

BUILT-IN OVEN

USER MANUAL

MBO7NM30E0-X

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

LANGUAGES

EN English

DE German

IT Italy

ES Spanish

PT Portugal

RO Romania

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

EN

THANK YOU LETTER	EN-01
SAFETY INSTRUCTIONS	EN-02
SPECIFICATION	EN-09
PRODUCT OVERVIEW	EN-10
PRODUCT INSTALLATION	EN-14
OPERATION INSTRUCTIONS	EN-17
CLEANING AND MAINTENANCE	EN-28
TROUBLE SHOOTING	EN-35
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	EN-39
DISPOSAL AND RECYCLING	EN-40
DATA PROTECTION NOTICE	EN-41

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

EN

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

Safety Information

Intended Use

- Thank you for buying Midea Built-in 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.

EN

- 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.

⚠ 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.
- 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.
- Do not use any high pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- 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

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
- Always allow the appliance to cool down.
- Keep children at a safe distance.

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
- 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.

EN

Risk of scalding

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- 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.
- Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- 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

- 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 circuit breaker in the fuse box.
- 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.

EN

Hazard due to magnetism

- 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.

Causes of Damage

- 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°C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
- 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.

- **Silicone pans:** Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
- **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.
- **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.
- **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 overtime. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
- **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.
- **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.

- 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.
- 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.
- 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.
- If you use the residual heat of the switched 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.

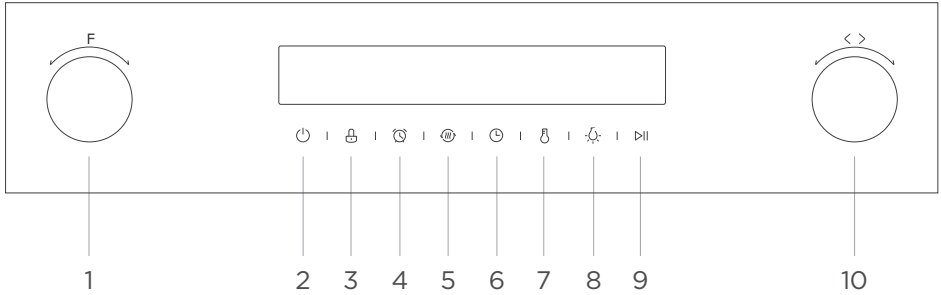
SPECIFICATION

Model	MBO7NM30E0-X
Rated Voltage	220-240V-
Rated Frequency	50Hz-60Hz
Electric Power	2.9 kW

EN

PRODUCT OVERVIEW

Identifying The Appliance



EN

F	1. Oven - Function	Turn this knob to change heating mode.
	2. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	3. Child-Proof Lock	use child-proof lock with 3s press.
	4. Timer	Use timer function.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	7. Temperature Setting	Press to set temperature.
	8. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	9. Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	10. Adjust	Change the adjustment values shown in the display.

In working state, orange light is on; in standby state, white light is on.

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.

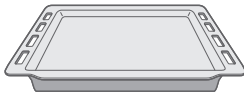
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



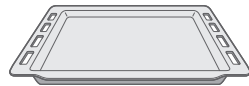
Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Shallow 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 online.

NOTE

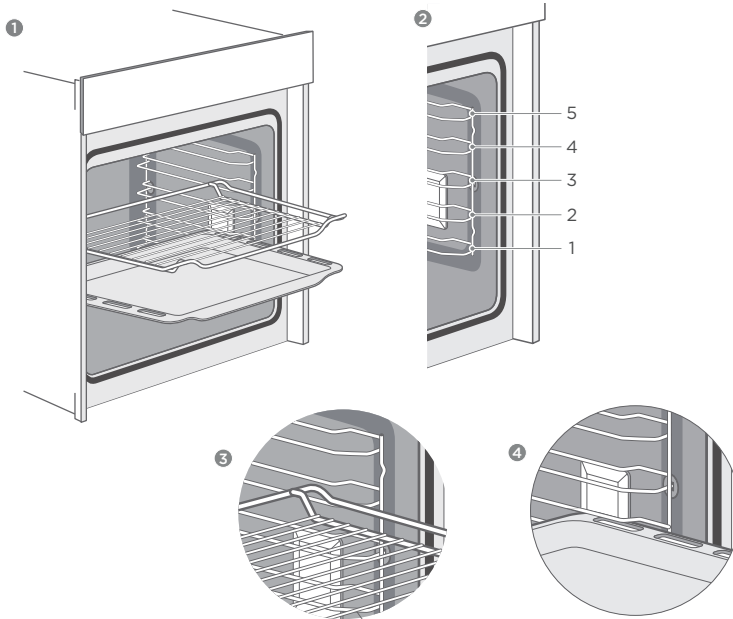
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

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.

NOTE

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



EN

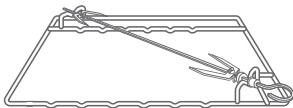
Tilt protection

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3 .

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 4 .

Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased , and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



Rotary system
For roasting meat like
chicken, turkey, rabbit and
so on;



Barbecue stick
For making some barbecue
like meat and vegetables;

Inserting accessories:

Barbecue sticks are only suitable with rotary system, when using barbecue sticks, put them onto the wire rack of rotary system. And before inserting accessories into cavity, please ensure all the food is well put, then slightly insert them into level 2 of the cavity.

NOTE

1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating function to bake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

Optional accessories	Order number
Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food	7NM20M1-17030
Baking Tray For tray bakes and small baked products.	7NM20M1-17012
Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.	7NM20M1-17011
Rotary system For roasting meat like chicken ,turkey ,rabbit and so on;	7NM30E0-06040
Barbecue stick For making some barbecue like meat and vegetables;	7NM30E0-06051

PRODUCT INSTALLATION

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.

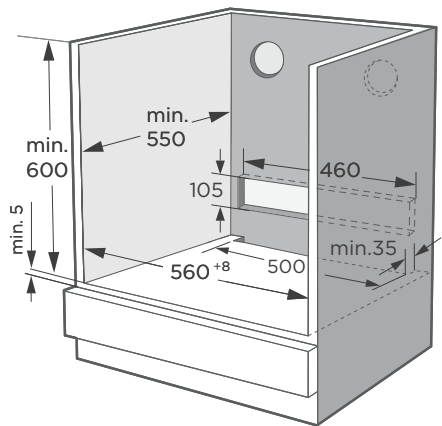
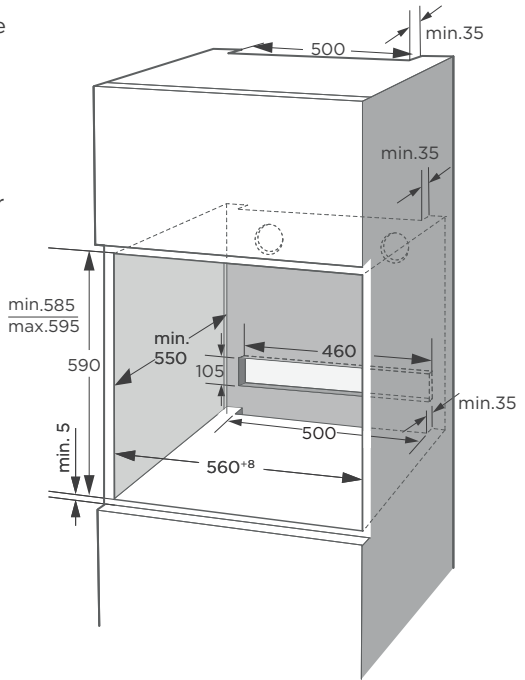
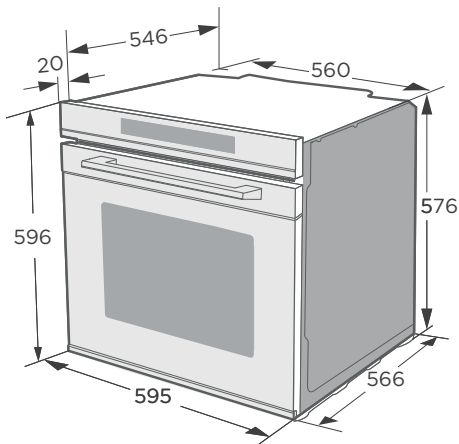
While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

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.

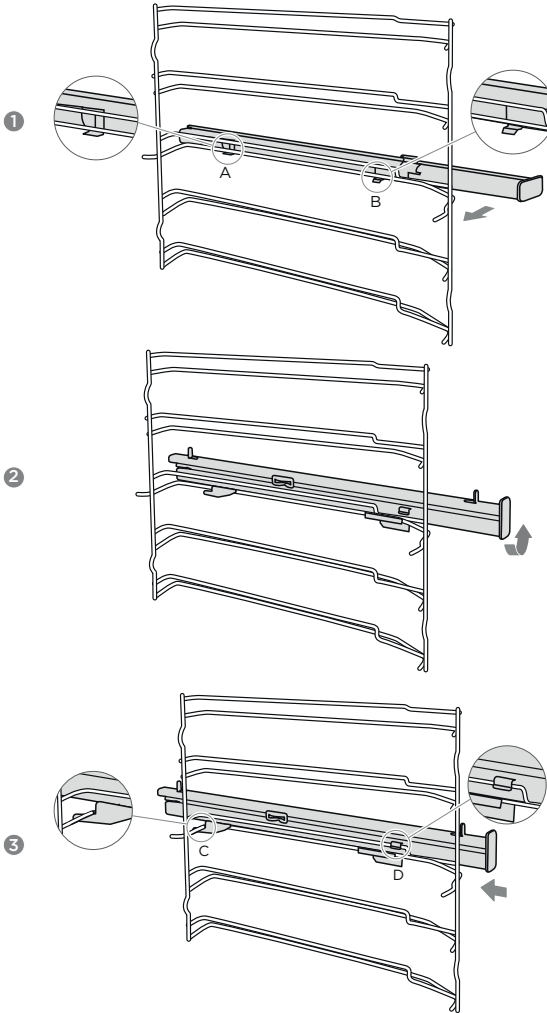


EN

Fix The Telescopic Runners

(take the left side for example, same for right side)

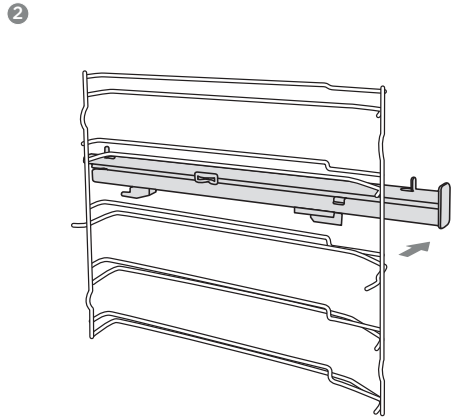
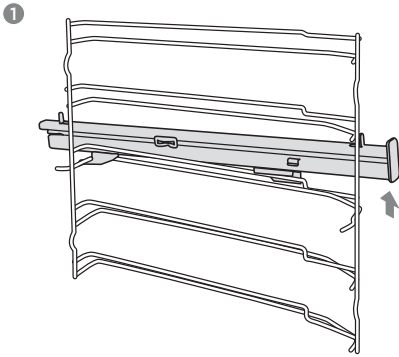
- Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
- Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
- Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



Remove The Telescopic Runners

(take the left side for example, same for right side)

- Lift up one end of the telescopic runners hard.
- Lift up the whole telescopic runners and remove backward.



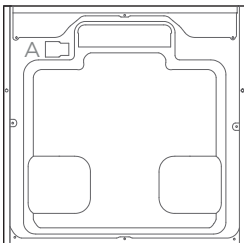
EN

Change The Power Cord

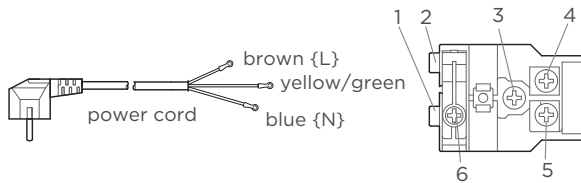
Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

Steps:

- cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
- use Phillips crew driver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
- change the new power cord, fix the yellow/green wire on 3, brown wire on 4, blue wire on 5.
- twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case



terminal box

OPERATION INSTRUCTIONS

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.
→ "Using Your Appliance" on page 19

EN

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 The 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 turning right knob.
2. Touch clock symbol  again then you can set time in minutes by right knob.
3. Touch clock symbol  to finish the setting.





NOTE

The clock has a 24 hour display.

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.
 ECO	140-240°C	For energy-saved cooking.
 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.
 Fermentation	30-45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.



NOTE

Defrosting, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly .

NOTE

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.

Caution

EN

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.



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.


Cooling Fan

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


Using Your Appliance: Cooking With Oven

1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select functions, turn the adjust knob the set cooking temperature.
2. Touch Start / Pause symbol , oven begin to work, if not, oven will back to clock after 10 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 turning adjust knob.

Using Your Appliance: Quick Preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep". Defrosting, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly.

Using Your Appliance: Change During Cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or adjust knob. 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 adjust knob.

After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will heat as what you changed.





NOTE

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.

Using Your Appliance: Timer


You can use timer function by touching . 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.

Using Your Appliance: Childproof Lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again, the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3 seconds, you can switch on and off the childproof lock.

When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

Using Your Appliance: Demo Mode

Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the "⏻" key to enter the demonstration mode and display "off";
2. Turn the knob to the right to turn on the demonstration mode, display "off", turn the knob to the left to turn off the demonstration mode, display "on".

NOTE

EN

You can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

Using Your Appliance: Sabbath Mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the "⏻" key to return to standby mode.

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode. The screen displays 5A8. The time adjustment range is 24-80 hours.
2. Turn the knob to adjust the cooking time.
3. Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 seconds.

NOTE

1. During operation, only the "⏻" key is valid, and other keys are in valid.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

Cooking By Eco Mode

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	No

Tips And Tricks

You want to cook your own recipe	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.
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.

EN

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.

Typical Recipes

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00

Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00



 **NOTE**

p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 kg	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

EN

Test Food According To En 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ 26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ 26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ 20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	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.

Energy Efficiency According To En 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It is may be required to use a tool to guaranty the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 20 .To ensure an efficient use df the oven, all accessories including side-racks are removed.

EN

Energy Efficient Use

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.

EN

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

Maintenance Your Appliance

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.

EN

Caution

Risk of surface damage

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Cleaning agents with a high alcohol content.
- Hard scouring pads or cleaning sponges.
- High-pressure cleaners or steam cleaners.
- 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 compartment 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.
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.

NOTE

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- 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.
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

TIPS

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.

- Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

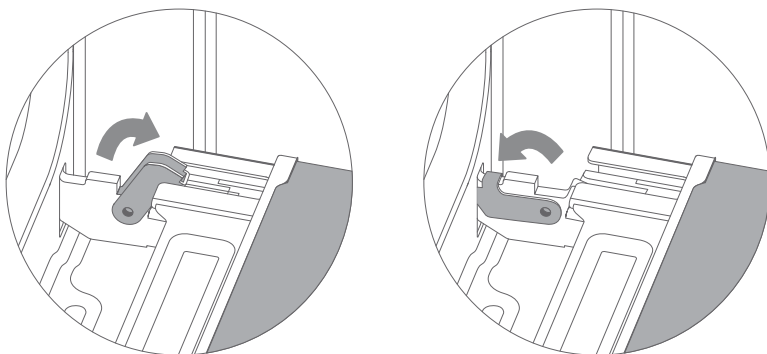
Appliance Door

- With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

EN



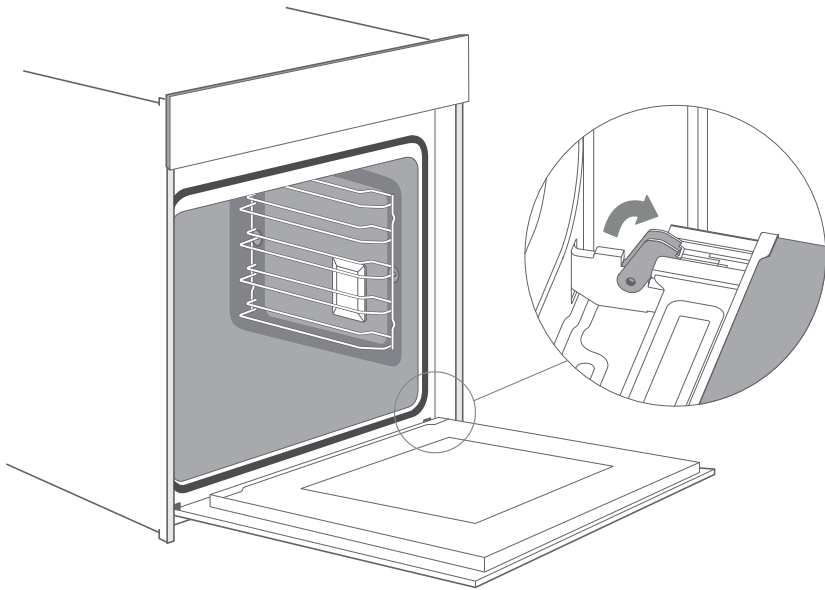
⚠ Warning

Risk of injury

- If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
- 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.

Removing The Appliance Door

- Open the appliance door fully.
- Fold open the two locking levers on the left and right.
- Close the appliance door as far as the limit stop.
- With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



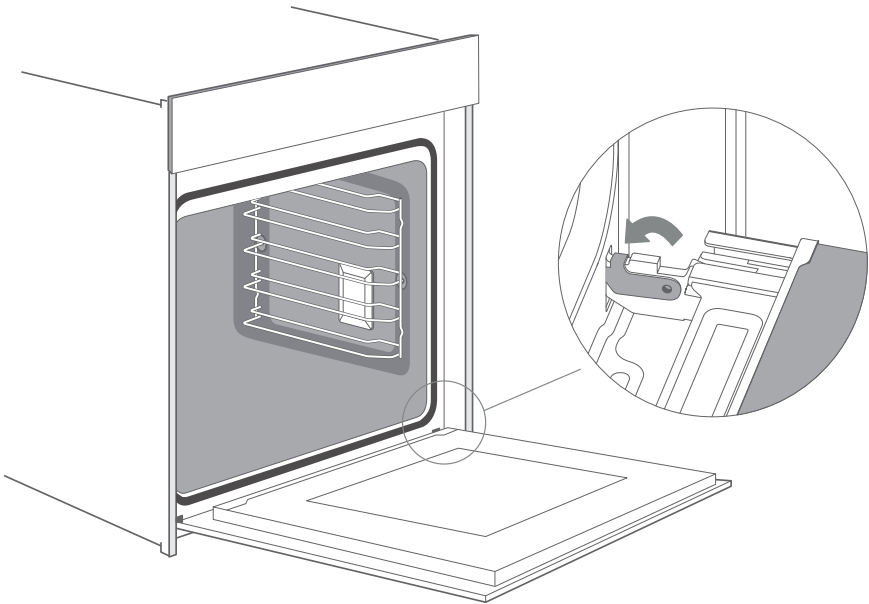
EN

Fitting The Appliance Door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

- When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
- Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.
Fold both locking levers closed again.
- Close the cooking compartment door. By the same time , we warmly recommend you to check one more time , if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed .

EN



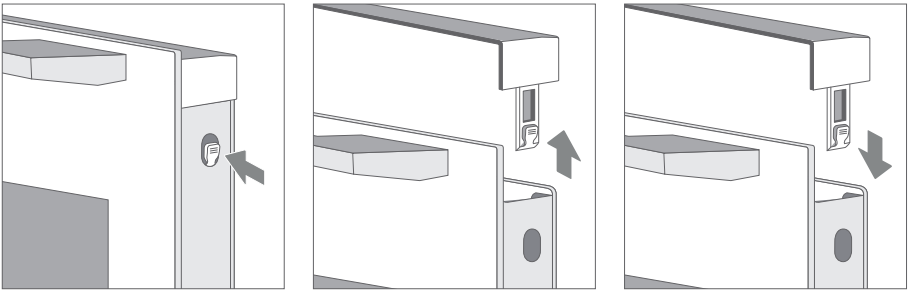
Removing The Door Cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

- Press on the right and left side of the cover.
- Remove the cover.
- After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place
- Fitting the appliance door and close it.

EN



Caution

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

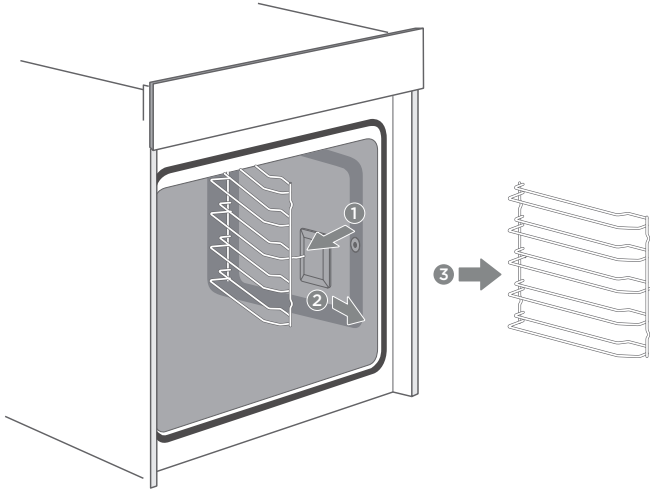
- Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
- As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

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.

- Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ① gets out ; Later on you can remove the shelves out like the picture.
- Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly, and then insert the front part of ① into the hole into.



TROUBLE SHOOTING

Cure Your Appliance When Needed

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.

EN

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not work. 	<ul style="list-style-type: none"> Faulty fuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the circuit breaker in the fuse box.
	<ul style="list-style-type: none"> Power cut 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
<ul style="list-style-type: none"> Knobs have fallen out of the support in the control panel. 	<ul style="list-style-type: none"> Knobs have been accidentally disengaged. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Knobs can no longer be turned easily. 	<ul style="list-style-type: none"> There is dirt under knobs 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating" 		<ul style="list-style-type: none"> This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
<ul style="list-style-type: none"> After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed. 		<ul style="list-style-type: none"> 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.

<ul style="list-style-type: none"> The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe . 	<ul style="list-style-type: none"> A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
<ul style="list-style-type: none"> Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> The lamp doesn't turn on 	<ul style="list-style-type: none"> 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, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

Warning

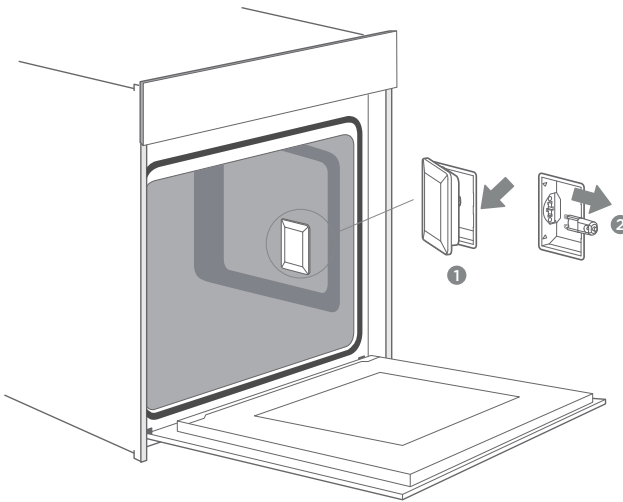
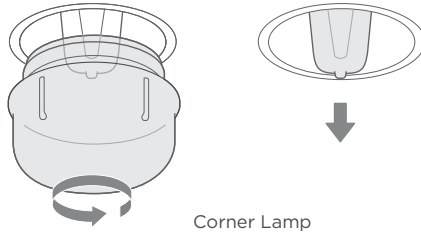
Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch other circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

- Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
- Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp)
- Pull out the lamp - do not turn it.
- Assemble the glass cover back in.
- Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
- For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.



Glass Cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

Customer Service

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.

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	

EN

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.


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 Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

EN

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

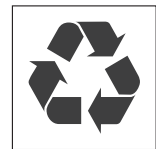
This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



EN

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

EN

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

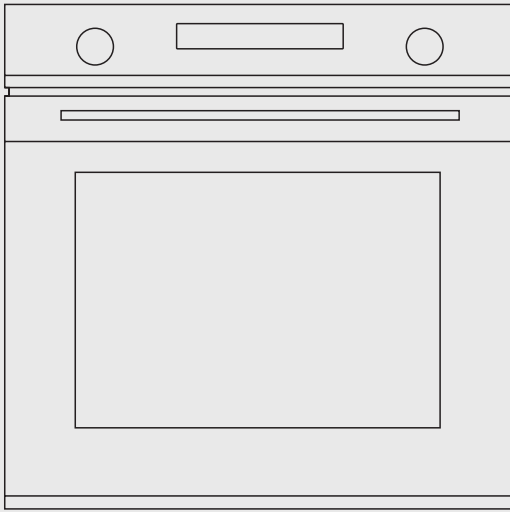


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



EINBAUBACKOFEN

BENUTZERHANDBUCH

MBO7NM30E0-X

Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt benutzen, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Das Design und die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um das Produkt zu verbessern. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder Hersteller.

Das obige Diagramm dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Standard.

DANKESSCHREIBEN

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bevor Sie Ihr neues Midea-Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung gründlich durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts sicher bedienen können.

INHALTE

DANKESSCHREIBEN	DE-01
SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	DE-02
SPEZIFIKATIONEN:	DE-09
PRODUKTÜBERSICHT	DE-10
PRODUKTINSTALLATION.....	DE-14
BETRIEBSANLEITUNG.....	DE-17
REINIGUNG UND PFLEGE.....	DE-28
FEHLERSUCHE	DE-35
MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	DE-39
ENTSORGUNG UND RECYCLING.....	DE-40
DATENSCHUTZHINWEIS	DE-41

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Verwendungszweck

Die folgenden Sicherheitshinweise sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden durch unsicheren oder fehlerhaften Betrieb des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie bei der Ankunft die Verpackung und das Gerät, um sicherzustellen, dass alles intakt ist, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Wenn Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Verkäufer. Bitte beachten Sie, dass Modifikationen oder Veränderungen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht gestattet sind. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können Gefahren und der Verlust von Garantieansprüchen entstehen.

DE

Erläuterung der Symbole



Gefahr

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen durch hochentzündliches Gas bestehen.



Warnung vor Stromspannung

Dieses Symbol weist darauf hin, dass eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund von Spannung besteht.



Warnung

Das Signalwort weist auf eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Vorsicht

Das Signalwort bezeichnet eine Gefahr mit geringerem Risiko, bei Nichtbeachtung kann es zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen.



Achtung

Das Signalwort weist auf wichtige Informationen hin (z.B. Sachschäden), aber nicht auf Gefahr.



Anweisungen zum Befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung/Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig und aufmerksam durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch in unmittelbarer Nähe des Installationsortes oder des Geräts auf!

Sicherheitsinformationen

Verwendungszweck

- Vielen Dank, dass Sie sich für den Einbaubackofen von Midea entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor dem Auspacken sorgfältig durch. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen. Wir empfehlen dringend, die Bedienungsanleitung und die Installationsanweisungen für den späteren Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer aufzubewahren.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in eine Küche bestimmt. Beachten Sie die besonderen Installationsanweisungen.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt wurde. Nur ein zugelassener Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden durch unsachgemäßen Anschluss sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden.
- Das Gerät muss während des Betriebs beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht auf oder um das Gerät herum und damit 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 in sicherer Entfernung vom Gerät und dem Netzkabel. Und schieben Sie Zubehörteile immer richtig herum in den Garraum ein.

Warnung

DE

Gefahr eines elektrischen Schlages

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Netzkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Bei Elektrogeräten kann die Kabelisolierung schmelzen, wenn Sie heiße Geräteteile berühren. Bringen Sie Elektrogerätekabel niemals mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt.
- Benutzen Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Verbrennungsgefahr

- Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente.
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand.
- Zubehörteile und Geschirr werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehörteile oder Geschirr aus dem Garraum zu entfernen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie niemals Speisen zu, die große Mengen an Getränken mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Trinken Sie Getränke mit hohem Alkoholgehalt nur in geringen Mengen. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

DE

Verbrühungsgefahr

- Die zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur ist der Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stehen Sie beim Öffnen nicht zu nahe am Gerät. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
- Wasser in einem heißen Garraum kann heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.

Verletzungsgefahr

- Zerkratztes Glas in der Gerätetür kann sich zu einem Riss werden. Verwenden Sie keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungs- oder

Spülmittel.

- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür bewegen sich die Scharniere der Gerätetür und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Brandgefahr

- Im Garraum gelagerte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Garraum auf. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht Zugluft. Backpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und sich entzünden. Legen Sie beim Vorheizen kein Backpapier lose über Zubehörteile. Beschweren Sie das Backpapier immer mit einem Teller oder einer Backform. Bedecken Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier. Backpapier darf nicht über die Zubehörteile hinausragen.

Gefährdung durch Magnetismus

- Permanentmagnete werden im Bedienfeld bzw. in den Bedienelementen eingesetzt. Sie können elektronische Implantate beeinflussen, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen. Träger von elektronischen Implantaten müssen einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

Schadensursachen

- Zubehörteile, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Stellen Sie keine Zubehörteile

auf den Garraumboden. Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folie oder Backpapier. Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Dadurch entsteht ein Wärmestau. Die Emaille wird beschädigt.

- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht mit der Türscheibe in Berührung kommen. Dies könnte zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Silikonpfannen: Verwenden Sie keine Silikonpfannen oder Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor könnte beschädigt sein.
- Wasser im heißen Backfach: Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Dadurch entsteht Dampf. Die Temperaturschwankungen könnten die Emaille beschädigen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
- Kühlen bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in der Gerätetür ein. Auch wenn die Tür nur einen Spalt geöffnet bleibt, können Möbel in der Nähe im Laufe der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Backofenbetriebs viel

DE

Feuchtigkeit entstanden ist.

- **Fruchtsaft:** Füllen Sie das Backblech beim Backen besonders saftiger Obstkuchen nicht zu großzügig. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht entfernt werden können. Verwenden Sie, wenn möglich, die tiefere Universalpfanne.
- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung sehr verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr ordnungsgemäß. Die Fronten benachbarter Geräte könnten beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
- **Gerätetür als Sitz, Ablage oder Arbeitsplatte:** Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür und stellen oder hängen Sie nichts darauf. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehörteile auf die Gerätetür.
- **Einsetzen von Zubehörteilen:** Je nach Gerätemodell können Zubehörteile beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Setzen Sie die Zubehörteile immer so weit wie möglich in den Garraum ein.
- **Tragen des Geräts:** Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- **Wenn Sie die Restwärme des eingeschalteten Gerätes zum Warmhalten von Speisen nutzen,** kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum kommen. Dies kann zu Kondenswasserbildung führen und zu Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder den Modus „Auftauen“ verwenden.

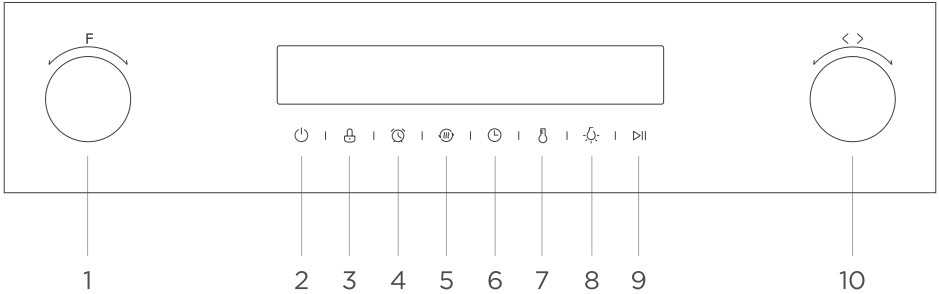
SPEZIFIKATIONEN:

Modell	MBO7NM30E0-X
Nennspannung	220-240V-
Nennfrequenz	50Hz-60Hz
Elektrische Leistung	2,9 kW

DE

PRODUKTÜBERSICHT

Identifizierung Des Geräts



DE

F	1. Oven Function (Backofen - Funktion)	Drehen Sie diesen Knopf, um den Heizmodus zu ändern.
	2. Cancel (Abbrechen)	Den aktuellen Zustand abbrechen und in den Standby-Modus wechseln.
	3. Child-Proof Lock (Kindersicherung)	Kindersicherung verwenden und 3 Sekunden lang gedrückt halten.
	4. Timer	Timer-Funktion verwenden.
	5. Quick preheat (Schnelles Vorheizen)	Verwenden Sie dies zum schnellen Vorheizen.
	6. Duration & Clock Setting (Dauer und Zeiteinstellung)	Stellen Sie eine Zeitdauer ein, wählen Sie dann die Funktion und stellen Sie die Uhr im Standby-Modus ein.
	7. Temperature setting (Einstellung der Temperatur)	Zum Einstellen der Temperatur drücken.
	8. Lamp ON/OFF (Lampe EIN / AUS)	Schalten Sie die Lampe ein und aus.
	9. Start/Pause	Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.
	10. Adjust (Einstellen)	Ändern Sie die auf dem Display angezeigten Einstellwerte.

Im Betriebszustand leuchtet das orangefarbene Licht, im Standby-Modus leuchtet das weiße Licht.

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.

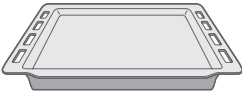
Inklusive Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

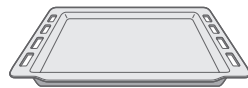


Drahtgestell
Für Ofengeschirr,
Kuchenformen und
ofenfeste Gerichte. Für
Braten und gegrillte Speisen

DE



Backblech
Für Blechkuchen und
kleine Backwaren.



Flaches Blech
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

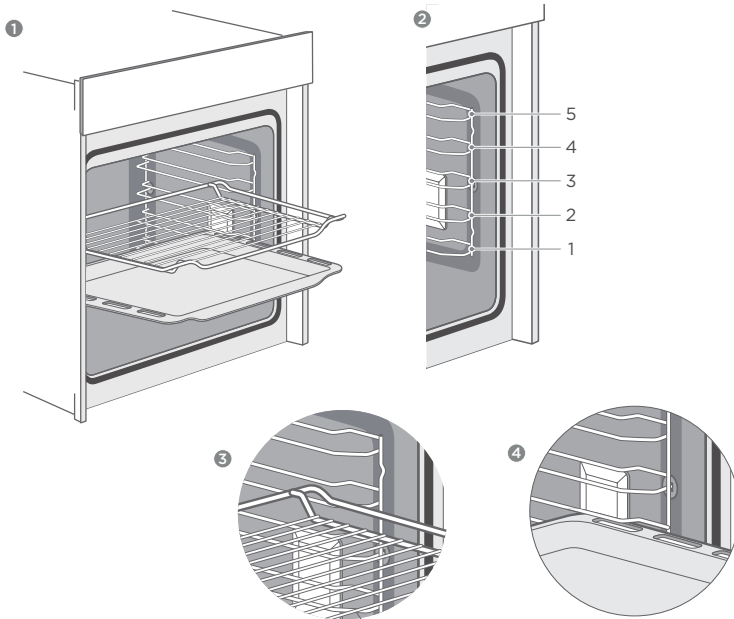
Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht ihre Funktion. Sobald sie wieder abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

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.

HINWEIS

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



Kippschutz

Zubehöerteile können etwa bis zur Hälfte herausziehen werden, bis sie einrasten. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass die Zubehöerteile beim Herausziehen durch die Schwerkraft von Lebensmitteln und Zubehöerteilen selbst umkippt. Die Zubehöerteile sollten korrekt in den Garraum eingesetzt werden, um ein Kippen zu verhindern. Stellen Sie beim Einsetzen des Drahtgestells sicher, dass das Drahtgestell in die richtige Richtung eingesetzt wird, siehe Abbildungen 1 3 .

Stellen Sie beim Einsetzen des Backblechs sicher, dass das Backblech in die richtige Richtung eingesetzt wird, siehe Abbildungen 1 4 .

Optionales Zubehör

Sie können optionales Zubehör beim Kundendienst, im Fachhandel oder online erwerben. Das unten aufgeführte Zubehör kann erworben werden. Weitere Informationen finden Sie auch in Ihren Verkaufsbroschüren.



Rotierendes System

Zum Braten von Fleisch wie Huhn, Truthahn, Kaninchen und so weiter;



Grillstäbchen

Für die Zubereitung von Grillgerichten wie Fleisch und Gemüse;

Einsetzen von Zubehör:

Grillstäbchen sind nur für das Drehsystem geeignet. Wenn Sie Grillstäbchen verwenden, stecken Sie sie auf den Drahtrost des Drehsystems. Bevor Sie das Zubehör in den Garraum einführen, vergewissern Sie sich bitte, dass alle Lebensmittel gut eingelegt sind, und führen Sie sie dann leicht in Ebene 2 des Garraums ein.

HINWEIS

1. Das Rotationssystem dreht sich nicht ständig, sondern Sie können es während des Garvorgangs je nach Leistung der Speisen drehen lassen. Achten Sie darauf, dass Sie wärmeisolierende Handschuhe angezogen haben und seien Sie vorsichtig mit der Hitze, die beim Öffnen der Backofentür herausspritzt. Das Drehsystem kann sich um 90 Grad drehen, und wahrscheinlich brauchen Sie es gar nicht zu drehen.
2. Die Grillspieße sind mit ihren spitzen Köpfen gefährlich, bitte stellen Sie sicher, dass Kinder und behinderte Menschen nicht mit ihnen umgehen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Backofens, dass die Stäbchen nicht in die Abdeckung des Backofens eingedrungen sind, da dies den Ofen beschädigen und auch Menschen verletzen könnte.
3. Wir empfehlen dringend, die Stufe 2 der Hohlraum-, Ober- und Unterhitzfunktion zum Backen zu verwenden, während Sie das Drehsystem und die Grillstäbchen benutzen.

Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bestellnummer des Sonderzubehörs an.

Optionales Zubehör	Bestellnummer
Drahtgestell Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Gerichte. Für Braten und gegrillte Speisen	7NM20M1-17030
Backblech Für Blechkuchen und kleine Backwaren.	7NM20M1-17012
Universal-Pfanne Für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.	7NM20M1-17011
Rotierendes System Zum Braten von Fleisch wie Huhn, Truthahn, Kaninchen und so weiter;	7NM30EO-06040
Grillstäbchen Für die Zubereitung von Grillgerichten wie Fleisch und Gemüse;	7NM30EO-06051

PRODUKTINSTALLATION

Einrichtung

Um dieses Gerät sicher betreiben zu können, muss es fachgerecht und unter Beachtung der Installationsanleitung installiert werden. Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

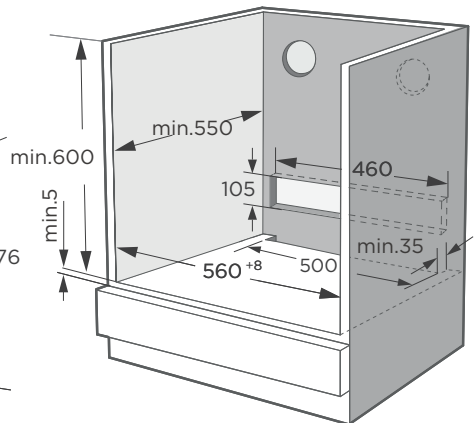
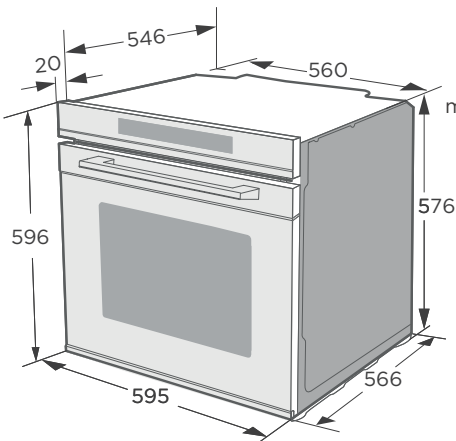
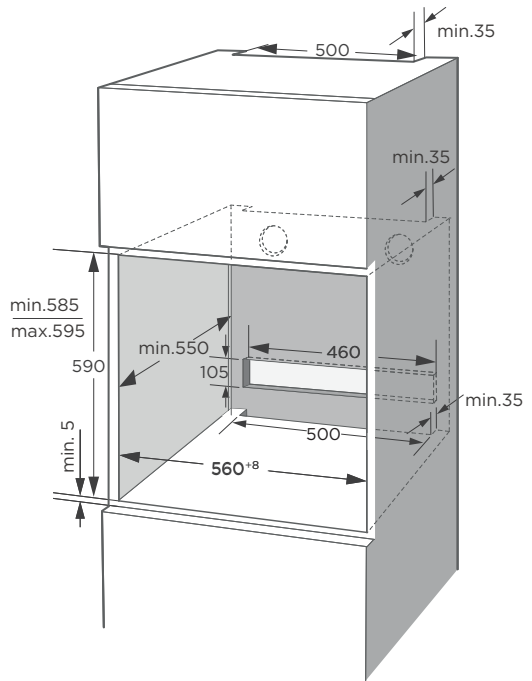
DE Während der Installation tragen Sie bitte Schutzhandschuhe, um sich vor Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu schützen.

Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen und schließen Sie das Gerät bei Beschädigungen nicht an. Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom 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 vom Netz zu trennen.

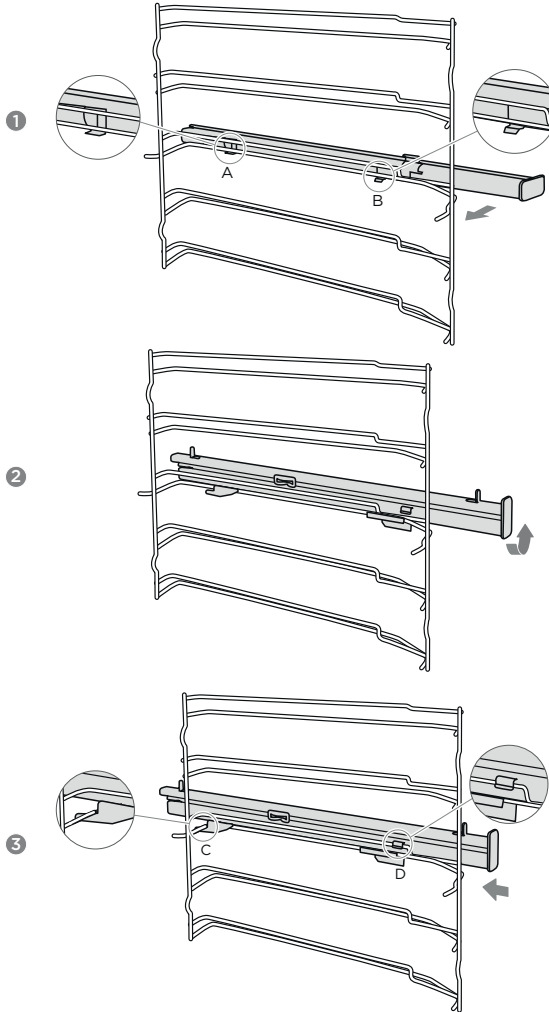
Warnung: Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.



Teleskopschienen Befestigen

(Bezogen auf die linke Seite, gilt dasselbe auch für die rechte Seite)

- Legen Sie die Punkte A und B der Teleskopschienen waagrecht auf den Außendraht.
- Drehen Sie die Teleskopschienen um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn (im Uhrzeigersinn für die rechte Seite).
- Schieben Sie die Teleskopschienen nach vorne und befestigen Sie den Punkt C am unteren Draht und den Punkt D am oberen Draht.

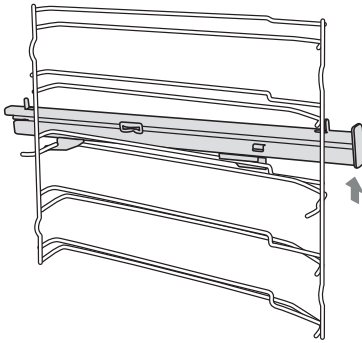


Teleskopschienen Entfernen

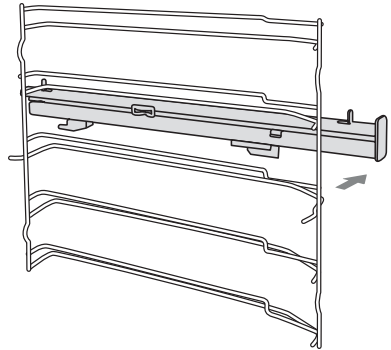
(z. B. die linke Seite, das Gleiche gilt für die rechte Seite)

- Heben Sie ein Ende der Teleskopschienen kräftig an.
- Heben Sie die gesamten Teleskopschienen an und nehmen Sie sie nach hinten heraus.

1



2



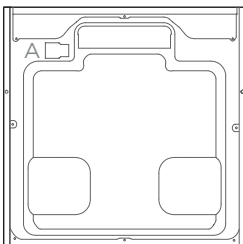
DE

Netzkabel Wechsell

Position A zeigt die Klemmenkastenposition auf der Rückseite des hinteren Außengehäuses und es ist geschlossen.

Schritte:

- Trennen Sie die Stromversorgung und öffnen Sie mit einem kleinen flachen Schraubendreher die beiden Rastnasen 1 und 2.
- Entfernen Sie die Schrauben 3, 4, 5 und 6 mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.
- Tauschen Sie das neue Netzkabel aus, befestigen Sie das gelb/grüne Kabel an 3, das braune Kabel an 4, das blaue Kabel an 5.
- Drehen Sie die Schraube 6, schließen Sie den Klemmenkastendeckel und schließen Sie den Wechsel ab.



Rückseite Außengehäuse



Klemmenkasten

BETRIEBSANLEITUNG


Vor Der Verwendung 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. Stellen Sie sicher, dass sich im Garraum keine Restverpackungen wie Polystyrolperlen oder Holzstücke befinden, dies eine Brandgefahr darstellen kann
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. Halten Sie die Küche gut belüftet, 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 können, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.
→ „Verwendung Ihres Geräts“ auf Seite 19

Einstellungen




Heizen-Modus	
Temperatur	250°C
Zeit	1h

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. Installieren Sie die Seitenständer.

Einstellung Der Uhrzeit

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

1. Berühren Sie nach dem elektrischen Anschluss des Backofens das Uhrensymbol  und stellen Sie die Uhrzeit in Stunden ein, indem Sie den rechten Drehknopf drehen.
2. Tippen Sie erneut auf das Uhrensymbol  und stellen Sie die Zeit in Minuten mit dem rechten Drehknopf ein.
3. Berühren Sie das Uhrensymbol , um die Einstellung zu beenden.

HINWEIS

Die Uhr verfügt über eine 24-Stunden-Anzeige.

Arten Der Heizung

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.
 ECO	140-240°C	Für energiesparendes Kochen.
 Konventionell + Ventilator	50-250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 Strahlungswärme	150-250°C	Zum Grillen kleinerer Mengen von Lebensmitteln und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Heizelement.
 Doppelter Grill + Ventilator	50-250°C	Zum Grillen von flachen Gegenständen und zum Anbraten von Speisen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig in der Vertiefung.
 Doppelter Grill	150-250°C	Zum Grillen von flachen Gegenständen und zum Anbraten von Speisen.
 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.
 Auftauen	-	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
 Gärung	30-45°C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.

HINWEIS

Auftauen, Fermentieren und „ECO“-Funktionen können nicht schnell vorgeheizt werden.

HINWEIS

1. Um große Portionen aufzutauen, können Sie die Seitengitter entfernen und den Behälter auf die Tür des Garraums stellen.
2. Zum Erwärmen von Geschirr ist es ratsam, die Seitengitter abzunehmen und die Heizmodi „Heißluftgrillen“ und „Lüfterheizung“ mit einer Temperatur von 50°C einzustellen. „Heißluftgrillen“ sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens vom Geschirr bedeckt ist.
3. Beim „Lüfterheizung“ arbeitet der Lüfter aufgrund einer optimalen Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung im Garraum zu bestimmten Zeitpunkten des Heizvorgangs, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten.

Vorsicht

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

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.

DE


Kühllüfter

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


Verwendung Ihres Geräts: Kochen mit Backofen

1. Nach dem elektrischen Anschluss des Backofens drehen Sie den Backofen-Funktionsknopf, um die Funktionen auszuwählen, und den Einstellknopf, um die Gartemperatur einzustellen.
2. Berühren Sie das Start-/Pause-Symbol , der Backofen beginnt zu arbeiten. Andernfalls kehrt der Backofen nach 10 Minuten zur Uhr zurück.
3. Während des Kochvorgangs können Sie  berühren, um ihn abzubrechen.

HINWEIS

Nach der Temperatureinstellung können Sie das Uhrensymbol  berühren, um die Kochdauer einzustellen. Sie können es durch Drehen des Einstellknopfs einstellen.


Verwendung Ihres Geräts: Schnellvorheizen

Sie können das Schnellvorheizen verwenden, um die Vorheizzeit zu verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen, berühren Sie das Symbol  für Schnellvorheizen, und die Markierung für Schnellvorheizen auf dem Bildschirm leuchtet auf.

Wenn diese Funktion nicht schnell vorheizen kann, ertönt ein „Piepton“. Auftauen, Fermentieren und „ECO“-Funktionen können nicht schnell vorgeheizt werden.

Verwendung Ihres Geräts: Änderungen während des Kochens

Während des Betriebs des Geräts können Sie die Einstellung der Heizart und der Temperatur mit der Ofenfunktion oder dem Einstellknopf 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 bitte den Einstellknopf  und ändern Sie ihn.

Wenn keine weitere Aktion nach der Änderung innerhalb von 6 Sekunden erfolgt, heizt der Ofen so auf, wie Sie ihn geändert haben.





HINWEIS

Das Ändern von Modus/Temperatur/Restgarzeit kann negative Auswirkungen auf das Kochergebnis haben. Wir empfehlen Ihnen dringend, dies nicht zu tun, es sei denn, Sie haben Erfahrung beim Kochen.

Vorsicht

Nach dem Ausschalten des Geräts wird es vor allem im Inneren des Hohlraums sehr heiß. 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.

Verwendung Ihres Geräts: Timer


Sie können die Timer-Funktion verwenden, indem Sie  berühren. Wenn die Zeit erreicht ist, gibt der Ofen zur Erinnerung einen „Piepton“ aus. Stellen Sie den Timer beim ersten Berühren von  auf Stunden ein. Berühren Sie dann  erneut und stellen Sie den Timer auf Minuten ein. 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.

Verwendung Ihres Geräts: Kindersicherung

Ihr Gerät ist mit einer Kindersicherung versehen, damit Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen verändern können.


Wenn Sie 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Kindersicherung aktiviert. Nochmaliges langes Drücken für 3 Sekunden entriegelt den Backofen.

Sie können die Kindersicherung aktivieren und deaktivieren, wenn der Backofen in Betrieb ist oder nicht. Durch langes Drücken  für 3 Sekunden können Sie die Kindersicherung ein- und ausschalten.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, wird in der Statusleiste ein Symbol  angezeigt.

Verwendung Ihres Geräts: Demo-Modus

Demonstrationsmodus, mit Funktion zum Speichern von Daten beim Ausschalten. Stromsparfunktion: zum Beispiel, wenn der Demomodus auf ein, aus und dann auf ist immer noch auf. Nachdem der Demonstrationsmodus eingeschaltet ist, funktioniert das Heizungsrohr nicht.


1. Halten Sie im Standby-Modus die Taste „“ gedrückt, um in den Demo-Modus zu gelangen und „Aus“ wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Knopf nach rechts, um den Demo-Modus einzuschalten, und „Aus“ wird angezeigt. Drehen Sie den Knopf nach links, um den Demo-Modus auszuschalten, und „Ein“ wird angezeigt.

HINWEIS

Sie können die Abbruchtaste drücken, um die Einstellung zu beenden, oder 3 Sekunden warten, um den Demomodus-Einstellungstatus automatisch zu verlassen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

DE

Verwendung Ihres Geräts: Sabbath-Modus

Der Sabbath-Modus verfügt über die Funktion, Daten beim Ausschalten zu speichern. Die Gardaten werden alle 25 Minuten gespeichert. Wenn die Stromversorgung während des Betriebs unterbrochen wird, läuft der Sabbath-Modus nach dem erneuten Einschalten weiter, bis die Garzeit 0 ist, oder drücken Sie die Taste , um in den Standby-Modus zurückzukehren.

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste für schnelles Vorheizen und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um den Sabbathmodus zu aktivieren. Auf dem Bildschirm wird 5A8 angezeigt. Der Zeiteinstellbereich beträgt 24-80 Stunden.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste oder starten Sie den Ramadan-Modus automatisch nach 8 Sekunden.

HINWEIS

1. Während des Betriebs ist nur die Taste  gültig, alle anderen Tasten sind ungültig.
2. Während des Sabbathbetriebs wird die Ofentür geöffnet oder geschlossen und die Ofenbeleuchtung leuchtet nicht.

Kochen im Eco-Modus

Im ECO-Modus werden Boden- und Ringheizkörper beheizt. Mit diesem Modus können Sie beim Kochen Energie sparen.

REZEPTE	Zubehör	°C	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Challah	1 Fach	180	1	45-50	Nein
Schweinebraten	1 Fach	200	1	80-85	Nein
Clafouti-Kirsch-Kuchen	Runde Form	200	1	55-60	Nein
Rinderbraten 1.3kg	1 Fach	200	1	80-85	Nein
Brownies	Gestell und Glasplatte	180	1	55-60	Nein
Kartoffelgratin	Gestell und runde Platte	180	1	65-70	Nein
Lasagne	Gestell und Glasplatte	180	1	75-80	Nein
Käsekuchen	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	Nein

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	Verschmieren Sie den Außenring der Springform nicht mit Fett.
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 eingestellte Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept noch einmal.
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 bewegt sich normalerweise zusammen mit dem Kühlluftstrom aus dem Backofen. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen am Backofen oder in der Nähe des Backofens kondensieren und Wassertropfen bilden. Dies ist ein physikalischer Vorgang und kann nicht vollständig vermieden werden.
Welche Art von Backgeschirr kann verwendet werden?	Jedes hitzebeständige Backgeschirr kann verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt zu bringen, insbesondere wenn diese sauer sind. Stellen Sie bitte sicher, dass der Behälter und der Deckel gut zusammenpassen.
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 das mit 2 Litern Wasser gefüllte Blech auf Stufe 1. Fast alle Flüssigkeiten, die von den auf dem Gestell abgelegten Speisen herabtropfen, werden von dem Blech aufgefangen.
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 Herstelleranweisungen vorsichtig in das Fleisch. Stellen Sie sicher, dass sich der Sondenkopf in der Mitte des größten Teils des Fleisches befindet, jedoch 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, da der Dampf heiß ist. Weitere Informationen finden Sie auch unter „Kondenswasser beim Backen“. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, erfolgt der Siedevorgang schneller und es kann zu Flammen im Garraum kommen. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür bei solchen Vorgängen geschlossen ist. Bitte kontrollieren Sie den Back- oder Kochvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür ganz vorsichtig und nur bei Bedarf.

DE

Typische Rezepte

KUCHEN	Formular	Ebene	Modus	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform	Box	2	Konventionell mit Ventilator	170	50
Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform	Box	1	Konventionell	140	70
Biskuitkuchen mit Früchten in runder Form	Runde Form	1	Konventionell mit Ventilator	150	50
Biskuitkuchen mit Früchten auf einem Tablett	Tablett	1	Konventionell	140	70
Rosinen-Brioche-Muffins (Hefekuchen)	Muffinform	2	Konventionell	220	Vhz.: 19:00, Bz.: 11:00

Gugelhupf (mit Hefe)	Tablett	1	Konventionell	150	Vhz.: 11:00, Bz.: 60:00
Muffins	Muffinform	1	Konventionell	160	Vhz.: 8:30, Bz.: 30:00
Muffins	Muffinform	1	Konventionell mit Ventilator	150	Vhz.: 8:30, Bz.: 30:00
Apfel-Hefekuchen auf einem Tablett	Tablett	1	Konventionell mit Ventilator	160	Vhz.: 10:00, Bz.: 42:30
Wasser-Biskuitkuchen (6 Eier)	Federform	1	Konventionell	160	Vhz.: 09:30, Bz.: 41:00
Wasser-Biskuitkuchen (4 Eier)	Federform	1	Konventionell	160	Vhz.: 09:00, Bz.: 26:00
Wasser-Biskuitkuchen	Federform	1	Konvention	160	35
Apfel-Hefekuchen auf einem Tablett	Tablett	2	Konventionell mit Ventilator	150	Vhz.: 08:00, Bz.: 42:00
Hefezopf (Kallah)	Tablett	2	Konventionell mit Ventilator	150	40

DE

KUCHEN	Formular	Ebene	Modus	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Kleine Torten 20	Tablett	2	Konvention	150	36
Kleine Torten 40	Tablett	2+4	Konvention	150	Vhz.: 10:00, Bz.: 34:00
Butter-Hefekuchen	Tablett	2	Konventionell	150	Vhz.: 08:00, Bz.: 30:00
Spritzgebäck	Tablett	2	Konventionell	170	Vhz.: 8:00, Bz.: 13:00
Mürbegebäck 2 Tablett	Tablett	2+4	Konventionell mit Ventilator	160	Vhz.: 8:20, Bz.: 12:00
Vanille-Kekse	Tablett	2	Konventionell	160	Vhz.: 8:00, Bz.: 10:00
Vanille-Kekse	Tablett	2+4	Konventionell mit Ventilator	150	Vhz.: 08:00, Bz.: 14:00

KUCHEN	Formular	Ebene	Modus	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Box	1	Konventionell	170	Vhz.: 09:20, Bz.: 50:00
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Box	1	Konventionell mit Ventilator	170	Vhz.: 12:00, Bz.: 45:00
Frische Pizza (dünn)	Tablett	2	Konventionell	170	Vhz.: 09:30, Bz.: 21:00
Frische Pizza (dick)	Tablett	2	Konventionell	170	Vhz.: 10:00, Bz.: 45:00
Frische Pizza (dick)	Tablett	2	Konventionell mit Ventilator	170	Vhz.: 8:00, Bz.: 41:00
Brot	Tablett	1	Konvention	190	Vhz.: 09:00, Bz.: 30:00

 **HINWEIS**

p.h.t bedeutet Vorheizzeit, b.t. bedeutet Backzeit.

FLEISCH	Formular	Ebene	Modus	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rinderfilet 1,6 kg	Tablett	2	Doppelgrill mit Ventilator	180	55
Hackbraten 1 kg Fleisch	Tablett	1	Konventionell	180	75
Huhn 1 kg	Tablett	L2:Gestell L1:Blech	Doppelgrill mit Ventilator	180	50
Fisch (2,5 kg)	Tablett	2	Konventionell	170	70
Rippchen Tomahawk gekocht B.T.	Tablett	3	Konvention	120	85
Schweinebraten vom Nacken (1,2kg)	Tablett	1	Konvention	160	82
Huhn 1,7kg	Tablett	L2:Gestell L1:Blech	Konvention	180	78

DE

Lebensmitteltest gemäß EN 60350-1

REZEPTE	Zubehör	F	°C	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Biskuitkuchen	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	Nein
Biskuitkuchen	Springform Φ 26cm		160	1	30-35	Nein
Kleiner Kuchen	1 Fach		150	2	30-40	Ja
Kleiner Kuchen	1 Fach		150	2	40-50	Ja
Kleiner Kuchen	2 Tablett		150	L2&L4	30-35	Ja
Käsekuchen	Springform Φ 26cm		150	1	70-80	Nein
Apfelkuchen	Springform Φ 20cm		170	1	80-85	Nein
Apfelkuchen	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	Nein
Brot	1 Fach		210	1	30-35	Ja
Brot	1 Fach		190	1	30-35	Ja
Toast	Gestell		Max	5	6-8	Ja 5min
Huhn	Gestell & Tablett		180	Gestell 2 Tablett 1	75-80	Ja

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

Energieeffizienz Gemäß En 60350-1

Bitte beachten Sie die folgenden Informationen:

1. Die Messung wird im „ECO“-Modus durchgeführt, um die Daten zum Zwangsluftmodus und zur Label-Klasse zu ermitteln.
2. Die Messung wird im Modus „Ober- und Unterhitze“ durchgeführt, um die Daten zum konventionellen Modus zu erhalten.
3. Während der Messung befindet sich nur das notwendige Zubehör in der Kavität. Alle anderen Teile müssen entfernt werden.
4. Der Backofen wird wie in der Installationsanleitung beschrieben installiert und in der Mitte des Schrankes aufgestellt.
5. Für die Messung ist es notwendig, die Tür wie im Haushalt zu schließen, auch wenn das Kabel während der Messung die Dichtfunktion der Dichtung stört. Zu den Energiedaten ist es notwendig, die Tür während der Messung vorsichtig zu schließen. Um die Dichtigkeit der Dichtung zu gewährleisten, ist ggf. der Einsatz eines Werkzeugs erforderlich, wie im Haushalt, wo kein Kabel die Dichtungsfunktion stört.
6. Die Ermittlung des Garraumvolumens erfolgt für die Verwendung „Abtauen“, wie auf Seite 20 beschrieben. Um eine effiziente Nutzung des Backofens zu gewährleisten, werden alle Zubehörteile, einschließlich der Seitengitter, entfernt.

DE

Energieeffiziente Nutzung

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“. (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 Vorwärmstatus des Ofens zu nutzen.
8. Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist.
Geben Sie die Speisen bei Bedarf sofort in den Backofen, nachdem die Temperatur erreicht ist, die durch das erste Ausschalten der Kontrollleuchte angezeigt wird.
9. Verwenden Sie keine reflektierende Folie, wie z. B. Aluminiumfolie, um den Garraumboden abzudecken.
10. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Zeitschaltuhr und/oder einen Temperaturfühler.
11. Verwenden Sie dunkelmatte und leichte Backformen und -behälter. Versuchen Sie, keine schweren Zubehörteile mit glänzenden Oberflächen wie Edelstahl oder Aluminium zu verwenden.

DE

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. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Modus „Lüfterheizung“.
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.

REINIGUNG UND PFLEGE

Wartung Ihres Geräts

Reinigungsmittel

- Mit guter Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionstüchtig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier. 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

Verwenden Sie nicht:

- Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.
- Harte Scheuertücher oder Reinigungsschwämme.
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
- Spezielle Reinigungsmittel zum Reinigen des Gerätes im heißen Zustand.

Waschen Sie das neue Schwammtuch vor dem Gebrauch gründlich aus.

TIP

Sehr empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können über den Kundendienst erworben werden.

Beachten Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Bereich Appliance exterior	Reinigung
Äußeres des Geräts Edelstahlfront	Heiße Seifenlauge: Reinigen Sie es mit einem Spültuch und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie Kalkflecken, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiweiß) sofort. 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 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: Reinigen Sie es mit einem Spültuch und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch. Wenn Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls können eventuelle Flecken nicht entfernt werden.
Emaillé-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	Beachten Sie die Hinweise für die Oberflächen der Kochstelle, die der Tabelle folgen.
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	Heiße Seifenlauge: Reinigen Sie es mit einem Spültuch und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch. Wenn das Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie einen Backofenreiniger.
Türdichtung Entfernen Sie nicht	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung aus Edelstahl	Reiniger für rostfreien Stahl: Beachten Sie die Hinweise des Herstellers. Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel. Nehmen Sie die Türabdeckung zur Reinigung 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.

DE

HINWEIS

- Geringfügige Farbunterschiede auf der Vorderseite des Gerätes entstehen durch die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall.
- Durch Reflexionen der Innenbeleuchtung entstehen Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Schlieren wirken.
- Emaillé wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dies kann zu leichten Farbabweichungen führen. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb nicht. Die Ränder dünner Bleche können nicht vollständig emailliert werden. Dadurch können diese Ränder rau sein. Dies beeinträchtigt den Korrosionsschutz nicht.
- Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

TIPS

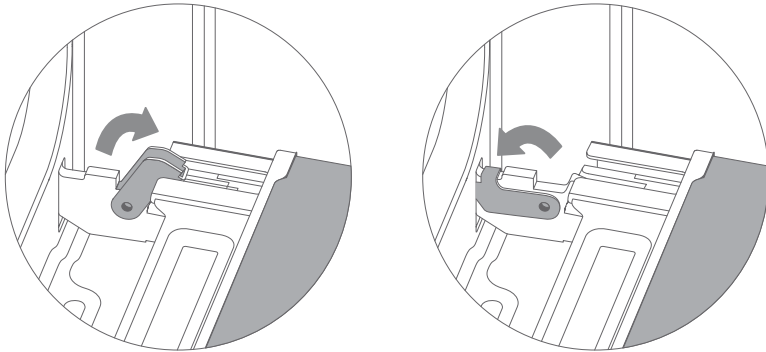
- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Dadurch wird sichergestellt, dass sich kein Schmutz festsetzen kann.
- Entfernen Sie immer sofort Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z. B. Eiweiß).
- Entfernen Sie zuckerhaltige Flecken möglichst sofort, wenn sie noch warm sind.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z.B. ein Backblech.

Gerätetür

- Mit guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät lange schön und funktionstüchtig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür entfernen und reinigen.

Zur Reinigung und zum Entfernen der Türverkleidung können Sie die Gerätetür abnehmen. Die Scharniere der Gerätetür haben jeweils einen Verriegelungshebel.

Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür fest verriegelt. Sie kann nicht herausgenommen werden. Wenn die Verriegelungshebel geöffnet sind, um die Gerätetür herauszunehmen, sind die Scharniere verriegelt. Sie können nicht zuschnappen.



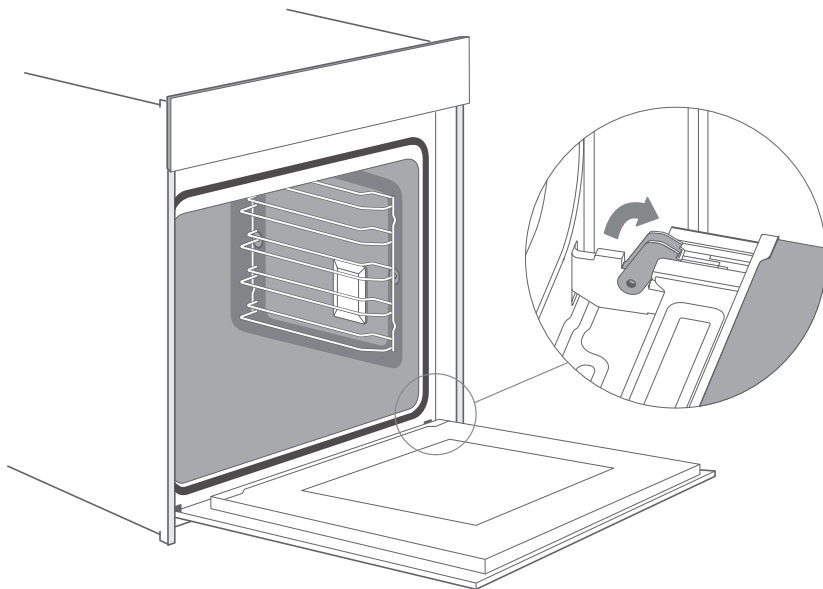
Warnung

Verletzungsgefahr

- Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungshebel immer vollständig geschlossen bzw. beim Entfernen der Gerätetür vollständig geöffnet sind.
- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür bewegen sich die Scharniere der Tür und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Entfernen Der Gerätetür

- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
- Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts auf.
- Schließen Sie die Gerätetür bis zur Anschlagposition.
- Greifen Sie mit beiden Händen an der linken und rechten Seite der Tür und ziehen Sie sie nach oben heraus.

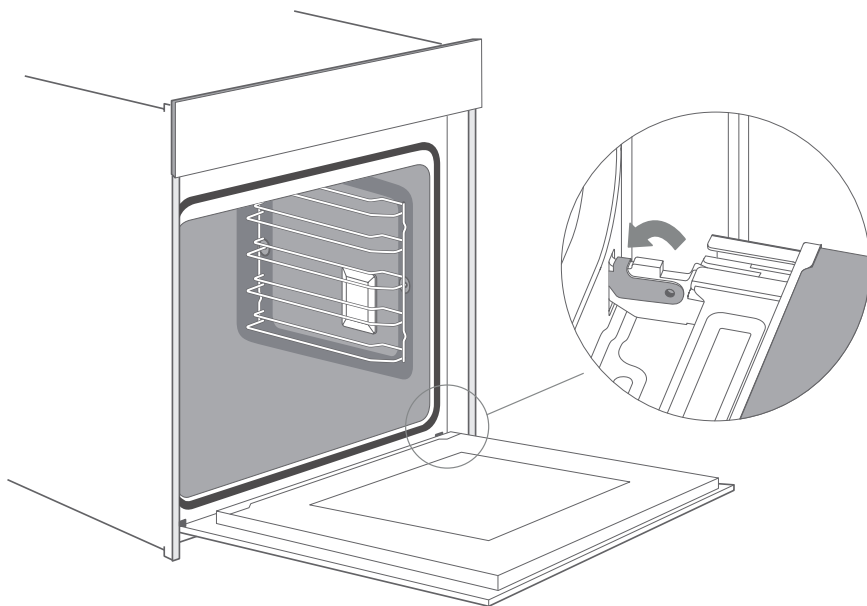


DE

Anbringen Der Gerätetür

Bringen Sie die Gerätetür in der umgekehrten Reihenfolge wie beim Ausbau wieder an.

- Stellen Sie beim Anbringen der Gerätetür sicher, dass beide Scharniere richtig auf den Montagelöchern der Frontplatte des Garraums eingesetzt sind.
Stellen Sie sicher, dass die Scharniere in der richtigen Position eingesetzt werden. Sie müssen sie leicht und ohne Widerstand einsetzen. Wenn Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.
- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig. Während Sie die Gerätetür öffnen, können Sie noch einmal überprüfen, ob die Scharniere in der richtigen Position sind. Bei falscher Montage ist ein vollständiges Öffnen der Gerätetür nicht möglich.
Klappen Sie beide Verriegelungshebel wieder zu.
- Schließen Sie die Garraumtür. Gleichzeitig empfehlen wir Ihnen dringend, noch einmal zu überprüfen, ob die Tür richtig positioniert ist und ob die Lüftungsschlitze nicht halb verschlossen sind.

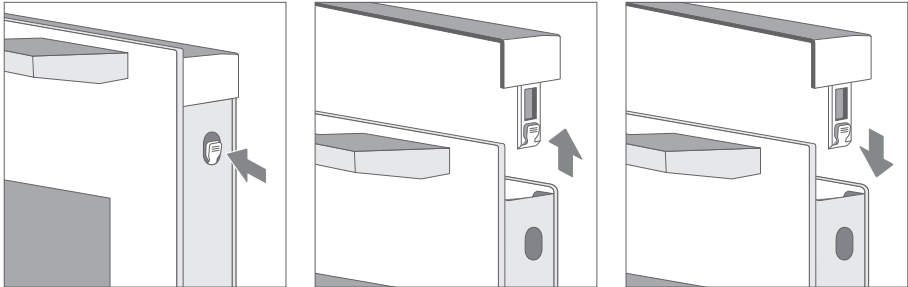


Entfernen Der Türabdeckung

Die Kunststoffeinlage in der Türverkleidung kann sich verfärben. Um eine gründliche Reinigung durchzuführen, können Sie die Abdeckung entfernen.

Entfernen Sie die Gerätetür wie oben beschrieben.

- Drücken Sie auf die rechte und linke Seite der Abdeckung.
- Entfernen Sie die Abdeckung.
- Nach dem Entfernen der Türabdeckung können die restlichen Teile der Gerätetür einfach abgenommen werden, sodass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder auf und drücken Sie darauf, bis sie hörbar einrastet.
- Einsetzen der Gerätetür und Schließen der Tür.



DE

Vorsicht

Wenn die Gerätetür gut eingebaut ist, kann auch die Türabdeckung abgenommen werden.

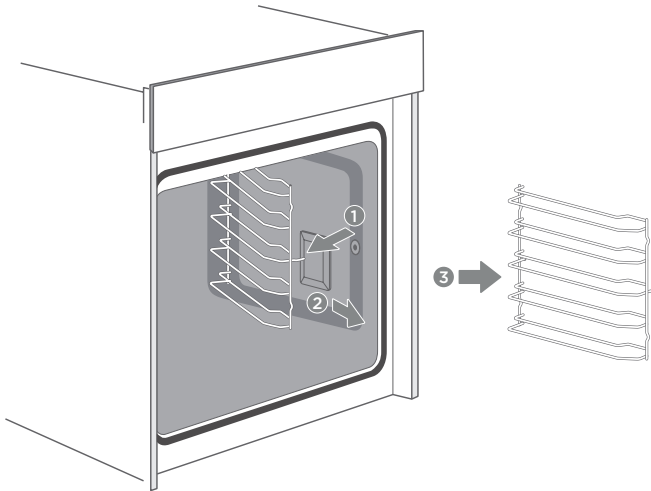
- Durch das Entfernen der Türabdeckung wird das Innenglas der Gerätetür freigelegt. Das Glas kann leicht verschoben werden und Schäden oder Verletzungen verursachen.
- Durch das Entfernen der Türabdeckung und des Innenglases lässt sich das Gesamtgewicht der Gerätetür reduzieren. Die Scharniere lassen sich beim Schließen der Tür leichter bewegen und Sie könnten eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Aufgrund der 2 oben genannten Punkte empfehlen wir Ihnen dringend, die Türabdeckung nur zu entfernen, wenn die Gerätetür entfernt wurde. Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.

Schiene

Wenn Sie die Gitter und den Garraum gründlich reinigen möchten, können Sie die Regale entfernen. Dadurch bleibt Ihr Gerät lange Zeit in gutem Zustand und voll funktionsfähig.

- Ziehen Sie den vorderen Teil der Seitengitter horizontal in die entgegengesetzte Richtung, bis das Element ① herauskommt; Später können Sie die Regale wie auf dem Bild herausnehmen.
- Setzen Sie das Seitengitter wieder in den Garraum ein, indem Sie zuerst den hinteren Teil des Seitengitters korrekt in das Loch des Garraums einsetzen und dann den vorderen Teil vom ① in das Loch.



FEHLERSUCHE

Behandeln Sie Ihr Gerät Bei Bedarf

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 ganz 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
<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät funktioniert nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie den Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten.
	<ul style="list-style-type: none"> Trennen Sie die Stromversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung oder andere Küchengeräte funktionieren.
<ul style="list-style-type: none"> Knöpfe sind aus der Halterung im Bedienfeld gefallen. 	<ul style="list-style-type: none"> Knöpfe wurden versehentlich gelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Knöpfe lassen sich nicht mehr leicht drehen. 	<ul style="list-style-type: none"> Schmutz befindet sich unter den Knöpfen. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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.
<ul style="list-style-type: none"> Der Lüfter läuft im Modus „Lüfterheizung“ nicht immer. 		<ul style="list-style-type: none"> Dies ist aufgrund der bestmöglichen Wärmeverteilung und bestmöglichen Leistung des Backofens ein normaler Betrieb.
<ul style="list-style-type: none"> Nach einem Kochvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom im Bereich des Bedienfeldes zu beobachten. 		<ul style="list-style-type: none"> Das Kühllüfter läuft weiterhin, um hohe Feuchtigkeit im Garraum zu vermeiden und den Backofen bequem abzukühlen. Der Kühllüfter schaltet sich automatisch ab.

DE

<ul style="list-style-type: none"> • Das Essen ist nicht ausreichend nach der vorgegebenen Zeit im Rezept gegart. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es wird eine andere Temperatur als im Rezept verwendet. Überprüfen Sie die Temperaturen noch einmal. Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. Überprüfen Sie das Rezept noch einmal.
<ul style="list-style-type: none"> • Ungleichmäßige Bräunung 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Temperatureinstellung ist zu hoch oder die Ablagehöhe könnte optimiert werden. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen noch einmal. Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder Farbe und/oder das Material des Backgeschirrs waren für die gewählte Backofenfunktion nicht die beste Wahl. Wenn Sie Strahlungswärme verwenden, z. B. im Modus „Ober- und Unterhitze“, verwenden Sie mattes, dunkles und leichtes Backgeschirr.
<ul style="list-style-type: none"> • Die Lampe leuchtet nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lampe muss ausgetauscht werden.

Warnung

Gefahr eines elektrischen Schlages!

Unschlagbare Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Stromkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten aus.

Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Maximale Betriebsdauer

Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, um zu verhindern, dass Sie vergessen, den Strom abzuschalten.

Auswechseln der Lampe in der Ecke des Hohlraums

Fällt die Garraumlampe aus, muss diese ausgetauscht werden. Hitzebeständige Halogenlampen mit 25 Watt und 230 V sind beim Kundendienst oder Fachhändlern erhältlich.

Verwenden Sie bei der Handhabung der Halogenlampe ein trockenes Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert.

Warnung

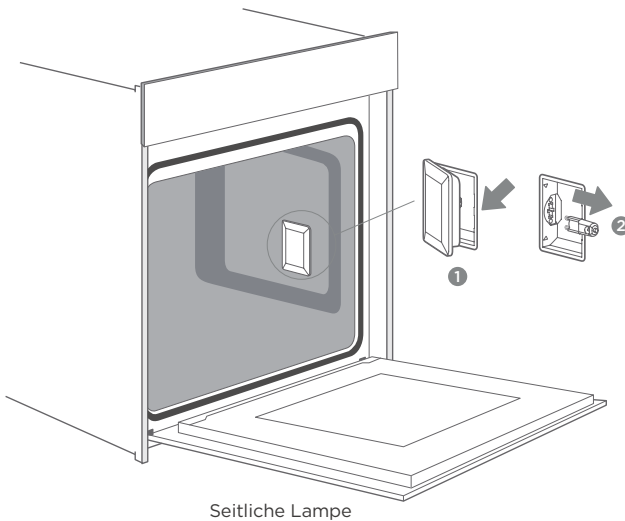
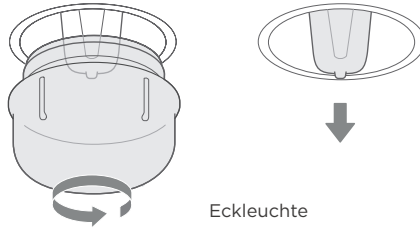
Gefahr eines elektrischen Schlages!

Beim Austausch der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung. Bevor Sie die Lampe austauschen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie einen anderen Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten aus.

Gefahr von Verbrennungen!

Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.

- Legen Sie ein Handtuch in den kalten Garraum, um Schäden zu vermeiden.
- Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen (Eckleuchte); Ziehen Sie das Seitengitter heraus und hebeln Sie dann die Glasabdeckung mit einem Werkzeug mit flachem Kopf (Seitenlampe) leicht ab.
- Ziehen Sie die Lampe heraus - drehen Sie sie nicht.
- Montieren Sie die Glasabdeckung wieder.
- Entfernen Sie das Handtuch und schalten Sie den Leitungsschutzschalter ein, um zu sehen, ob die Lampe einschaltet.
- Wenn die Seitenlampe nach dem Austausch einwandfrei funktioniert, denken Sie bitte daran, das Seitengitter wieder anzubringen.



Glasabdeckung

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe beschädigt ist, muss sie ersetzt werden. Eine neue Glasabdeckung erhalten Sie über den Kundendienst. Bitte geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Geräts an.

Kundendienst

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

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.


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.

Wir danken Ihnen für den Kauf des Midea Einbaubackofens und wünschen Ihnen, dass unser Gerät Ihnen köstliche Speisen und ein glückliches Leben beschert.

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

 Midea Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea Group und/oder ihrer verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere Rechte an geistigem Eigentum sowie den gesamten Firmenwert besitzt, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder einen unlauteren Wettbewerb darstellen, der gegen einschlägige Gesetze verstößt.

DE

Dieses Handbuch wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea dürfen weder Unternehmen noch Einzelpersonen dieses Handbuch ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anweisungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Handbuchs auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise für die Umwelt

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts:

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektroelektronogeräten zurückgegeben werden.

Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Verwertung und dem Recycling von Altgeräten. Eine sachgerechte Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



DE

Informationen zur Verpackung

Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden aus recycelbaren Materialien gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden benannten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEIS

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des geltenden Datenschutzrechts, entsprechend den vereinbarten Ländern, in denen die Leistungen an den Kunden erbracht werden, sowie ggf. die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Im Allgemeinen erfolgt die Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

DE

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, beispielsweise das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte über **MideaDPO@midea.com**. Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

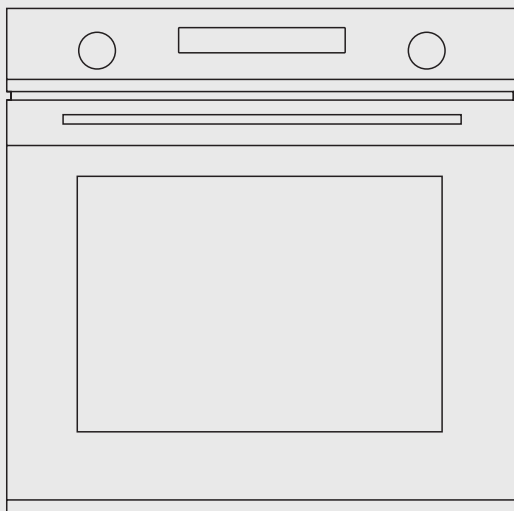


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



FORNO INCORPORATO

MANUALE UTENTE

MBO7NM30E0-X

Avvertenze: Prima dell'utilizzo del prodotto, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro. La progettazione e le specificazioni sono soggette a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Rivolgersi al rivenditore autorizzato o il produttore per dettagli.

L'immagine è solo per riferimento. Prevale il prodotto fisico reale.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Vi ringraziamo per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente il presente manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni del nuovo apparecchio in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	IT-01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	IT-02
SPECIFICHE.....	IT-09
PANORAMICA DEL PRODOTTO	IT-10
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	IT-14
ISTRUZIONI PER L'USO.....	IT-17
PULIZIA E MANUTENZIONE	IT-28
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	IT-35
MARCHI, COPYRIGHT E NOTE LEGALI.....	IT-39
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO.....	IT-40
PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI.....	IT-41

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso Previsto

Le seguenti linee guida di sicurezza sono finalizzate a prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un utilizzo non sicuro o scorretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire il funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni all'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto può causare pericoli e perdita di diritti previsti dalla garanzia.

Significato dei simboli

IT



Pericolo

Questo simbolo indica che sono presenti pericoli per la vita e la salute delle persone a causa di gas estremamente infiammabili.



Avvertimento di tensione elettrica

Questo simbolo indica che sono presenti pericoli per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



Avvertimento

La parola di avvertimento indica un pericolo di livello medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



Cautela

La parola di cautela indica un pericolo di livello basso che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.



Attenzione

La parola di attenzione indica le informazioni importanti (ad es. danni alle proprietà), ma non il pericolo.



Rispettare le istruzioni

Questo simbolo indica che il tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere l'apparecchio in conformità con le istruzioni per l'uso.

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare/mettere in servizio l'unità e conservarle nelle immediate vicinanze del sito di installazione o dell'unità per riferimento futuro!

Informazioni sulla sicurezza

Uso Previsto

- Vi ringraziamo per aver scelto il Forno incorporato Midea. Prima di disimballare il prodotto, si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni. In questo modo, vi permettono di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Consigliamo vivamente di conservare il manuale di istruzioni e le istruzioni di installazione per riferimento futuro o per i proprietari successivi.
- IT • L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in cucina. Rispettare le istruzioni speciali per l'installazione.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se è stato danneggiato. Solo un professionista autorizzato può collegare apparecchi senza spine. I danni causati da un collegamento errato non sono inclusi nella garanzia. Utilizzare questo apparecchio solo all'interno. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la preparazione di cibi e bevande.
- L'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità ridotte fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza o conoscenza a condizione che siano sotto supervisione o istruzione da una persona responsabile della loro sicurezza su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e che abbiano compreso i rischi associati.
- I bambini non possono giocare con, sopra o attorno

all'apparecchio.

- I bambini non devono pulire l'apparecchio o eseguire la manutenzione generale a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

E si prega di far passare sempre gli accessori nella cavità nel modo giusto.

Avvertimento

Rischio di scosse elettriche

- Riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni e le sostituzioni dei cavi di alimentazioni danneggiati possono essere eseguite solo da uno dei nostri tecnici post-vendita qualificati. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza post-vendita.
- L'isolamento dei cavi degli apparecchi elettrici può sciogliersi quando si toccano parti calde dell'apparecchio. Non permettere mai i cavi degli apparecchi elettrici entrino in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti ad alta pressione o pulitrici a vapore, poiché possono provocare scosse elettriche.
- L'apparecchio, se difettoso, può causare scosse elettriche. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza post-vendita.

Rischio di ustioni

- L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.
- Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere accessori o stoviglie dalla cavità.
- I vapori alcolici possono prendere fuoco nel vano per la cottura caldo. Non preparare mai cibi contenenti grandi quantità di bevande ad alto contenuto alcolico. Utilizzare solo piccole quantità di bevande ad alto contenuto alcolico. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Rischio di scottature

- La parte accessibile diventa calda durante il funzionamento. Non toccare mai le parti calde. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio, il vapore caldo può fuoriuscire. Il vapore potrebbe non essere visibile, a seconda della sua temperatura. Durante l'apertura, non sostare troppo vicino all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontani i bambini piccoli dall'apparecchio.
- L'acqua in una cavità calda può creare vapore caldo. Non versare mai acqua nella cavità calda.

Rischio di lesioni

- Il graffio del vetro sulla porta dell'apparecchio può trasformarsi in una crepa. Non utilizzare raschietti per vetro, strumenti taglienti o abrasivi per la pulizia o detergenti.

- Le cerniere sulla porta dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude la porta, evitare di ferire le mani. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Rischio di incendio

- Gli oggetti combustibili conservati nella cavità possono prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili nella cavità. Non aprire mai la porta dell'apparecchio in caso di presenza di fumo all'interno. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'interruttore nella scatola dei fusibili.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio, si crea una corrente d'aria. La carta da forno, se entra in contatto con l'elemento di alta temperatura, può prendere fuoco. Non appoggiare la carta da forno sugli accessori durante il preriscaldamento. Usare sempre la carta da forno con un piatto o una teglia. Coprire solo la superficie necessaria con carta da forno. La carta da forno non deve sporgere sopra gli accessori.

Pericolo dovuto al magnetismo

- I magneti permanenti sono utilizzati nel pannello di controllo o negli elementi di controllo. Possono creare interferenze agli impianti elettronici, ad esempio pacemaker cardiaci o pompe per insulina. I portatori di impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.

Causa del guasto

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul piano della cavità: non posizionare gli accessori sul piano della cavità. Non coprire il pavimento della cavità con alcun tipo di pellicola o carta da forno. Non appoggiare le stoviglie sul piano della cavità se

è stata impostata una temperatura superiore a 50 °C. Ciò causerà l'accumulo di calore. Lo smalto sarà danneggiato.

- Carta di alluminio: La carta di alluminio nella cavità non deve mai entrare in contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare lo scolorimento permanente del vetro della porta.
- Teglie in silicone: Non utilizzare teglie in silicone, né tappetini, coperture o accessori che contengono silicone. Il sensore del forno potrebbe essere danneggiato.
- Acqua in un vano di cottura caldo: non versare acqua nella cavità quando è calda. Ciò causerà vapore. Lo sbalzo di temperatura può causare danni allo smalto.
- Umidità nella cavità: Per un lungo periodo di tempo, l'umidità nella cavità può portare alla corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare alimenti umidi nella cavità chiusa per lunghi periodi di tempo. Non conservare il cibo nella cavità.
- Raffreddamento con la porta dell'apparecchio aperta: Dopo il funzionamento ad alte temperature, lasciare raffreddare l'apparecchio solo con la porta chiusa. Non intrappolare nulla nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta viene lasciata aperta solo con una fessura, la parte anteriore dei mobili vicini potrebbe danneggiarsi nel tempo. Lasciare asciugare l'apparecchio con la porta aperta solo se è stata prodotta molta umidità durante la cottura.
- Succo di frutta: quando si cuociono torte di frutta particolarmente succose, non riempire la teglia troppo. Il succo di frutta che gocciola dalla teglia

lascia macchie che non possono essere rimosse. Se possibile, utilizzare la pentola universale.

- Guarnizione estremamente sporca: Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiuderà più correttamente durante il funzionamento. La parte anteriore delle apparecchiature vicine potrebbe essere danneggiata. Tenere sempre pulita la guarnizione.
- Porta dell'apparecchio come sedile, ripiano o piano di lavoro: Non sedersi sulla porta dell'apparecchio e non appoggiare o appendere nulla su di essa. Non collocare le pentole o gli accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello della porta durante la chiusura della porta dell'apparecchio. Inserire sempre gli accessori nella cavità fino in fondo.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare o aggrappare l'apparecchio per la maniglia della porta. La maniglia della porta non è in grado di sostenere il peso complessivo dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo dell'interruttore mantenere caldo il cibo, può verificarsi un elevato contenuto di umidità all'interno della cavità. Ciò può causare condensa e può causare danni dovuti a corrosione dell'elettrodomestico di alta qualità e danneggiare la cucina. Per evitare la formazione di condensa, aprire la porta o utilizzare la modalità "Defrost (Sbrinamento)".

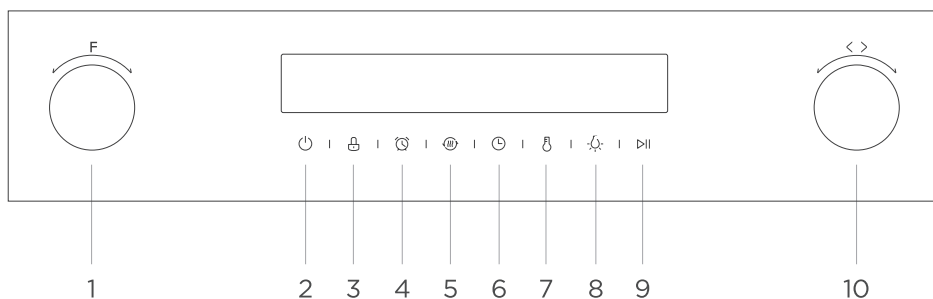
SPECIFICHE

Modello	MBO7NM30E0-X
Tensione nominale	220-240V-
Frequenza nominale	50Hz-60Hz
Potenza elettrica	2,9 kW

IT

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Identificazione dell'apparecchio



F	1. Oven - Function (Funzioni del forno)	Ruotare questa manopola per cambiare la modalità di riscaldamento.
	2. Cancel (Annulla)	Annullare lo stato corrente ed entrare in modalità Standby.
	3. Child-Proof Lock (Blocco di sicurezza per bambini)	Utilizzare il blocco di sicurezza per bambini premendo il pulsante per 3 secondi.
	4. Timer	Utilizzare la funzione Timer.
	5. Quick preheat (Preriscaldamento rapido)	Utilizzare questo pulsante per effettuare un rapido preriscaldamento.
	6. Duration & Clock Setting (Impostazione della durata e dell'orologio)	Impostare un tempo di durata, quindi selezionare la funzione e impostare l'orologio in modalità standby.
	7. Temperature Setting (Impostazione della temperatura)	Premere per impostare la temperatura.
	8. Lamp ON / OFF (Interruttore ON/OFF della lampada)	Accendere e spegnere la lampada.
	9. Start/Pause (Avvio/Pausa)	Avviare e mettere in pausa il processo di cottura.
	10. Adjust (Modifica)	Modificare i valori di regolazione visualizzati sul display.

In stato di funzionamento, la spia arancione è accesa; in stato di Standby, la spia bianca è accesa.

Accessori

Il tuo apparecchio è accompagnato da una serie di accessori. Qui puoi trovare una panoramica degli accessori inclusi e informazioni su come utilizzarli correttamente.

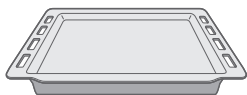
Accessori inclusi

Il tuo apparecchio è dotato con i seguenti accessori:



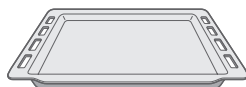
Griglia

Per stoviglie, tortiere e pirofile. Per arrosti e grigliate



Teglia

Per la cottura in teglia e per piccoli prodotti da forno.



Vassoio poco profondo

Per la cottura in teglia e per piccoli prodotti da forno.

È possibile utilizzare il vassoio per posizionare liquidi o alimenti con succo.

Si prega di utilizzare solo accessori originali. Sono appositamente adattati per il tuo apparecchio.

È possibile acquistare gli accessori presso il servizio post-vendita, presso i rivenditori specializzati o online.

NOTA

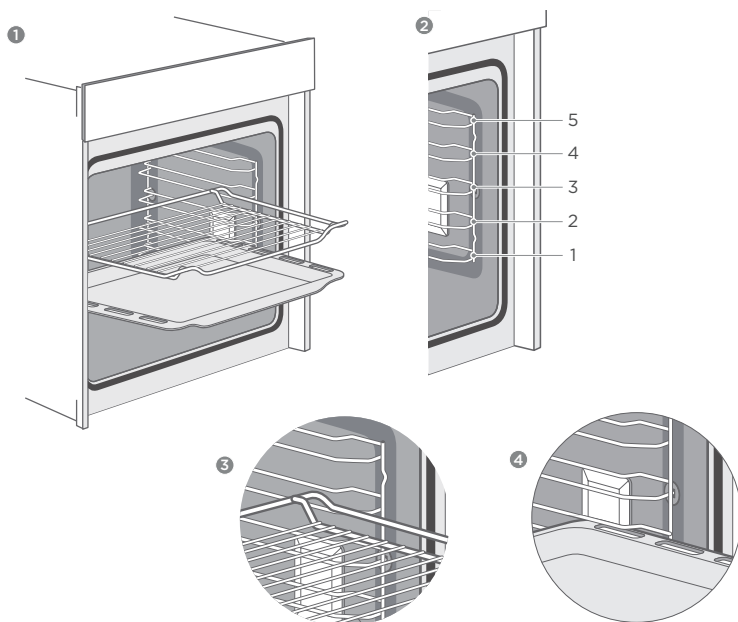
Gli accessori possono deformarsi quando diventano caldi. Ciò non influenza la loro funzione. Una volta raffreddate, tornano alla loro forma originale.

Inserimento degli accessori

La cavità ha cinque posizioni di ripiano. Le posizioni degli ripiani vengono contate dal basso verso l'alto. Gli accessori possono essere estratti circa a metà senza ribaltarsi.

NOTA

1. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori nella cavità nel verso giusto.
2. Inserire sempre completamente gli accessori nella cavità in modo che non tocchino la porta dell'apparecchio.



Protezione antiribaltamento

Gli accessori possono essere estratti approssimativamente a metà finché non si bloccano in posizione. La funzione di blocco impedisce agli accessori di inclinarsi a causa del peso del cibo e degli accessori mentre vengono estratti. Gli accessori devono essere inseriti correttamente nella cavità per la protezione antiribaltamento. Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che la griglia sia rivolta verso destra come nell'immagine ① ③.

Quando si inserisce la teglia, assicurarsi che la teglia sia rivolta nella direzione giusta come nell'immagine ① ④.

Accessori opzionali

È possibile acquistare gli accessori opzionali presso il servizio post-vendita, presso i rivenditori specializzati o online. Gli accessori riportati di seguito sono disponibili per l'acquisto e sei invitato a consultare le brochure di vendita per maggiori dettagli.



Sistema rotante

Per arrostitire carne come pollo, tacchino, coniglio e così via;



Bastone da barbecue

Per fare i barbecue di carne e verdure;

Inserimento degli accessori

I bastoni da barbecue sono adatti solo con il sistema rotante, posizionare i bastoni da barbecue sulla griglia del sistema rotante per la cottura. E prima di inserire gli accessori nella cavità, assicurarsi che tutto il cibo sia posizionato correttamente, quindi inserirli delicatamente sul livello 2 della cavità.

NOTA

1. Il sistema rotante non ruota continuamente, è possibile scegliere di farlo girare durante il processo di cottura in base alle prestazioni del cibo. Assicurarsi di usare i guanti termoisolanti e fare attenzione al calore che fuoriesce mentre si apre la porta del forno. Il sistema rotante può effettuare rotazioni di 90 gradi e probabilmente non è nemmeno necessario ruotarlo affatto.
2. I bastoni da barbecue sono pericolosi a causa delle punte appuntite, assicurarsi che i bambini e le persone disabili siano lontani da questi attrezzi. Prima di accendere il forno, controllare che i bastoncini non hanno il coperchio prima che il forno venga acceso perché ciò danneggerà il forno e potrebbe ferire anche le persone.
3. Si consiglia vivamente di utilizzare il livello 2 della cavità, e premere il pulsante "+" sopra per attivare la funzione di riscaldamento per cuocere utilizzando il sistema rotante e i bastoni da barbecue.

Al momento dell'acquisto, si prega di citare sempre il numero esatto d'ordine dell'accessorio opzionale.

Accessori opzionali	Numero d'ordine
Griglia Per stoviglie, tortiere e pirofile. Per arrostiti e grigliate	7NM20M1-17030
Teglia Per teglie e piccoli prodotti da forno.	7NM20M1-17012
Pentola universale Per torte umide, pasticcini, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.	7NM20M1-17011
Sistema rotante Per arrostitire carne come pollo, tacchino, coniglio e così via;	7NM30E0-06040
Bastone da barbecue Per fare i barbecue di carne e verdure;	7NM30E0-06051

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Installazione

Per utilizzare questo apparecchio in modo sicuro, assicurarsi che sia stato installato secondo lo standard professionale e rispettare le istruzioni di installazione. I danni che si verificano a causa di un'installazione errata non rientrano nella Garanzia.

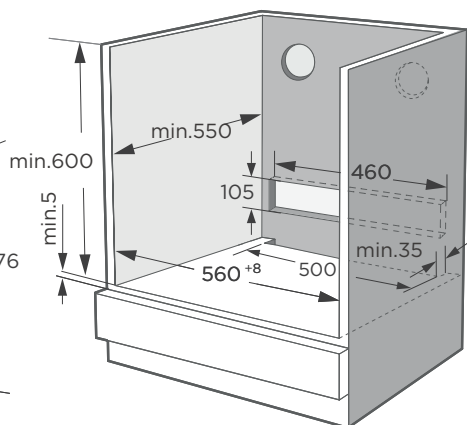
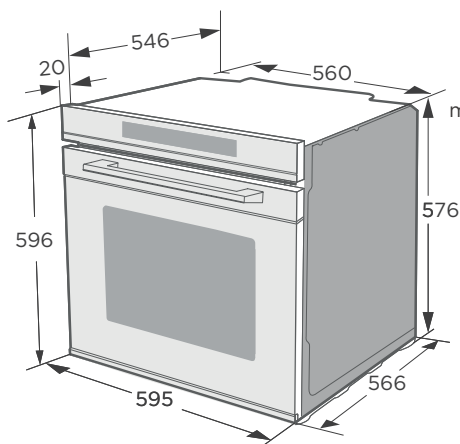
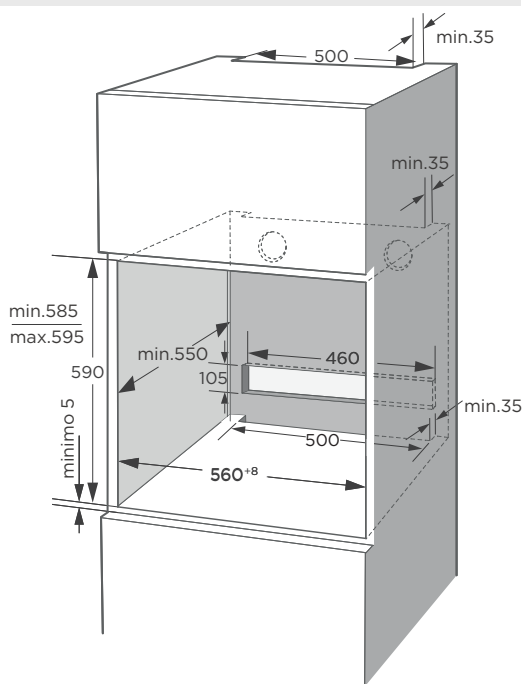
Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare ferite dovute a spigoli vivi.

Controllare l'apparecchio se ci sono danni prima dell'installazione e non collegare l'apparecchio se danneggiato. Prima di accendere l'apparecchio, pulire tutti i materiali di imballaggio e la pellicola adesiva dall'apparecchio.

Le dimensioni allegate hanno l'unità di misura in mm.

È necessario avere la spina accessibile o incorporare un interruttore nel cablaggio fisso, in modo da scollegare l'apparecchio dall'alimentazione dopo l'installazione quando necessario.

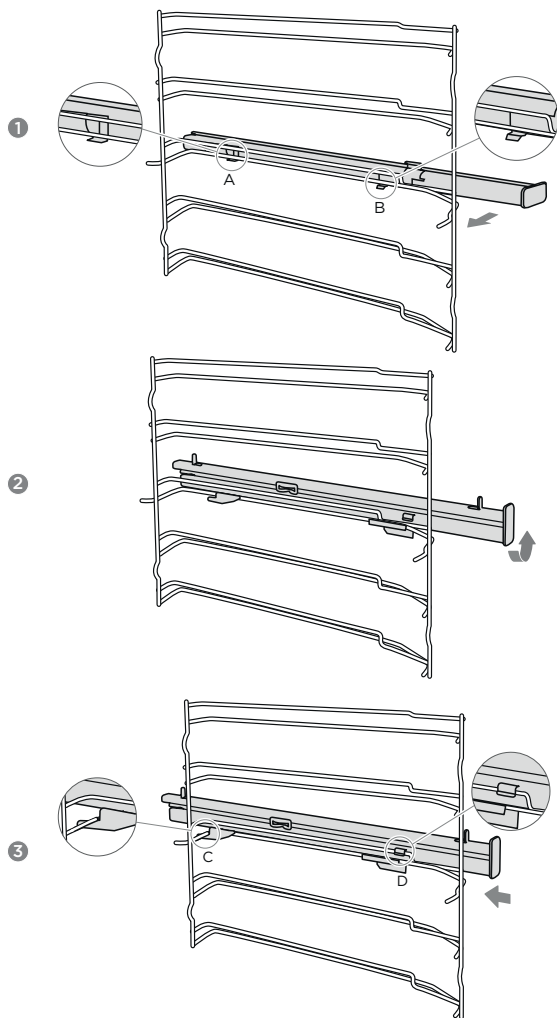
Avvertimento: L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.



Fissare le guide telescopiche

(prendere il lato sinistro per esempio, lo stesso per il lato destro)

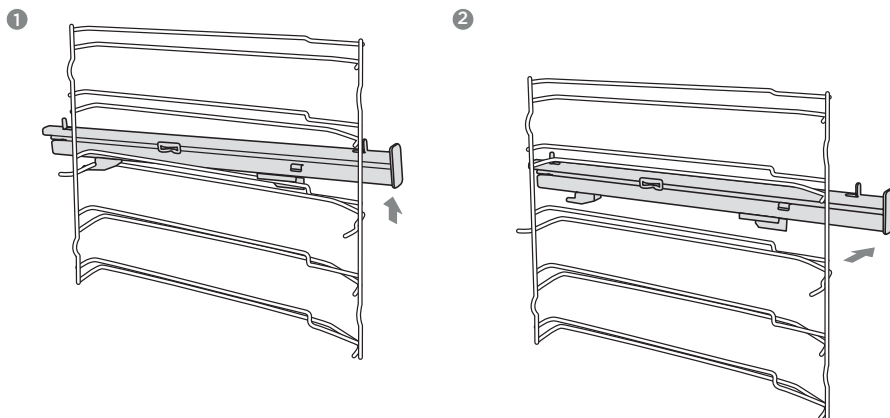
- Posizionare i punti A e B delle guide telescopiche orizzontalmente sul filo esterno.
- Ruotare le guide telescopiche in senso antiorario (in senso orario per il lato destro) di 90 gradi.
- Spingere in avanti le guide telescopiche, fare in modo che il punto C sia agganciato al filo inferiore e il punto D al filo superiore.



Rimuovere le guide telescopiche

(prendere il lato sinistro per esempio, lo stesso per il lato destro)

- Sollevare con forza un'estremità delle guide telescopiche.
- Sollevare tutte le guide telescopiche e rimuoverle all'indietro.

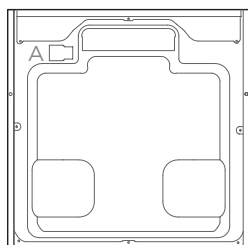


Sostituire il cavo di alimentazione

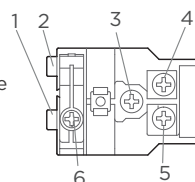
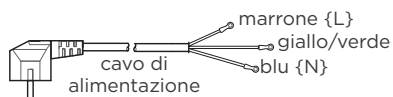
La posizione A mostra la posizione della morsettiera sul retro dell'involucro esterno posteriore ed è chiusa.

Passaggi:

- Interrompere l'alimentazione, utilizzare un piccolo cacciavite piatto per aprire due scatti 1, 2.
- Utilizzare il cacciavite Phillips per rimuovere le viti 3, 4, 5 e 6.
- Sostituire il nuovo cavo di alimentazione, fissare il filo giallo/verde su 3, il filo marrone su 4, il filo blu su 5.
- Ruotare la vite 6, chiudere il coperchio della morsettiera, terminare la sostituzione.



involucro esterno posteriore



morsettiera

ISTRUZIONI PER L'USO


Prima di utilizzare l'apparecchio

Primo utilizzo per la prima volta

Prima di utilizzare l'apparecchio per preparare il cibo per la prima volta, è necessario pulire la cavità e gli accessori.

1. Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole di protezione della superficie e le parti di protezione per il trasporto.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le griglie laterali dalla cavità.
3. Pulire accuratamente gli accessori e le griglie laterali con acqua saponata e un canovaccio o una spazzola morbida.
4. Assicurarsi che la cavità non contenga residui di imballaggio, come pellet di polistirolo o pezzi di legno che potrebbero causare rischio di incendio
5. Pulire le superfici lisce della cavità e della porta con un panno morbido e umido.
6. Per rimuovere l'odore di apparecchio nuovo, riscaldare l'apparecchio quando è vuoto e con la porta del forno chiusa.
7. Mantenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si riscalda per la prima volta. Durante questo periodo, tenere i bambini e gli animali domestici fuori dalla cucina. Chiudere la porta delle stanze adiacenti.
8. Regolare le impostazioni indicate. È possibile scoprire come impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura nella sezione successiva.
→ "Uso dell'apparecchio" a pagina 19

Impostazioni




Modalità di riscaldamento	
Temperatura	250°C
Tempo	1 ora

Dopo che l'apparecchio si è raffreddato

1. Pulire le superfici lisce e la porta con acqua saponata e un canovaccio.
2. Asciugare tutte le superfici
3. Installare le griglie laterali

Impostazione del tempo

Prima di utilizzare il forno, è necessario impostare l'ora.












1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, toccare il simbolo dell'orologio , quindi è possibile impostare l'ora del giorno in ore ruotando la manopola destra.
2. Cliccare di nuovo il simbolo dell'orologio , quindi è possibile impostare l'ora in minuti tramite la manopola destra.
3. Cliccare il simbolo dell'orologio  per terminare l'impostazione.

NOTA

L'orologio ha un display a 24 ore.

Tipo di riscaldamento

L'apparecchio dispone di varie modalità di funzionamento che facilitano l'uso. Per consentirti di trovare il tipo di riscaldamento corretto per il tuo piatto, abbiamo spiegato qui le differenze e gli ambiti di applicazione.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Uso
 Convenzionale	30-250 °C	Per la cottura e la tostatura tradizionali su un unico livello. Particolarmente adatto per torte con condimenti umidi.
 Convezione	50-250 °C	Per la cottura al forno e la tostatura su uno o più livelli. Il calore proviene dal riscaldatore ad anello che circonda la ventola in modo uniforme.
 ECO	140-240 °C	È una modalità di cottura per il risparmio energia.
 Convenzionale + Ventola	50-250 °C	Per la cottura al forno e la tostatura su uno o più livelli. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme intorno alla cavità.
 Calore Radiante	150-250 °C	Per grigliare piccole quantità di cibo e per dorare i cibi. Si prega di mettere il cibo nella parte centrale sotto l'elemento riscaldante della griglia.
 Doppia griglia + Ventola:	50-250 °C	Per grigliare cibi piatti e per dorare cibi. La ventola distribuisce il calore in modo uniforme intorno alla cavità.
 Doppia griglia	150-250 °C	Per grigliare cibi piatti e per dorare cibi.
 Pizza	50-250 °C	Per pizza e piatti che necessitano di molto calore da sotto. Il riscaldatore inferiore e il riscaldatore ad anello funzioneranno.
 Riscaldamento inferiore	30-220 °C	Per aggiungere ulteriore doratura alle basi di pizze, torte e pasticcini. Il riscaldamento proviene dal riscaldatore inferiore.
 Sbrinamento	-	Per scongelare delicatamente gli alimenti congelati.
 Fermentazione	30-45 °C	Per fare la pasta lievitata e il lievito madre per lievitare e coltivare lo yogurt.

NOTA

Le funzioni di scongelamento, fermentazione ed "ECO" non possono essere preriscaldate rapidamente.

NOTA

1. Per scongelare grandi porzioni di cibo, è possibile rimuovere le griglie laterali e posizionare il contenitore sul fondo della cavità.
2. Per riscaldare le stoviglie, rimuovere le griglie laterali e utilizzare le modalità di riscaldamento "Hot Air Grilling (Grigliata ad aria calda)" e "Fan Heating (Riscaldamento con ventola)" con impostazione della temperatura di 50 °C. La "Hot Air Grilling (Grigliata ad aria calda)" va utilizzata, se più della metà del piano della cavità è coperto dalle stoviglie.
3. Grazie ad un'ottima uniformità di distribuzione del calore all'interno dell'intercapedine durante il "Riscaldamento con ventola", il ventilatore funzionerà in determinati momenti del processo di riscaldamento, per garantire le migliori prestazioni possibili.

Cautela



Se si apre la porta dell'apparecchio durante un'operazione in corso, l'operazione non verrà messa in pausa. Si prega di prestare particolare attenzione al rischio di ustioni. Non coprire le fessure di ventilazione. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.

Per far sì che l'apparecchio si raffreddi più rapidamente dopo l'operazione, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un periodo successivo.


Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende e si spegne quando necessario. L'aria calda fuoriesce sopra la porta.


Uso dell'apparecchio: Cottura con forno

1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, ruotare la manopola oven-function (funzioni del forno) per selezionare le funzioni, ruotare la manopola adjust (modifica) per impostare la temperatura di cottura.
2. Cliccare il simbolo Start/Pause (Avvio/Pausa)  il forno inizia a funzionare, in caso contrario, il forno ripristina l'orologio dopo 10 minuti.
3. Durante il processo di cottura, è possibile cliccare  per annullarlo.

NOTA


Dopo l'impostazione della temperatura, è possibile toccare il simbolo dell'orologio  per impostare il tempo di durata della cottura, è possibile impostarlo ruotando la manopola adjust (modifica).

Uso dell'apparecchio: Preriscaldamento rapido

È possibile utilizzare il preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento. Quando si seleziona una funzione, toccare il simbolo del preriscaldamento rapido  l'icona di preriscaldamento rapido sullo schermo si accende. Se questa funzione non è in grado di preriscaldarsi rapidamente, verrà emesso un segnale acustico "bip". Le funzioni di scongelamento, fermentazione ed "ECO" non possono usare il preriscaldamento rapidamente.

Uso dell'apparecchio: Cambio impostazioni durante la cottura

Durante il periodo di funzionamento dell'apparecchio, è possibile modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura tramite oven-function (funzioni del forno) o la manopola adjust (modifica). Se non ci sono altre azioni entro 6 secondi dal momento della modifica, il forno si riscalderà in base alla funzione selezionata.

Se si desidera modificare il tempo di durata della cottura, cliccare  e modificarlo tramite la manopola adjust (modifica).

Se non ci sono altre azioni entro 6 secondi dal momento della modifica, il forno si riscalderà in base alla funzione selezionata.

NOTA





La modifica di modalità/temperatura/tempo di cottura a riposo può avere alcune influenze negative sul risultato della cottura, ti consigliamo vivamente di non modificarli a meno che non hai una buona conoscenza di cucina.

Cautela

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, è ancora molto caldo soprattutto all'interno della cavità. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Utilizzare guanti da forno per rimuovere accessori o stoviglie dalla cavità e lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza allo stesso tempo per evitare lesioni o ustioni.

IT

Uso dell'apparecchio: Timer


È possibile utilizzare la funzione Timer cliccando . Quando è raggiunto il tempo impostato, il forno emetterà un "bip" per avvisare l'utente. Al primo tocco di , impostare le ore del timer, quindi cliccare  di nuovo, impostare i minuti del timer. Cliccare  di nuovo e l'impostazione è terminata.

È possibile impostare il timer prima e durante il processo di cottura, ma quando si seleziona la funzione e la temperatura, non è disponibile la funzione del timer.

Uso dell'apparecchio: Blocco di sicurezza per bambini

L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza per bambini in modo che i bambini non possano accenderlo accidentalmente o modificarne le impostazioni.


Quando si preme a lungo per 3 secondi, viene attivato il blocco di sicurezza per bambini. Tenere premuto il pulsante per 3 secondi di nuovo, il forno viene sbloccato.

È possibile attivare e disattivare il blocco di sicurezza per bambini quando il forno è in funzione o meno. Premere  a lungo per 3 secondi, è possibile attivare e disattivare il blocco di sicurezza per bambini.

Quando il Blocco Bambino è attivo, si visualizza  nella barra di stato.

Uso dell'apparecchio: Modalità Demo


Modalità di Dimostrazione, con funzione di risparmio energie con spegnimento. Funzione di risparmio energie con spegnimento: ad esempio, quando la modalità demo è impostata su "On", dopo lo spegnimento, rimane ancora "On". Dopo aver attivato la modalità di dimostrazione, il tubo di riscaldamento non può funzionare.

1. In modalità Standby, tenere premuto il tasto  per accedere alla modalità di dimostrazione e si visualizza "off";
2. Ruotare la manopola verso destra per attivare la modalità di dimostrazione, si visualizza "off"; ruotare la manopola verso sinistra per disattivare la modalità di dimostrazione, si visualizza "on".

NOTA


È possibile premere il tasto cancel (annulla) per uscire dall'impostazione o attendere 3 secondi per uscire automaticamente dallo stato di impostazione della modalità demo e tornare allo stato di standby.

Uso dell'apparecchio: Modalità Sabbath

La modalità Sabbath ha la funzione di risparmio energie con spegnimento. Salvare i dati di cottura ogni 25 minuti. Se l'alimentazione viene interrotta durante il funzionamento, dopo la riaccensione, la modalità Sabbath continuerà a funzionare fino a quando il tempo di cottura non sarà 0, oppure premere il tasto  per tornare alla modalità standby.

1. In modalità Standby, tenere premuto il tasto di preriscaldamento rapido per 3 secondi per accedere alla modalità Sabbath. Il display si visualizza 5A8. L'intervallo di regolazione dell'ora è di 24-80 ore.
2. Ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto di avvio o avviare automaticamente la modalità Ramadan dopo 8 secondi.

NOTA

1. Durante il funzionamento, solo il tasto  è valido, mentre gli altri tasti non sono utilizzabili.
2. Durante il funzionamento della modalità Sabbath, la porta del forno viene aperta o chiusa e la spia del forno non è accesa.

Cottura in modalità Eco

La modalità ECO effettua il riscaldamento dal sotto del fondo e dal riscaldatore ad anello, con questa modalità è possibile risparmiare energia durante la cottura.

RICETTE	Accessori	°C	Livello	Tempo (min)	Preriscaldamento
Challah	1 vassoio	180	1	45-50	No
Arrosto di maiale	1 vassoio	200	1	80-85	No
Torta di ciliegie Clafoutis	Forma rotonda	200	1	55-60	No
Arrosto di manzo 1,3 kg	1 vassoio	200	1	80-85	No
Brownie	Griglia e piastra di vetro	180	1	55-60	No
Gratin di patate	Griglia e piastra rotonda	180	1	65-70	No
Lasagne	Griglia e piastra di vetro	180	1	75-80	No
Torta al formaggio	Tortiera apribile Φ 20 cm	160	1	80-90	No

Suggerimenti e trucchi

Vuoi cucinare la tua ricetta	Provare prima a utilizzare impostazioni simili a quelle di una ricetta e ottimizzare il processo di cottura in base ai risultati.
La torta è cotta?	Circa 10 minuti prima del tempo di cottura indicato, inserire un bastoncino di legno all'interno della torta. Se non c'è impasto sullo stecchino quando lo estraete, la torta è pronta.
La torta perde volume enorme durante il raffreddamento dopo la cottura	Provare ad abbassare la temperatura impostata di 10 °C e ricontrollare le istruzioni per la preparazione del cibo per quanto riguarda la manipolazione meccanica dell'impasto.
L'altezza della torta è al centro molto più alta rispetto all'anello esterno	Non ingrassare l'anello esterno della molla.
La parte superiore della torta è troppo marrone	Utilizzare un'altezza del ripiano inferiore e/o utilizzare una temperatura impostata più bassa (ciò potrebbe comportare tempi di cottura più lunghi)
La torta è troppo secca	Utilizzare una temperatura più alta di 10 °C (ciò potrebbe comportare tempi di cottura più breve)
Il cibo sembra buono ma l'umidità al suo interno è troppo elevata	Utilizzare una temperatura inferiore di 10 °C (ciò potrebbe comportare tempi di cottura più lunghi) e ricontrollare la ricetta.
La doratura è irregolare	Utilizzare una temperatura inferiore di 10 °C (ciò potrebbe comportare tempi di cottura più lunghi). Utilizzare la modalità "Riscaldamento sopra e sotto" su un livello.
La parte inferiore della torta è meno marrone	Scegliere un livello inferiore
Cottura su più livelli contemporaneamente: Un ripiano è più scuro dell'altro.	Utilizzare una modalità ventilata per la cottura a più di un livello ed estrarre le teglie singolarmente quando sono pronte. Non è necessario che tutti i vassoi siano pronti contemporaneamente.
Condensa dell'acqua durante la cottura	Il vapore fa parte della cottura e della cottura e si muove normalmente fuori dal forno insieme al flusso d'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensarsi su diverse superfici del forno o vicino al forno e formare goccioline d'acqua. Questo è un processo fisico e non può essere evitato completamente.
Che tipo di utensili da forno possono essere utilizzati?	Qualsiasi utensile da forno resistente al calore funzionerà. Si raccomanda di non utilizzare l'alluminio a diretto contatto con gli alimenti, soprattutto quando è acido. Si prega di assicurarsi che il contenitore e il coperchio siano ben aderenti.
Come utilizzare la funzione griglia?	Preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare il cibo nel livello indicato da questo Manuale. Tenere la porta del forno chiusa quando si utilizza qualsiasi modalità griglia. Non utilizzare il forno con la porta aperta, a meno di caricare/rimuovere/controllo il cibo.

<p>Come mantenere pulito il forno durante la cottura alla griglia?</p>	<p>Utilizzare una vaschetta riempita con 2 litri d'acqua al livello 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dal cibo posto sulla griglia verranno catturati dal vassoio.</p>
<p>Gli elementi riscaldanti in tutte le modalità griglia si accendono e si spengono nel tempo.</p>	<p>È un'operazione normale e dipende dalle impostazioni di temperatura.</p>
<p>Come calcolare le impostazioni del forno quando il peso di un arrosto non è dato da una ricetta?</p>	<p>Scegliere le impostazioni accanto al peso dell'arrosto e modifica leggermente l'ora. Se possibile, utilizzare una sonda per carne per rilevare la temperatura all'interno della carne. Posizionare con cautela la testa della sonda per carne nella carne, secondo le istruzioni del produttore. Assicurarsi che la testa della sonda sia posizionata al centro della parte più grande della carne, ma non in prossimità di un osso o di un foro.</p>
<p>Cosa succede se un fluido viene versato su un alimento nel forno durante il processo di cottura da forno o cottura normale?</p>	<p>Il fluido bolle e il vapore si formano perché si tratta di un normale processo fisico. Si prega di fare attenzione, perché il vapore è caldo. Per ulteriori informazioni, vedere anche "Condensa dell'acqua durante la cottura". Se il fluido contiene alcol, il processo di ebollizione sarà più rapido e può provocare le fiamme nella cavità. Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa durante questo tipo di processi. Si prega di controllare attentamente il processo di cottura al forno o la cottura normale. Aprire la porta molto delicatamente e solo se necessario.</p>

Ricette tradizionali


TORTA	Forma	Livello	Modo	Temp. (°C)	Durata in minuti
Pan di Spagna (semplice) a forma di scatola	Scatola	2	Convenzionale con ventola	170	50
Pan di Spagna (semplice) a forma di scatola	Scatola	1	Convenzionale	140	70
Pan di Spagna con Frutta a Forma rotonda	Forma rotonda	1	Convenzionale con ventola	150	50
Pan di Spagna con Frutta sul Vassoio	Vassoio	1	Convenzionale	140	70
Muffin brioche all'uvetta (torta lievitata)	Forma Muffin	2	Convenzionale	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00

Gugelhupf (con lievito)	Vassoio	1	Convenzionale	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffin	Forma Muffin	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffin	Forma Muffin	1	Convenzionale con ventola	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Torta lievitata di mele su un vassoio	Vassoio	1	Convenzionale con ventola	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Pan di Spagna all'acqua (6 uova)	Forma a molla	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Pan di Spagna all'acqua (4 uova)	Forma a molla	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Pan di Spagna all'acqua	Forma a molla	1	Convenzionale	160	35
Torta lievitata di mele su un vassoio	Vassoio	2	Convenzionale con ventola	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Challah)	Vassoio	2	Convenzionale con ventola	150	40

IT

TORTA	Forma	Livello	Modo	Temp. (°C)	Durata in minuti
Torte piccole 20	Vassoio	2	Convenzionale	150	36
Torte piccole 40	Vassoio	2+4	Convenzionale	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Torta lievitata al burro	Vassoio	2	Convenzionale	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Frollini	Vassoio	2	Convenzionale	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Frollini 2 Teglie	Vassoio	2+4	Convenzionale con ventola	160	P.H.T: 8:20 b.t.: 12:00
Biscotti alla vaniglia	Vassoio	2	Convenzionale	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Biscotti alla vaniglia	Vassoio	2+4	Convenzionale con ventola	150	p.h.t.:08:00 b.t.: 14:00

TORTA	Forma	Livello	Modo	Temp. (°C)	Durata in minuti
Pane bianco (1 kg di Farina) con forma a scatola	Scatola	1	Convenzionale	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pane bianco (1 kg di Farina) con forma a scatola	Scatola	1	Convenzionale con ventola	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (sottile)	Vassoio	2	Convenzionale	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza fresca (spessa)	Vassoio	2	Convenzionale	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (spessa)	Vassoio	2	Convenzionale con ventola	170	p.h.t.:08:00 b.t.: 41:00
Pane	Vassoio	1	Convenzionale	190	p.h.t.:09:00 b.t.:30:00

 **NOTA**

p.h.t significa tempo di preriscaldamento, b.t. significa il tempo di cottura al forno.

CARNE	Forma	Livello	Modo	Temp. (°C)	Durata in minuti
Lombo di manzo tenero 1,6 kg	Vassoio	2	Doppia griglia con ventola	180	55
Polpettone di carne 1 kg	Vassoio	1	Convenzionale	180	75
Pollo di 1 kg	Vassoio	L2: Griglia L1: Vassoio	Doppia griglia con ventola	180	50
Pesce (2,5 kg)	Vassoio	2	Convenzionale	170	70
Costolette Tomahawk cotte B.T.	Vassoio	3	Convenzionale	120	85
Arrosto di collo del maiale (1,2kg)	Vassoio	1	Convenzionale	160	82
Pollo di 1,7 kg	Vassoio	L2: Griglia L1: Vassoio	Convenzionale	180	78

IT

Testare l'alimento secondo la norma EN 60350-1

RICETTA	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Preriscaldamento
Pan di Spagna	Tortiera apribile Ø 26 cm		170	1	30-35	No
Pan di Spagna	Tortiera apribile Ø 26 cm		160	1	30-35	No
Piccola torta	1 vassoio		150	2	30-40	Sì
Piccola torta	1 vassoio		150	2	40-50	Sì
Piccola torta	2 vassoi		150	L2&L4	30-35	Sì
Torta al formaggio	Tortiera apribile Ø 26 cm		150	1	70-80	No
Torta di mele	Tortiera apribile Ø 20 cm		170	1	80-85	No
Torta di mele	Tortiera apribile Ø 20 cm		160	1	70-80	No
Pane	1 vassoio		210	1	30-35	Sì
Pane	1 vassoio		190	1	30-35	Sì
Pane tostato	Griglia		Massimo	5	6-8	Sì 5min
Pollo	Griglia & Vassoio		180	Griglia 2 Vassoio 1	75-80	Sì

1. Nella ricetta del pollo, iniziare con la parte posteriore sopra e girare il pollo dopo 30 minuti sul lato superiore.
2. Usare uno stampo scuro e smerigliato e posizionarlo sulla griglia.
3. Estrarre le teglie al momento quando il cibo è pronto, anche prima che venga raggiunto il tempo di cottura indicato.
4. Scegliere la temperatura più bassa e controllare dopo il tempo più breve, indicato nella tabella.
5. Se si utilizza il vassoio per catturare i liquidi che gocciolano dal cibo posto sulla griglia durante qualsiasi modalità di grigliatura, il vassoio deve essere impostato sul livello 1 e riempito con un po' d'acqua.
6. Le polpette di hamburger devono girarsi dopo 2/3 del tempo.

Efficienza energetica secondo EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

1. La misurazione viene effettuata in modalità "ECO" per determinare i dati relativi alla modalità ad aria forzata e alla classe di etichettatura.
2. Le misurazioni sono state eseguite in modalità "Top & Bottom Heating (Riscaldamento Superiore E Inferiore)" per determinare i dati relativi alle modalità tradizionali.
3. Durante la misurazione nella cavità si trovano solo gli accessori necessari. Tutte le altre parti devono essere rimosse.
4. Il forno viene installato secondo le istruzioni della guida all'installazione e posizionato al centro del mobile.
5. È necessario chiudere la porta per la misura, anche quando il cavo disturba la funzione di tenuta della guarnizione durante la misurazione. Per i dati energetici, è necessario chiudere con cautela la porta durante la misurazione. Potrebbero essere necessari strumenti per garantire la tenuta della guarnizione, proprio come in una casa, senza cavi che interferiscano con la funzione di tenuta.
6. La determinazione del volume della cavità effettuata per l'uso "Defrost (Sbrinamento)" come descritto a pagina 20 . Per garantire un uso efficiente del forno, tutti gli accessori, comprese le griglie laterali, vengono rimossi.

IT

Uso efficiente dal punto di vista energetico

1. Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante il processo di cottura al forno e cottura normale.
2. Non aprire la porta durante il processo di cottura al forno e cottura normale.
3. Se si apre la porta durante la cottura normale e la cottura al forno, passare alla modalità "Lampada". (Senza modificare l'impostazione della temperatura)
4. Ridurre l'impostazione della temperatura in modalità non ventilata a 50 °C da 5 minuti a 10 minuti prima della fine della cottura e del tempo di cottura. Quindi è possibile usare il calore della cavità per completare il processo.
5. Utilizzare la modalità "Fan Heating (Riscaldamento con ventola)", quando possibile. È possibile abbassare la temperatura da 20 °C a 30 °C
6. È possibile cucinare e cuocere al forno utilizzando la modalità "Fan Heating (Riscaldamento con ventola)" su più di un livello contemporaneamente.
7. Se non è possibile cucinare e cuocere piatti diversi contemporaneamente, è possibile riscaldarne uno dopo l'altro per utilizzare lo stato di preriscaldamento del forno.
8. Non preriscaldare il forno vuoto, se non necessario.
Se necessario, mettere il cibo nel forno subito dopo aver raggiunto la temperatura indicata spegnendo la spia la prima volta.
9. Non utilizzare fogli riflettenti, come carte di alluminio per coprire il pavimento della cavità.
10. Utilizzare il timer e/o una sonda di temperatura quando possibile.
11. Utilizzare stampi e contenitori con finitura opaca scura e leggera. Cercare di non utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, come acciaio inossidabile o alluminio.

Salute

L'acrilamide si verifica principalmente riscaldando alimenti amidacei (ad es. patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate per lunghi periodi.

CONSIGLI

1. Utilizzare tempi di cottura brevi.
2. Cucinare gli alimenti fino a ottenere un colore dorato in superficie, non bruciarli fino a diventare marrone scuro.
3. Le porzioni più grandi contengono meno acrilammide.
4. Utilizzare la modalità "Fan Heating (Riscaldamento con ventola)" se possibile.
5. Patatine fritte: Utilizzare più di 450 g per vaschetta, distribuirli uniformemente e girarli di volta in volta. Utilizzare le informazioni sul prodotto, se disponibili, per ottenere i migliori risultati di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione dell'apparecchio

Detergente

- Con cura e pulizia adeguata, l'apparecchio manterrà il suo aspetto estetico e rimarrà perfettamente funzionante per lungo periodo di tempo. Spiegheremo qui come curare e pulire correttamente il tuo apparecchio.

Per garantire che le diverse superfici non vengano danneggiate dall'utilizzo di un detergente sbagliato, osservare le informazioni riportate nella tabella. A seconda del modello di apparecchio, non tutte le aree elencate potrebbero essere accese/all'interno dell'apparecchio.

Cautela

Rischio di danneggiamento delle superfici

Non utilizzare:

- Detergenti aggressivi o abrasivi.
- Detergenti ad alto contenuto alcolico.
- Spugnetta abrasiva rigida o spugna per la pulizia.
- Detergenti ad alta pressione o pulitori a vapore.
- Detergenti speciali per pulire l'apparecchio quando è caldo.

Lavare accuratamente i panni e spugne nuovi prima dell'uso.

CONSIGLI

I prodotti per la pulizia e la cura altamente raccomandati possono essere acquistati tramite il servizio post-vendita.

Seguire le istruzioni del rispettivo produttore.

Area Esterna dell'apparecchio	Pulizia
Esterno dell'apparecchio - Frontale in acciaio inox	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e albumina (es. albume). La corrosione può formarsi sotto tali macchie Forniamo i prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile adatti alle superfici calde presso il nostro servizio post-vendita o i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di prodotto detergente con un panno morbido.
Plastico	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti per vetro.
Superfici verniciate	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido.
Pannello di controllo	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti per vetro.
Pannelli sportello	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o una spugnetta abrasiva in acciaio inossidabile.

Maniglia della porta	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se il decalcificante entra in contatto con la maniglia della porta, pulirla immediatamente. In caso contrario, non sarà possibile rimuovere eventuali macchie.
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le istruzioni per le superfici del vano di cottura che seguono la tabella.
Coperchio di vetro per l'illuminazione interna	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare un detergente per forno.
Guarnizione della porta Non rimuovere	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio. Non strofinare.
Coperchio della porta in acciaio inossidabile	Detergente per acciaio inossidabile: Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Rimuovere il coperchio della porta per la pulizia.
Accessori	Acqua calda saponata: Immergere e pulire con un canovaccio o una spazzola. In caso di forti depositi di sporco, utilizzare una spugnetta abrasiva in acciaio inossidabile.
Binario	Acqua calda saponata: Immergere e pulire con un canovaccio o una spazzola.
Sistema estraibile	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio o una spazzola. Non rimuovere il lubrificante mentre le guide estraibili sono estratte. È meglio pulirli quando vengono spinti dentro. Non lavare in lavastoviglie.
Termometro per carne	Acqua calda saponata: Pulire con un canovaccio o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

NOTA

- Le piccole differenze di calore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'utilizzo di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli delle portiere, che sembrano striature, sono dovute ai riflessi delle luci all'interno del prodotto.
- Lo smalto viene cotto a temperature molto elevate. Ciò può causare alcune lievi variazioni di colore. Questo è normale e non influisce sul funzionamento. I bordi dei vassoi sottili non possono essere completamente smaltati. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Ciò non compromette la protezione dalla corrosione.
- Tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco in modo che non si accumulino depositi ostinati di sporco.

CONSIGLI

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. Ciò garantirà che lo sporco non possa essere cotto.
- Rimuovere sempre immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo).
- Rimuovere immediatamente le macchie di cibo con contenuto di zucchero, se possibile, quando la macchia è ancora calda.

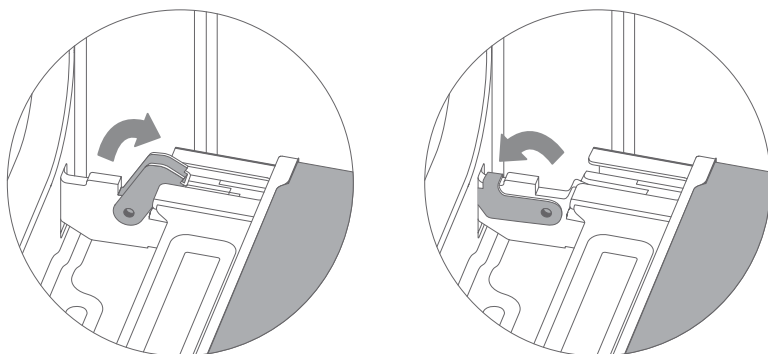
- Utilizzare stoviglie adatte per arrostire, ad es. una pirofila.

Porta dell'apparecchio

- Con cura e pulizia adeguata, l'apparecchio manterrà il suo aspetto estetico e rimarrà perfettamente funzionante per lungo periodo di tempo. Qui vengono presentate le istruzioni su come rimuovere la porta dell'apparecchio e pulirla.

Per la pulizia e per rimuovere i pannelli della porta, è possibile staccare la porta dell'apparecchio. Le cerniere della porta dell'apparecchio sono dotate ciascuna di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, la porta dell'apparecchio è fissata in posizione. Non può essere staccata. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per staccare la porta dell'apparecchio, le cerniere sono bloccate. Non possono chiudersi a scatto.



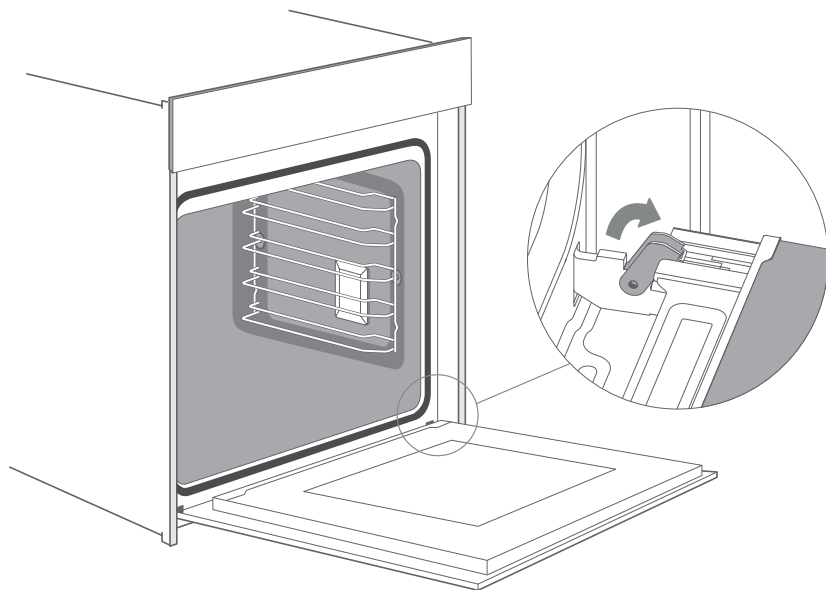
⚠ Avvertenza

Rischio di lesioni

- Se le cerniere non sono bloccate, possono chiudersi a scatto con grande forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando si stacca la porta dell'apparecchio, completamente aperte.
- Le cerniere sulla porta dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude la porta e potresti rimanere intrappolato. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Rimozione della porta dell'apparecchio

- Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
- Chiudere la porta dell'apparecchio fino all'arresto.
- Con entrambe le mani, afferrare la porta sul lato sinistro e destro ed estrarla verso l'alto.

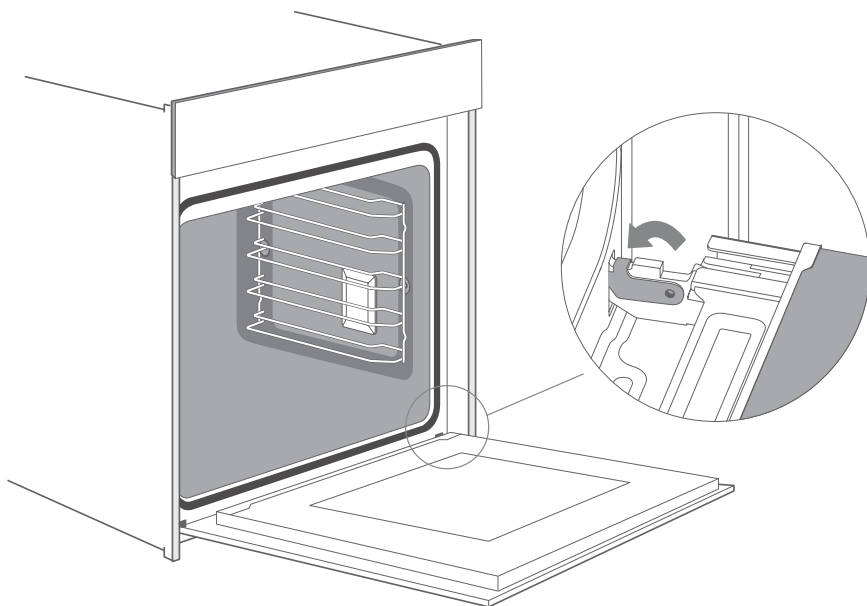


Montaggio della porta dell'apparecchio

Rimontare la porta dell'apparecchio nella sequenza opposta alla rimozione.

- Quando si fissa la porta dell'apparecchio, assicurarsi che entrambe le cerniere siano posizionate direttamente sui fori di installazione del pannello frontale della cavità. Assicurarsi che le cerniere siano inserite nella posizione corretta. Le cerniere devono poter essere inserite facilmente e senza resistenza. Se si avverte una certa resistenza, verificare che le cerniere siano inserite correttamente nel foro.
- Aprire completamente la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura della porta dell'apparecchio, è possibile effettuare un altro controllo se le cerniere sono nella posizione corretta. Se si sbaglia il montaggio, non sarà possibile aprire completamente la porta dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio.
- Chiudere la porta del vano di cottura. Allo stesso tempo, ti consigliamo vivamente di controllare ancora una volta, se la porta è nella posizione corretta e se le fessure di ventilazione non sono semi-sigillate.

IT

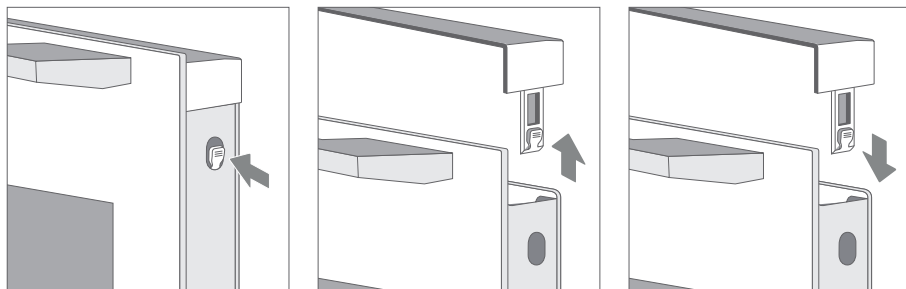


Rimuovere il coperchio della porta.

L'inserto in plastica nel coperchio della porta potrebbe scolorirsi. Per eseguire una pulizia accurata, è possibile rimuovere il coperchio.

Rimuovere la porta dell'apparecchio come indicato sopra.

- Premere sul lato destro e sinistro del coperchio.
- Rimuovere il coperchio.
- Dopo aver rimosso il coperchio della porta, le parti residue della porta dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse in modo da poter procedere con la pulizia. Al termine della pulizia della porta dell'apparecchio, riposizionare il coperchio e premere su di esso finché non scatta in posizione in modo udibile
- Montare la porta dell'apparecchio e chiuderla.



Cautela

Mentre la porta dell'apparecchio è ben installata, a questo punto è possibile rimuovere anche la copertura della porta.

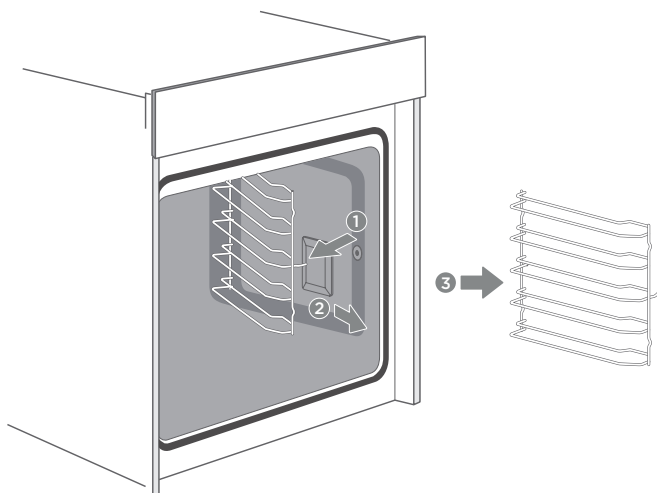
- Rimuovere il coperchio della porta significa liberare il vetro interno della porta dell'apparecchio, il vetro può essere facilmente spostato e causare danni o lesioni.
- Poiché rimuovere il coperchio della porta e il vetro interno significa ridurre il peso complessivo della porta dell'apparecchio. Le cerniere possono essere più facili da spostare quando si chiude la porta e si potrebbe rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

A causa dei 2 punti di cui sopra, si consiglia vivamente di non rimuovere il coperchio della porta a meno che la porta dell'apparecchio non sia stata rimossa. I danni causati da un funzionamento errato non sono coperti da garanzia.

Binario

Quando si desidera avere una buona pulizia per i binari e la cavità, è possibile rimuovere i ripiani e pulirli. In questo modo, l'apparecchio manterrà il suo aspetto estetico e rimarrà perfettamente funzionante per lungo periodo di tempo.

- Tirare orizzontalmente la parte anteriore delle sponde laterali nella direzione opposta fino a quando la caratteristica ① non fuoriesce; Successivamente è possibile rimuovere i ripiani come nell'immagine.
- Rimettere la guida laterale nella cavità, inserire prima correttamente la parte posteriore della guida laterale nel foro della cavità, quindi inserire la parte anteriore ① nel foro.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Riparazione di apparecchi elettrici, se necessario

Se si verifica un guasto, prima di contattare il servizio post-vendita, assicurarsi che non sia dovuto a operazioni errate e fare riferimento alla tabella dei guasti, tentare di correggere il guasto da soli. Spesso è possibile eliminare facilmente da soli i guasti tecnici dell'apparecchio.

Se un piatto non viene esattamente come volevi, è possibile trovare molti suggerimenti e istruzioni per la preparazione alla fine del manuale operativo.

Guasto	Possibili Cause	Note/Risoluzioni
• L'apparecchio non funziona.	• Fusibile difettoso.	• Controllare l'interruttore nella scatola dei fusibili.
	• Interruzione di corrente	• Verificare se la luce della cucina o altri apparecchi in cucina funzionano.
• Le manopole sono cadute dal supporto nel pannello di controllo.	• Le manopole sono state disinnestate accidentalmente.	• Le manopole possono essere rimosse. È sufficiente riposizionare le manopole nel loro supporto nel pannello di controllo e spingerle in modo che si innestino e possano essere ruotate come di consueto.
• Le manopole non possono più essere ruotate facilmente.	• C'è sporcizia sotto le manopole	• Le manopole possono essere rimosse. Per sganciare le manopole è sufficiente rimuoverle dal supporto. In alternativa, premere sul bordo esterno delle manopole in modo che si ribaltino e possano essere raccolte facilmente. Pulire accuratamente le manopole utilizzando un panno e acqua saponata. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare alcuni materiali appuntiti o abrasivi. Non immergere o lavare in lavastoviglie. Non rimuovere le manopole troppo spesso in modo che il supporto rimanga stabile.
• La ventola non funziona tutte le volte nella modalità: "Fan Heating (Riscaldamento con ventola)".		• Si tratta di un'operazione normale dovuta alla migliore distribuzione possibile del calore e alle migliori prestazioni possibili del forno.
• Dopo un processo di cottura si sente un rumore e si può osservare un flusso d'aria in prossimità del pannello di controllo.		• La ventola di raffreddamento è ancora in funzione, per evitare condizioni di elevata umidità nella cavità e raffreddare il forno per comodità. La ventola di raffreddamento si spegnerà automaticamente.

<ul style="list-style-type: none"> • Il cibo non è completamente cotto nel tempo specificato dalla ricetta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Viene utilizzata una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare le temperature. Le quantità degli ingredienti sono diverse a seconda della ricetta. Ricontrollare la ricetta.
<ul style="list-style-type: none"> • Doratura irregolare 	<ul style="list-style-type: none"> • L'impostazione della temperatura è troppo alta o il livello del ripiano può essere ancora ottimizzato. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni. La finitura superficiale e/o il colore e/o il materiale delle teglie non erano la scelta migliore per la funzione del forno selezionata. Quando si utilizza il calore radiante, come la modalità "Riscaldamento sopra e sotto", utilizzare stoviglie da forno con finitura opaca, di colore scuro e leggero.
<ul style="list-style-type: none"> • La lampada non si accende 	<ul style="list-style-type: none"> • La lampada deve essere sostituita.

Avvertenza

Rischio di scosse elettriche!

Riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite e i cavi di alimentazione danneggiati possono essere sostituiti solo da uno dei nostri tecnici post-vendita qualificati. Se l'apparecchio è difettoso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore nella scatola dei fusibili.

Contattare il servizio di assistenza post-vendita.

Tempo massimo di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento di questo apparecchio è di 9 ore, per evitare che ci si dimentichi di togliere l'alimentazione.

Sostituzione della lampada sull'angolo della cavità

Se la lampada della cavità si guasta, deve essere sostituita. Le lampade alogene resistenti al calore, da 25 watt, 230 V sono disponibili presso il servizio post-vendita o i rivenditori specializzati.

Quando si maneggia la lampada alogena, utilizzare un panno asciutto. Ciò aumenterà la durata della lampada.

Avvertimento

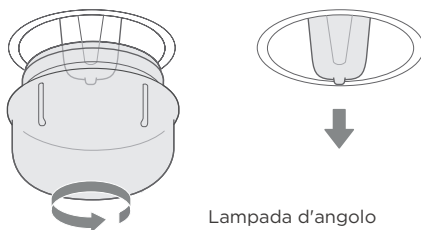
Rischio di scosse elettriche!

Quando si sostituisce la lampada, i contatti del portalampana sono sotto tensione. Prima di cambiare la lampada, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere altro interruttore nella scatola dei fusibili.

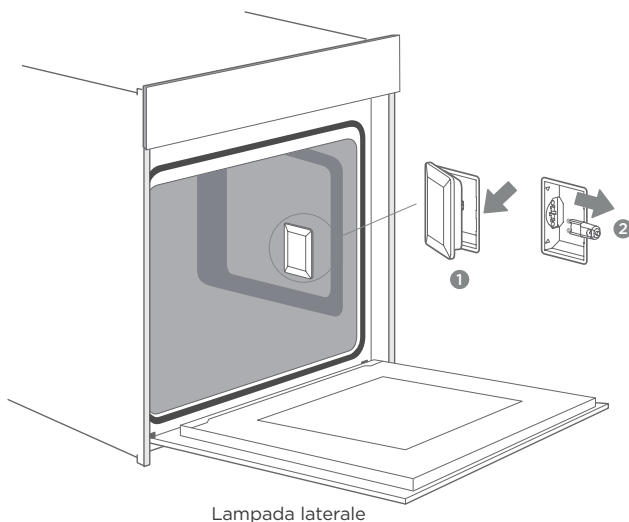
Rischio di ustioni!

L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

- Posizionare un asciugamano nella cavità fredda per evitare danni.
- Ruotare il coperchio in vetro in senso antiorario per rimuoverlo (Lampada d'angolo);
Estrarre la griglia laterale e quindi sollevare leggermente il coperchio in vetro con un attrezzo a testa piatta (lampada laterale)
- Estrarre la lampada - non girarla.
- Rimontare il coperchio in vetro.
- Rimuovere l'asciugamano e accendere l'interruttore per vedere se la lampada si accende.
- Per la lampada laterale, se funziona bene dopo la sostituzione, ricordarsi di rimettere la griglia laterale.



Lampada d'angolo



Lampada laterale

Coperchio in vetro

Se il coperchio in vetro della lampada alogena è danneggiato, deve essere sostituito. È possibile ottenere una nuova copertura in vetro dal servizio post-vendita. Si prega di specificare il numero E e il numero FD del dispositivo.

Servizio clienti

Il nostro servizio post-vendita è a vostra disposizione se il vostro elettrodomestico deve essere riparato. Troveremo sempre la soluzione giusta. Si prega di contattare il rivenditore autorizzato presso la vostra area. Quando ci contattate, vi preghiamo di fornire il numero di modello e il numero di serie in modo da potervi fornire i consigli corretti. La targhetta matricola con questi numeri si trova quando si apre la porta dell'apparecchio.

Per risparmiarne tempo, potete annotare il modello del vostro elettrodomestico e il numero di telefono del servizio post-vendita nello spazio sottostante, se necessario.

SCHEDA DI MANUTENZIONE

Numero del modello		Data di acquisto	
Numero di serie		Negozi di rivendita	

Avvertenza

L'apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Si prega di leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.


NOTA

Si prega di notare che una visita da parte di un tecnico del servizio post-vendita non è gratuita, nemmeno durante il periodo di garanzia valido.

Potete affidarvi alla professionalità del produttore. Vi garantiamo che la riparazione venga eseguita da tecnici dell'assistenza qualificati che dispongono di pezzi di ricambio originali necessari per i vostri apparecchi.

Con quanto detto, vi ringraziamo ancora per aver selezionato il Forno incorporato Midea e desideriamo che il nostro apparecchio vi aiuti per preparare il cibo delizioso per la vita felice.

MARCHI, COPYRIGHT E NOTE LEGALI

 il logo, i marchi denominativi, il nome commerciale, l'immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni preziosi di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), di cui Midea possiede marchi, copyright e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutta la buona volontà derivata dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il preventivo consenso scritto di Midea costituisce violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

IT

Questo Manuale è stato creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore nei suoi confronti. Nessuna entità o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte questo Manuale, o raggrupparlo o venderlo con altri prodotti senza il previo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte sono le più aggiornate al momento del rilascio del presente Manuale. Tuttavia, il prodotto effettivo può variare per via delle eventuali funzioni aggiornate e modifiche sull'aspetto estetico successivamente.

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla Direttiva RAEE e Direttiva sullo Smaltimento del Prodotto di Scarto:
Questo prodotto è conforme alla direttiva RAEE dell'UE (2012/19/UE). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

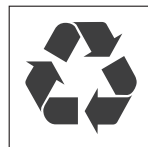
Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti indifferenziati alla fine della sua vita. Il dispositivo usato deve essere restituito al punto di raccolta comunale per il riciclaggio insieme con i dispositivi elettrici elettronici. Per trovare questi sistemi di raccolta, si prega di contattare le tue autorità locali o il rivenditore dove compri il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio degli elettrodomestici usati. Lo smaltimento appropriato degli apparecchi usati aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



IT

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili in conformità con le Normative Nazionali sull'Ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti indifferenziati. Portarli in un punto di raccolta destinato al riciclaggio corretto dei materiali seguendo le indicazioni previste dalle autorità locali.



PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Per la fornitura dei servizi concordati con il cliente, ci impegniamo a rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni sulla protezione dei dati ove applicabile, in linea con le leggi dei Paesi di destinazione in cui vengono forniti i servizi al cliente, nonché al Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

Generalmente, il nostro processo del trattamento dei dati è per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con Lei e per motivi di sicurezza dei prodotti, per tutelare i tuoi diritti in relazione a domande di garanzia e registrazione dei prodotti. In alcuni casi, a condizione che la protezione dei dati sia garantita, i dati personali possono essere inviati a destinatari al di fuori dello Spazio economico europeo.

IT

In caso di ulteriori informazioni, contattaci. Contattare il nostro Responsabile della Protezione dei Dati tramite **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i tuoi diritti come il diritto di opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per diretto scopo di marketing, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com**. Per ulteriori informazioni, scansionare il QR Code.

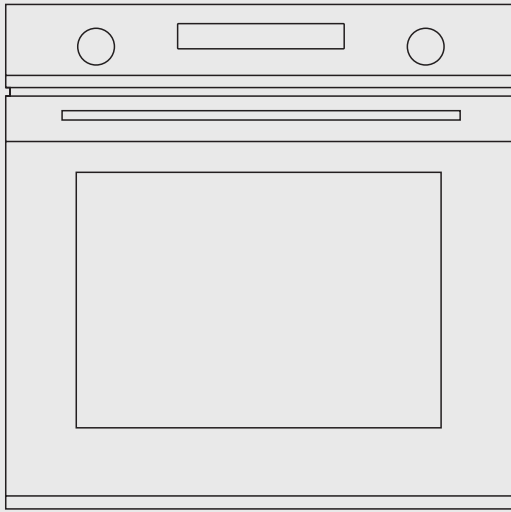


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



HORNO EMPOTRABLE

MANUAL DE USUARIO

MBO7NM30E0-X

Advertencia: antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para consultarlo en el futuro. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.

El diagrama de arriba es solo como referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo producto de Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de saber cómo utilizar las funciones que ofrece su nuevo aparato de forma segura.

CONTENIDOS

CARTA DE AGRADECIMIENTO	ES-01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	ES-02
ESPECIFICACIONES	ES-09
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	ES-10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	ES-14
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	ES-17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	ES-28
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	ES-35
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL.....	ES-39
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	ES-40
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	ES-41

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a evitar riesgos o daños imprevistos debido al funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Verifique el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso no previsto puede provocar riesgos y pérdida de reclamaciones de garantía.

Explicación de los Símbolos

ES



Peligro

Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Alarma

Esta palabra de señalización indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



Precauciones

Esta palabra de señalización indica un peligro con un nivel de riesgo bajo que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.



Atención

Esta palabra de señalización indica una información importante (p. ej. daños a la propiedad), pero no peligro.



Observar las instrucciones

Este símbolo indica que un técnico de servicio solo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de operación.

Lea detenidamente y cuidadosamente estas instrucciones de operación antes de usar/ poner en servicio la unidad y guárdelas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

Información de Seguridad

Uso Previsto

- Gracias por comprar el horno empotrable de Midea. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta. Se recomienda encarecidamente conservar el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para uso futuro o para usuarios posteriores.
- El aparato está previsto únicamente para su instalación en una cocina. Observe las instrucciones de instalación especiales.
- Compruebe el aparato si hay algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si ha sufrido daños. Solo un profesional autorizado puede conectar aparatos sin enchufe. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Utilice este aparato únicamente en interiores. El aparato solo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas.
- El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin experiencia o conocimientos si están supervisados o reciben instrucciones de una persona responsable de su seguridad sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y haya comprendido los peligros asociados.
- Los niños no deben jugar con, encima o alrededor del aparato.

ES

- Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar el mantenimiento general a menos que tengan al menos 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura del aparato y del cable de alimentación. Y siempre deslice los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.

Alarma

Riesgo de descarga eléctrica

- Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizadas por uno de nuestros técnicos de posventa cualificados. Si el aparato está defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el disyuntor en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.
- El aislamiento del cable de los aparatos eléctricos puede derretirse al tocar partes calientes del aparato. Nunca ponga los cables de los aparatos eléctricos en contacto con partes calientes del aparato.
- No utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores a vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. Nunca encienda un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o apague el disyuntor de la caja de fusibles. Contacte con el servicio postventa.

Riesgo de quemaduras

- El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del aparato ni los elementos calefactores.
- Deje siempre que el aparato se enfríe.
- Mantenga a los niños a una distancia segura.
- Los accesorios y los recipientes se calientan mucho. Utilice siempre guantes para horno para retirar los accesorios o los utensilios para horno de la cavidad.
- Los vapores alcohólicos pueden inflamarse en el compartimento de cocción caliente. Nunca prepare alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice únicamente pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del aparato con cuidado.

ES

Riesgo de escaldadura

- Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. Nunca toque las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Es posible que el vapor no sea visible, dependiendo de su temperatura. Al abrir, no se pare demasiado cerca del aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
- El agua en una cavidad caliente puede generar vapor caliente. Nunca vierta agua en la cavidad caliente.

Riesgo de lesión

- El cristal rayado de la puerta del aparato puede convertirse en grietas. No utilice un raspador de

vidrio, productos de limpieza ni detergentes afilados o abrasivos.

- Las bisagras de la puerta del electrodoméstico se mueven al abrir y cerrar la puerta y usted podría quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Riesgo de incendio

- Los artículos combustibles almacenados en la cavidad pueden prenderse fuego. Nunca almacene artículos combustibles en la cavidad. Nunca abra la puerta del aparato si hay humo en su interior. Apague el aparato y desconéctelo del disyuntor en la caja de fusibles.
- Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire. El papel vegetal podría entrar en contacto con el elemento calefactor y provocar un incendio. No coloque papel vegetal sin apretar sobre los accesorios durante el precalentamiento. Coloque siempre peso sobre el papel vegetal con una fuente o un molde para horno. Cubra únicamente la superficie necesaria con papel vegetal. El papel vegetal no debe sobresalir de los accesorios.

Peligro debido al magnetismo

- Los imanes permanentes se utilizan en el panel de control o en los elementos de control. Pueden afectar a implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos deben mantenerse a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

Causas del daño

- Accesorios, láminas, papel vegetal o recipientes

para horno sobre el suelo de la cavidad: no coloque accesorios sobre el suelo de la cavidad. No cubra el suelo de la cavidad con ningún tipo de papel de aluminio o papel vegetal. No coloque recipientes sobre el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50 °C. Esto hará que se acumule calor. El esmalte se dañará.

- Papel de aluminio: El papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el vidrio de la puerta. Esto podría provocar una decoloración permanente del cristal de la puerta.
- Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni tapetes, cubiertas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno podría estar dañado.
- Agua en un compartimento de cocción caliente: no verter agua en el compartimento de cocción cuando esté caliente. Esto provocará vapor. El cambio de temperatura puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en la cavidad: durante un período prolongado de tiempo, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el aparato se seque después de su uso. No mantenga alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante períodos prolongados. No almacene alimentos en la cavidad.
- Enfriamiento con la puerta del aparato abierta: Después del funcionamiento a altas temperaturas, deje que el aparato se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No deje nada atrapado en la puerta del aparato. Incluso si la puerta solo se deja abierta un poco, el frente de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje secar el aparato únicamente con la puerta abierta si se produjo mucha humedad mientras el horno estaba en

funcionamiento.

- Zumo de frutas: al hornear pasteles de frutas especialmente jugosos, no llene demasiado la bandeja de horno. El jugo de fruta que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden quitar. Si es posible, utilice la bandeja universal más profunda.
- Junta extremadamente sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato ya no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían sufrir daños. Mantenga siempre limpio el sello.
- Puerta del electrodoméstico como asiento, estante o encimera: No se siente en la puerta del electrodoméstico ni coloque ni cuelgue nada sobre ella. No coloque ningún utensilio de cocina ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Colocación de accesorios: según el modelo del electrodoméstico, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrar la puerta del electrodoméstico. Inserte siempre los accesorios en la cavidad hasta el tope.
- Transporte del aparato: no transporte ni sujete el aparato por el tirador de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Si utiliza el calor residual del interruptor para mantener los alimentos calientes, puede producirse un alto contenido de humedad dentro de la cavidad. Esto puede provocar condensación y provocar daños por corrosión en su electrodoméstico de alta calidad, además de dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o use el modo “Descongelar”.

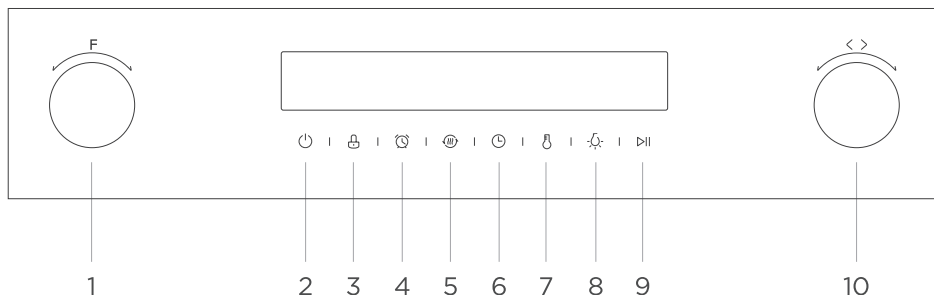
ESPECIFICACIONES

Modelo	MBO7NM30E0-X
Tensión Nominal	220-240V-
Frecuencia nominal	50Hz-60Hz
Energía eléctrica	2,9 kW

ES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Identificar el aparato



ES

F	1. Horno - Función	Gire esta perilla para cambiar el modo de calefacción.
	2. Cancelar	Cancela el estado actual y entra en el modo de espera.
	3. Cerradura a prueba de niños	Utilice el bloqueo a prueba de niños presionando durante 3 segundos.
	4. Temporizador	Utilice la función de temporizador.
	5. Precalentamiento rápido	Utilice esto para realizar un precalentamiento rápido.
	6. Duración y configuración del reloj	Establezca un tiempo de duración, luego seleccione la función y configure el reloj en modo de espera.
	7. Configuración de temperatura	Presione para configurar la temperatura.
	8. Lámpara encendida/apagada	Enciende y apaga la lámpara.
	9. Iniciar/Pausar	Inicia y pausa el proceso de cocción.
	10. Ajustar	Cambia los valores de ajuste que se muestran en la pantalla.

En estado de funcionamiento, la luz naranja está encendida; En estado de espera, la luz blanca está encendida.

Accesorios

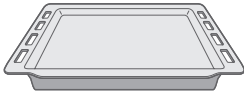
Su aparato va acompañado de una gama de accesorios. Aquí puede encontrar una descripción general de los accesorios incluidos e información sobre cómo utilizarlos correctamente.

Accesorios incluidos

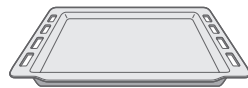
Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Estante de alambre
Para recipientes para horno,
moldes para pasteles y
fuentes refractarias. Para
asados y comida a la parrilla



Bandeja de hornear
Para horneado en
bandeja y pequeños
productos horneados.



Bandeja plana
Para horneado en bandeja
y pequeños productos
horneados.

Puede utilizar la bandeja para colocar líquidos o cocinar alimentos con jugo.

Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptados para su electrodoméstico.

Puede comprar accesorios en el servicio posventa, en comercios especializados o en línea.

NOTA

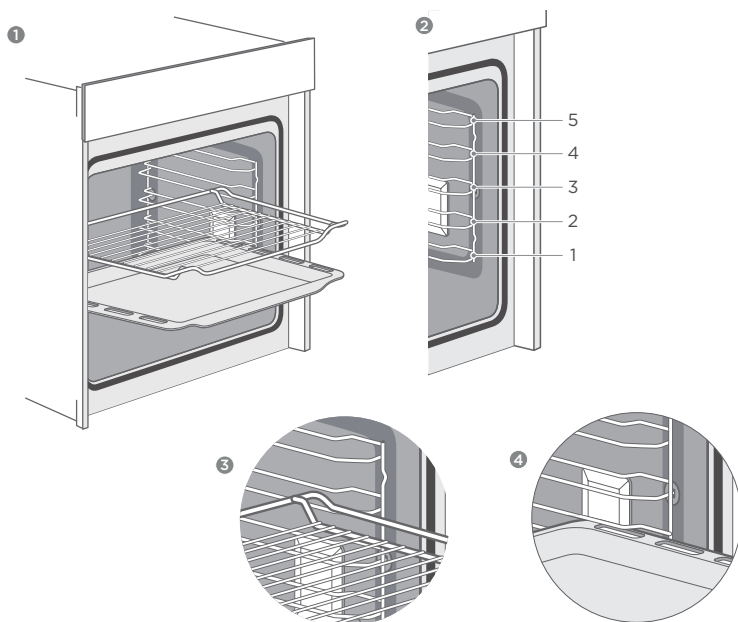
Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta su función. Una vez que se han enfriado nuevamente, recuperan su forma original.

Insertar accesorios

La cavidad tiene cinco posiciones de estante. Las posiciones de los estantes se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta la mitad sin que se vuelquen.

NOTA

1. Asegúrese de insertar siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.
2. Inserte siempre los accesorios completamente en la cavidad para que no toquen la puerta del aparato.



ES

Protección contra inclinación

Los accesorios se pueden sacar aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su lugar. La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen con la gravedad de los alimentos y los propios accesorios mientras se extraen. Los accesorios deben insertarse correctamente en la cavidad para la protección contra inclinación. Al insertar la rejilla, asegúrese de que esté en la dirección correcta, como se muestra en la imagen 1 3 .

Al insertar la bandeja de respaldo, asegúrese de que esté orientada hacia la derecha, como se muestra en la imagen 1 4 .

Accesorios opcionales

Puede adquirir accesorios opcionales en el servicio posventa, en comercios especializados o en línea. Los siguientes accesorios están disponibles para su compra y también puede consultar sus folletos de ventas para obtener más detalles.



Sistema rotativo

Para asar carnes como pollo, pavo, conejo, etc.;



Palo para barbacoa

Para hacer algunas barbacoas como carnes y verduras;

Insertar accesorios:

Los palos para barbacoa solo son adecuados con el sistema giratorio; cuando utilice palos para barbacoa, colóquelos sobre la rejilla del sistema giratorio. Y antes de insertar accesorios en la cavidad, asegúrese de que todos los alimentos estén bien colocados y luego insértelos ligeramente en el nivel 2 de la cavidad.

NOTA

1. El sistema giratorio no gira continuamente; puede optar por hacerlo girar durante el proceso de cocción según el rendimiento de los alimentos. Asegúrate de llevar guantes aislantes del calor y ten cuidado con el calor que sale al abrir la puerta del horno. El sistema giratorio puede realizar rotaciones de 90 grados y probablemente ni siquiera necesites girarlo.
2. Los palos para barbacoa son peligrosos con las cabezas de las canillas, asegúrese de que los niños y las personas discapacitadas estén lejos de ellos. Y compruebe que las varillas no estén dentro de la cubierta convencional antes de encender el horno, ya que esto dañará el horno y también podría herir a las personas.
3. Recomendamos encarecidamente utilizar el nivel 2 de cavidad, función de calentamiento superior e inferior para hornear mientras se utiliza el sistema giratorio y los palos de barbacoa.

Al realizar la compra, indique siempre el número de pedido exacto del accesorio opcional.

ES

Accesorios opcionales	Número de orden
Estante de alambre Para recipientes para horno, moldes para pasteles y fuentes refractarias. Para asados y comida a la parrilla	7NM20M1-17030
Bandeja de hornear Para horneado en bandeja y pequeños productos horneados.	7NM20M1-17012
Sartén universal Para tartas húmedas, bollería, platos congelados y asados grandes.	7NM20M1-17011
Sistema rotativo Para asar carne como pollo, pavo, conejo, etc.	7NM30E0-06040
Palo para barbacoa Para hacer algunas barbacoas como carnes y verduras;	7NM30E0-06051

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Instalación

Para operar este electrodoméstico de manera segura, asegúrese de que se haya instalado con un estándar profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños que se produzcan debido a una instalación incorrecta no están dentro de la garantía.

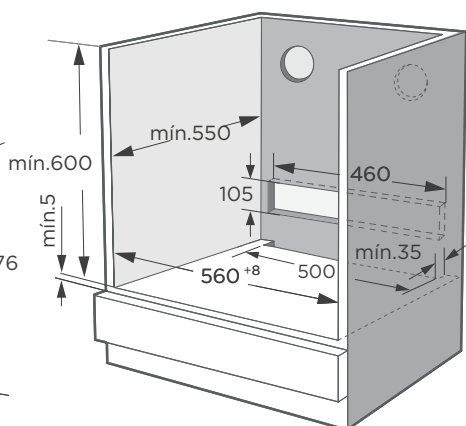
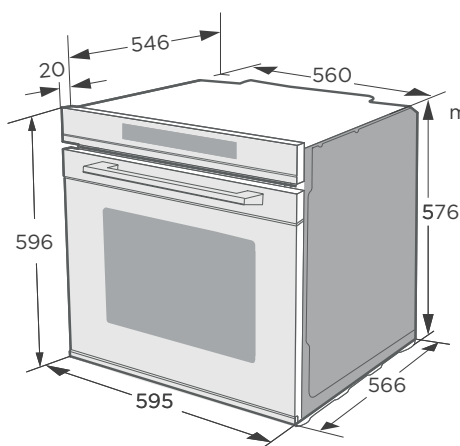
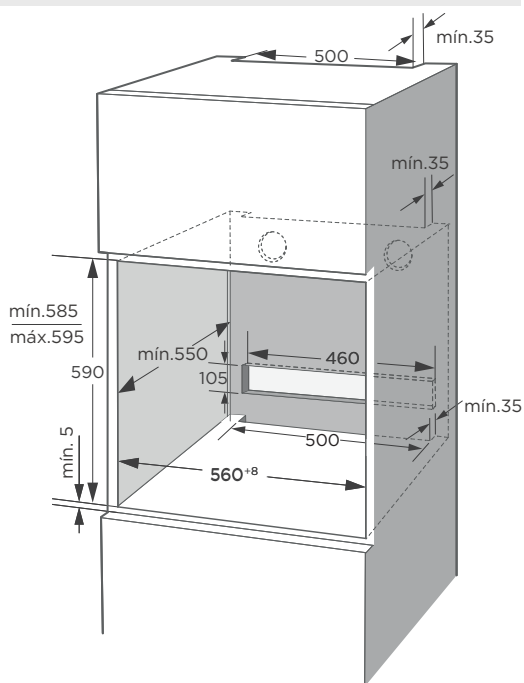
Mientras realiza la instalación, use guantes protectores para evitar cortarse con bordes afilados.

Compruebe el aparato si hay algún daño antes de la instalación y no conecte el aparato si lo hay. Antes de encender el aparato, limpie todos los materiales de embalaje y la película adhesiva del aparato.

Las dimensiones adjuntas están en mm.

Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el aparato de la red eléctrica tras la instalación cuando sea necesario.

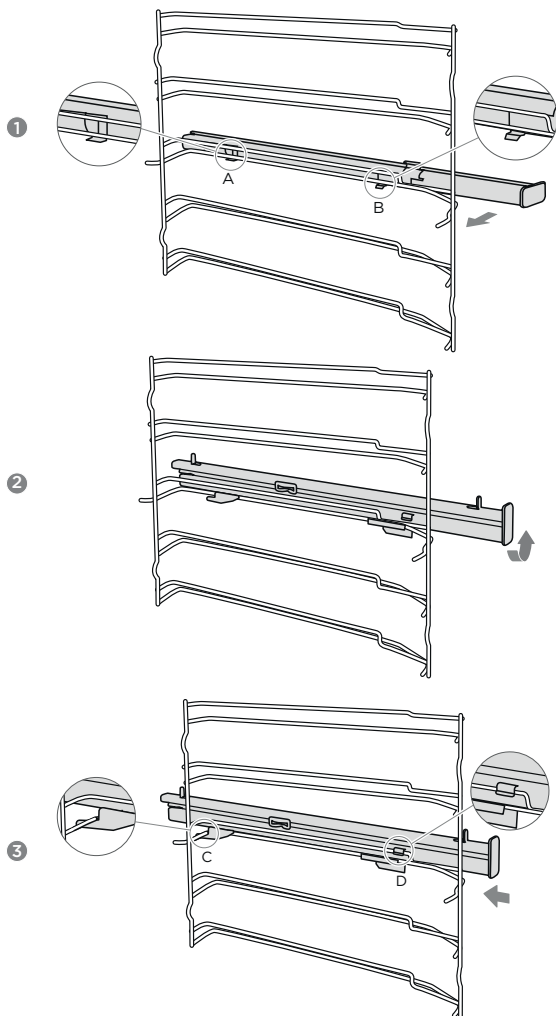
Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.



Arreglar los correedores telescópicos

(Tome el lado izquierdo, por ejemplo, lo mismo para el lado derecho).

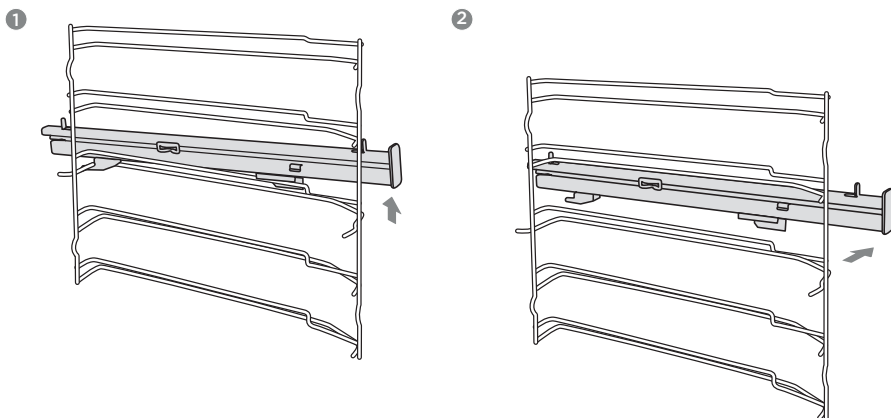
- Coloque los puntos A y B de las guías telescópicas horizontalmente sobre el cable exterior.
- Gire las guías telescópicas 90 grados en el sentido contrario a las agujas del reloj (en el sentido de las agujas del reloj para el lado derecho).
- Empuje hacia adelante las guías telescópicas, abroche el punto C al cable inferior y el punto D al cable superior.



Retirar los correedores telescópicos

(Tome el lado izquierdo, por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

- Levante con fuerza un extremo de las guías telescópicas.
- Levante todas las guías telescópicas y retírelas hacia atrás.



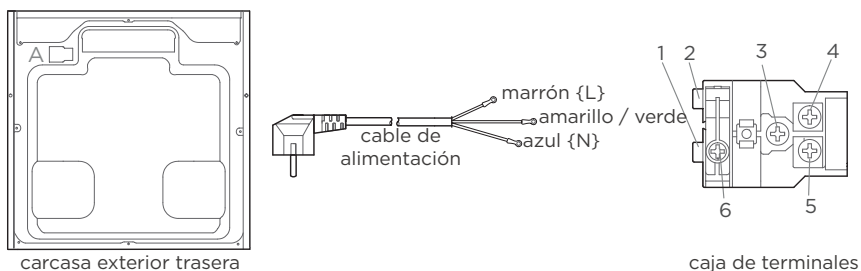
ES

Cambiar el cable de alimentación

La posición A muestra la posición de la caja de terminales en la parte posterior de la carcasa exterior trasera y está cerrada.

Pasos:

- corte la energía, use un destornillador plano pequeño para abrir dos broches 1, 2.
- utilice un destornillador Phillips para quitar los tornillos 3, 4, 5 y 6.
- cambie el nuevo cable de alimentación, fije el cable amarillo/verde en 3, el cable marrón en 4, el cable azul en 5.
- gire el tornillo 6 para cerrar la tapa de la caja de terminales y termine el cambio.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de usar el aparato

Primer uso por primera vez.

Antes de utilizar el aparato para preparar alimentos por primera vez, es necesario limpiar la cavidad y los accesorios.

1. Retire todas las pegatinas, láminas protectoras de superficies y piezas de protección para el transporte.
2. Retire todos los accesorios y las rejillas laterales de la cavidad.
3. Limpie bien los accesorios y las rejillas laterales con agua y jabón y un paño de cocina o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad no contenga restos de embalaje, como bolitas de poliestireno o piezas de madera, que puedan causar riesgo de incendio.
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para eliminar el olor a electrodoméstico nuevo, caliente el aparato cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
7. Mantenga la cocina bien ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez. Mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina durante este tiempo. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Ajuste la configuración indicada. Puede descubrir cómo configurar el tipo de calefacción y la temperatura en la siguiente sección.
→ "Uso de su electrodoméstico" en la página 19

ES

Ajustes




Modo Calefacción	
Temperatura	250°C
Tiempo	1h

Después de que el aparato se haya enfriado

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua y jabón y un paño de cocina.
2. Seque todas las superficies
3. Instale las rejillas laterales

Establecer la hora

Antes de poder utilizar el horno, se debe configurar la hora.

1. Después de conectar eléctricamente el horno, toque el símbolo del reloj  y luego podrá configurar la hora del día en horas girando la perilla hacia la derecha.
2. Toque el símbolo del reloj  nuevamente y luego podrá configurar el tiempo en minutos con la perilla derecha.
3. Toque el símbolo del reloj  para finalizar la configuración.

NOTA

El reloj tiene una visualización de 24 horas.

Tipos de calefacción

Su aparato tiene varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Para que pueda encontrar el tipo de calentamiento correcto para su plato, le explicamos aquí las diferencias y los ámbitos de aplicación.

Tipos de calefacción	Temperatura	Uso
 Convencional	30-250°C	Para hornear y asar de forma tradicional en un nivel. Especialmente indicado para tartas con coberturas húmedas.
 Convección	50-250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene del anillo calefactor que rodea uniformemente el ventilador.
 ECO	140-240°C	Para cocinar con ahorro de energía.
 Convencional + Ventilador	50-250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente alrededor de la cavidad.
 Calor radiante	150-250°C	Para asar pequeñas cantidades de comida y dorar alimentos. Coloque la comida en la parte central debajo del elemento calefactor de la parrilla.
 Parrilla Doble + Ventilador	50-250°C	Para asar piezas planas y dorar alimentos. El ventilador distribuye el calor uniformemente por la cavidad.
 Parrilla Doble	150-250°C	Para asar piezas planas y dorar alimentos.
 Pizza	50-250°C	Para pizzas y platos que necesitan mucho calor por debajo. El calentador inferior y el calentador anular funcionarán.
 Calor inferior	30-220°C	Para agregar más dorado a las bases de pizzas, pasteles y pasteles. La calefacción proviene del calentador inferior.
 Descongelar	-	Para descongelar suavemente alimentos congelados.
 Fermentación	30-45°C	Para hacer masa de levadura y masa madre para fermentar y cultivar yogur.

NOTA

Las funciones de descongelación, fermentación y "ECO" no se pueden precalentar rápidamente.

NOTA

1. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible quitar las rejillas laterales y colocar el recipiente en el piso de la cavidad.
2. Para calentar la vajilla, es benéfico quitar las rejillas laterales y son útiles los modos de calentamiento "parrilla con aire caliente" y "Calefacción por ventilador" con ajuste de temperatura de 50°C. Se debe utilizar "parrilla con aire caliente" si más de la mitad del suelo de la cavidad está cubierto por la vajilla.
3. Debido a una óptima distribución uniforme del calor dentro de la cavidad durante el "calentamiento del ventilador", el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.

Precauciones

Si abre la puerta del aparato durante una operación en curso, la operación no se detendrá. Tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.

No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse.



Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de la operación, el ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando durante un período posterior.

ES


Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración se enciende y apaga según sea necesario. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.


Uso de su electrodoméstico: cocinar con horno

1. Después de conectar eléctricamente el horno, gire la perilla de funciones del horno para seleccionar funciones, gire la perilla de ajuste a la temperatura de cocción establecida.
2. Toque el símbolo de Iniciar/Pausar , el horno comenzará a funcionar; de lo contrario, el horno volverá al reloj después de 10 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar  para cancelarlo.

NOTA

Después de configurar la temperatura, puede tocar el símbolo del reloj para configurar el tiempo de duración de la cocción; puede configurarlo girando la perilla de ajuste  to set the cooking duration time, you can set it by turning adjust knob.


Uso de su electrodoméstico: precalentamiento rápido

Puede utilizar un precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentamiento. Cuando seleccione una función, toque el símbolo de precalentamiento rápido , se iluminará la marca de precalentamiento rápido en la pantalla.

Si esta función no puede precalentar rápidamente, se escuchará un "bip". Las funciones de descongelación, fermentación y "ECO" no se pueden precalentar rápidamente.

Uso de su electrodoméstico: cambie durante la cocción

Durante el período de funcionamiento del electrodoméstico, puede cambiar la configuración del tipo de calentamiento y la configuración de temperatura mediante la función del horno o la perilla de ajuste. Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos, el horno se calentará como lo cambió.

Si desea cambiar el tiempo de duración de la cocción en el proceso de cocción, toque  y cámbielo con la perilla de ajuste.

Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos, el horno se calentará como lo cambió.





NOTA

Cambiar los modos/temperatura/tiempo de cocción en reposo puede tener algunas influencias negativas en el resultado de la cocción; le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

Precauciones

ES Después de apagar el aparato, hace mucho calor, especialmente dentro de la cavidad. Nunca toque las superficies interiores del aparato ni los elementos calefactores. Utilice guantes de horno para retirar los accesorios o los utensilios de horno de la cavidad y deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura al mismo tiempo para evitar quemaduras.

Uso de su electrodoméstico: temporizador


Puede utilizar la función de temporizador tocando . Cuando llegue el momento, el horno emitirá un "bip" para recordarlo. Al primer toque de , configure el temporizador por horas, luego toque  nuevamente, configure el temporizador por minutos. Toque  nuevamente y la configuración habrá finalizado.

Puede configurar el temporizador antes y durante el proceso de cocción, pero cuando selecciona la función y la temperatura, no está disponible.

Uso de su electrodoméstico: bloqueo a prueba de niños

Su aparato tiene un seguro para niños para que los niños no puedan encenderlo accidentalmente ni cambiar ningún ajuste.

Al realizar una pulsación larga durante 3 segundos se activa el seguro para niños. Una nueva pulsación larga durante 3 segundos, el horno se desbloquea.

Puede activar y desactivar el seguro para niños cuando el horno esté funcionando o no. Pulse prolongadamente  durante 3 segundos y podrá activar y desactivar el seguro para niños.

Cuando la protección para niños esté activada, aparecerá  en la barra de estado.

Uso de su electrodoméstico: modo de demostración

Modo de demostración, con función de ahorro de datos al apagar. Función de ahorro de apagado: por ejemplo, cuando el modo de demostración está activado, el apagado y luego el encendido siguen encendidos. Después de activar el modo de demostración, el tubo de calefacción no funciona.

1. En el modo de espera, presione y mantenga presionada la tecla "⏻" para ingresar al modo de demostración y mostrar "apagado";
2. Gire la perilla hacia la derecha para encender el modo de demostración, muestra "apagado", gire la perilla hacia la izquierda para apagar el modo de demostración, muestra "encendido".

NOTA

Puede presionar la tecla cancelar para salir de la configuración, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de configuración del modo de demostración y volver al estado de espera.

Uso de su electrodoméstico: modo sabático

El modo sabático tiene la función de guardar datos al apagar. Guarde los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la energía durante la operación, después de encenderla nuevamente, el modo sabático continuará funcionando hasta que el tiempo de cocción sea 0, o presione la tecla "⏻" para regresar al modo de espera.

1. En modo de espera, presione y mantenga presionada la tecla de precalentamiento rápido durante 3 segundos para ingresar al modo sabático. La pantalla muestra 5A8. El rango de ajuste de tiempo es de 24 a 80 horas.
2. Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción.
3. Presione la tecla de inicio o inicie el modo Ramadán automáticamente después de 8 segundos.

NOTA

1. Durante la operación, solo la tecla "⏻" es válida y otras teclas son inválidas
2. Durante el funcionamiento del modo sabático, la puerta del calefactor se abre o se cierra y la luz del calefactor no está encendida.

Cocinar en modo ECO

El modo ECO es calor por calentador inferior y anular, con este modo podrás ahorrar energía durante la cocción.

RECETAS	Accesorios	°C	Nivel	Tiempo (minutos)	Precalentar
Jalá	1 bandeja	180	1	45-50	No
Cerdo asado	1 bandeja	200	1	80-85	No
Pastel de cerezas clafouti	Forma redonda	200	1	55-60	No
Asado De Ternera 1,3kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Rejilla y plato de cristal	180	1	55-60	No
Gratinado de patatas	Parrilla y plato redondo	180	1	65-70	No
Lasaña	Rejilla y plato de cristal	180	1	75-80	No
Tarta de queso	Forma de resorte Φ 20cm	160	1	80-90	No

Consejos y trucos

Quiere cocinar su propia receta	Intente utilizar primero la configuración de recetas similares y optimice el proceso de cocción según el resultado.
¿Está listo el pastel horneado?	Introduzca un palo de madera dentro del bizcocho unos 10 minutos antes de que llegue el tiempo de horneado indicado. Si al sacar el palo no queda masa cruda, el bizcocho está listo.
El pastel pierde mucho volumen durante el enfriamiento después de hornearse.	Intente bajar la temperatura en 10°C y revise las instrucciones de preparación de alimentos en cuanto al manejo mecánico de la masa.
La altura del pastel es mucho más alta en el medio que en el anillo exterior.	No engrase el anillo exterior del molde de resorte.
El bizcocho está demasiado dorado en la parte superior.	Use un nivel de estante más bajo o use una temperatura establecida más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más largo)
El pastel está demasiado seco	Utilice una temperatura establecida 10 °C más alta (esto puede provocar un tiempo de cocción más corto)
La comida tiene buena pinta pero la humedad interior es demasiado alta.	Utilice una temperatura establecida 10°C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más largo) y verifique la receta.
El dorado es desigual	Utilice una temperatura establecida 10 °C más baja (esto puede provocar un tiempo de cocción más prolongado). Utilice el modo “Calefacción superior e inferior” en un nivel.
El bizcocho está menos dorado en la parte inferior.	Elija un nivel hacia abajo
Hornear en más de un nivel al mismo tiempo: un nivel es más oscuro que el otro.	Utilice un modo asistido por ventilador para hornear en más de un nivel y saque las bandejas individualmente cuando estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Condensación de agua durante el horneado	El vapor es parte de hornear y cocinar y normalmente sale del horno junto con el flujo de aire de enfriamiento. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca del horno y formar gotas de agua. Este es un proceso físico y no se puede evitar por completo.
¿Qué tipo de utensilios para hornear se pueden utilizar?	Se pueden utilizar todos los utensilios para hornear resistentes al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando están ácidos. Asegúrese de que haya un buen ajuste entre el recipiente y la tapa.
¿Cómo usar la función de parrilla?	Precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en el nivel indicado en este manual. Cierre la puerta del horno cuando utilice cualquier modo de asado. No utilice el horno con la puerta abierta, excepto para cargar/sacar/revisar los alimentos.

¿Cómo mantener limpio el horno durante el asado?	<p>Utilice la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1.</p> <p>Casi todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.</p>
El elemento calefactor en todos los modos de asado se enciende y apaga con el tiempo.	Es una operación normal y depende del ajuste de temperatura.
¿Cómo calcular la configuración del horno cuando el peso de un asado no viene dado por una receta?	<p>Elija la configuración junto al peso del asado y cambie ligeramente el tiempo.</p> <p>Utilice una sonda para carne si es posible para detectar la temperatura dentro de la carne.</p> <p>Coloque la cabeza de la sonda para carne con cuidado en la carne, siguiendo las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la cabeza de la sonda esté colocada en el medio de la mayor parte de la carne, pero no cerca de un hueso o agujero.</p>
¿Qué sucede si se vierte un líquido sobre un alimento en el horno durante el proceso de horneado o cocción?	<p>El líquido hervirá y surgirá vapor como un proceso físico normal.</p> <p>Tenga cuidado porque el vapor está caliente. Consulte también "Condensación de agua durante el horneado" para obtener más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante este tipo de procesos. Controle cuidadosamente el proceso de horneado o cocción. Abra la puerta con mucho cuidado y solo si es necesario.</p>

ES

Recetas Típicas

PASTEL	Forma	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Duración en minutos
Bizcocho (sencillo) en forma de Caja	Caja	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho (sencillo) en forma de Caja	Caja	1	Convencional	140	70
Bizcocho con Frutas en Forma Redonda	Forma redonda	1	Convencional con ventilador	150	50
Bizcocho con frutas en una bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Muffins De Brioche De Pasas (Torta De Levadura)	Forma de muffin	2	Convencional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00

Pastel de bizcocho (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional con ventilador	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Pastel De Levadura De Manzana En Una Bandeja	Bandeja	1	Convencional con ventilador	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bizcocho de Agua (6 Huevos)	Forma de resorte	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Bizcocho de Agua (4 Huevos)	Forma de resorte	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Bizcocho de agua	Forma de resorte	1	Convención	160	35
Pastel De Levadura De Manzana En Una Bandeja	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefekranz (Callah)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	40

ES

PASTEL	Forma	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Duración en minutos
Tortas Pequeñas 20	Bandeja	2	Convención	150	36
Tartas Pequeñas 40	Bandeja	2+4	Convención	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Pastel De Levadura De Mantequilla	Bandeja	2	Convencional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Mantecada	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Galletas 2 Bandejas	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	160	p.h.t.: 8:20 b.t.: 12:00
Galletas De Vainilla	Bandeja	2	Convencional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Galletas De Vainilla	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

PASTEL	Forma	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan Blanco (1 kg Harina) Forma caja	Caja	1	Convencional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pan Blanco (1 kg Harina) Forma caja	Caja	1	Convencional con ventilador	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (fina)	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Pan	Bandeja	1	Convención	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

NOTA

p.h.t significa tiempo de precalentamiento, b.t. significa tiempo de horneado.

CARNE	Forma	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lomo Tierno de Ternera 1,6 kg	Bandeja	2	Parrilla doble con ventilador	180	55
Pastel de Carne 1 kg Carne	Bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1kg	Bandeja	L2:Estante L1:Bandeja	Parrilla doble con ventilador	180	50
Pescado (2,5 kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk Cocidas B.T.	Bandeja	3	Convención	120	85
Asado de cuello de cerdo (1,2kg)	Bandeja	1	Convención	160	82
Pollo 1,7kg	Bandeja	L2:Estante L1:Bandeja	Convención	180	78

Pruebe los alimentos según EN 60350-1

RECETAS	Accesorios	F	°C	Nivel	Tiempo (minutos)	Precalentar
Bizcocho	Forma de resorte Φ 26cm		170	1	30-35	No
Bizcocho	Forma de resorte Φ 26cm		160	1	30-35	No
Tarta pequeña	1 bandeja		150	2	30-40	Sí
Tarta pequeña	1 bandeja		150	2	40-50	Sí
Tarta pequeña	2 bandejas		150	L2 y L4	30-35	Sí
Tarta de queso	Forma de resorte Φ 26cm		150	1	70-80	No
Tarta de manzana	Forma de resorte Φ 20cm		170	1	80-85	No
Tarta de manzana	Forma de resorte Φ 20cm		160	1	70-80	No
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	Sí
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	Sí
Tostada	Estante		Máx	5	6-8	Sí 5min
Pollo	Estante y bandeja		180	Estante 2 Bandeja 1	75-80	Sí

ES

1. En la receta de pollo, comience con la parte trasera hacia arriba y voltee el pollo después de 30 minutos hacia la parte superior.
2. Utilice un molde oscuro y escarchado y colóquelo sobre la rejilla.
3. Retire las bandejas en el momento en que los alimentos estén listos, incluso cuando no haya transcurrido el tiempo de horneado indicado.
4. Elija la temperatura más baja y compruébela después del menor tiempo, como se indica en la tabla.
5. Si usa la bandeja para capturar los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla durante cualquier modo de asado, la bandeja debe colocarse en el nivel 1 y llenarse con un poco de agua.
6. Las hamburguesas deben darse la vuelta después de 2/3 del tiempo.

Eficiencia energética según norma EN 60350-1

Tenga en cuenta la siguiente información:

1. La medición se realiza en el modo “ECO” para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta.
2. La medición se realiza en el modo “Calefacción superior e inferior” para determinar los datos respecto al modo convencional.
3. Durante la medición, solo el accesorio necesario se encuentra en la cavidad. Todas las demás piezas deben eliminarse.
4. El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el medio del gabinete.
5. Es necesario para la medición cerrar la puerta como en el hogar, incluso cuando el cable perturba la función de sellado de la junta durante la medición. Según los datos de energía, es necesario cerrar la puerta con cuidado durante la medición.
Puede ser necesario utilizar una herramienta para garantizar el sellado de la junta como en el hogar, donde ningún cable perturba la función de sellado.
6. La determinación del volumen de la cavidad se lleva a cabo para el uso “Descongelar” como se describe en la página 20. Para garantizar un uso eficiente del horno, se retiran todos los accesorios, incluidas las rejillas laterales.

ES

Uso eficiente de la energía

1. Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y horneado.
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción y horneado.
3. Si abre la puerta durante la cocción y el horneado, cambie el modo a "Lámpara". (Sin cambiar el ajuste de temperatura)
4. Disminuya el ajuste de temperatura en los modos sin ventilador a 50 °C entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y horneado. Entonces puede usar el calor de la cavidad para completar el proceso.
5. Utilice "Calefacción por ventilador" siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20°C y 30°C.
6. Puede cocinar y hornear usando "Calefacción por ventilador" en más de un nivel al mismo tiempo.
7. Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para utilizar el estado de precalentamiento del horno.
8. No precalentar el horno vacío, si no es necesario.
Si es necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura indicada apagando el indicador luminoso la primera vez.
9. No utilice papel reflectante, como papel de aluminio, para cubrir el suelo de la cavidad.
10. Utilice el temporizador o una sonda de temperatura siempre que sea posible.
11. Utilice moldes y recipientes para hornear con acabado mate oscuro y livianos. Intente no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.

ES

Salud

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos con almidón (es decir, patatas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo.

CONSEJOS

1. Utilice tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos hasta obtener una superficie de color amarillo dorado, no los queme hasta obtener un color marrón oscuro.
3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Utilice el modo "Calefacción por ventilador" si es posible.
5. Papas fritas: Utilizar más de 450g por bandeja, colocarlas repartidas uniformemente y darles la vuelta de vez en cuando. Utilice la información del producto, si está disponible, para obtener el mejor resultado de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento de su electrodoméstico

Agente de limpieza

- Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su apariencia y seguirá funcionando plenamente durante mucho tiempo. Aquí le explicamos cómo debes cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico.
Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañen al utilizar un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta la información de la tabla. Dependiendo del modelo del electrodoméstico, es posible que no todas las áreas enumeradas se encuentren en su electrodoméstico.

Precauciones

Riesgo de daños en la superficie

No utilice:

- Agentes de limpieza fuertes o abrasivos
- Agentes de limpieza con alto contenido de alcohol.
- Estropajos duros o esponjas de limpieza.
- Limpiadoras de alta presión o limpiadoras a vapor.
- Limpiadores especiales para limpiar el aparato mientras está caliente.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

CONSEJO

A través del servicio postventa se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado muy recomendados.

Observe las instrucciones del fabricante respectivo.

Área exterior del aparato	Limpieza
Exterior del aparato Frente de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. Elimine inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo). Se puede formar corrosión debajo de tales motas. Puede obtener productos de limpieza especiales para acero inoxidable adecuados para superficies calientes en nuestro servicio posventa o en comercios especializados. Aplicar una capa muy fina del producto limpiador con un paño suave.
Plástico	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspador de vidrio.
Superficies pintadas	Agua caliente con jabón: Utilice un paño de cocina para limpiar y luego seque con un paño suave.
Panel de control	Agua caliente con jabón: Utilice un paño de cocina para limpiar y luego seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspador de vidrio.
Paneles de puerta	Agua caliente con jabón: Utilice un paño de cocina para limpiar y luego seque con un paño suave. No utilice un raspador de vidrio ni un estropajo de acero inoxidable.

Manija de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con la manija de la puerta, límpielo inmediatamente. De lo contrario, las manchas no podrán eliminarse.
Superficies esmaltadas y superficies autolimpiantes.	Observe las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen a la tabla.
Cubierta de cristal para la iluminación interior.	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador para hornos.
Sello de la puerta No quitar	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina. No friegue.
Cubierta de puerta de acero inoxidable	Limpiador de acero inoxidable: Observe las instrucciones del fabricante. No utilice productos para el cuidado del acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para limpiarla.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Remoje y limpie con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.
Rieles	Agua caliente con jabón: Remoje y limpie con un paño de cocina o un cepillo.
Sistema extraíble	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No retire el lubricante mientras los rieles extraíbles están extraídos. Lo mejor es limpiarlos cuando se empujan hacia adentro. No limpie en el lavavajillas.
Termómetro para carne	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No limpie en el lavavajillas.

ES

NOTA

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Ligeras diferencias de color en el frente del electrodoméstico se deben al uso de Sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, causadas por los reflejos de la iluminación interior.
- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de esmalte horneado a temperaturas muy altas. Esto puede causar alguna ligera variación de color. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no se pueden esmaltar por completo. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no perjudica la protección anticorrosión.
- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de Mantenga siempre el aparato limpio y elimine la suciedad inmediatamente para que no se acumulen depósitos rebeldes de suciedad.

CONSEJOS

- Limpie el compartimento de cocción después de cada uso. Esto asegurará que la suciedad no se queme.

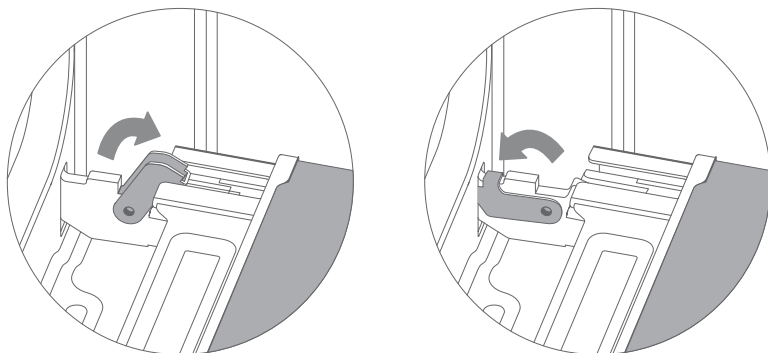
- Elimine siempre inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo).
- Retire las partículas de comida que contengan azúcar inmediatamente, si es posible, cuando aún estén calientes.
- Utilice recipientes adecuados para asar, p. ej. una fuente para asar.

Puerta del Aparato

- Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su apariencia y seguirá siendo completamente funcional durante mucho tiempo. Esto le indicará cómo quitar la puerta del electrodoméstico y limpiarla.

Para realizar la limpieza y retirar los paneles de la puerta, puede retirar la puerta del aparato. Cada una de las bisagras de la puerta del aparato dispone de una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda asegurada en su lugar. No se puede separar. Cuando se abren las palancas de bloqueo para quitar la puerta del aparato, las bisagras se bloquean. No pueden cerrarse de golpe.



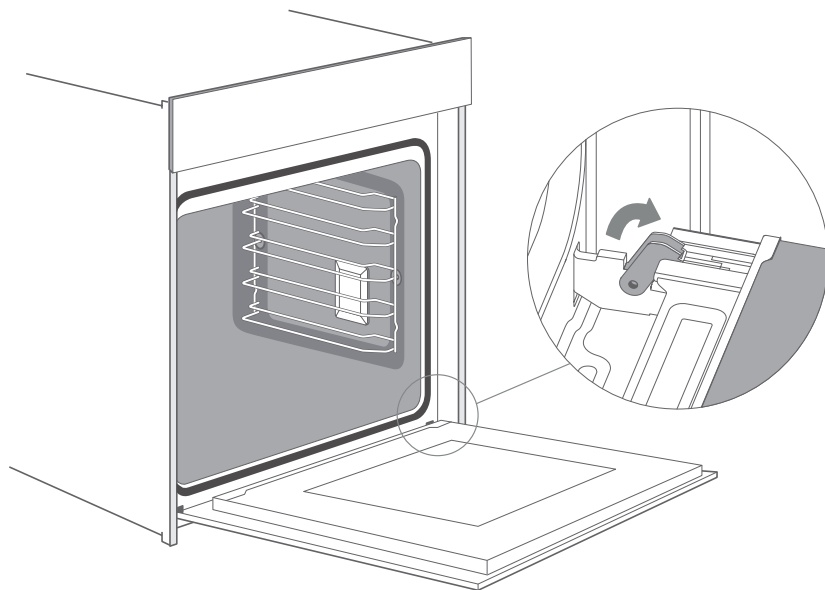
Alarma

Riesgo de lesión

- Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al retirar la puerta del aparato, completamente abiertas.
- Las bisagras de la puerta del electrodoméstico se mueven al abrir y cerrar la puerta y usted podría quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Quitar la puerta del electrodoméstico

- Abra completamente la puerta del aparato
- Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
- Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
- Con ambas manos, agarre la puerta por el lado izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.

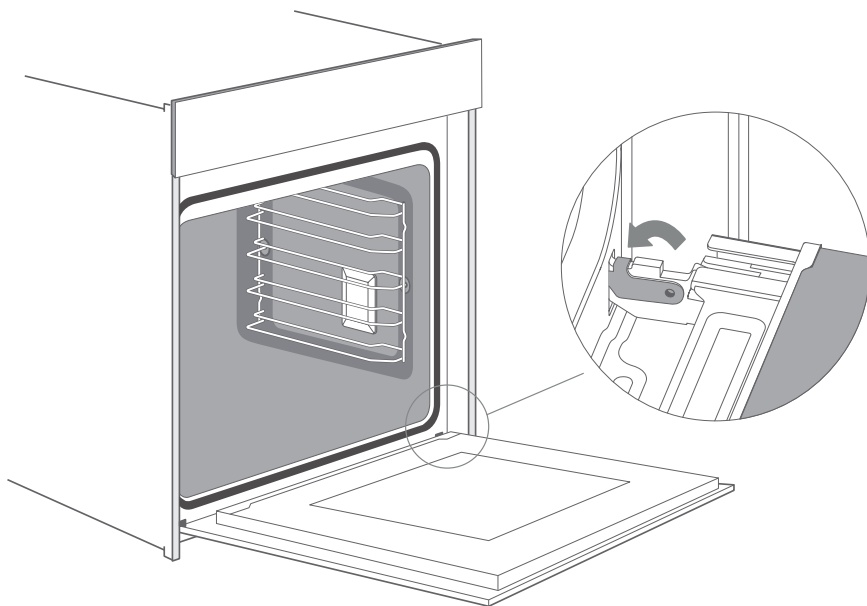


ES

Montaje de la puerta del electrodoméstico

Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al desmontaje.

- Al colocar la puerta del electrodoméstico, asegúrese de que ambas bisagras estén colocadas directamente en los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad. Asegúrese de que las bisagras estén insertadas en la posición correcta. Debes poder insertarlos fácilmente y sin resistencia. Si puede sentir alguna resistencia, verifique que las bisagras estén insertadas correctamente en los orificios.
- Abra completamente la puerta del aparato. Mientras abre la puerta del aparato, puede volver a comprobar si las bisagras están en la posición correcta. Si realiza un ajuste incorrecto, no podrá abrir completamente la puerta del electrodoméstico. Vuelva a cerrar ambas palancas de bloqueo.
- Cierre la puerta del compartimento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos encarecidamente que compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están medio selladas.



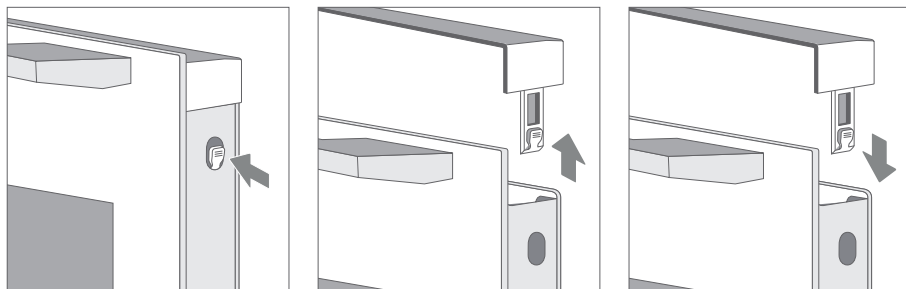
ES

Quitar la cubierta de la puerta

La incrustación de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede quitar la funda.

Retire la puerta del aparato como se indicó anteriormente.

- Presione en el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
- Retire la cubierta.
- Después de quitar la cubierta de la puerta, las partes restantes de la puerta del electrodoméstico se pueden quitar fácilmente para poder continuar con la limpieza. Cuando termine la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa y presione hasta que encaje de forma audible.
- Colocar la puerta del aparato y cerrarla.



ES

Precauciones

Mientras la puerta del electrodoméstico está bien instalada, en este momento también se puede quitar la cubierta de la puerta.

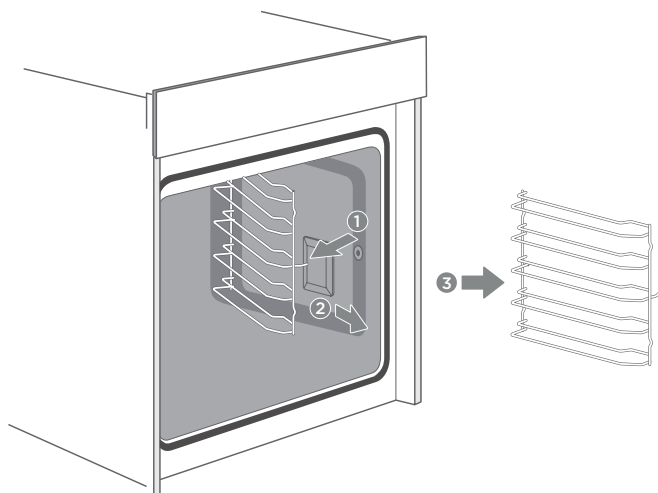
- Quitar la cubierta de la puerta significa liberar el vidrio interior de la puerta del electrodoméstico; el vidrio se puede mover fácilmente y causar daños o lesiones.
- Quitar la cubierta de la puerta y el vidrio interior significa reducir el peso total de la puerta del electrodoméstico. Las bisagras pueden ser más fáciles de mover al cerrar la puerta y usted puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Debido a los 2 puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente que no retire la cubierta de la puerta a menos que haya quitado la puerta del electrodoméstico. Los daños causados por un funcionamiento incorrecto no están cubiertos por la garantía.

Rieles

Cuando quieras tener una buena limpieza de los rieles y la cavidad, puede quitar los estantes y limpiarlos. De esta manera, su electrodoméstico conservará su apariencia y seguirá siendo completamente funcional durante mucho tiempo.

- Tire de la parte delantera de las barandillas laterales horizontalmente en la dirección opuesta hasta que salga la función ①; Más adelante podrás quitar los estantes como en la imagen.
- Vuelva a colocar el riel lateral en la cavidad, primero inserte correctamente la parte trasera del riel lateral en el orificio de la cavidad y luego inserte la parte frontal de ① en el orificio.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Cure su electrodoméstico cuando sea necesario

Si ocurre una falla, antes de llamar al servicio postventa, asegúrese de que no se debe a operaciones incorrectas y consulte la tabla de fallas, intente corregir la falla usted mismo. A menudo, usted mismo puede solucionar fácilmente los fallos técnicos del aparato.

Si un plato no queda exactamente como deseaba, encontrará muchos consejos e instrucciones de preparación al final del manual de instrucciones.

Falla	Posible Causa	Notas/remedio
<ul style="list-style-type: none"> El aparato no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> Fusible defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique el disyuntor en la caja de fusibles.
	<ul style="list-style-type: none"> Corte de energía 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si funcionan la luz de la cocina u otros electrodomésticos de la cocina.
<ul style="list-style-type: none"> Los mandos se han caído del soporte del panel de control. 	<ul style="list-style-type: none"> Las perillas se han desconectado accidentalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> Las perillas se pueden quitar. Simplemente coloque los mandos en su soporte en el panel de control y empújelos hacia adentro para que encajen y puedan girarse como de costumbre.
<ul style="list-style-type: none"> Las perillas ya no se pueden girar fácilmente. 	<ul style="list-style-type: none"> Hay suciedad debajo de las perillas 	<ul style="list-style-type: none"> Las perillas se pueden quitar. Para desenganchar los pomos, simplemente retirelos del soporte. Alternativamente, presione el borde exterior de las perillas para que se inclinen y puedan levantarse fácilmente. Limpie cuidadosamente los pomos con un paño y agua con jabón. Secar con un paño suave. No utilice materiales afilados o abrasivos. No remoje ni limpie en el lavavajillas. No retire las perillas con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable.
<ul style="list-style-type: none"> El ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: "Calefacción del ventilador". 		<ul style="list-style-type: none"> Esta es una operación normal debido a la mejor distribución del calor posible y al mejor rendimiento posible del horno.
<ul style="list-style-type: none"> Después del proceso de cocción se puede escuchar un ruido y se puede observar un flujo de aire cerca del panel de control. 		<ul style="list-style-type: none"> El ventilador de refrigeración sigue funcionando para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.

ES

<ul style="list-style-type: none"> • La comida no está suficientemente cocida en el tiempo indicado en la receta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza una temperatura diferente a la receta. Verifique nuevamente las temperaturas. Las cantidades de ingredientes son diferentes a las de la receta. Revisa la receta nuevamente.
<ul style="list-style-type: none"> • Dorado desigual 	<ul style="list-style-type: none"> • El ajuste de temperatura es demasiado alto o se podría optimizar el nivel del estante. Verifique la receta y la configuración. El acabado de la superficie, el color o el material de los utensilios para hornear no fueron la mejor opción para la función del horno seleccionada. Cuando utilice calor radiante, como el modo “Calefacción superior e inferior”, utilice utensilios para horno con acabado mate, de colores oscuros y de peso ligero.
<ul style="list-style-type: none"> • La lámpara no enciende 	<ul style="list-style-type: none"> • Es necesario reemplazar la lámpara.

Alarma

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizadas por uno de nuestros técnicos de posventa cualificados. Si el aparato está defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el disyuntor en la caja de fusibles.

Contacte con el servicio postventa.

Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, para evitar que se olvide desconectado del suministro eléctrico.

Reemplazo de la lámpara en la esquina de la cavidad.

Si la lámpara de la cavidad falla, se debe reemplazar. Podrá adquirir lámparas halógenas resistentes al calor de 25 vatios y 230 V en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Al manipular la lámpara halógena, utilice un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.

Alarma

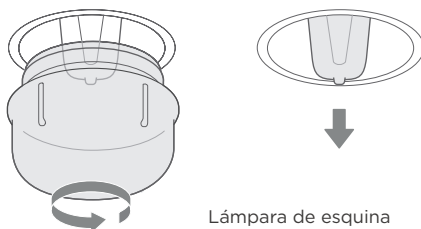
¡Riesgo de descarga eléctrica!

Al reemplazar la lámpara, los contactos del portalámparas están activos. Antes de reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la red eléctrica o cambie otro disyuntor en la caja de fusibles.

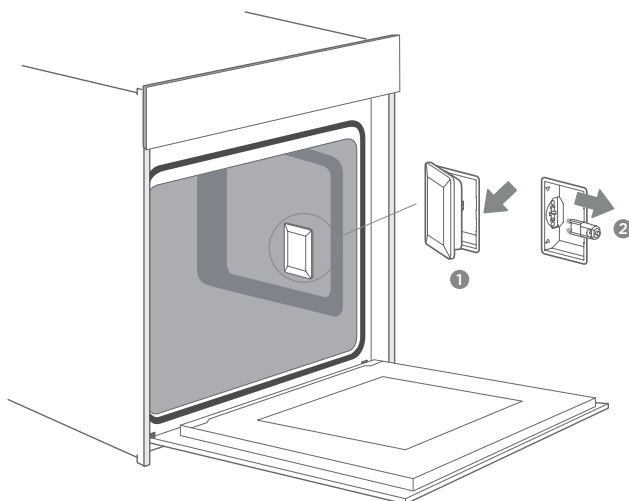
¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del aparato ni los elementos calefactores. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

- Coloque una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
- Gire la cubierta de vidrio en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla (lámpara de esquina); Retire la rejilla lateral y luego levante ligeramente la cubierta de vidrio con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral)
- Saque la lámpara - no la gire.
- Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.
- Retire la toalla y encienda el disyuntor para ver si la lámpara se enciende.
- Para la lámpara lateral, si funciona bien después del reemplazo, recuerde volver a colocar la rejilla lateral.



Lámpara de esquina



Lámpara lateral

Cubierta de vidrio

Si la cubierta de cristal de la lámpara halógena está dañada, deberá sustituirse. Puede obtener una nueva cubierta de cristal en el servicio posventa. Especifique el número E y el número FD de su electrodoméstico.

Servicio al Cliente

Nuestro servicio postventa está a su disposición si necesita reparar su electrodoméstico. Siempre encontraremos una solución adecuada. Póngase en contacto con el distribuidor donde se encuentra este aparato. Cuando nos llame, proporcione el número de modelo y S/N para que podamos brindarle el asesoramiento correcto. La placa de características con estos números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

Para ahorrar tiempo, puede anotar en el espacio siguiente el modelo de su electrodoméstico y el número de teléfono del servicio postventa, en caso de que sea necesario.

TARJETA DE MANTENIMIENTO

Número de Modelo		Fecha de compra	
Número de serie		Tienda de compras	

Alarma

ES

Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.


NOTA

Tenga en cuenta que la visita de un técnico de servicio posventa no es gratuita, incluso durante el período de garantía.

Confíe en la profesionalidad del fabricante. Por lo tanto, puede estar seguro de que la reparación la llevarán a cabo técnicos de servicio capacitados que cuentan con repuestos originales para sus electrodomésticos.

Arriba, gracias nuevamente por comprar el horno empotrable de Midea y deseamos que nuestro electrodoméstico le brinde comida deliciosa y una vida feliz.

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial de  y todas sus versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus filiales ("Midea"), de los cuales Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y todos buena voluntad derivada del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca comercial Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca comercial o competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

ES

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir total o parcialmente este manual, ni agruparlo o venderlo con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas al momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y Eliminación del Producto de Desecho:

Este producto cumple con la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con las autoridades locales o con el minorista donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



ES

Información del embalaje

Los materiales de embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normativas Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones con todas las estipulaciones de la ley de protección de datos aplicable, de acuerdo con los países acordados dentro de los cuales se prestarán los servicios al cliente.

Generalmente, nuestro procesamiento de datos es para cumplir con nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, para salvaguardar sus derechos en relación con cuestiones de garantía y registro del producto. En algunos casos, pero solo si se garantiza una protección de datos adecuada, los datos personales podrían transferirse a destinatarios ubicados fuera de la Área Económica Europea.

Se proporciona más información bajo petición. Puede contactar con nuestro Delegado de Protección de Datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse a que su información personal sea procesada con fines de marketing directo, comuníquese con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para encontrar más información, siga el código QR.

ES

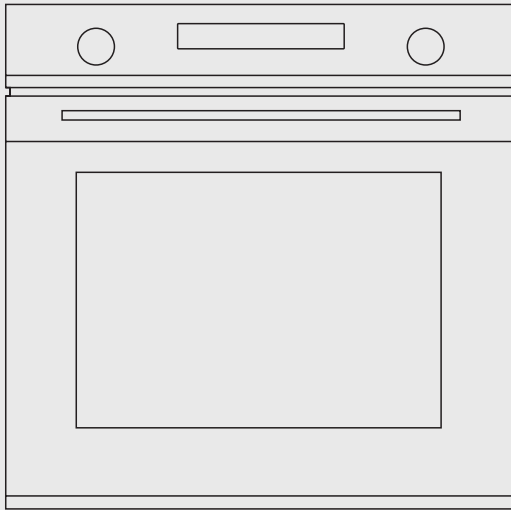


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



FORNO EMBUTIDO

MANUAL DO UTILIZADOR

MBO7NM30E0-X

Notas de aviso: Antes de usar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoria do produto. Consulte o seu revendedor ou fabricante para mais detalhes.

O diagrama acima é apenas para referência. Por favor, tome a aparência do produto real como padrão.

CARTA DE AGRADECIMENTO

Obrigado por escolher Midea! Antes de utilizar o seu novo produto Midea, leia atentamente este manual para se assegurar de que sabe como operar as características e funções que o seu novo aparelho oferece de uma forma segura.

CONTEÚDO

CARTA DE AGRADECIMENTO.....	PT-01
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	PT-02
ESPECIFICAÇÃO	PT-09
VISÃO GERAL DO PRODUTO	PT-10
INSTALAÇÃO DO PRODUTO.....	PT-14
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO	PT-17
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	PT-28
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	PT-35
MARCAS, DIREITOS DE AUTOR E DECLARAÇÃO LEGAL....	PT-39
DISPOSIÇÃO E RECICLAGEM.....	PT-40
AVISO DE PROTEÇÃO DE DADOS	PT-41

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Uso Pretendido

As seguintes directrizes de segurança destinam-se a prevenir riscos ou danos imprevistos dos funcionamentos inseguros ou incorretos do aparelho. Por favor, verifique a embalagem e o aparelho à chegada para garantir que tudo está intacto para um funcionamento seguro. Se você descobrir algum dano, por favor, contate o vendedor ou revendedor. Por favor, note que as modificações ou alterações ao aparelho não são permitidas para o bem da sua própria segurança. A utilização não intencional pode causar perigos e perdas de reivindicações da garantia.

Explicação dos Símbolos



Perigo

Este símbolo indica que existem perigos para a vida e saúde das pessoas devido ao gás extremamente inflamável.



Aviso de tensão elétrica

Este símbolo indica que existe um perigo para a vida e saúde das pessoas devido à tensão.



Aviso

A palavra sinal indica um perigo dum nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou danos graves.



Cuidado com o aparelho

A palavra sinal indica um perigo com um baixo grau de risco que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados.



Atenção!

A palavra sinal indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.



Instruções de observação

Este símbolo indica que um técnico de assistência só deve operar e fazer manutenção neste aparelho em conformidade com as instruções de operação.

Leia estas instruções de operação com cuidado e atenção antes de usar/comissionar o aparelho e mantenha-as na vizinhança imediata do local de instalação ou do aparelho para utilização futura!

Informações de Segurança

Uso Pretendido

- Obrigado por comprar o Forno Embutido da Midea. Antes de o desembalar, leia atentamente estas instruções. Só assim será capaz de operar o seu aparelho de forma segura e correta. Recomendamos sinceramente que guarde o manual de instruções e as instruções de instalação para utilização futura ou para os utilizadores seguintes.
- O aparelho destina-se apenas a ser instalado numa cozinha. Respeite as instruções especiais de instalação.
- Verifique se o aparelho apresenta danos depois de o desembalar. Não ligue o aparelho se este estiver danificado. Apenas um profissional autorizado pode ligar aparelhos sem ficha. Os danos causados por uma ligação incorreta não são cobertos pela garantia. Utilize este aparelho apenas em espaços interiores. O aparelho só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas.
- O aparelho deve ser supervisionado durante o funcionamento. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam vigiadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos associados.
- As crianças não devem brincar com o aparelho, em cima dele ou à sua volta.
- As crianças não devem limpar o aparelho nem efetuar a manutenção geral, a menos que tenham

pelo menos 8 anos de idade e estejam a ser supervisionadas.

- Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade a uma distância segura do aparelho e do cabo de alimentação.

E, por favor, introduza os acessórios na cavidade sempre no sentido correto.

Aviso

Risco de choque eléctrico

- As reparações incorretas são perigosas. As reparações e a substituição dos cabos de alimentação danificados só podem ser efetuadas por um dos nossos técnicos pós-venda com formação adequada. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede eléctrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Contactar o serviço pós-venda.
- O isolamento dos cabos dos aparelhos eléctricos pode derreter ao tocar nas partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos dos aparelhos eléctricos em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor, que podem provocar um choque eléctrico.
- Um aparelho defeituoso pode provocar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue o aparelho da rede eléctrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Contacte o serviço pós-venda.

Risco de queimaduras

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas

superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento.

- Deixe sempre o aparelho arrefecer.
- Mantenha as crianças a uma distância segura.
- Os acessórios e os utensílios de cozinha ficam muito quentes. Utilize sempre luvas de cozinha para retirar os acessórios ou os utensílios de cozinha da cavidade.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no compartimento de cozedura quente. Nunca prepare alimentos com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

PT

Risco de escaldaduras

- As partes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Nunca toque nas partes quentes. Mantenha as crianças a uma distância segura.
- Quando se abre a porta do aparelho, pode sair vapor quente. O vapor pode não ser visível, consoante a sua temperatura. Durante a abertura, não se aproxime demasiado do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Manter as crianças afastadas.
- A água numa cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca deitar água na cavidade quente.

Risco de ferimentos

- Os vidros riscados na porta do aparelho podem ficar rachados. Não utilize um raspador de vidro, produtos de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes.

- As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta e pode ficar preso. Mantenha as mãos afastadas das dobradiças.

Risco de incêndio

- Os objetos combustíveis armazenados na cavidade podem incendiar-se. Nunca guarde objetos combustíveis no compartimento. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho e retire a ficha do disjuntor da caixa de fusíveis.
- Quando se abre a porta do aparelho, cria-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode entrar em contacto com a resistência e incendiar-se. Não coloque papel vegetal solto sobre os acessórios durante o pré-aquecimento. Pese sempre o papel vegetal com um prato ou um tabuleiro de ir ao forno. Cubra apenas a superfície necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve ficar saliente sobre os acessórios.

PT

Perigo devido a magnetismo

- São utilizados ímanes permanentes no painel de controlo ou nos elementos de controlo. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, marca-passos cardíacos ou bombas de insulina. Os portadores de implantes eletrónicos devem manter-se a uma distância mínima de 10 cm do painel de controlo.

Causas de danos

- Acessórios, folha de alumínio, papel vegetal ou utensílios de cozinha no chão da cavidade: não coloque acessórios no chão da cavidade. Não cubra o chão da cavidade com qualquer tipo de folha ou

papel vegetal. Não coloque utensílios de cozinha no chão da cavidade se a temperatura for superior a 50 °C. Isto provoca uma acumulação de calor. O esmalte fica danificado.

- Folha de alumínio: A folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contacto com o vidro da porta. Isto pode provocar uma descoloração permanente do vidro da porta.
- Painéis de silicone: Não utilize painéis de silicone, nem tapetes, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor do forno pode ficar danificado.
- Água num compartimento de cozedura quente: não deite água na cavidade quando esta estiver quente. Isto provocará vapor. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade na cavidade: Durante um longo período de tempo, a humidade na cavidade pode provocar corrosão. Deixe secar o aparelho após a utilização. Não mantenha alimentos húmidos na cavidade fechada durante longos períodos de tempo. Não guarde os alimentos na cavidade.
- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: Após o funcionamento a altas temperaturas, deixe arrefecer o aparelho apenas com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta fique apenas um pouco aberta, a parte da frente dos móveis próximos pode ficar danificada com o tempo. Só deixe o aparelho secar com a porta aberta se tiver sido produzida muita humidade durante o funcionamento do forno.
- Sumo de fruta: quando cozer tartes de fruta particularmente sumarentas, não embale o tabuleiro

de forma demasiado generosa. O sumo de fruta que escorre do tabuleiro deixa manchas que não podem ser removidas. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

- Vedação muito suja: Se a junta de vedação estiver muito suja, a porta do aparelho deixa de fechar corretamente durante o funcionamento. As frentes dos aparelhos adjacentes podem ser danificadas. Mantenha a vedação sempre limpa.
- Porta do aparelho como assento, prateleira ou bancada de trabalho: Não se sente na porta do aparelho, nem colocar ou pendurar nada nela. Não coloque utensílios de cozinha ou acessórios sobre a porta do aparelho.
- Colocação de acessórios: consoante o modelo do aparelho, os acessórios podem riscar o painel da porta ao fechar a porta do aparelho. Introduza sempre os acessórios na cavidade até ao limite da sua capacidade.
- Transporte o aparelho: não transporte ou segure o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Se utilizar o calor residual do aparelho para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior da cavidade. Isto pode provocar a formação de condensação e causar danos por corrosão no seu aparelho de alta qualidade, bem como danos na sua cozinha. Evite a condensação abrindo a porta ou utilizando o modo "Descongelação".

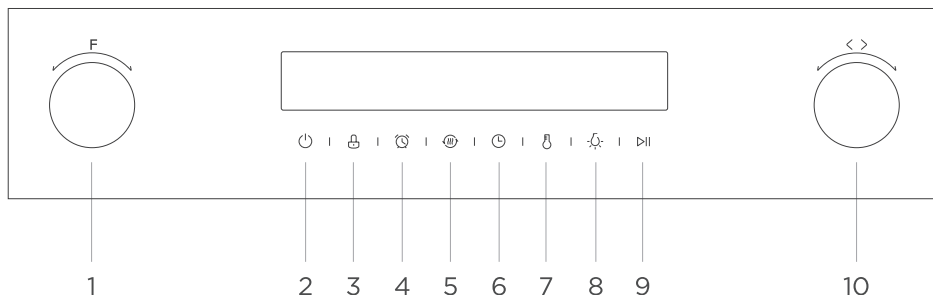
ESPECIFICAÇÃO

Modelo	MBO7NM30E0-X
Tensão nominal	220-240V-
Frequência nominal	50Hz-60 Hz
Potência elétrica	2,9 kW

PT

VISÃO GERAL DO PRODUTO

Identificação do aparelho



F	1. Forno - Função	Rode este botão para mudar o modo de aquecimento.
	2. Cancel (Cancelar)	Cancele o estado atual e entrar no modo de espera.
	3. Child-Proof Lock (Bloqueio de segurança para crianças)	Utilize o bloqueio de segurança para crianças com uma pressão de 3s.
	4. Timer (Temporizador)	Utilize a função de temporizador.
	5. Quick preheat (Pré-aquecimento rápido)	Utilize esta função para efetuar um pré-aquecimento rápido.
	6. Duration & Clock Setting (Definição da duração e do relógio)	Defina um tempo de duração e, em seguida, selecione a função e defina o relógio no modo de espera.
	7. Temperature Setting (Definição da temperatura)	Pressione para definir a temperatura.
	8. Lamp ON/OFF (Lâmpada LIGADA/DESLIGADA)	Ligue e desligue a lâmpada.
	9. Start/Pause (Iniciar/Pausar)	Inicie e interromper o processo de cozedura.
	10. Adjust (Ajustar)	Altere os valores de regulação indicados no ecrã.

No estado de funcionamento, a luz laranja acende-se; no estado de espera, a luz branca acende-se.

Acessórios

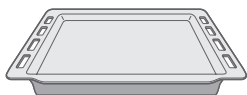
O seu aparelho é acompanhado por uma gama de acessórios. Aqui pode encontrar uma visão geral dos acessórios incluídos e informações sobre como utilizá-los corretamente.

Acessórios incluídos

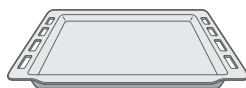
O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Estante de arame
Para utensílios de cozinha, formas para bolos e pratos à prova de forno. Para assados e grelhados



Tabuleiro de cozedura
Para assados em tabuleiro e pequenos produtos de pastelaria.



Tabuleiro raso
Para assados em tabuleiro e pequenos produtos de pastelaria.

Pode utilizar o tabuleiro para colocar líquidos ou cozinhar alimentos com sumo. Utilize apenas acessórios originais. Estes estão especialmente adaptados ao seu aparelho. Os acessórios podem ser adquiridos no serviço pós-venda, em lojas especializadas ou na Internet.

NOTA

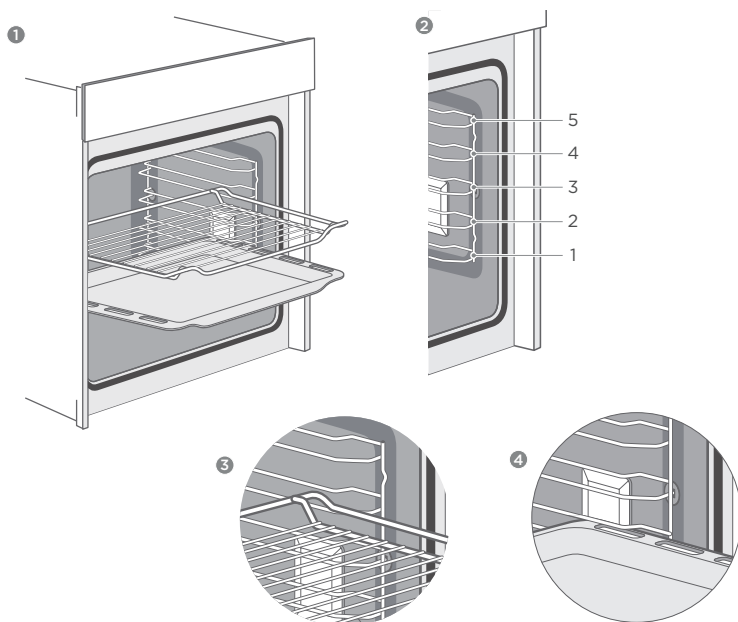
Os acessórios podem deformar-se quando estão quentes. Isto não afecta o seu funcionamento. Depois de arrefecerem, recuperam a sua forma original.

Inserção dos acessórios

A cavidade tem cinco posições de prateleira. As posições das prateleiras são contadas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente até meio sem tombarem.

NOTA

1. Certifique-se de que insere sempre os acessórios na cavidade no sentido correto.
2. Introduza sempre os acessórios completamente na cavidade, de modo a não tocarem na porta do aparelho.



PT

Proteção contra inclinação

Os acessórios podem ser puxados aproximadamente até meio até ficarem bloqueados. A função de bloqueio impede que os acessórios se inclinem com a gravidade dos alimentos e dos próprios acessórios enquanto são puxados para fora. Os acessórios devem ser inseridos na cavidade corretamente para a proteção contra a inclinação. Quando inserir a grelha, certifique-se de que a grelha está virada para a direita, como na imagem **1 3**.

Quando inserir o tabuleiro de apoio, certifique-se de que o tabuleiro de apoio está virado para a direita, como na imagem **1 4**.

Acessórios opcionais

Pode adquirir acessórios opcionais no serviço pós-venda, em lojas especializadas ou online. Os acessórios que se seguem estão disponíveis para aquisição e, para mais informações, consulte as brochuras de venda.



Sistema rotativo

Para assar carne como frango, peru, coelho, etc;



Espeto de churrasco

Para fazer churrascos de carne e legumes;

Acessórios de inserção:

Os palitos de churrasco só são adequados para o sistema rotativo. Quando utilizar palitos de churrasco, coloque-os na grelha do sistema rotativo. E antes de inserir os acessórios na cavidade, certifique-se de que todos os alimentos estão bem colocados e, em seguida, insira-os ligeiramente no nível 2 da cavidade.

NOTA

1. O sistema rotativo não está em rotação contínua, pode optar por fazê-lo rodar durante o processo de cozedura com base no desempenho dos alimentos. Certifique-se de que calça luvas de isolamento térmico e tenha cuidado com o calor que sai ao abrir a porta do forno. O sistema rotativo pode efetuar rotações de 90 graus e, provavelmente, nem sequer é necessário rodá-lo.
2. Os paus de churrasco têm cabeças cúspides perigosas, pelo que as crianças e as pessoas com deficiência devem estar longe deles. E verifique se os paus não estão dentro da tampa da convenção antes de ligar o forno, pois isso danificará o forno e poderá ferir pessoas também.
3. Sugerimos sinceramente que se utilize o nível 2 da cavidade, a função de aquecimento superior + inferior para cozer enquanto se utiliza o sistema rotativo e os paus de churrasco.

PT

Ao comprar, indique sempre o número de encomenda exato do acessório opcional.

Acessórios opcionais	Número de encomenda
Estante de arame Para utensílios de cozinha, formas para bolos e pratos à prova de forno. Para assados e grelhados	7NM20M1-17030
Tabuleiro de cozedura Para assados em tabuleiro e pequenos produtos de pasteleria.	7NM20M1-17012
Forma universal Para bolos húmidos, pasteleria, refeições congeladas e assados grandes.	7NM20M1-17011
Sistema rotativo Para assar carne como frango, peru, coelho, etc;	7NM30EO-06040
Espeto de churrasco Para fazer churrascos de carne e legumes;	7NM30EO-06051

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Instalação

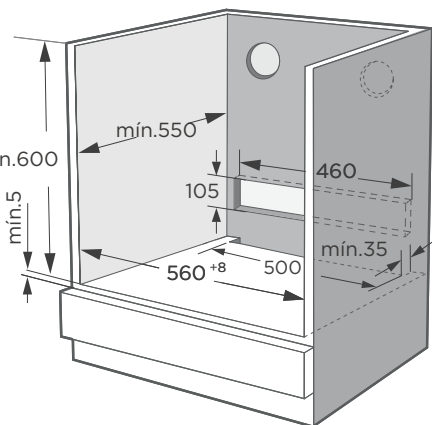
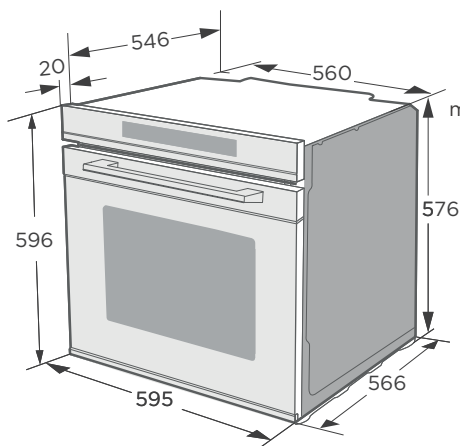
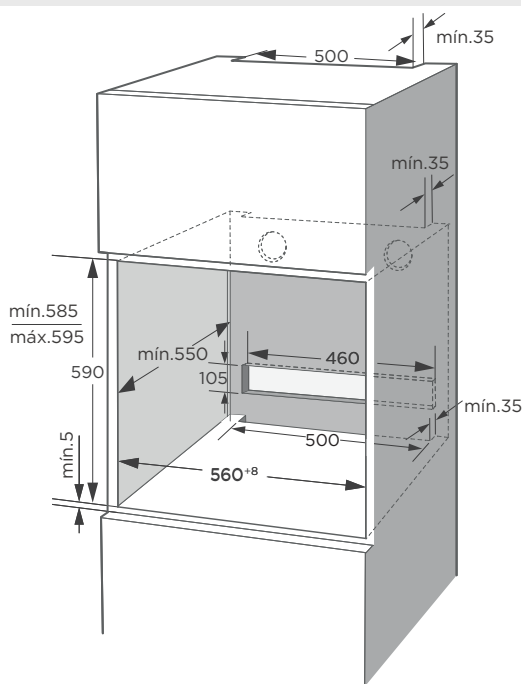
Para que este aparelho funcione de forma segura, certifique-se de que foi instalado por um profissional, respeitando as instruções de instalação. Os danos ocorridos devido a uma instalação incorreta não estão abrangidos pela garantia. Durante a instalação, use luvas de proteção para evitar ser cortado por arestas afiadas.

Antes da instalação, verifique se o aparelho está danificado e não o ligue se estiver danificado. Antes de ligar o aparelho, limpe todos os materiais de embalagem e a película adesiva do aparelho.

As dimensões anexas são em mm.

É necessário ter a ficha acessível ou incorporar um interruptor na cablagem fixa, de modo a desligar o aparelho da alimentação após a instalação, quando necessário.

Atenção! O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.

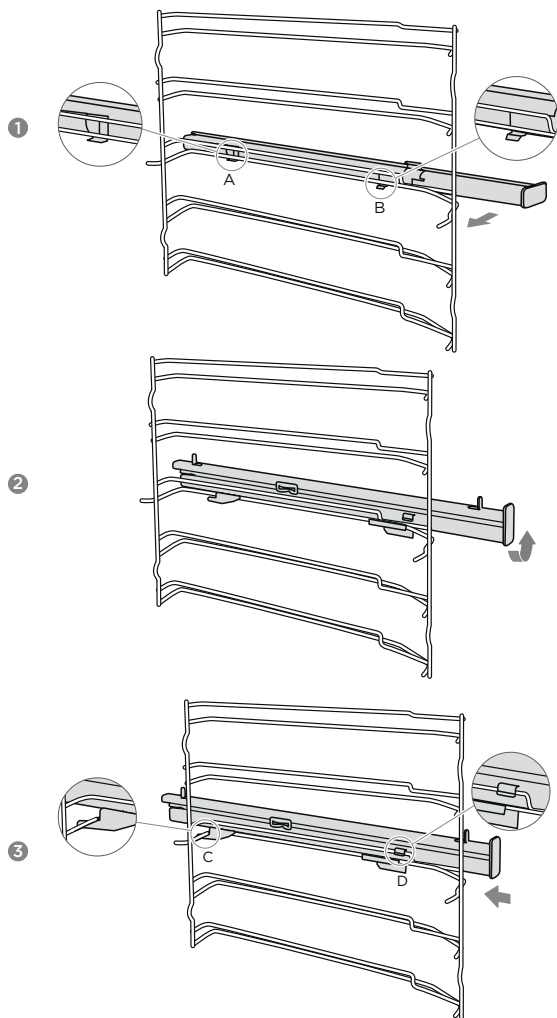


PT

Fixe as corrediças telescópicas

(por exemplo, o lado esquerdo, o mesmo para o lado direito)

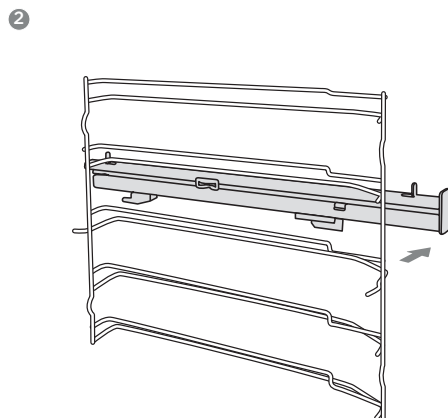
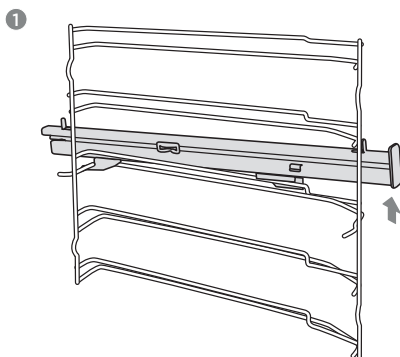
- Coloque os pontos A e B das corrediças telescópicas horizontalmente no fio exterior.
- Rode as corrediças telescópicas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (no sentido dos ponteiros do relógio para o lado direito) em 90 graus.
- Empurre as corrediças telescópicas para a frente, faça com que a ponta C se prenda ao arame inferior e a ponta D se prenda ao arame superior.



Retire as corrediças telescópicas

(por exemplo, o lado esquerdo, o mesmo para o lado direito)

- Levante com força uma das extremidades das corrediças telescópicas.
- Levante todas as corrediças telescópicas e retire-as para trás.



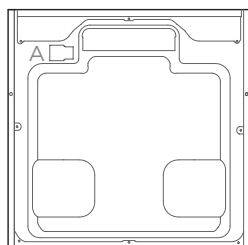
PT

Mudar o cabo de alimentação

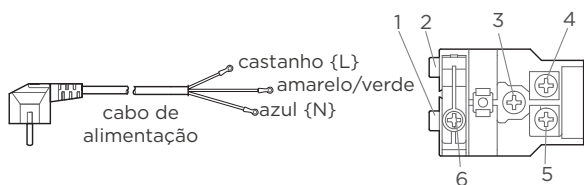
A posição A mostra a posição da caixa de terminais na parte de trás da caixa exterior traseira e está fechada.

Passos:

- cortar a alimentação, utilizar uma chave de fendas pequena para abrir dois encaixes 1, 2.
- utilizar uma chave de fendas Phillips para retirar os parafusos 3, 4, 5 e 6.
- mudar o novo cabo de alimentação, fixar o fio amarelo/verde no 3, o fio castanho no 4, o fio azul no 5.
- rodar o parafuso 6 para fechar a tampa da caixa de terminais e terminar a mudança.



invólucro exterior traseiro



caixa de terminais

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO


Antes de utilizar o aparelho

Primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho para preparar os alimentos pela primeira vez, é necessário limpar a cavidade e os acessórios.

1. Retire todos os autocolantes, as películas de proteção da superfície e as peças de proteção para o transporte.
2. Retire todos os acessórios e os suportes laterais da cavidade.
3. Limpe bem os acessórios e os suportes laterais com água e sabão e um pano de cozinha ou uma escova macia.
4. Certifique-se de que a cavidade não contém restos de embalagens, tais como granulados de poliestireno ou pedaços de madeira que possam causar risco de incêndio
5. Limpe as superfícies lisas da cavidade e da porta com um pano macio e húmido.
6. Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o aparelho vazio e com a porta do forno fechada.
7. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o aparelho estiver a aquecer pela primeira vez. Mantenha as crianças e os animais domésticos fora da cozinha durante este período. Feche a porta das divisões adjacentes.
8. Regule as regulações indicadas. Para saber como regular o tipo de aquecimento e a temperatura, consulte o capítulo seguinte.
→ "Utilização do seu aparelho" na página 19

Configurações




Modo de aquecimento	
Temperatura	250°C
Tempo	1h

Após o arrefecimento do aparelho

1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano de cozinha.
2. Seque todas as superfícies
3. Instale os suportes laterais

Definir a hora

Antes de a câmara de cozimento poder ser utilizada, é necessário definir a hora.

1. Depois de o forno ter sido ligado eletricamente, toque no símbolo clock (relógio)  e, em seguida, pode definir a hora do dia em horas, rodando o botão direito.
2. Toque novamente no símbolo clock (relógio)  e, em seguida, pode definir a hora em minutos rodando o botão direito.
3. Toque no símbolo clock (relógio)  para terminar a definição.

NOTA

O relógio tem um ecrã de 24 horas.

Tipos de aquecimento

O seu aparelho tem vários modos de funcionamento que facilitam a sua utilização. Para que possa encontrar o tipo de aquecimento correto para a sua louça, explicamos aqui as diferenças e os âmbitos de aplicação.

Tipos de aquecimento	Temperatura	Uso
 Convencional	30-250°C	Para cozer e assar de forma tradicional num só nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
 Convecção	50-250°C	Para cozer e assar num ou mais níveis. O calor provém do anel de aquecimento que envolve o ventilador de forma uniforme.
 ECO	140-240°C	Para cozinhar com poupança de energia.
 Convencional + Ventilador	50-250°C	Para cozer e assar num ou mais níveis. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pela cavidade.
 Aquecimento radiante	150-250°C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para tostar alimentos. Coloque os alimentos na parte central, por baixo do elemento de aquecimento do grelhador.
 Grelhador duplo + Ventilador	50-250°C	Para grelhar alimentos planos e para tostar alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente pela cavidade.
 Grelhador duplo	150-250°C	Para grelhar alimentos planos e para tostar alimentos.
 Pizza	50-250°C	Para pizzas e pratos que necessitam de muito calor por baixo. O aquecedor de fundo e o aquecedor de anel funcionam.
 Aquecimento inferior	30-220°C	Para adicionar uma tostada extra às bases de pizzas, tartes e bolos. O aquecimento provém do aquecedor inferior.
 Descongelar	-	Para descongelar suavemente alimentos congelados.
 Fermentação	30-45°C	Para fazer massa de levedura e massa fermentada para provar e cultivar iogurte.

NOTA

As funções de descongelação, de fermentação e "ECO" não podem ser pré-aquecidas rapidamente.

NOTA

1. Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível retirar os suportes laterais e colocar o recipiente no chão da cavidade.
2. Para aquecer os utensílios de mesa, é vantajoso retirar os suportes laterais e os modos de aquecimento "Grelhar com ar quente" e "Aquecimento com ventilador" com uma regulação de temperatura de 50°C são úteis. O modo "Grelhar com ar quente" deve ser utilizado se mais de metade do chão da cavidade estiver coberto pela loiça.
3. Para garantir uma distribuição uniforme do calor no interior da cavidade durante o "Aquecimento com ventilador", o ventilador funciona em determinados momentos do processo de aquecimento, para garantir o melhor desempenho possível.

Cuidado

Se abrir a porta do aparelho durante um funcionamento em curso, este não será interrompido. Tenha especial cuidado com o risco de queimaduras.



Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.

Para que o aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, o ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar durante algum tempo.


PT Ventilador de arrefecimento

O ventilador de arrefecimento liga-se e desliga-se consoante as necessidades. O ar quente sai por cima da porta.


Utilização do aparelho: Cozinhar com o forno

1. Após a ligação elétrica da câmara de cozimento, rodar o botão de função da câmara de cozimento para selecionar as funções, rodar o botão de regulação para definir a temperatura de cozedura.
2. Tocar no símbolo Start/Pause (Iniciar/Pausar) , o forno começa a funcionar, se não, o forno volta a funcionar após 10 minutos.
3. Durante o processo de cozedura, pode tocar em  para o cancelar.

NOTA

Após a definição da temperatura, pode tocar no símbolo clock (relógio)  para definir o tempo de duração da cozedura, pode defini-lo rodando o botão de ajuste.


Utilização do aparelho: Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento. Quando seleciona uma função, toque no símbolo quick preheat (pré-aquecimento rápido)  a marca de pré-aquecimento rápido no ecrã acende-se.

Se esta função não puder efetuar o pré-aquecimento rápido, será emitido um "bip". As funções de descongelação, fermentação e "ECO" não podem ser pré-aquecidas rapidamente.

Utilização do aparelho: Alterações durante a cozedura

Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar a definição do tipo de aquecimento e a definição da temperatura através da função forno ou do botão de regulação. Após a alteração, se não houver outra ação após 6 segundos, o forno aquecerá de acordo com o que foi alterado.

Se pretender alterar o tempo de duração da cozedura durante o processo de cozedura, toque em  e altere-o através do botão de regulação.

Após a alteração, se não houver outra ação após 6 segundos, o forno aquecerá de acordo com a alteração efetuada.

NOTA





Alterar os modos/temperatura/tempo de cozedura em repouso pode ter algumas influências negativas no resultado da cozedura, pelo que recomendamos sinceramente que não o faça, a menos que tenha muita experiência na cozinha.

Cuidado

Depois de desligar o aparelho, este fica muito quente, especialmente no interior da cavidade. Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Utilize luvas de forno para retirar os acessórios ou os utensílios de cozinha da cavidade e deixe o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças a uma distância segura ao mesmo tempo para evitar queimaduras.

PT

Utilização do aparelho: Timer (Temporizador)


Pode utilizar a função de temporizador tocando em . Quando chegar a hora, o forno emitirá um "bip" para o lembrar. Ao primeiro toque em  defina o temporizador por horas, depois toque em  novamente, defina o temporizador por minutos. Toque em  novamente e a definição está concluída.

Pode definir o temporizador antes e durante o processo de cozedura, mas quando está a selecionar a função e a temperatura, não está disponível.

Utilização do aparelho: Bloqueio de segurança para crianças

O seu aparelho está equipado com um bloqueio de segurança para crianças, para que estas não o possam ligar acidentalmente ou alterar as definições.

Ao pressionar longamente durante 3 segundos, o bloqueio de segurança para crianças é ativado. Se voltar a pressionar longamente durante 3 segundos, a câmara de cozimento é desbloqueada.

É possível ativar e desativar o bloqueio de segurança para crianças quando a câmara de cozimento está a funcionar ou não. Premindo longamente  durante 3 segundos, pode ligar e desligar o bloqueio de segurança para crianças.

Quando o bloqueio de segurança para crianças está ativado, aparece  na barra de estado.

Utilização do aparelho: Modo Demo (Demonstração)

Modo Demonstratio (Demonstração), com função de poupança de dados para desligar. Função de poupança de energia: por exemplo, quando o modo demonstration (demonstração) está definido para ligado, desligue e depois ligue continua ligado. Depois de o modo de demonstração ser ligado, o tubo de aquecimento não funciona.

1. No modo standby (espera), pressione e mantenha premida a tecla "⏻" para entrar no modo demonstration (demonstração), visualizando "off (desligado)";
2. Rode o botão para a direita para ativar o modo demonstration (demonstração), visualizando "off (desligado)", e rode o botão para a esquerda para desativar o modo demonstration (demonstração), visualizando "on (ligado)".

NOTA

Pode pressionar a tecla cancel (cancelar) para sair da definição, ou aguardar 3 segundos para sair automaticamente do estado de definição do modo demonstration (demonstração) e regressar ao estado de espera.

Utilização do aparelho: Modo Sabbath (sábado)

O modo Sabbath (sábado) tem a função de desligar para poupar dados. Guarde os dados de cozedura a cada 25 minutos. Se a alimentação for cortada durante o funcionamento, depois de a ligar novamente, o modo Sabbath (sábado) continuará a funcionar até que o tempo de cozedura seja 0, ou pressione a tecla "⏻" para regressar ao modo standby (espera).

1. No modo standby (espera), pressione e mantenha premida a tecla fast preheating (pré-aquecimento rápido) durante 3 segundos para entrar no modo Sabbath (sábado). O ecrã apresenta 5A8. O intervalo de ajuste do tempo é de 24-80 horas.
2. Rode o botão para ajustar o tempo de cozedura.
3. Pressione a tecla Start (Iniciar) ou inicie automaticamente o modo Ramadan (Ramadão) após 8 segundos.

NOTA

1. Durante o funcionamento, apenas a tecla "⏻" é válida e as outras teclas não são válidas.
2. Durante o funcionamento do modo Sabbath (sábado), a porta do forno é aberta ou fechada e a luz do forno não está acesa.

Cozinhar no modo Eco

O modo ECO é aquecido pelo aquecedor de fundo e de anel, com este modo pode poupar energia durante a cozedura.

RECEITAS	Acessórios	°C	Nível	Tempo (min)	Pré-aquecimento
Chalá	1 tabuleiro	180	1	45-50	Não
Assado de porco	1 tabuleiro	200	1	80-85	Não
Bolo de cereja Clafouti	Forma redonda	200	1	55-60	Não
Carne de vaca assada 1,3 kg	1 tabuleiro	200	1	80-85	Não
Brownies	Estante e prato de vidro	180	1	55-60	Não
Gratinado de batata	Estante e prato redondo	180	1	65-70	Não
Lasanha	Estante e prato de vidro	180	1	75-80	Não
Bolo de queijo	Forma de mola Φ 20cm	160	1	80-90	Não

Dicas e truques

Quer cozinhar a sua própria receita	Tente utilizar primeiro as definições de receitas semelhantes e optimize o processo de cozedura em função do resultado.
O bolo está pronto a cozer?	Coloque um palito de madeira dentro do bolo cerca de 10 minutos antes de atingir o tempo de cozedura indicado. Se não houver massa crua no palito depois de o retirar, o bolo está pronto.
O bolo perde muito volume durante o arrefecimento após a cozedura	Tente baixar a temperatura em 10°C e verifique novamente as instruções de preparação dos alimentos relativamente ao manuseamento mecânico da massa.
A altura do bolo é muito maior no meio do que no anel exterior	Não unte o anel exterior da forma de mola.
O bolo está demasiado castanho no topo	Utilize um nível de prateleira mais baixo ou utilize uma temperatura mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo)
O bolo está demasiado seco	Utilize uma temperatura de regulação 10°C mais elevada (isto pode levar a um tempo de cozedura mais curto)
A comida tem bom aspeto mas a humidade no interior é demasiado elevada	Utilize uma temperatura definida 10°C mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo) e verifique novamente a receita.
A tostada é irregular	Utilize uma temperatura definida 10°C mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo). Utilize o modo "Top & Bottom Heating (Aquecimento Superior e Inferior)" num nível.
O bolo está menos dourado no fundo	Escolha um nível inferior
Coza em mais do que um nível ao mesmo tempo: Uma prateleira está mais escura do que a outra.	Utilize o modo ventilado para cozer em mais do que um nível e retire os tabuleiros individualmente quando estiver pronto. Não é necessário que todos os tabuleiros estejam prontos ao mesmo tempo.
Condensação de água durante a cozedura	O vapor faz parte da cozedura e desloca-se normalmente para fora da câmara de cozimento juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar-se em diferentes superfícies da câmara de cozimento ou perto da câmara de cozimento e formar gotículas de água. Trata-se de um processo físico que não pode ser totalmente evitado.
Que tipo de material de pastelaria pode ser utilizado?	Podem ser utilizados todos os utensílios de cozedura resistentes ao calor. Recomenda-se que o alumínio não seja utilizado em contacto direto com os alimentos, especialmente quando estes estão azedos. É necessário assegurar um bom encaixe entre o recipiente e a tampa.
Como utilizar a função grill?	Pré-aqueça o forno por 5 minutos e coloque os alimentos no nível indicado por este manual. Feche a porta do forno quando utilizar qualquer modo de grelhar. Não utilize o forno quando a porta estiver aberta, exceto para colocar/retirar/verificar os alimentos.

Como manter o forno limpo durante os grelhados?	<p>Utilize o tabuleiro cheio com 2 litros de água no nível 1.</p> <p>Quase todos os líquidos que escorrem dos alimentos colocados na grelha serão capturados pelo tabuleiro.</p>
O elemento de aquecimento em todos os modos de grelhar liga-se e desliga-se ao longo do tempo.	Trata-se de um funcionamento normal e depende da regulação da temperatura.
Como calcular as definições do forno, quando o peso de um assado não é indicado numa receita?	<p>Selecione as definições próximas do peso do assado e altere ligeiramente o tempo.</p> <p>Se possível, utilize uma sonda de carne para detetar a temperatura no interior da carne.</p> <p>Coloque a cabeça da sonda de carne cuidadosamente na carne, de acordo com as instruções do fabricante. Certifique-se de que a cabeça da sonda é colocada no meio da parte maior da carne, mas não perto de um osso ou buraco.</p>
O que acontece se um líquido for derramado sobre um alimento no forno durante o processo de cozedura?	<p>O líquido ferverá e surgirá vapor como um processo físico normal.</p> <p>Tenha cuidado, porque o vapor está quente. Para mais informações, consulte também "Condensação de água durante a cozedura". Se o líquido contiver álcool, o processo de ebulição será mais rápido e pode provocar chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta da câmara de cozimento está fechada durante este tipo de processos. Controle cuidadosamente o processo de cozedura. Abra a porta com muito cuidado e apenas se necessário.</p>

Receitas típicas

BOLO	Forma	Nível	Modo	Temp. em °C	Duração em minutos
Pão-de-ló (simples) em forma de caixa	Caixa	2	Convencional com ventilador	170	50
Pão-de-ló (simples) em forma de caixa	Caixa	1	Convencional	140	70
Pão-de-ló com frutas em forma redonda	Forma redonda	1	Convencional com ventilador	150	50
Pão-de-ló com frutas num tabuleiro	Tabuleiro	1	Convencional	140	70
Muffins de brioche com passas (bolo com fermento)	Forma de muffin	2	Convencional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00

Gugelhupf (com fermento)	Tabuleiro	1	Convencional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional	160	p.h.t.: 8:30 b.t: 30:00
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional com ventilador	150	p.h.t.: 8:30 b.t: 30:00
Bolo de maçã com fermento num tabuleiro	Tabuleiro	1	Convencional com ventilador	160	p.h.t.: 10:00 b.t: 42:30
Pão-de-ló de água (6 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	p.h.t.: 09:30 b.t: 41:00
Pão-de-ló de água (4 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	p.h.t.: 09:00 b.t: 26:00
Pão-de-ló de água	Forma de mola	1	Convenção	160	35
Bolo de maçã com fermento num tabuleiro	Tabuleiro	2	Convencional com ventilador	150	p.h.t.: 08:00 b.t: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tabuleiro	2	Convencional com ventilador	150	40
BOLO	Forma	Nível	Modo	Temp. em °C	Duração em minutos
Bolos pequenos 20	Tabuleiro	2	Convenção	150	36
Bolos pequenos 40	Tabuleiro	2+4	Convenção	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Bolo de manteiga com fermento	Tabuleiro	2	Convencional	150	p.h.t.: 08:00 b.t: 30:00
Pão de forma	Tabuleiro	2	Convencional	170	p.h.t.: 08:00 b.t: 13:00
Pão de forma 2 tabuleiros	Tabuleiro	2+4	Convencional com ventilador	160	p.h.t: 08:20 b.t: 12:00
Bolachas de baunilha	Tabuleiro	2	Convencional	160	p.h.t.: 08:00 b.t: 10:00
Bolachas de baunilha	Tabuleiro	2+4	Convencional com ventilador	150	p.h.t.:08:00 b.t: 14:00
BOLO	Forma	Nível	Modo	Temp. em °C	Duração em minutos
Pão branco (1 kg de farinha) em forma de caixa	Caixa	1	Convencional	170	p.h.t.: 09:20 b.t: 50:00
Pão branco (1 kg de farinha) em forma de caixa	Caixa	1	Convencional com ventilador	170	p.h.t.: 12:00 b.t: 45:00
Pizza fresca (fina)	Tabuleiro	2	Convencional	170	p.h.t.: 09:30 b.t: 21:00
Pizza fresca (grossa)	Tabuleiro	2	Convencional	170	p.h.t.: 10:00 b.t: 45:00
Pizza fresca (grossa)	Tabuleiro	2	Convencional com ventilador	170	p.h.t.:08:00 b.t: 41:00
Pão	Tabuleiro	1	Convenção	190	p.h.t.:09:00 b.t.:30:00

PT

 **NOTA**

p.h.t. significa tempo de pré-aquecimento, b.t. significa tempo de cozedura.

CARNE	Forma	Nível	Modo	Temp. em °C	Duração em minutos
Lombo tenro de vaca 1,6 kg	Tabuleiro	2	Grelhador duplo com ventilador	180	55
Rolo de carne 1 kg Carne	Tabuleiro	1	Convencional	180	75
Frango 1 kg	Tabuleiro	L2: Estante L1: Tabuleiro	Grelhador duplo com ventilador	180	50
Peixe (2,5 kg)	Tabuleiro	2	Convencional	170	70
Costeletas Tomahawk Cozinhadas B.T.	Tabuleiro	3	Convenção	120	85
Assado de porco do cachaço (1,2kg)	Tabuleiro	1	Convenção	160	82
Frango 1,7kg	Tabuleiro	L2: Estante L1: Tabuleiro	Convenção	180	78

Teste de alimentos de acordo com a norma En 60350-1

RECEITA	Acessórios	F	°C	Nível	Tempo (min)	Pré- aquecimento
Pão-de-ló	Forma de mola Φ 26cm		170	1	30-35	Não
Pão-de-ló	Forma de mola Φ 26cm		160	1	30-35	Não
Bolo pequeno	1 tabuleiro		150	2	30-40	Sim
Bolo pequeno	1 tabuleiro		150	2	40-50	Sim
Bolo pequeno	2 tabuleiros		150	L2&L4	30-35	Sim
Bolo de queijo	Forma de mola Φ 26cm		150	1	70-80	Não
Tarte de maçã	Forma de mola Φ 20cm		170	1	80-85	Não
Tarte de maçã	Forma de mola Φ 20cm		160	1	70-80	Não
Pão	1 tabuleiro		210	1	30-35	Sim
Pão	1 tabuleiro		190	1	30-35	Sim
Torradas	Estante		Máx.	5	6-8	Sim 5min
Frango	Estante e tabuleiro		180	Estante 2 Tabuleiro 1	75-80	Sim

1. Na receita de frango, comece com a parte de trás no topo e vire o frango após 30 minutos para o lado de cima.
2. Utilize um molde escuro e fosco e coloque-o na grelha.
3. Retire os tabuleiros no momento em que a comida estiver pronta, mesmo que não esteja no fim do tempo de cozedura indicado.
4. Escolha a temperatura mais baixa e verifique após o tempo mais curto, indicado na tabela.
5. Se utilizar o tabuleiro para recolher os líquidos que escorrem dos alimentos colocados na grelha durante qualquer modo de grelhar, o tabuleiro deve ser colocado no nível 1 e enchido com um pouco de água.
6. Os hambúrgueres devem ser virados ao fim de 2/3 do tempo.

Eficiência energética de acordo com a norma En 60350-1

Tenha em atenção as seguintes informações:

1. A medição é efetuada no modo "ECO" para determinar os dados relativos ao modo de ar forçado e à classe de etiquetas.
2. A medição é efetuada no modo "Top & Bottom Heating (Aquecimento Superior e Inferior)" para determinar os dados relativos ao modo convencional.
3. Durante a medição, apenas o acessório necessário se encontra na cavidade. Todas as outras peças têm de ser retiradas.
4. O forno é instalado conforme descrito no guia de instalação e colocado no meio do armário.
5. Para a medição, é necessário fechar a porta como em casa, mesmo que o cabo perturbe a função de vedação da junta durante a medição dos dados energéticos, é necessário fechar cuidadosamente a porta durante a medição.
Pode ser necessário utilizar uma ferramenta para garantir a vedação da junta, tal como acontece em casa, quando nenhum cabo perturba a função de vedação.
6. A determinação do volume da cavidade é efetuada para a utilização "Defrost (Descongelação)", como descrito na página 20. Para garantir uma utilização eficiente da câmara de cozimento, todos os acessórios, incluindo os suportes laterais, são retirados.

PT

Utilização eficiente em termos energéticos

1. Retire todos os acessórios que não são necessários durante o processo de cozedura e de panificação.
2. Não abra a porta durante o processo de cozedura e de panificação.
3. Se abra a porta durante a cozedura e a cozedura, mude o modo para "Lamp (Lâmpada)". (Sem alterar a regulação da temperatura)
4. Diminua a temperatura nos modos não assistidos por ventilador para 50°C 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e de cozedura. Assim, pode utilizar o calor da cavidade para completar o processo.
5. Utilize o "Fan Heating (Aquecimento com ventilador)", sempre que possível. Pode reduzir a temperatura em 20°C a 30°C.
6. Pode cozinhar e cozer utilizando o "Fan Heating (Aquecimento com ventilador)" em mais do que um nível ao mesmo tempo.
7. Se não for possível cozinhar e cozer diferentes pratos ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro para utilizar o estado de pré-aquecimento da câmara de cozimento.
8. Não pré-aqueça a câmara de cozimento vazia, se não for necessário.
Se necessário, coloque os alimentos no forno imediatamente após ter atingido a temperatura indicada ao apagar a luz indicadora pela primeira vez.
9. Não utilize folhas refletoras, como a folha de alumínio, para cobrir o chão da cavidade.
10. Utilize o temporizador e/ou uma sonda de temperatura sempre que possível.
11. Utilize formas e recipientes com acabamento mate escuro e peso leve. Tente não utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como o aço inoxidável ou o alumínio.

PT

Saúde

A acrilamida ocorre principalmente através do aquecimento de alimentos ricos em amido (por exemplo, batata, batatas fritas, pão) a temperaturas muito elevadas durante longos períodos de tempo.

DICAS

1. Utilize tempos de cozedura curtos.
2. Cozinhe os alimentos até obterem uma cor de superfície amarela dourada, não os queime até obterem uma cor castanha escura.
3. As porções maiores têm menos acrilamida.
4. Se possível, utilize o modo "Fan Heating (Aquecimento com ventilador)".
5. Batatas fritas: Utilize mais de 450 g por tabuleiro, coloque-as espalhadas uniformemente e vire-as de vez em quando. Utilize as informações do produto, se disponíveis, para obter o melhor resultado de cozedura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção do seu aparelho

Agente de limpeza

- Com uma boa manutenção e limpeza, o seu eletrodoméstico conservará o seu aspeto e continuará a funcionar plenamente durante muito tempo. Explicamos aqui como deve cuidar e limpar corretamente o seu aparelho.
Para evitar que as diferentes superfícies sejam danificadas pela utilização de um produto de limpeza incorreto, tenha em atenção as indicações da tabela. Dependendo do modelo do aparelho, nem todas as áreas listadas podem estar presentes no seu aparelho.

 Cuidado

Risco de danificação das superfícies

Não utilize:

- Produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- Esponjas ou esfregões de limpeza duros.
- Produtos de limpeza a alta pressão ou a vapor.
- Produtos de limpeza especiais para limpar o aparelho enquanto este está quente.

Lave bem os panos de esponja novos antes de os utilizar.

DICAS

Os produtos de limpeza e conservação altamente recomendados podem ser adquiridos através do serviço pós-venda.

Respeite as instruções do respetivo fabricante.

Área exterior do aparelho	Limpeza
Exterior do aparelho Frente em aço inoxidável	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha e depois secar com um pano macio. Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). Sob estas manchas pode formar-se corrosão Os produtos de limpeza especiais para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes, estão disponíveis no nosso serviço pós-venda ou em lojas especializadas. Aplique uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio.
Plástico	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha e depois secar com um pano macio. Não utilize limpa-vidros ou um raspador de vidros.
Superfícies pintadas	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha e depois secar com um pano macio.
Painel de controlo	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha e depois secar com um pano macio. Não utilize limpa-vidros ou um raspador de vidros.
Painéis de portas	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha e depois secar com um pano macio. Não utilize um raspador de vidros ou um esfregão de aço inoxidável.

Maçanetas da porta	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha e depois seque com um pano macio. Se o descalcificante entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o imediatamente. Caso contrário, as manchas não poderão ser removidas.
Superfícies de esmalte e superfícies autolimpantes	Respeite as instruções relativas às superfícies do compartimento de cozedura que se seguem à tabela.
Cobertura de vidro para a iluminação interior	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha e depois seque com um pano macio. Se o compartimento de cozedura estiver muito sujo, utilize um produto de limpeza para fornos.
Vedação da porta Não remover	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha. Não esfregue.
Tampa da porta em aço inoxidável	Limpador de aço inoxidável: Respeite as instruções do fabricante. Não utilize limpador de aço inoxidável. Retire a tampa da porta para a limpar.
Acessórios	Água quente com sabão: Molhe e limpe com um pano de cozinha ou uma escova. Se a sujidade estiver muito acumulada, utilize um esfregão de aço inoxidável.
Calhas	Água quente com sabão: Molhe e limpe com um pano de cozinha ou uma escova.
Sistema de extração	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha ou uma escova. Não remova o lubrificante enquanto as calhas de extração estiverem puxadas para fora. É preferível limpá-las quando estão empurradas para dentro. Não limpe na máquina de lavar louça.
Termómetro de carne	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha ou uma escova. Não limpe na máquina de lavar louça.

NOTA

- As ligeiras diferenças de cor na parte da frente do aparelho devem-se à utilização de diferentes materiais, como o vidro, o plástico e o metal.
- As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas, são causadas por reflexos feitos pela iluminação interior.
- O esmalte é cozido a temperaturas muito elevadas. Este facto pode causar uma ligeira variação de cor. Isto é normal e não afecta o funcionamento. Os bordos dos tabuleiros finos não podem ser completamente esmaltados. Como resultado, estas arestas podem ser ásperas. Este facto não prejudica a protecção anti-corrosão.
- Mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade imediatamente para evitar a acumulação de depósitos persistentes de sujidade.

DICAS

- Limpe o compartimento de cozedura após cada utilização. Deste modo, a sujidade não se acumula.
- Remova sempre imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo).
- Se possível, remova imediatamente as manchas de alimentos com teor de açúcar, quando ainda estiverem quentes.

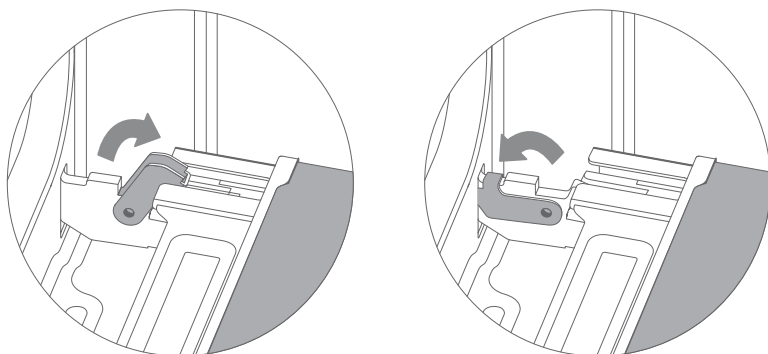
- Utilize utensílios de forno adequados para assar, por exemplo, uma assadeira.

Porta do aparelho

- Se for bem cuidado e limpo, o seu aparelho conservará o seu aspeto e permanecerá funcional durante muito tempo. A seguir, indicamos-lhe como retirar a porta do aparelho e como a limpar.

Para a limpeza e para retirar os painéis da porta, pode desmontar a porta do aparelho. Cada uma das dobradiças da porta do aparelho tem uma alavanca de bloqueio.

Quando as alavancas de fecho estão fechadas, a porta do aparelho está fixa no seu lugar. Ela não pode ser retirada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para retirar a porta do aparelho, as dobradiças estão bloqueadas. Elas não podem ser fechadas.



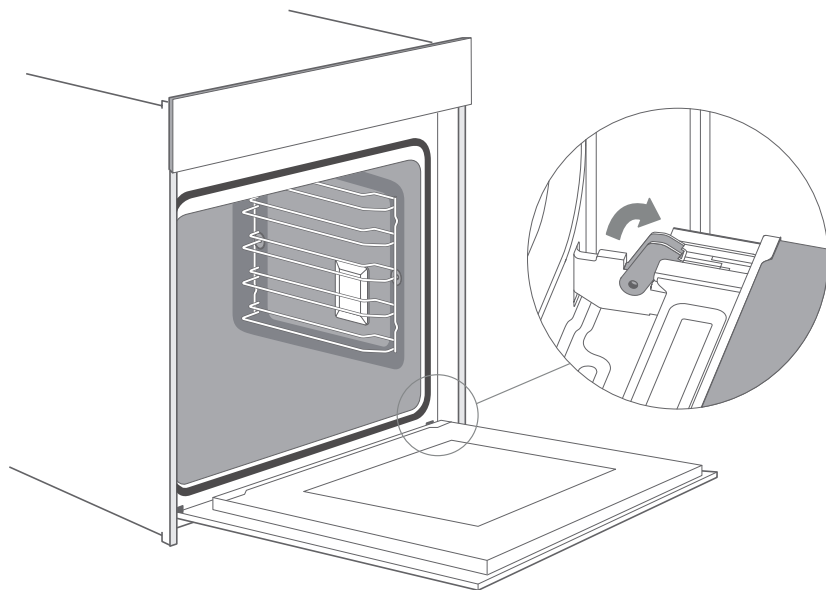
Aviso

Risco de ferimentos

- Se as dobradiças não estiverem bloqueadas, podem fechar-se com grande força. Assegure-se de que as alavancas de fecho estão sempre completamente fechadas ou, no caso de desmontagem da porta do aparelho, completamente abertas.
- As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta e o utilizador pode ficar preso. Mantenha as mãos afastadas das dobradiças.

Desmontagem da porta do aparelho

- Abra completamente a porta do aparelho.
- Abra as duas alavancas de fecho à esquerda e à direita.
- Feche a porta do aparelho até ao batente.
- Com as duas mãos, segure a porta do lado esquerdo e do lado direito e puxe-a para cima.



PT

Colocação da porta do aparelho

Volte a colocar a porta do aparelho na sequência inversa à da remoção.

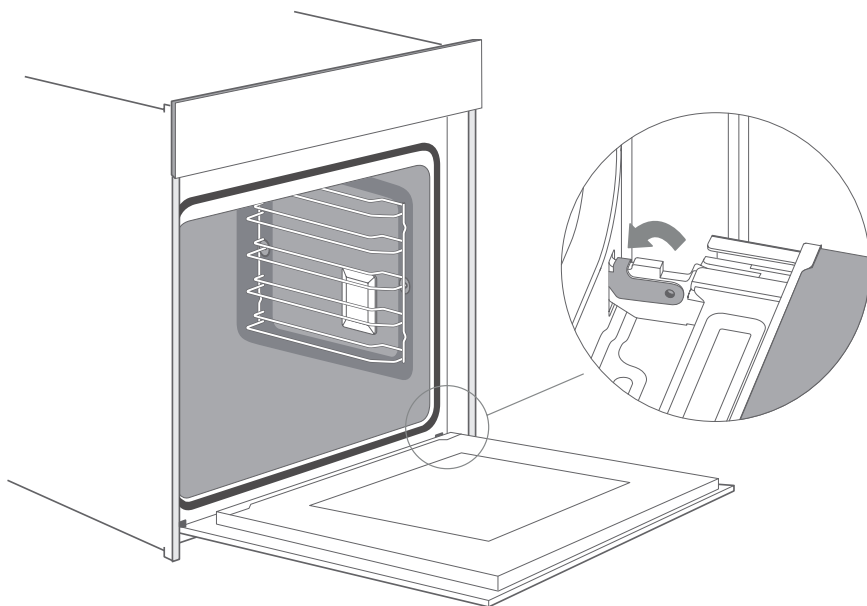
- Ao colocar a porta do aparelho, certifique-se de que as duas dobradiças são colocadas diretamente nos orifícios de instalação do painel frontal do compartimento.

Assegure-se de que as dobradiças estão colocadas na posição correta. Deve ser possível inseri-las facilmente e sem resistência. Se sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão corretamente inseridas nos orifícios.

- Abra completamente a porta do aparelho. Ao abrir a porta do aparelho, pode verificar novamente se as dobradiças estão na posição correta. Se fizer um encaixe incorreto, não conseguirá abrir completamente a porta do aparelho.

Volte a fechar as duas alavancas de fecho.

- Feche a porta do compartimento de cozedura. Ao mesmo tempo, recomendamos vivamente que verifique mais uma vez, se a porta está na posição correta e se as ranhuras de ventilação não estão meio seladas.



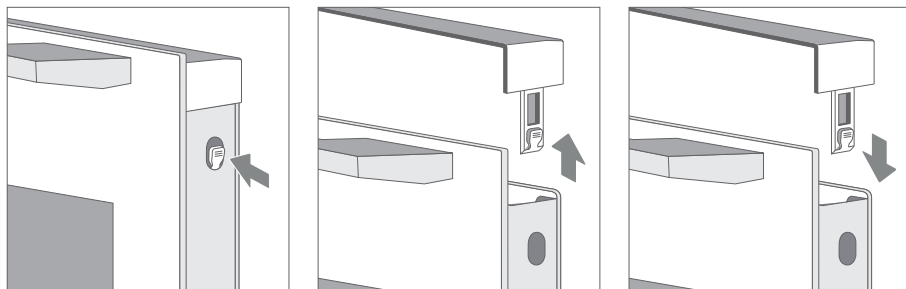
PT

Retirar a tampa da porta

O revestimento de plástico da tampa da porta pode ficar descolorido. Para efetuar uma limpeza profunda, pode retirar a tampa.

Retire a porta do aparelho como indicado acima.

- Pressione os lados direito e esquerdo da tampa.
- Retirar a tampa.
- Depois de retirar a tampa da porta, as restantes partes da porta do aparelho podem ser facilmente retiradas para que possa continuar a limpeza. Quando a limpeza da porta do aparelho estiver concluída, volte a colocar a tampa no lugar e pressione-a até ouvir um estalido
- Coloque a porta do aparelho e feche-a.



PT

Cuidado

Enquanto a porta do aparelho estiver bem instalada, a cobertura da porta também pode ser removida, nesta altura.

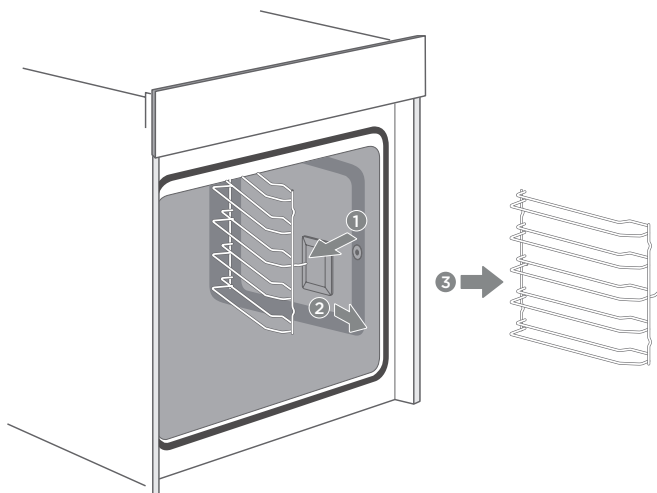
- Retire a tampa da porta significa libertar o vidro interior da porta do aparelho, o qual pode deslocar-se facilmente e provocar danos ou ferimentos.
- Ao retirar a tampa da porta e o vidro interior, reduz-se o peso total da porta do aparelho. As dobradiças podem ser mais facilmente deslocadas ao fechar a porta e o utilizador pode ficar preso. Mantenha as mãos afastadas das dobradiças.

Devido aos dois pontos anteriores, recomendamos vivamente que não retire a tampa da porta, exceto se a porta do aparelho for retirada. Os danos causados por um funcionamento incorreto não estão cobertos pela garantia.

Calhas

Quando desejar uma boa limpeza das calhas e da cavidade, pode retirar as prateleiras e limpá-las. Desta forma, o seu aparelho conservará o seu aspeto e permanecerá funcional durante muito tempo.

- Puxe a parte da frente das calhas laterais horizontalmente para a direção oposta até que a característica saia ①; mais tarde, pode retirar as prateleiras como na imagem.
- Volte a colocar a calha lateral na cavidade, insira primeiro a parte traseira da calha lateral no orifício da cavidade corretamente e, em seguida, insira a parte dianteira ① no orifício.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Repare o seu aparelho quando necessário

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o serviço pós-venda, certifique-se de que não é devido a operações incorretas e consulte a tabela de falhas, tente corrigir a falha você mesmo. Muitas vezes, as falhas técnicas do aparelho podem ser facilmente corrigidas pelo próprio utilizador.

Se um prato não ficar exatamente como desejado, encontrará muitas dicas e instruções de preparação no final do manual de instruções.

Avaria	Possível Causa	Notas/resolução
• O aparelho não funciona.	• Fusível avariado.	• Verifique o disjuntor na caixa de fusíveis.
	• Corte de corrente	• Verifique se a luz da cozinha ou os outros aparelhos de cozinha estão a funcionar.
• Os manípulos caíram do suporte no painel de controlo.	• Os manípulos foram acidentalmente desengatados.	• Os manípulos podem ser retirados. Basta voltar a colocar os manípulos no seu suporte no painel de controlo e empurrá-los para que encaixem e possam ser rodados como habitualmente.
	• Há sujidade por baixo dos manípulos	• Os manípulos podem ser retirados. Para desengatar os manípulos, basta retirá-los do suporte. Em alternativa, pressione a extremidade exterior dos manípulos para que estes se inclinem e possam ser levantados facilmente. Limpe cuidadosamente os manípulos com um pano e água com sabão. Seque com um pano macio. Não utilize materiais afiados ou abrasivos. Não deixe de molho nem limpar na máquina de lavar louça. Não retire os manípulos com demasiada frequência para que o suporte se mantenha estável.
• Os puxadores já não podem ser rodados facilmente.		
• O ventilador não funciona durante todo o tempo no modo: "Fan Heating (Aquecimento com ventilador)".		• Trata-se de um funcionamento normal devido à melhor distribuição possível do calor e ao melhor desempenho possível do forno.
• Após um processo de cozedura, ouve-se um ruído e observa-se um fluxo de ar nas proximidades do painel de controlo.		• O ventilador de arrefecimento continua a funcionar, para evitar condições de humidade elevada na cavidade e arrefecer o forno para sua conveniência. O ventilador de arrefecimento desliga-se automaticamente.

<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos não estão suficientemente cozinhados no tempo indicado pela receita. 	<ul style="list-style-type: none"> Foi utilizada uma temperatura diferente da indicada na receita. Verifique novamente as temperaturas. As quantidades dos ingredientes são diferentes das indicadas na receita. Verifique novamente a receita.
<ul style="list-style-type: none"> Tostar de forma irregular 	<ul style="list-style-type: none"> A definição da temperatura é demasiado elevada ou o nível das prateleiras pode ser optimizado. Verifique novamente a receita e as definições. O acabamento da superfície e/ou a cor e/ou o material dos utensílios de cozinha não são a melhor escolha para a função de forno seleccionada. Quando utilizar calor radiante, como o modo "Top & Bottom Heating (Aquecimento Superior e Inferior)", utilize utensílios de cozinha com acabamento mate, de cor escura e de peso leve.
<ul style="list-style-type: none"> A lâmpada não se acende 	<ul style="list-style-type: none"> A lâmpada tem de ser substituída.

Aviso

Risco de choque eléctrico!

As reparações incorretas são perigosas. As reparações e a substituição dos cabos de alimentação danificados só podem ser efetuadas por um dos nossos técnicos pós-venda com formação adequada. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede eléctrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.

Contacte o serviço pós-venda.

Tempo máximo de funcionamento

O tempo máximo de funcionamento deste aparelho é de 9 horas, para evitar que se esqueça de desligar a corrente eléctrica.

Substitua a lâmpada do canto da cavidade

Se a lâmpada da cavidade falhar, deve ser substituída. As lâmpadas de halogéneo resistentes ao calor, de 25 watts e 230 V, estão disponíveis no serviço pós-venda ou em revendedores especializados.

Ao manusear a lâmpada de halogéneo, utilize um pano seco. Isto aumentará a vida útil da lâmpada.

Aviso

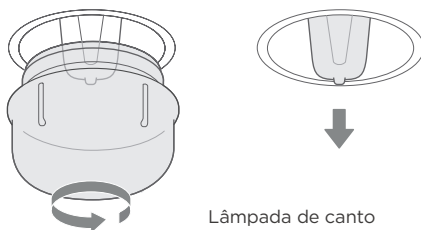
Risco de choque eléctrico!

Quando substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão. Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede eléctrica ou ligue outro disjuntor na caixa de fusíveis.

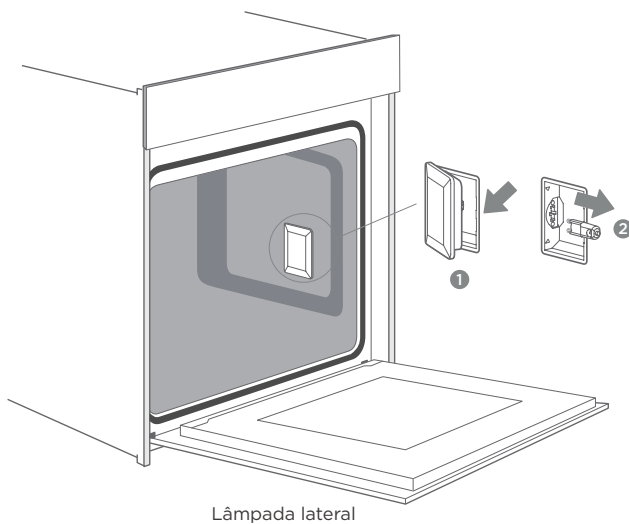
Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Deixe sempre o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças a uma distância segura.

- Coloque uma toalha na cavidade fria para evitar danos.
- Rode a tampa de vidro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar (lâmpada de canto); Puxe a estante lateral para fora e, em seguida, retire ligeiramente a tampa de vidro com uma ferramenta de cabeça plana (lâmpada lateral)
- Puxe a lâmpada para fora - não a rode.
- Volte a colocar a cobertura de vidro.
- Retire a toalha e ligue o disjuntor para ver se a lâmpada se acende.
- No caso da lâmpada lateral, se funcionar bem após a substituição, não se esqueça de voltar a colocar a estante lateral.



Lâmpada de canto



Lâmpada lateral

Cobertura de vidro

Se a cobertura de vidro da lâmpada de halogéneo estiver danificada, tem de ser substituída. Pode obter uma nova cobertura de vidro junto do serviço pós-venda. Indique o número E e o número FD do seu aparelho.

Serviço ao Cliente

O nosso serviço pós-venda está à sua disposição se o seu aparelho precisar de ser reparado. Encontraremos sempre uma solução adequada. Por favor, contacte o revendedor onde adquiriu este aparelho. Ao contactar-nos, indique o número do modelo e o número S/N para que possamos aconselhá-lo corretamente. A placa de características com estes números encontra-se ao abrir a porta do aparelho.

Para poupar tempo, pode anotar no espaço abaixo o modelo do seu aparelho e o número de telefone do serviço pós-venda, caso seja necessário.

CARTÃO DE MANUTENÇÃO

Número do modelo		Data de compra	
Número de série		Loja de compra	

Aviso

Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor e utilizado apenas num espaço bem ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.


NOTA

Tenha em atenção que a visita de um técnico de serviço pós-venda não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Confie no profissionalismo do fabricante. Assim, pode ter a certeza de que a reparação é efetuada por técnicos de assistência técnica com formação e que dispõem de peças sobressalentes originais para os seus aparelhos.

Acima, agradecemos novamente a compra do Forno Embutido da Midea, e desejamos que o nosso aparelho lhe traga comida deliciosa e uma vida feliz.

MARCAS, DIREITOS DE AUTOR E DECLARAÇÃO LEGAL

 logotipo, marcas nominativas, nome comercial, imagem comercial e todas as suas versões são bens valiosos do Grupo Midea e/ou das suas filiais ("Midea"), aos quais a Midea é proprietária de marcas registadas, direitos de autor e outros direitos de propriedade intelectual, e todo o fundo de comércio derivado da utilização de qualquer parte de uma marca registada da Midea. A utilização da marca registada Midea para fins comerciais sem o consentimento prévio por escrito da Midea pode constituir violação de marca registada ou concorrência desleal, em violação das leis pertinentes.

Este manual é criado pela Midea e a Midea reserva todos os seus direitos de autor. Nenhuma entidade ou indivíduo pode utilizar, duplicar, modificar, distribuir no todo ou em parte este manual, ou agrupar ou vender com outros produtos sem o prévio consentimento escrito da Midea.

PT

Todas as funções e instruções descritas estavam atualizadas no momento da impressão do presente manual. No entanto, o produto real pode variar devido a funções e desenhos melhorados.

DISPOSIÇÃO E RECICLAGEM

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Directiva WEEE e Disposição de resíduos de produtos:

Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto ostenta um símbolo de classificação para equipamento elétrico e eletrónico desperdiçador (WEEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O dispositivo usado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de dispositivos eletrónicos elétricos. Para encontrar estes sistemas de recolha, por favor, contate as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi adquirido. Cada lar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A deposição adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.



PT

Informação sobre o pacote

Os materiais de embalagem do produto são fabricados de materiais recicláveis, em conformidade com os nossos Regulamentos Nacionais do Ambiente. Não elimine os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Levá-los para os pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.



AVISO DE PROTEÇÃO DE DADOS

Para a prestação dos serviços acordados com o cliente, concordamos em cumprir sem restrições todas as estipulações da lei de proteção de dados aplicável, de acordo com os países acordados nos quais os serviços ao cliente serão prestados, bem como, quando aplicável, o Regulamento Geral de Proteção de Dados da UE (GDPR).

Geralmente, o nosso processamento de dados é para cumprir a nossa obrigação contratual e, por razões de segurança do produto, para salvaguardar os seus direitos em relação a questões de garantia e registo do produto. Em alguns casos, mas apenas se for assegurada uma proteção de dados adequada, os dados pessoais poderão ser transferidos para destinatários localizados fora do Espaço Económico Europeu.

Mais informações são fornecidas a pedido. Pode contactar o nosso responsável pela proteção de dados através de **MideaDPO@midea.com**. Para exercer os seus direitos, tais como o direito de objectar ao processamento da sua data pessoal para fins de marketing direto, queira contactar-nos através de **MideaDPO@midea.com**. Para encontrar mais informações, por favor, siga o Código QR.

PT

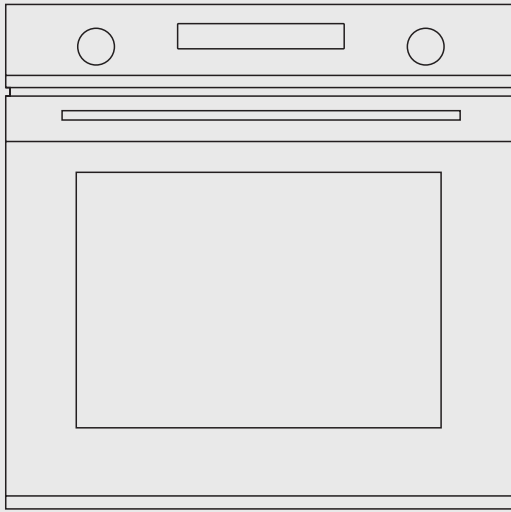


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



CUPTOR INCASTRABILE

MANUALUL UTILIZATORULUI

MBO7NM30E0-X

Notificări pentru avertizare: Înainte de a folosi acest produs, vă rog să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referință ulterioară. Pot fi modificări ale designului și specificațiilor fără o notificare prealabilă pentru îmbunătățirea produsului. Vă rog să consultați agentul dvs. de vânzări sau producătorul pentru detalii.

Diagrama de mai sus este numai pentru referință. Vă rog să luați aspectul produsului real ca și standard.

SCRISOARE DE MULȚUMIRE

Vă mulțumesc pentru că ați ales Midea! Înainte de a folosi noul dumneavoastră produs Midea, vă rog să citiți cu atenție manualul acesta ca să vă asigurați că știți cum să folosiți într-un mod sigur caracteristicile și funcțiile pe care noul dumneavoastră aparat vi le oferă.

CUPRINS

SCRISOARE DE MULȚUMIRE.....	RO-01
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	RO-02
SPECIFICAȚII.....	RO-09
PREZENTARE PRODUS.....	RO-10
INSTALARE PRODUS	RO-14
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE.....	RO-17
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	RO-28
SOLUȚIONARE PROBLEME.....	RO-35
MĂRCI COMERCIALE, DREPTURI DE AUTOR ȘI DECLARAȚIE JURIDICĂ	RO-39
ELIMINARE SI RECICLARE.....	RO-40
NOTĂ PRIVIND PROTECȚIA DATELOR.....	RO-41

RO

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Utilizare Prevăzută

Următoarele reguli de siguranță au scopul de a preveni riscurile sau daunele neprevăzute din cauza unei funcționări nesigure sau incorecte a aparatului. Vă rog să verificați ambalajul și aparatul la sosire, pentru a vă asigura că totul este intact și pentru a garanta o funcționare în siguranță. Dacă găsiți orice daună, vă rog să contactați distribuitorul sau dealerul. Vă rog să rețineți că modificările sau alterarea aparatului nu sunt permise din motive de siguranță. Utilizarea neintenționată poate cauza riscuri și pierderea dreptului de garanție.

Explicație Simboluri



Pericol

Acest simbol indică faptul că există pericole pentru viața și sănătatea persoanelor cauzate de gazul extrem de inflamabil.



Avertizare tensiune electrică

Acest simbol indică faptul că există un pericol pentru viața și sănătatea persoanelor cauzat de tensiune electrică.



Atenționare

Cuvântul de avertizare indică un pericol cu un nivel mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate cauza decesul sau vătămarea gravă.



Atenție

Acest cuvânt de avertizare indică un pericol care are nivel mic de risc și dacă nu este evitat, poate duce la răni ușoare sau moderate.



Atenție

Cuvântul de avertizare indică informații importante (de ex. deteriorarea proprietății), dar nu pericole.



Examinare instrucțiuni

Acest simbol indică faptul că umăr un tehnician de service trebuie să opereze și să întrețină acest aparat doar conform cu instrucțiunile de utilizare.

Citiți cu atenție și băgare de seamă aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a folosi/pune în funcțiune unitatea și păstrați-le în imediata apropiere a locului de instalare ori a unității pentru utilizare ulterioară!

Informații Despre Siguranță

Utilizare Prevăzută

- Vă mulțumim că ați cumpărat cuptorul încorporat Midea. Înainte de a-l despacheta, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Abia atunci veți putea folosi aparatul corect și în siguranță. Vă recomandăm cu căldură să păstrați manualul de instrucțiuni și instrucțiunile de instalare pentru utilizare ulterioară sau pentru proprietarii ulterioare.
- Aparatul este destinat numai pentru a fi montat într-o bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de instalare.
- Verificați aparatul dacă există deteriorări după despachetare. Nu conectați aparatul dacă a fost deteriorat. Doar un profesionist autorizat poate conecta aparatele fără priză. Daunele cauzate de conexiunea incorectă nu sunt acoperite de garanție. Folosiți acest aparat numai în interior. Aparatul trebuie utilizat numai pentru prepararea alimentelor și a băuturilor.
- Aparatul trebuie supravegheat în timpul funcționării. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane cu lipsă de experiență sau cunoștințe dacă sunt supravegheați sau sunt instruiți de o persoană responsabilă pentru siguranța lor cum să folosească aparatul în siguranță și au înțeleles pericolele asociate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu, pe sau în jurul aparatului.

RO

- Copiii nu trebuie să curețe aparatul sau să efectueze întreținere generală decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani la o distanță sigură de aparat și cablul de alimentare.
Și vă rugăm să glisați întotdeauna accesoriile în cavitate în sensul corect.

Atenționare

Risc de electrocutare

- Reparațiile incorecte sunt periculoase. Reparațiile pot fi efectuate și cablurile de alimentare deteriorate pot fi înlocuite numai de unul dintre tehnicienii noștri post-vânzare instruiți. Dacă aparatul este defect, deconectați aparatul de la rețea sau opriți întrerupătorul din cutia de siguranțe. Contactați serviciul post-vânzare.
- Izolația cablului de pe aparatele electrice se poate topi la atingerea părților fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile aparatului electric în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.
- Nu utilizați aparate de curățat cu înaltă presiune sau cu abur, care pot duce la electrocutare.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Deconectați aparatul de la rețea sau opriți întrerupătorul din cutia de siguranțe. Contactați serviciul post-vânzare.

Risc de arsuri

- Aparatul devine foarte fierbinte. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale aparatului sau elementele de încălzire.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească.

- Țineți copiii la o distanță sigură.
- Accesoriile și vasele de cuptor devin foarte fierbinți. Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a îndepărta accesoriile sau vasele din cavitate.
- Vaporii de alcool pot lua foc în compartimentul fierbinte de gătit. Nu pregăti niciodată alimente care conțin cantități mari de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu grijă.

Risc de opărire

- Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la o distanță sigură.
- Când deschideți ușa aparatului, poate ieși abur fierbinte. Este posibil ca aburul să nu fie vizibil, în funcție de temperatura acestuia. La deschidere, nu stați prea aproape de aparat. Deschideți ușa aparatului cu grijă. Țineți copiii departe.
- Apa într-o cavitate fierbinte poate crea abur fierbinte. Nu turnați niciodată apă în cavitatea fierbinte.

Risc de rănire

- Sticla zgâriată din ușa aparatului poate să se transforme în crăpătură. Nu utilizați un răzuitor de sticlă, agenți de curățare ascuțiți sau abrazivi sau detergenți.
- Balamalele de pe ușa aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și este posibil să rămâneți prins. Țineți mâinile departe de balamale.

Risc de incendiu

- Articolele combustibile depozitate în cavitate pot lua foc. Nu depozitați niciodată articole combustibile în cavitate. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă există fum înăuntru. Opriți aparatul și deconectați-l de la întrerupătorul de circuit din cutia de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează un curent de aer. Hârtia rezistentă la grăsime poate intra în contact cu elementul de încălzire și poate lua foc. Nu așezați hârtie rezistentă la grăsime peste accesorii în timpul preîncălzirii. Îngreunați întotdeauna hârtia de unsoare cu un vas sau o tavă de copt. Acoperiți numai suprafața necesară cu hârtie rezistentă la grăsime. Hârtia rezistentă la grăsime nu trebuie să iasă peste accesorii.

RO

Pericol datorat magnetismului

- Magneții permanenți sunt utilizați în panoul de comandă sau în elementele de comandă. Acestea pot afecta implanturile electronice, de exemplu stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. Purtătorii de implanturi electronice trebuie să stea la cel puțin 10 cm distanță de panoul de control.

Cauzele daunelor

- Accesorii, folie, hârtie rezistentă la grăsime sau vase de cuptor pe podeaua cavității: nu așezați accesorii pe podea cavității. Nu acoperiți podeaua cavității cu niciun fel de folie sau hârtie rezistentă la grăsime. Nu așezați vase de cuptor pe podeaua cavității dacă a fost setată o temperatură de peste 50 °C. Acest lucru va duce la acumularea de căldură. Smalțul va fi deteriorat.

- Folie de aluminiu: Folia de aluminiu din cavitate nu trebuie să intre în contact cu geamul ușii. Acest lucru ar putea cauza decolorarea permanentă a geamului ușii.
- Tavi din silicon: Nu folosiți tigăi din silicon sau coverașe, capace sau accesorii care conțin silicon. Senzorul cuptorului poate fi deteriorat.
- Apă într-un compartiment fierbinte de gătit: nu turnați apă în cavitate când este fierbinte. Acest lucru va provoca abur. Schimbarea temperaturii poate provoca deteriorarea smălțului.
- Umiditate în cavitate: Pe o perioadă lungă de timp, umiditatea din cavitate poate duce la coroziune. Lăsați aparatul să se usuce după utilizare. Nu păstrați alimente umede în cavitatea închisă pentru perioade lungi de timp. Nu depozitați alimente în cavitate.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: După funcționarea la temperaturi ridicate, lăsați aparatul să se răcească numai cu ușa închisă. Nu prindeți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este lăsată deschisă doar o crăpătură, partea din față a mobilierului din apropiere se poate deteriora în timp. Lăsați aparatul să se usuce cu ușa deschisă numai dacă s-a produs multă umiditate în timpul funcționării cuptorului.
- Suc de fructe: atunci când coaceți plăcinte cu fructe deosebit de suculente, nu împachetați tava de copt prea generos. Sucul de fructe care picura din tava de copt lasa pete care nu pot fi îndepărtate. Dacă este posibil, utilizați tigaia universală mai adâncă.

- Garnitură extrem de murdară: Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se va mai închide corect în timpul funcționării. Fronturile unităților adiacente ar putea fi deteriorate. Păstrați întotdeauna sigiliul curat.
- Ușa aparatului ca scaun, raft sau blat de lucru: Nu vă așezați pe ușa aparatului și nu așezați sau atârna nimic pe ea. Nu așezați vase de gătit sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introducerea accesoriilor: în funcție de modelul aparatului, accesoriiile pot zgâria panoul ușii la închiderea ușii aparatului. Introduceți întotdeauna accesoriiile în cavitate cât de departe pot ajunge.
- Transportul aparatului: nu transportați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.
- Dacă utilizați căldura reziduală a comutatorului, mențineți alimentele calde, poate apărea un conținut ridicat de umiditate în interiorul cavității. Acest lucru poate duce la condens și poate provoca deteriorarea prin coroziune a aparatului dvs. de înaltă calitate, precum și deteriorarea bucătăriei. Evitați condensul prin deschiderea ușii sau folosiți modul „ Defrost (Decongelare)”.

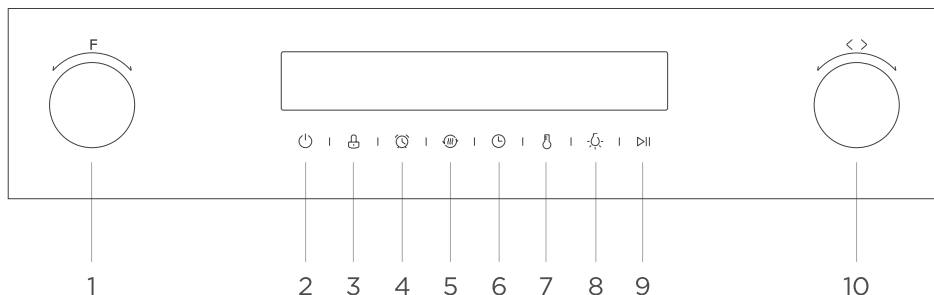
SPECIFICAȚII

Modul	MBO7NM30E0-X
Tensiune Nominală	220-240V-
Frecvența Nominală	50Hz-60Hz
Energie electrică	2,9 kW

RO

PREZENTARE PRODUS

Identificarea Aparatului



F 1. Cuptor - Funcție

Rotiți acest buton pentru a schimba modul de heating (încălzire).

 2. Anulare


Anulați starea curentă și intrați în modul de așteptare.

 3. Blocare pentru copii


utilizați dispozitivul de blocare pentru copii cu apăsare de 3 secunde.

 4. Temporizator


Utilizați funcția de cronometru.

 5. Preîncălzire rapidă

Folosiți-l pentru a avea o preîncălzire rapidă.

 6. Durată și setare ceas

Setați o durată, apoi selectați funcția și setați ceasul în modul de așteptare.

 7. Setare Temperatură


Apăsați pentru a seta temperatura.

 8. PORNIT / OPRIT

Porniți și opriți lampa.

 9. Start / Pauză

Porniți și întrerupeți procesul de gătit.

 10. Regla

Modificați valorile de reglare afișate pe afișaj.

În stare de funcționare, lumina portocalie este aprinsă; în starea de așteptare, lumina albă este aprinsă.

Accesorii

Aparatul dumneavoastră este însoțit de o gamă largă de accesorii. Aici, puteți găsi o prezentare generală a accesoriilor incluse și informații despre cum să le utilizați corect.

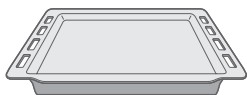
Accesorii incluse

Aparatul dumneavoastră este echipat cu următoarele accesorii:



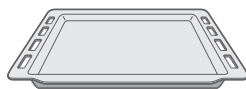
Raft de sârmă

Pentru vase de cuptor, forme de tort și vase rezistente la cuptor. Pentru fripturi și mâncăruri la gratar



Tavă de Copt

Pentru prajituri în tava și produse mici de copt.



Tavă de mică adâncime

Pentru prajituri în tava și produse mici de copt.

Puteți folosi tava pentru a plasa alimente lichide sau pentru a găti alimente cu suc. Folosiți doar accesorii originale. Sunt special adaptate pentru aparatul dumneavoastră. Puteți cumpăra accesorii de la serviciul post-vânzare, de la retailerii specialiști sau online.

NOTĂ

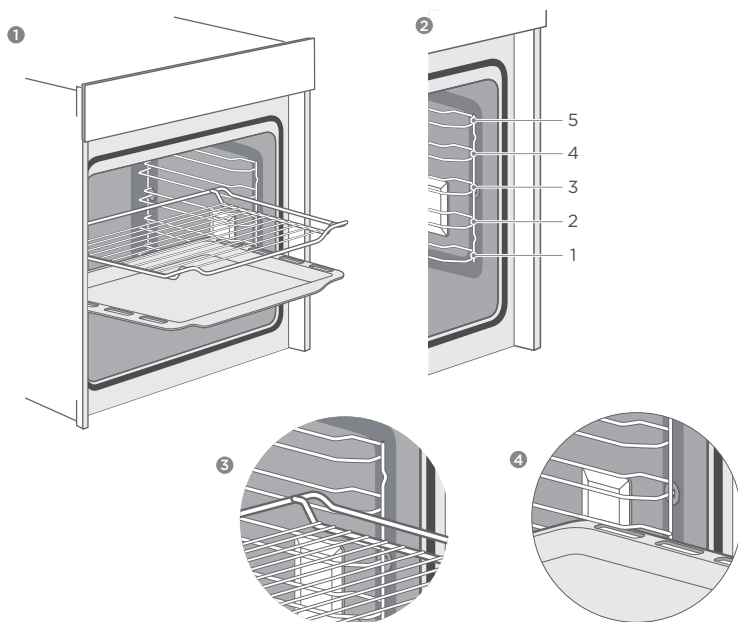
Accesoriile se pot deforma atunci când devin fierbinți. Acest lucru nu le afectează funcția. Odată ce s-au răcit din nou, își recapătă forma inițială.

Introducerea accesoriilor

Cavitatarea are cinci poziții de raft. Pozițiile raftului sunt numărate de jos în sus. Accesoriile pot fi scoase aproximativ la jumătate fără răsturnare.

NOTĂ

1. Asigurați-vă că introduceți întotdeauna accesoriile în cavitate corect.
2. Introduceți întotdeauna accesoriile complet în cavitate, astfel încât să nu atingă ușa aparatului.



Protecție împotriva înclinării

Accesoriile pot fi trase aproximativ la jumătate până se blochează pe loc. Funcția de blocare împiedică înclinarea accesoriilor în funcție de gravitatea alimentelor și a accesoriilor în sine în timp ce sunt scoase. Accesoriile trebuie introduse corect în cavitate pentru protecția împotriva înclinării. Când introduceți grătarul, asigurați-vă că acesta este în direcția corectă, ca în imagine 1 3 .

Când introduceți tava de suport, asigurați-vă că tava de suport se află în direcția spre dreapta, ca în imagine 1 4 .

Accesorii opționale

Accesoriile opționale le puteți cumpăra de la serviciul post-vanzare, de la retailerii specializați sau online. Accesoriile de mai jos sunt disponibile pentru a fi achiziționate și, de asemenea, sunteți binevenit să vedeți broșurile de vânzare pentru mai multe detalii.



Sistem rotativ

Pentru prăjirea cărnii precum pui, curcan, iepure și așa mai departe;



Băț de grătar

Pentru a face niște grătar precum carne și legume;

Introducerea accesoriilor:

Bețișoarele de grătar sunt potrivite numai cu sistem rotativ, atunci când folosiți bețe de grătar, puneți-le pe grătarul sistemului rotativ. Și înainte de a introduce accesoriile în cavitate, vă rugăm să vă asigurați că toate alimentele sunt bine puse, apoi introduceți-le ușor în nivelul 2 al cavității.

NOTĂ

1. Sistemul rotativ nu se rotește continuu, puteți alege să îl faceți rotit în timpul procesului de gătire în funcție de performanța alimentelor. Asigurați-vă că v-ați îmbrăcat cu mănuși termoizolante și aveți grijă ca căldura să se scurgă în timp ce deschideți ușa cuptorului. Sistemul rotativ poate face rotații de 90 de grade și probabil nici nu este nevoie să-l rotiți deloc.
2. Bețișoarele de grătar sunt periculoase cu capete cuspide, vă rugăm să vă asigurați că copiii și persoanele cu dizabilități sunt departe de ele. Și bețișoarele de verificare nu sunt în capacul convenției înainte ca cuptorul să fie pornit, deoarece acest lucru va deteriora cuptorul și ar putea răni și oamenii.
3. Vă recomandăm insistent să utilizați nivelul 2 al funcției de încălzire cavitate, sus + jos pentru a coace în timp ce utilizați sistemul rotativ și bețișoarele de grătar.

La cumpărare, vă rugăm să indicați întotdeauna numărul exact de comandă al accesoriului opțional.

RO

Acesorii opționale	Număr comandă
Raft de sârmă Pentru vase de cuptor, forme de tort și vase rezistente la cuptor. Pentru fripturi și mancaruri la gratar	7NM20M1-17030
Tavă de Copt Pentru prăjituri în tava și produse mici de copt.	7NM20M1-17012
Tigaie universală Pentru prăjituri umede, produse de patiserie, mâncăruri congelate și fripturi mari.	7NM20M1-17011
Sistem rotativ Pentru prăjirea cărnii precum pui, curcan, iepure și așa mai departe;	7NM30E0-06040
Băț de grătar Pentru a face niște grătar precum carne și legume;	7NM30E0-06051

INSTALARE PRODUS

Instalare

Pentru a utiliza acest aparat în condiții de siguranță, vă rugăm să vă asigurați că a fost instalat la un standard profesional, respectând instrucțiunile de instalare.

Deteriorările apar din cauza instalării incorecte nu sunt incluse în garanție.

În timpul instalării, vă rugăm să purtați mănuși de protecție pentru a preveni tăierea de margini ascuțite.

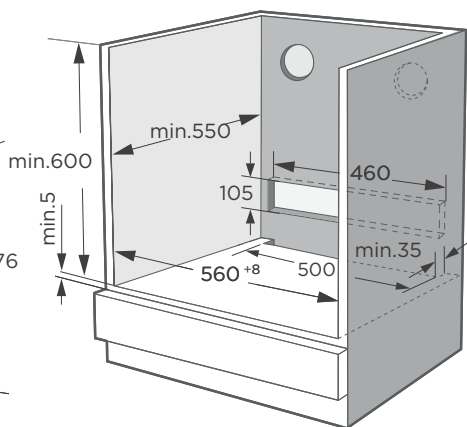
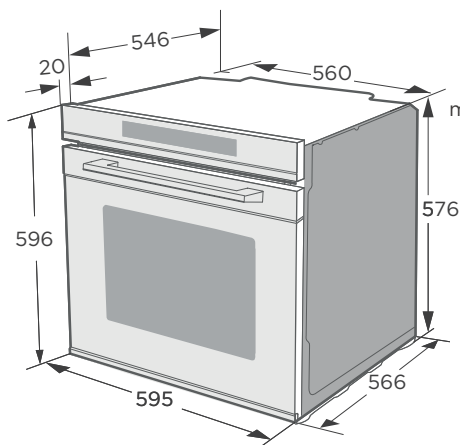
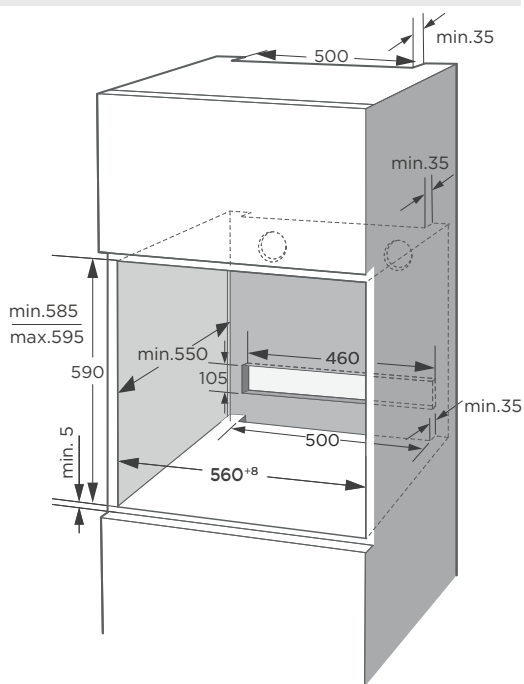
Verificați aparatul dacă există vreo deteriorare înainte de instalare și nu conectați aparatul dacă există.

Înainte de a porni aparatul, vă rugăm să curățați toate materialele de ambalare și filmul adeziv de pe aparat.

Dimensiunile atasate sunt în mm.

Este necesar să aveți ștecherul accesibil sau să încorporați un întrerupător în cablajul fix, pentru a deconecta aparatul de la alimentare după instalare atunci când este necesar.

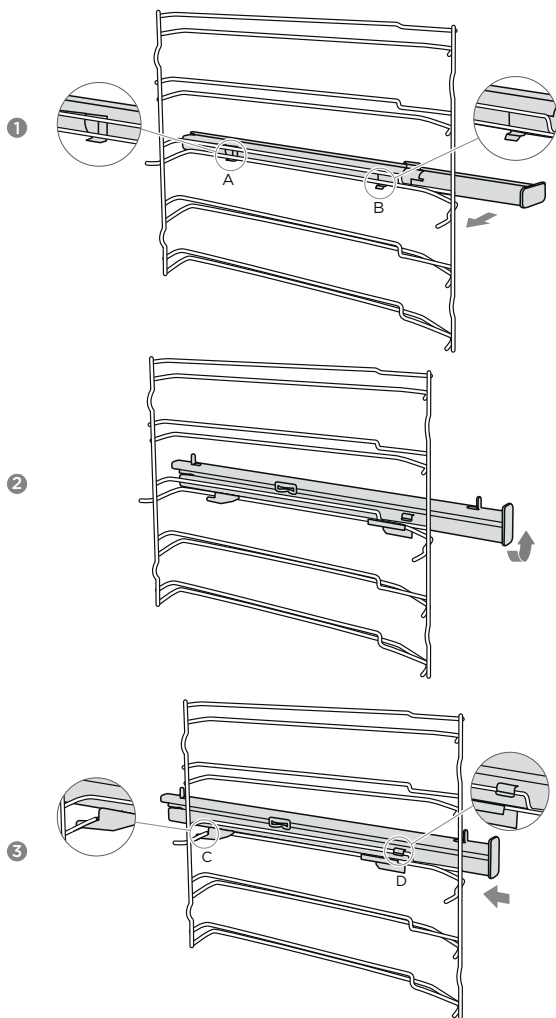
Pentru a evita supraîncălzirea, nu se recomandă instalarea aparatului în spatele unei uși decorative.



Fixați ghidajele telescopice

(luați partea stângă, de exemplu, la fel pentru partea dreaptă)

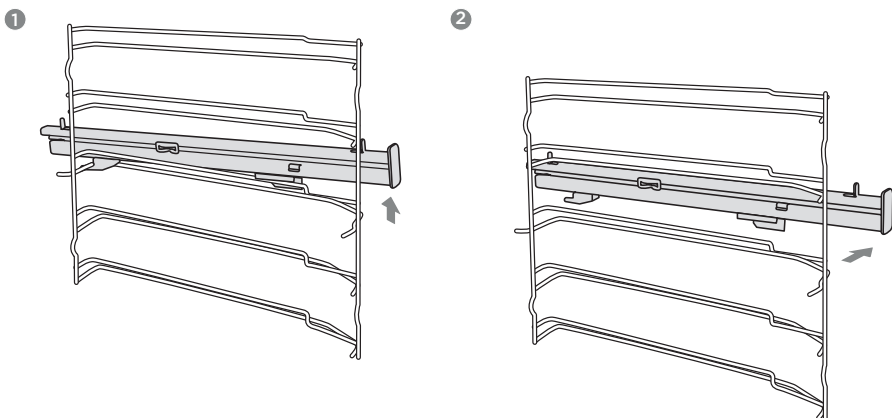
- Puneți punctele A și B ale ghidajelor telescopice orizontal pe firul exterior.
- Rotiți ghidajele telescopice în sens invers acelor de ceasornic (în sensul acelor de ceasornic pentru partea dreaptă) cu 90 de grade.
- Împingeți ghidajele telescopice înainte, puneți punctul C strâns pe firul inferior și punctul D strâns pe firul superior.



Scoateți Ghidajele Telescopice

(luați partea stângă de exemplu, același lucru pentru partea dreaptă)

- Ridicați cu putere un capăt al ghidajelor telescopice.
- Ridicați toate ghidajele telescopice și scoateți înapoi.

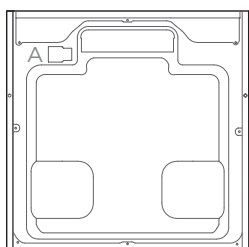


RO Schimbați cablul de alimentare

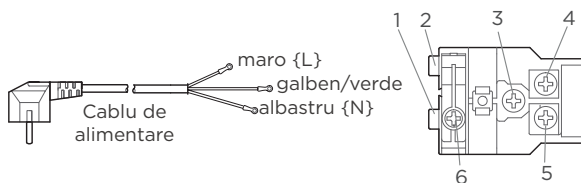
Poziția A arată poziția cutiei de borne pe spatele carcasei exterioare din spate și este închisă.

Pași:

- întrerupeți alimentarea, folosiți o șurubelniță mică pentru a deschide două clapete 1, 2.
- utilizați șofer Phillips pentru a scoate șuruburile 3, 4, 5 și 6.
- schimbați noul cablu de alimentare, fixați firul galben/verde pe 3, firul maro pe 4, firul albastru pe 5.
- răsuciți șurubul 6 a închis capacul cutiei de borne, finalizați schimbarea.



carcasa exterioară din spate



cutie de borne

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Înainte de Utilizarea Aparatului


Prima utilizare pentru prima dată

Înainte de a utiliza aparatul pentru a pregăti alimente pentru prima dată, trebuie să curățați cavitatea și accesoriile.

1. Îndepărtați toate autocolantele, foliile de protecție a suprafețelor și piesele de protecție pentru transport.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile laterale din cavitate.
3. Curățați bine accesoriile și suporturile laterale folosind apă cu săpun și o cârpă de vase sau o perie moale.
4. Asigurați-vă că cavitatea nu conține resturi de ambalaj, cum ar fi pelete de polistiren sau piese de lemn, care pot provoca risc de incendiu
5. Ștergeți suprafețele netede din cavitate și ușa cu o cârpă moale și umedă.
6. Pentru a elimina mirosul de aparat nou, încălziți aparatul când este gol și cu ușa cuptorului închisă.
7. Păstrați bucătăria bine ventilată în timp ce aparatul se încălzește pentru prima dată. Țineți copiii și animalele de companie departe de bucătărie în acest timp. Închideți ușa camerelor alăturate.
8. Reglați setările indicate. Puteți afla cum să setați tipul de încălzire și temperatura în secțiunea următoare.

→ „Utilizarea aparatului” la pagina 19

Setări




Mod Heating (încălzire)	
Temperatura	250°C
Timp	1h

După ce aparatul s-a răcit

1. Curățați suprafețele netede și ușa cu apă cu săpun și o cârpă de vase.
2. Uscați toate suprafețele
3. Instalați rafturile laterale

Setarea Timpului

Înainte de a putea folosi cuptorul, trebuie setat timpul.

1. După ce cuptorul a fost conectat electric, atingeți simbolul ceasului,  apoi puteți seta ora în ore rotind butonul din dreapta.
2. Atingeți din nou simbolul  ceasului, apoi puteți seta ora în minute cu butonul din dreapta.
3. Atingeți simbolul  ceasului pentru a finaliza setarea.

NOTĂ

Ceasul are un afișaj de 24 de ore.

Tipuri de încălzire

Aparatul dumneavoastră are diferite moduri de funcționare care vă fac mai ușor de utilizat. Pentru a vă permite să găsiți tipul corect de încălzire pentru vasul dvs., am explicat aici diferențele și domeniile de aplicare.

Tipuri de încălzire	Temperatura	Utilizare
 Convențional	30 - 250°C	Pentru coacere și prăjire tradițională pe un singur nivel. Potrivit în special pentru prăjiturile cu toppinguri umede.
 Convecție	50 - 250°C	Pentru coacere și prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Căldura vine de la inelul de încălzire care înconjoară uniform ventilatorul.
 ECO	140 - 240°C	Pentru gătit cu economie de energie.
 Convențional + Ventilator	50 - 250°C	Pentru coacere și prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie căldura de la elementele de încălzire uniform în jurul cavității.
 Căldură radiantă	150 - 250°C	Pentru grătar cantități mici de alimente și pentru rumenirea alimentelor. Vă rugăm să puneți alimentele în partea centrală sub elementul de încălzire al grătarului.
 Grill dublu + Ventilator	50 - 250°C	Pentru grătar articole plate și pentru rumenirea alimentelor. Ventilatorul distribuie căldura uniform în jurul cavității.
 Grill dublu	150 - 250°C	Pentru grătar articole plate și pentru rumenirea alimentelor.
 Pizza	50 - 250°C	Pentru pizza și feluri de mâncare care au nevoie de multă căldură de dedesubt. Încălzitorul inferior și încălzitorul inel vor funcționa.
 Căldură de jos	30 - 220°C	Pentru a adăuga un plus de rumenire bazelor de pizza, plăcinte și produse de patiserie. Încălzirea provine de la încălzitorul inferior.
 Dezghețare	-	Pentru decongelarea delicată a alimentelor congelate.
 Fermentație	30 - 45°C	Pentru prepararea aluatului de drojdie și aluat pentru a dovedi și cultivarea iaurtului.

NOTĂ

Funcțiile de dezghețare, fermentare și „ECO” nu pot fi preîncălzite rapid.

NOTĂ

1. Pentru a dezgheța porții mari de alimente, este posibil să scoateți rafturile laterale și să așezați recipientul pe podeaua cavității.
2. Pentru a încălzi vesela, este benefic să îndepărtați rafturile laterale, iar modulele de încălzire „Grătar cu aer cald” și „Încălzire cu ventilator” cu setarea temperaturii de 50°C sunt utile. „Grătar cu aer cald” trebuie utilizat dacă mai mult de jumătate din podeaua cavității este acoperită de veselă.
3. Datorită unei uniformități optime a distribuției căldurii în interiorul cavității în timpul „Încălzirii ventilatorului”, ventilatorul va funcționa în anumite momente ale procesului de încălzire, pentru a garanta cea mai bună performanță posibilă.

Prudență

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei operațiuni în desfășurare, operațiunea nu va fi întreruptă. Vă rugăm să fiți deosebit de atenți cu riscul de arsuri.

Nu acoperiți fantele de ventilație. În caz contrar, aparatul se poate supraîncălzi.



Pentru a face ca aparatul să se răcească mai repede după funcționare, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze pentru o perioadă după aceea.

Ventilator de răcire


Ventilatorul de răcire pornește și se oprește după cum este necesar. Aerul fierbinte iese deasupra ușii.

RO


Utilizarea aparatului dvs.: Gătirea cu cuptorul

1. După ce cuptorul a fost conectat electric, rotiți butonul de funcționare a cuptorului pentru a selecta funcțiile, rotiți butonul de reglare la temperatura setată de gătit.
2. Atingeți simbolul Start/Pause (Porni/Pauză)  cuptorul începe să funcționeze, dacă nu, cuptorul va reveni la ceas după 10 minute.
3. În timpul procesului de gătit, puteți atinge  pentru a-l anula.

NOTĂ

ADupă setarea temperaturii, puteți atinge simbolul  ceasului pentru a seta durata de gătire, o puteți seta rotind butonul de reglare.


Utilizarea aparatului dvs.: Preîncălzire rapidă

Puteți utiliza preîncălzirea rapidă pentru a scurta timpul de preîncălzire. Când selectați o funcție, atingeți simbolul  de preîncălzire rapidă, semnul de preîncălzire rapidă de pe ecran se va aprinde.

Dacă această funcție nu poate preîncălzi rapid, atunci va fi un „bip”. Funcțiile de dezghețare, fermentare și „ECO” nu pot fi preîncălzite rapid.

Utilizarea aparatului dvs.: Schimbarea în timpul gătirii

În timpul perioadei de funcționare a aparatului, puteți modifica setarea tipului de încălzire și setarea temperaturii cu ajutorul funcției cuptorului sau prin butonul de reglare. După schimbare, dacă nu există nicio altă acțiune după 6 secunde, cuptorul se va încălzi așa cum ați schimbat.

Dacă doriți să modificați durata de gătire în procesul de gătire, vă rugăm să atingeți și să  o modificați prin butonul de reglare.

După schimbare, dacă nu există nicio altă acțiune după 6 secunde, cuptorul se va încălzi așa cum ați schimbat.

NOTĂ





Schimbarea modurilor/temperaturii/timpului de odihnă de gătit poate avea unele influențe negative asupra rezultatului gătitului, vă recomandăm cu căldură să nu faceți acest lucru decât dacă aveți o experiență bună în gătit.

Prudență

După oprirea aparatului, devine foarte fierbinte, mai ales în interiorul cavității. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale aparatului sau elementele de încălzire. Folosiți mănuși pentru a scoate accesoriile sau vasele din cavitate și lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la o distanță sigură în același timp pentru a evita rănirea arsurilor.

RO

Utilizarea aparatului dvs.: Temporizator


Puteți utiliza funcția de cronometru atingând . Când a sosit timpul, cuptorul va emite „bip” pentru reamintire. La prima atingere a , setați temporizatorul după ore, apoi atingeți din nou , setați temporizatorul după minute. Atingeți  din nou și setarea este terminată.

Puteți seta temporizatorul înainte și în timpul procesului de gătit, dar atunci când selectați funcția și temperatura, acesta nu este disponibil.

Utilizarea aparatului dvs.: Blocare pentru copii

Aparatul dumneavoastră are un dispozitiv de blocare pentru copii, astfel încât copiii să nu îl poată porni accidental sau să modifice vreo setare.


Când apăsați lung timp de 3 secunde, blocarea pentru copii este activată. O apăsare lungă timp de 3 secunde din nou, cuptorul este deblocat.

Puteți activa și dezactiva blocarea pentru copii atunci când cuptorul funcționează sau nu. Apăsați  lung timp de 3 secunde, puteți activa și dezactiva dispozitivul de siguranță pentru copii.

Când protecția copiilor este activată, va apărea un  în bara de stare.

Utilizarea aparatului dvs.: Modul Demo


Mod Demonstration (Demonstrație), cu funcție de economisire a datelor prin oprire. Funcția de economisire la oprire: de exemplu, când modul demo este setat pe pornit, oprirea și apoi pornirea este încă activată. După ce mod demonstration (demonstrație) pornit, conducta de încălzire nu funcționează.

1. În modul de standby (așteptare), apăsați și mențineți apăsată tasta „” pentru a intra în modul demonstrativ și afișați „off (oprit)”;
2. Rotiți butonul spre dreapta pentru a porni modul demonstrativ, afișați „off (oprit)”, rotiți butonul spre stânga pentru a opri modul demonstrativ, afișați „on (pornit)”.

NOTĂ


Puteți apăsa tasta de anulare pentru a ieși din setare sau puteți aștepta 3 secunde pentru a ieși automat din starea de setare a modului demo și a reveni la starea de așteptare.

Utilizarea aparatului dvs.: Modul Sabat

Modul Sabbath (Sabat) are funcția de economisire a datelor la oprire. Salvați datele de gătit la fiecare 25 de minute. Dacă alimentarea este întreruptă în timpul funcționării, după repornire, modul Sabbath (Sabat) va continua să funcționeze până când timpul de gătire este 0 sau apăsați tasta  pentru a reveni în modul de standby (așteptare).

1. În modul de standby (așteptare), apăsați și mențineți apăsată tasta de preîncălzire rapidă timp de 3 secunde pentru a intra în modul sabbath (Sabat). Ecranul afișează 5A8. Intervalul de reglare a timpului este de 24-80 de ore.
2. Rotiți butonul pentru a regla timpul de gătire.
3. Apăsați tasta de pornire sau porniți automat modul Ramadan după 8 secunde.

NOTĂ

1. În timpul funcționării, numai cheia  este valabilă, iar celelalte chei sunt valabile.
2. În timpul funcționării modului Sabat, ușa cuptorului este deschisă sau închisă, iar lumina cuptorului nu este aprinsă.

Gătit prin modul Eco

Modul ECO este încălzire prin fund și inel, cu acest mod puteți economisi energie în timpul gătitului.

REȚETE	Accesorii	°C	Nivel	Timp(min)	Preîncălzire
Challah	1 tavă	180	1	45-50	Nu
Friptura de porc	1 tavă	200	1	80-85	Nu
Tort Clafouti cu cirese	Forma rotunda	200	1	55-60	Nu
Friptură de vită 1,3 kg	1 tavă	200	1	80-85	Nu
Brownie-uri	Raft și farfurie de sticlă	180	1	55-60	Nu
Gratin de cartofi	Raft și farfurie rotundă	180	1	65-70	Nu
lasagne	Raft și farfurie de sticlă	180	1	75-80	Nu
Prajitura cu branza	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	Nu

RO

Sfaturi și trucuri

Vrei să-ți gătești propria rețetă	Încercați să utilizați mai întâi setările rețetelor similare și să optimizați procesul de gătit datorită rezultatului.
Tortul este gata?	Pune un bat de lemn în interiorul prajiturii cu aproximativ 10 minute înainte de a ajunge la timpul de coacere dat. Dacă nu mai este aluat crud la bata după scos, prajitura este gata.
Tortul își pierde volum masiv în timpul răcirii după coacere	Încercați să reduceți setarea temperaturii cu 10°C și să verificați din nou instrucțiunile de preparare a alimentelor privind manipularea mecanică a aluatului.
Înălțimea tortului este la mijloc mult mai mare decât la inelul exterior	Nu ungeți inelul exterior al formei cu arc.
Prajitura este prea rumenită în partea de sus	Utilizați un nivel mai mic de raft și sau utilizați o temperatură setată mai scăzută (acest lucru poate duce la un timp de gătire mai lung)
Tortul este prea uscat	Utilizați o temperatură setată cu 10°C mai mare (acest lucru poate duce la un timp de gătire mai scurt)
Mâncarea arată bine, dar umiditatea din interior este prea mare	Utilizați o temperatură setată cu 10°C mai mică (acest lucru poate duce la un timp de gătire mai lung) și verificați de două ori rețeta.
Rumenirea este neuniformă	Utilizați o temperatură setată cu 10°C mai mică (acest lucru poate duce la un timp de gătire mai lung). Utilizați modul „Încălzire de sus și de jos” la un singur nivel.
Prajitura este mai puțin rumenită pe fund	Alegeți un nivel mai jos
Coacerea pe mai multe niveluri în același timp: Un raft este mai întunecat decât celălalt.	Utilizați un mod asistat de ventilator pentru coacere la mai mult de un nivel și scoateți tăvile individual când sunt gata. Nu este necesar ca toate tăvile să fie gata în același timp.
Apa de condensare în timpul coacerii	Aburul face parte din coacere și gătit și iese în mod normal din cuptor împreună cu fluxul de aer de răcire. Acest abur se poate condensa pe diferite suprafețe ale cuptorului sau în apropierea cuptorului și poate forma picături de apă. Acesta este un proces fizic și nu poate fi evitat complet.
Ce fel de vase de copt pot fi folosite?	Pot fi folosite orice vase de copt rezistente la căldură. Se recomandă a nu folosi aluminiul în contact direct cu alimentele, mai ales când este acru. Vă rugăm să asigurați o potrivire bună între recipient și capac.
Cum se folosește funcția grătar?	Preîncălziți cuptorul pentru 5 minute și puneți alimentele la nivelul specificat de acest manual. Închideți ușa cuptorului când utilizați orice mod de grătar. Nu folosiți cuptorul când ușa este deschisă, cu excepția încălzirii/scoaterii/verificării alimentelor.

Cum să păstrați cuptorul curat în timpul grătarului?	Utilizați tava plină cu 2 litri de apă la nivelul 1. Aproape toate fluidele se scurg din alimentele așezate pe suport vor fi captate de tavă.
Elementul de încălzire în toate modurile de grătar se pornește și se oprește în timp.	Este o funcționare normală și depinde de setarea temperaturii.
Cum se calculează setările cuptorului, când greutatea unei fripturi nu este dată de o rețetă?	<p>Alegeți setările de lângă greutatea fripturii și modificați ușor timpul.</p> <p>Folosiți o sondă pentru carne dacă este posibil pentru a detecta temperatura din interiorul cărnii.</p> <p>Puneți cu grijă capul sondei pentru carne în carne, conform instrucțiunilor producătorului. Asigurați-vă că capul sondei este plasat în mijlocul celei mai mari părți a cărnii, dar nu în apropierea unui os sau a unei găuri.</p>
Ce se întâmplă dacă un lichid este turnat într-un aliment în cuptor în timpul procesului de coacere sau gătire?	<p>Lichidul va fierbe și va apărea abur ca un proces fizic normal.</p> <p>Vă rugăm să aveți grijă, pentru că aburul este fierbinte. Consultați și „Condensarea apei în timpul coacerii” pentru mai multe informații.</p> <p>Dacă lichidul conține alcool, procesul de fierbere va fi mai rapid și poate duce la flăcări în cavitate. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul unor astfel de procese. Vă rugăm să controlați cu atenție procesul de coacere sau gătire. Deschideți ușa foarte ușor și numai dacă este necesar.</p>

RO

Rețete tipice

TORT	Formă	Nivel	mod	Temp.in °C	Durata in minute
Pandișpan (simplu) în formă de cutie	Cutie	2	Convențional cu ventilator	170	50
Pandișpan (simplu) în formă de cutie	Cutie	1	Convențional	140	70
Pandișpan cu fructe sub formă rotundă	Forma rotunda	1	Convențional cu ventilator	150	50
Pandișpan cu fructe pe tavă	Tavă	1	Convențional	140	70
Brioșe cu stafide (Tort cu Drojdie)	Forma briose	2	Convențional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00

Gugelhupf (cu drojdie)	Tavă	1	Convențional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Briose	Forma briose	1	Convențional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Briose	Forma briose	1	Convențional cu ventilator	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Tort cu drojdie de mere pe o tavă	Tavă	1	Convențional cu ventilator	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Tort pandișpan cu apă (6 ouă)	Forma de primăvară	1	Convențional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Tort pandișpan cu apă (4 ouă)	Forma de primăvară	1	Convențional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Tort pandișpan de apă	Forma de primăvară	1	Convenție	160	35
Tort cu drojdie de mere pe o tavă	Tavă	2	Convențional cu ventilator	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tavă	2	Convențional cu ventilator	150	40

TORT	Formă	Nivel	mod	Temp.in °C	Durata in minute
Prăjituri mici 20	Tavă	2	Convenție	150	36
Prăjituri mici 40	Tavă	2+4	Convenție	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Tort cu drojdie cu unt	Tavă	2	Convențional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Pâine scurtă	Tavă	2	Convențional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Tavi	Tavă	2+4	Convențional cu ventilator	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Biscuiti cu vanilie	Tavă	2	Convențional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Biscuiti cu vanilie	Tavă	2+4	Convențional cu ventilator	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

TORT	Formă	Nivel	mod	Temp.in °C	Durata in minute
Pâine albă (1 kg făină) Forma cutie	Cutie	1	Convențional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pâine albă (1 kg făină) Forma cutie	Cutie	1	Convențional cu ventilator	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza proaspata (subtire)	Tavă	2	Convențional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza proaspata (groasa)	Tavă	2	Convențional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza proaspata (groasa)	Tavă	2	Convențional cu ventilator	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Pâine	Tavă	1	Convenție	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

NOTĂ

pht înseamnă timp de preîncălzire, bt înseamnă timp de coacere.

CARNE	Formă	Nivel	mod	Temp.in °C	Durata in minute
Muschiță fragedă de vită 1,6 kg	Tavă	2	Grill dublu cu ventilator	180	55
Friptură 1 kg Carne	Tavă	1	Convențional	180	75
Pui 1 kg	Tavă	L2:Raft L1:Tavă	Grill dublu cu ventilator	180	50
Pește (2,5 kg)	Tavă	2	Convențional	170	70
Coaste Tomahawk Gatit BT	Tavă	3	Convenție	120	85
Friptură de porc (1,2 kg)	Tavă	1	Convenție	160	82
Pui 1,7kg	Tavă	L2:Raft L1:Tavă	Convenție	180	78

Testați alimente conform EN 60350-1

REȚETE	Accesorii	F	°C	Nivel	Timp(min)	Preîncălzire
Cozonac	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	Nu
Cozonac	Springform Φ 26cm		160	1	30-35	Nu
Tort mic	1 tavă		150	2	30-40	Da
Tort mic	1 tavă		150	2	40-50	Da
Tort mic	2 tavi		150	L2&L4	30-35	Da
Prajitura cu branza	Springform Φ 26cm		150	1	70-80	Nu
Plăcintă cu mere	Springform Φ 20cm		170	1	80-85	Nu
Plăcintă cu mere	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	Nu
Pâine	1 tavă		210	1	30-35	Da
Pâine	1 tavă		190	1	30-35	Da
Paine prajita	Raft		Max	5	6-8	Da 5 min
Pui	Raft și tavă		180	Raft 2 Tava 1	75-80	Da

- În rețeta de pui, începeți cu partea din spate deasupra și întoarceți puiul după 30 de minute în partea de sus.
- Folosiți o matriță întunecată, mată și puneți-o pe suport.
- Scoateți tăvile în momentul în care mâncarea este gata, chiar și atunci când nu este la sfârșitul timpului de coacere dat.
- Alegeți temperatura mai scăzută și verificați după cel mai scurt timp, dat în tabel.
- Dacă folosiți tava pentru a capta fluidele care picură din alimentele așezate pe grătar în timpul oricărui mod de grătar, tava trebuie setată la nivelul 1 și umplută cu puțină apă.
- Prăjiturile de burger trebuie să se întoarcă după 2/3 din timp.

Eficiența Energetică Conform EN 60350-1

Vă rugăm să rețineți următoarele informații:

1. Măsurarea se efectuează în modul „ECO” pentru a determina datele privind modul de aer forțat și clasa de etichetă.
2. Măsurarea se efectuează în modul „Încălzire de sus și de jos” pentru a determina datele referitoare la modul convențional.
3. În timpul măsurării, doar accesoriul necesar se află în cavitate. Toate celelalte părți trebuie îndepărtate.
4. Cuptorul este instalat așa cum este descris în ghidul de instalare și plasat în mijlocul dulapului.
5. Este necesar ca măsurarea să închidă ușa ca în gospodărie, chiar și atunci când cablul perturbă funcția de etanșare a garniturii în timpul măsurării. La datele energetice, este necesar să închideți ușa cu atenție în timpul măsurării.
Este posibil să fie necesară utilizarea unui instrument pentru a garanta etanșarea garniturii ca în gospodărie, unde niciun cablu nu perturbă funcția de etanșare.
6. Determinarea volumului cavității efectuată pentru utilizarea „Decongelare” așa cum este descris la pagina 20 . Pentru a asigura o utilizare eficientă a cuptorului, toate accesoriile, inclusiv rafturile laterale, sunt îndepărtate.

Utilizare eficientă energetic

1. Scoateți toate accesoriile, care nu sunt necesare în timpul procesului de gătit și coacere.
2. Nu deschideți ușa în timpul procesului de gătit și coacere.
3. Dacă deschideți ușa în timpul gătitului și coacerii, comutați modul la „Lamp”. (Fără a schimba setarea temperaturii)
4. Reduceți setarea temperaturii în modurile fără ventilație la 50°C cu 5 minute până la 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătit și coacere. Astfel, puteți folosi căldura din cavitate pentru a finaliza procesul.
5. Folosiți „Încălzire cu ventilator”, ori de câte ori este posibil. Puteți reduce temperatura cu 20°C până la 30°C.
6. Puteți găti și coace folosind „Încălzire cu ventilator” pe mai multe niveluri în același timp.
7. Dacă nu este posibil să gătiți și să coaceți diferite feluri de mâncare în același timp, puteți încălzi unul după altul pentru a utiliza starea de preîncălzire a cuptorului.
8. Nu preîncălziți cuptorul gol, dacă nu este necesar.
Dacă este necesar, introduceți alimentele în cuptor imediat după ce ați atins temperatura indicată prin stingerea indicatorului pentru prima dată.
9. Nu utilizați folie reflectorizantă, cum ar fi folie de aluminiu, pentru a acoperi podeaua cavității.
10. Folosiți cronometrul și/sau o sondă de temperatură ori de câte ori este posibil.
11. Utilizați un finisaj mat închis și forme și recipiente de copt cu greutate redusă. Încercați să nu utilizați accesorii grele cu suprafețe strălucitoare, cum ar fi oțel inoxidabil sau aluminiu.

RO

Sănătate

Acrilamida apare în principal prin încălzirea alimentelor cu amidon (de exemplu, cartofi, cartofi prăjiți, pâine) la temperaturi foarte ridicate timp îndelungat.

SFATURI

1. Utilizați timpi scurți de gătire.
2. Gătiți alimentele la o suprafață de culoare galben auriu, nu le ardeți până la culori maro închis.
3. Porțiile mai mari au mai puțină acrilamidă.
4. Folosiți modul „Fan Heating (Încălzire ventilator)”, dacă este posibil.
5. Cartofi pai: Folosiți mai mult de 450 g per tavă, așezați-le uniform răspândite și întoarceți-le din când în când. Folosiți informațiile despre produs dacă sunt disponibile pentru a obține cel mai bun rezultat de gătit.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Întreținerea aparatului dvs

Agent de curatare

- Cu o bună îngrijire și curățare, aparatul dvs. își va păstra aspectul și va rămâne pe deplin funcțional mult timp în viitor. Vă vom explica aici cum trebuie să vă îngrijiți și să vă curățați corect aparatul.

Ca să vă asigurați că diferitele suprafețe nu sunt deteriorate din cauza utilizării unui agent de curățare greșit, respectați informațiile din tabel. În funcție de modelul aparatului, nu toate zonele enumerate pot fi pe/în aparat.

Prudență

Risc de deteriorare a suprafeței

Nu utilizați aceste moduri:

- Agenți de curățare duri sau abrazivi
- Agenți de curățare cu un conținut ridicat de alcool
- Tampoane dure sau bureți de curățare.
- Mașini de curățat cu înaltă presiune sau cu abur.
- Detergenți speciali pentru curățarea aparatului în timp ce este fierbinte.

Spălați bine buretele noi înainte de utilizare.

SFAT

Produsele de curățare și îngrijire foarte recomandate pot fi achiziționate prin intermediul serviciului post-vânzare.

Respectați instrucțiunile producătorului respectiv.

Zona exterior Aparatul	Curatenie
Exteriorul aparatului Față din oțel inoxidabil	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Îndepărtați petele de calcar, grăsime, amidon și albumină (de ex. albușul de ou) imediat. Sub astfel de pete se poate forma coroziune Produsele speciale de curățare din oțel inoxidabil potrivite pentru suprafețele fierbinți sunt disponibile de la serviciul nostru post-vânzare sau de la comercianții cu amănuntul specializați. Aplicați un strat foarte subțire de produs de curățare cu o cârpă moale.
Plastic	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Nu folosiți detergent de sticlă sau o racletă pentru sticlă.
Suprafețe vopsite	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale.
Panoul de control	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Nu folosiți detergent de sticlă sau o racletă pentru sticlă.
Panourile ușilor	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Nu folosiți o racletă de sticlă sau un tampon de curățat din oțel inoxidabil.

Mânere uși	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Dacă agentul de detartrare intră în contact cu mânerul ușii, ștergeți-l imediat. În caz contrar, orice pete nu vor putea fi îndepărtate.
Suprafețe emailate și suprafețe cu autocurățare	Respectați instrucțiunile pentru suprafețele compartimentului de gătit care urmează tabelului.
Capac de sticlă pentru iluminatul interior	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Dacă compartimentul de gătit este foarte murdar, utilizați detergent pentru cuptor.
Garnitura ușii Nu îndepărtați	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase. Nu curățați.
Capac uși din oțel inoxidabil	Detergent pentru oțel inoxidabil: Respectați instrucțiunile producătorului. Nu folosiți produse de îngrijire din oțel inoxidabil. Scoateți capacul ușii pentru curățare.
Accesorii	Apă fierbinte cu săpun: Înmuiați și curățați cu o cârpă de vase sau o perie. Dacă există depuneri mari de murdărie, utilizați un tampon de curățat din oțel inoxidabil.
Șine	Apă fierbinte cu săpun: Înmuiați și curățați cu o cârpă de vase sau o perie.
Sistem de extragere	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase sau o perie. Nu îndepărtați lubrifianul în timp ce șinele de extragere sunt scoase. Cel mai bine este să le curățați când sunt împinse înăuntru. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Termometru pentru carne	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase sau o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase.

RO

NOTĂ

- Ușoare diferențe de culoare pe partea din față a aparatului sunt cauzate de utilizarea diferitelor materiale, cum ar fi sticlă, plastic și metal.
- Ușoare diferențe de culoare pe partea din față a aparatului sunt cauzate de utilizarea Umbrelor pe panourile ușilor, care arată ca niște dungi, sunt cauzate de reflexiile făcute de iluminatul interior.
- Ușoare diferențe de culoare pe partea din față a aparatului sunt cauzate de utilizarea Enamel este copt la temperaturi foarte ridicate. Acest lucru poate provoca unele variații ușoare de culoare. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Ca urmare, aceste margini pot fi aspre. Acest lucru nu afectează protecția anticorozivă.
- Ușoare diferențe de culoare pe partea din față a aparatului sunt cauzate de utilizarea Țineți întotdeauna aparatul curat și îndepărtați imediat murdăria, astfel încât să nu se depună depuneri persistente de murdărie.

SFATURI

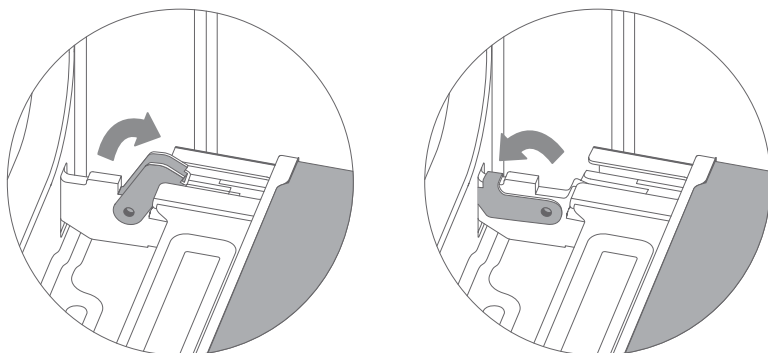
- Curățați compartimentul de gătit după fiecare utilizare. Acest lucru va asigura că murdăria nu poate fi coaptă.
- Îndepărtați întotdeauna petele de calcar, grăsime, amidon și albumină (de ex. albușul de ou) imediat.
- Îndepărtați petele de alimente cu conținut de zahăr imediat, dacă este posibil, când petele sunt încă calde.
- Folosiți vase adecvate pentru prăjire, de exemplu un vas de prăjire.

Ușa aparatului

- Cu o bună îngrijire și curățare, aparatul dvs. își va păstra aspectul și va rămâne pe deplin funcțional mult timp în viitor. Aceasta vă va spune cum să scoateți ușa aparatului și să o curățați.

Pentru curățare și pentru a îndepărta panourile ușii, puteți detașa ușa aparatului. Balamalele ușii aparatului au fiecare o pârghie de blocare.

Când pârghiile de blocare sunt închise, ușa aparatului este fixată pe loc. Nu poate fi detașat. Când pârghiile de blocare sunt deschise pentru a detașa ușa aparatului, balamalele sunt blocate. Nu se pot închide.



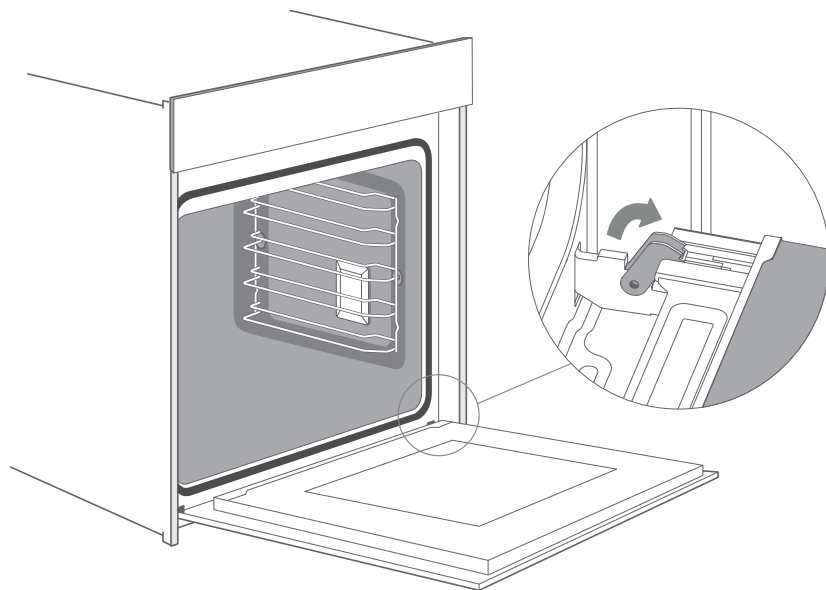
Avertizare

Risc de rănire

- Dacă balamalele nu sunt blocate, ele se pot închide cu mare forță. Asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt întotdeauna complet închise sau, când detașați ușa aparatului, deschise complet.
- Balamalele de pe ușa aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și este posibil să rămâneți prins. Țineți mâinile departe de balamale.

Scoaterea ușii aparatului

- Deschideți complet ușa aparatului.
- Deschideți cele două pârghii de blocare din stânga și dreapta.
- Închideți ușa aparatului până la limita de limită.
- Cu ambele mâini, prindeți ușa pe partea stângă și pe partea dreaptă și trageți-o în sus.

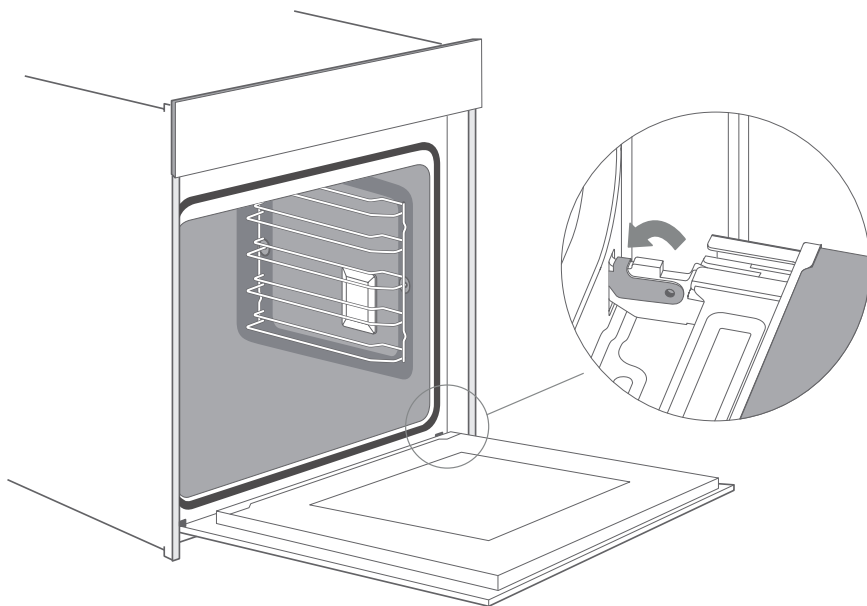


RO

Montarea ușii aparatului

Reatașați ușa aparatului în secvența opusă demontării.

- Când atașați ușa aparatului, asigurați-vă că ambele balamale sunt plasate chiar pe orificiile de instalare ale panoului frontal al cavității.
Asigurați-vă că balamalele sunt introduse în poziția corectă. Trebuie să le poți introduce ușor și fără rezistență. Dacă simțiți vreo rezistență, verificați dacă balamalele sunt introduse în orificiile din dreapta.
- Deschideți complet ușa aparatului. În timp ce deschideți ușa aparatului, puteți verifica încă o dată dacă balamalele sunt în poziția corectă. Dacă greșiți montarea, nu veți putea deschide complet ușa aparatului.
Rabatați ambele pârghii de blocare închise din nou.
- Închideți ușa compartimentului de gătit. În același timp, vă recomandăm cu căldură să verificați încă o dată dacă ușa este în poziția corectă și dacă fantele de ventilație nu sunt pe jumătate etanșate.

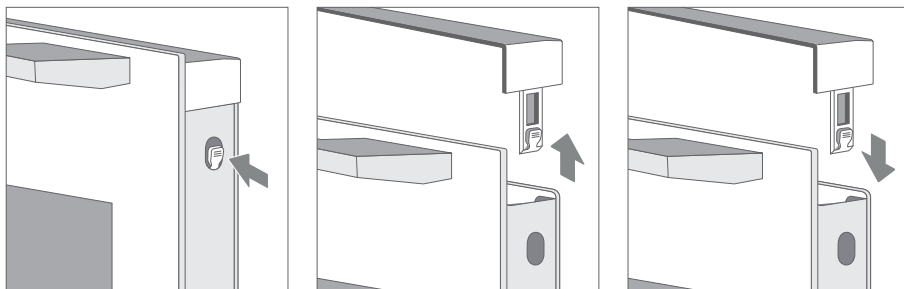


Scoaterea capacului ușii

Incrustația de plastic din capacul ușii se poate decolora. Pentru a efectua o curățare minuțioasă, puteți îndepărta capacul.

Scoateti ușa aparatului conform instrucțiunilor de mai sus.

- Apăsați pe partea dreaptă și stângă a capacului.
- Scoateți capacul.
- După îndepărtarea capacului ușii, acele părți de repaus ale ușii aparatului pot fi îndepărtate cu ușurință, astfel încât să puteți continua cu curățarea. Când curățarea ușii aparatului s-a terminat, puneți capacul la loc și apăsați pe el până când se aude un clic în poziție.
- Montați ușa aparatului și închideți-o.



RO

Prudență

În timp ce ușa aparatului este bine instalată, capacul ușii poate fi de asemenea scos, prin acest timp.

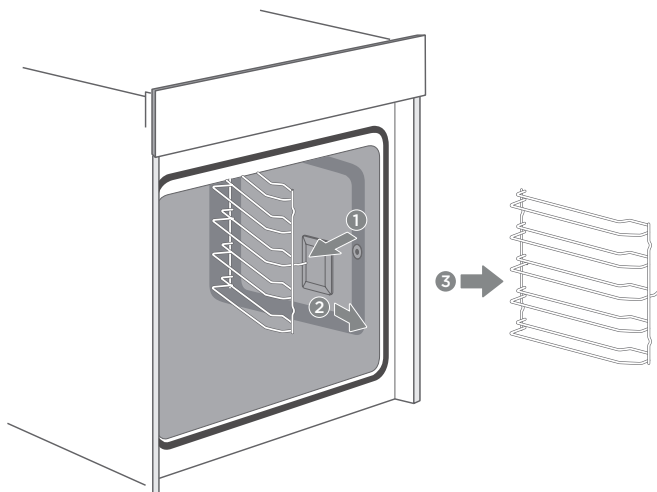
- Scoaterea capacului ușii înseamnă a elibera geamul interior al ușii aparatului, geamul poate fi mutat cu ușurință și poate cauza deteriorarea sau rănirea.
- Deoarece îndepărtarea capacului ușii și a geamului interior înseamnă a reduce greutatea totală a ușii aparatului. Balamalele pot fi mai ușor de mutat atunci când închideți ușa și este posibil să fiți prins. Țineți mâinile departe de balamale.

Din cauza celor 2 puncte de mai sus, vă recomandăm insistent să nu îndepărtați capacul ușii decât dacă ușa aparatului este îndepărtată. Daunele cauzate de o funcționare incorectă nu sunt acoperite de garanție.

Șine

Când doriți să aveți o curățare bună pentru șine și cavitate, puteți scoate rafturile și le puteți curăța. În acest fel, aparatul dumneavoastră își va păstra aspectul și rămâne pe deplin funcțional pentru o lungă perioadă de timp.

- Trageți partea din față a șinelor laterale orizontale în direcția opusă până când ❶ caracteristica iese; Mai târziu, puteți scoate rafturile ca în imagine.
- Puneți șina laterală înapoi în cavitate, mai întâi introduceți partea din spate a șinei laterale în orificiul cavității corect, apoi introduceți partea ❶ din față în orificiu.



SOLUȚIONARE PROBLEME

Vindecă-ți aparatul atunci când este nevoie

Dacă apare o defecțiune, înainte de a apela serviciul post-vânzare, vă rugăm să vă asigurați că nu este din cauza operațiunilor incorecte și să consultați tabelul cu erori, încercați să remediați singur defecțiunea. De multe ori puteți remedia cu ușurință defecțiunile tehnice ale aparatului.

Dacă un fel de mâncare nu iese exact așa cum v-ați dorit, puteți găsi multe sfaturi și instrucțiuni pentru pregătire la sfârșitul manualului de utilizare.

Vina	Cauza posibilă	Note/remediu
• Aparatul nu funcționează.	• Siguranță defectă.	• Verificați întrerupătorul din cutia de siguranțe.
	• Pană de curent	• Verificați dacă lumina bucătăriei sau alte aparate de bucătărie funcționează.
• Butoanele au căzut din suportul din panoul de comandă.	• Butoanele au fost decuplate accidental.	• Butoanele pot fi îndepărtate. Pur și simplu puneți butoanele înapoi în suportul lor din panoul de control și împingeți-le astfel încât să se cupleze și să poată fi rotite ca de obicei.
• Butoanele nu mai pot fi rotite cu ușurință.	• Există murdărie sub butoane	• Butoanele pot fi îndepărtate. Pentru a decupla butoanele, pur și simplu scoateți-le din suport. Alternativ, apăsați pe marginea exterioară a butoanelor, astfel încât acestea să se încline și să poată fi ridicate cu ușurință. Curățați cu atenție butoanele folosind o cârpă și apă cu săpun. Uscați cu o cârpă moale. Nu utilizați materiale ascuțite sau abrazive. Nu înmuiați sau curățați în mașina de spălat vase. Nu scoateți butoanele prea des, astfel încât suportul să rămână stabil.
• Ventilatorul nu funcționează tot timpul în modul: „Încălzire cu ventilator”.		• Aceasta este o funcționare normală datorită celei mai bune distribuții posibile a căldurii și cele mai bune performanțe posibile a cuptorului.
• După un proces de gătit se aude un zgomot și se poate observa un flux de aer în apropierea panoului de control.		• Ventilatorul de răcire încă funcționează, pentru a preveni condițiile de umiditate ridicată în cavitate și pentru a răci cuptorul pentru confortul dumneavoastră. Ventilatorul de răcire se va opri automat.

RO

<ul style="list-style-type: none"> • Mancarea nu este suficient gatita in timpul dat de reteta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se folosește o temperatură diferită de cea din rețetă. Verificați de două ori temperaturile. Cantitățile de ingrediente sunt diferite de rețetă. Verificați de două ori rețeta.
<ul style="list-style-type: none"> • Rumenire neuniformă 	<ul style="list-style-type: none"> • Setarea temperaturii este prea mare sau nivelul raftului ar putea fi optimizat. Verificați de două ori rețeta și setările. Finisajul suprafeței și/sau culoarea și/sau materialul vaselor de copt nu au fost cea mai bună alegere pentru funcția selectată a cuptorului. Când utilizați căldură radiantă, cum ar fi modul „Încălzire de sus și de jos”, utilizați vase de cuptor cu finisaj mat, de culoare închisă și cu greutate redusă.
<ul style="list-style-type: none"> • Lampa nu se aprinde 	<ul style="list-style-type: none"> • Lampa trebuie înlocuită.

Avertizare

Pericol de electrocutare!

RO

Reparațiile incorecte sunt periculoase. Reparațiile pot fi efectuate și cablurile de alimentare deteriorate pot fi înlocuite numai de unul dintre tehnicienii noștri post-vânzare instruiți. Dacă aparatul este defect, deconectați aparatul de la rețea sau opriți întrerupătorul din cutia de siguranțe.

Contactați serviciul post-vânzare.

Timp maxim de funcționare

Durata maximă de funcționare a acestui aparat este de 9 ore, pentru a preveni să uitați de oprirea curentului.

Înlocuirea lămpii pe colțul cavității

Dacă lampa cu cavitate se defectează, aceasta trebuie înlocuită. Lămpile cu halogen rezistente la căldură, 25 wați, 230 V sunt disponibile de la serviciul post-vânzare sau de la comercianții cu amănuntul specializați.

Când manipulați lampa cu halogen, utilizați o cârpă uscată. Acest lucru va crește durata de viață a lămpii.

Atenționare

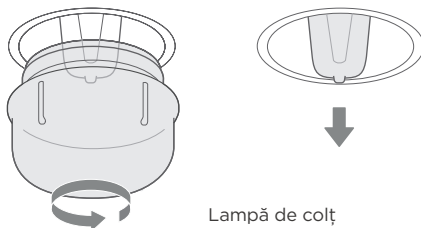
Pericol de electrocutare!

La înlocuirea lămpii, contactele soclului lămpii sunt sub tensiune. Înainte de a înlocui lampa, deconectați aparatul de la rețea sau comutați alt întrerupător din cutia de siguranțe.

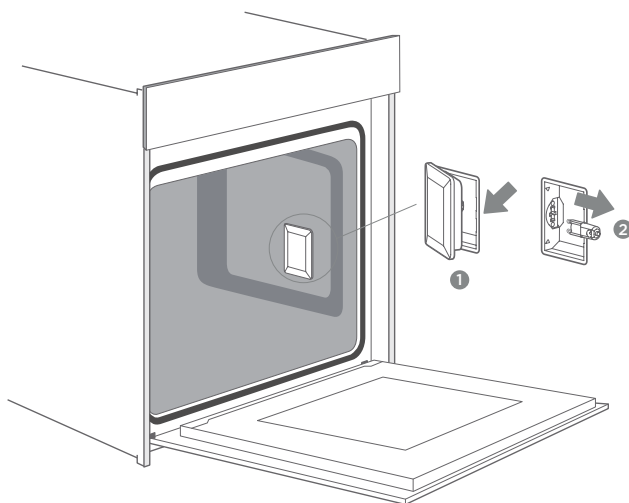
Risc de arsuri!

Aparatul devine foarte fierbinte. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale aparatului sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la o distanță sigură.

- Puneți un prosop în cavitatea rece pentru a preveni deteriorarea.
- Rotați capacul de sticlă în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l scoate (Lampă de colț); Trageți grila laterală și apoi scoateți ușor capacul de sticlă cu o unealtă cu cap plat (lampă laterală)
- Trageți lampa - nu o întoarceți.
- Asamblați capacul din sticlă înapoi.
- Scoateți prosopul și porniți întrerupătorul pentru a vedea dacă lampa se aprinde.
- Pentru lampa laterală, dacă funcționează bine după înlocuire, nu uitați să puneți grila laterală înapoi.



Lampă de colț



Lampă laterală

Capac de sticlă

Dacă capacul de sticlă al lămpii cu halogen este deteriorat, acesta trebuie înlocuit.

Puteți obține un nou capac de sticlă de la serviciul post-vânzare. Vă rugăm să specificați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Serviciu clienți

Serviciul nostru post-vânzare vă stă la dispoziție dacă aparatul dumneavoastră trebuie reparat. Vom găsi întotdeauna o soluție adecvată. Vă rugăm să contactați dealerul de la care vă aflați cu acest aparat. Când ne sunați, vă rugăm să furnizați numărul de model și S/N, astfel încât să vă putem oferi sfatul corect. Plăcuța cu datele tehnice care poartă aceste numere poate fi găsită atunci când deschideți ușa aparatului.

Pentru a economisi timp, puteți nota în spațiul de mai jos modelul aparatului dumneavoastră și numărul de telefon al serviciului post-vânzare, dacă este necesar.

CARD DE INTRETINERE

Număr model		Data achiziției	
Număr de serie		Magazin de achizitii	

Avertizare

Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.


NOTĂ

Vă rugăm să rețineți că o vizită a unui inginer de service post-vânzare nu este gratuită, chiar și în perioada de garanție.

Bazați-vă pe profesionalismul producătorului. Prin urmare, puteți fi sigur că reparația este efectuată de tehnicieni de service instruiți, care transportă piese de schimb originale pentru aparatele dumneavoastră.

Mai sus, vă mulțumim din nou pentru că ați cumpărat cuptorul încorporat Midea și dorim ca aparatul nostru să vă aducă mâncare delicioasă și viață fericită.

MĂRCI COMERCIALE, DREPTURI DE AUTOR ȘI DECLARAȚIE JURIDICĂ

 Midea logo-ul, mărcile verbale, denumirea comercială, imaginea comercială și toate versiunile acestora sunt bunuri de valoare ale Grupului Midea și/sau afiliaților săi („Midea”), la care Midea deține mărci comerciale, drepturi de autor și alte drepturi de proprietate intelectuală precum și orice fond comercial derivat din utilizarea oricărei părți a unei mărci comerciale Midea. Utilizarea mărcii Midea în scopuri comerciale fără consimțământul scris în prealabil al Midea poate să constituie o încălcare a mărcii comerciale sau o concurență neloială, încălcând legile relevante.

Acest manual este creat de Midea, iar Midea își rezervă toate drepturile de autor asupra acestuia. Nicio entitate ori individ nu poate să folosească, să duplicate, să modifice, să distribuie integral sau parțial acest manual, ori să combine sau vinde la alte produse fără acordul prealabil scris al Midea.

RO

Toate funcțiile și instrucțiunile descrise au fost actualizate la momentul tipăririi acestui manual. Cu toate acestea, produsul real poate varia din cauza funcțiilor și designului îmbunătățit.

ELIMINARE SI RECICLARE

Instrucțiuni importante pentru mediul înconjurător

Conform cu Directiva DEEE și Eliminarea Produsului Rezidual:

Produsul acesta este conform cu Directiva UE DEEE (2012/19/EU). Produsul acesta poartă un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest simbol indică faptul că acest produs la sfârșitul duratei sale de viață nu trebuie să fie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Dispozitivul uzat trebuie să fie returnat la punctul oficial de colectare pentru reciclarea dispozitivelor electrice și electronice. Ca să găsiți aceste sisteme de colectare, vă rog să contactați autoritățile locale ori distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie joacă un rol important la recuperarea și reciclarea aparatelor vechi. Eliminarea corespunzătoare a aparatului utilizat ajută la prevenirea eventualelor efecte negative asupra mediului și sănătății umane.



RO

Informații despre ambalaj

Materialele de ambalaj ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu reglementările naționale privind mediul. Nu aruncați materialele de ambalaj împreună cu deșeurile domestice sau alte deșeuri. Duceți-le la punctele de colectare a materialelor de ambalaj desemnate de autoritățile locale.



NOTĂ PRIVIND PROTECȚIA DATELOR

Pentru furnizarea serviciilor convenite cu clientul, suntem de acord să respectăm fără restricții toate prevederile legii aplicabile privind protecția datelor, în conformitate cu țările convenite în care vor fi livrate serviciile clientului.

În general, prelucrarea datelor noastre este pentru a ne îndeplini obligația contractuală cu dumneavoastră și din motive de siguranță a produselor, pentru a vă proteja drepturile în legătură cu problemele privind garanția și înregistrarea produselor. În unele cazuri, dar numai dacă se asigură o protecție adecvată a datelor, datele cu caracter personal pot să fie transferate destinatarilor situați în afara Spațiului Economic European.

Mai multe Informații sunt furnizate la cerere. Puteți să contactați responsabilul nostru cu Protecția Datelor prin **MideaDPO@midea.com**. Pentru a vă exercita drepturile, cum ar fi dreptul de a obiecta față de prelucrarea datelor dumneavoastră personale în scopuri de marketing direct, vă rog să ne contactați prin **MideaDPO@midea.com**. Pentru mai multe informații, vă rog să urmați Codul QR.

RO



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved

PN:16171100A41910