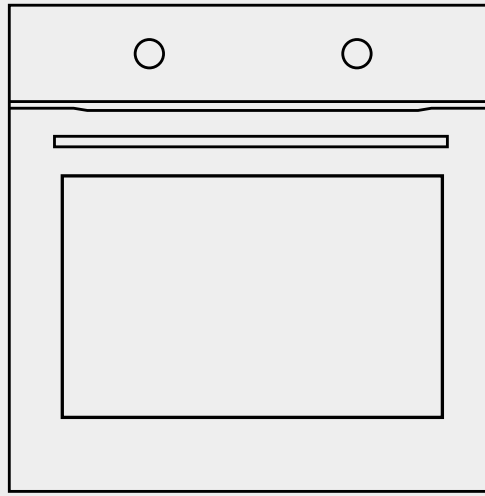


BUILT-IN OVEN

USER MANUAL

65M40M0

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.

In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.

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

THANK YOU LETTER ---- 01

SAFETY INSTRUCTIONS ---- 02

SPECIFICATION ---- 06

PRODUCT OVERVIEW ---- 07

PRODUCT INSTALLATION ---- 10

OPERATION INSTRUCTIONS ---- 15

CLEANING AND MAINTENANCE ---- 16

TROUBLE SHOOTING ---- 17

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT ---- 21

DISPOSAL AND RECYCLING ---- 22

DATA PROTECTION NOTICE ---- 23

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.

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

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

a. Call only the Service Centers authorized by store where you buy the cooker
b. Always use original Spare Parts

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
- Please use the product under an open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

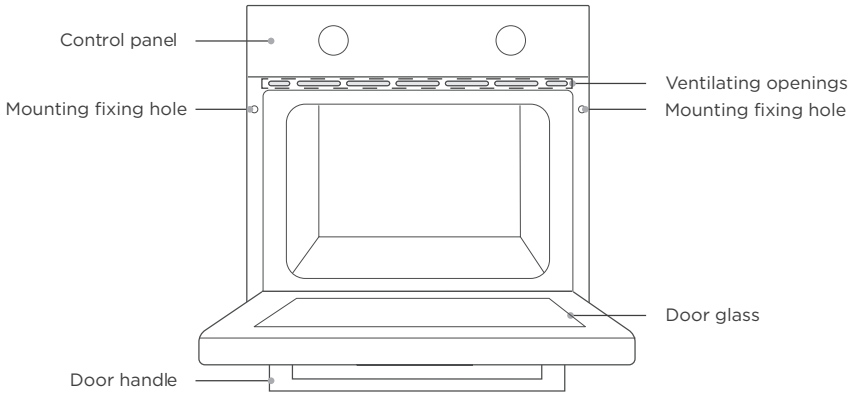
SPECIFICATION

MODEL	65M40M0
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz-60Hz
Electric power	3.0 kW

PRODUCT OVERVIEW

Product Introduction

When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!
At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small Angle to be avoid the steam on your face.
As the product is constantly upgraded, if there is any difference between the real object and the picture below, please refer to the real object.



Control Panel Introduction

K1: For selecting oven functions.
K2: For setting the temperature.

Mode Introduction

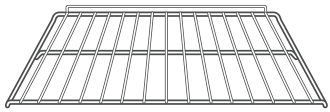
Function	Function introduction
Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
Top heater	Heating is provided by heating pipes at the top of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
Single grill	The inner grill element switchs on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Accessories

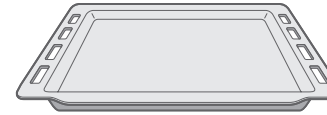
As the products and accessories are constantly upgraded, if there is any difference between the real object and the picture below, please refer to the real object.
Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories



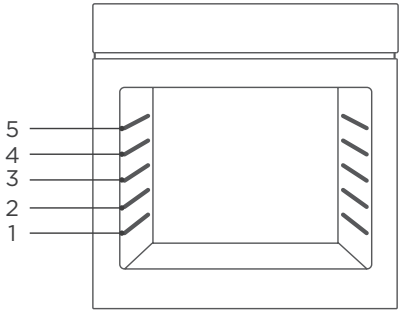
Barbecue shelf
Grill food or place heat-resistant cooking containers

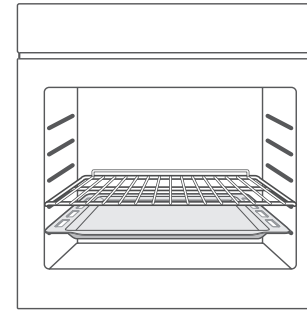


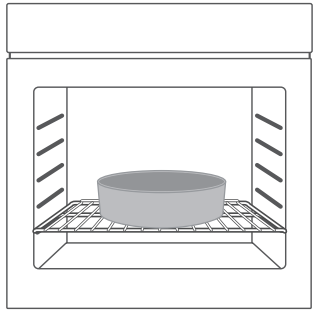
Baking Tray
Cook large portions of food or catch food scraps

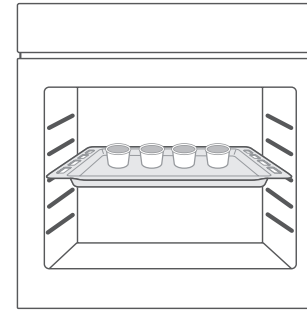
Accessories use

For the oven to work properly, the grill rack and Baking Tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Baking tray under the grill.









PRODUCT INSTALLATION

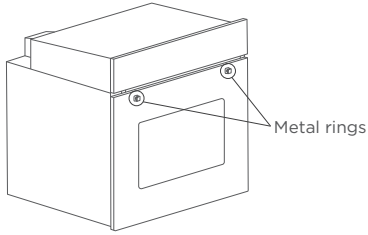
Installation

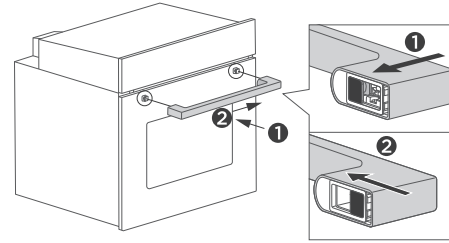
As the appliance is constantly upgrading, the actual appliance shall prevail if the picture is different from the actual appliance.

Door handle installation

Due to the continuous upgrading of the product, if the actual product does not match the picture, please refer to the actual product.

1. Snap both ends of the door handle onto the two metal rings on the door glass.
2. Move the door handle parallel to the right so that the door handle is fully seated on the oven door glass.
3. After installation, the handle will be centered with the door glass left and right.

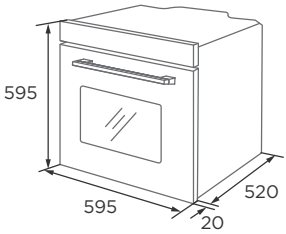


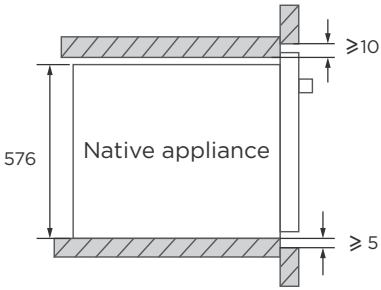


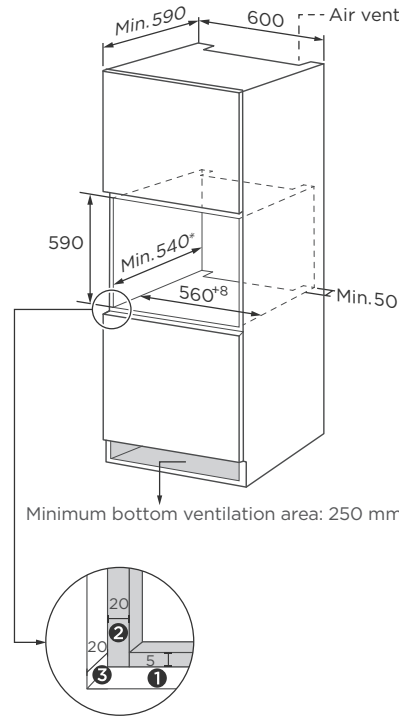
Installation

1. The thickness of the cabinet board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Cabinet diagram (standing cabinet)

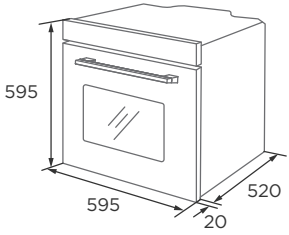


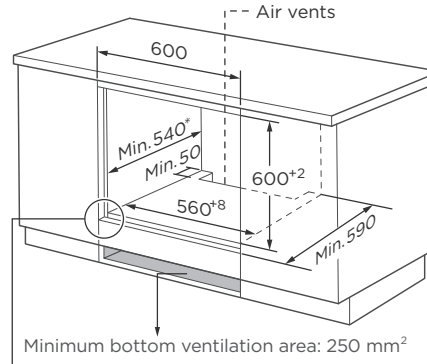


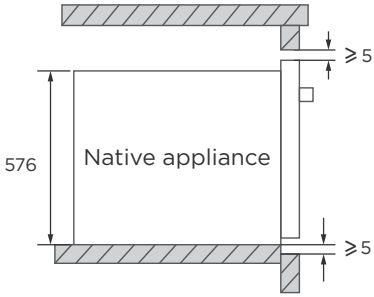


❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

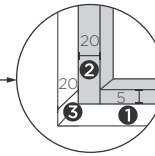
Cabinet Diagram (Ground Cabinet)



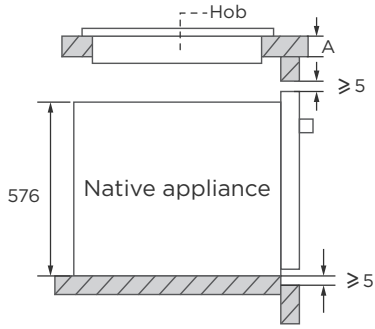




Without hob



❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.



With hob

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

Installation Important Instructions

⚠ Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

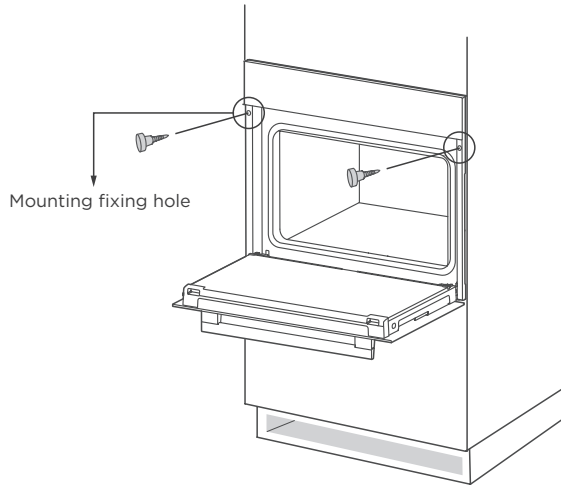
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cabinet and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cabinets.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cabinet) for easy power-off.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cabinet Diagram" for the requirements of net depth of the cabinet. The clearance between the cabinet bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation Steps

1. Please customize the cabinet according to the “Cabinet Diagram”.
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cabinet dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cabinet, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance(position shown above).
5. Fix the appliance to the cabinet with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



OPERATION INSTRUCTIONS

Before Using For The First Time

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
Conventional	250°C	0.5-1 Hour

Regular Operation

1. Turn knob K1 to select the oven functions.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.

CLEANING AND MAINTENANCE

Whole Machine Clean

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
In order to ensure the life of the machine, it should be thoroughly cleaned frequently.
Cleaning steps are as follows:

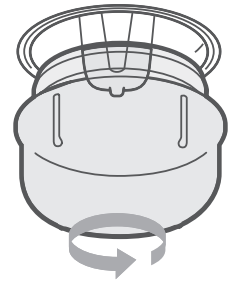
1. After cooking, wait for the oven to be cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then drying with a dry soft cloth.

NOTE:

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the machine and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



⚠ WARNING

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

TROUBLE SHOOTING

Fault Handling

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected	• connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• Oven door not closed	• Close the oven door
lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• first use	• No processing required
Food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	• Fan delays blowing for heat dissipation	• No processing required

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

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

- Replacing the lamp on the corner of the cavity
  If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

Customer Service

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.

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

MAINTENANCE CARD			
Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

WARNING

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

NOTE:

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.
Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.
Above, thank you again for buying Midea Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

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

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

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.

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).

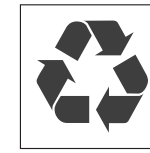
This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities 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.

Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.

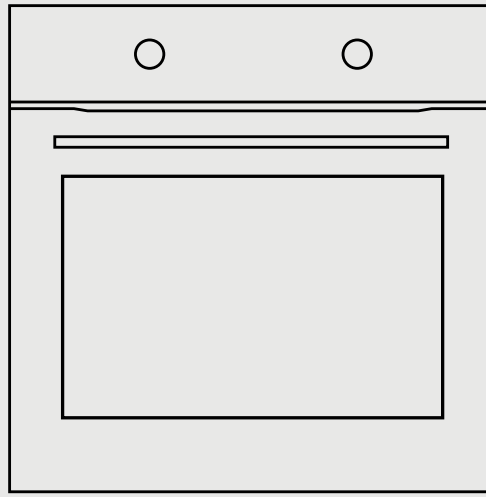
Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal date being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information,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

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



EINBAU-BACKOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

65M40M0

Warnhinweise: Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Produkts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf. Das Design und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden. Wenden Sie sich für Einzelheiten an Ihren Fachhändler oder an den Hersteller.
Bei Abweichungen zwischen dem Gerät und den Abbildungen in dieser Anleitung hat das Produkt Vorrang.

DANKSCHREIBEN

Vielen Dank, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bevor Sie Ihr neues Midea-Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte dieses Handbuch aufmerksam durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts auf sichere Weise nutzen können.

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSCHREIBEN ----------01

SICHERHEITSHINWEISE----------02

TECHNISCHE DATEN----------07

PRODUKTÜBERSICHT ----------08

AUFSTELLEN DES PRODUKTS ----------11

BEDIENUNGANLEITUNG ----------16

REINIGUNG UND PFLEGE----------17

PROBLEMBEHEBUNG----------18

MARKEN, URHEBERRECHTE UND
RECHTLICHER HINWEIS ----------22

ENTSORGUNG UND RECYCLING ----------23

HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ ----------24

SICHERHEITSHINWEISE

Vorgesehene Benutzung

Mit den folgenden Sicherheitsrichtlinien soll nicht vorhersehbaren Risiken oder Schäden aufgrund eines unsachgemäßen oder nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts vorgebeugt werden. Wenn Sie das Gerät empfangen haben, vergewissern Sie sich bitte, dass weder die Verpackung des Geräts noch das Gerät selbst beschädigt sind/wurden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder Verkäufer. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Modifikationen oder Veränderungen am Produkt untersagt. Zweckentfremdete Nutzung kann zu Gefährdungen und dem Erlöschen der Garantie führen.

Erklärung der Symbole

	Gefahr Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund leicht entflammbarer Gase hin.
	Stromschlaggefahr Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund elektrischer Spannung hin.
	Warnung Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem mittleren Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben können.
	Vorsicht Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem niedrigen Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung leichte bis mittelschwere Verletzungen zur Folge haben können.
	Achtung Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen wie beispielsweise Schäden am Eigentum hin, die jedoch keine Gefährdung sind.
	Anweisungen befolgen Dieses Symbol weist darauf hin, dass Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten sollten.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie für späteren Gebrauch in unmittelbarer Nähe Geräts auf!

Sicherheitshinweise

DIESE WARNHINWEISE WERDEN IM INTERESSE DER SICHERHEIT GEGEBEN. LESEN SIE SIE BITTE SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT INSTALLIEREN ODER BENUTZEN.
Um die EFFIZIENZ und SICHERHEIT dieses Geräts zu erhalten, empfehlen wir:

a. Wenden Sie sich nur an die vom Geschäft, in dem Sie den Herd gekauft haben, autorisierten Kundendienststellen.
b. Verwenden Sie stets Original-Ersatzteile.

- Beim ersten Einschalten des Backofens kann es zu einem unangenehmen Geruch kommen. Dies ist auf den Klebstoff zurückzuführen, der für die Isolierung im Backofen verwendet wird. Lassen Sie das neue leere Produkt mit der herkömmlichen Funktion auf 250 °C für 90 Minuten laufen, um Verunreinigungen durch Öl im Innenraum des Backofens zu entfernen.
- Während des ersten Gebrauchs ist es völlig normal, dass zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommt. Sollte dies vorkommen, müssen Sie lediglich warten, bis sich der Geruch verflüchtigt hat, bevor Sie Speisen in den Backofen geben.
- Bitte verwenden Sie das Produkt bestimmungsgemäß.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie keinesfalls die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie besonders darauf, keines der Heizelemente im Inneren der Mikrowelle zu berühren.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn er in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen, um Stromschlag zu vermeiden.
- Die Vorrichtung zum Trennen muss in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsvorschriften eingebaut werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn dies geschieht unter der Aufsicht oder Anleitung bzgl. des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist.

- Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Kleinkinder müssen vom Gerät ferngehalten werden.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Verwenden Sie keine scharfen, aggressiven Reiniger oder scharfe Metallkratzer, um das Glas der Tür zu reinigen, weil dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann und dies zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Verwenden Sie nur das für diesen Backofen empfohlene Fleischthermometer.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Die Anleitungen für Backöfen mit Einlegeböden enthalten Angaben zur korrekten Installation der Einlegeböden.
- Benutzen Sie den Backofen nicht barfuß. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Für Öfen: Die Backofentür sollte während der Zubereitung nicht häufig geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Elektriker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Installation durch nicht autorisiertes Personal verursacht werden.

- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens, da Sie das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür beschädigen können.
- Einige Geräteteile können die Wärme lange Zeit speichern; warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Netzstecker zu ziehen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Nachdem Sie den Backofen ausgepackt haben, vergewissern Sie sich, dass er in keiner Weise beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, benutzen Sie ihn nicht, wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person. Bewahren Sie Verpackungsmaterial wie Plastiktüten, Styropor oder Schrauben außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese für Kinder gefährlich sind.

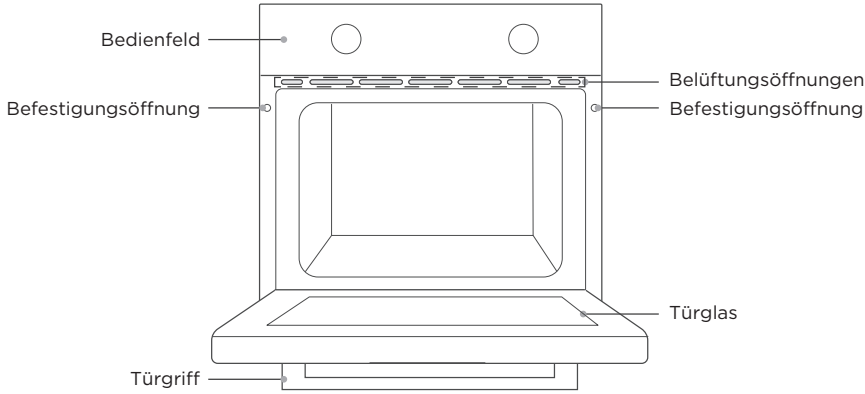
TECHNISCHE DATEN

MODELL	65M40M0
Nennspannung	220-240 V~
Nennfrequenz	50 Hz - 60 Hz
Elektrische Leistung	3,0 kW

PRODUKTÜBERSICHT

Produktübersicht

Tragen Sie beim Herausnehmen von Lebensmitteln hitzeisolierende Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden!
Wenn Sie die Ofentür öffnen, achten Sie auf den Dampf. Bitte öffnen Sie die Tür in einem kleinen Winkel, damit Ihnen der Dampf nicht ins Gesicht steigt.
Da das Produkt ständig weiterentwickelt wird, beziehen Sie sich bitte auf das von Ihnen erworbene Produkt Objekt, falls es einen Unterschied zwischen dem von Ihnen erworbenen Produkt und der Abbildung unten gibt.



Bedienfeldübersicht

K1: Auswählen der Ofenfunktionen.
K2: Einstellen der Temperatur.

Modusübersicht

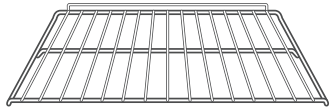
Funktion	Einführung in die Funktion
Innenbeleuchtung	Die Zubereitung kann mithilfe der Innenbeleuchtung nachverfolgt werden. Mit Ausnahme der ECO-Funktion.
Konventional	Das obere und untere Heizelement arbeiten für traditionelle Zubereitung zusammen.
Unterhitze	Die Beheizung erfolgt über die Heizelemente an der Unterseite des Backofens. Sie dienen hauptsächlich zum Warmhalten und Bräunen der Speisen.
Oberes Heizelement	Die Beheizung erfolgt über die Heizelemente an der Oberseite des Backofens. Sie dienen hauptsächlich zum Warmhalten und Bräunen der Speisen.
Zweifach-Grill	Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement sind in Betrieb.
Einfach-Grill	Das innere Grillelement schalten sich zum Aufrechterhalten einer gleichmäßigen Temperatur an und aus. Kann zum Grillen einer kleinen Menge von Lebensmitteln verwendet werden.
ECO	Für energiesparende Zubereitung. Die ausgewählten Zutaten werden auf schonende Weise zubereitet, wobei die Wärme von oben und unten kommt.

Zubehör

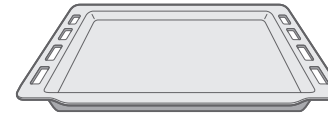
Da die Produkte und das Zubehör ständig weiterentwickelt werden, beziehen Sie sich bei Abweichungen zwischen dem von Ihnen erworbenen Produkt und der Abbildung unten bitte auf das von Ihnen erworbene Produkt.
Zu Ihrem Gerät gibt es eine Reihe von Zubehör. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen über dessen richtige Benutzung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet



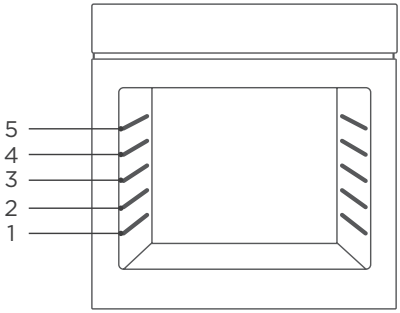
Grillrost
Zum Grillen von Lebensmitteln oder zum Aufstellen von hitzebeständigen Kochbehältern

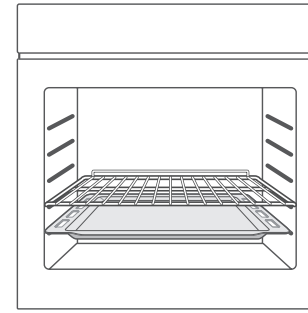


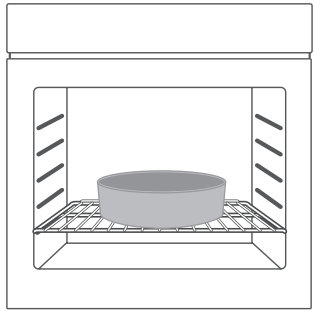
Backblech
Zum Zubereiten von großen Essensportionen oder Auffangen von Essensresten

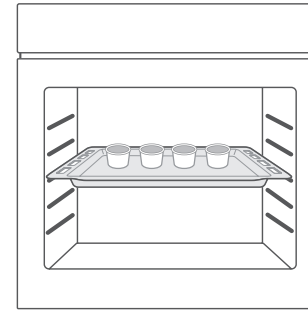
Verwendung von Zubehör

Damit der Backofen ordnungsgemäß funktioniert, sollten der Grillrost und das Backblech nur zwischen der ersten und fünften Ebene platziert werden. Wenn Sie beides zusammen verwenden, schieben Sie das Backblech unter den Grillrost.









AUFSTELLEN DES PRODUKTS

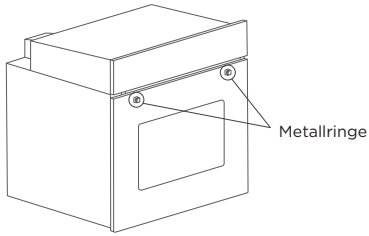
Aufstellen

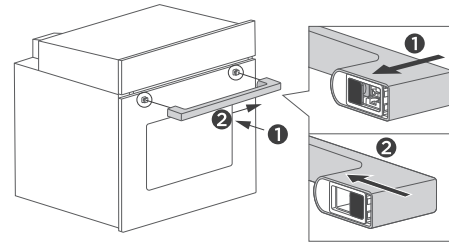
Da das Gerät ständig weiterentwickelt wird, ist das tatsächliche Gerät maßgebend, wenn die Abbildung vom tatsächlichen Gerät abweicht.

Einbau des Türgriffs

Da das Gerät ständig weiterentwickelt wird, gilt das tatsächliche Gerät, falls die Abbildung nicht mit dem tatsächlichen Gerät übereinstimmt.

1. Rasten Sie beide Enden des Türgriffs auf die beiden Metallringe am Türglas ein.
2. Bewegen Sie den Türgriff parallel nach rechts, sodass der Türgriff vollständig auf dem Glas der Backofentür sitzt.
3. Nach dem Einbau ist der Griff mit dem Türglas links und rechts zentriert.

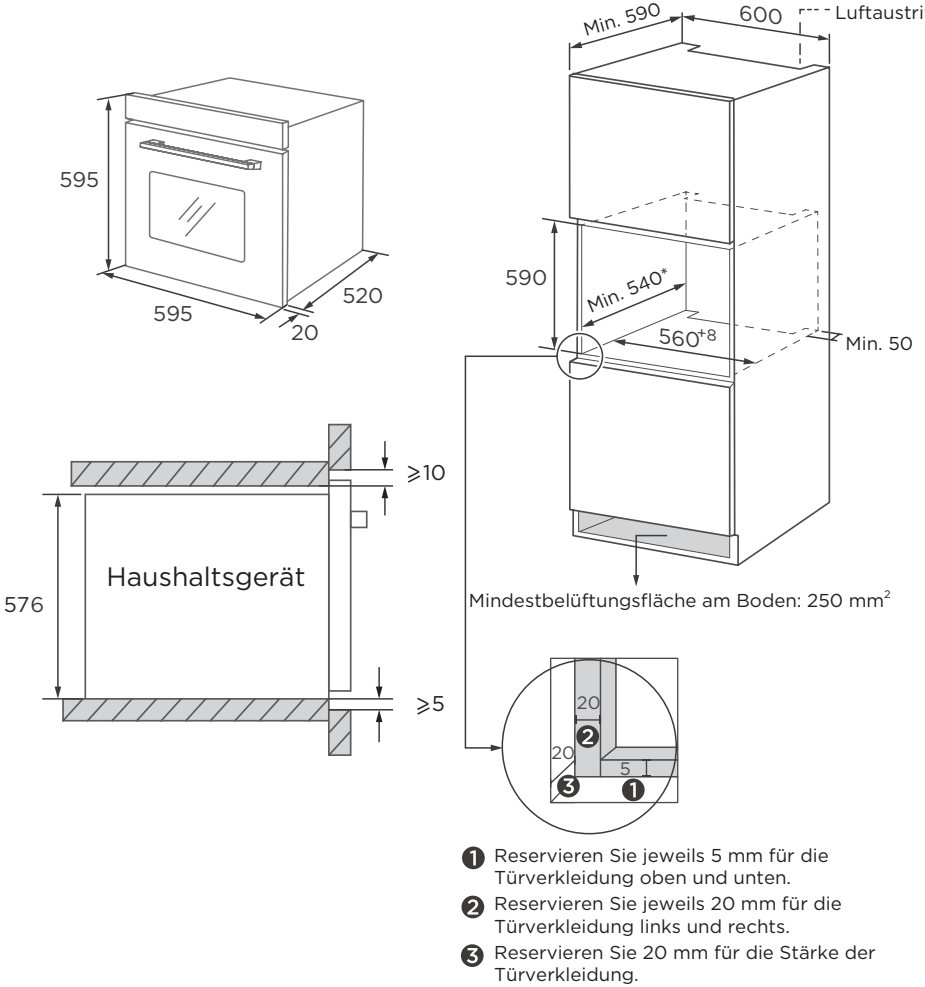




Aufstellen

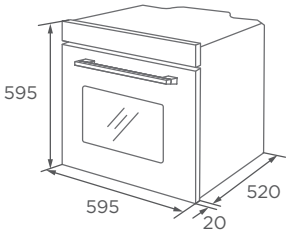
1. Die Stärke der Schrankwand beträgt 20 mm.
2. Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert wird, muss die Tiefe der Schranköffnung von mindestens 590 mm auf 620 mm vergrößert werden.
3. Die Maße in den Abbildungen sind in mm angegeben.

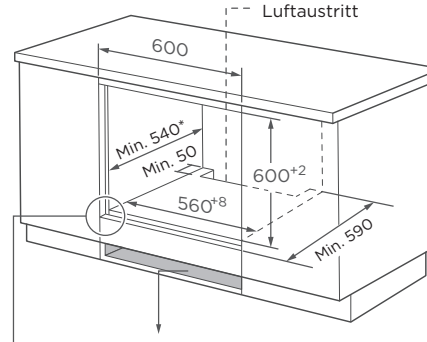
Schematische Darstellung des Schranks (stehender Schrank)



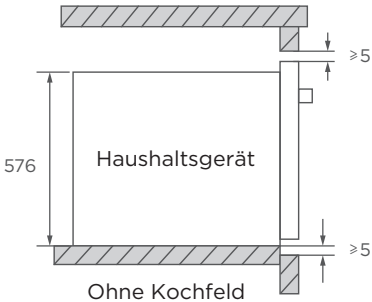
1. Reservieren Sie jeweils 5 mm für die Türverkleidung oben und unten.
2. Reservieren Sie jeweils 20 mm für die Türverkleidung links und rechts.
3. Reservieren Sie 20 mm für die Stärke der Türverkleidung.

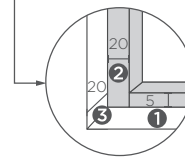
Schematische Darstellung des Schranks (Bodenschrank)



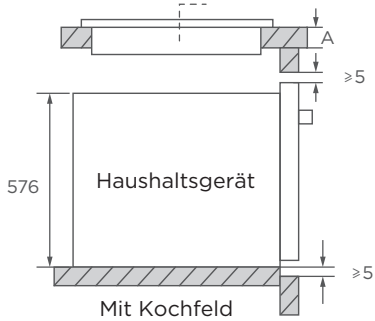


Mindestbelüftungsfläche am Boden: 250 mm²





1. Reservieren Sie jeweils 5 mm für die Türverkleidung oben und unten.
2. Reservieren Sie jeweils 20 mm für die Türverkleidung links und rechts.
3. Reservieren Sie 20 mm für die Stärke der Türverkleidung.



Wenn das Gerät unter dem Kochfeld installiert wird, ist die Mindeststärke der Arbeitsfläche A nachstehend dargestellt:

Kochfeldtyp	Arbeitsplatte A
Induktionskochfeld	37 mm
Vollflächiges Induktionskochfeld	47 mm
Gas-Kochfeld	30 mm
Elektrokochfeld	27 mm

Wichtige Installationsanweisungen

⚠ Inhalt, der bedeutet [obligatorisch]

1. Der sichere Betrieb dieses Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn es fachgerecht und gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde. Der Installateur haftet für alle Beschädigungen aufgrund nicht ordnungsgemäßem Einbau.
2. Die gesamte Installation erfordert zwei professionelle Installateure. Tragen Sie bei der Installation trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer und Stromschlag zu vermeiden.
3. Einbauschränke müssen bis zu 90 °C hitzebeständig sein, die angrenzenden Fronten bis zu 70 °C.
4. Bitte verwenden Sie eine 16-A-Steckdose.

Inhalt das bedeutet [verbieten]

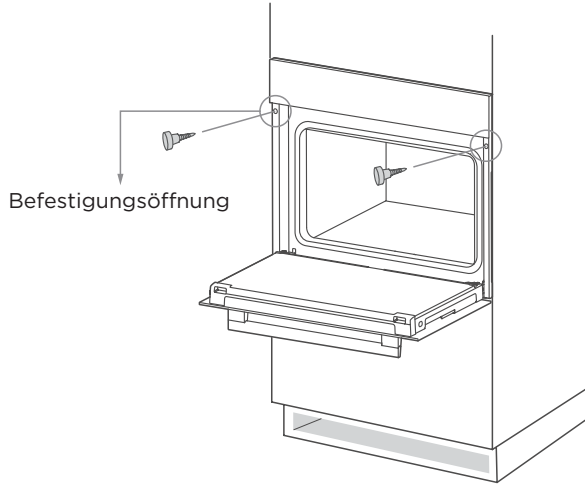
1. Stellen Sie das Gerät nicht hinter einer Ziertür oder der Tür einer Küchenzeile auf, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.
2. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Unversehrtheit. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beim Transport beschädigt wurde.
3. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnung des Geräts und den Spalt zwischen Schrank und Gerät.
4. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen. Es ist sehr schwer, heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.
5. Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein, um Stromschlag und andere Verletzungen zu vermeiden.

INHALT MIT BEDEUTUNG [HINWEIS]

1. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen, um Schäden am Gerät oder an den Schränken zu vermeiden.
2. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Die Steckdose muss frei zugänglich sein (z. B. neben dem Einbauschrank), damit Sie das Gerät leicht ausschalten können.
4. Vergewissern Sie sich nach Abschluss der Installation, dass der Netzstecker fest in der Steckdose steckt.
5. Die Anforderungen an die Nettotiefe des Schranks finden Sie in „Schematische Darstellung des Schranks“. Der Abstand zwischen der Bodenplatte des Schranks und der Rückwand (oder der Wand) darf nicht weniger als 50 mm betragen.

Einbauschritte

1. Bitte passen Sie den Schrank gemäß dem Abschnitt „Schematische Darstellung des Schranks“ an.
2. Überprüfen Sie vor der Installation, ob eine normale Steckdose und eine geeignete Erdung vorhanden sind und ob die Abmessungen des Schranks den Installationsanforderungen entsprechen.
3. Stellen Sie das Gerät an der vorgesehenen Stelle in der Küche auf, installieren Sie es in einem Hochschrank und schließen Sie die Stromversorgung an.
4. Um die Befestigungsöffnungen zu finden, öffnen Sie die Tür und schauen Sie auf den seitlichen Rahmen des Geräts (siehe unten).
5. Befestigen Sie das Gerät mit zwei mitgelieferten Kunststoffdübeln A und Schrauben B im Schrank.



BEDIENUNGANLEITUNG

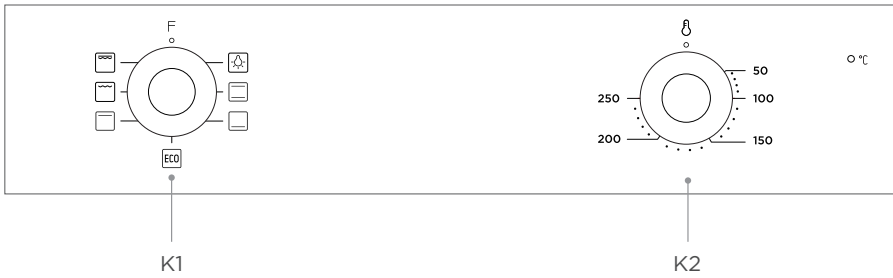
Vor Erstgebrauch

1. Der Backofen darf erst dann in Betrieb genommen werden, wenn er ordnungsgemäß installiert wurde.
2. Um einen Brand zu vermeiden, entfernen Sie alle Transportschutzmaterialien und stellen Sie sicher, dass der Backofen frei von Verpackungsresten und Zubehör ist (z. B. Schaumstoff, Pappe, Grillblech, Grillrost usw.).
3. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit Seifenwasser und einem weichen Tuch.
4. Öffnen Sie Küchenfenster und Dunstabzugshaube, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
5. Lassen Sie keine Kinder oder Haustiere in die Küche und schließen Sie die Türen der angrenzenden Räume.
6. Aktivieren Sie nach dem Anschließen der Stromversorgung den Ofenmodus, die Zeit und die Temperatur in der Tabelle unten, um Gerüche im Garraum zu entfernen.
7. Nach dem ersten Gebrauch öffnen Sie bitte die Backofentür in einem kleinen Winkel und warten Sie, bis die Abkühlung abgeschlossen ist.

Funktion	Temperatur	Zubereitungszeit
Konventional	250 °C	0,5-1 Stunde

Normaler Betrieb

1. Drehen Sie den Knopf K1, um die Ofenfunktionen auszuwählen.
2. Drehen Sie den Knopf K2, um die Temperatur einzustellen.



REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen des gesamten Geräts

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigungs- und Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

Um die Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, sollte es häufig gründlich gereinigt werden. Die Reinigungsschritte sind wie folgt:

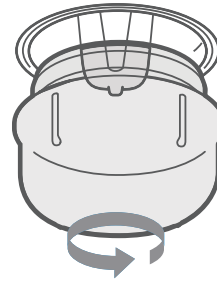
1. Warten Sie nach dem Backen, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie das Zubehör, spülen Sie es in warmem Wasser ab und trocknen Sie es ab.
3. Entfernen Sie Speisereste aus dem Backofen.
4. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, mit Spülmittel getränkten Tuch ab und trocknen Sie ihn dann mit einem trockenen, weichen Tuch.

HINWEIS:

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, harten Bürsten und ätzenden Reinigungsmittel, um das Gerät und sein Zubehör nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallspatel, um das Türglas zu reinigen.

Lampe auswechseln

1. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Achten Sie darauf, dass die inneren Teile abgekühlt sind, bevor Sie die Teile berühren.
2. Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue des gleichen Typs.
3. Setzen Sie eine neue Glühbirne ein, die bis 300 °C hitzebeständig sein muss. Wenden Sie sich für Ersatzbirnen an Ihren örtlichen Kundendienst.
4. Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
5. Ziehen Sie im Zweifelsfall einen qualifizierten Elektriker zu Rate.



WARNUNG

Um Stromschlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Stromzufuhr zum Gerät ausgeschaltet und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Lampenglas entfernen.

PROBLEMBEHEBUNG

Störungsbeseitigung

Wenn das Problem nicht gelöst werden kann oder andere Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kann nicht eingeschaltet werden	• Kein Strom	• Anschließen am Stromnetz
	• Der Netzschalter ist nicht eingeschaltet	• Schalten Sie den Netzschalter ein
	• Backofentür nicht geschlossen	• Schließen Sie die Backofentür
Lampe leuchtet nicht	• Defekt	• Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung
Starker Geruch oder Rauch	• Erste Verwendung	• Keine Zubereitung erforderlich
Die Speisen sind nicht durchgegart	• Die Temperatur ist zu niedrig	• Stellen Sie eine höhere Temperatur ein
	• Lebensmittelportion ist zu groß	• Bereiten Sie Lebensmittel in kleineren Stücken zu oder verlängern Sie die Zubereitungszeit.
Verbrannte oder ungleichmäßige Lebensmittel	• Die Temperatur ist zu hoch eingestellt oder die Heizzeit ist zu lang	• Temperatur oder Zubereitungszeit einstellen
	• Die Lebensmittel sind zu nahe am Heizelement	• Passen Sie die Platzierung der Zubehörteile an
Der Lüfter hat nach dem Ausschalten der Heizelemente nicht aufgehört zu arbeiten	• Der Lüfter zur Wärmeableitung läuft verzögert	• Keine Zubereitung erforderlich

- Achtung– Stromschlaggefahr!
  Nicht ordnungsgemäß ausgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose oder unterbrechen Sie den Trennschalter im Sicherungskasten Ihrer Wohnung. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Maximale Betriebszeit
  Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, um zu verhindern, dass Sie vergessen, den Strom abzuschalten.
- Ersetzen der Lampe in der Ecke des Garraums
  Wenn die Garraumlampe ausfällt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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 gekauft haben. Wenn Sie uns anrufen, geben Sie bitte die Modellnummer und die S/N an, damit wir Ihnen den richtigen Rat geben können.

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		Kaufdatum	
Seriennummer		Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde	

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS:

Bitte beachten Sie, dass der Besuch eines Kundendiensttechnikers nicht kostenlos ist, auch nicht während der Garantiezeit.
Verlassen Sie sich auf die Professionalität des Herstellers. Sie können also sicher sein, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die Original-Ersatzteile für Ihre Geräte mitführen.
Wir bedanken uns nochmals für den Kauf des Midea Einbaubackofens mit Mikrowelle und wünschen Ihnen, dass unser Gerät Sie jederzeit in den Genuss von köstlichem Essen kommen lässt und damit zu einer Steigerung Ihres Wohlbefindens beiträgt.

TIPPS UND TRICKS	
Geräteäußeres, Edelstahlfront	Versuchen Sie zunächst, die Einstellungen ähnlicher Rezepte zu benutzen und optimieren Sie den Garvorgang anhand des Ergebnisses.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Stecken Sie etwa 10 Minuten vor Erreichen der angegebenen Backzeit ein Holzstäbchen in den Kuchen. Wenn sich nach dem Herausziehen kein roher Teig am Stäbchen befindet, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen massiv an Volumen	Versuchen Sie, die Temperatureinstellung 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	Fetten Sie den äußeren Ring der Springform nicht ein
Der Kuchen ist an der Oberseite zu braun	Benutzen Sie eine niedrigere Einschubebene und/oder eine niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Backzeit 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 Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept
Die Bräunung ist ungleichmäßig	Stellen Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur ein (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Benutzen Sie den Modus „Ober- und Unterhitze“ auf einer Ebene.
Der Kuchen ist auf der Unterseite weniger gebräunt	Wählen Sie eine Ebene tiefer
Gleichzeitiges Backen auf mehreren Ebenen: Eine Ebene ist dunkler als die andere.	Benutzen Sie einen gebläseunterstützten Modus für das Backen auf mehr als einer Ebene und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht notwendig, dass alle Bleche zur gleichen Zeit fertig sind.
Kondenswasser beim Backen	Dampf ist Teil des Back- und Garvorgangs und verlässt den Backofen normalerweise zusammen mit dem Kühlluftstrom. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen des Backofens oder in der Nähe des Backofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess, der sich nicht vollständig vermeiden lässt.

TIPPS UND TRICKS	
Welche Art von Backformen kann benutztwerden?	Es können alle Arten von hitzebeständigen Backformen benutzt werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu benutzen, insbesondere wenn es sich hierbei um saure Lebensmittel handelt. Bitte achten Sie auf eine gute Passform zwischen Behälter und Deckel.
Wie benutzt man die Grillfunktion?	Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor und schieben Sie die Speisen in die in dieser Bedienungsanleitung angegebene Ebene. Schließen Sie die Backofentür, wenn Sie eine der Grillfunktionen benutzen. Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn die Tür offen ist, außer zum Einlegen/Entnehmen/Überprüfen der Speisen.
Wie kann der Backofen während des Grillens sauber gehalten werden?	Benutzen Sie das mit 2 Liter Wasser befüllte Blech und stellen Sie es auf Ebene 1. Das Blech fängt fast alle Flüssigkeiten auf, die von den auf dem Rost platzierten Speisen heruntertropfen.
Das Heizelement schaltet sich in allen Grillmodi im Laufe der Zeit ein und aus.	Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.
Wie berechnet man die Backofeneinstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht im Rezept angegeben ist?	Wählen Sie die Einstellungen neben dem Gewicht des Bratens und ändern Sie die Zeit leicht. Benutzen Sie nach Möglichkeit ein Fleischthermometer, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu messen. Stecken Sie den Fühler des Fleischthermometers gemäß den Anweisungen des Herstellers vorsichtig in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass der Fühler des Thermometers in der Mitte des größten Teils des Fleisches platziert wird, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder einer offenen Stelle.
Was passiert, wenn während des Back- oder Garvorgangs eine Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Backofen gegossen wird?	Die Flüssigkeit kocht und es entsteht Dampf, ein normaler physikalischer Vorgang. Bitte seien Sie vorsichtig, denn der Dampf ist heiß. Siehe auch „Kondenswasser beim Backen“ für weitere Informationen. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, ist der Siedevorgang schneller und kann zu Flammen im Garraum führen. Achten Sie darauf, dass die Backofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte kontrollieren Sie den Back- oder Garvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig und nur wenn nötig.

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS

Midea Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte des Midea-Konzerns und/oder seinen verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken-, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie der gesamte Geschäftswert, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

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

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen 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 zum Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Vorschriften hinsichtlich der umweltgerechten Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten:
Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE).

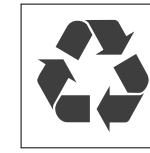
Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rücknahme und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keine der in dieser Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

Hinweise zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial für dieses Produkt ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entspricht den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle. Bringen Sie es zu den von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

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

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung 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.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über **MideaDPO@midea.com**. Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2024 alle Rechte vorbehalten