



**EINGebaUTE
WÄRMESCHUBLADE
MWMTCN14J-BK**

Ofenkapazität: 22L
220-240V~ 50/60Hz,
1000W

GEBRAUCHSANLEITUNG



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

1. Dieses Gerät entspricht allen relevanten Sicherheitsanforderungen. Eine unsachgemäße Verwendung kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.
2. Um das Risiko von Unfällen und Schäden am Gerät zu vermeiden, lesen Sie bitte diese Anleitung vor der Installation und vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise zu Installation, Sicherheit, Gebrauch und Wartung.
3. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf und sorgen Sie dafür, dass neue Benutzer mit dem Inhalt vertraut gemacht werden. Geben Sie sie an jeden zukünftigen Besitzer weiter.

▲ **Korrekte Anwendung**

1. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Es ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Arbeits- und Wohnumgebungen bestimmt.
2. Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien vorgesehen.
3. Es ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt, wie in dieser Betriebs- und Montageanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht unterstützt und kann gefährlich sein.
4. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und

Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie bei der Benutzung beaufsichtigt werden oder wenn ihnen gezeigt wurde, wie man das Gerät auf sichere Weise benutzt und die damit verbundenen Gefahren versteht..

5. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wiez. B:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

▲ **Sicherheit bei Kindern**

1. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
2. Kinder ab 8 Jahren dürfen die Anwendung nur benutzen, wenn sie in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
3. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen.
4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug! Um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden, lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät oder seinen Bedienelementen spielen.
5. Das Gerät wird während des Betriebs heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder so lange vom Gerät fern, bis es abgekühlt ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

6. Verpackungen, z. B. Frischhaltefolie, Styropor- und Kunststoffverpackungen, müssen für Säuglinge und Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Es besteht Erstickungsgefahr. Alle Verpackungen so bald wie möglich sicher entsorgen oder recyceln.

▲ Technische Sicherheit

1. Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten und kompetenten Person unter strikter Einhaltung der nationalen und örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Installation, Wartung und Reparaturen durch nicht qualifizierte Personen können gefährlich sein.
2. Ein beschädigtes Gerät kann gefährlich sein. Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf sichtbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
3. Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn es korrekt geerdet ist. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsanforderung beachtet und regelmäßig geprüft wird, und im Zweifelsfall sollte die Hausinstallation von einem qualifizierten Elektriker überprüft werden.
4. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, dass die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild mit dem Haushaltsnetz übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.
5. Schließen Sie das Gerät nicht über einen Mehrfachsteckdosenadapter oder ein

Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Diese gewährleisten nicht die erforderliche Sicherheit des Geräts (z. B. Überhitzungsgefahr).

6. Aus Sicherheitsgründen darf dieses Gerät nur im eingebauten Zustand verwendet werden. Dieses Gerät darf nicht an einem nicht ortsfesten Standort verwendet werden (z. B. auf einem Schiff).
7. Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Geräts. Manipulationen an elektrischen Anschlüssen oder Komponenten und mechanischen Teilen sind für den Benutzer sehr gefährlich und können zu Betriebsstörungen führen.
8. Solange das Gerät unter Garantie steht, dürfen Reparaturen nur von einem Servicetechniker durchgeführt werden. Andernfalls wird die Garantie ungültig.
9. Der Hersteller kann die Sicherheit des Geräts nur garantieren, wenn Ersatzteile verwendet werden. Defekte Bauteile dürfen nur durch Midea-Originalersatzteile ersetzt werden.
10. Wenn der Stecker aus dem Anschlusskabel entfernt wird oder das Gerät ohne Stecker geliefert wird, muss das Gerät von einem entsprechend qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
11. Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät erst nach der Installation oder nach der Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten mit Strom versorgt wird.

12. In Bereichen, in denen ein Befall mit Schaben oder anderem Ungeziefer möglich ist, ist darauf zu achten, dass das Gerät und seine Umgebung stets sauber gehalten werden. Schäden, die durch Kakerlaken oder anderes Ungeziefer verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
14. Das Netzkabel darf nur durch das Loch im Boden des Schrankes geführt werden, damit es nicht die Rückwand des Ofens berührt.

▲ **Korrekte Verwendung**

1. DIE SCHUBLADE IST ZUM WARMHALTEN UND NICHT ZUM AUFWÄRMEN VON SPEISEN GEDACHT. STELLEN SIE SICHER, DASS DIE SPEISEN WIRKLICH HEISS SIND, WENN SIE SIE IN DIE WÄRMESCHUBLADE LEGEN.
2. Sie könnten sich an der heißen Schublade oder am Geschirr verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei der Benutzung des Geräts mit hitzebeständigen Topflappen oder Handschuhen. Achten Sie darauf, dass sie nicht nass oder feucht werden, da sich dann die Hitze schneller durch das Material überträgt und Sie sich verbrühen oder verbrennen können.
3. Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbaren Gegenstände in der Wärmeschublade auf. Sie könnten schmelzen oder Feuer fangen, wenn das Gerät eingeschaltet wird, was eine Brandgefahr darstellt.

4. Aufgrund der hohen Strahlungstemperaturen können Gegenstände, die während des Betriebs in der Nähe des Geräts verbleiben, Feuer fangen. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Aufheizen des Raumes.
5. Ersetzen Sie die mit dem Gerät gelieferte Antirutschmatte niemals durch Küchenpapier oder ähnliches.
6. Wenn Sie die Schublade überlasten oder sich auf sie setzen oder stützen, werden die Teleskopschienen beschädigt. Die Teleskopschienen sind für eine maximale Belastung von 25 kg ausgelegt.
7. Wenn das Gerät hinter einer Küchenmöbeltür installiert ist, darf es nur bei geöffneter Möbeltür benutzt werden. Schließen Sie die Tür nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
8. Erhitzen Sie keine ungeöffneten Dosen oder Gläser mit Lebensmitteln in der Schublade, da sich in der Dose oder dem Glas ein Druck aufbaut, der sie explodieren lässt. Dies kann zu Verletzungen, Verbrühungen oder Schäden führen.
9. Die Unterseite der Schublade wird beim Einschalten heiß. Achten Sie darauf, sie nicht zu berühren, wenn die Schublade geöffnet ist.
10. Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Aluminiumbehälter. Diese schmelzen bei hohen Temperaturen und können Feuer fangen. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Porzellan usw.

11. Achten Sie beim Öffnen und Schließen der beladenen Schublade darauf, dass keine Flüssigkeiten überschwappen und durch die Lüftungsschlitze gelangen. Dies kann zu einem Kurzschluss des Geräts führen.
12. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, können sich Bakterien auf den Lebensmitteln bilden. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur hoch genug ist, um die Lebensmittel warm zu halten.

▲ **Reinigung und Pflege**

1. Es besteht Verletzungsgefahr.
2. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät, um dieses Gerät zu reinigen. Der Dampf könnte elektrische Bauteile erreichen und einen Kurzschluss verursachen.
3. Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

▲ Beseitigung des Verpackungsmaterials

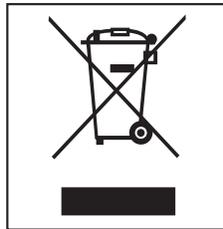
Die Transport- und Schutzverpackungen wurden aus umweltfreundlichen Materialien hergestellt, die recycelt werden sollten.

Achten Sie darauf, dass alle Plastikverpackungen, Beutel usw. sicher entsorgt und außerhalb der Reichweite von Säuglingen und Kleinkindern aufbewahrt werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

▲ Entsorgung Ihres Altgeräts

Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft Materialien, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Entsorgung potenziell gesundheits- und umweltgefährdend sein können. Sie sind jedoch für das einwandfreie Funktionieren Ihres Geräts unerlässlich.

Bitte entsorgen Sie sie daher nicht über den Hausmüll.



Bitte entsorgen Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Müllabfuhr oder wenden Sie sich an Ihren Händler, um Rat zu erhalten. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät bei der Lagerung für die Entsorgung keine Gefahr für Kinder darstellt.

▲ **Wichtige Informationen**

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Der Einbau der Steckdose bzw. das Auswechseln der Anschlussleitung darf nur durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften erfolgen. Ist der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss auf der Installationsseite ein allpolig trennender Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Nach der Installation des Geräts und nach einem Stromausfall wird 10 Sekunden lang ein Displaytest durchgeführt. Gleichzeitig schaltet sich der Ventilator ein. Während dieser Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

Bitte kleben Sie das zusätzliche Typenschild des Geräts, das dieser Dokumentation beiliegt, in das dafür vorgesehene Feld im Abschnitt „Kundendienst, Typenschild“ in diesem Heft.

▲ Erstes Reinigen und Aufheizen

1. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebeetiketten.
2. Nehmen Sie die Antirutschmatte und ggf. das Gestell aus der Schublade und wischen Sie beides mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen nur mit einem feuchten Tuch ab, und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.
4. Legen Sie die Antirutschmatte und das Gestell (falls vorhanden) wieder in die Schublade.

Erhitzen Sie dann die leere Schublade für mindestens zwei Stunden.

1. Schalten Sie das Gerät durch Berühren des Sensors  ein.
2. Berühren Sie den Sensor  wiederholt, bis die LED aufleuchtet.
3. Berühren Sie den Sensor  wiederholt, bis die LED ganz rechts aufleuchtet.
4. Berühren Sie den Sensor  wiederholt, bis 2 Stunden aufleuchtet.
5. Schließen Sie die Schublade.

Die Wärmeschublade ist mit einem Softclose-Selbsteinzug ausgestattet.

Außerdem ist sie mit einem Kontaktschalter ausgestattet, der dafür sorgt, dass das Heizelement und das Gebläse des Geräts nur dann funktionieren, wenn die Schublade geschlossen ist.

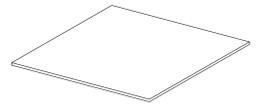
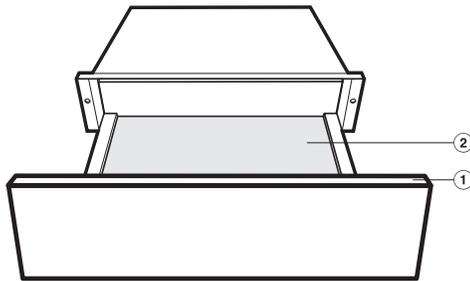
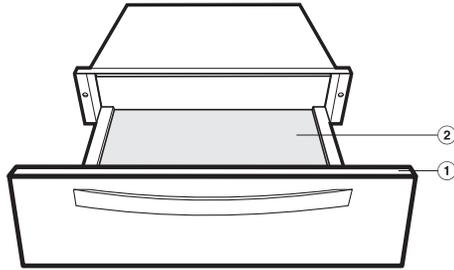
Metallteile haben eine Schutzschicht, die beim ersten Erhitzen einen leichten Geruch abgeben kann.

Der Geruch und eventuelle Dämpfe verflüchtigen sich nach kurzer Zeit und sind kein Hinweis auf einen fehlerhaften Anschluss oder ein defektes Gerät.

Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist, während das Gerät zum ersten Mal aufgeheizt wird.

04

LEITFADEN FÜR DAS GERÄT



① Bedienfeld

② Antirutschmatte: Zur Sicherung des Geschirrs (optionales Zubehör)

Für Geräte ohne Griff: Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen. Beim Öffnen springt die Schublade leicht heraus. Sie können sie dann zu sich herausziehen.



-  Zum Erwärmen von Tassen und Gläsern

 Zum Aufwärmen von Tellern und Speisen

 Zum Warmhalten von Speisen

 Zur Einstellung der Temperatur

 Zur Einstellung der Dauer

 Schaltfläche Abbrechen

 Start-Taste
- + Zum Einstellen von Temperatur und Zeit

Das Gerät kann zum Warmhalten von Speisen und gleichzeitig zum Aufwärmen von Tellern und Geschirr verwendet werden. Die Speisen müssen jedoch richtig abgedeckt werden und das Geschirr muss abgetrocknet werden, wenn es fertig ist.

Seien Sie vorsichtig. Die Teller und das Geschirr brauchen länger zum Aufwärmen, können aber bei dieser Funktion sehr heiß werden.S

▲ Funktionseinstellungen

1. Drücken Sie im Wartezustand die Taste „“, um die Funktion zum Erwärmen von Tassen und Gläsern auf 40°C zu starten.
2. „40°C“ wird nicht bezahlt.
3. Berühren Sie „-“ oder „+“, um die Temperatur einzustellen.
4. Berühren Sie „“ und dann auf „-“ oder „+“, um die Aufwärmzeit einzustellen.
5. Berühren Sie „“, um die Temperatur und die Uhrzeit zu speichern.
6. Wenn Sie die Tür schließen, ertönt ein Signalton, und das Gerät beginnt zu arbeiten.

Hinweis:

- a. Während der Einstellung der Parameter können Sie andere Funktionstasten drücken, um die Funktion zwischen „“, „“ und „“ zu ändern.
- b. Bevor Sie die Tür schließen, können Sie die Einstellung durch Berühren von „“ abbrechen, und das Gerät kehrt in den Wartezustand zurück.
- c. Öffnen Sie während des Betriebs die Tür, um in den Einstellmodus der Parameter zu gelangen. Drücken Sie dann „-“ oder „+“, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie die Tasten „“ oder „“, um den Parameter zu ändern, den Sie einstellen möchten, und drücken Sie dann „“, um die Einstellung zu speichern.
- d. Nachdem Sie die Einstellung wie oben beschrieben gespeichert haben, können Sie „“ drücken, um in den Wartezustand zu gelangen, oder die Tür schließen, um mit der Arbeit zu beginnen.

▲ Spezifikationen

1. Wenn das Gerät unter Strom steht, öffnen Sie die Tür. Der Summer ertönt einmal und das Gerät geht in den Wartezustand über. Es wird „0“ angezeigt.
2. Wenn während der Uhreinstellung innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, kehrt der Ofen in den Wartezustand zurück.

3. Bei effizientem Drücken ertönt der Summer einmal.
4. Der Summer ertönt dreimal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist.

▲ Temperatureinstellungen

Jede Funktion hat ihren eigenen Temperaturbereich. Die werkseitig eingestellten empfohlenen Temperaturen sind fett gedruckt. Die Temperatur kann in 5°-Schritten verändert werden. Die zuletzt gewählte Temperatur wird beim nächsten Einschalten der Schublade automatisch aktiviert und auf dem Display angezeigt.

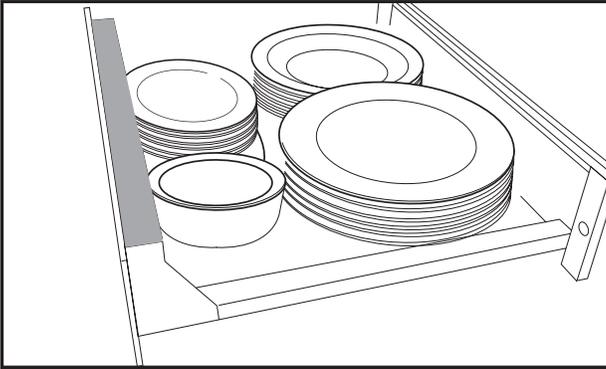
Temperatur °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Ungefähre Temperaturwerte, gemessen in der Mitte der leeren Schublade

07

KAPAZITÄT

Die Beladungsmenge hängt in hohem Maße von der Größe und dem Gewicht Ihres Geschirrs ab. Überlasten Sie die Schublade nicht. Die maximale Tragfähigkeit der Schublade beträgt 25 kg. Unterhalb der maximalen Tragfähigkeit sollte die Schublade leicht geöffnet oder geschlossen werden.



Die hier gezeigten Ladebeispiele sind nur Vorschläge.

- Geschirr für Personen vorwärmen:

6 Essteller	Ø 26cm
6 Suppenteller	Ø 23cm
6 Dessertteller	Ø 19cm
1 ovale Platte	32cm
1 mittelgroße Servierschüssel	Ø 16cm
1 kleine Servierschüssel	Ø 13cm

▲ Einstellungen

Lebensmittel	Den Behälter abdecken?	Temperatur für die  Einstellung
Steak (blutig)	ja	65
Backen/Gratin	ja	80
Gebratenes Fleisch	ja	75
Kasserolle	ja	80
Fischstäbchen	keine	80
Fleisch in Sauce	ja	80
Gemüse in einer Sauce	ja	80
Gulasch	ja	80
Kartoffelpüree	ja	75
Gedeckte Mahlzeit	ja	80
Gebackene Kartoffeln / Neue Kartoffeln	ja	75
Panierte Schnitzel	keine	80
Pfannkuchen/ Kartoffelpuffer	keine	80
Pizza	keine	80
Gekochte Kartoffeln	ja	80
Soße	ja	80
Strudel	keine	80
Zum Aufwärmen von Brot	keine	65
Zum Aufwärmen von Brötchen	keine	65

* Abhängig vom Modell

* Die Behälter hängen von der Menge, den Lebensmitteln oder der Art des Rezepts ab.

▲ Was ist das?

Beim traditionellen Garen liegt die Gartemperatur immer über der gewünschten verzehrfertigen Temperatur. Beim Niedrigtemperaturgaren wird das Fleisch über einen langen Zeitraum bei niedriger Temperatur gegart. Bei dieser Methode verliert das Fleisch weniger Flüssigkeit (weniger Molekülbruch), die organoleptischen Eigenschaften (Vitamine, Proteine usw.) bleiben erhalten und Frische, Geschmack und Saftigkeit bleiben intakt. Diese Garmethode ist besonders für große und zarte Fleischstücke geeignet.

Um die Genauigkeit zu gewährleisten, empfehlen wir die Verwendung eines speziellen Lebensmittelthermometers zur Überwachung der Kerntemperatur.

▲ Kerntemperatur

In der Wärmeschublade können Speisen bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C gegart werden. Fleisch, das auf eine Kerntemperatur von mehr als 70 °C gegart werden muss, ist nicht zum Garen in der Wärmeschublade geeignet.

Die abgelesene Kerntemperatur gibt Aufschluss über den Gargrad in der Mitte eines Fleischstücks. Je niedriger die Kerntemperatur ist, desto weniger ist das Fleisch in der Mitte gegart:

45-50 °C = selten

55-60 °C = mittel

65 °C = gut durchgebraten

▲ Wie man es benutzt

1. Heizen Sie die Wärmekammer 15 Minuten lang auf 70 °C vor.
2. Das Fleisch gut mit Frischhaltefolie abdecken.
3. Die Garzeit hängt von der Größe der einzelnen Fleischstücke ab (siehe Tabelle).
4. Legen Sie das Fleisch zugedeckt auf einen Teller und berechnen Sie die Zeit mit einem Chronometer.
5. Das Fleisch anbraten, um es zu würzen (siehe Tabelle)

▲ Tisch zum Kochen

Rindfleisch und Kalbfleisch				
Teil	Dicke	Gargrad	Zeit	Anbrennzeit und Angaben
Ganzes Filet	50 mm	Seltene	1 Stunde 35min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens
		Mittel	1 Stunde 35min	
		Gut gemacht	3 Stunden 30min	
	60 mm	Seltene	1 Stunde 45min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens
		Mittel	1 Stunde 50min	
		Gut gemacht	4 Stunden	
	70 mm	Seltene	2 St.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens
		Mittel	3 St.	
		Gut gemacht	4 Stunden 40min	
Medaillons Rib-Eye T-Bone Rumpsteak	20 mm	Seltene	50 min.	90 Sekunden für die Seite bei voller Leistung des Ofens
		Mittel	1 Stunde 30min	
		Gut gemacht	2 St.	
	30 mm	Seltene	1 Stunde 5min	90 Sekunden für die Seite bei voller Leistung des Ofens
		Mittel	1 Stunde 50min	
		Gut gemacht	1 Stunde 20min	
	40 mm	Seltene	1 Stunde 20min	2 Min für die Seite bei voller Leistung des Ofens
		Mittel	1 Stunde 10min	
		Gut gemacht	3 St.	

Rindfleisch und Kalbfleisch

Teil	Dicke	Gargrad	Zeit	Anbrennzeit und Angaben
Lendenbraten Roastbeef	60 mm	Seltene	1 Stunde 45min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens
		Mittel	1 Stunde 50min	
		Gut gemacht	4 Stunden	
	70 mm	Seltene	2 St.	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens
		Mittel	3 St.	
		Gut gemacht	4 Stunden 40min	
	80 mm	Seltene	2 Stunden 20min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens
		Mittel	3 Stunden 30min	
		Gut gemacht	5 Stunden 40min	

Schweinefleisch

Teil	Dicke	Gargrad	Zeit	Anbrennzeit und Angaben
Ganzes Filet	40mm	Mittel	2 Stunden 20min	90 Sekundenf oder Außenseite bei voller Leistung des Ofens
		Gut gemacht	3 Stunden 10min	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens
	50mm	Mittel	2 Stunden 35min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens
		Gut gemacht	3 Stunden 25min	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens
	60mm	Mittel	3 St.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens
		Gut gemacht	4 Stunden 5min	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens

Schweinefleisch

Teil	Dicke	Gargrad	Zeit	Anbrennzeit und Angaben	
Gammon ohne Knochen Rouladen Schweine- braten Ganzer Schweine- rücken	30mm	Mittel	1 Stunde 50min	2 Min. für die Außenseite bei hoher Leistung des Ofens	
		Gut gemacht	2 Stunden 40min	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens	
	40mm	Mittel	2 Stunden 20min	2 Min. für die Außenseite bei hoher Leistung des Ofens	
		Gut gemacht	3 Stunden 10min	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens	
	50mm	Mittel	2 Stunden 35min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens	
		Gut gemacht	3 Stunden 25min	6 Min. für die Außenseite bei mittlerer Leistung des Ofens	
	60mm	Mittel	3 St.	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens	
		Gut gemacht	4 Stunden 5min	6 Min. für die Außenseite bei mittlerer Leistung des Ofens	
	70mm	Mittel	3 Stunden 20min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens	
		Gut gemacht	4 Stunden 45min	6 Min. für die Außenseite bei mittlerer Leistung des Ofens	
	80mm	Mittel	3 Stunden 40min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens	
		Gut gemacht	5 Stunden 30min	6 Min. für die Außenseite bei mittlerer Leistung des Ofens	
	Kotelett	10mm	Mittel	1 Stunde 10min	60 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
			Gut gemacht	1 Stunde 30min	2 Min. für die Seite bei voller Leistung des Ofens
20mm		Mittel	1 Stunde 30min	90 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens	
		Gut gemacht	2 Stunden 10min	3 Min. für Seite mit hoher Leistung des Ofens	

Geflügel

Teil	Dicke	Gargrad	Zeit	Anbrennzeit und Angaben
Hühnerbrust	25mm	Mittel	1 Stunde 30min	60 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
		Gut gemacht	2 St.	90 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
	35mm	Mittel	1 Stunde 45min	60 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
		Gut gemacht	2 Stunden 20min	90 Sekunden für Seite mit hoher Leistung des Ofens
Entenbrust (Magret)	35mm	Seltene	1 St.	4 Min. für die Hautseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens
		Mittel	1 Stunde 30min	4 Min. für die Hautseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens
		Gut gemacht	2 St.	4 Min. für die Hautseite bei mittelhoher Leistung des Ofens
	40mm	Seltene	1 Stunde 45min	4 Min. für die Hautseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens
		Mittel	2 Stunden 20min	4 Min. für die Hautseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens
		Gut gemacht	3 St.	4 Min. für die Hautseite bei mittlerer -hoher Leistung des Ofens
Putenbrust	40mm	Mittel	3 St.	90 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
		Gut gemacht	4 Stunden	3 Min. für Seite mit hoher Leistung des Ofens
	50mm	Mittel	3 Stunden 50min	90 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
		Gut gemacht	5 St.	3 Min. für Seite mit hoher Leistung des Ofens

Geflügel

Teil	Dicke	Gargrad	Zeit	Anbrennzeit und Angaben
Foie Medallion (Enten- oder Gänseleber)	10mm	Mittel	30min.	60 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
	20mm	Mittel	40min.	60 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
	30mm	Mittel	50min.	60 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens
Ganzer Foie (Enten- oder Gänseleber)	35mm	Mittel	48min.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens
	45mm	Mittel	1 St.	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens
	55mm	Mittel	1 Stunde 15min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens

Lamm

Teil	Dicke	Gargrad	Zeit / Temperatur	Anbrennzeit und Angaben
Lammkarree	40 mm	Seltene	1 Stunde 20min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	2 Stunden 10min	
		Gut gemacht	3 St.	
	50 mm	Seltene	1 Stunde 35min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	2 Stunden 35min	
		Gut gemacht	3 Stunden 30min	
	60 mm	Seltene	1 Stunde 45min	90 Sekunden für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	2 Stunden 50min	
		Gut gemacht	4 Stunden	

Lamm

Teil	Dicke	Gargrad	Zeit / Temperatur	Anbrennzeit und Angaben
Lammrücken	60 mm	Seltene	1 Stunde 45min	3 Min. für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	2 Stunden 50min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens
		Gut gemacht	4 Stunden	
	70 mm	Seltene	2 St.	3 Min. für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	3 St.	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens
		Gut gemacht	4 Stunden 40min	
	80 mm	Seltene	2 Stunden 20min	3 Min. für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	3 Stunden 30min	4 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens
		Gut gemacht	5 Stunden 40min	
Entbeinte Lammkeule Gigot	60 mm	Seltene	1 Stunde 45min	2 Min. für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	2 Stunden 50min	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens.
		Gut gemacht	4 Stunden	
	70 mm	Seltene	2 St.	2 Min. für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	3 St.	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens.
		Gut gemacht	4 Stunden 40min	
	80 mm	Seltene	2 Stunden 20min	2 Min. für die Außenseite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	3 Stunden 30min	3 Min. für die Außenseite bei mittlerer bis hoher Leistung des Ofens.
		Gut gemacht	5 Stunden 40min	

Lamm				
Teil	Dicke	Gargrad	Zeit / Temperatur	Anbrennzeit und Angaben
Lammkoteletts	10 mm	Seltene	35min.	60 Sekunden für die Seite bei voller Leistung des Ofens.
		Mittel	1 Stunde 10min	
		Gut gemacht	2 St.	90 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens.
	20 mm	Seltene	50min.	60 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens.
		Mittel	1 Stunde 30min	
		Gut gemacht	2 Stunden 30min	90 Sekunden für die Seite mit voller Leistung des Ofens.

Eier			
Größe	Gewicht	Zeit	Anmerkungen
Sehr groß	73g und mehr	2 Stunden 20min	
		2 Stunden 30min	
		3 Stunden 10min	
Groß	63g<73g	2 Stunden 11min	
		2 Stunden 31min	
		3 Stunden 1min	
Mittel	53g<63g	2 Stunden 5min	
		2 Stunden 25min	
		2 Stunden 55min	
Klein	53 und darunter	2 St.	
		2 Stunden 20min	
		2 Stunden 50min	

Andere Verwendungen

Art der Lebensmittel	Container	Den Behälter abdecken	Temperatur der Einstellung	Dauer in Stunden
Entfrosteten Beeren	Platte	keine	65°C	1 Stunde
Entfrosteten Tiefkühl-gemüse	Platte	keine	65°C	1 Stunde
Teig prüfen	Schale	ja	45°C	1/2 Stunde
Joghurt herstellen	Joghurtbecher mit Deckel	ja	45°C	6 Stunden
Schokolade schmelzen	Schale	keine	50°C	1 Stunde
Aufgussöl	Schale bedeckt mit Frischhaltefolie	ja	75°C	4 Stunden
Infusions-wasser	Schale bedeckt mit Frischhaltefolie	ja	65°C	4 Stunden
Trockene Tomaten	Platte mit Backen Papier	keine	60°C	20 Stunden
Trockenes Gemüse	Platte	keine	60°C	12 Stunden
Trockenes geschnittenes Obst	Platte	keine	60°C	12 Stunden
Trockene Kräuter	Platte	keine	70°C	4 Stunden
Trockenes Brot für Paniermehl	Platte	keine	80°C	4 Stunden
Konfiertes Fisch in Öl	Tupperware mikrowellen-geeignet	Abdeckung und öffnen Sie die Entlüftung	50°C	Je nach Größe zwischen 1 und 2 Stunden.
Weißer Melba-Toast	Platte	keine	80°C	2 Stunden
Langsam kochender Eintopf	Pyrex-Behälter	ja	80°C	Zwischen 1 und 12 Stunden

* Je nach Modell

▲ **Es besteht Verletzungsgefahr.**

Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät, um dieses Gerät zu reinigen. Der Dampf könnte elektrische Bauteile erreichen und einen Kurzschluss verursachen.

▲ Gefahr der Beschädigung.

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts nur Haushaltsspülmittel.

Reinigen und trocknen Sie das gesamte Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf eine sichere Temperatur abkühlen.

▲ Vorderseite und Innenraum des Geräts

Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen sofort. Andernfalls könnte es unmöglich werden, sie zu entfernen, und es könnte zu einer Veränderung oder Verfärbung der Oberflächen kommen.

Reinigen Sie alle Oberflächen mit einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel. Anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Es kann auch ein sauberes, feuchtes Mikrofaser-E-Tuch ohne Reinigungsmittel verwendet werden.

Alle Oberflächen sind anfällig für Kratzer. Kratzer auf Glasoberflächen können sogar einen Bruch verursachen.

Der Kontakt mit ungeeigneten Reinigungsmitteln kann die Oberflächen verändern oder verfärben.

▲ Um die Oberflächen Ihres Geräts nicht zu beschädigen, verwenden Sie es nicht:

1. Reinigungsmittel, die Soda, Ammoniak, Säuren oder Chloride enthalten,
2. Reinigungsmittel, die Entkalkungsmittel enthalten,
3. Scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Pulverreiniger und Cremereiniger,
4. Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis,

5. Edelstahl-Reinigungsmittel,
6. Spülmaschinenreiniger,
7. Ofen-Sprays,
8. Glasreinigungsmittel,
9. Harte, scheuernde Schwämme und Bürsten, z. B. Topfreiniger,
10. Scharfe Metallspachtel.

▲ **Anti-Rutsch-Matte**

Entfernen Sie die Antirutschmatte aus der Schublade, bevor Sie sie reinigen.

Reinigen Sie die Antirutschmatte nur von Hand mit einer Lösung aus heißem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie sie anschließend mit einem Tuch.

Legen Sie die Antirutschmatte erst dann wieder in die Schublade, wenn sie vollständig getrocknet ist.

Waschen Sie die Antirutschmatte nicht im Geschirrspüler oder in der Waschmaschine.

Legen Sie die Antirutschmatte niemals zum Trocknen in den Backofen.

Mit Hilfe des folgenden Leitfadens können kleinere Leistungsstörungen des Geräts, die zum Teil auf eine falsche Bedienung zurückzuführen sind, behoben werden, ohne den Kundendienst zu kontaktieren.

Installationsarbeiten und Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Person unter strikter Beachtung der geltenden örtlichen und nationalen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparaturen und andere Arbeiten durch nicht qualifizierte Personen können gefährlich sein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht auf.	Das Gerät ist nicht richtig an die Netzsteckdose angeschlossen und eingeschaltet.	Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie ihn an der Steckdose ein.
	Die Netzsicherung hat ausgelöst.	Setzen Sie den Auslöseschalter im Netzsicherungskasten zurück (Mindestabsicherung - siehe Typenschild). Wenn das Gerät nach dem Zurücksetzen des Auslöseschalters im Netzsicherungskasten und dem Wiedereinschalten immer noch nicht aufheizt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Das Essen ist nicht heiß genug.	Die Funktion zum Warmhalten von Speisen  ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Lüftungsöffnungen sind abgedeckt.	Sorgen Sie dafür, dass die Luft frei zirkulieren kann.

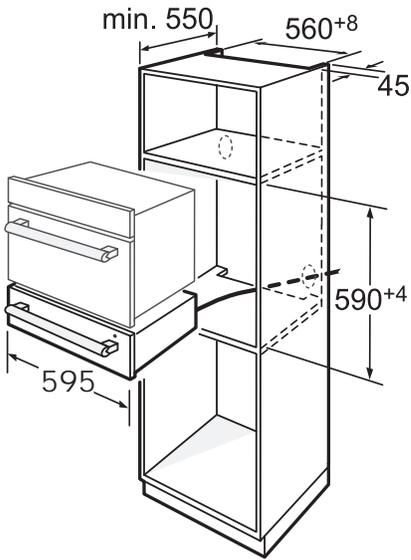
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Essen ist zu heiß.	Die Funktion zum Warmhalten von Speisen  ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Das Geschirr ist nicht warm genug.	Die Funktion zum Aufwärmen von Tellern und  ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Lüftungsöffnungen sind abgedeckt.	Sorgen Sie dafür, dass die Luft frei zirkulieren kann.
	Das Geschirr wurde nicht lange genug erhitzt.	Wie lange das Geschirr zum Aufwärmen braucht, hängt von verschiedenen Faktoren ab (siehe „Aufwärmen von Geschirr“).
Das Geschirr ist zu heiß.	Die Funktion zum Aufwärmen von Tellern und Schüsseln  oder  zum Aufwärmen von Tassen und Gläsern ist nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Wenn die Schublade benutzt wird, ist ein Geräusch zu hören.	Das Geräusch wird durch das Gebläse verursacht, das die Wärme gleichmäßig in der Schublade verteilt. Das Gebläse läuft in Intervallen, wenn die Funktionen zum Warmhalten von Speisen und zum Niedertemperaturgaren verwendet	Dies ist kein Fehler.

1. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Anschlussdaten auf dem Typenschild (Spannung und Frequenz) mit der Netzspannung übereinstimmen.
2. Stromnetz, da das Gerät sonst beschädigt werden kann. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.
3. Die Steckdose und der Ein/Aus-Schalter sollten nach dem Einbau des Geräts leicht zugänglich sein.
4. Die Wärmeschublade darf nur in Kombination mit den vom Hersteller als geeignet angegebenen Geräten eingebaut werden. Der Hersteller kann keine Gewähr für einen störungsfreien Betrieb übernehmen, wenn das Gerät in Kombination mit anderen als den vom Hersteller als geeignet angegebenen Geräten betrieben wird.
5. Beim Einbau der Wärmeschublade in Kombination mit einem anderen geeigneten Gerät muss die Wärmeschublade oberhalb eines festen Zwischenbodens im Korpus eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse sowohl das Gewicht des Gerätes als auch das des anderen Gerätes tragen kann.
6. Da das Kombigerät nach dem Einbau direkt auf die Wärmeschublade gestellt wird, ist ein Zwischenboden zwischen den beiden Geräten nicht erforderlich.
7. Das Gerät muss so eingebaut werden, dass man den Inhalt der Schublade sehen kann. So vermeiden Sie Verbrühungen durch überschwappende heiße Speisen. Es muss genügend Platz vorhanden sein, damit die Schublade vollständig herausgezogen werden kann.
8. Die Wärmeschublade ist in zwei Modellen erhältlich, die sich durch das Öffnen der Tür unterscheiden.
Die Einbaumaße für die Wärmeschublade müssen zu den Einbaumaßen für das Kombigerät addiert werden, um die erforderliche Nischengröße zu ermitteln.

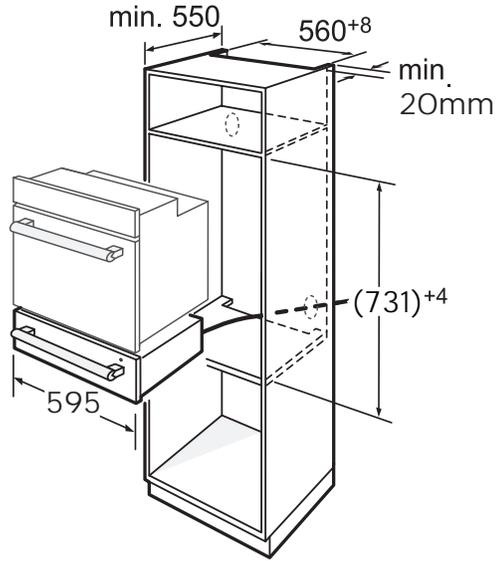
Beachten Sie beim Einbau des Kombigerätes unbedingt die Hinweise in der dem Kombigerät beiliegenden Bedienungs- und Installationsanleitung.

Alle Maße in dieser Anleitung sind in mm angegeben.

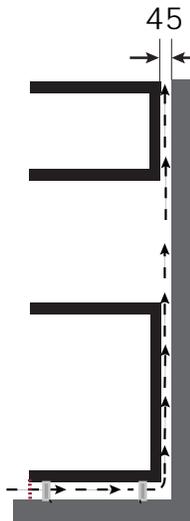
Seitliche Lufteinlässe am Gestell

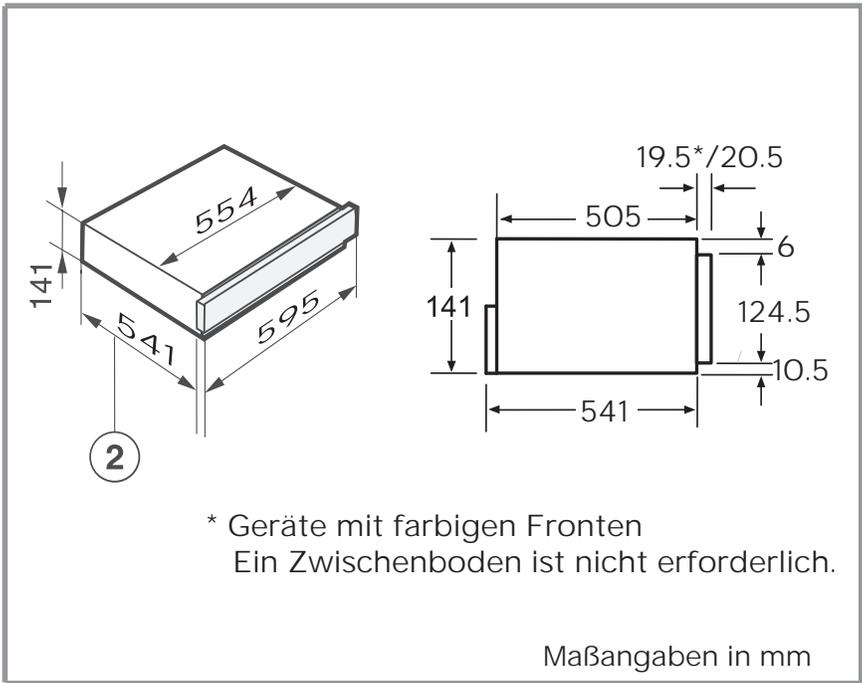


Kompakte Geräte H:454mm



Großer Backofen H:595mm





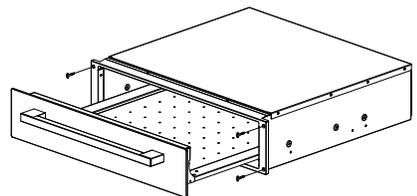
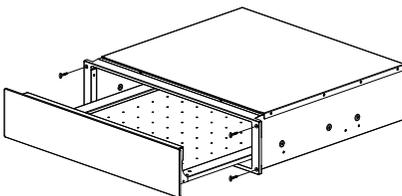
1. Belüftungsunterbrechung erforderlich bei Kombination mit einem Pyrolyseofen
2. Einbaumaß inklusive Netzanschlussleitung Anschlussleitung
L = 1000 mm

* Geräte mit Glasfront

** Geräte mit Metallfront

HINWEIS:

1. Die maximale Leistung von Kompaktgeräten beträgt 3350 W.
2. Das Netzkabel darf nur durch das Loch im Boden des Schrankes geführt werden, damit es nicht die Rückwand des Ofens berührt..



14 TECHNISCHE DATEN

Spannung/Frequenz: 220-240V~ 50/60Hz

Nenneingangsleistung (Umluft): 1000 W

Das Gerät kann in unterschiedlichen Nennfrequenzen, 50 Hz oder 60 Hz verwendet werden

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung auf umweltgerechte Weise.

▲ Schutz der Umwelt



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für die Rücknahme und das Recycling von Altgeräten fest.



make yourself at home



INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN WARMING DRAWER

MWMTCN14J-BK

Oven Capacity: 22L
220-240V-50/60Hz,
1000W



Read these instructions carefully
before using your oven, and
keep it carefully.

If you follow the instructions,
your oven will provide you with
many years of good service.

WARNING AND SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance complies with all relevant safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.
2. To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully before installation and before using it for the first time. They contain important notes on installation, safety, use and maintenance.
3. Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

▲ **Correct application**

1. The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and similar working and residential environments.
2. The appliance is not intended for outdoor use.
3. It is intended for domestic use only as described in these operating and installation instructions. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous.
4. The appliance can only be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised whilst using it, or have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.

5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shop, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

▲ **Safety with children**

1. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are constantly supervised.
2. Children 8 years and older may only use the appliance if they have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.
3. Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
4. This appliance is not a toy! To avoid the risk of injury, do not let children play with the appliance or its controls.
5. The appliance gets hot when in use and remains hot for quite a while after being switched off. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.
6. Packaging, e.g. cling film, polystyrene and plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Danger of suffocation. Dispose of or recycle all packaging safely as soon as possible.

▲ **Technical safety**

1. Installation, maintenance and repair work may only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with national and local safety regulations. Installation, maintenance and repairs by unqualified persons could be dangerous.
2. A damaged appliance can be dangerous. Before installation, check the appliance for visible signs of damage. Do not use a damaged appliance.
3. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when correctly earthed. It is most important that this basic safety requirement is observed and regularly tested, and where there is any doubt, the house hold wiring system should be inspected by a qualified electrician.
4. To avoid the risk of damage to the appliance, make sure that the connection data (frequency and voltage) on the data plate corresponds to the household supply, before connecting the appliance to the mains supply. Consult a qualified electrician if in any doubt.
5. Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).
6. For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in.
This appliance must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).
7. Do not open the casing of the appliance. Tampering with electrical connections or components and

mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults.

8. While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician. Otherwise the guarantee is invalidated.
9. The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when replacement parts are used. Faulty components must only be Midea original spare parts.
10. If the plug is removed from the connection cable or if the appliance is supplied without a plug, the appliance must be connected to the electrical supply by a suitably qualified electrician.
11. The appliance must be disconnected from the mains electricity supply during installation, maintenance and repair work. Ensure that power is not supplied to the appliance until after it has been installed or until any maintenance or repair work has been carried out.
12. In areas which may be subject to infestation by attention to cockroaches or other vermin, pay particular attention to keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.
13. 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.
14. The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.

▲ **Correct use**

1. THE DRAWER IS DESIGNED TO KEEP HOT FOOD WARM AND NOT TO WARM FOOD UP. ENSURE FOOD IS REALLY HOT WHEN PLACED IN SIDE THE WARMING DRAWER.
2. You could burn yourself on the hot drawer or crockery. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when using the appliance. Do not let them get wet or damp, as this causes heat to transfer through the material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.
3. Do not store any plastic containers or flammable objects in the warming drawer. They could melt or catch fire when the appliance is switched on, causing a fire hazard.
4. Due to the high temperatures radiated, objects left near the appliance when it is in use could catch fire. Do not use the appliance to heat up the room.
5. Never replace the anti-slip mat supplied with the appliance with paper kitchen towel or similar
6. If you overload the drawer, or sit or lean on it, the telescopic runners will be damaged. The telescopic runners can support a maximum load of 25 kg.
7. If the appliance is installed behind a kitchen furniture door, it may only be used with the furniture door open. Only close the door if the appliance is switched off.
8. Do not heat up unopened tins or jars of food in the drawer, as pressure will build up in the tin or jar causing it to explode. This could result in injury and scalding or damage.

9. The underside of the drawer gets hot when switched on. Be careful not to touch it when the drawer is open.
10. Do not use plastic or aluminium containers. These melt at high temperatures and could catch fire. Use only heat-resistant crockery made of glass, porcelain, etc.
11. Take care when opening and closing the loaded drawer, that liquids do not spill over and get through the vents. This can cause the appliance to short circuit.
12. Bacteria can develop on the food if the temperature is too low. Make sure that you set a high enough temperature to keep food warm.

▲ **Cleaning and care**

1. Danger of injury.
Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
2. Do not immerse the appliance in water or other liquid when cleaning.

▲ Disposal of the packing material

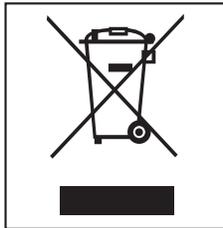
The transport and protective packing has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and should be recycled.

Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.

▲ Disposal of your old appliance

Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance.

Please do not therefore dispose of it with your household waste.



Please dispose of it at your local community waste collection/recycling centre or contact your dealer for advice. Please ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

▲ Important information

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

03

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

A display test is carried out for 10 seconds after the appliance has been installed and after a power cut. The fan comes on at the same time. The appliance cannot be used during this time.

Please stick the extra data plate for the appliance supplied with this documentation in the space provided in the “After sales service, data plate” section of this booklet.

- ▲ Cleaning and heating up for the first time
 1. Remove any protective foil and sticky labels.
 2. Remove the anti-slip mat and, if applicable, the rack from the drawer, and sponge both with warm water and a little washing-up liquid. Dry using a soft cloth.
 3. Wipe the appliance inside and out with a damp cloth only, and then dry with a soft cloth.
 4. Replace the anti-slip mat and the rack (if applicable) in the drawer.

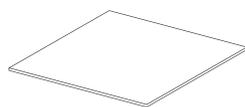
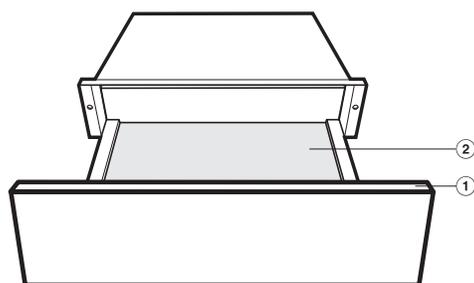
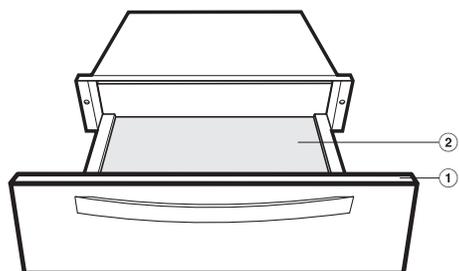
Then heat the empty drawer for at least two hours.

1. Switch the appliance on by touching the  sensor.
2. Touch the  sensor repeatedly until the LED light.
3. Touch the  sensor repeatedly until the LED on the far right lights up.
4. Touch the  sensor repeatedly until 2h lights up.
5. Close the drawer.

The warming drawer is fitted with a soft close self-closing mechanism. It also has a contact switch, which ensures that the heating element and fan in the appliance only work when the drawer is closed.

Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time.

The smell and any vapours will dissipate after a short time, and do not indicate a faulty connection or appliance. Ensure that the kitchen is well ventilated whilst the appliance is being heated up for the first time.

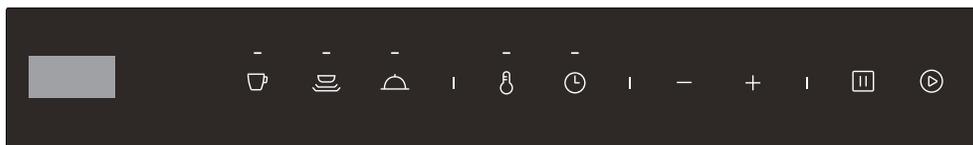


- ① Control panel
- ② Anti-slip mat: For keeping crockery secure(Optional accessories)

For appliances with no handle: Press the middle of the drawer to open or close it. When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

05

CONTROL PANEL



 For warming cups and glasses

 Cancel Button

 For warming plates and dishes

 Start Button

 For keeping food warm

 For setting the temperature

 For setting the duration

— + For adjust temperature and time

The appliance can be used to keep food warm at the same time as warming plates and dishes. But the food must be covered properly and dry the dishes when finished.

Take care. The plates and dishes will take longer to warm up, but can get very hot on this function.

▲ Function settings

1. In waiting state, press “☐” key to start the function of warming cups and glasses with 40°C.
2. “40°C” will display.
3. Touch “-” or “+” to adjust the temperature.
4. Touch “⌚” and then touch “-” or “+” to adjust the warming time.
5. Touch “▶” to save the temperature and time.
6. Close the door and there will be a beep. Then the appliance will start working.

Note:

- a. During parameters setting, you can press other function keys to change the function among “☐” “☕” and “☺”.
- b. Before closing the door, you can touch “⏏” to cancel the setting. And the appliance will go back to waiting state.
- c. During the process of working, open the door to enter to the parameters adjusting mode. And then press “-” or “+” to adjust the temperature. You can press the “⌚” or “⌚” to change the parameter which you want to adjust. And then press “▶” to save the setting.
- d. After saving the setting as above, you can press “⏏” to enter to the waiting state, or close the door to start working.

▲ Specifications

1. When the appliance is electrified, open the door. The buzzer will ring once and the appliance will enter to waiting state. “0” will display.
2. In the process of clock setting, if there is no operation within 3 minute, the oven will go back to the waiting state.
3. The buzzer sounds once by efficient press.
4. The buzzer will sound thrice to remind you when cooking is finished.

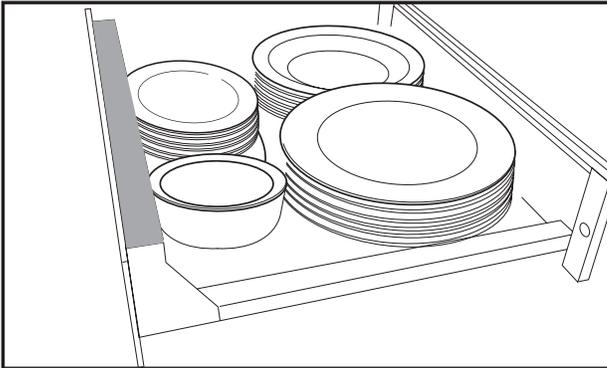
▲ Temperature settings

Each function has its own temperature range. The factory-set recommended temperatures are printed in bold. The temperature can be altered in 5° steps. The last temperature selected is automatically activated the next time the drawer is switched on, and this is shown in the display.

Temperature °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Approximate temperature values, measured in the middle of the drawer when empty

The quantity that can be loaded will depend to a great extent on the size and weight of your own crockery. Do not overload the drawer. The maximum load bearing capacity of the drawer is 25kg. Under the maximum load bearing capacity, the drawer should be opened or closed slightly.



The loading examples shown here are suggestions only. Preheat dinner ware for people:

6 dinner plates	Ø 26cm
6 soup plates	Ø 23cm
6 dessert dishes	Ø 19 cm
1 oval platter	32cm
1 medium serving bowl	Ø 16cm
1 small serving bowl	Ø 13cm

08

KEEPING FOOD WARM

▲ Settings

Food	Cover the container?	Temperature for the  setting
Steak (rare)	yes	65
Bake/gratin	yes	80
Roast meat	yes	75
Casserole	yes	80
Fish fingers	no	80
Meat in a sauce	yes	80
Vegetables in a sauce	yes	80
Goulash	yes	80
Mashed potato	yes	75
Plated meal	yes	80
Baked potatoes/New potatoes	yes	75
Breaded escalope	no	80
Pancakes/ potato pancakes	no	80
Pizza	no	80
Boiled potatoes	yes	80
Gravy	yes	80
Strudel	no	80
To warm bread	no	65
To warm rolls	no	65

* Depending on model

* The containers depend on the quantity, or food, or type of recipe

▲ What is it?

It is any cooking procedure where the cooking temperature is at or close to the desired final core temp. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired ready-to-eat temperatures. With low temperature cooking meat cooks at a low temperature over a long period of time. Using this method, meat loses less liquid (less molecule breaking), maintain organoleptic characteristic (vitamins, proteins and so on) keeping Freshness, flavor and juiciness intact.

This cooking method is particularly suitable for large and tender pieces of meat.

For precision we recommend using a proprietary food thermometer to monitor the core temperature.

▲ Core temperature

Food can be cooked to a core temperature of up to 70 °C in the food warming drawer. Meat which needs to be cooked to a core temperature higher than 70 °C is not suitable for cooking in the food warming drawer.

The core temperature reading gives information about the degree of cooking in the middle of a piece of meat. The lower the core temperature, the less cooked the meat is in the middle:

45-50 °C	= rare
55-60 °C	= medium
65 °C	= well done

▲ How to use it?

1. Preheat the hot cabinet for 15 min to 70 °C.
2. Cover the meat properly with cling wrap.
3. The cooking duration depends on the size of the individual pieces of meat (check table)
4. Put the covered meat on a plate and use a chronometer to calculate the time.
5. Sear the meat to give flavour (check the table)

▲ Cooking table

Beef and Veal				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Whole Fillet	50 mm	Rare	1h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 35min	
		Well done	3h 30min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	60 mm	Rare	1h 45min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 50min	
		Well done	4h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	70 mm	Rare	2h	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	3h	
		Well done	4h 40min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
Medallions Rib eye T-bone Rump Steak	20 mm	Rare	50 min	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	1h 30min	
		Well done	2h	3 min. for side with medium-high power of the stove
	30 mm	Rare	1h 5min	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	1h 50min	
		Well done	2h 20min	3 min. for side with medium-high power of the stove
	40 mm	Rare	1h 20min	2 min for side with full power of the stove
		Medium	2h 10min	
		Well done	3h	4 min. for side with medium-high power of the stove

Beef and Veal

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Sirloin joint Roast Beef	60 mm	Rare	1h 45min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 50min	
		Well done	4h	6 min. for outer side with medium power of the stove
	70 mm	Rare	2h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	3h	
		Well done	4h 40min	6 min. for outer side with medium power of the stove
	80 mm	Rare	2h 20min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	3h 30min	
		Well done	5h 40min	6 min. for outer side with medium power of the stove

Pork

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Whole filet	40mm	Medium	2h 20min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Well done	3h 10min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	50mm	Medium	2h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Well done	3h 25min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	60mm	Medium	3h	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Well done	4h 5min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove

Pork

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications	
Boned gammon Roulades Roast pork Whole pork loin	30mm	Medium	1h 50min	2 min. for outer side with high power of the stove	
		Well done	2h 40min	3 min. for outer side with medium -high power of the stove	
	40mm	Medium	2h 20min	2 min. for outer side with high power of the stove	
		Well done	3h 10min	3 min. for outer side with medium -high power of the stove	
	50mm	Medium	2h 35min	4 min. for outer side with medium -high power of the stove	
		Well done	3h 25min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	60mm	Medium	3h	4 min. for outer side with medium -high power of the stove	
		Well done	4h 5min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	70mm	Medium	3h 20min	4 min. for outer side with medium -high power of the stove	
		Well done	4h 45min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	80mm	Medium	3h 40min	4 min. for outer side with medium -high power of the stove	
		Well done	5h 30min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	Chop loin	10mm	Medium	1h 10min	60 seconds for side with full power of the stove
			Well done	1h 30min	2 min. for side with full power of the stove
20mm		Medium	1h 30min	90 seconds for side with full power of the stove	
		Well done	2h 10min	3 min. for side with high power of the stove	

Poultry

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Chicken breast	25mm	Medium	1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove
	35mm	Medium	1h 45min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h 20min	90 seconds for side with high power of the stove
Duck breast (Magret)	35mm	Rare	1h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	1h 30min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	2h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
	40mm	Rare	1h 45min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 20min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	3h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
Turkey breast	40mm	Medium	3h	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	4h	3 min. for side with high power of the stove
	50mm	Medium	3h 50min	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	5h	3 min. for side with high power of the stove

Poultry

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Foie Medallion (Duck or Goose liver)	10mm	Medium	30min	60 seconds for side with full power of the stove
	20mm	Medium	40min	60 seconds for side with full power of the stove
	30mm	Medium	50min	60 seconds for side with full power of the stove
Whole Foie (Duck or Goose liver)	35mm	Medium	48min	90 seconds for outer side with full power of the stove
	45mm	Medium	1h	90 seconds for outer side with full power of the stove
	55mm	Medium	1h 15min	90 seconds for outer side with full power of the stove

Lamb

Part	Thickness	Doneness	Time/Temp.	Searing time and indications
Rack of lamb	40 mm	Rare	1h 20min	90 seconds for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 10min	
		Well done	3h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	50 mm	Rare	1h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 35min	
		Well done	3h 30min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	60 mm	Rare	1h 45min	90 seconds for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 50min	
		Well done	4h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.

Lamb

Part	Thickness	Doneness	Time/ Temp.	Searing time and indications
Saddle of Lam b	60 mm	Rare	1h 45min	3 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 50min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	4h	
	70 mm	Rare	2h	3 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	3h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	4h 40min	
	80 mm	Rare	2h 20min	3 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	3h 30min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	5h 40min	
Boned leg of lam b Gigot	60 mm	Rare	1h 45min	2 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 50min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	4h	
	70 mm	Rare	2h	2 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	3h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	4h 40min	
	80 mm	Rare	2h 20min	2 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	3h 30min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	5h 40min	

Lamb

Part	Thickness	Doneness	Time/ Temp.	Searing time and indications
Lamb chops	10 mm	Rare	35min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Medium	1h 10min	
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove.
	20 mm	Rare	50min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Medium	1h 30min	
		Well done	2h 30min	90 seconds for side with full power of the stove.

Eggs

Size	Weight	Time	Remarks
Very Large	73g and over	2h 20min	
		2h 30min	
		3h 10min	
Large	63g < 73g	2h 11min	
		2h 31min	
		3h 1min	
Medium	53g < 63g	2h 5min	
		2h 25min	
		2h 55min	
Small	53 and under	2h	
		2h 20min	
		2h 50min	

Other uses				
Type of food	Container	Cover the container	Temperature of the setting	Duration in hours
Defrosting berries	Plate	no	65°C	1 hour
Defrosting Frozen Vegetables	Plate	no	65°C	1 hour
Proving dough	Bowl	yes	45°C	1/2 hour
Making yoghurt	Yoghurt jars with lids	yes	45°C	6 hours
Melt chocolate	Bowl	no	50°C	1 hour
Infusion oil	Bowl covered with cling wrap	yes	75°C	4 hours
Infusion water	Bowl covered with cling wrap	yes	65°C	4 hours
Dry tomatoes	Plate with baking paper	no	60°C	20 hours
Dry Vegetable	Plate	no	60°C	12 hours
Dry sliced fruits	Plate	no	60°C	12 hours
Dry herbs	Plate	no	70°C	4 hours
Dry bread for bread crumbs	Plate	no	80°C	4 hours
Confited Fish in oil	Tupperware Microwaveable	cover and open the vent	50°C	Depends on size between 1 to 2h.
White Melba toast	Plate	no	80°C	2 hours
Slow cooking stew	Pyrex container	yes	80°C	Between 1 to 12 hours

* Depending on model

▲ Danger of injury.

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

▲ Danger of damage.

Unsuitable cleaning agents can damage the surfaces of the appliance. Only use domestic washing-up liquid to clean the appliance.

Clean and dry the entire appliance after each use. Allow the appliance to cool down to a safe temperature before cleaning.

▲ Appliance front and interior

Remove any soiling immediately.

If this is not done, it might become impossible to remove and could cause the surfaces to alter or discolour.

Clean all surfaces with a clean sponge and a solution of hot water and washing-up liquid. Then dry with a soft cloth.

A clean, damp microfibre E-cloth without cleaning agent can also be used.

All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces could even cause a breakage.

Contact with unsuitable cleaning agents can alter or discolour the surfaces.

▲ To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

1. cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
2. cleaning agents containing descaling agents,
3. abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
4. solvent-based cleaning agents,
5. stainless steel cleaning agents,
6. dishwasher cleaner,
7. oven sprays,
8. glass cleaning agents,
9. hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
10. sharp metal scrapers.

▲ Anti-slip mat

Remove the anti-slip mat from the drawer before cleaning it.

Clean the anti-slip mat by hand only, using a solution of hot water and a little washing-up liquid, and then dry with a cloth.

Do not put the anti-slip mat back into the drawer until it is completely dry.

Do not wash the anti-slip mat in a dishwasher or washing machine.

Never place the anti-slip mat in the oven to dry.

11

PROBLEM SOLVING GUIDE

With the help of the following guide, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the Service Department.

Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified person in strict accordance with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is not correctly plugged in and switched on at the mains socket.	Insert the plug and switch on at the socket.
	The mains fuse has tripped.	Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate). If, after resetting the trip switch in the mains fuse box and switching the appliance back on, the appliance will still not heat up, contact a qualified electrician.
The food is not hot enough.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.

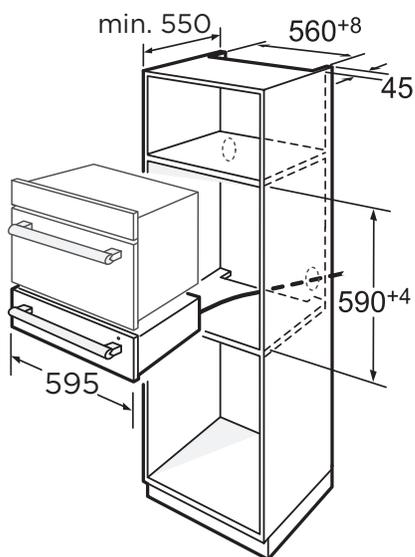
Problem	Possible cause	Remedy
The food is too hot.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
The crockery is not warm enough.	The function for warming plates and dishes  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
	The crockery has not been allowed to heat up for a sufficiently long time.	Various factors will affect how long the crockery will take to heat up (see “Warming crockery”).
The crockery is too hot.	The function for warming plates and dishes  or  warming cups and glasses is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
A noise can be heard when the drawer is being used.	The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used.	This is not a fault.

SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION

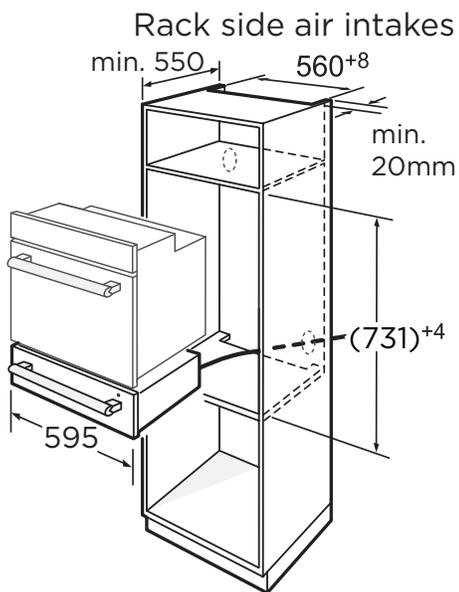
1. Before connecting the appliance to the mains electricity supply make sure that the connection data on the data plate (voltage and frequency) correspond with the mains electricity supply, otherwise the appliance could be damaged. Consult a qualified electrician if in any doubt.
2. The socket and on-off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.
3. The warming drawer may only be built in combination with those appliances quoted by the manufacturer as being suitable. The manufacturer cannot guarantee trouble-free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted by the manufacturer as being suitable.
4. When building in the warming drawer in combination with another suitable appliance, the food warming drawer must be fitted above a fixed interim shelf in the housing unit. Please ensure that the housing unit can support both its weight and that of the other appliance.
5. As the combination appliance is placed directly on top of the warming drawer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances.
6. The appliance must be built in so that the contents of the drawer can be seen. This is to avoid scalding from hot food spilling over. There must be enough space for the drawer to be pulled out fully.
7. The warming drawer is available in two models, which differ in opening the door. The building-in dimensions for the warming drawer must be added to the building-in dimensions for the combination appliance to establish the niche size required.

When building in the combination appliance, it is essential to follow the instructions given in the operating and installation instructions supplied with the combination appliance.

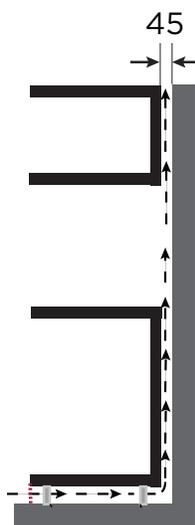
All dimensions in this instruction booklet are given in mm.

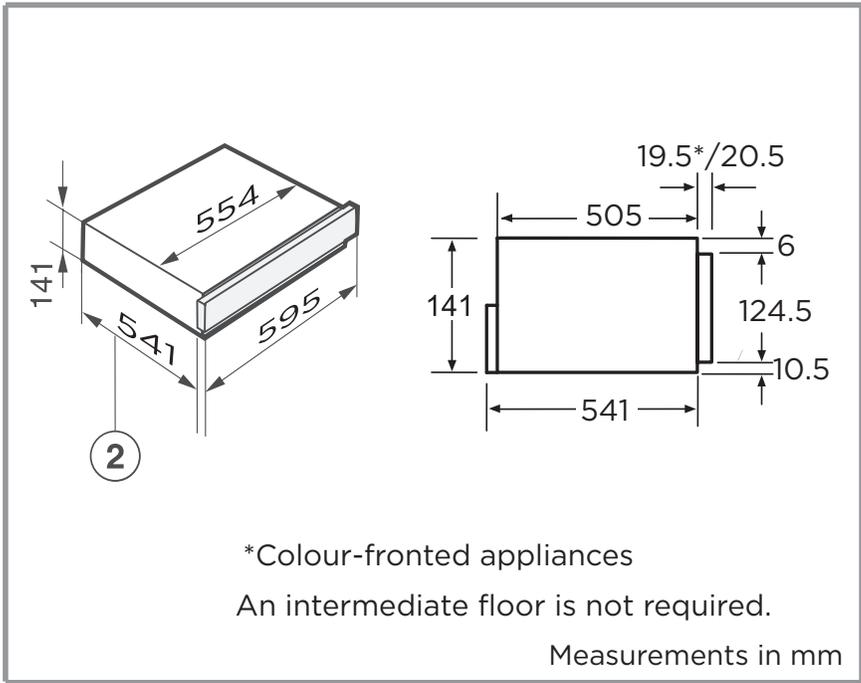


Compact appliances H:454mm



Big Oven H:595mm

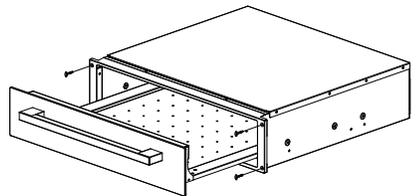
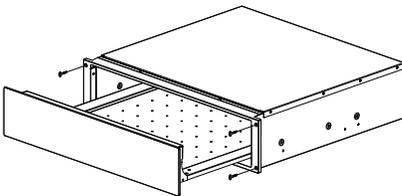




1. Ventilation cut-out required when combined with a pyrolytic oven
 2. Building-in dimension including mains supply cable connection
Connection cable L = 1000 mm
- * Appliances with glass front
 - ** Appliances with metal front

NOTE:

1. The maximum power of compact appliances is 3350W.
2. The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.



Rated Voltage/Frequency: 220-240V~ 50/60Hz

Rated Input(Convection): 1000 W

The appliance can be used in difference rated frequencies, 50Hz or 60Hz

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

▲ Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2012/19/EC concerning used electrical and electronic appliances (WEEE - waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.



make yourself at home