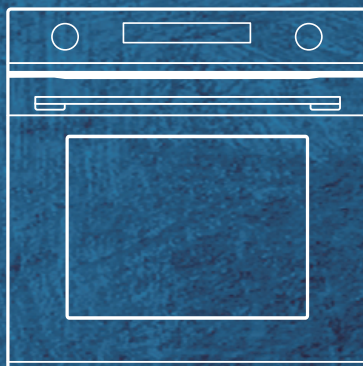
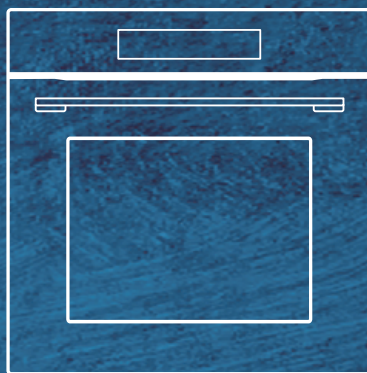




**Eingebauter  
Backofen**

**7NP30T0BL/  
7NP30E0IX**

## 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.**

Vielen Dank für den Kauf des Midea Einbaubackofens. Bevor Sie ihn auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen. Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung und die Installationsanleitung für den späteren Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer aufzubewahren.

1. In die feste Verdrahtung muss eine Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut werden. Es ist eine in die feste Verdrahtung integrierte Trennvorrichtung vorzusehen.
2. Die Isolierung fest verlegter Leitungen muss z. B. durch Isolierschläuche mit entsprechender Temperaturbeständigkeit geschützt werden.
3. Die in die feste Verdrahtung integrierte Abschaltung entspricht AS/NZS 3000
4. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
5. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt

- werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
7. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Kinder, die beaufsichtigt werden, dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder metallenen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
  8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  9. Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
  10. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
  11. Überschüssiges Material muss vor der Reinigung entfernt werden.
  12. Bei der Reinigung können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden. Der Ofen muss vor dem Entfernen des Schutzes ausgeschaltet werden und nach der Reinigung muss der Schutz gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden.
  13. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Nur ein zugelassener Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen.

Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.

14. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
15. Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während des Betriebs beaufsichtigt werden.
16. Bitte schieben Sie das Zubehör immer richtig herum in den Hohlraum.
17. Die obigen Angaben entsprechen den Leitlinien der IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 .

### ▲ **WARNUNG**

#### ▲ **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

1. Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
2. Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen, wenn sie heiße Teile des Geräts berührt. Bringen Sie Elektrogerätekabel niemals mit heißen Geräteteilen in Berührung.
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, die zu einem Stromschlag führen können.



4. Ein defektes Gerät kann einen elektrischen Schlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

#### ▲ **Gefahr von Krebs!**

1. Im Hohlraum gelagerte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände im Hohlraum. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.
2. Wenn die Gerätetür geöffnet wird, entsteht ein Luftzug. Pergamentpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und sich entzünden. Legen Sie das Pergamentpapier während des Vorheizens nicht lose über das Zubehör. Beschweren Sie das Pergamentpapier immer mit einem Teller oder einer Backform. Decken Sie nur die benötigte Fläche mit Pergamentpapier ab. Das Pergamentpapier darf nicht über das Zubehör hinausragen.

#### ▲ **Es besteht Verletzungsgefahr!**

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

### ▲ **Gefahr von Verbrennungen!**

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

### ▲ **Verbrühungsgefahr!**

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

### ▲ **Gefahr durch Magnetismus!**

Dauermagnete werden im Bedienfeld oder in den Bedienelementen verwendet. Sie können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen,

beeinträchtigen. Träger elektronischer Implantate müssen einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

### ▲ **SCHADENSURSACHEN**

1. Zubehör, Folie, fettdichtetes Papier oder Ofengeschirr auf dem Garraumboden: Stellen Sie kein Zubehör auf den Garraumboden. Decken Sie den Garraumboden nicht mit Folie oder fettdichtetem Papier ab. Stellen Sie kein Ofengeschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch entsteht ein Hitzestau. Die Emaille wird beschädigt.
2. Alufolie: Alufolie im Hohlraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen des Türglases führen.
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofenfühler kann beschädigt werden.
4. Wasser in einem heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Dies führt zu Dampf. Die Temperaturveränderung kann zu Schäden an der Emaille führen.
5. Feuchtigkeit im Hohlraum: Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Hohlraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
6. Abkühlung bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Keine Gegenstände

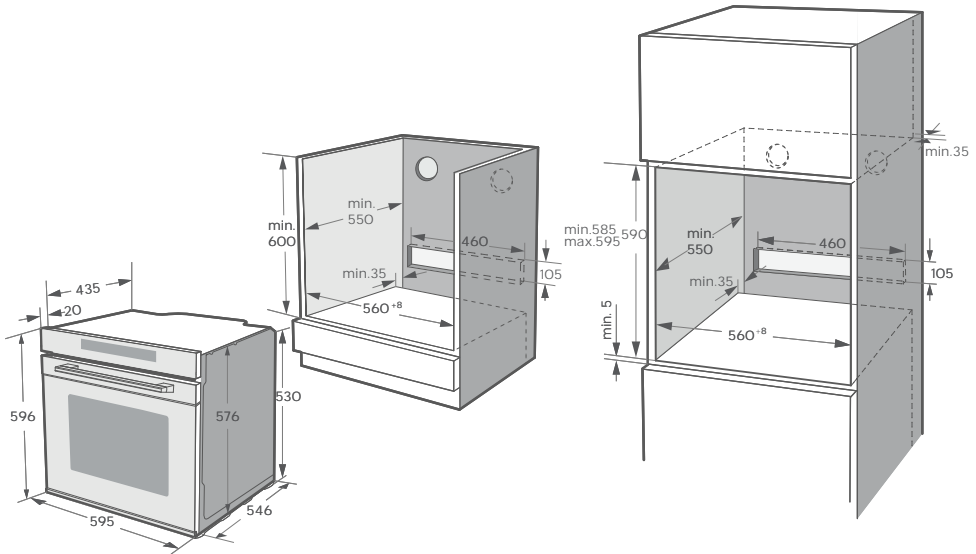
in der Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt offen gelassen wird, kann die Vorderseite von Möbeln in der Nähe mit der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs des Backofens viel Feuchtigkeit entstanden ist.

7. Fruchtsaft: Beim Backen von besonders saftigen Obstkuchen das Backblech nicht zu großzügig auslegen. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Wenn möglich, verwenden Sie die tiefere Universalform.
8. Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
9. Gerätetür als Sitz, Ablage oder Arbeitsfläche: Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür und stellen oder hängen Sie nichts darauf. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.
10. Einsetzen von Zubehör: Je nach Gerätemodell kann das Zubehör beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie die Zubehöerteile immer bis zum Anschlag in den Hohlraum.
11. Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.

12. Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum kommen. Dies kann zu Kondensation führen und Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Gerät sowie Schäden in Ihrer Küche verursachen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder den Modus „Auftauen“ verwenden.



# 02 INSTALLATION



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

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

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

Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Klebereste vom Gerät.

Die Abmessungen sind in mm angegeben.

Es ist notwendig, den Stecker zugänglich zu machen oder einen Schalter in die feste Verkabelung einzubauen, um das Gerät nach der Installation bei Bedarf vom Netz zu trennen.

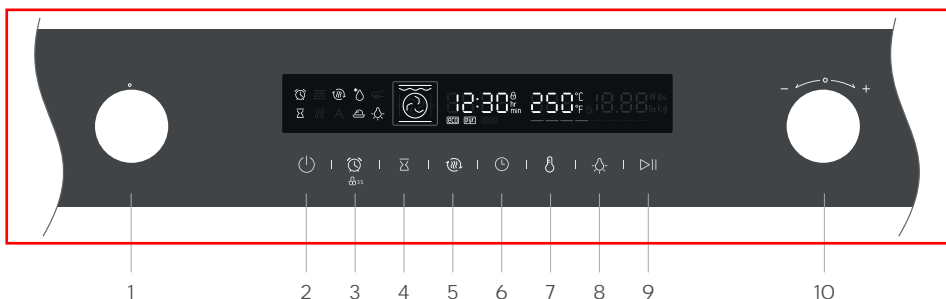
Achtung: Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

## ▲ DIE IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS

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

▲ **7NP30EOIX**

## ▲ BESTANDTEIL



|  |                                    |  |
|--|------------------------------------|--|
|  | 1. Backofen - Funktion             | Drehen Sie diesen Knopf, um den Heizmodus zu ändern.   |
|  | 2. Abbrechen                       | Bricht den aktuellen Zustand ab und wechselt in den Standby-Modus.   |
|  | 3. Zeitschaltuhr / Kindersicherung | Timerfunktion verwenden/<br>Kindersicherung mit 3s Druck verwenden   |
|  | 4. Mikrowellen-Symbol              | Stellen Sie eine Endzeit für die Gardauer ein.   |
|  | 5. Endzeit                         | Verwenden Sie dies zum schnellen Vorheizen.  |
|  | 6. Schnelles Vorheizen             | Stellen Sie eine Zeitdauer ein, wählen Sie dann die Funktion und stellen Sie die Uhr im Standby-Modus ein. |
|  | 7. Einstellung der Temperatur      | Zum Einstellen der Temperatur drücke   |
|  | 8. Lampe EIN / AUS                 | Schalten Sie die Lampe ein und aus.  |
|  | 9. Start/Pause                     | Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.   |
|  | 10. Einstellen                     | Ändern Sie die auf dem Display angezeigten Einstellwerte.  |


## ▲ VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

### ▲ Erstmalige Verwendung zum ersten Mal

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

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

→ „Verwendung des Geräts“ auf Seite 15




| Einstellungen |   |
|---------------|---|
| Heizmodus     |  |
| Zeit          | 2 St.   |

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

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

### ▲ Einstellung der Uhrzeit

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








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

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

### ▲ HEIZUNGSARTEN

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

| Arten von Heizung   |                            | Temperatur | Verwenden Sie   |
|---|----------------------------|------------|---|
|    | Konventionell              | 30-250°C   | Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Torten mit feuchten Belägen.                         |
|    | Konvektion                 | 50-250°C   | Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung, die den Ventilator gleichmäßig umgibt. |
|  | ÖKO                        | 140-240°C  | Für energiesparendes Kochen.  |
|  | Konventionell + Ventilator | 50-250°C   | Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.     |

| Arten von Heizung   |                              | Temperatur     | Verwenden Sie  |
|---|------------------------------|----------------|--|
|    | Strahlungswärme              | 150-250°C      | Zum Grillen kleinerer Mengen von Lebensmitteln und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Heizelement. |
|    | Doppelter Grill + Ventilator | 50-250°C       | Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Speisen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig in der Vertiefung.                                    |
|    | Doppelter Grill              | 150-250°C      | Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Lebensmitteln.  |
|    | Pizza                        | 50-250°C       | Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Der Bodenheizer und der Ringheizer sind geeignet.  |
|    | Unterhitze                   | 30-220°C       | Für eine zusätzliche Bräunung der Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Erwärmung erfolgt über den unteren Heizkörper.                              |
|    | Auftauen                     | –              | Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.  |
|   | Gärung                       | 30-45°C        | Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.   |
|  | Pyrolytisch Selbstreinigend  | Unveränderlich | Zum Erhitzen auf eine sehr hohe Temperatur. Die Rückstände verbrennen  |



### ▲ Hinweise

1. Um große Portionen aufzutauen, können Sie die Seitengitter entfernen und den Behälter auf die Tür des Garraums stellen.
2. Zum Erwärmen des Geschirrs ist es vorteilhaft, die Seitengitter zu entfernen und die Heizmodi „Heißluftgrillen“ und „Gebläseheizung“ mit einer Temperatureinstellung von 50°C zu verwenden. „Heißluftgrillen“ sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens vom Geschirr bedeckt ist.
3. Um eine optimale Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung im Hohlraum während des „Gebläseheizung“ zu erreichen, arbeitet der Ventilator zu bestimmten Zeiten des Heizvorgangs, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten.

### ▲ Vorsicht




1. Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Betriebs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Seien Sie bitte besonders vorsichtig, es besteht Verbrennungsgefahr.
2. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen.  
Damit das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlt, kann das Kühlgebläse noch eine Zeit lang weiterlaufen.

### ▲ Kühlgebläse


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

### ▲ VERWENDUNG IHRES GERÄTS


#### ▲ Garen mit Backofen

1. Nach dem elektrischen Anschluss des Backofens drehen Sie den Backofen-Funktionsknopf, um die Funktionen auszuwählen, und den Einstellknopf, um die Gartemperatur einzustellen.
2. Wenn Sie das Symbol  berühren, beginnt der Ofen zu arbeiten, andernfalls schaltet er nach 10 Minuten wieder auf die Uhr.
3. Während des Garvorgangs können Sie ihn durch Berühren  abbrechen oder  unterbrechen.




## HINWEIS:

Nach der Temperatureinstellung können Sie das Uhrensymbol  berühren, um die Garzeit einzustellen, die Sie durch Drehen des Einstellknopfes einstellen können.

### ▲ Schnelles Vorheizen

Mit der Schnellvorwärmung können Sie die Vorwärmzeit verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen und das Symbol  , für schnelles Vorheizen berühren, leuchtet die Markierung für schnelles Vorheizen auf dem Bildschirm auf. Wenn diese Funktion nicht schnell vorheizen kann, ertönt ein „Piepton“. Die Funktionen Auftauen, Gären und „ECO“ können nicht schnell vorgeheizt werden.


### ▲ Endzeit einstellen


1. Vollständige Einstellung der Uhr;
2. Berühren Sie das Symbol  , stellen Sie die Stunde mit dem rechten Drehknopf ein, drücken Sie  , stellen Sie die Minute mit dem rechten Drehknopf ein, und berühren Sie das Symbol  , um die Bestätigung abzuschließen;
3. Drehen Sie den linken Knopf, um die Funktion auszuwählen; stellen Sie die Zeit und die Temperatur mit dem rechten Knopf ein;

### ▲ Hinweise

1. Wenn Sie zum Beispiel als Endzeit 10 Uhr und als Garzeit 1 Stunde eingestellt haben, wird der Ofen um 9 Uhr aufgeheizt und um 10 Uhr fertig.
2. Fühler-, Abtau- und Gärfunktionen können nicht in die Terminfunktion eintreten. .

### ▲ Veränderung während des Kochens

Während des Betriebs des Geräts können Sie die Einstellung der Heizart und der Temperatur mit der Ofenfunktion oder dem Einstellknopf ändern. Wenn Sie nach der Änderung 6 Sekunden lang nichts anderes tun, heizt der Backofen so, wie Sie es geändert haben. Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, berühren Sie bitte den Einstellknopf  und ändern Sie ihn.

Nach der Änderung, wenn nach 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, heizt der Ofen so, wie Sie es geändert haben. Während des Garvorgangs mit einer Endzeiteinstellung können Sie keine Änderungen vornehmen. Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie bitte .


### ▲ Hinweise



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

### ▲ Vorsicht!

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

### ▲ Timer

Sie können die Timer-Funktion durch Berühren  verwenden. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt der Ofen ein Signal zur Erinnerung ab. .


Bei der ersten Berührung von , stellen Sie den Timer in Stunden ein, bei einer weiteren Berührung  in Minuten. Berühren Sie  erneut, dann ist die Einstellung beendet.

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

### ▲ Kindersicheres Schloss

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

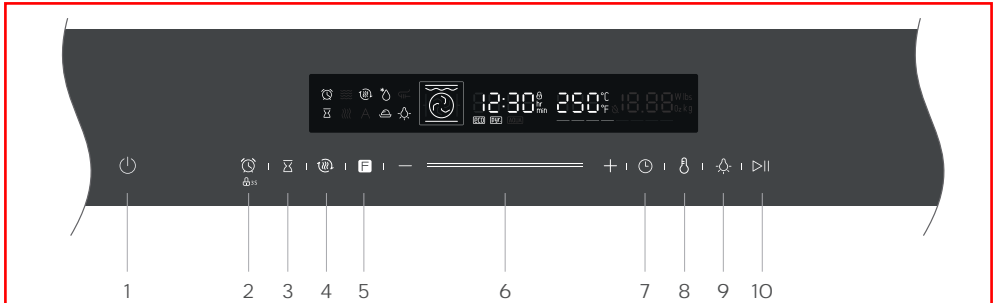
Wenn Sie 3 Sekunden lang drücken, wird die Kindersicherung aktiviert. Nochmaliges langes Drücken für 3 Sekunden entriegelt den Ofen. Sie können die Kindersicherung aktivieren und deaktivieren,

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

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

▲ 7NP30TOBL

▲ BESTANDTEIL




|  |   |
|--|---|
|  1. EIN / AUS                       | Schalten Sie den Ofen ein und aus.  |
|  2. Zeitschaltuhr / Kindersicherung | Timerfunktion verwenden/<br>Kindersicherung mit 3s Druck verwenden  |
|  3. Endzeit                         | Stellen Sie eine Endzeit für die Gardauer ein.  |
|  4. Schnelles Vorheizen             | Verwenden Sie dies zum schnellen Vorheizen.   |
|  5. Backofen - Funktion             | Drücken Sie dieses Symbol, um den Heizmodus zu ändern, halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um es schnell zu ändern. |
|  6. Schieberegler                  | Schieben Sie ihn, um die auf dem Display angezeigten Einstellwerte zu ändern.   |
|  7. Dauer und Zeiteinstellung     | Stellen Sie eine Zeitdauer ein, wählen Sie dann die Funktion und stellen Sie die Uhr im Standby-Modus ein.              |
|  8. Einstellung der Temperatur    | Zum Einstellen der Temperatur drücke  |
|  9. Lampe EIN / AUS               | Schalten Sie die Lampe ein und aus.   |
|  10. Start/Pause                  | Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.  |

▲ VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

▲ Erstmalige Verwendung zum ersten Mal

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

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die Seitenteile aus dem Hohlraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenteile gründlich mit Seifenwasser und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum keine Verpackungsreste enthält, wie z. B. Styroporpellets oder Holzstücke, die eine Brandgefahr darstellen könnten.
5. Wischen Sie die glatten Flächen im Hohlraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugerätegeruch zu beseitigen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür auf.
7. Halten Sie die Küche gut belüftet, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
8. Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie die Heizungsart und die Temperatur einstellen können, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.  
→ „Verwendung des Geräts“ auf Seite 22


|               |   |
|---------------|---|
| Einstellungen |   |
| Heizmodus     |  |
| Zeit          | 2 St.   |

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:



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

#### ▲ Einstellung der Uhrzeit

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

1. Nachdem der Ofen elektrisch angeschlossen wurde, berühren Sie das Uhrensymbol  und stellen Sie die Uhrzeit in Stunden mit dem Schieberegler oder dem „+/-“ -Symbol ein.















2. Tippen Sie erneut auf das Uhrensymbol , dann können Sie die Zeit in Minuten mit dem Schieberegler oder dem „+/-“ -Symbol einstellen.
3. Berühren Sie das Uhrensymbol , um die Einstellung zu beenden.

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

## ▲ HEIZUNGSARTEN

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

|   | Arten von Heizung          | Temperatur | Verwenden Sie  |
|---|----------------------------|------------|--|
|    | Konventionell              | 30-250°C   | Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Torten mit feuchten Belägen.  |
|    | Konvektion                 | 50-250°C   | Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung, die den Ventilator gleichmäßig umgibt.                      |
|   | ÖKO                        | 140-240°C  | Für energiesparendes Kochen.   |
|  | Konventionell + Ventilator | 50-250°C   | Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.                          |
|  | Strahlungswärme            | 150-250°C  | Zum Grillen kleinerer Mengen von Lebensmitteln und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Heizelement. |

|   | Arten von Heizung            | Temperatur     | Verwenden Sie   |
|---|------------------------------|----------------|---|
|    | Doppelter Grill + Ventilator | 50-250°C       | Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Speisen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig in der Vertiefung.       |
|    | Doppelter Grill              | 150-250°C      | Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Lebensmitteln.   |
|    | Pizza                        | 50-250°C       | Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Der Bodenheizer und der Ringheizer sind geeignet.             |
|    | Unterhitze                   | 30-220°C       | Für eine zusätzliche Bräunung der Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Erwärmung erfolgt über den unteren Heizkörper. |
|    | Auftauen                     | –              | Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.   |
|   | Gärung                       | 30-45°C        | Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.                                    |
|  | Pyrolytisch Selbstreinigend  | Unveränderlich | Zum Erhitzen auf eine sehr hohe Temperatur. Die Rückstände verbrennen   |

#### ▲ Hinweise

1. Um große Portionen aufzutauen, können Sie die Seitengitter entfernen und den Behälter auf die Tür des Garraums stellen.
2. Zum Erwärmen des Geschirrs ist es vorteilhaft, die Seitengitter zu entfernen und die Heizmodi „Heißluftgrillen“ und „Gebläseheizung“ mit einer Temperatureinstellung von 50°C zu verwenden. „Heißluftgrillen“ sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens vom Geschirr bedeckt ist.

3. Um eine optimale Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung im Hohlraum während des „Gebläseheizung“ zu erreichen, arbeitet der Ventilator zu bestimmten Zeiten des Heizvorgangs, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten..

#### ▲ Vorsicht




1. Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Betriebs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Seien Sie bitte besonders vorsichtig, es besteht Verbrennungsgefahr.
2. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen.  
Damit das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlt, kann das Kühlgebläse noch eine Zeit lang weiterlaufen.

#### ▲ Kühlgebläse


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

#### ▲ VERWENDUNG IHRES GERÄTS


##### ▲ Garen mit Backofen

1. Nach dem elektrischen Anschluss des Backofens berühren Sie das Symbol für die Backofenfunktionen, um die Funktionen auszuwählen, und stellen Sie die Gartemperatur mit dem Schieberegler oder dem Symbol „+/-“ ein.
2. Wenn Sie das Symbol  berühren, beginnt der Ofen zu arbeiten, wenn nicht, schaltet er nach 10 Minuten wieder auf die Uhr.
3. Während des Garvorgangs können Sie ihn durch Berühren  abbrechen oder  unterbrechen.

HINWEIS:

Nach der Temperatureinstellung können Sie das Uhrensymbol  berühren, um die Gardauer einzustellen, die Sie mit dem Schieberegler oder dem Symbol „+/-“ einstellen können.




##### ▲ Schnelles Vorheizen

Sie können das schnelle Vorheizen verwenden, um die Vorheizzeit zu verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen und das Symbol  für schnelles Vorheizen berühren, leuchtet die Markierung für schnelles Vorheizen auf dem Bildschirm auf. Wenn diese Funktion nicht schnell


vorheizen kann, ertönt ein „Piepton“. Die Funktionen Auftauen, Gären und „ECO“ können nicht schnell vorgeheizt werden.

#### ▲ Einstellen einer Endzeit

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

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

#### ▲ Veränderung während des Kochens

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

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie bitte



#### ▲ Hinweise





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



### ▲ Vorsicht!

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

### ▲ Timer



Sie können die Timer-Funktion durch Berühren  verwenden. Wenn die Zeit gekommen ist, gibt der Ofen einen Signalton zur Erinnerung ab. Bei der ersten Berührung von , stellen Sie den Timer in Stunden ein, dann berühren Sie  erneut, um den Timer in Minuten einzustellen. Berühren Sie  erneut und die Einstellung ist abgeschlossen.

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

### ▲ Kindersicheres Schloss

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

Wenn Sie 3 Sekunden lang drücken, wird die Kindersicherung aktiviert. Nochmaliges langes Drücken für 3 Sekunden entriegelt den Ofen.


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

### ▲ DEMO MIT SABBATMODUS

#### ▲ Demo-Modus

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




1. Halten Sie im Standby-Modus die Taste „“ gedrückt, um in den Demonstrationsmodus zu gelangen und „OFF“ anzuzeigen;
2. Drehen Sie den Knopf nach rechts, um den Demonstrationsmodus einzuschalten, Anzeige „On“, drehen Sie den Knopf nach links, um den Demonstrationsmodus auszuschalten, Anzeige „OFF“;(7NP30EOIX)
2. Schieben Sie den Schieberegler nach rechts, um den Demonstrationsmodus zu öffnen und „On“ anzuzeigen; schieben Sie den Schieberegler nach links, um den Demonstrationsmodus zu schließen und „OFF“ anzuzeigen;(7NP30TOBL)

▲ Hinweis:


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

▲ Sabbat-Modus

Der Sabbatmodus hat die Funktion, Daten beim Ausschalten zu speichern. Alle 25 Minuten werden die Gardaten gespeichert. Wenn die Stromversorgung während des Betriebs unterbrochen wird, läuft der Sabbat-Modus nach dem Wiedereinschalten weiter, bis die Garzeit 0 ist, oder drücken Sie die Taste  .um in den Standby-Modus zurückzukehren.

1. Halten Sie im Standby-Modus die Taste für schnelles Vorheizen 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Sabbatmodus zu gelangen, Anzeige „5A8“. Der Zeiteinstellbereich beträgt 24-80 Stunden.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. (7NP30EOIX)
2. Die Garzeit kann mit dem Schieberegler eingestellt werden. (7NP30TOBL)
3. Drücken Sie die Start-Taste oder starten Sie den Ramadan-Modus automatisch nach 8 Sekunden.

▲ Hinweis:

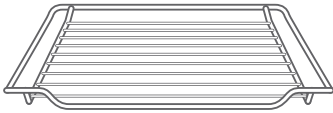
1. Während des Betriebs ist nur der Schlüssel  gültig, andere Schlüssel sind ungültig.
2. Während des Sabbatbetriebs wird die Ofentür geöffnet oder geschlossen und die Ofenbeleuchtung leuchtet nicht.

# 04 ZUBEHÖR

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

## ▲ Inklusive Zubehör

Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:



Drahtgestell

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



Backblech

Für Blechkuchen und kleine Backwaren.

Sie können das Tablett verwenden, um Flüssigkeit oder Kochgut mit Saft zu platzieren.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell für Ihr Gerät geeignet.

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

## ▲ Hinweis

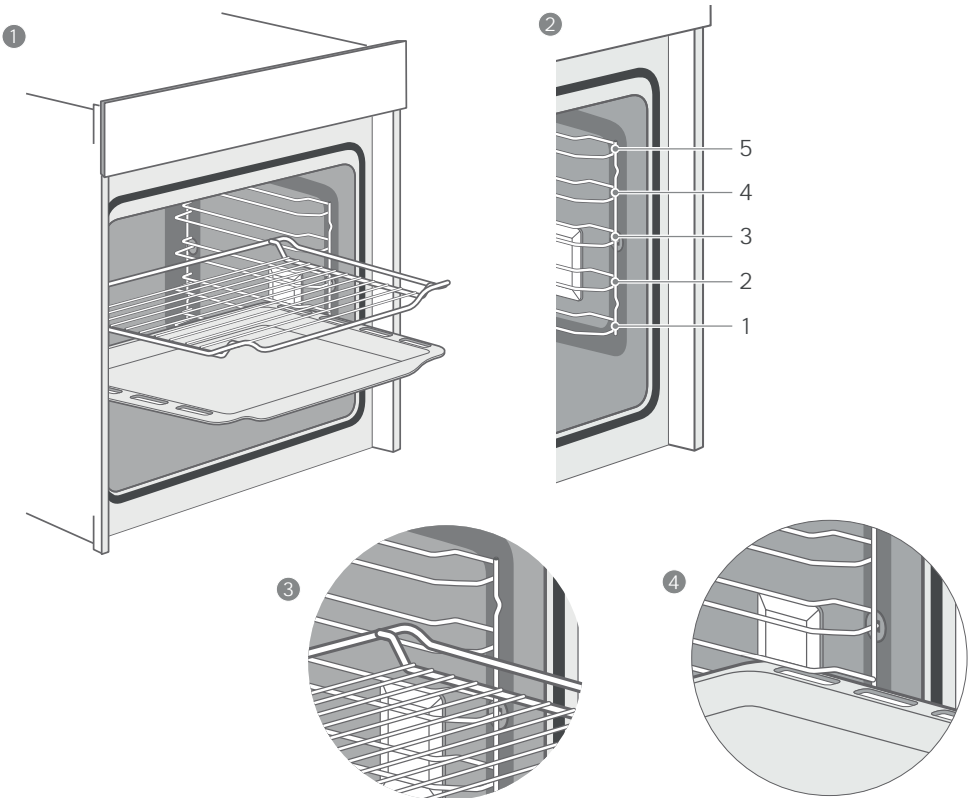
Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht ihre Funktion. Sobald sie wieder abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

## ▲ Einsetzen von Zubehör

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

### ▲ Hinweise

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



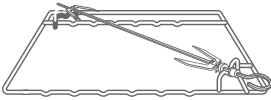
### ▲ Kippschutz

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör durch die Schwerkraft der Lebensmittel und des Zubehörs selbst kippt, während es herausgezogen wird. Achten Sie beim Einsetzen des Drahtgitters darauf, dass das Drahtgitter wie in der Abbildung ① ③ gezeigt nach rechts zeigt.

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

### ▲ Optionales Zubehör

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



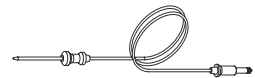
Rotationssystem

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



Grillstab

Für die Zubereitung von Grillgerichten wie Fleisch und Gemüse;



**7NP30TOBL** einzigartig  
Fleischsonde  
(abhängig von Ihrem Gerät)  
Führen Sie die Sonde in die Mitte von Fleisch oder Geflügel ein.  
Weg von Fett oder Knochen

### ▲ Einsetzen von Zubehör:

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

### ▲ Hinweise

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

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

| Optionales Zubehör  | Bestellnummer |
|---|---------------|
| Drahtgestell<br>Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Gerichte. Für Braten und gegrillte Speisen | 7NM2OM1-17030 |
| Backblech<br>Für Blechkuchen und kleine Backwaren.  | 7NM2OM1-17012 |
| Universal-Pfanne<br>Für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.                      | 7NM2OM1-17011 |
| Rotierendes System<br>Zum Braten von Fleisch wie Huhn, Truthahn, Kaninchen und so weiter;               | 7NM3OEO-06040 |
| Grillstäbchen<br>Für die Zubereitung von Grillgerichten wie Fleisch und Gemüse;                         | 7NM3OEO-06051 |

#### ▲ ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile, die während des Koch- und Backvorgangs nicht benötigt werden.
2. Öffnen Sie die Tür nicht während des Koch- und Backvorgangs
3. Wenn Sie die Tür während des Kochens und Backens öffnen, schalten Sie den Modus auf „Lampe“ um (ohne die Temperatureinstellung zu ändern)
4. 5 bis 10 Minuten vor Ende der Gar- und Backzeit die Temperatureinstellung in den Modi ohne Gebläseunterstützung auf 50°C verringern. So können Sie die Hitze im Garraum nutzen, um den Vorgang abzuschließen.
5. Verwenden Sie, wann immer möglich, die Option „Gebläseheizung“.
6. Sie können die Temperatur um 20°C bis 30°C reduzieren Sie können mit „Gebläseheizung“ auf mehr als einer Stufe gleichzeitig kochen und backen.
7. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie eines nach dem anderen aufwärmen, um den Vorwärmstatus des Ofens zu nutzen.
8. Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist.  
Gegebenenfalls die Speisen sofort nach Erreichen der Temperatur, die durch das erstmalige Ausschalten der Kontrollleuchte angezeigt wird, in den Ofen schieben.
9. Verwenden Sie keine reflektive Folie, wie z. B. Alufolie, um den Hohlraum zu bedecken.

10. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Zeitschaltuhr und/oder einen Temperaturfühler.
11. Verwenden Sie dunkle matte Oberflächen und leichte Backformen und -behälter. Versuchen Sie, kein schweres Zubehör mit glänzender Oberfläche, wie Edelstahl oder Aluminium, zu verwenden.

#### ▲ UMWELT

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



#### ▲ GESUNDHEIT

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

#### ▲ Tipps

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

## ▲ Reinigungsmittel

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Wir erklären Ihnen hier, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten.

Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätemodell sind möglicherweise nicht alle aufgeführten Flächen auf/in Ihrem Gerät vorhanden.

## ▲ Vorsicht!

### ▲ Risiko der Oberflächenbeschädigung

Nicht verwenden:

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

Waschen Sie das neue Schwammtuch vor dem Gebrauch gründlich aus.

## ▲ Tipp

Empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können über den Kundendienst bezogen werden. Beachten Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

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



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

#### ▲ Hinweise

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

### ▲ Tipps

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

### ▲ Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion

Ihr Gerät ist mit der Funktion „Pyrolytische Selbstreinigung“ ausgestattet, mit der Sie den Garraum mühelos reinigen können. Der Garraum wird auf eine sehr hohe Temperatur aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Zu Ihrer Sicherheit bieten wir vorerst nur eine Reinigungseinstellung an. Die Temperatur und die Betriebszeit können bei dieser Betriebsart nicht eingestellt werden.

### ▲ Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Tür des Garraums automatisch. Sie kann erst geöffnet werden, wenn die Temperatur auf einen relativ sicheren Bereich gesunken ist. Die Innenbeleuchtung bleibt während der Reinigung ausgeschaltet.

### ▲ WARNUNG

#### ▲ Gefahr von Verbrennungen!

1. Der Garraum wird während des Pyrolysebetriebs sehr heiß. Öffnen Sie niemals die Gerätetür. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie Kinder, Behinderte und alte Menschen, die sich nicht selbst versorgen können, vom Gerät fern.
2. Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion von außen sehr heiß. Berühren Sie niemals die Gerätetür. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie Kinder, Behinderte und alte Menschen, die sich nicht selbst versorgen können, vom Gerät fern.

#### ▲ Gefahr von Gesundheitsschäden!

Im Pyrolyse-Modus wird der Garraum auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt, so dass Reste vom Braten, Grillen, Backen usw. verbrennen, wobei Dämpfe freigesetzt werden, die die Schleimhäute reizen können. Sorgen Sie dafür, dass die Küche während des Reinigungsvorgangs gut belüftet ist. Halten Sie sich nicht über

längere Zeit im Raum auf. Halten Sie Kinder und Haustiere fern und befolgen Sie stets die Anweisungen der Bedienungsanleitung oder des Fachmanns.

▲ Vor dem Start des Pyrolysebetriebs

▲ Vorsicht!

1. Entfernen Sie Zubehör und Kochgeschirr einschließlich der Auszugsschienen aus dem Garraum, bevor Sie den Pyrolysebetrieb starten. Es dürfen keine überschüssigen Reste im Garraum verbleiben. Damit stellen Sie nicht nur sicher, dass Sie im gesamten Garraum ein gutes Reinigungsergebnis erzielen, sondern auch, dass das Zubehör die Anforderungen an eine lange Lebensdauer erfüllen kann.
2. Bevor Sie die Reinigungsfunktion starten, entfernen Sie die größten Speisereste manuell.
3. Reinigen Sie die Innenseite der Gerätetür und entlang der Ränder des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht schrubben oder entfernen.
4. Vergewissern Sie sich während dieser Vorgänge, dass der Backofen ausgeschaltet ist.

▲ WARNUNG

▲ Es besteht Brandgefahr!





1. Eine große Anzahl von Speiseresten, Fett und Fleischsaft kann sich entzünden, wenn der Pyrolysebetrieb läuft. Bevor Sie die Reinigungsfunktion starten, entfernen Sie immer die größten Speisereste und Überreste aus dem Garraum. Verwenden Sie den Pyrolyse-Modus nicht für die Reinigung von Zubehörteilen.
2. Das Gerät wird im Pyrolysebetrieb außen sehr heiß. Hängen Sie keine zerbrechlichen Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff. Legen Sie keine Gegenstände gegen die Vorderseite des Geräts. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
3. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, wird um die Tür herum eine große Menge an Wärme erzeugt. Schrubben oder entfernen Sie die Dichtung nicht. Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn die Dichtung beschädigt ist oder fehlt.

▲ Gefahr ernster Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird sehr heiß, wenn der Pyrolysebetrieb läuft. Die Beschichtung der Backbleche und -formen wird zerstört und

schädliche Gase werden freigesetzt. Reinigen Sie niemals Backbleche oder Backformen im Pyrolysebetrieb. Im Allgemeinen dürfen Sie den Pyrolyse-Modus nicht zur Reinigung von Zubehör verwenden.


#### ▲ Einstellung des pyrolytischen Selbstreinigungsmodus

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  drücken.
2. Wählen Sie die Betriebsart „Pyrolyse“ durch Drücken von  .  
Wenn im Funktionsbereich ein Symbol  , angezeigt wird, bedeutet dies, dass das Gerät im Pyrolyse-Modus arbeitet.
3. Prüfen Sie, ob alle Zubehörteile und Lebensmittel entfernt sind, und schließen Sie die Tür gut.
4. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“  , um den Reinigungsvorgang zu starten.

Lüften Sie die Küche, wenn die Reinigungsfunktion läuft.

Der Garraum verriegelt die Tür kurz nach Betriebsbeginn. Der Garraum kann erst geöffnet werden, wenn die Temperatur auf einen relativ sicheren Bereich gesunken ist.

#### ▲ Endsignal für den Pyrolysemodus

Ein akustisches Signal ertönt kontinuierlich und der Ofen hört auf zu heizen. Dies bedeutet, dass der Pyrolyse-Modus beendet ist. Sie können die Taste  drücken, um die Töne auszuschalten, oder die Töne werden später automatisch ausgeschaltet.

#### ▲ Ofentür lässt sich nicht öffnen

Sobald der Pyrolysemodus aktiviert ist, wird der Ofen automatisch verriegelt und die Ofentür kann nicht mehr geöffnet werden.

#### ▲ Anpassen der Reinigungseinstellung

Sobald die Reinigung beginnt, können Sie keine Einstellungen mehr ändern, es sei denn, Sie pausieren und stoppen

#### ▲ Nach Beendigung des Pyrolysemodus

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie mit einem feuchten Tuch die Asche ab, die im Garraum und um die Gerätetür herum zurückgeblieben ist.

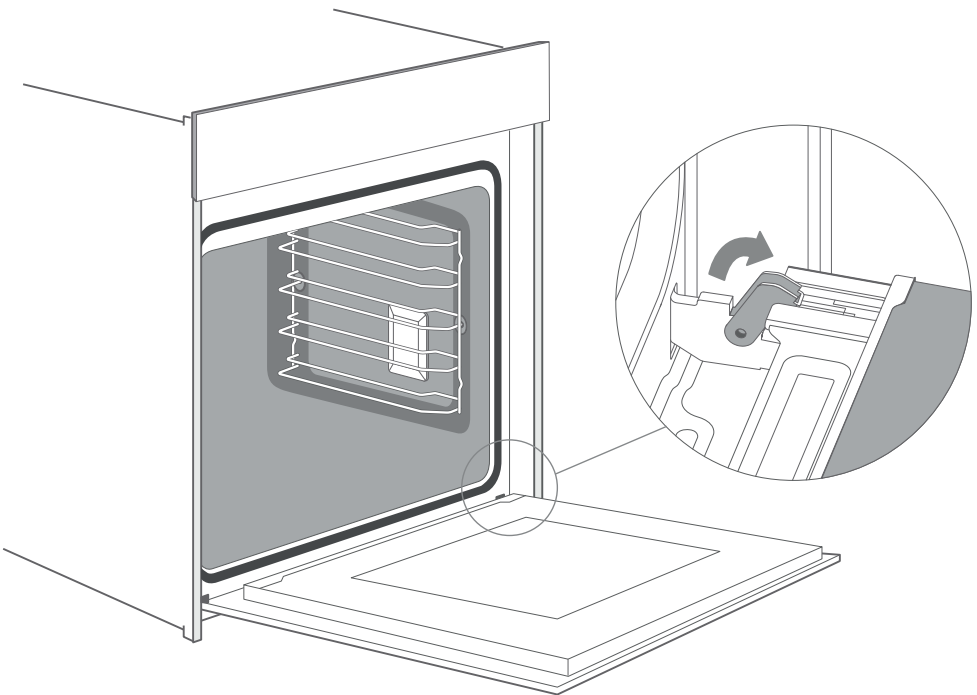
Nach der Reinigung muss die Schutzvorrichtung gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden.

### ▲ Hinweise

1. Während des Pyrolysebetriebs kann sich der Rahmen auf der Innenseite des Geräts verfärben. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung nicht. Die Verfärbung kann mit Hilfe eines Edelstahlreinigers entfernt werden.
2. Bei starker Verschmutzung kann es zu weißen Ablagerungen auf den Emailleflächen kommen. Dabei handelt es sich um Rückstände von Lebensmitteln, die unbedenklich sind. Sie beeinträchtigen die Leistung nicht. Sie können diese Rückstände bei Bedarf mit Zitronensaft oder anderen Reinigungsmitteln wieder entfernen.

### ▲ Abnehmen der Gerätetür

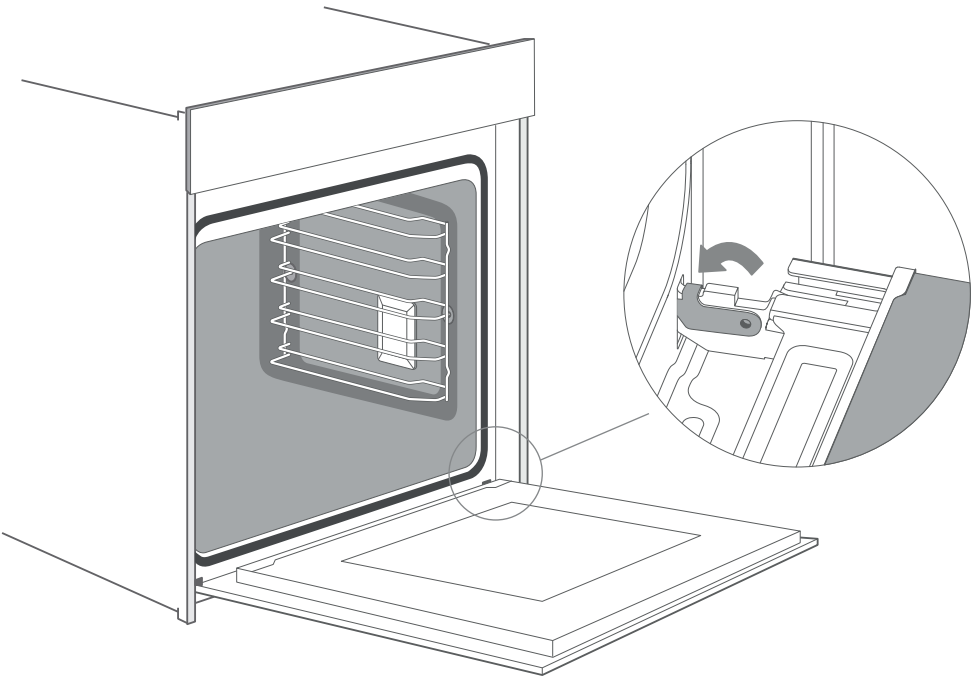
1. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
2. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts auf.
3. Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben heraus.



### ▲ Einsetzen der Gerätetür

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

1. Achten Sie beim Anbringen der Gerätetür darauf, dass die beiden Scharniere genau auf die Montageöffnungen der Frontplatte des Hohlraums aufgesetzt werden.  
Achten Sie darauf, dass die Scharniere in der richtigen Position eingesetzt werden. Sie müssen sich leicht und ohne Widerstand einführen lassen. Wenn Sie einen Widerstand spüren, prüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.
2. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig. Während Sie die Gerätetür öffnen, können Sie noch einmal überprüfen, ob die Scharniere in der richtigen Position sind. Wenn Sie die Scharniere falsch einstellen, können Sie die Gerätetür nicht vollständig öffnen. Klappen Sie beide Verriegelungshebel wieder zu.
3. Schließen Sie die Garraumtür. Gleichzeitig empfehlen wir Ihnen, noch einmal zu überprüfen, ob die Tür in der richtigen Position ist und die Lüftungsschlitze nicht halb verschlossen sind.

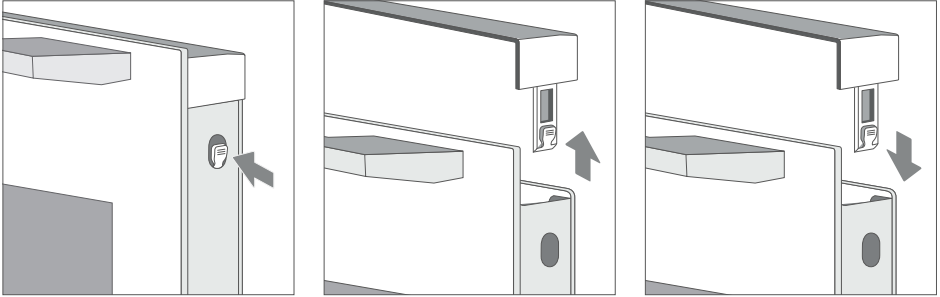


### ▲ Abnehmen der Türabdeckung

Die Kunststoffeinlage in der Türabdeckung kann sich verfärben. Für eine gründliche Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

Entfernen Sie die Gerätetür wie oben beschrieben.

1. Drücken Sie auf die rechte und linke Seite der Abdeckung.
2. Entfernen Sie die Abdeckung.
3. Nach dem Entfernen der Türabdeckung lassen sich die übrigen Teile der Gerätetür leicht abnehmen, so dass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder ein und drücken Sie sie an, bis sie hörbar einrastet.
4. Montieren Sie die Gerätetür und schließen Sie sie.



▲ **Vorsicht!**

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

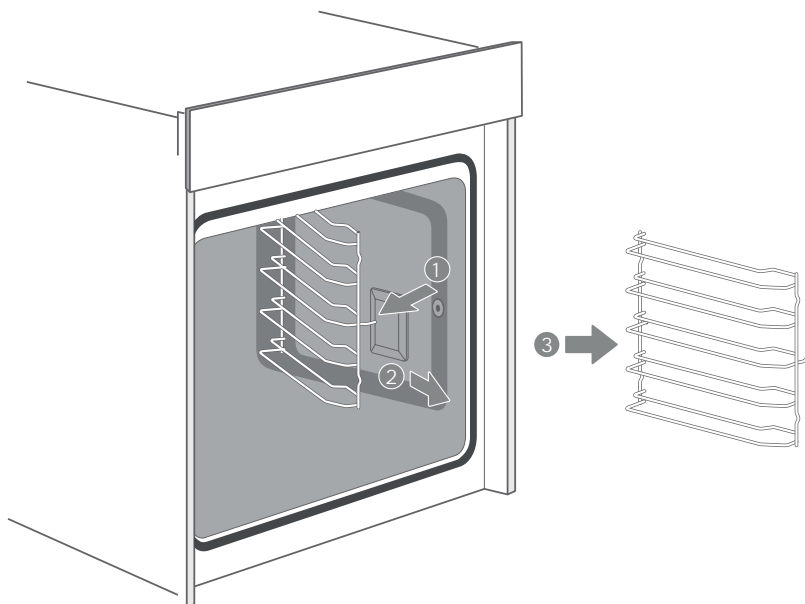
1. Wenn Sie die Türabdeckung entfernen, legen Sie das innere Glas der Gerätetür frei, das Glas kann leicht verschoben werden und Schäden oder Verletzungen verursachen.
2. Wenn Sie die Türabdeckung und das Innenglas entfernen, verringern Sie das Gesamtgewicht der Gerätetür. Die Scharniere können beim Schließen der Tür leichter bewegt werden, und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

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

▲ **Schiene**

Wenn Sie eine gute Reinigung der Schienen und des Hohlraums wünschen, können Sie die Einlegeböden herausnehmen und reinigen. Auf diese Weise behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.

1. Ziehen Sie den vorderen Teil der Seitenschienen waagrecht in die entgegengesetzte Richtung, bis die Funktion ❶ herauskommt; später können Sie die Einlegeböden wie auf dem Bild unten herausnehmen.
2. Um die Seitenschienen wieder in den Hohlraum zu setzen, setzen Sie den hinteren Teil der Regale zuerst richtig in die Löcher des Hohlraums ein, dann setzen Sie die Funktion ❶ wieder in den Hohlraum ein.



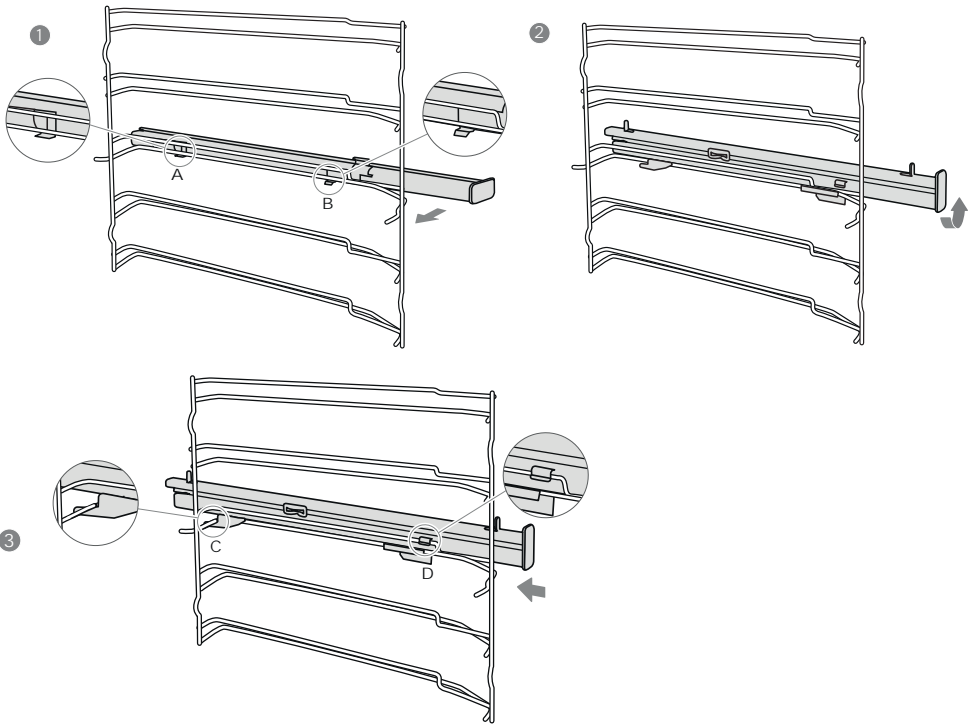
#### ▲ Befestigung der Teleskopschienen

(z. B. die linke Seite und die rechte Seite)

1. Legen Sie die Punkte A und B der Teleskopschienen waagrecht auf den äußeren Draht.
2. Drehen Sie die Teleskopschienen gegen den Uhrzeigersinn (im Uhrzeigersinn für die rechte Seite) um 90 Grad.

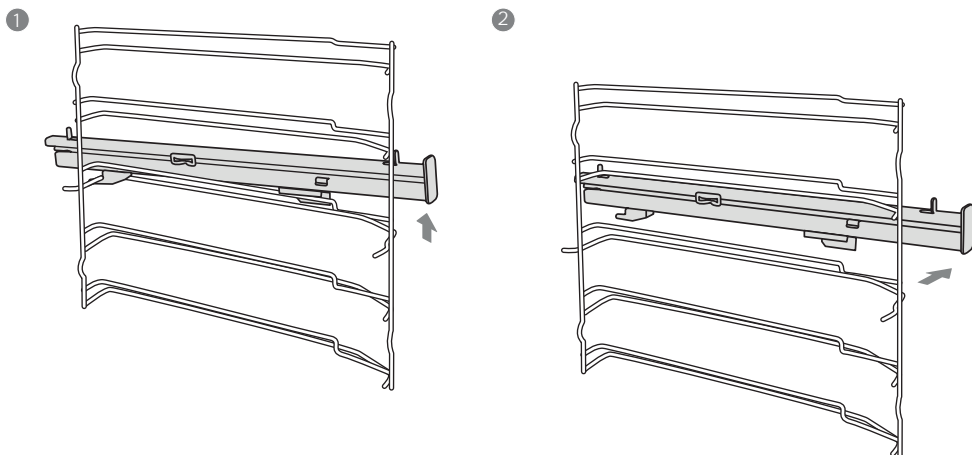


3. Schieben Sie die Teleskopschienen nach vorne, lassen Sie den Punkt C am unteren Draht und den Punkt D am oberen Draht einschnallen.



▲ Entfernen Sie die Teleskopschienen  
(z. B. die linke Seite und die rechte Seite)

1. Heben Sie ein Ende der Teleskopschienen kräftig an.
2. Heben Sie die gesamten Teleskopschienen an und entfernen Sie sie nach hinten.

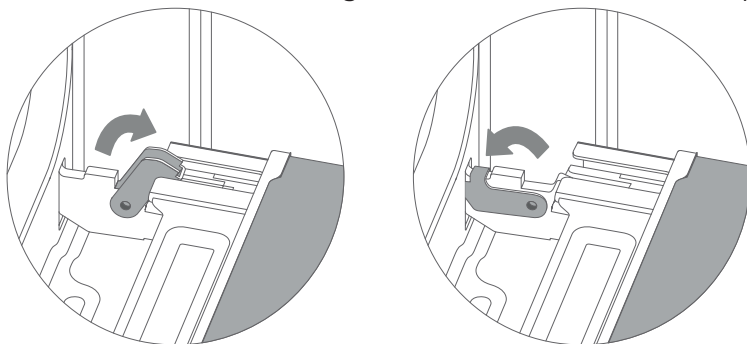


### ▲ APPLIKATIONSTÜR

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür ausbauen und reinigen können.

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

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



### ▲ Warnung - Es besteht Verletzungsgefahr!

1. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungshebel immer vollständig geschlossen sind oder, wenn Sie die Gerätetür abnehmen, vollständig geöffnet sind.

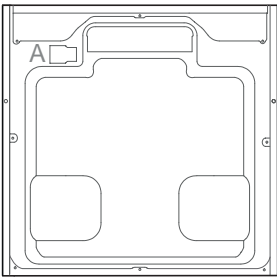
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, und Sie können eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

▲ Wechseln Sie das Netzkabel

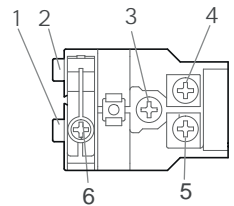
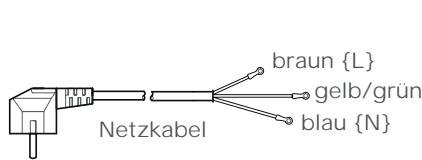
Position A zeigt die Position des Anschlusskastens auf der Rückseite des hinteren Außengehäuses und ist geschlossen.

Schritte:

- Schalten Sie den Strom ab, verwenden Sie einen kleinen Schraubenzieher, um die beiden Schnapper 1 und 2 zu öffnen.
- Drehen Sie die Schrauben 3, 4, 5 und 6 mit einem Kreuzschlitzschraubendreher heraus.
- Wechseln Sie das neue Netzkabel, fix das gelb/grüne Kabel an 3, das Brauerkabel an 4, das blaue Kabel an 5.
- Drehen Sie die Schraube 6 zu und schließen Sie den Klemmenkastendeckel finden.



Rückseite Außengehäuse



Klemmenkasten

▲ IHR GERÄT BEI BEDARF KURIEREN

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

| Störung                       | Mögliche Ursache   | Anmerkungen/Abhilfemaßnahmen   |
|-------------------------------|--------------------|--|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Defekte Sicherung. | Prüfen Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten.                |
|                               | Stromausfall       | Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren. |

| Störung  | Mögliche Ursache                             | Anmerkungen/Abhilfemaßnahmen   |
|--|--|--|
| Die Knöpfe haben sich aus der Halterung im Bedienfeld gelöst.  | Die Knöpfe sind versehentlich gelöst worden. | Die Knöpfe können entfernt werden. Setzen Sie die Knöpfe einfach wieder in ihre Halterung im Bedienfeld und drücken Sie sie hinein, so dass sie einrasten und sich wie gewohnt drehen lassen.  |
| Die Knöpfe lassen sich nicht mehr leicht drehen.   | Unter den Knöpfen befindet sich Schmutz      | Die Knöpfe können entfernt werden. Um die Knöpfe zu lösen, nehmen Sie sie einfach aus der Halterung. Alternativ können Sie auch auf die Außenkante der Knöpfe drücken, so dass sie kippen und sich leicht aufheben lassen. Reinigen Sie die Knöpfe vorsichtig mit einem Tuch und Seifenwasser. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Nicht einweichen oder in der Spülmaschine reinigen. Entfernen Sie die Knöpfe nicht zu oft, damit die Stütze stabil bleibt. |
| Das Gebläse arbeitet nicht die ganze Zeit im Modus: „Gebläseheizung“   |  | Dies ist ein normaler Vorgang, um die bestmögliche Wärmeverteilung und die bestmögliche Leistung des Ofens zu erreichen.   |
| Nach einem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfelds zu beobachten. |  | Das Kühlgebläse ist noch in Betrieb, um eine hohe Feuchtigkeit im Garraum zu verhindern und den Backofen zu Ihrem Komfort abzukühlen. Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ab.  |
| Das Essen ist in der vom Rezept angegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.                                   |  | Es wird eine andere Temperatur als im Rezept angegeben verwendet. Überprüfen Sie die Temperaturen. Die Mengen der Zutaten stimmen nicht mit dem Rezept überein. Überprüfen Sie das Rezept doppelt.   |

| Störung                           | Mögliche Ursache | Anmerkungen/Abhilfemaßnahmen  |
|-----------------------------------|------------------|---|
| Ungleichmäßige Bräunung           |                  | Die Temperatureinstellung ist zu hoch, oder die Einschubebene könnte optimiert werden. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen. Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder die Farbe und/oder das Material des Backgeschirrs sind für die gewählte Backofenfunktion nicht optimal geeignet. Bei Verwendung von Strahlungswärme, wie „Ober- und Unterhitze“, verwenden Sie mattes, dunkel gefärbtes und leichtes Backgeschirr. |
| Die Lampe schaltet sich nicht ein |                  | Die Lampe muss ersetzt werden.  |

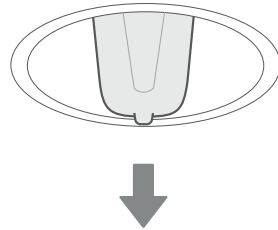
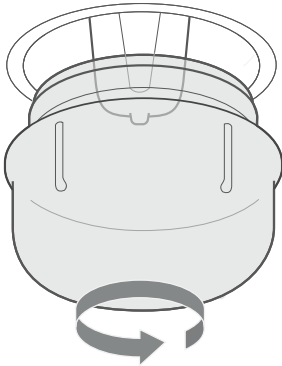
- ▲ **Warnung - Gefahr eines elektrischen Schlages!**  
 Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Hauptschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
  
- ▲ **Maximale Betriebsdauer**  
 Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, damit Sie nicht vergessen, den Strom abzuschalten.
  
- ▲ **Auswechseln der Lampe in der Ecke des Hohlraums**  
 Wenn die Hohlraumlampe ausfällt, muss sie ersetzt werden. Hitzebeständige 25-Watt-Halogenlampen (230 V) sind über den Kundendienst oder den Fachhandel erhältlich.  
 Verwenden Sie bei der Handhabung der Halogenlampe ein trockenes Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert.
  
- ▲ **WARNUNG**
  
- ▲ **Gefahr eines elektrischen Schlages!**  
 Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung. Ziehen Sie vor dem Auswechseln

der Lampe den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus.

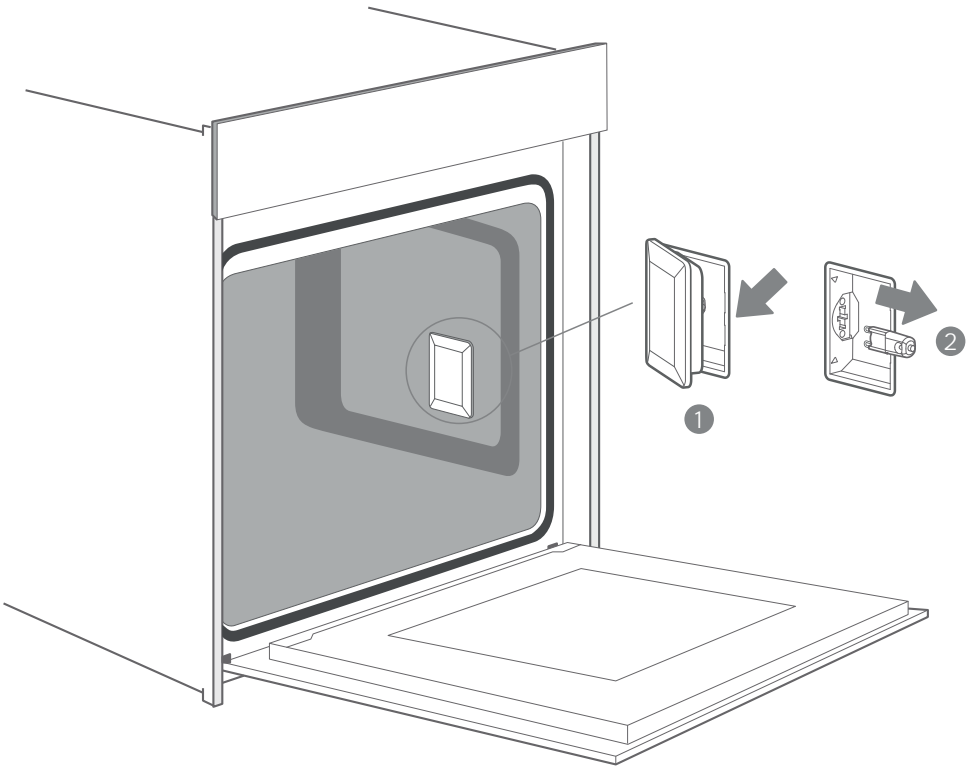
▲ Gefahr von Verbrennungen!

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

1. Legen Sie ein Handtuch in den kalten Hohlraum, um Schäden zu vermeiden.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen (Eckleuchte); ziehen Sie das seitliche Gitter heraus und hebeln Sie dann die Glasabdeckung mit einem Werkzeug mit einem flachen Kopf leicht ab (seitliche Leuchte).
3. Ziehen Sie die Lampe heraus - drehen Sie sie nicht.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.
5. Entfernen Sie das Handtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein, um zu sehen, ob sich die Lampe einschaltet.
6. Für die seitliche Lampe, wenn es gut funktioniert nach dem Austausch, denken Sie bitte daran, die seitliche Gitter zurück zu setzen.



Eckleuchte



Seitliche Lampe

▲ Glasabdeckung

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

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

Modell: 7NP30TOBL/ 7NP30EOIX  
 Nennspannung: 220-240V-  
 Nennfrequenz: 50Hz-60Hz  
 Elektrischer Strom: 3.2 kW



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

#### WARTUNGSKARTE

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| Modellnummer | Datum der Beschaffung |
| Seriennummer | Einkaufen im Geschäft |

#### ▲ Warnung

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

#### ▲ Hinweis

Bitte beachten Sie, dass der Besuch eines Kundendiensttechnikers nicht kostenlos ist, auch nicht während der Garantiezeit.

Verlassen Sie sich auf die Professionalität des Herstellers. So können Sie sicher sein, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die Originalersatzteile für Ihre Geräte mitführen.

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



## TIPPS UND TRICKS

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

## TIPPS UND TRICKS

|   |  |
|---|--|
| <p>Kondenswasser beim Backen</p>  | <p>Dampf ist Teil des Back- und Garvorgangs und verlässt den Backofen normalerweise zusammen mit der Kühlluft. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen des Ofens oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess und lässt sich nicht vollständig vermeiden.</p>  |
| <p>Welche Art von Backgeschirr kann verwendet werden?</p>   | <p>Es kann jedes hitzebeständige Backgeschirr verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, insbesondere wenn diese sauer sind. Achten Sie auf eine gute Abdichtung zwischen Behälter und Deckel.</p>   |
| <p>Wie wird die Grillfunktion verwendet?</p>  | <p>Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und geben Sie die Speisen in die in dieser Anleitung angegebene Ebene. Schließen Sie die Backofentür, wenn Sie einen Grillmodus verwenden. Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn die Tür geöffnet ist, außer zum Einlegen/ Entnehmen/Überprüfen der Speisen.</p>   |
| <p>Wie hält man den Backofen beim Grillen sauber?</p>   | <p>Verwenden Sie das mit 2 Liter Wasser gefüllte Tablett auf Stufe 1. Die Schale fängt fast alle Flüssigkeiten auf, die von den Lebensmitteln auf dem Rost heruntertropfen.</p>  |
| <p>Das Heizelement schaltet sich in allen Grillmodi im Laufe der Zeit ein und aus.</p>                      | <p>Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.</p>   |
| <p>Wie berechnet man die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht des Bratens nicht im Rezept angegeben ist?</p> | <p>Wählen Sie die Einstellungen neben dem Röstgewicht und verändern Sie die Zeit leicht. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Fleischsonde, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu messen. Stecken Sie den Kopf der Fleischsonde gemäß den Anweisungen des Herstellers vorsichtig in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass sich der Kopf der Sonde in der Mitte des größten Teils des Fleisches befindet, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.</p> |

## TIPPS UND TRICKS

Was passiert, wenn während des Back- oder Kochvorgangs eine Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Ofen gegossen wird?

Die Flüssigkeit kocht und es entsteht Dampf als normaler physikalischer Prozess. Bitte seien Sie vorsichtig, denn der Dampf ist heiß. Siehe auch „Kondensieren von Wasser beim Backen“ für weitere Informationen. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, ist der Siedevorgang schneller und kann zu Flammen im Garraum führen. Achten Sie darauf, dass die Backofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte kontrollieren Sie den Back- oder Kochvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig und nur wenn nötig.

### ▲ TYPICAL RECIPES

| KUCHEN                                       | Formular     | Ebene | Modus                        | Temperatur in °C | Dauer in Minuten             |
|--|--------------|-------|------------------------------|------------------|------------------------------|
| Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform  | Box          | 2     | Konventionell mit Ventilator | 170              | 50                           |
| Biskuitkuchen (einfach) in einer Kastenform  | Box          | 1     | Konventionell                | 140              | 70                           |
| Biskuitkuchen mit Früchten in runder Form    | Runde Form   | 1     | Konventionell mit Ventilator | 150              | 50                           |
| Biskuitkuchen mit Früchten auf einem Tablett | Tablett      | 1     | Konventionell                | 140              | 70                           |
| Rosinen-Brioche-Muffins (Hefekuchen)         | Muffins Form | 2     | Konventionell                | 220              | p.h.t.: 19:00<br>b.t.: 11:00 |
| Gugelhupf (mit Hefe)                         | Tablett      | 1     | Konventionell                | 150              | p.h.t.: 11:00<br>b.t.: 60:00 |
| Muffins                                      | Muffins Form | 1     | Konventionell                | 160              | p.h.t.: 8:30<br>b.t.: 30:00  |
| Muffins                                      | Muffins Form | 1     | Konventionell mit Ventilator | 150              | p.h.t.: 8:30<br>b.t.: 30:00  |

| KUCHEN                             | Formular  | Ebene | Modus                        | Temperatur in °C | Dauer in Minuten             |
|------------------------------------|-----------|-------|------------------------------|------------------|------------------------------|
| Apfel-Hefekuchen auf einem Tablett | Tablett   | 1     | Konventionell mit Ventilator | 160              | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 42:30 |
| Wasser-Biskuitkuchen (6 Eier)      | Federform | 1     | Konventionell                | 160              | p.h.t.: 9:30<br>b.t.: 41:00  |
| Wasser-Biskuitkuchen (4 Eier)      | Federform | 1     | Konventionell                | 160              | p.h.t.: 9:00<br>b.t.: 26:00  |
| Wasser-Biskuitkuchen               | Federform | 1     | Konvention                   | 160              | 35                           |
| Apfel-Hefekuchen auf einem Tablett | Tablett   | 2     | Konventionell mit Ventilator | 150              | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 42:00  |
| Hefezopf (Kallah)                  | Tablett   | 2     | Konventionell mit Ventilator | 150              | 40                           |
| Kleine Torten 20                   | Tablett   | 2     | Konvention                   | 150              | 36                           |
| Kleine Torten 40                   | Tablett   | 2+4   | Konvention                   | 150              | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 34:00 |
| Butter-Hefekuchen                  | Tablett   | 2     | Konventionell                | 150              | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 30:00  |
| Spritzgebäck                       | Tablett   | 2     | Konventionell                | 170              | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 13:00  |
| Mürbegebäck 2 Tablett              | Tablett   | 2+4   | Konventionell mit Ventilator | 160              | p.h.t.: 8:20 b.t.: 12:00     |
| Vanille-Kekse                      | Tablett   | 2     | Konventionell                | 160              | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 10:00  |
| Vanille-Kekse                      | Tablett   | 2+4   | Konventionell mit Ventilator | 150              | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 14:00  |

| BROT                            | Formular | Ebene | Modus                        | Temperatur in °C | Dauer in Minuten             |
|---------------------------------|----------|-------|------------------------------|------------------|------------------------------|
| Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform | Box      | 1     | Konventionell                | 170              | p.h.t.: 9:20<br>b.t.: 50:00  |
| Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform | Box      | 1     | Konventionell mit Ventilator | 170              | p.h.t.: 12:00<br>b.t.: 45:00 |

| BROT                 | Formular | Ebene | Modus                        | Temperatur in °C | Dauer in Minuten             |
|----------------------|----------|-------|------------------------------|------------------|------------------------------|
| Frische Pizza (dünn) | Tablett  | 2     | Konventionell                | 170              | p.h.t.: 9:30<br>b.t.: 21:00  |
| Frische Pizza (dick) | Tablett  | 2     | Konventionell                | 170              | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 45:00 |
| Frische Pizza (dick) | Tablett  | 2     | Konventionell mit Ventilator | 170              | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 41:00  |
| Brot                 | Tablett  | 1     | Konvention                   | 190              | p.h.t.: 9:00<br>b.t.: 30:00  |

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

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

## ▲ LEBENSMITTELPRÜFUNG NACH EN 60350-1

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

1. Bei Hähnchenrezepten mit der Rückseite nach oben beginnen und das Hähnchen nach 30 Minuten auf die Oberseite drehen.
2. Verwenden Sie eine dunkle, mattierte Form und stellen Sie sie auf den Rost.
3. Nehmen Sie die Bleche in dem Moment heraus, in dem das Essen fertig ist, auch wenn die Backzeit noch nicht abgelaufen ist.

4. Wählen Sie die niedrigste Temperatur und prüfen Sie nach der kürzesten Zeit, die in der Tabelle angegeben ist.
5. Wenn Sie die Schale zum Auffangen von Flüssigkeiten verwenden, die von den auf dem Rost platzierten Lebensmitteln abtropfen, sollten Sie die Schale auf Stufe 1 stellen und mit etwas Wasser füllen.
6. Die Burgerpatties sollten nach 2/3 der Zeit umgedreht werden.

#### ▲ ENERGIEEFFIZIENZ NACH EN 60350-1

##### ▲ Bitte beachten Sie die folgenden Informationen:

1. Die Messung wird im „ECO“ -Modus durchgeführt, um die Daten für den Umluftbetrieb und die Label-Klasse zu ermitteln.
2. Die Messung wird im Modus „Top & Bottom Heating“ durchgeführt, um die Daten für den konventionellen Modus zu ermitteln.
3. Während der Messung befindet sich nur das notwendige Zubehör in der Kavität, alle anderen Teile müssen entfernt werden.
4. Der Ofen wird wie in der Installationsanleitung beschrieben installiert und in der Mitte des Schrankes aufgestellt.
5. Für die Messung ist es notwendig, die Tür wie im Haushalt zu schließen, auch wenn das Kabel die Dichtfunktion der Dichtung während der Messung stört.

Um sicherzustellen, dass die Energiedaten keine negativen Auswirkungen hinsichtlich der gestörten Dichtung haben, ist es notwendig, die Tür während der Messung sorgfältig zu schließen. Es kann erforderlich sein, ein Werkzeug zu verwenden, um die Dichtigkeit der Dichtung wie im Haushalt zu gewährleisten, wobei kein Kabel die Dichtungsfunktion stört.

6. Die Bestimmung des Garraumvolumens erfolgt bei der Verwendung „Abtauen“ wie auf Seite 14 beschrieben. Um eine effiziente Nutzung des Backofens zu gewährleisten, werden alle Zubehörteile, einschließlich der Seitengestelle, entfernt.

#### ▲ KOCHEN IM ECO-MODUS

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

| REZEPTE                | Zubehör                     | °C  | Ebene | Zeit (min) | Vorheizen |
|------------------------|-----------------------------|-----|-------|------------|-----------|
| Challah                | 1 Fach                      | 180 | 1     | 45-50      | Nr.       |
| Schweinebraten         | 1 Fach                      | 200 | 1     | 80-85      | Nr.       |
| Clafouti-Kirsch-Kuchen | Runde Form                  | 200 | 1     | 55-60      | Nr.       |
| Rinderbraten<br>1.3kg  | 1 Fach                      | 200 | 1     | 80-85      | Nr.       |
| Brownies               | Gestell und<br>Glasplatte   | 180 | 1     | 55-60      | Nr.       |
| Kartoffelgratin        | Gestell und<br>runde Platte | 180 | 1     | 65-70      | Nr.       |
| Lasangne               | Gestell und<br>Glasplatte   | 180 | 1     | 75-80      | Nr.       |
| Käsekuchen             | Springform $\Phi$<br>20cm   | 160 | 1     | 80-90      | Nr.       |

▲ DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

|   |                |
|---|----------------|
| 7NP30EOIX / 7NP30TOBL                     |                |
| Anzahl der Hohlräume                      | 1              |
| Wärmequelle                               | Elektrisch     |
| Nutzbares Volumen                         | 72L            |
| ECElektrisch, Hohlraum<br>(Konventionell) | 1,01kWh/Zyklus |
| ECElektrisch, Hohlraum<br>(Gebälse)       | 0,65kWh/Zyklus |
| EEICavity                                 | 81,9           |
| Energie-Effizienzklasse<br>(A+++ bis D)   | A+             |

▲ Hinweis

Alle auf Seite 13, 14, 20 und 21 beschriebenen Betriebsarten sind Hauptfunktionen des Backofens.







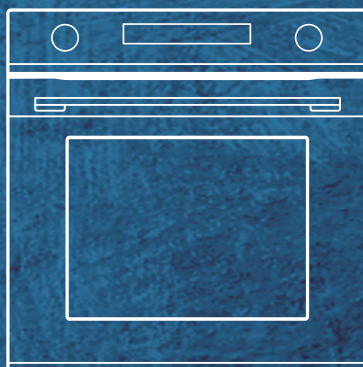
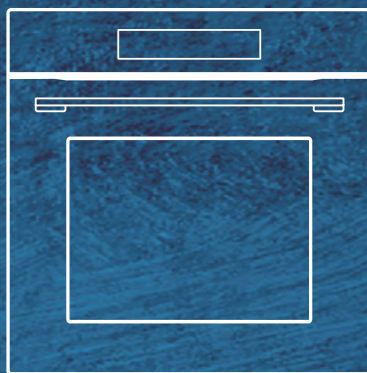
make yourself at home



## BUILT-IN OVEN

**7NP30TOBL/  
7NP30EOIX**

## INSTRUCTION MANUAL



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.



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

1. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. A disconnection incorporated in the fixed wiring is to be provided.
2. Fixed wiring insulation must be protected , for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.
3. Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000
4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
5. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
6. 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.

7. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Children being supervised not to play with the appliance. The appliance is not to be used 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.
8. Children shall not play with the appliance.
9. 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. A steam cleaner is not be used.
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
11. Excess spillage must be remove before cleaning.
12. Under cleaning conditions the surfaces may be get hotter than usual . The oven must be switched off before removing the guard and after cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions .
13. Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
14. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

15. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.
16. Please always slide accessories into the cavity the right way round.
17. Above information is under the guidance of IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

### ▲ **WARNING**

#### ▲ **Risk of electric shock!**

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

#### ▲ **Risk of fire!**

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from

the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

### ▲ **Risk of injury!**

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

### ▲ **Risk of burns!**

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol

content. Open the appliance door with care.

### ▲ **Risk of scalding!**

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

### ▲ **Hazard due to magnetism!**

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

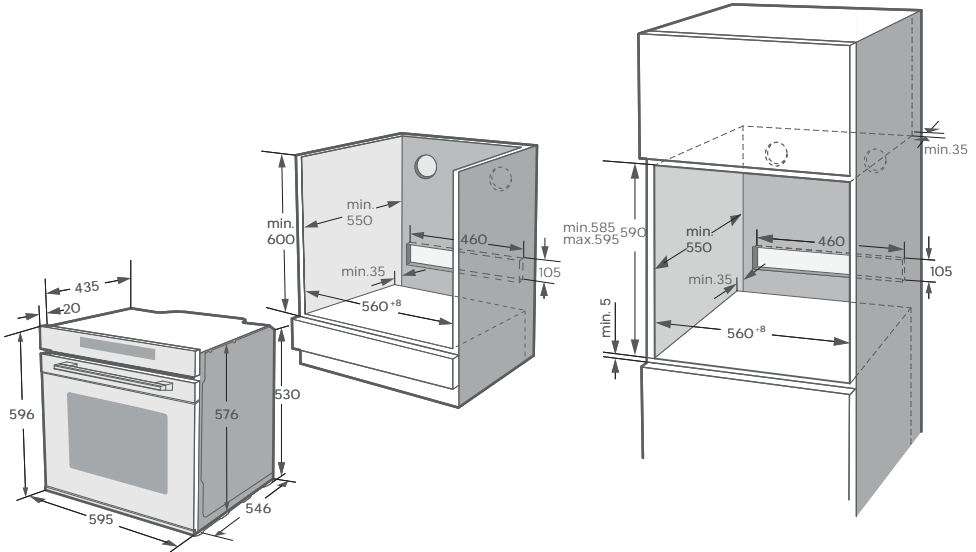
### ▲ **CAUSES OF DAMAGE**

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50°C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.



4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.

10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.



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

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

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

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

The dimensions attached are in mm.

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

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

# 03

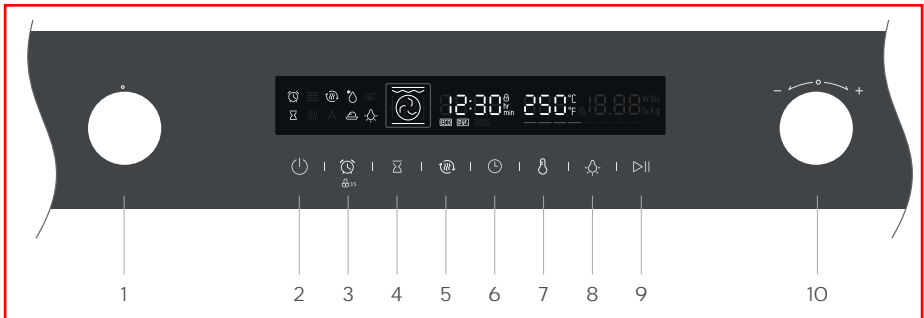
# OPERATING THE APPLIANCE











## ▲ IDENTIFYING THE APPLIANCE

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

▲ 7NP30EOIX

## ▲ COMPONENT




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

## ▲ BEFORE USING THE APPLIANCE

### ▲ First using for the first time

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

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.  
→"Using Your Appliance" on page 14


|              |  |
|--------------|--|
| Settings     |  |
| Heating Mode |  |
| Time         | 2h   |



After the appliance has cooled down:

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

### ▲ Setting the time

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







1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol  then you can set time of day in hours by turn right knob.







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

NOTE: The clock has a 24 hour display.

#### ▲ TYPES OF HEATING

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

|   | Types of Heating   | Temperature | Use   |
|---|--------------------|-------------|---|
|    | Conventional       | 30-250°C    | For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.                              |
|    | Convection         | 50-250°C    | For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.                        |
|    | ECO                | 140-240°C   | For energy-saved cooking.   |
|   | Conventional + Fan | 50-250°C    | For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.   |
|  | Radiant Heat       | 150-250°C   | For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element. |
|  | Double Grill + Fan | 50-250°C    | For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.                             |

|   | Types of Heating        | Temperature  | Use   |
|---|-------------------------|--------------|---|
|  | Double Grill            | 150-250°C    | For grilling flat items and for browning food.  |
|  | Pizza                   | 50-250°C     | For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work. |
|  | Bottom Heat             | 30-220°C     | For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.     |
|  | Defrost                 | –            | For gently defrosting frozen food.  |
|  | Fermentation            | 30-45°C      | For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.   |
|  | Pyrolytic Self-cleaning | Unadjustable | To heat up to a very high temperature. Residues will burn   |

#### ▲ Notes

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

#### ▲ Caution




1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.  
To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterward.

### ▲ Cooling fan


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

### ▲ USING YOUR APPLIANCE


#### ▲ Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select functions, turn the adjust knob the set cooking temperature.
2. Touch  symbol oven begins to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause it.




NOTE:

After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by turn adjust knob.

#### ▲ Quick preheat

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

#### ▲ Set end time

1. Complete clock setting;
2. Touch the  icon, set the hour bit through the right knob, press  , set the minute bit through the right knob, and touch the  icon to complete the confirmation;
3. Turn the left knob to select the function; set the time and temperature through the right knob;


#### ▲ Notes

1. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.
2. Probe, defrost and fermentation functions cannot enter the appointment function .



### ▲ Change during cooking

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

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by adjust knob.

After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed. During the cooking process with a finish time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .

### ▲ Notes




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

### ▲ Caution!

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

### ▲ Timer

You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give "beep" for remind.

At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again, then the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.


### ▲ Childproof lock

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

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated.

A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

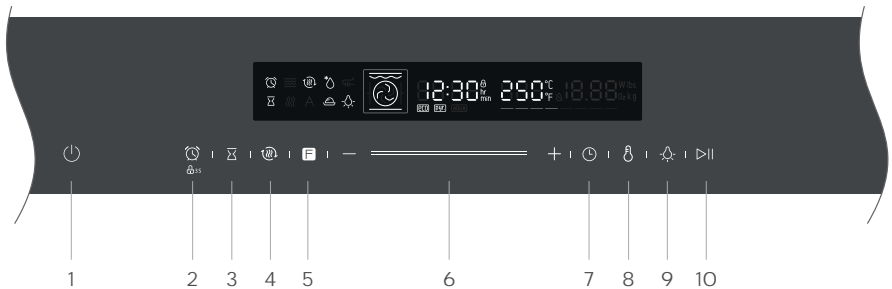
You can activate and deactivate childproof lock when the oven is











work or not. Give  a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a

 in the status bar.

## ▲ 7NP30TOBL

### ▲ COMPONENT



|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|    | 1. ON / OFF                 | Switch on and off oven.  |
|    | 2. Timer / Child-Proof Lock | Use timer function/use child-proof lock with 3s press                      |
|    | 3. End time                 | Set an end time to the cooking duration.                                   |
|    | 4. Quick preheat            | Use this to have a quick preheat.  |
|    | 5. Oven – Function          | Press this symbol to change heating mode, hold on 3s to change it quickly. |
|    | 6. Slider                   | Slide it to change the adjustment values shown in the display.             |
|    | 7. Duration & Clock Setting | Set a duration time then select function & set clock in standby mode.      |
|   | 8. Temperature Setting      | Press to set temperature.  |
|  | 9. Lamp ON / OFF            | Switch on and off the lamp.  |
|  | 10. Start / Pause           | Start and pause the cooking process.                                       |


### ▲ BEFORE USING THE APPLIANCE

#### ▲ First using for the first time

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

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.

3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.  
→“Using Your Appliance” on page 20




|              |   |
|--------------|---|
| Settings     |   |
| Heating Mode |  |
| Time         | 2h  |

After the appliance has cooled down:

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

#### ▲ Setting the time













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

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

NOTE: The clock has a 24 hour display.

#### ▲ TYPES OF HEATING

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

| Types of Heating  |                         | Temperature  | Use   |
|---|-------------------------|--------------|---|
|    | Conventional            | 30-250°C     | For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.                              |
|    | Convection              | 50-250°C     | For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.                        |
|    | ECO                     | 140-240°C    | For energy-saved cooking.   |
|    | Conventional + Fan      | 50-250°C     | For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.   |
|    | Radiant Heat            | 150-250°C    | For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element. |
|    | Double Grill + Fan      | 50-250°C     | For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.                             |
|    | Double Grill            | 150-250°C    | For grilling flat items and for browning food.  |
|  | Pizza                   | 50-250°C     | For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.                       |
|  | Bottom Heat             | 30-220°C     | For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.                           |
|  | Defrost                 | –            | For gently defrosting frozen food.  |
|  | Fermentation            | 30-45°C      | For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.   |
|  | Pyrolytic Self-cleaning | Unadjustable | To heat up to a very high temperature. Residues will burn   |

### ▲ Notes

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

### ▲ Caution




1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.  
To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterward.

### ▲ Cooling fan


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

## ▲ USING YOUR APPLIANCE


### ▲ Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or "+/-"symbol to set cooking temperature.
2. Touch  symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause it.

NOTE:




After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or "+/-"symbol.

### ▲ Quick preheat

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


### ▲ Set a finish time

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

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

### ▲ Change during cooking

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

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

When you want cancel the cooking process, please touch .

### ▲ Notes





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



### ▲ Caution!

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

### ▲ Timer



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

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

### ▲ Childproof lock

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





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

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

### ▲ DEMO WITH SABBAT MODE

#### ▲ Demo mode

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

1. In standby mode, press and hold the " " key to enter the demonstration mode and display "";
2. Turn the knob to the right to turn on the demonstration mode, display " turn the knob to the left to turn off the demonstration mode, display ""; (7NP30EOIX)




2. Slide the slider to the right to open the demonstration mode and display "On"; slide the slider to the left to close the demonstration mode and display "OFF"; (7NP30TOBL)

▲ Note:


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

▲ Sabbath mode

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

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode, display "5A8". The time adjustment range is 24-80 hours.
2. Turn the knob to adjust the cooking time. (7NP30EOIX)
2. The cooking time can be adjusted by sliding the slider. (7NP30TOBL)
3. Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 second.

▲ Note:

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

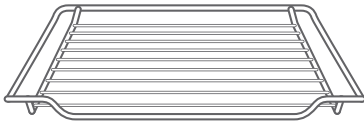
# 04

## ACCESSORIES

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

### ▲ Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

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

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

### ▲ Note

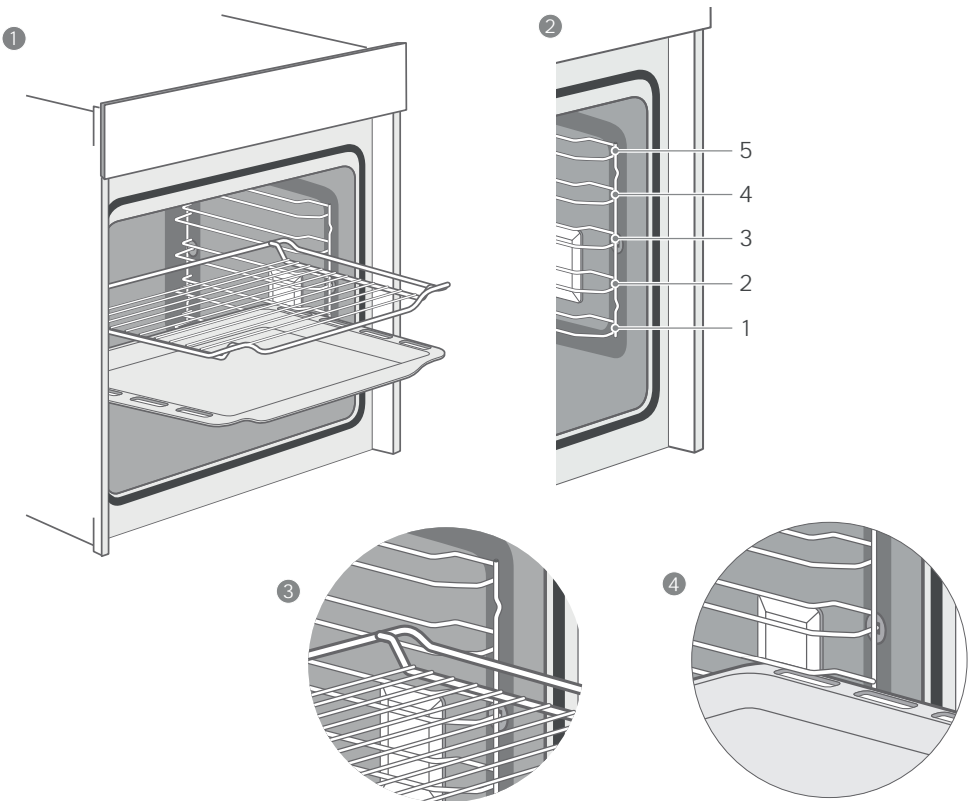
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

### ▲ Inserting accessories

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

▲ Notes

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



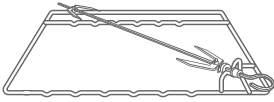
▲ Tilt protection

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

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

### ▲ Optional accessories

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



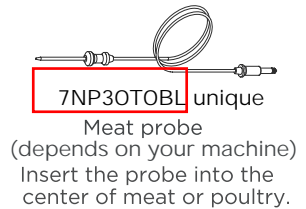
Rotary system

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



Barbecue stick

For making some barbecue like meat and vegetables;



7NP30TOBL unique

Meat probe  
(depends on your machine)  
Insert the probe into the center of meat or poultry.

### ▲ Inserting accessories:

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

### ▲ Notes

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

| Optional accessories  | Order number  |
|---|---------------|
| Wire Rack<br>For ovenware, cake tins and ovenproof dishes.<br>For roasts and grilled food | 7NM2OM1-17030 |
| Baking Tray<br>For tray bakes and small baked products.                                   | 7NM2OM1-17012 |
| Universal pan<br>For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.                | 7NM2OM1-17011 |
| Rotary system<br>For roasting meat like chicken ,turkey ,rabbit and so on;                | 7NM3OEO-06040 |
| Barbecue stick<br>For making some barbecue like meat and vegetables;                      | 7NM3OEO-06051 |

#### ▲ ENERGY EFFICIENT USE

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

### ▲ ENVIRONMENT

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



### ▲ HEALTH

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

### ▲ Tips

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

## ▲ Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance. To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

## ▲ Caution!

### ▲ Risk of surface damage

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

### ▲ Tip

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

Observe the respective manufacturer's instructions.

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



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

#### ▲ Notes

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

#### ▲ Tips

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

### ▲ Pyrolytic self-cleaning function

Your appliance is equipped with “Pyrolytic Self-cleaning” mode. You can use this mode to clean the cooking compartment effortlessly. The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. For now we only provide one cleaning setting for your safety, the temperature and operating time can not be adjusted with this operating mode.

### ▲ Notes

For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting re-mains off during cleaning.

### ▲ WARNING

#### ▲ Risk of burns!

1. The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.
2. The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.

#### ▲ Risk of harm to health!

Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children, pets away and always follow manual's or professional's instructions

#### ▲ Before starting the pyrolytic mode

#### ▲ Caution!

1. Remove accessories and cookware including pull-out rails from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity. By doing this will you not only ensure that you achieve good cleaning results throughout the entire cooking compartment but also ensure that accessories can meet the requirement of long service life.

2. Before starting the cleaning function, remove the worst of the food remnants manually.
3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.
4. While doing these operations , make sure that the oven switched off.

▲ WARNING






▲ Risk of fire!

1. A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories.
2. The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.
3. If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

▲ Risk of serious harm to health!

The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

▲ Setting pyrolytic self-cleaning mode


1. Switch on the oven by pressing the button .
2. Select the "Pyrolytic" operating mode by pressing  or turning  the left knob.  
When the function area is changed to an icon shows  ,it means pyrolytic mode.
3. Check if all the accessories and foods are removed , get the door well closed.
4. Press the "Start/stop" button  to start the cleaning operation.

Ventilate the kitchen when the cleaning function is running.

The cooking compartment locks the door shortly after operation

starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe.

▲ Pyrolysis mode end signal

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished. You can press the button  to turn off the sounds, or the sounds will turn off automatically later.

▲ Furnace door cannot be opened

Once the pyrolysis mode is activated, the oven will automatically lock and the furnace door cannot be opened.

▲ Adjusting the cleaning setting

Once cleaning starts, you cannot change any setting except pausing and stopping

▲ Once the pyrolytic mode has finished

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

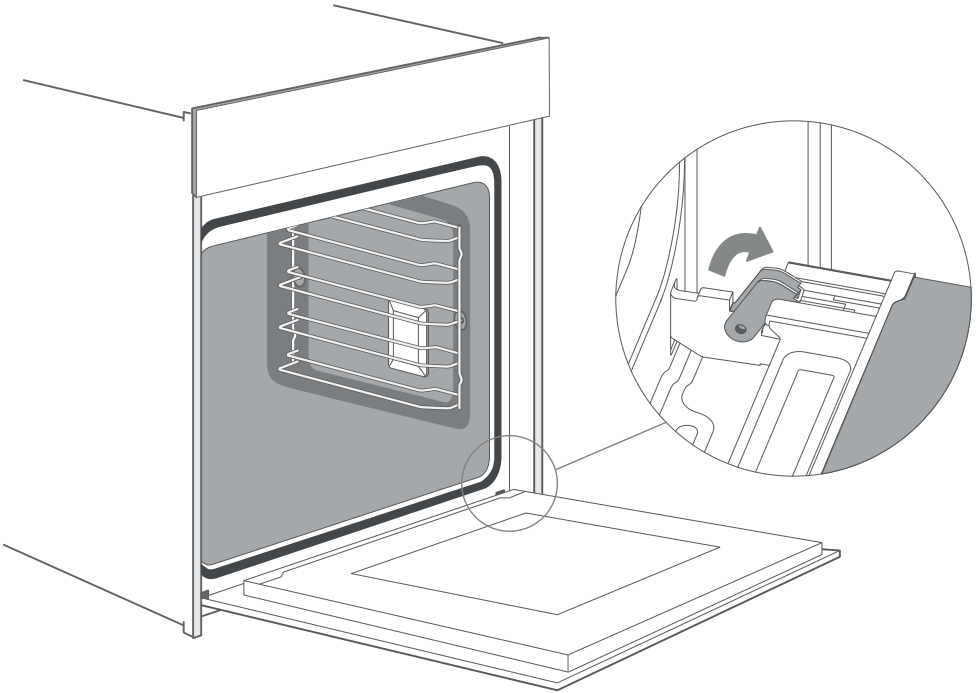
After cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions..

▲ Notes

1. During the pyrolytic mode, the frame on the inside of the appliance may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.
2. Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residues from the food and is harmless. It does not affect performance. You can re-move these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed

▲ Removing the appliance door

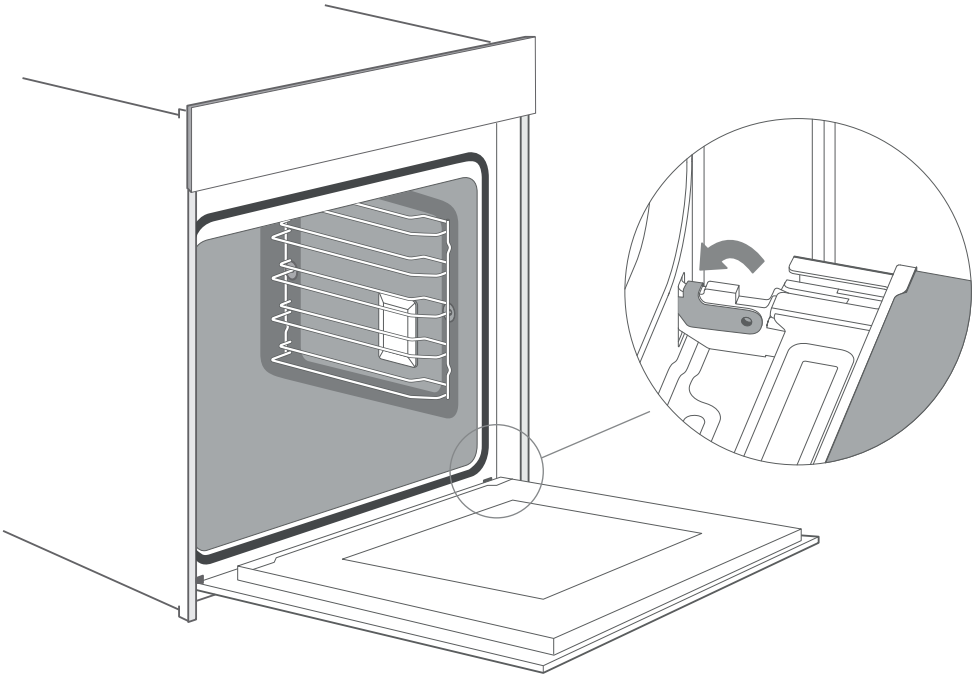
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



#### ▲ Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

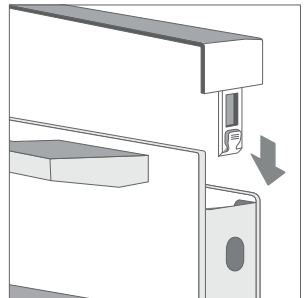
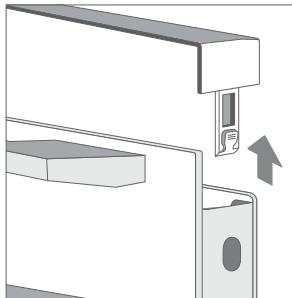
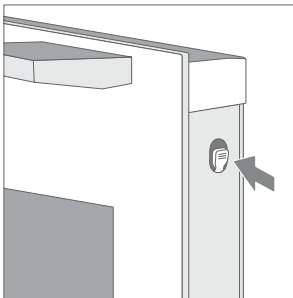
1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.  
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check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



▲ Removing the door cover

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

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



### ▲ Caution!

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

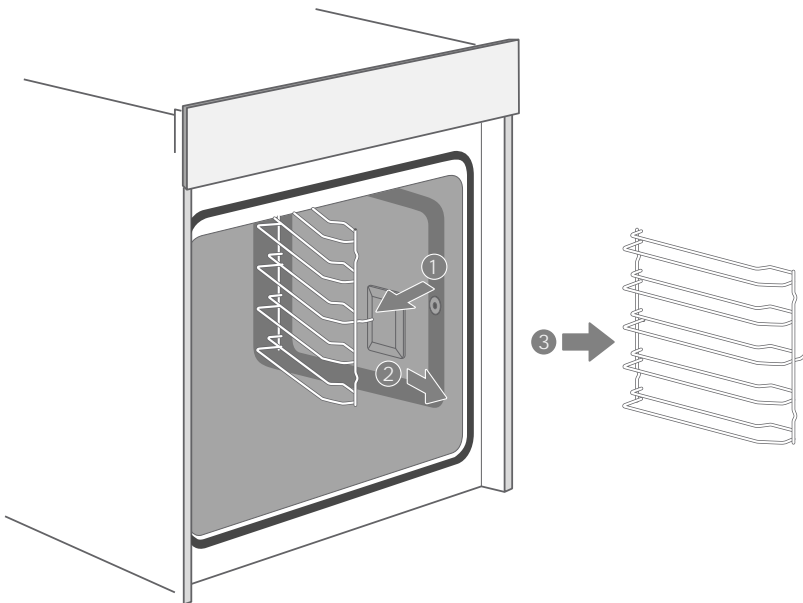
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door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

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

### ▲ Rails

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

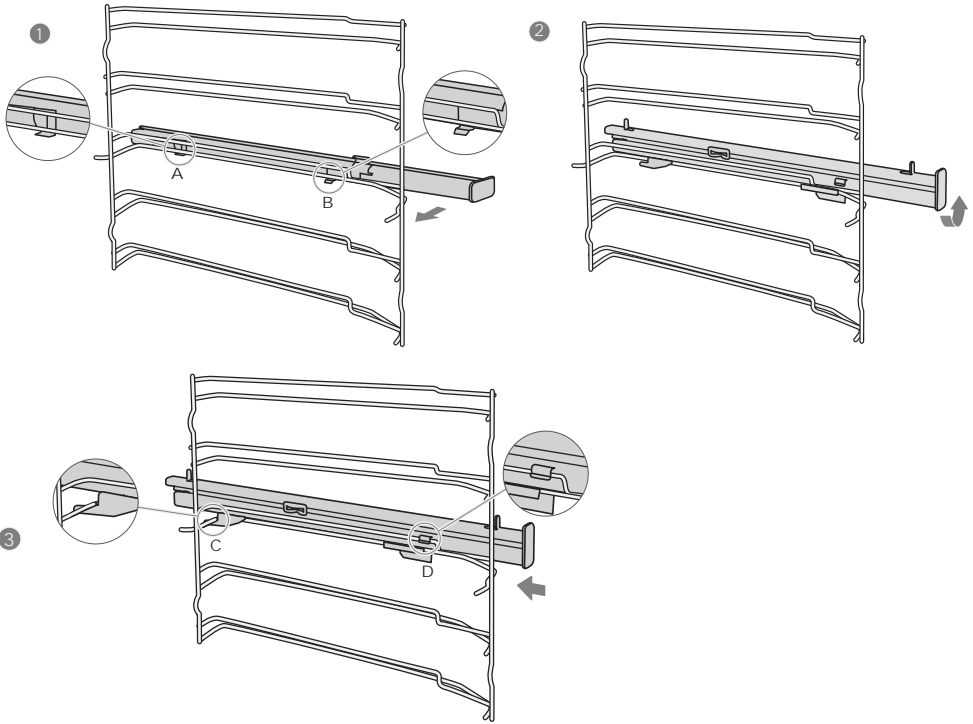
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ① gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture below.
2. To put the side rails back to the cavity, to make the back part of the shelves insert into the holes of cavity rightly first of all , then insert the feature ① back into the cavity.



▲ Fix the telescopic runners

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

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

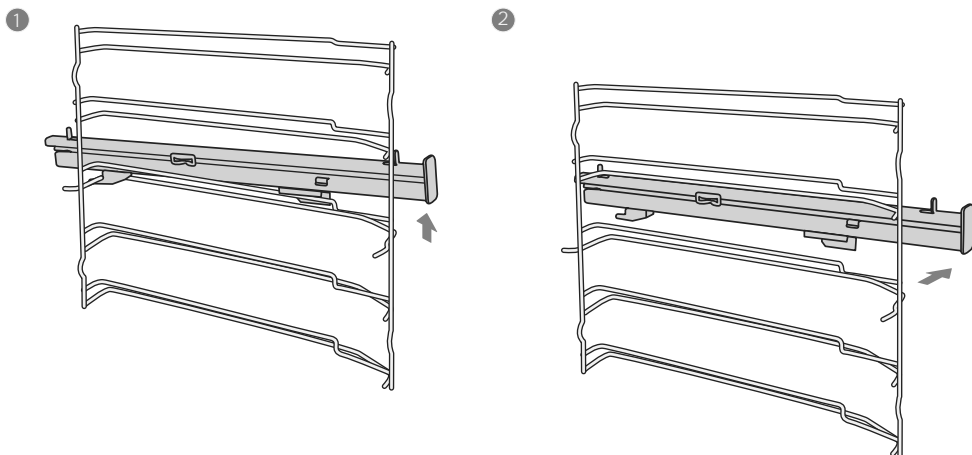


▲ Remove the telescopic runners

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

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



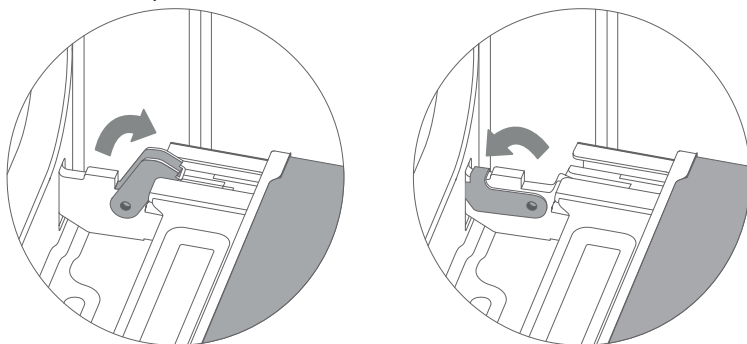


### ▲ APPLIANCE DOOR

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

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

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



### ▲ Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing

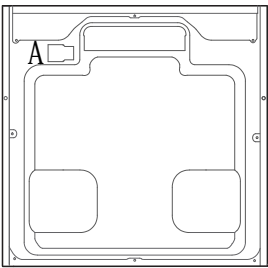
the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

▲ Change the power cord

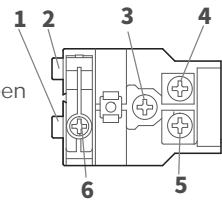
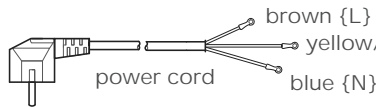
Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

Steps:

1. Cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
2. Use Phillips screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
3. Change the new power cord ,fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
4. Twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case



terminal box

▲ CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

| Fault  | Possible Cause                           | Notes/remedy   |
|--|--|--|
| The appliance does not work.                               | Faulty fuse.                             | Check the circuit breaker in the fuse box.   |
|  | Power cut                                | Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.   |
| Knobs have fallen out of the support in the control panel. | Knobs have been accidentally disengaged. | Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual. |

| Fault   | Possible Cause            | Notes/remedy   |
|---|---------------------------|--|
| Knobs can no longer be turned easily.   | There is dirt under knobs | <p>Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable</p> |
| Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"   |                           | <p>This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.</p>  |
| After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed. |                           | <p>The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.</p>   |
| The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .   |                           | <p>A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.</p>   |
| Uneven browning   |                           | <p>The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top &amp; Bottom Heating" mode, use mat finished, dark colored and light weighted oven ware.</p>  |
| The lamp doesn't turn on  |                           | <p>The lamp needs to be replaced.</p>  |

▲ Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from

the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

▲ Maximum operating time

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

▲ Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

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

▲ WARNING

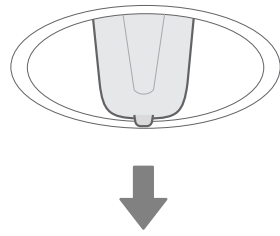
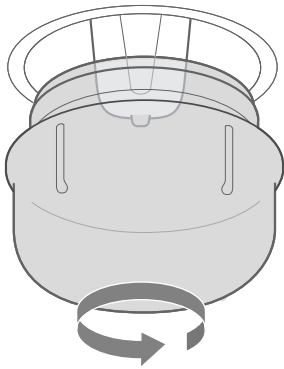
▲ Risk of electric shock!

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

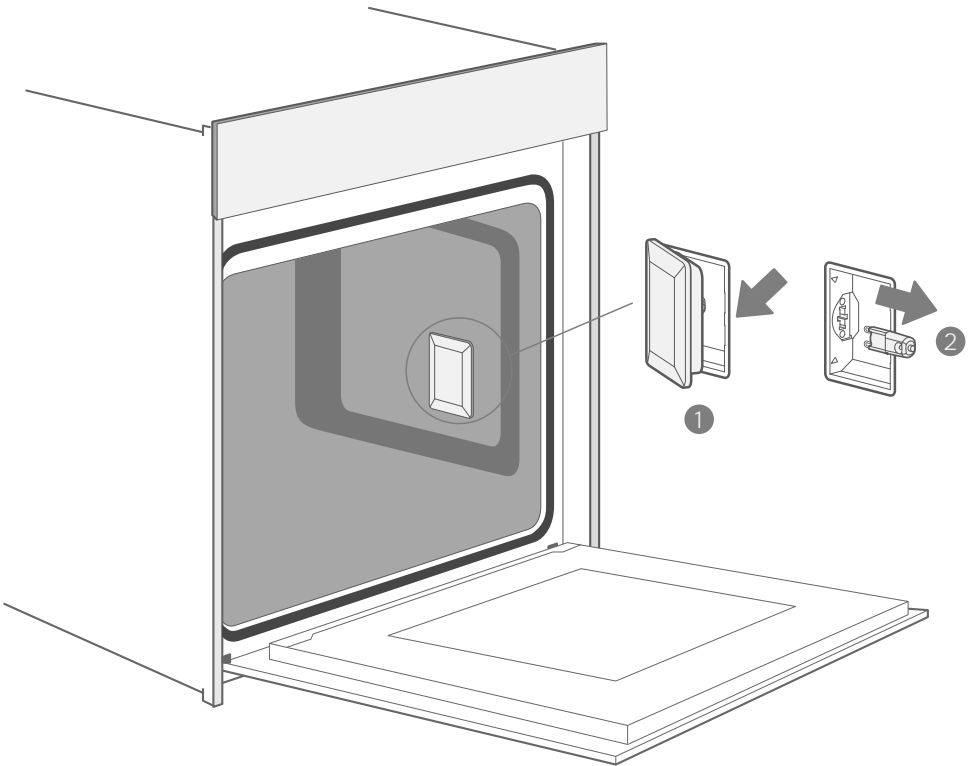
▲ Risk of burns!

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

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



Corner Lamp



Lateral Lamp

▲ Glass cover

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

# 06

## 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 buy this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: 7NP30TOBL/ 7NP30EOIX  
Rated voltage: 220-240V-  
Rated frequency: 50Hz-60Hz  
Electric power: 3.2 kW



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.

#### ▲ Note

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

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

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

## TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe

Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.

Is the cake baked ready?

Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.

The cake loses massive volume during cooling down after baking

Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.

The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring

Do not grease the outer ring of the spring form

The cake is too brown at the top

Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)

The cake is too dry

Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)

The food is good looking but the humidity inside is too high

Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe

The browning is uneven

Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time).  
Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.

The cake is less browned on the bottom

Choose a level down

Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.

Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.

Condensing water during baking

Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?

Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.

## 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.



▲ TYPICAL RECIPES

| CAKE                                    | Form        | Level | Mode                  | Temp.in °C | Duration in minutes          |
|---|-------------|-------|-----------------------|------------|------------------------------|
| Sponge Cake (simple) in a Box shape     | Box         | 2     | Conventional with Fan | 170        | 50                           |
| Sponge Cake (simple) in a Box shape     | Box         | 1     | Conventional          | 140        | 70                           |
| Sponge Cake with Fruits in a round Form | Round form  | 1     | Conventional with Fan | 150        | 50                           |
| Sponge Cake with Fruits on a Tray       | Tray        | 1     | Conventional          | 140        | 70                           |
| Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)    | Muffin form | 2     | Conventional          | 220        | p.h.t.: 19:00<br>b.t.: 11:00 |
| Gugelhupf (with Yeast)                  | Tray        | 1     | Conventional          | 150        | p.h.t.: 11:00<br>b.t.: 60:00 |
| Muffins                                 | Muffin form | 1     | Conventional          | 160        | p.h.t.: 8:30<br>b.t.: 30:00  |
| Muffins                                 | Muffin form | 1     | Conventional with Fan | 150        | p.h.t.: 8:30<br>b.t.: 30:00  |
| Apple Yeast Cake on a Tray              | Tray        | 1     | Conventional with Fan | 160        | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 42:30 |
| Water Sponge Cake ( 6 Eggs)             | Spring form | 1     | Conventional          | 160        | p.h.t.: 9:30<br>b.t.: 41:00  |
| Water Sponge Cake ( 4 Eggs)             | Spring form | 1     | Conventional          | 160        | p.h.t.: 9:00<br>b.t.: 26:00  |
| Water sponge Cake                       | Spring form | 1     | Convention            | 160        | 35                           |
| Apple Yeast Cake on a Tray              | Tray        | 2     | Conventional with Fan | 150        | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 42:00  |
| Hefezopf (Callah)                       | Tray        | 2     | Conventional with Fan | 150        | 40                           |
| Small Cakes 20                          | Tray        | 2     | Convention            | 150        | 36                           |
| Small Cakes 40                          | Tray        | 2+4   | Convention            | 150        | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 34:00 |

| CAKE               | Form | Level | Mode                  | Temp.in °C | Duration in minutes         |
|--------------------|------|-------|-----------------------|------------|-----------------------------|
| Butter Yeast Cake  | Tray | 2     | Conventional          | 150        | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 30:00 |
| Shortbread         | Tray | 2     | Conventional          | 170        | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 13:00 |
| Shortbread 2 Trays | Tray | 2+4   | Conventional with Fan | 160        | p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00     |
| Vanilla Cookies    | Tray | 2     | Conventional          | 160        | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 10:00 |
| Vanilla Cookies    | Tray | 2+4   | Conventional with Fan | 150        | p.h.t.:8:00<br>b.t.: 14:00  |

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













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

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

## 07

## TECHNICAL DATA

## ▲ TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

| RECIPESA    | Accessories          | F   | °C  | Level            | Time(min) | Pre-heat |
|-------------|----------------------|---|-----|------------------|-----------|----------|
| Sponge cake | Springform<br>Φ 26cm |    | 170 | 1                | 30-35     | No       |
| Sponge cake | Springform<br>Φ 26cm |    | 160 | 1                | 30-35     | No       |
| Small cake  | 1 tray               |    | 150 | 2                | 30-40     | Yes      |
| Small cake  | 1 tray               |    | 150 | 2                | 40-50     | Yes      |
| Small cake  | 2 trays              |    | 150 | L2&L4            | 30-35     | Yes      |
| Cheese cake | Springform<br>Φ 26cm |    | 150 | 1                | 70-80     | No       |
| Apple pie   | Springform<br>Φ 26cm |    | 170 | 1                | 80-85     | No       |
| Apple pie   | Springform<br>Φ 26cm |    | 160 | 1                | 70-80     | No       |
| Bread       | 1 tray               |    | 210 | 1                | 30-35     | Yes      |
| Bread       | 1 tray               |   | 190 | 1                | 30-35     | Yes      |
| Toast       | Rack                 |  | Max | 5                | 6-8       | Yes 5min |
| Chicken     | Rack & tray          |  | 180 | Rack 2<br>Tray 1 | 75-80     | Yes      |

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side.
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack.
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.

5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

▲ ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

▲ Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heating" mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement.  
To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage "Defrost" as side-racks are removed.

▲ COOKING BY ECO MODE

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

| RECIPESA             | Accessories | °C  | Level | Time(min) | Pre-heat |
|----------------------|-------------|-----|-------|-----------|----------|
| Challah              | 1 tray      | 180 | 1     | 45-50     | No       |
| Pork Roast           | 1 tray      | 200 | 1     | 80-85     | No       |
| Clafouti Cherry Cake | Round form  | 200 | 1     | 55-60     | No       |
| Beef Roast 1.3kg     | 1 tray      | 200 | 1     | 80-85     | No       |

| RECIPESA      | Accessories            | °C  | Level | Time(min) | Pre-heat |
|---------------|------------------------|-----|-------|-----------|----------|
| Brownies      | Rack and glass plate   | 180 | 1     | 55-60     | No       |
| Potato Gratin | Rack and round plate   | 180 | 1     | 65-70     | No       |
| Lasangne      | Rack and glass plate   | 180 | 1     | 75-80     | No       |
| Cheese Cake   | Springform $\Phi$ 20cm | 160 | 1     | 80-90     | No       |

▲ DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

| 7NP30EOIX / 7NP30TOBL                        |               |
|--|---------------|
| No of Cavities                               | 1             |
| Heat Source                                  | Electric      |
| Usable Volume                                | 72L           |
| E <sub>Electric, cavity (Conventional)</sub> | 1.01kWh/cycle |
| E <sub>Electric, cavity (Forced Air)</sub>   | 0.65kWh/cycle |
| E <sub>EI</sub> Cavity                       | 81.9          |
| Energy Efficiency Class (A+++ to D)          | A+            |

▲ Note

All oven modes described on Page 12, 13 and 19 are main functions of the oven.





make yourself at home