

# Alles eine Frage der Technik

Viele smarte Technologien und Details machen unsere Produkte zu etwas Besonderem. Hier erläutern wir Ihnen die Icons, anhand derer Sie unsere Geräte direkt vergleichen können. Außerdem erklären wir Ihnen – alphabetisch geordnet – die wichtigsten Eigenschaften der Midea-Backöfen.

## Backofen



### Backofen + Mikrowelle

Durch die Kombination von Ofen und Mikrowelle wird Ihr Essen von außen und innen gleichmäßig erhitzt. So gelingen Speisen wie Fleisch, innen saftig und außen knusprig, im Handumdrehen.



### Dampfgarfunktion

Für besondere Geschmackserlebnisse nutzen Sie die integrierte Dampfgarfunktion. Speisen werden so gleichmäßig und schonend zubereitet.



### Großer Garraum

Dank des XXL-Garraums und der Funktion, auf mehreren Ebenen gleichzeitig Speisen zuzubereiten, kochen Sie immer genug für alle Gäste. So werden alle satt.



### Garthermometer

So können Sie Ihr perfekt auf den Punkt gegartes Fleisch genießen: Garthermometer an die Buchse im Ofen anschließen und die gewünschte Temperatur einstellen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, teilt Ihnen der Backofen dies akustisch mit.



### Heißluft/Umluft

Das innovative Heißluftsystem transportiert die Hitze schnell und kraftvoll in jede Ecke des Garraums und sorgt so für eine perfekte Bräunung. Einfach und effizient, für herausragende Braten- oder Grill-Ergebnisse.



### Kindersicherung

Mit unserer Kindersicherung schützen Sie Ihre Liebsten. So lässt sich mit einem Klick der Backofen absichern und bewahrt so Ihre Kinder vor unsachgemäßer Bedienung.



### LED-Innenleuchte

Die innovative LED-Innenbeleuchtung sorgt für eine intensive Ausleuchtung des Innenraums. So haben Sie die Zubereitung bestens im Blick und können zum Beispiel den Bräunungsgrad perfekt beurteilen.



### Pflegeleicht

Durch die Innenraumbeschichtung lassen sich Essensrückstände problemlos entfernen. Das spart Zeit und sorgt für einen allzeit hygienischen Innenraum.



### Pyrolytische Selbstreinigung

Sämtliche Verschmutzungen oder Rückstände werden durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beseitigt. Nur noch einmal feucht auswischen – fertig.



### Schnelle Vorwärmung

Mit nur einem Klick lässt sich die Vorwärmung beschleunigen. So können Sie schnell und einfach mit der gewünschten Temperatur starten und sorgen für schnelle und optimale Ergebnisse.



### Teleskopauszug

Der leicht gängige Teleskopauszug ermöglicht Ihnen eine einfache Handhabung beim Be- und Entladen des Backofens sowie eine kurze Überprüfung des Ergebnisses.



### (Full-)Touch-Bedienung

Mit der intuitiven Touch-Steuerung werden die Einstellungen durch leichtes Berühren am Display vorgenommen. So werden die Abläufe nicht nur einfacher und somit schneller, die Oberfläche lässt sich zudem viel komfortabler reinigen.

## Glossar

# Backofen

### **360° HotAir – für gleichmäßige Backergebnisse**

Das innovative 360°-Heißluftsystem transportiert die Hitze schnell und kraftvoll in jede Ecke des Garraums und sorgt so für eine perfekte Bräunung. Einfach und effizient, für herausragende Braten- oder Grill-Ergebnisse.

### **2-in-1: Ofen + Mikrowelle – für exzellente Ergebnisse**

Durch die Kombination von Ofen und Mikrowelle wird Ihr Essen von außen und innen gleichmäßig erhitzt. So gelingen Speisen wie Fleisch, innen saftig und außen knusprig, im Handumdrehen.

## D

### **Dampfgaren – besonders schonend zubereitet**

Für besondere Geschmackserlebnisse nutzen Sie die integrierte Dampfgarfunktion. Speisen werden so gleichmäßig und schonend zubereitet.

## E

### **Energieeffizienzklasse A++ – Energieoptimierung ohne Leistungskompromisse**

Dank des optimierten Displays und des verbesserten Garraumdesigns erzielt unser Backofen die Energieeffizienzklasse A++. Für Sie bedeutet das weniger Energieverbrauch und dadurch geringere Energiekosten, ohne Kompromisse bei der Kochleistung.

### **ECO-Modus – spart wertvolle Ressourcen**

Im ECO-Modus wird der Energieverbrauch bei gleichbleibend hoher Leistung reduziert.

## G

### **Garthermometer – Essen wie im Sternerestaurant**

So können Sie Ihr perfekt auf den Punkt gegartes Fleisch genießen: Garthermometer an die Buchse im Ofen anschließen und die gewünschte Temperatur einstellen. Wenn diese erreicht ist, teilt Ihnen der Backofen dies akustisch mit.

## M

### **Multi-Grillen – Die neue Art des Grillens**

Multi-Grillen eröffnet eine neue Geschmackswelt, die Ihre Geschmackspapillen herausfordert. Die starke Hitze umgibt das Grillgut sofort und bewahrt den Fleischsaft, während die Oberfläche wie beim traditionellen Holzkohlegrill knusprig wird.

### **Mit Luft auftauen – schnell und schonend auftauen**

Der Backofen simuliert einen natürlichen Auftauprozess, indem eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur erfolgt. Der Auftauprozess wird dadurch schneller und gleichmäßiger.

## L

### **Leiser Betrieb – auch zwischen den Leistungsstufen**

Beim Anpassen der Leistungsstufen wird die Frequenz zwischen den Heizspulen so gesteuert, dass die Geräuschentwicklung deutlich reduziert ist.

## P

### **Pyrolytische Selbstreinigung –**

#### **glänzender Innenraum auf Knopfdruck**

Sämtliche Verschmutzungen oder Rückstände werden durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beseitigt. Nur noch einmal feucht auswischen – fertig.

## S

### **Smart IoT – Große Anzahl an Online-Rezepten**

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Küche mit den zahlreichen Rezepten der MideaSmartHome App. Noch nie war es so einfach, köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.

### **Soft-Close-Funktion – automatische, sanfte Türschließung**

Die Tür schließt sich automatisch – mit einer sanften, ruhigen Bewegung. So wird verhindert, dass die Tür entweder zugeschlagen wird oder ein Stück offen stehen bleibt.

## X

### **XXL-Garraum – optimale Nutzung**

Dank des XXL-Garraums und der Funktion, auf mehreren Ebenen gleichzeitig Speisen zuzubereiten, kochen Sie immer genug für alle Gäste. So werden alle satt.

## Glossar

# WÄRMESCHUBLADE

## A

### **Automatisches Öffnen – Öffnung nach dem Push&Pull-Prinzip**

Die Wärmeschublade ist dank der Push&Pull-Funktion einfach und bequem zu öffnen und wieder zu schließen. Das moderne und grifflose Design ist ein Hingucker in jeder Küche.

## G

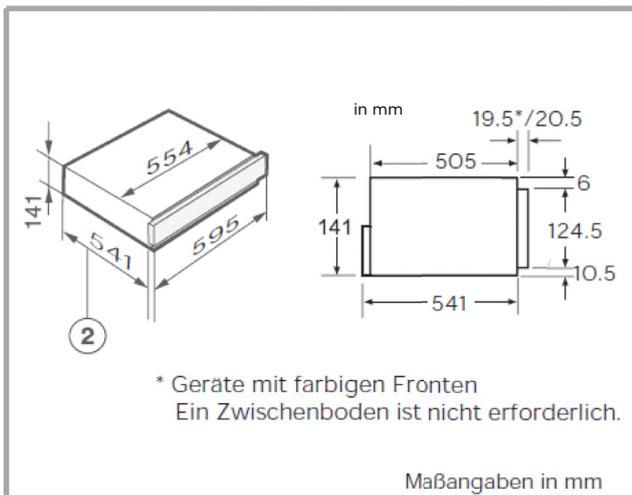
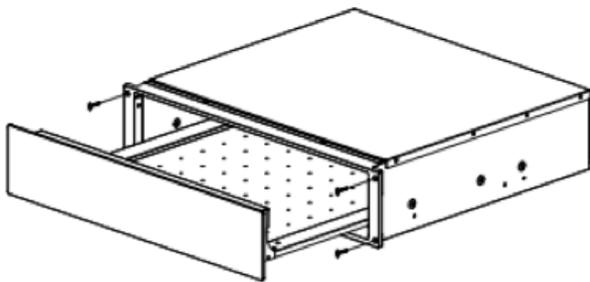
### **Große Ladekapazität – ideal, um Teller und Tassen warm zu halten**

Die Wärmeschublade bietet ausreichend Fassungsvermögen für diverse Geschirrutensilien, wie zum Beispiel Teller und Tassen.

## T

### **Touch-Steuerung und LED-Display – komfortable Steuerung**

Das integrierte LED-Display lässt sich spielend leicht per Touchfunktion bedienen und ermöglicht eine gute Übersicht über alle Funktionen.



Wärmeschublade mit Push- und Pull-Öffnung, öffnet sich durch leichten Druck auf die Front, Touch Control mit LED-Display, Front in schwarzem Glas, Anti-Rutsch-Matte, Temperaturbereich 40 - 80 °C, Abschaltautomatik bei geöffneter Schublade, Niedrigtemperaturkochen, Warmhaltefunktion.



22 Liter



großer Temperaturbereich



handfreies Design



Touch Control

1. Belüftungsunterbrechung erforderlich bei Kombination mit einem Pyrolyseofen
  2. Einbaumaß inklusive Netzanschlussleitung Anschlussleitung L = 1000 mm
- \* Geräte mit Glasfront

**ART.-NR.**

MWMTCN14J-BK

**EAN**

4048164119004

**UVP**

459,00 €

\*Dieses Modell weist folgendes Effizienzklassenspektrum auf: A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

**Allgemein**

Marke	Midea
Modell	MWMTCN14J-BK
EAN	4048164119004
Produkt	Wärmeschublade

**Technische Daten**

Nettovolumen [L]	22
Anschlusswert [W]	1000
Spannung [V]	220-240
Frequenz [Hz]	50-60

**Design**

Farbe	Schwarz
Material Front	Glas, Schwarz
Material innen	Edelstahl

**Bedienung & Anzeige**

Steuerung	Touch Control
Display	LED Display
Öffnet durch leichten Druck auf die Front	•

**Ausstattung & Funktionen**

Temperaturbereich [°C]	40-80
Abschaltautomatik bei geöffnete Schublade	•
Niedrigtemperaturkochen	•
Warmhaltefunktion	•
Anti-Rutsch-Matte	•

**Stromversorgung**

Spannung [V]	220-240
Frequenz [Hz]	50

**Abmessungen & Gewicht**

Gewicht (netto/brutto) [kg]	18/21
Abmessungen des Gerätes (HxBxT) [mm]	141x595x541
Verpackungsmaße (HxBxT) [mm]	210x705x675