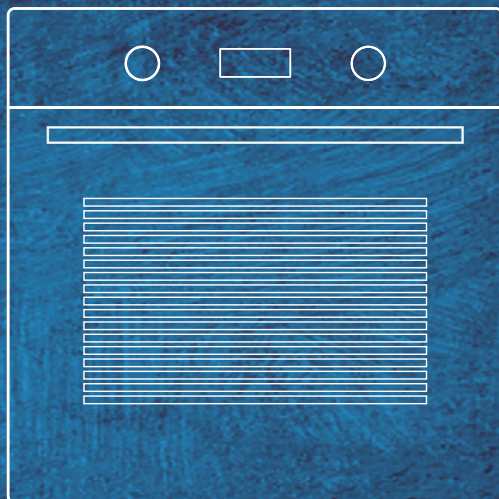


**Eingebauter
Elektrobackofen**

**65M90E3IX
65M90E3**

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, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Nutzung der vielen Funktionen und Vorteile, die es bietet. Bevor Sie dieses Produkt benutzen, lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die das Produkt benutzen, mit diesen Anweisungen vertraut sind.

WARNING

- Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch verströmen. Das liegt an dem Bindemittel, das für die Isolierplatten im Ofen verwendet wird. Bitte lassen Sie das neue, leere Produkt mit der konventionellen Kochfunktion 250 °C, 90 Minuten hochlaufen, um Ölverunreinigungen im Inneren des Garraums zu entfernen.
- Bei der ersten Benutzung ist es völlig normal, dass es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommt. In diesem Fall müssen Sie lediglich warten, bis der Geruch verfliegen ist, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Trennvorrichtung muss in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrachtungsvorschriften integriert werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- In die feste Verdrahtung muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut werden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 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.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Die Gebrauchsanweisung für Backöfen mit Einlegeböden muss Angaben über die korrekte Installation der Einlegeböden enthalten.

▲ SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn Sie nichts an den Füßen tragen. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Für den Ofen: Die Backofentür sollte während des Garvorgangs nicht oft geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Platzierung und Installation durch nicht autorisiertes Personal entstehen können.
- Legen Sie bei geöffneter Backofentür oder Schublade keine Gegenstände darauf ab, da das Gerät sonst aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür brechen könnte.
- Einige Teile des Geräts können die Hitze lange speichern; daher muss man warten, bis sie abgekühlt sind, bevor man die Stellen berührt, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie es ausschalten.

▲ EINBAU DES BACKOFENS IN DIE KÜCHENZEILE

Bauen Sie den Backofen in den dafür vorgesehenen Platz in der Küchenzeile ein; er kann unter einer Arbeitsplatte oder in einem Aufsatzschrank eingebaut werden. Befestigen Sie den Backofen an seinem Platz, indem Sie ihn mit den beiden Befestigungslöchern im Rahmen festschrauben. Um die Befestigungslöcher zu finden, öffnen Sie die Backofentür und schauen Sie hinein. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, sind die Maße und Abstände bei der Befestigung des Ofens einzuhalten.

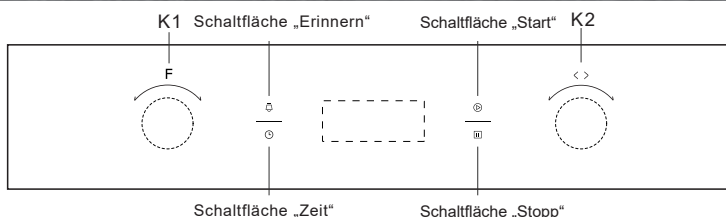
▲ WICHTIG

Damit der Backofen einwandfrei funktioniert, muss das Küchengehäuse geeignet sein. Die Platten der Küchenzeile, die sich neben dem Backofen befinden, müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Vergewissern Sie sich, dass die Verleimung von Schränken aus furniertem Holz Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten kann. Kunststoffe oder Leime, die diesen Temperaturen nicht standhalten, schmelzen und verformen das Gerät. Sobald der Ofen im Inneren der Geräte steht, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert werden. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung. Alle Schutzvorrichtungen müssen fest angebracht sein, so dass sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können. Entfernen Sie die Rückwand der Küchenzeile, damit ein ausreichender Luftstrom um den Backofen zirkulieren kann. Der Backraum muss einen hinteren Abstand von mindestens 45 mm haben.

▲ KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wenn Sie den Backofen ausgepackt haben, vergewissern Sie sich, dass er in keiner Weise beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, verwenden Sie es nicht, sondern wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Styropor oder Nägel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese für Kinder gefährlich sind.





Symbol	Beschreibung der Funktion
	Backofenlampe: So kann der Benutzer den Fortschritt des Garvorgangs beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen, außer bei der ECO-Funktion.
	Abtauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Wärmezufuhr). Es ist eine sanfte, aber schnelle Methode, um die Auftauzeit und das Auftauen von Fertiggerichten und mit Sahne gefüllten Produkten usw. zu beschleunigen.
	Unterhitze: Ein verdecktes Element im Boden des Ofens sorgt für Wärme. Er wird hauptsächlich zum Warmhalten von Speisen verwendet. Die Temperatur kann in einem Bereich von 60–120 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C.
	Konventionelles Kochen: Die Ober- und Unterseite arbeiten zusammen, um das Garen durch Konvektion zu ermöglichen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50–250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
	Konvektion mit Ventilator: Die Kombination von Gebläse und Heizelement sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeabgabe und spart bis zu 30–40 % Energie. Die Gerichte sind außen leicht gebräunt und innen noch feucht. Hinweis: Diese Funktion eignet sich zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei höherer Temperatur. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50–250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
	Strahlendes Grillen: Das innere Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur zu halten. Die Temperatur kann in einem Bereich von 180–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Doppeltes Grillen: Das innere Grillelement und das obere Element sind in Betrieb. Die Temperatur kann in einem Bereich von 180–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Doppeltes Grillen mit Ventilator: Das innere Strahlungselement und das obere Element arbeiten mit einem Ventilator. Die Temperatur kann im Bereich von 180–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Konvektion: Ein Element um das Konvektionsgebläse herum bietet eine zusätzliche Wärmequelle für das Garen nach dem Konvektionsprinzip. Im Komfortmodus schaltet sich das Gebläse automatisch ein, um die Luftzirkulation im Backofen zu verbessern und eine gleichmäßige Hitze zum Garen zu erzeugen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C.
	Für energiesparendes Kochen. Die ausgewählten Zutaten werden schonend gegart, wobei die Hitze von oben und unten kommt.

1.Einstellung der Uhr

Nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz werden die Symbole „0:00“ auf dem Display angezeigt.

- 1> Drücken Sie „“, damit die Stundenzahlen blinken.
- 2> Drehen Sie „K2“, um die Stundenzahlen einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen).
- 3> Drücken Sie „“, damit die Minuten blinken.
- 4> Drehen Sie „K2“, um die Minuten einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen).
- 5> Drücken Sie „“, um die Uhreinstellungen zu beenden. „:“ blinkt, und die Uhrzeit leuchtet.

Hinweis: Die Uhr zeigt 24 Stunden. Nach dem Einschalten zeigt die Uhr „0:00“ an, wenn sie nicht eingestellt ist.

2.Funktionseinstellung

- 1> Drehen Sie „K1“, um die gewünschte Kochfunktion zu wählen. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.
- 2> Drehen Sie „K2“, um die Temperatur einzustellen.
- 3> Drücken Sie „“, um den Beginn des Garvorgangs zu bestätigen.
- 4> Wenn Schritt 2 ignoriert wird, drücken Sie „“, um den Start des Garvorgangs zu bestätigen. Die Standardzeit beträgt 9 Stunden, die Standardtemperatur wird auf der LED angezeigt.

HINWEIS:

- 1> Drehen Sie „K1“, um die Garzeit bei Garbeginn einzustellen. Drücken Sie dann „“ zur Bestätigung. Wenn „“ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, kehrt der Ofen zur vorherigen Zeit zurück, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 2> Drehen Sie „K2“, um die Temperatur bei Beginn des Garvorgangs einzustellen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
Drücken Sie dann „“, um den Garvorgang zu starten. Wenn „“ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, kehrt der Ofen zur vorherigen Temperatur zurück und setzt den Garvorgang fort.

3.Einstellung der Lampe

- 1> Drehen Sie „K1“, um die entsprechende Funktion auszuwählen, dann leuchtet das entsprechende Symbol auf.
- 2> Drücken Sie die Schaltfläche „“ zum Start, „0:00“ und das Lampensymbol „“ leuchten, „:“ blinkt.

4.Abfragefunktion

In den folgenden Zuständen können Sie die Abfragefunktion verwenden, nach 3 Sekunden kehren Sie in den aktuellen Zustand zurück.

- 1> Wenn die Uhr eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die aktuelle Zeit zu sehen; wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die Erinnerungszeit zu sehen. .
- 2> Im Erinnerungszustand, wenn die Uhr eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die aktuelle Zeit zu sehen.

5. Kindersicherungsfunktion

Zum Sperren: Drücken Sie „“ und „“ gleichzeitig 3 Sekunden lang, es ertönt ein langes, Piepsen“ und die „“ leuchtet auf.

Sperre beenden: „“ und „“ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken, es ertönt ein langer, Piepton“, der anzeigt, dass die Kindersicherung gelöst ist.

Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie schnell die Stoppschaltfläche. Sie brauchen nicht lange auf die Stoppschaltfläche zu drücken, das ist unnötig.

6. Erinnerungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie sich daran erinnern lassen, in einer bestimmten Zeit zwischen 0:01 und 9:59 mit dem Kochen zu beginnen. Nur wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, kann die Erinnerung eingestellt werden. Gehen Sie wie folgt vor, um die Erinnerung einzustellen:

- 1> Erinnerungsschaltfläche drücken „“
- 2> Drehen Sie „K2“, um die Uhrzeit der Erinnerung einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0 und 9 liegen).
- 3> Erinnerungsschaltfläche „“ erneut drücken;
- 4> Drehen Sie „K2“, um die Minutenzeit der Erinnerung einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen).
- 5> Drücken Sie „“, um die Einstellung zu bestätigen. Die Zeit wird heruntergezählt.

Hinweis: Der Backofensummer ertönt 10 Mal, nachdem die Zeit auf die Stunde Null zurückgestellt wurde.

Sie können die Erinnerung während der Einstellung durch Drücken der Stoppschaltfläche abbrechen; nachdem die Erinnerung eingestellt wurde, können Sie sie durch zweimaliges Drücken der Stoppschaltfläche abbrechen.

7. Start/Pause/Abbruch-Funktion

- 1> Wenn die Garzeit eingestellt wurde, drücken Sie „“, um den Garvorgang zu starten. Wenn der Garvorgang unterbrochen wurde, drücken Sie „“, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 2> Während des Garvorgangs drücken Sie „“ einmal, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie „“ zweimal, um den Garvorgang abzubrechen.

8. Energiesparfunktion

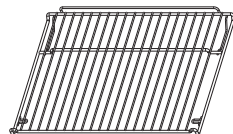
- 1> Im Wartezustand und im Erinnerungszustand drücken Sie „“ drei Sekunden lang, die LED-Anzeige erlischt und der Energiesparmodus wird aktiviert.

- 2> Wenn innerhalb von 10 Minuten im Wartezustand kein Betrieb erfolgt, erlischt die LED-Anzeige und geht in den Energiesparmodus über.
- 3> Im Energiesparmodus können Sie den Energiesparmodus durch Drücken einer beliebigen Schaltfläche oder Drehen eines beliebigen Knopfes beenden.

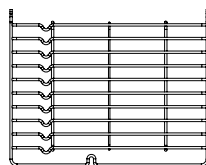
9.Hinweis

- 1> Die Backofenlampe leuchtet bei allen Funktionen, außer bei der ECO-Funktion.
- 2> Wenn das Garprogramm eingestellt ist und die Schaltfläche „“ nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, wird die aktuelle Zeit angezeigt oder in den Wartestatus zurückgeschaltet. Das Einstellprogramm ist dann ungültig.
- 3> Der Summer ertönt einmal, wenn er wirksam gedrückt wird; wenn er nicht effektiv gedrückt wird, erfolgt keine Reaktion.
- 4> Der Summer ertönt fünfmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist.
- 5> Als separate Funktion wird das Ofenlicht von den Verbrauchern verwendet, um aktiv zu entscheiden, ob sie Lebensmittel beobachten oder den Hohlraum reinigen möchten. Nachdem der Benutzer es geöffnet hat, muss er es aktiv schließen, bevor er es beendet und in den Standby-Modus zurückkehrt.
- 6> Nach dem garen im Ofen wird die Wärme weiterhin über das Kühlgebläse abgeführt. Der Ofen wird erst geschlossen, wenn die Kerntemperatur unter 75°C liegt.

Drahtblech: Für Grill, Geschirr, Kuchenform mit Artikeln zum Braten und Grillen.

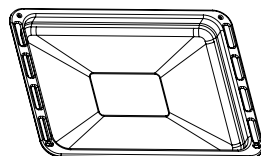


Schiebebügel: Zum Garen größerer Speisen können die Schienen auf der rechten und linken Seite des Backofens entfernt und Geschirr und Tablett auf den Backofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill und Doppelgrill mit Ventilator genutzt werden können.

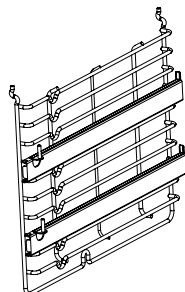


HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden. (nur für bestimmte Modelle)

Universal-Pfanne: Zum Garen großer Mengen von Lebensmitteln wie feuchten Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost usw. oder zum Auffangen von Fett/übergelaufenen Flüssigkeiten und Fleischsäften.



Teleskopschiene: Einige Modelle können mit Teleskopschienen ausgestattet sein, um die Benutzung des Ofens zu erleichtern. Diese Teleskopschienen und Gleitbügel können durch Lösen der Befestigungsschrauben demontriert werden. Nach dem Zerlegen können die Speisen und das Tablett auf den Backofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill, Doppelgrill mit Ventilator verwendet werden können.

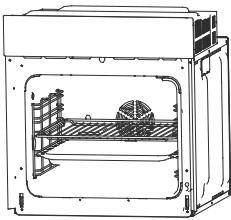


HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden. (nur für bestimmte Modelle)

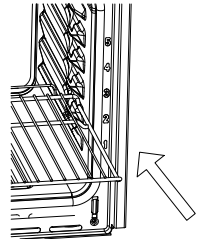
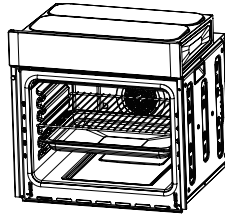
▲ WARNUNG ZUR PLATZIERUNG AUF DEM BLECH:

Um einen sicheren Betrieb der Bleche zu gewährleisten, ist es wichtig, dass die Bleche korrekt zwischen den Seitenschienen platziert werden. Die Bleche und die Pfanne können nur zwischen der ersten und der fünften Lage verwendet werden.

Die Bleche sollten in der richtigen Richtung eingesetzt werden, damit beim vorsichtigen Herausnehmen der Bleche oder Tablettts keine heißen Lebensmittel herausrutschen.



ODER



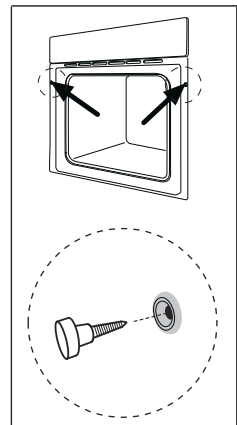
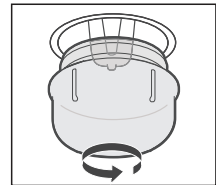
▲ AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Für den Austausch gehen Sie wie folgt vor:

- 1> Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter der Netzsteckdose des Geräts aus.
- 2> Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue des gleichen Typs.
- 3> Schrauben Sie die gläserne Lampenabdeckung wieder an ihren Platz.

HINWEIS: Nur 25W/230V~, T300°C

Halogenlampen verwenden.

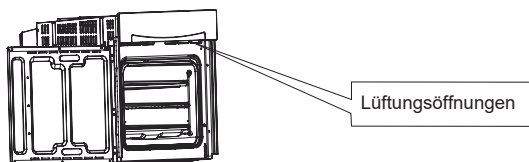


▲ BEFESTIGUNG DES BACKOFENS AM SCHRANK

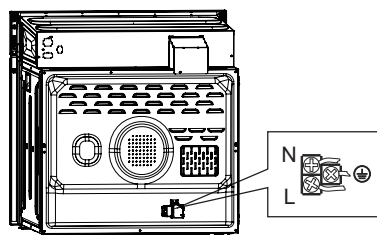
1. Passen Sie den Ofen in das Gehäuse ein.
2. Öffnen Sie die Ofentür und bestimmen Sie die Position der Befestigungsschraubenlöcher.
3. Befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben am Schrank.

▲ BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

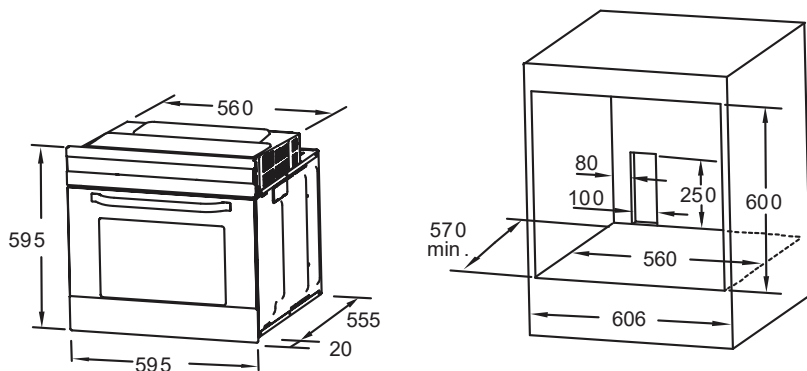
Wenn der Garvorgang beendet ist oder sich im Pausen- oder Wartezustand befindet und die Temperatur in der Mitte des Ofens über 75 Grad liegt, läuft das Kühlgebläse noch 15 Minuten lang weiter. Wenn die Temperatur in der Mitte des Backofens unter 75 °C sinkt, schaltet sich das Kühlgebläse vorzeitig ab.



▲ ANSCHLUSS DES BACKOFENS



▲ INSTALLATION



Bemerkung:

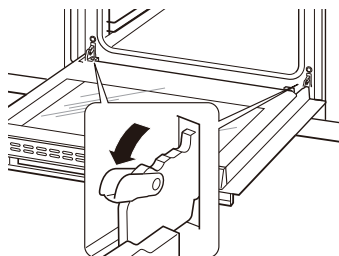
1. Für alle Dimensionen sind nur Plusabweichungen zulässig.
2. Der Schrank enthält weder einen Netzschalter noch eine Steckdose.
3. Die Abmessungen sind in mm angegeben.

HINWEIS: Die Anzahl des mitgelieferten Zubehörs hängt von dem jeweiligen Gerät ab.

▲ ENTFERNEN DER TÜR VOM BACKOFEN (OPTIONAL)

Demontage der Komponenten der Backofentür

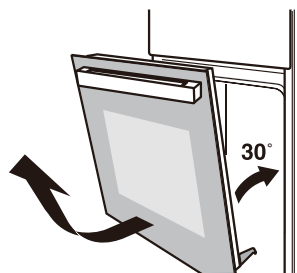
1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel. Ziehen Sie dann die Schnalle am Türscharnier nach hinten.



2. Schließen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30°.

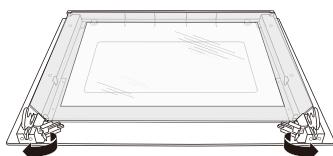
Halten Sie die Tür mit einer Hand auf jeder Seite fest.

Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie langsam aus dem Backofen heraus.



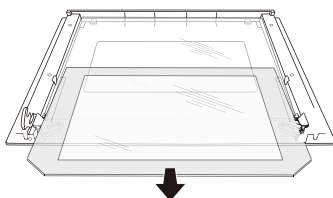
3. Öffnen Sie die Türdrehhalterung, wie in der folgenden Abbildung gezeigt.

4. Heben Sie das äußere Türglas an und ziehen Sie es heraus, dann nehmen Sie das mittlere Türglas auf die gleiche Weise heraus. (nur für bestimmte Modelle)



WARNUNG:

Ziehen Sie die Tür nicht gewaltsam heraus und verhindern Sie, dass das Glas während der Demontage zerbricht.

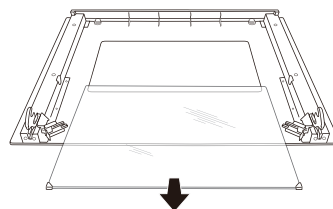


WARNUNG:

Die Scharnierfedern könnten sich lösen und Verletzungen verursachen.

WARNUNG:

Heben Sie die Backofentür nicht am Türgriff an und tragen Sie sie nicht.



▲ Rezepte für den ECO-Modus

Rezepte	Temperatur (°C)	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Kartoffel-Käse-Gratin	180	1	90-100	Nein
Käsekuchen	160	1	100-150	Nein
Hackbraten	190	1	110-130	Nein

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen und Produktinformationsblätter gemäß EU- und britischer Ökodesign-Verordnung und Energieverbrauchskennzeichnungsverordnung

Name des Lieferanten	Midea
Modellkennzeichnung	65M90E3IX/65M90E3
Energie-Effizienz-Index	94.0
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Normallast und konventionellem Betrieb	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei Normallast und lüftergesteuertem Betrieb	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Kavitäten	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	70L
Typ des Ofens	Eingebauter Ofen
Nennspannung/ Frequenz	220-240V~ 50Hz-60Hz
Elektrische Energie	3.0kW

STROMVERBRAUCH

Produktinformation zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus.

Aus-Modus	0.5 W
Die maximale Zeit, die der Ofen benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu erreichen.	20 Minuten

Halten Sie das Gerät im Interesse eines guten Aussehens und der Zuverlässigkeit sauber. Das moderne Design des Geräts erleichtert die Wartung auf ein Minimum. Die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Vor jeder Wartung und Reinigung ist das Gerät vom Netz zu trennen.
- Stellen Sie alle Bedienelemente in die Position AUS (OFF).
- Warten Sie, bis das Innere des Geräts nicht mehr heiß, sondern nur noch leicht warm ist – die Reinigung ist einfacher als im warmen Zustand.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem feinen Schwamm und wischen Sie sie anschließend trocken. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie heißes Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen oder zu einer Beschädigung des Glases führen können.
- Lassen Sie niemals säurehaltige Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Edelstahlteilen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Hochdruckreiniger. Die Backformen können mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sind sie bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Nähere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorger oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



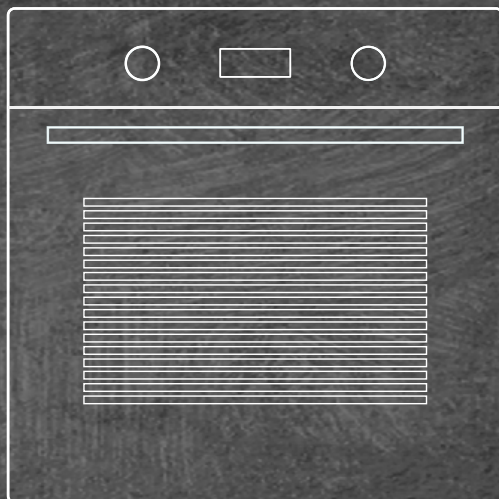




Built-in Electric Oven

65M90E3IX
65M90E3

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.

01 SAFETY WARNING

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

▲ SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug i off.

▲ FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

▲ IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

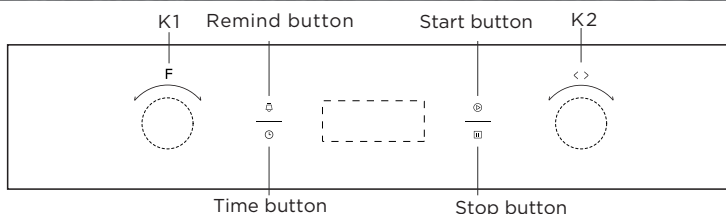
▲ DECLARATION OF COMPLIANCE

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



PRODUCT DESCRIPTION

02



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions, except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convection with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

03 OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1> Press " ⌚ ", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press " ⌚ ", the minutes will flash.

4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5> Press " ⌚ " to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminate.

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press " ⏻ " to confirm the start of cooking.

4> If step 2 is ignored, Press " ⏻ " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " ⏻ " to confirm. If " ⏻ " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated.

Then press " ⏻ " to start cooking. If " ⏻ " not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

3. Lamp Setting

1> Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press " ⏻ " button to start, " 0:00 " and lamp icon " ☹ " will light up, " : " will flash.

4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

- 1> During working state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time; if the reminder function was set, press " 🔔 " button to see the time of reminder.
- 2> In reminding state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time.

5. Child lock Function

To Lock : press " 🔒 " and " 🔒 " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the " 🔒 " will be illuminated.

Lock quitting : press " 🔒 " and " 🔒 " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button " 🔔 ";
- 2> Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button " 🔔 " again;
- 4> Rotate " K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press " ⏹ " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press " ⏹ " to start cooking. If the cooking is paused, press " ⏹ " to resume cooking.
- 2> During cooking process, press " ⏸ " once to pause the cooking. Press " ⏸ " twice to cancel the cooking.

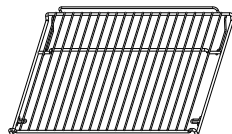
8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press " ⏹ " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Note

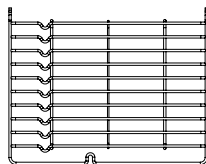
- 1> The oven lamp will be on for all functions. except ECO function.
- 2> Once the cooking programme has been set and the " ⏸ " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- 3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.
- 5> As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
- 6> After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

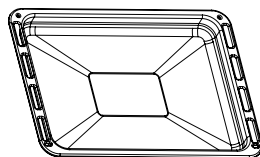


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

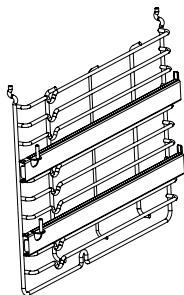


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

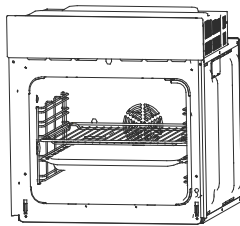
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



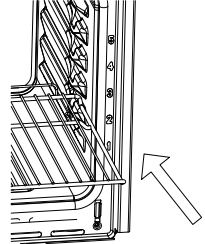
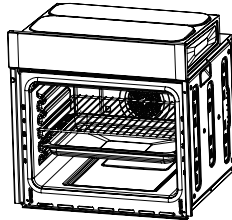
▲ SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR

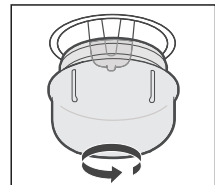


▲ BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

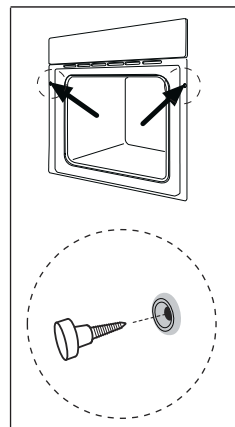
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25W/230V~, T300°C halogen lamps.



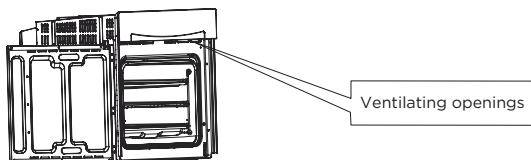
▲ SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

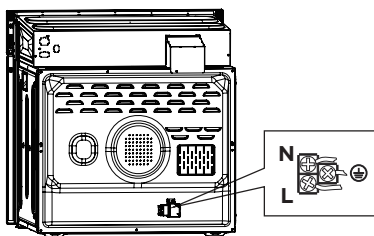


▲ VENTILATING OPENINGS

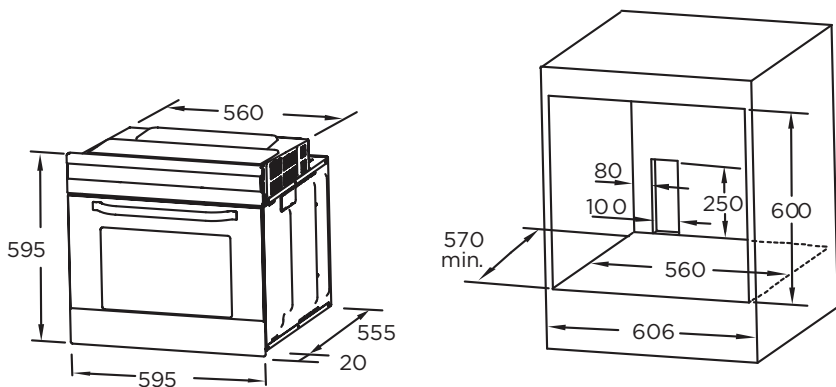
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



▲ CONNECTION OF THE OVEN



▲ INSTALLATION



Remark:

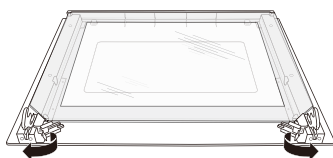
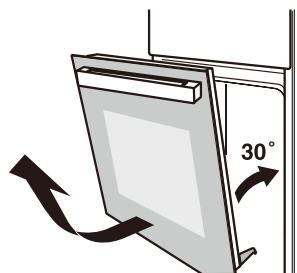
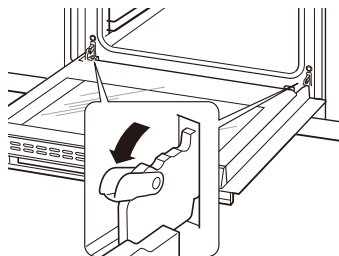
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The dimensions attached are in mm.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

▲ REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way. (only for specific models)

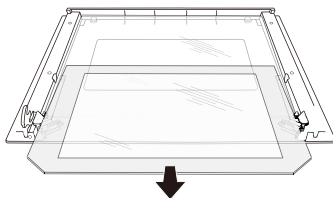


WARNING:

Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

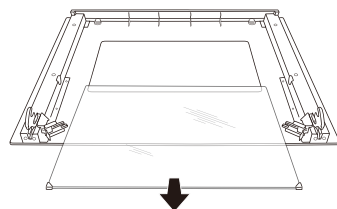
WARNING:

The hinge springs could loose, causing personal injury.



WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.



▲ Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

SPECIFICATIONS

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	Midea
Model identification	65M90E3IX/65M90E3
Energy Efficiency Index	94.0
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.79kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70L
Type of oven	Built-in Oven
Rated voltage/Frequency	220-240V~ 50Hz-60Hz
Electric Power	3.0kW

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Off mode	0.5 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

05 CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





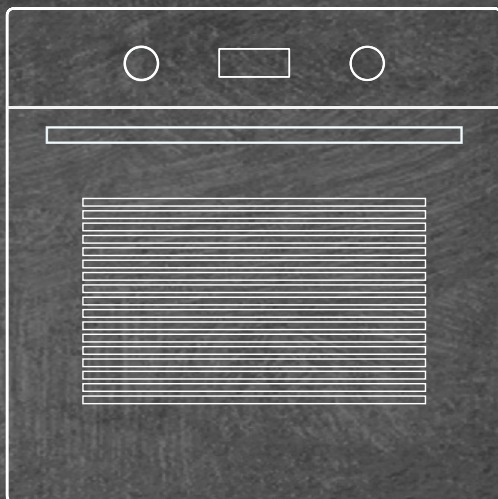
make yourself at home



**Електрическа
фурна за въжждане**

**65M90E3IX
65M90E3**

НАРЪЧНИК С ИНСТРУКЦИИ



Прочетете внимателно тези инструкции, преди да използвате фурната, и ги пазете внимателно.

Ако следвате инструкциите, вашата фурна ще ви осигури много години добро обслужване.

Благодарим ви, че закупихте нашия продукт. Надяваме се, че се наслаждавате на многото функции и предимства, които предлага. Преди да използвате този продукт, моля, проучете внимателно цялото ръководство за употреба. Съхранявайте това ръководство на безопасно място за бъдещи справки. Уверете се, че и другите хора, които използват продукта, са запознати с тези инструкции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При първото включване фурната може да излъчва неприятна миризма. Това се дължи на слепващия агент, използван в изолационните панели във фурната. При първото включване на уреда не поставяйте храна, задайте нормална функция за готвене, температура 250°C и време 90 минути, за почистване на остатъците от масло във фурната.
- При първото включване е напълно нормално от фурната да излиза лек дим и миризма. Ако това се случи, изчакайте миризмата да изчезне, преди да поставите храна във фурната.
- Използвайте уреда в отворено помещение.
- Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на употреба. Внимавайте да не докоснете нагревателните

елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.

- Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или лица без опит и познания, само когато са под наблюдение или са инструктирани как да използват уреда по безопасен начин, и ако разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- По време на работа уредът се нагорещява много. Внимавайте да не докосвате нагревателите вътре във фурната.
- Не допускате децата близо до фурната, когато работи, особено когато е включена функцията за грил.
- Преди да смените лампата, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар.
- В неподвижната връзка към електрическата мрежа трябва да бъде вграден прекъсвач на главното захранване съгласно правилата за електрическо свързване.
- Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или от

такива, които нямат знания и опит, освен ако не са под наблюдение или не са им дадени инструкции относно използването на урега от отговорен за тяхната безопасност човек.

- Достъпните части могат да се нагорещат по време на употреба. Дръжте малките деца далеч от урега.
- В неподвижната връзка към електрическата мрежа трябва да бъде вграден прекъсвач на главното захранване, който да осигурява разединяване на всички полюси съгласно правилата за електрическо свързване.
- Ако захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или от лица с подобна квалификация, за да бъде избегната евентуална опасност.
- Не използвайте силни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачка за почистване на урега.
- Уредите не са предназначени да се управляват с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Инструкциите за фурни с рафтове трябва да включват указания за правилно поставяне на рафтовете.

▲ СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не използвайте фурната, ако сте с боси крака. Не докосвайте фурната с мокри или влажни ръце.
- За фурната: В процеса на готвене фурната не трябва да бъде отваряна често.
- Уредът трябва да бъде монтиран и пуснат в употреба от квалифицират техник. Производителят не носи отговорност за повреди, които са предизвикани от неправилен монтаж и инсталация от неквалифицирани лица.
- Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях, тъй като това може да наруши равновесието на уреда или вратата да се счупи.
- Някои части на уреда може да останат горещи дълго време след изключване, затова преди да докоснете частите, които са пряко изложени на топлина, първо изчакайте фурната да се охлади.
- Ако няма да използвате уреда за дълго време, препоръчваме да го изключите от контакта.

▲ ПОСТАВЯНЕ НА ФУРНАТА В КУХНЕНСКИЯ МОДУЛ

Поставете фурната в пространството, предоставено в кухненския модул; тя може да бъде поставена под работен плот или в изправен шкаф. Фиксирайте фурната на място, като завинтите винтове в двата фиксиращи отвора в рамката. За да намерите фиксиращите отвори, отворете вратата на фурната и погледнете вътре. За да се осигури подходяща вентилация, трябва да се спазват измерванията и разстоянията при фиксиране на фурната.

▲ ВАЖНО

За да работи фурната правилно, кухненският корпус трябва да е подходящ. Панелите на кухненския модул, които са до фурната, трябва да бъдат изработени от топлоустойчив материал. Уверете се, че лепилата на шкафовете, които са изработени от фурнировано дърво, могат да издържат на температури от най-малко 120 °C. Пластмасите или лепилата, които не могат да издържат на такива температури, ще се стопят и деформират устройството, след като фурната е поставена вътре в шкафовете, електрическите части трябва да бъдат напълно изолирани. Това е законово изискване за безопасност. Всички предпазители трябва да бъдат здраво закрепени на място, така че да е невъзможно да се отстранят, без да се използват специални инструменти.

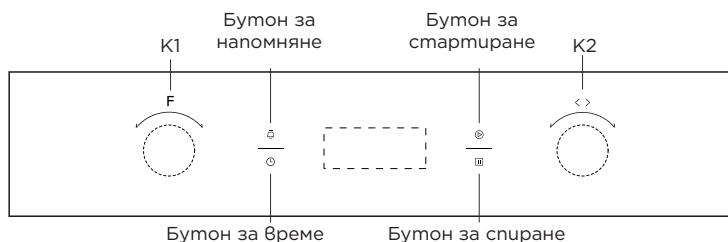
Отстранете задната част на кухненския модул, за да гарантирате, че около фурната циркулира достатъчно въздух. Заг фурната трябва да има междина от най-малко 45 мм.

▲ **ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

След като разопаковате фурната, проверете дали няма повреди.

Ако имате някакви съмнения, не я използвайте, а се свържете с квалифициран техник. Дръжте опаковъчните материали, като найлонови торбички, стиропор или пирони, на недостъпни за деца места, тъй като могат да бъдат опасни за децата.





Символ	Описание на функцията
	Лампа на фурната: Която позволява на потребителя да наблюдава напредъка на готвенето, без да отваря вратата. Лампата на фурната ще свети при всички функции за готвене, с изключение на функцията ECO.
	Размразяване: Циркулацията на въздух със стайна температура спомага за по-бързо размразяване на замразените продукти (без използване на топлина). Това е нежен, но бърз начин за ускоряване на времето за размразяване на готови ястия и пълнени със сметана продукти и др.
	Долен нагревател: Скрыт елемент в долната част на фурната осигурява топлина. Използва се главно за подгържане на храната топла. Температурата може да бъде зададена в диапазона от 60-120°C. Температурата по подгряване е 60°C.
	Обикновено готвене: При обикновеното готвене горният и долният нагревател работят едновременно. Температурата може да бъде зададена в диапазона 50-250°C. Температурата по подгряване е 220°C.
	Конвенция с вентилатор: Комбинацията от вентилатора и двата нагревателни елемента осигурява по-равномерно проникване на топлина, спестявайки до 30-40% от енергията. Ястията са леко зачервени отвън и все още сочни отвътре. Забележка: Тази функция е подходяща за печене на скара или печене на големи парчета месо при по-висока температура. Температурата може да бъде зададена в диапазона 50-250°C. Температурата по подгряване е 220°C.
	Лъчист грел: Вътрешният грел се включва и изключва, за да поддържа температурата. Температурата може да бъде зададена в диапазона 180-240°C. Температурата по подгряване е 210°C.

Символ	Описание на функцията
	Двоен грил: Работят вътрешният лъчист нагревател и горният нагревател. Температурата може да бъде зададена в диапазона 180-240°C. Температурата по подразбиране е 210°C.
	Двоен грил с вентилатор: Вътрешният лъчист нагревател и горният нагревател работят с вентилатор. Температурата може да бъде зададена в диапазона 180-240°C. Температурата по подразбиране е 210°C.
	Конвекция: Елемент около вентилатора за конвекция осигурява допълнителен източник на топлина за готвене с конвекция. В режим конвекция вентилаторът автоматично се включва, за да подобри циркулацията на въздуха във фурната и създава равномерна температура за готвене. Температурата може да бъде зададена в диапазона от 50-240°C. Температурата по подразбиране е 180°C.
	За икономично готвене. Готвене на храните с по-ниска мощност на горния и долния нагревател.

03 ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

1. Настройка на часовника

След като свържете устройството към захранването, на дисплея ще се виждат символите „0:00“.

- 1> Натиснете „⌚“ и цифрите за часа ще мигат.
- 2> Завъртете копчето „K2“, за да настроите часа, (часът трябва да бъде в диапазона 0--23).
- 3> Натиснете „⌚“ и минутите ще мигат.
- 4> Завъртете „K2“, за да регулирате настройката на минутите, (времето трябва да бъде в рамките на 0--59).
- 5> Натиснете „⌚“, за да завършите настройките на часовника. „:“ ще мига и часът ще свети.

Забележка: Часовникът е във формат 24 часа. След включване на захранването, ако не е настроено, часовникът ще показва „0:00“.

2. Настройка на функция

- 1> Завъртете „K1“, за да изберете функцията за готвене, от която се нуждаете. Свързаният символ ще светне.
- 2> Завъртете „K2“, за да зададете температура.
- 3> Натиснете „⌚“, за да потвърдите началото на готвенето.
- 4> Ако стъпка 2 бъде игнорирана, натиснете „⌚“, за да потвърдите началото на готвенето и времето по подразбиране е 9 часа, температурата по подразбиране ще се покаже на LED екрана.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- 1> Завъртете „K1“, за да регулирате времето за готвене, когато започва готвенето. След това натиснете бутона „⌚“ за потвърждение. Ако „⌚“ не бъде натиснато в рамките на 3 секунди, фурната ще се върне към предишното време, за да продължи готвенето.
- 2> Завъртете „K2“, за да регулирате температурата, когато готвенето започне. Свързаният индикатор ще светне. След това натиснете „⌚“, за да започне готвенето. Ако „⌚“ не бъде натиснато в рамките на 3 секунди, фурната ще се върне към предишната температура, за да продължи готвенето.

3. Настройка на лампата

- 1> Завъртете „K1“, за да изберете съответната функция, след което съответната икона ще бъде включена.
- 2> Натиснете бутона „⌚“, за да започнете, „0:00“ и иконата на лампата „💡“ ще светнат, „:“ ще мига.

4. Функция за проверка

В следните случаи можете да използвате функцията за запитване и след 3 секунди да се върнете към текущото състояние.

- 1> По време на работа, ако часовникът е настроен, натиснете бутона „⌚“, за да видите текущия час; ако функцията за напомняне е настроена, натиснете бутона „📅“, за да видите часа на напомнянето.
- 2> Ако функцията за напомняне е активна, можете да видите текущия час, като натиснете бутона „⌚“.

5. Функция за заключване от геца

За да заключите: натиснете „⌚“ и „🔒“ едновременно за 3 секунди, ще се чуе продължителен звук и „🔒“ ще светне.

Отказ от заключване: натиснете „⌚“ и „🔒“ едновременно за 3 секунди, ще се чуе продължителен звук, който показва, че заключването за геца е прекратено.

Забележка: По време на работа, ако искате да спрете готвенето, натиснете бутона за спиране бързо. Не е необходимо продължително натискане на бутона за спиране, той е невалиден.

6. Функция за напомняне

Тази функция напомня да стартирате готвенето в определено време от 0:01 до 9:59. Напомняне може да бъде зададено само когато фурната е в режим на готовност. Следвайте инструкциите по-долу, за да зададете напомнянето:

- 1> Натиснете бутона за настройка на напомнянето „📅“;
- 2> Завъртете „K2“, за да зададете часа за напомнянето. (Времето трябва да бъде между 0--9).
- 3> Натиснете отново бутона за настройка на напомнянето „📅“;
- 4> Завъртете „K2“, за да зададете минутите за напомняне. (Минутите трябва да бъдат между 0--59).
- 5> Натиснете „⌚“ за да потвърдите настройката. Времето ще се отброява.

Забележка: Звуковата сигнализация на фурната ще прозвучи 10 пъти след времето до нулевия час.

Можете да отмените напомнянето по време на настройката, като натиснете бутона за спиране; След като напомнянето е зададено, можете да го отмените, като натиснете бутона за спиране два пъти.

7. Функция Старт/Пауза/Отмяна

- 1> Ако е зададено време за готвене, можете да стартирате процеса на готвене, като натиснете бутона „⏻“. Ако е готвенето е поставено на пауза, можете да продължите процеса на готвене, като натиснете „⏻“.
- 2> В процеса на готвене, можете да поставите готвенето на пауза, като натиснете „⏻“. За да спрете готвенето, натиснете бутона „⏻“.

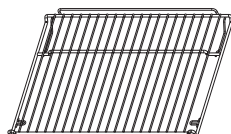
8. Функция за пестене на енергия

- 1> В състояние на изчакване и напомняне, натиснете „⏻“ за три секунди, LED дисплеят ще изгасне и ще бъде настроен на енергоспестяващ режим.
- 2> Ако не се извършва операция в рамките на 10 минути в режим на изчакване, LED дисплеят ще изгасне и ще премине в енергоспестяващ режим.
- 3> В енергоспестяващ режим натиснете или завъртете произволен бутон, за да излезете от енергоспестяващ режим.

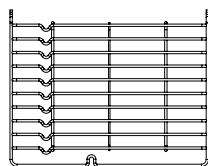
9. Забележка

- 1> Лампата на фурната ще бъде включена за всички функции, с изключение на функцията ECO.
- 2> След като програмата за готвене е настроена и бутонът „⏻“ не е натиснат в рамките на 5 минути, ще се покаже текущото време или ще се върне в състояние на изчакване. Програмата за настройка ще бъде невалидна.
- 3> Звънецът ще прозвучи веднъж, когато се натисне ефективно, ако не се натисне ефективно, няма да има реакция.
- 4> Звънецът ще звънне пет пъти, за да ви напомни, когато готвенето приключи.
- 5> Като отделна функция, светлината на фурната се използва от потребителите, за да изберат активно да наблюдават храната или да почистват кухината. След като потребителят го отвори, той трябва активно да го затвори, преди да излезе и да се върне в режим на готовност.
- 6> След готвене във фурната, вентилаторът за охлаждане ще продължи да разсейва топлината. Фурната ще се затвори само когато вътрешната температура падне под 75°C.

Решетка: За скара, ястия, тава за торта с елементи за печене и печене на скара.

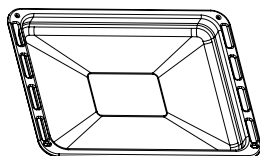


Скоба на плъзгача: За готвене на храна с по-голям размер тези релси за поддръжка на рафтове от дясната и лявата страна на фурната могат да бъдат отстранени, съдовете и тавата могат да бъдат поставени на пода на фурната, като се използват функции като лъчиста скара, двойна скара, двойна скара с вентилатор.



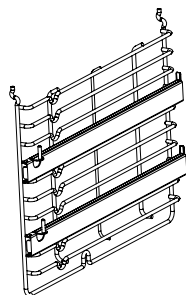
ЗАБЕЛЕЖКА: Когато поставяте съдове на пода на фурната, моля, НЕ използвайте функции с долен нагревател, за да предотвратите натрупването на топлина отдолу. (само за конкретни модели)

Универсална тава: За готвене на големи количества храна като влажни торти, сладкиши, замразени храни и гр., или за събиране на мазнини/ разливане и месни сокове.



Телескопичен водач: Някои модели могат да използват телескопични водачи, за да улеснят използването на фурната. Тези телескопични водачи и скоби на плъзгача могат да бъдат разглобени чрез развиване на винтовете, използвани за закрепването им. След разглобяване съдовете и тавата могат да се поставят на пода на фурната, като се използват функции като Лъчиста скара, Двойна скара, Двойна скара с вентилатор.

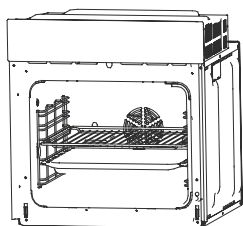
ЗАБЕЛЕЖКА: Когато поставяте съдове на пода на фурната, моля, НЕ използвайте функции с долен нагревател, за да предотвратите натрупването на топлина отдолу. (само за конкретни модели)



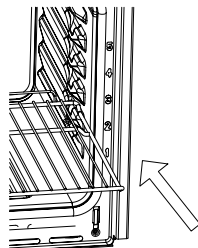
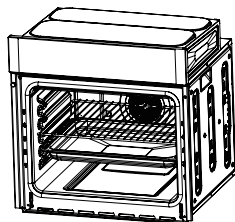
▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПОСТАВЯНЕ НА РАФТ:

За да се гарантира, че рафтовете на фурната работят безопасно, правилното поставяне на рафтовете между страничните релси е наложително. Рафтовете и тавата могат да се използват само между първия и петия слой.

Рафтовете трябва да се използват в правилната посока, това ще гарантира, че по време на внимателното отстраняване на рафта или тавата, горещите хранителни продукти няма да се плъзнат навън.



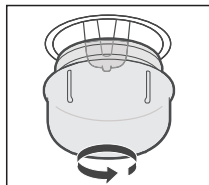
ИЛИ



▲ СМЯНА НА КРУШКА

За смяна действайте както следва:

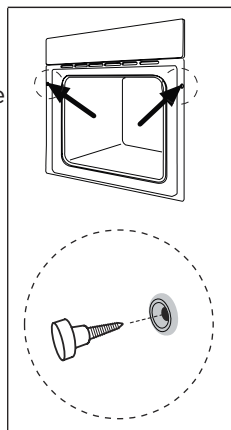
- 1> Изключете захранването от контакта или изключете прекъсвача на контакта на устройството.
- 2> Развийте капака на лампата, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка (имайте предвид, че може да е затегнат), сменете крушката с нова от същия тип.
- 3> Завийте стъкления капак на лампата обратно на мястото му.



ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте само 25W/230V-, T300°C халогенни крушки.

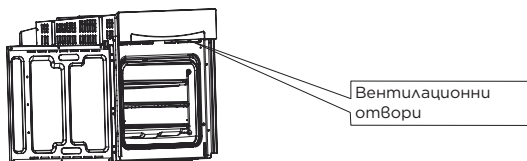
▲ ЗАКРЕПВАНЕ НА ФУРНАТА КЪМ ШКАФА

1. Поставете фурната във вдлъбнатината на шкафа.
2. Отворете вратата на фурната и определете местоположението на отворите на монтажните винтове.
3. Закрепете фурната към шкафа с два винта.

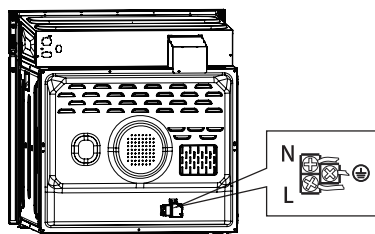


▲ ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ

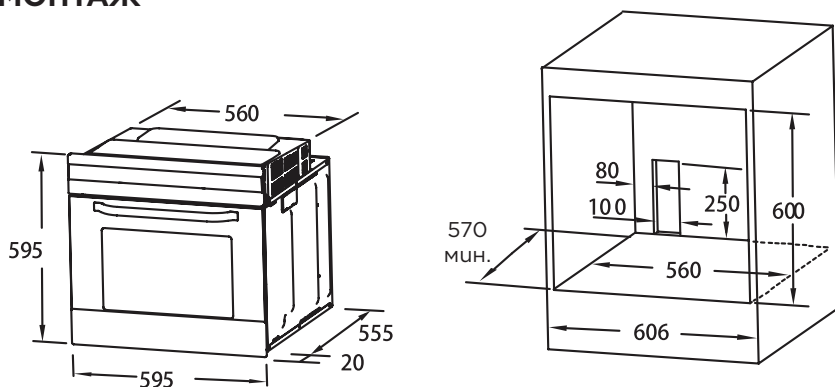
Когато готвенето е завършено или в състояние на пауза или в състояние на изчакване, ако централната температура на фурната е над 75 градуса, охлаждащият вентилатор ще продължи да работи в продължение на 15 минути. Или когато централната температура на фурната стане по-ниска от 75 градуса, охлаждащият вентилатор ще спре предварително.



▲ СВЪРЗВАНЕ НА ФУРНАТА



▲ МОНТАЖ



Забележка:

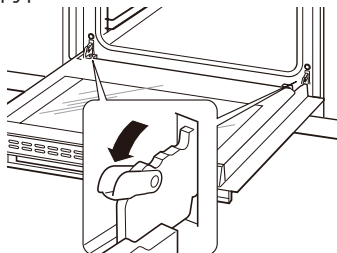
1. Допустими са само отклонения в положителна посока за всички измерения.
2. Шкафът не включва превключвателя или контакта.
3. Размерите са показани в мм.

ЗАБЕЛЕЖКА: Броят на включените аксесоари зависи от конкретния закупен уред.

▲ ИЗВАДЕТЕ ВРАТАТА ОТ ФУРНАТА (ПО ИЗБОР)

Демонтаж на компонентите на вратата на фурната

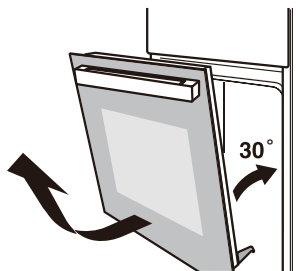
1. За да извадите вратата, отворете я до максималния ъгъл. След това издърпайте ключалката на пантата за вратата назад.



2. Затворете вратата под ъгъл приблизително 30°. Дръжте вратата с една ръка от всяка страна.

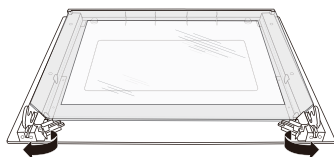
Повдигнете и бавно издърпайте вратата от фурната.

3. Отворете сглобката на скобата за въртене на вратата, направете справка с действието на следващата снимка.
4. Повдигнете външното стъкло на вратата и го издърпайте, след което извадете средното стъкло на вратата по същия начин.(само за конкретни модели)



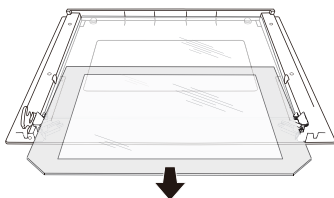
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не издърпвайте насила вратата и не допускате счупване на стъклото по време на процеса на демонтаж.



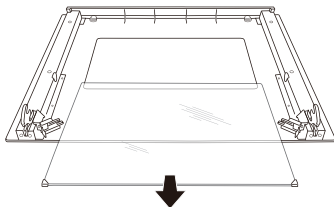
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Пружините на пантата могат да се разхлабят, причинявайки телесни наранявания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не вдигайте и не носете вратата на фурната за гръжката на вратата.



▲ Рецепти за режим ECO

Рецепти	Температура (°C)	Ниво	Време (мин.)	Предварително загряване
Картофи Сирене Гратен	180	1	90-100	Не
Сирене Кейк	160	1	100-150	Не
Руло „Стефани“	190	1	110-130	Не

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

Информация за Продукта и Лист с Информация за Продукта според Регулациите за Екодизайн и Енергино Етикетиране на ЕС и Великобритания

Името на Доставчика	Midea
Идентификация на Модела	65M90E3IX/65M90E3
Енергийно Ефективен Индекс	94.0
Енергийна ефективност клас	A
Енергопотребление със Стандартно Натоварване, Конвенционален Режим	0,99 кВтч/цикъл
Енергопотребление със Стандартно Натоварване, Фан-Принуден Режим	0,79 кВтч/цикъл
Брой Камери	1
Източник на Топлина	Електричество
Обем	70L
Тип Фурна	Фурна за Вграждане
номинално напрежение/честота	220-240 V- 50Hz-60Hz
БткeПCгMкEeз κΛкCHгλ	3.0kW

ПОТРЕБЛЕНИЕ НА ЕНЕРГИЯ

Информация за консумацията на енергия и максималното време за достигане на приложимия режим на ниска консумация на енергия.

Режим на изключване	0.5 W
Максималното време, необходимо на фурната да достигне автоматично до приложимия режим или състояние на ниска консумация на енергия.	20 минути

05 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

За по-добър външен вид и надеждност, поддържайте уреда чист. Модерният дизайн на устройството намалява поддръжката до минимум. Частите на устройството, които влизат в контакт с храна, трябва да се почистват редовно.

- Преди каквато и да е поддръжка и почистване, изключете захранването.
- Задайте всички контроли в положение OFF (Изключено).
- Изчакайте, докато вътрешността на уреда не е гореща, но само леко топла; почистването е по-лесно, когато е топла.
- Почистете повърхността на уреда с влажна кърпа, мека четка или фина гъба и след това избършете. В случай на силно замърсяване, използвайте гореща вода с неабразивен почистващ продукт.
- За почистване на стъклото на вратата на фурната не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки, те могат да надраскат повърхността или да доведат до повреда на стъклото.
- Никога не оставяйте киселинни вещества (лимонов сок, оцет) върху части от неръждаема стомана.
- Не използвайте почистващ препарат под високо налягане за почистване на уреда. Табите за печене могат да се мият с мек почистващ препарат.

Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Като гарантирате, че този продукт се изхвърля правилно, ще помогнете за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени от неподходящо третиране на отпадъците от този продукт. Символът върху продукта показва, че този продукт не може да се третира като битов отпадък. Вместо това той се предава на съответния пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Изхвърлянето трябва да се извършва в съответствие с местните разпоредби за околната среда за изхвърляне на отпадъци. За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния градски офис, вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.





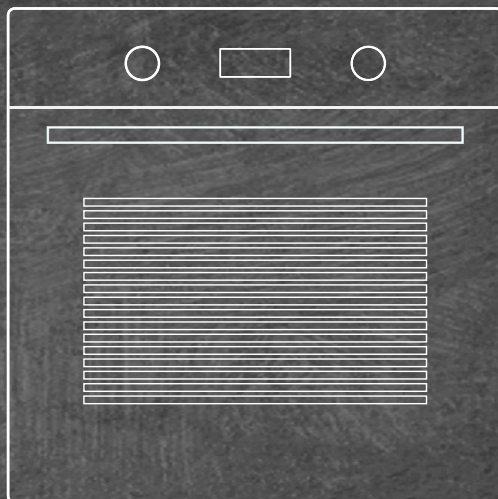
make yourself at home

Furrë elektrike Inkaso

65M90E3IX

65M90E3

MANUAL I PËRDORIMIT



Lexoni me kujdes këto udhëzime përpara se të përdorni furrën dhe mbajeni me kujdes. Nëse ndiqni udhëzimet, furra juaj do t'ju shërbejë për shumë vite.

Faleminderit që keni blerë produktin tonë. Shpresojmë që të kënaqeni duke përdorur funksionet dhe dobitë e shumta që ofron. Përpara se të përdorni këtë produkt, ju lutemi studioni me kujdes të gjithë manualin e udhëzimeve. Mbajeni këtë manual në një vend të sigurt për t'iu referuar në të ardhmen. Sigurohuni që edhe njerëzit e tjerë që përdorin produktin të njihen me këto udhëzime.

PARALAJMËRIM

- Kur furra ndizet për herë të parë, mund të lëshojë një erë të pakëndshme. Kjo ndodh për shkak të agjentit lidhës që përdoret për panelet izoluese brenda furrës. Vëreni në punë përdorni produktin e ri bosh me funksionin e gatimit të zakonshëm, 250 °C, 90 minuta për të pastruar papastërtitë e vajit brenda zgavrës.
- Gjatë përdorimit të parë, është krejt normale që do të ketë pak tym dhe aromë. Nëse ndodh, thjesht duhet të prisni që era të largohet para se të futni ushqimin në furrë.
- Përdoreni produktin në ambient të hapur.
- Pajisja dhe pjesët e aksesueshme të saj nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e elementeve të nxehjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë vazhdimisht nën mbikëqyrje.
- Nëse sipërfaqja është e çarë, fikenit pajisjen për të shmangur rrezikun e goditjeve.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvojë dhe njohurish nëse udhëzohen ose mbikëqyren në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdorimit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.
- Gjatë përdorimit, pajisja nxehet shumë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementeve të nxehjes brenda furrës.
- Mos lejoni fëmijët t'i afrohen furrës kur ajo është në punë, veçanërisht kur grila është e ndezur.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur para se të ndërroni llambën e furrës për të shmangur rrezikun e goditjeve elektrike.
- Mjetet për shkëputje duhet të inkorporohen në instalimet elektrike në përputhje me specifikimet e instalimeve elektrike.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje nuk është bërë për t'u përdorur nga persona (përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohurie, përveç nëse mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes nga personi përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Pjesët e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
- Një mjet shkëputjeje me të gjitha polet duhet të përfshihet në instalimet elektrike në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

- Nëse kordoni i energjisë është dëmtuar, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona të ngjashëm të kualifikuar për të shmangur rreziqet.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruajtëse metalike të mprehta për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë që mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.
- Nuk duhet të përdoret pastrues me avull.
- Pajisjet nuk janë bërë për t'u përdorur me kohëmatës të jashtëm ose me një sistem të veçantë telekomandimi.
- Udhëzimet për furrat që kanë rafte duhet të përfshijnë hollësi që tregojnë instalimet e sakta të rafteve.

▲ KËSHILLA PËR SIGURINË

- Mos e përdorni furrën nëse jeni zbathur. Mos e prekni furrën me duar ose këmbë të njoma ose të lagura.
- Për furrën: Dera e furrës nuk duhet të hapet shpesh gjatë gatimit.
- Pajisja duhet të instalohet dhe të vihet në punë nga një teknik i autorizuar. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëm që mund të shkaktohet nga vendosja dhe instalimi i gabuar nga persona të paautorizuar.
- Kur dera ose sirtari i furrës është i hapur, mos lini asgjë mbi të, përndryshe mund të çekuilibroni pajisjen ose të thyeni derën.
- Disa pjesë të pajisjes mund të ruajnë nxehtësinë e tyre për kohë të gjatë; duhet të prisni që të ftohet përpara se të prekni pikat që janë të ekspozuara drejtpërdrejt ndaj nxehtësisë.
- Nëse nuk do ta përdorni pajisjen për kohë të gjatë, këshillohet ta fikni.

▲ MONTIMI I FURRËS NË NJËSINË E KUZHINES

Vendoseni furrën në hapësirën e dhënë në njësinë e kuzhinës; mund të vendoset nën një banak ose në një dollap të drejtë. Fiksoni furrën në pozicion duke e vidhosur në vend, duke përdorur dy vrimat e fiksimit në kornizë. Për të gjetur vrimat e fiksimit, hapni derën e furrës dhe shikoni brenda. Për të lejuar ajrim adekuat, matjet dhe distancat e respektuara gjatë fiksimit të furrës.

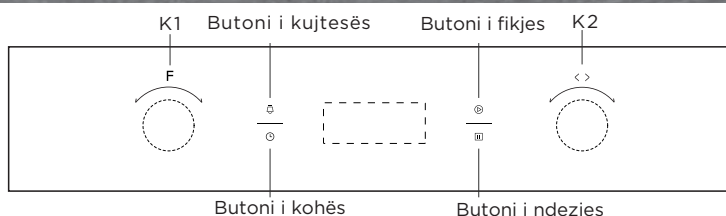
▲ E RËNDËSISHME

Nëse furra duhet të funksionojë siç duhet, streha e kuzhinës duhet të jetë e përshtatshme. Panelet e njësisë së kuzhinës që ndodhen pranë furrës duhet të jenë prej një materiali rezistent ndaj nxehtësisë. Sigurohuni që ngjitësit e njësive që janë prej druri rimeso mund të përballojnë temperaturat prej të paktën 120 °C. Plastika ose ngjitësit që nuk mund ti rezistojnë temperaturave të tilla do të shkrijnë dhe deformojnë njësinë, pasi furra të jetë vendosur brenda njësive, pjesët elektrike duhet të izoloohen plotësisht. Kjo është një kërkesë ligjore e sigurisë. Të gjithë mbrojtëset duhet të fiksohen fort në vend në mënyrë që të jetë e pamundur t'i hiqni ato pa përdorur mjete speciale. Hiqni pjesën e pasme të njësisë së kuzhinës për të siguruar që një rrymë adekuate e ajrit të qarkullojë rreth furrës. Pianura duhet të ketë një hendek të pasmë prej të paktën 45 mm.

▲ DEKLARATA E PAJTUESHMËRISË

Kur ta shpакetoni furrën, sigurohuni që nuk është e dëmtuar në asnjë mënyrë. Nëse keni ndonjë dyshim, mos e përdorni: kontaktoni një person të kualifikuar profesionalisht. Mbajini materialet e paketimit, të tilla si qeset plastike, polistireni ose gozhdët, jashtë arritjes së fëmijëve, pasi ato janë të rrezikshme për fëmijët.





Simboli	Përshkrimi i funksionit
	Llamba e Furrës: E cila i mundëson përdoruesin të vëzhgojë ecurinë e gatimit pa e hapur derën. Llamba e furrës do të ndizet për të gjitha funksionet e gatimit, përveç funksionit ECO.
	Shkriirja: Qarkullimi i ajrit në temperaturën e dhomës mundëson shkriirjen më të shpejtë të ushqimeve të ngrira, (pa përdorur asnjë nxehtësi). Është një mënyrë e butë, por e shpejtë për të përshpejtuar kohën e shkriirjes dhe shkriirjen e pjatave të gatshme dhe produkteve të mbushura me krem, etj.
	Ngrohës i poshtëm: Një element i fshehur në pjesën e poshtme të furrës jep nxehtësi. Përdoret kryesisht për të mbajtur ushqimin të ngrorhtë. Temperatura mund të vendoset në intervalin 60-120°C. Temperatura e paracaktuar është 60°C.
	Gatim tradicional: Pjesa e sipërme dhe e poshtme punojnë së bashku për të siguruar gatim konveksional. Temperatura mund të vendoset në intervalin 50-250°C. Temperatura e paracaktuar është 220°C.
	Furra me ventilim: Kombinimi i ventilatorit dhe të dy elementëve ngrohës siguron depërtim më të barabartë të nxehtësisë, duke kursyer deri në 30-40% të energjisë. Enët janë skuqur lehtë nga jashtë dhe ende të lagështa nga brenda. Shënim: Ky funksion është i përshtatshëm për skarën ose pjekjen e copave të mëdha të mishit në një temperaturë më të lartë. Temperatura mund të vendoset në diapazonin 50-250°C. Temperatura standarde është 220°C.
	Pjekje rrezatuese: Elementi i brendshëm i skarës ndizet dhe fiket për të ruajtur temperaturën. Temperatura mund të vendoset në intervalin 180-240°C. Temperatura e paracaktuar është 210°C.
	Pjekje e dyfishtë në skarë: Elementi nxehtës i brendshëm dhe elementi i sipërm janë duke punuar. Temperatura mund të vendoset në intervalin 180-240°C. Temperatura e paracaktuar është 210°C.
	Pjekje e dyfishtë me ventilator: Elementi nxehtës i brendshëm dhe elementi i sipërm funksionojnë me ventilator. Temperatura mund të vendoset brenda diapazonit 180-240°C. Temperatura standarde është 210°C.
	Konveksioni: Një element rreth ventilatorit me konveksion ofron një burim shtesë nxehtësie për gatimin në stilin e konveksionit. Në modalitetin konveksional, ventilatori ndizet automatikisht për të përmirësuar qarkullimin e ajrit brenda furrës dhe krijon një nxehtësi të barabartë për gatim. Temperatura mund të vendoset në intervalin 50-240°C. Temperatura e paracaktuar është 180°C.
	Për gatim me kursim të energjisë. Gatimi i përbërësve të zgjedhur në mënyrë delikate, dhe nxehtësia vjen nga lart dhe poshtë.

03 UDHËZIME PËRDORIMI

1. Përcaktimi i orës

Pas lidhjes së njësisë me energjinë elektrike, simbolet "0:00" do të shfaqen në ekran.

- 1> Shtypni "⌚", shifrat e orës do të pulsojnë.
- 2> Rrotulloni "K2" për të vendosur orën, (ora duhet të jetë 0--23).
- 3> Shtypni "⌚", minutat do të pulsojnë.
- 4> Rrotulloni "K2" për të ndryshuar përcaktimin e minutave, (koha duhet të jetë brenda 0--59).
- 5> Shtypni "⌚" për të përfunduar përcaktimin e orës. ":" do të pulsojë, dhe ora do të ndizet.

Shënim: Ora është 24-orëshe. Pas ndezjes, nëse nuk është vendosur, ora do të tregojë "0:00".

2. Vendosja e funksionit

- 1> Rrotulloni "K1" për të zgjedhur funksionin e gatimit që dëshironi. Simboli përkatës do të ndizet.
- 2> Rrotulloni "K2" për të ndryshuar temperaturën.
- 3> Shtypni "⏻" për të konfirmuar fillimin e gatimit.
- 4> Nëse hapi 2 shpërfilltet, shtypni "⏻" për të konfirmuar fillimin e gatimit dhe ora standarde është 9 orë, temperatura standarde do të shfaqet në ekranin LED.

SHËNIM:

- 1> Rrotulloni "K1" për të rregulluar kohën e gatimit kur fillon gatimi. Më pas shtypni "⏻" për të konfirmuar. Nëse butoni "⏻" nuk shtypet brenda 3 sekondave, furra do të kthehet në kohën e mëparshme për të vazhduar gatimin.
- 2> Rrotulloni "K2" për të rregulluar temperaturën kur fillon gatimi. Treguesi përkatës do të ndizet. Më pas shtypni "⏻" për të filluar gatimin. Nëse "⏻" nuk shtypet brenda 3 sekondave, furra do të kthehet në temperaturën e mëparshme, për të vazhduar gatimin.

3. Vendosja e llambës

- 1> Rrotulloni "K1" për të zgjedhur funksionin përkatës, atëherë ikona përkatëse do të ndizet.
- 2> Shtypni butonin "⏻" për të filluar, "0:00#" dhe ikona e llambës "💡" do të ndizet, ":" do të pulsojë.

4. Funksioni pyetës

Në gjendjet e mëposhtme, mund të përdorni funksionin e kërkimit, pas 3 sekondash kthehuni në gjendjen aktuale.

- 1> Ndërkohë që është në punë, nëse ora ishte e vendosur, shtypni butonin "⌚" për të parë orën; nëse funksioni përkujtues është caktuar, shtypni butonin "🔔" për të parë kohën e përkujtuesit.
- 2> Në gjendjen e përkujtuesit, nëse ora ishte e vendosur, shtypni butonin "⌚" për të parë orën.

5. Funksioni i kyçit për fëmijë

Për ta kyçur: shtypni "⏸" dhe "🔒" njëkohësisht për 3 sekonda; do të bjerë një tingull i gjatë dhe "🔒" do të ndizet.

Për të shkyçur: shtypni "⏸" dhe "🔒" në të njëjtën kohë për 3 sekonda, do të ketë një tingull të gjatë "bip" që tregon se kyçi i fëmijëve është hapur.

Shënim: Gjatë modalitetit të punës, nëse dëshironi të ndaloni gatimin, shtypni shpejt butonin e ndalimit. Nuk keni nevojë të shtypni gjatë butonin e ndalimit, ai është i panevojshëm.

6. Funksioni i përkujtuesit

Ky funksion ndihmon t'ju kujtojë të filloni gatimin në një kohë të caktuar nga 0:01 deri në 9:59. Kujtuesi mund të vendoset vetëm kur furra është në modalitet gatishmërie. Ndiqni më poshtë për të vendosur kujtesën:

- 1> Shtypni butonin e cilësimit të kujtesës "🔔";
 - 2> Rrotulloni "K2" për të vendosur orën e kujtesës. (Koha duhet të jetë brenda 0--9).
 - 3> Shtypni butonin e cilësimit të kujtesës "🔔" përsëri;
 - 4> Rrotulloni "K2" për të vendosur kohën e minutës së kujtesës. (Koha duhet të jetë brenda 0--59).
 - 5> Shtypni "⏸" për të konfirmuar cilësimin. Koha do të numërojë mbrapsht.
- Shënim: Zilja e furrës do të tingëllojë 10 herë pas kthimit në orën zero. Mund ta anuloni përkujtuesin gjatë cilësimit duke shtypur butonin e ndalimit; Pasi të jetë vendosur përkujtuesi, mund ta anuloni duke shtypur dy herë butonin e ndalimit.

7. Funksioni Nis/Ndalo/Anulo

- 1> Nëse koha e gatimit është vendosur, shtypni "⏸" për të filluar gatimin. Nëse gatimi është në pauzë, shtypni "⏸" për të vazhduar gatimin.
- 2> Gjatë procesit të gatimit, shtypni "🔒" një herë për të ndaluar gatimin. Shtypni "🔒" dy herë për të anuluar gatimin.

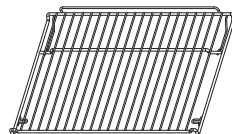
8. Funksioni i kursimit të energjisë

- 1> Në gjendje pritjeje dhe përkujtuesi, shtypni "⏸" për tre sekonda, ekrani LED do të fiket dhe do të vendoset në modalitetin e kursimit të energjisë.
- 2> Nëse nuk bëhet asnjë veprim për 10 minuta në gjendje pritjeje, ekrani LED do të fiket dhe do të kalojë në modalitetin e kursimit të energjisë.
- 3> Në modalitetin e kursimit të energjisë, shtypni ndonjë tast ose rrotulloni çdo çelës që të dalë nga modaliteti i kursimit të energjisë.

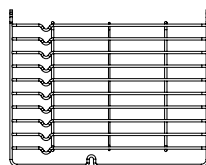
9. Shënim

- 1> Llamba e furrës do të ndizet për të gjitha funksionet, përveç funksionit ECO.
- 2> Pasi të jetë vendosur programi i gatimit dhe butoni " ⏸ " nuk shtypet brenda 5 minutave, do të shfaqet ora ose do të kthehet në gjendjen e pritjes. Programi i cilësimeve do të jetë i pavlefshëm.
- 3> Zilja do të tingëllojë një herë kur shtypet në mënyrë efektive, nëse nuk shtypet në mënyrë efektive nuk do të ketë përgjigje.
- 4> Zilja do të tingëllojë pesë herë për t'ju kujtuar kur të ketë përfunduar gatimi.
- 5> Si funksion më vete, drita e furrës përdoret nga konsumatorët për të zgjedhur aktivisht të vëzhgojnë ushqimin ose të pastrojnë zgavrën. Pasi përdoruesi e hap atë, ata duhet ta mbyllin atë në mënyrë aktive para se të dalin dhe të kthehen në mode standby.
- 6> Pas gatimit në furrë, ventilatori i ftohjes do të vazhdojë të shpërndajë nxehtësinë. Furra do të mbyllet vetëm kur temperatura e brendshme të bjerë nën 75°C.

Rafti me tela: Për skarë, pjata, tavë keku me ushqime për skuqje dhe pjekje.



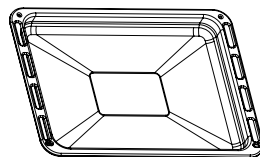
Kllapa rrëshqitëse: Për gatimin e ushqimeve me përmasa më të mëdha, këto shirita mbajtëse të rafteve në anën e djathtë dhe të majtë të furrës mund të hiqen, enët dhe tabakatë mund të vendosen në dyshtet e furrës, duke përdorur funksionet si pjekje rrezatuese, pjekje e dyfishtë në skarë, skarë dyshe me ventilator.



SHËNIM: Kur vendosni enët në dyshtet e furrës, ju lutemi MOS përdorni funksionet me ngrohësin e poshtëm për të parandaluar grumbullimin e nxehtësisë në fund.

(vetëm për modele specifike)

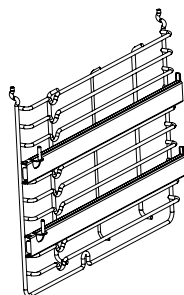
Tigan universal: Për gatimin e sasive të mëdha të ushqimit, si ëmbëlsira të njoma, pasta, ushqime të ngrira etj, ose për mbledhjen e yndyrës/derdhjes dhe lëngjeve të mishit.



Mbajtëse teleskopike: Disa modele mund të kenë mbajtëse teleskopike për të lehtësuar përdorimin e furrës. Këto mbajtëse teleskopike dhe kllapa rrëshqitëse mund të çmontohen duke i zhveshur vidhat e përdorura për ta rregulluar atë. Pas çmontimit, enët dhe tabakatë mund të vendosen në dyshtet e furrës, duke përdorur funksione si pjekje rrezatuese, pjekje e dyfishtë, skarë e dyfishtë me ventilator.

SHËNIM: Kur vendosni enët në dyshtet e furrës, ju lutemi MOS përdorni funksionet me ngrohësin e poshtëm për të parandaluar grumbullimin e nxehtësisë në fund.

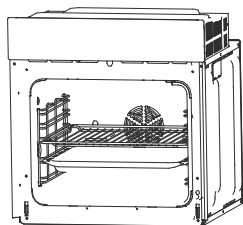
(vetëm për modele specifike)



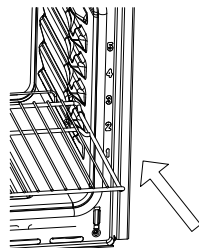
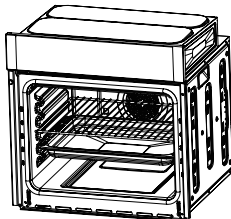
▲ PARALAJMËRIM PËR VENDOSJEN E RAFIT:

Për të siguruar funksionimin e sigurt të rafteve të furrës, vendosja e saktë e rafteve ndërmjet shiritit anësor është e domosdoshme. Raftet dhe tigani mund të përdoren vetëm ndërmjet shtresës së parë dhe të pestë.

Raftet duhet të përdoren me drejtimin e duhur, kjo do të sigurojë që gjatë heqjes me kujdes të raftit ose tabakasë, ushqimet e nxehta të mos rrëshqasin jashtë.



OSE

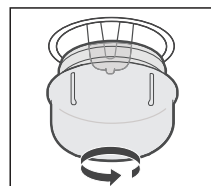


▲ NDËRRIMI I LAMBËS

Për zëvendësim, vazhdoni si më poshtë:

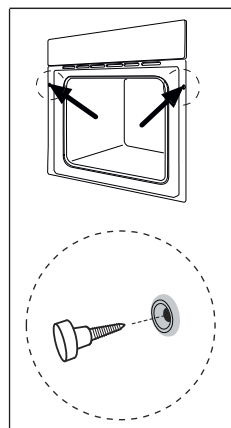
- 1> Shkëputni energjinë nga priza ose fikni ndërprerësin e prizës së njësisë.
- 2> Zhvidhosni kapakun e llambës së xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës (vini re, mund të jetë e ngurtë) dhe zëvendësoni llambën me një të re të të njëjtit lloj.
- 3> Vidhosni përsëri në vend kapakun e llambës së xhamit.

SHËNIM: Përdorni vetëm llamba halogjene 25W/230V~, T300°C.



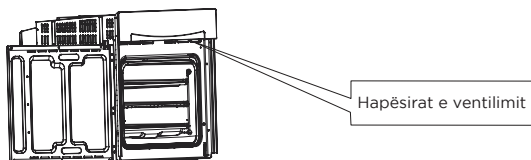
▲ SIGURIMI I FURËS NË KABINET

1. Vendoseni furrën në zgavrën e dollapit.
2. Hapni derën e furrës dhe përcaktoni vendndodhjen e vrimave të vidhave të montimit.
3. Fiksni furrën në dollap me dy vidha.

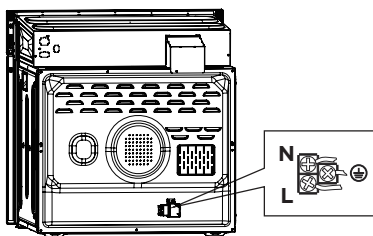


▲ HAPËSIRAT E VENTILIMIT

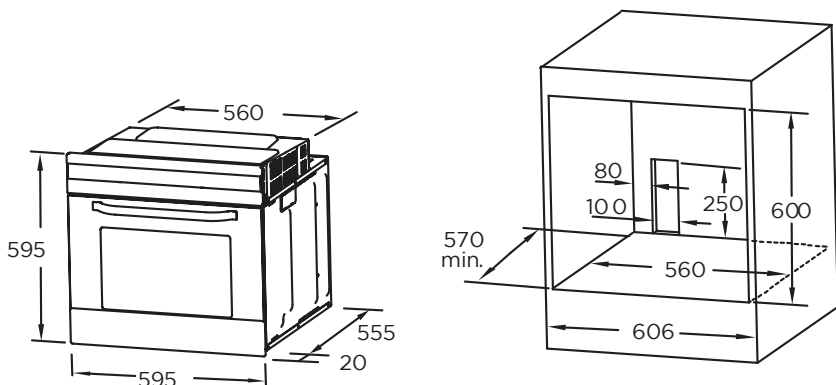
Kur gatimi ka përfunduar ose në gjendje pauzë ose në gjendje pritjeje, nëse temperatura qendrore e furrës është mbi 75 gradë, ventilatori ftohës do të vazhdojë të punojë për 15 minuta. Ose kur temperatura qendrore e furrës bëhet më e ulët se 75 gradë, ventilatori ftohës do të ndalojë paraprakisht.



▲ LIDHJA E FURRËS



▲ INSTALIMI



Vërejtje:

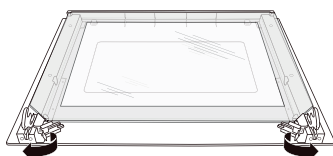
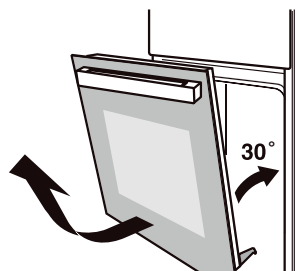
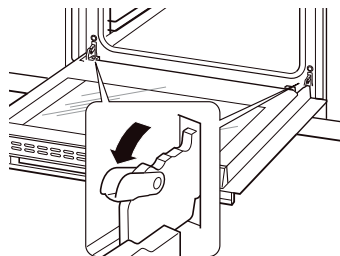
1. Vetëm devijimet plus janë të pranueshme për të gjitha dimensionet.
2. Kabineti nuk përfshin çelësin e energjisë ose prizën.
3. Përmasat janë në mm.

SHËNIM: Numri i aksesorëve të përfshirë varet nga pajisja specifike e blerë.

▲ HEQJA E DERËS NGA FURRA (OPSIONALE)

Çmontimi i pjesëve të derës së furrës

1. Për të hequr derën, hapeni derën në këndin maksimal. Më pas tërhiqeni tokëzën e menteshes së derës prapa.
2. Mbyllni derën në një kënd afërsisht 30° . Mbajeni derën me një dorë në secilën anë. Ngrijeni lart dhe nxirreni ngadalë derën nga furra.
3. Hapni kllapën e rrotullimit të derës, referojuni veprimit në figurën e mëposhtme.
4. Ngrini xhamin e jashtëm të derës dhe nxirreni jashtë, më pas nxirreni xhamin e mesit të derës në të njëjtën mënyrë. (vetëm për modele specifike)

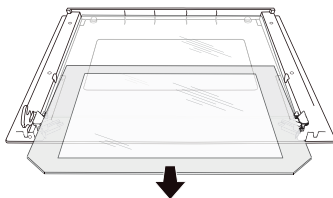


PARALAJMËRIM:

Mos e nxirrni derën me forcë dhe mos lejoni që xhami të thyhet gjatë çmontimit.

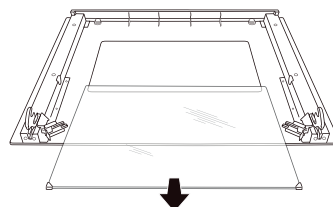
PARALAJMËRIM:

Sustat e menteshës mund të lirohen, duke shkaktuar lëndime fizike.



PARALAJMËRIM:

Mos e ngrini ose mbani derën e furrës nga doreza e derës.



▲ Receta për modalitetin ECO

Receta	Temperatura (°C)	Niveli	Koha (min)	Ngrohja paraprake
Gratin me Djathë e Patate	180	1	90-100	Nr
Tortë me krem djathi	160	1	100-150	Nr
Rosto	190	1	110-130	Nr

EFIKASITETI ENERJITIK

Informacioni i Produktit dhe Fleta Informative sipas Rregullorëve të Ekodesajnit dhe Etiketimit të Energjetikës të BE-së dhe MB-së

Emri i Furnizuesit	Midea
Identifikimi i Modelit	65M90E3IX/ 65M90E3
Indeksi i Efikasitetit Energjistik	94,0
Klasa e Efikasitetit Energjistik	A
Konsumi i Energji me Një Ngarkesë Standard, Modalitet Konvencional	0,99 kWh/cikël
Konsumi i Energji me Një Ngarkesë Standard, Modalitet me Fener Forcues	0,79 kWh/cikël
Numri i Kavitetëve	1
Burimi i Nxehhtësisë	Elektricitet
Vëllimi	70L
Lloji i Furrës	Furrë e Integruar
Tensioni/frekuenca e vlerësuar	220-240V~ 50Hz-60Hz
Energjia elektrike	3,0 kW

KONSUMI I ENERGJISË

Informacioni i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur modalitetin e zbatueshëm të fuqisë së ulët.

Modaliteti i çaktivizuar	0,5 W
Koha maksimale e nevojshme që furra të arrijë automatikisht modalitetin ose gjendet e zbatueshme të fuqisë së ulët.	20 minuta

05 PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Për hir të një pamjeje dhe sigurie të mirë, mbajeni njësinë të pastër. Dizajni modern i njësisë lehtëson mirëmbajtjen në minimum. Pjesët e njësisë që bien në kontakt me ushqimin duhet të pastrohen rregullisht.

- Para çdo pune mirëmbajtjeje dhe pastrimi, shkëputni energjinë.
- Vendosni të gjitha kontrollet në pozicionin OFF.
- Prisni derisa pjesa e brendshme e njësisë të mos jetë e nxehtë, por vetëm paksa e ngrohtë; pastrimi është më i lehtë kur është e ngrohtë.
- Pastroni sipërfaqen e njësisë me një leckë të lagur, furçë të butë ose sfungjer të imët dhe më pas fshijeni për ta tharë. Në rast se është tepër e ndotur, përdorni ujë të nxehtë me produkt pastrimi jogërryes.
- Për pastrimin e xhamit të derës së furrës, mos përdorni pastrues gërryes ose kruajtëse metalike të mprehta; ato mund të gërvishin sipërfaqen ose mund të dëmtojnë xhamin.
- Asnjëherë mos lini substanca acidike (lëng limoni, uthull) në pjesët prej inoksi.
- Mos përdorni pastrues me presion të lartë për pastrimin e njësisë. Tavat e pjekjes mund të lahen me detergjent të butë.

Kjo pajisje është e shënuar sipas direktivës evropiane 2012/19/EU mbi Mbetjet e Pajisjeve Elektrike dhe Elektronike (WEEE).

Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmoni në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, të cilat përndryshe mund të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Simboli në produkt tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj, ai do t'i dorëzohet pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Hedhja duhet të kryhet në përputhje me rregulloret mjedisore lokale për asgjësimin e mbetjeve. Për informacion më të detajuar në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin tuaj të hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.





make yourself at home

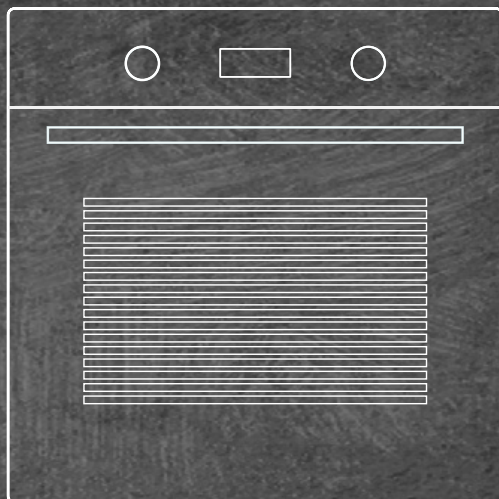


ES

**Horno eléctrico
integrado**

**65M90E3IX
65M90E3**

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar el horno y guárdelas con cuidado.
Si sigue las instrucciones, el horno le proporcionará muchos años de buen servicio.

Gracias por adquirir nuestro producto. Esperamos que disfrute usando las muchas propiedades y ventajas que ofrece. Antes de usar el producto, estudie detenidamente este manual de instrucciones completo. Guarde este manual en un lugar seguro como referencia futura. Asegúrese de que otras personas que usen el producto estén familiarizadas también con estas instrucciones.

ADVERTENCIA

- Cuando se enciende en horno por primera vez, puede que emita un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo que se utiliza en los paneles de aislamiento del interior del horno. Ponga en funcionamiento el nuevo producto vacío con la función de cocinado convencional, a 250°C, durante 90 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior de la cavidad.
- Durante su uso por primera vez, es absolutamente normal que haya un ligero humo y un ligero mal olor. En caso de que eso se produzca, simplemente tiene que esperar a que desaparezca el olor antes de poner alimentos en el horno.
- Use el producto en un entorno abierto.
- Este aparato y sus componentes accesibles se pueden calentar durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

- Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Este aparato pueden usarlo niños con una edad de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando se les haya supervisado o hayan recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar ni la limpieza ni el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Durante su uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos térmicos dentro del horno.
- No deje que los niños se acerquen al horno mientras está funcionando, en especial cuando el grill esté encendido.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla de horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Se debe incorporar un medio de desconexión en el cableado fijo conforme a las especificaciones de cableado.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan

sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- Se debe incorporar una desconexión de todos los polos en el cableado fijo conforme a la normativa de cableado.
- En caso de que el cable de alimentación presente daños, el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar deben sustituirlo para evitar cualquier riesgo.
- No use limpiadores abrasivos duros o ralladores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del microondas ya que pueden arañar la superficie, lo que puede provocar que se destruya el cristal.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- Los aparatos no están diseñados para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Las instrucciones para aquellos hornos que disponen de estanterías deben incluir detalles que indiquen la instalación correcta de las estanterías.

▲ **CONSEJOS DE SEGURIDAD**

- No use el horno salvo que lleve puesto algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies húmedos o mojados.
- Para el horno: No debe abrirse la puerta del horno durante el periodo de cocinado.
- Un técnico autorizado debe instalar el aparato y ponerlo en funcionamiento. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daños que pudiera provocarse por una colocación e instalación defectuosa realizada por personal no autorizado.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en ellos, puede desequilibrar el aparato y romper la puerta.
- Algunas piezas del aparato pueden permanecer calientes durante mucho tiempo, es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos que están expuestos al calor directamente.
- Si no va a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, le aconsejamos que lo desenchufe.

▲ **INSTALACIÓN DEL HORNO EN LA COCINA**

Instale el horno en el espacio que se proporcione en la cocina, puede instalarse debajo de la encimera de trabajo o en un espacio recto. Fije el horno en su posición atornillándolo, usando los dos agujeros de fijación de la estructura. Para localizar los agujeros de fijación, abra la puerta del horno y mire en su interior. Para permitir una ventilación adecuada, se deben cumplir las mediciones y las distancias cuando se instala el horno.

▲ **IMPORTANTE**

Si el horno debe funcionar adecuadamente, la carcasa de la cocina debe ser adecuada. Los paneles de la cocina que se encuentren cerca del horno deben estar fabricados de un material resistente al calor. Asegúrese de que los pegamentos de las unidades que están fabricados de madera chapada pueden soportar las temperaturas de al menos 120 °C. Los plásticos o pegamentos que no puedan soportar dichas temperaturas se fundirán y deformarán la unidad, una vez que el horno se haya incrustado dentro de las unidades, se deben aislar completamente las piezas eléctricas. Se trata de una exigencia legal de seguridad. Todas las protecciones deben fijarse con fuerza de forma que sea imposible retirarlas sin tener que usar herramientas especiales. Retire la parte posterior de la cocina para asegurar que circula una corriente adecuada de aire alrededor del horno. El quemador debe tener un espacio posterior de al menos 45 mm.

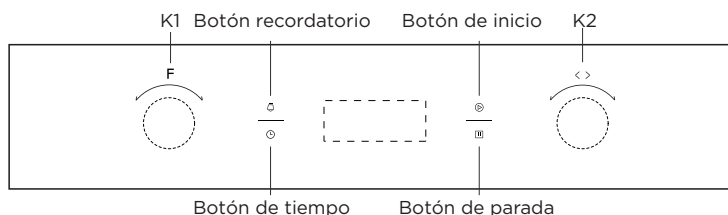
▲ **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Cuando haya desembalado el horno, asegúrese de que no presente daños de ninguna de las maneras. Si tiene cualquier duda, no lo use y póngase en contacto con una persona profesional cualificada. Mantenga los materiales del embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños ya que son peligrosos para ellos.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

02



Símbolo	Descripción de funciones
	Lámpara del horno: Que permite al usuario observar el progreso del cocinado sin tener que abrir la puerta. La lámpara del horno se iluminará con todas las funciones de cocinado, excepto la función ECO.
	Descongelación: La circulación del aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados, (sin usar ningún tipo de calor). Se trata de una manera suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación y deshielo de platos precocinados y productos llenos de crema, etc.
	Calentador inferior: Un elemento oculto en el fondo del horno proporciona calor: se usa principalmente para mantener calientes los alimentos. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 60-120°C. La temperatura predeterminada es de 60°C.
	Cocinado convencional: La parte superior e inferior funcionan juntas para ofrecer un cocinado de convección. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 50-250°C. La temperatura predeterminada es de 220°C.
	Convención con ventilador: La combinación del ventilador y ambos elementos térmicos ofrecen incluso una mayor penetración del calor, ahorrando hasta el 30-40 % de energía. Los platos están ligeramente tostados en el exterior pero todavía húmedos en el interior. Nota: Esta función es apta para poner a la plancha o asar grandes pedazos de carne a una temperatura más alta. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 50-250°C. La temperatura predeterminada es de 220°C.
	Asado radiante: Se enciende y se apaga el elemento interno de la parrilla para mantener la temperatura. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 180-240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.
	Doble asado a la parrilla: Funcionan el elemento radiante interno y el elemento superior. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 180-240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.
	Doble asado a la parrilla con ventilador: El elemento radiante interno y el elemento superior funcionan con ventilador. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 180-240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.
	Convección: Un elemento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente de calor adicional para el cocinado estilo convección. En el modo convección, el ventilador automáticamente se enciende para mejorar la circulación del aire dentro del horno y crea un calor en el horno para el cocinado. Se puede fijar la temperatura dentro de una gama de 50-240°C. La temperatura predeterminada es de 180°C.
	Para cocinar ahorrando energía. Cocine los ingredientes seleccionados de manera suave y el calor emana de la parte superior e inferior.

1. Configuración del reloj

Tras conectar la unidad a la alimentación, serán visibles en pantalla los símbolos "0:00".

- 1> Pulse "⌚" dos veces: los dígitos de la hora parpadearán.
- 2> Gire "K2" para ajustar los dígitos de la hora (la hora debe estar entre 0--23).
- 3> Pulse "⌚"; parpadearán los minutos.
- 4> Gire "K2" para ajustar la configuración de los minutos, (el tiempo debe estar entre 0--59).
- 5> Pulse "⌚" para finalizar la configuración del reloj. ":" parpadeará y se iluminará la hora.

Nota: El reloj presenta 24 horas. Tras encenderlo, si está configurado, el reloj mostrará "0:00".

2. Configuración de funciones

- 1> Gire "K1" para elegir la función de cocinado que requiera. Se iluminará el símbolo relacionado.
- 2> Gire "K2" para ajustar la temperatura.
- 3> Pulse "⌚" para confirmar el inicio del cocinado.
- 4> Si se ignora el paso 2, pulse "⌚" para confirmar el inicio del cocinado y el tiempo predeterminado es de 9 horas, la temperatura predeterminada se mostrará en la pantalla LED.

NOTA:

- 1> Gire "K1" para ajustar el tiempo de cocinado cuando se inicie este. Posteriormente, pulse "⌚" para confirmarlo. Si no se pulsa "⌚" en 3 segundos, el horno volverá al tiempo anterior para continuar cocinando.
- 2> Gire "K2" para ajustar la temperatura cuando se inicie el cocinado. Se iluminará el indicador relacionado. Posteriormente, pulse "⌚" para iniciar el cocinado. Si no se pulsa "⌚" en 3 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior para continuar cocinando.

3. Configuración de la lámpara

- 1> Gire "K1" para seleccionar la función relevante, posteriormente, se encenderá el icono correspondiente.
- 2> Pulse el botón "⌚" para empezar, se iluminarán "0:00" y el icono de la lámpara "💡". ":" parpadeará.

4. Función de consulta

En los siguientes estados, puede usar la función de pregunta y después de 3 segundos volverá al estado actual.

- 1> Durante el estado de trabajo, si se ha configurado el reloj, pulse el botón "⌚" para ver la hora actual, si se ha configurado la función recordatorio, pulse el botón "🕒" para ver la hora del recordatorio.
- 2> En estado recordatorio, si se ha configurado el reloj, pulse el botón "⌚" para ver la hora actual.

5. Función de bloqueo infantil

Para bloquear: pulse "🔒" y "🕒" de forma simultánea durante 3 segundos, habrá un "pitido" largo y el "🔒" se iluminará.

Salir del bloqueo: pulse "🔒" y "🕒" de forma simultánea durante 3 segundos, habrá un "pitido" largo indicando que se ha liberado el bloqueo infantil.

Nota: Durante el modo de funcionamiento, si desea detener el cocinado, pulse rápidamente el botón de parada. No es necesario pulsar durante mucho tiempo el botón de parada, no es válido.

6. Función de recordatorio

Esta función le ayudará a recordarle que debe empezar a cocinar a cierta hora desde 0:01 hasta 9:59. Solo cuando el horno está en modo en espera, se puede configurar el recordatorio. Siga los pasos que aparecen debajo para configurar el recordatorio:

- 1> Pulse el botón de configuración del recordatorio "🕒";
- 2> Gire "K2" para configurar el tiempo de la hora del recordatorio. (El tiempo debe estar entre 0--9).
- 3> Vuelva a pulsar el botón de configuración del recordatorio "🕒".
- 4> Gire "K2" para configurar el tiempo de los minutos del recordatorio. (El tiempo debe estar entre 0--59).
- 5> Pulse "🔒" para confirmar la configuración. El tiempo iniciará la cuenta atrás.

Nota: El pitido del horno sonará 10 veces después de que la hora llegue a la hora cero.

Puede cancelar el recordatorio durante la configuración pulsando el botón de parada. Una vez que se ha configurado el recordatorio, puede cancelarlo pulsando el botón parada dos veces.

7. Función de inicio / pausa / cancelar

- 1> Si se ha configurado la hora de cocinado, pulse "🔒" para empezar a cocinar. Si se ha hecho una pausa en el cocinado, pulse "🔒" para reanudar el mismo.
- 2> Durante el proceso de cocinado, pulse una vez "🕒" para hacer una pausa en el cocinado. Pulse dos veces "🕒" para cancelar el cocinado.

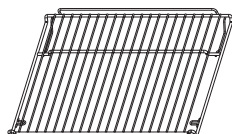
8. Función de ahorro de energía

- 1> En estado en espera y en estado recordatorio, pulse "⏻" durante tres segundos, la pantalla LED se apagará y se iniciará el modo de ahorro de energía.
- 2> Si no hay funcionamiento en 10 minutos bajo el estado de espera, la pantalla LED se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
- 3> Bajo el modo ahorro de energía, pulsar cualquier tecla o girar cualquier dial puede hacer salir del modo de ahorro de energía.

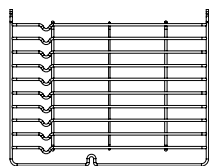
9. Nota

- 1> La lámpara del horno estará encendida en todas las funciones, excepto en la función ECO.
- 2> Una vez que se ha fijado el programa de cocinado, y no se ha pulsado el botón "⏻" en 5 minutos, se mostrará la hora actual o se volverá al estado en espera. Quedará invalidado el programa de configuración.
- 3> El pitido sonará una vez cuando se pulse de forma efectiva, si no se pulsa de forma efectiva, no habrá respuesta.
- 4> El pitido sonará cinco veces para recordarle que el cocinado ha terminado.
- 5> Como una función separada, los consumidores solo utilizan la luz del horno para elegir la observación de los alimentos o para limpiar el receptáculo. Una vez que el usuario lo abre, debe cerrarlo de forma activa antes de salir y volver al modo en espera.
- 6> Tras cocinar en el horno, el ventilador de refrigeración continuará encendido para disipar el calor. El horno únicamente se cerrará cuando la temperatura principal sea inferior a 75°C.

Estantería de cable: Para parrilla, platos y sartenes de pasteles con elementos para asar y cocinar a la parrilla.

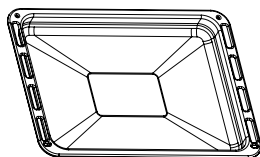


Abrazadera del interruptor deslizante: Para cocinar alimentos de gran tamaño, se pueden retirar estos raíles de soporte de la estantería situados a los laterales izquierdo y derecho del horno, los platos y la bandeja se pueden colocar en el suelo del horno, usando las funciones de parrilla radiante, parrilla doble, parrilla doble con ventilador.

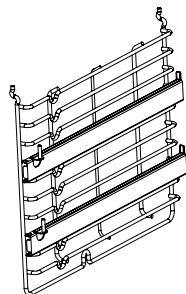


NOTA: Cuando coloque platos en el suelo del horno, NO use funciones con el calentador inferior para evitar la acumulación de calor en la parte inferior. (únicamente para modelos específicos)

Sartén universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos como pasteles esponjosos, pastas, alimentos congelados, etc., o para recoger grasa / vertidos y jugos de carne.



Guía telescópica: Algunos modelos pueden disponer de guías telescópicas para facilitar el uso del horno. Algunas guías telescópicas y abrazaderas de interruptores deslizantes pueden desmontarse desatornillando los tornillos que se han usado para fijarlas. Tras desmontarlos, los platos y la bandeja pueden colocarse en el suelo del horno, usando funciones como parrilla radiante, parrilla doble, parrilla doble con ventilador.

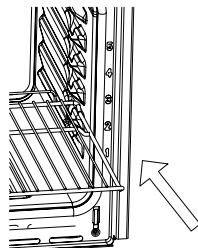
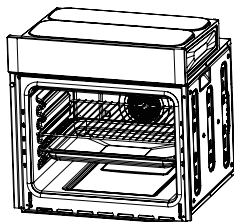
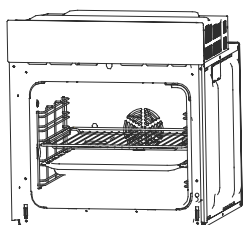


NOTA: Cuando coloque platos en el suelo del horno, NO use funciones con el calentador inferior para evitar la acumulación de calor en la parte inferior. (únicamente para modelos específicos)

▲ ADVERTENCIA DE COLOCACIÓN DE ESTANTERÍA

Para asegurarse de que las estanterías del horno funcionan de forma segura, es imperativo la colocación correcta de las estanterías entre los raíles laterales. Las estanterías y la sartén solo pueden usarse entre la primera y la quinta capa.

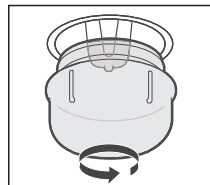
Las estanterías deben usarse en la dirección correcta, asegurará que durante la retirada cuidadosa de la estantería o bandeja, los alimentos calientes no se deslizen hacia afuera.



▲ SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para su sustitución siga el siguiente proceso:

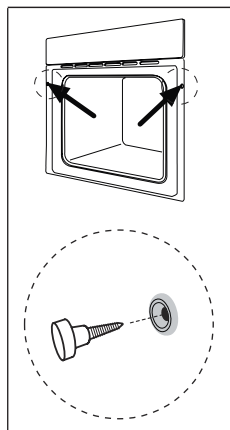
- 1> Desconecte la alimentación de la toma de corriente o apague el disyuntor de la salida de la unidad principal.
- 2> Afloje la cubierta de la bombilla de cristal girándola en sentido antihorario (tenga en cuenta, que puede estar rígida) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
- 3> Vuelva a apretar la cubierta de la lámpara de cristal.



NOTA: Use únicamente bombillas halógenas de 25W/230V~, T300°C.

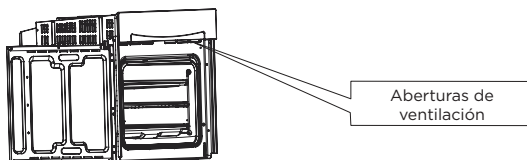
▲ ASEGURAR EL HORNO AL ESPACIO DE ARMARIO

1. Ajuste el horno al receso del espacio del armario.
2. Abra la puerta del horno y determine la ubicación de los orificios de los tornillos de montaje.
3. Fije el horno al armario con dos tornillos.

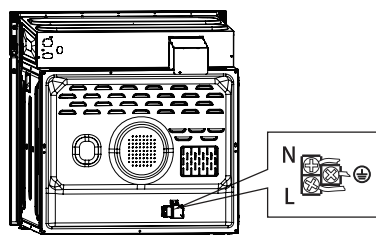


▲ ABERTURAS DE VENTILACIÓN

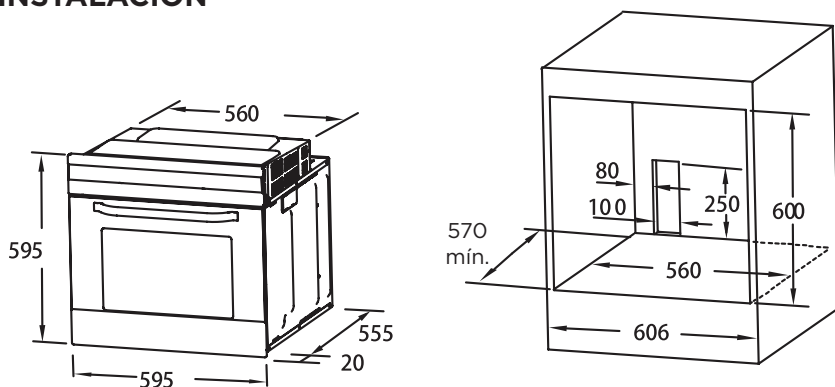
Cuando haya terminado de cocinar o en el estado de pausa o de espera, si la temperatura del centro del horno es superior a 75 grados, el ventilador de refrigeración continuará funcionando durante 15 minutos. O cuando la temperatura del centro del horno es inferior a 75 grados, el ventilador se detendrá por adelantado.



▲ CONEXIÓN DEL HORNO



▲ INSTALACIÓN



Comentario:

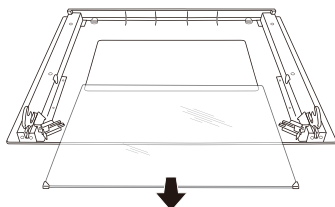
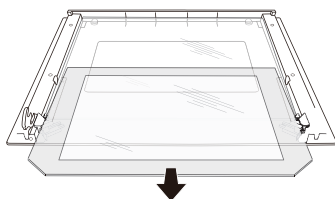
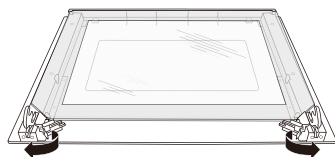
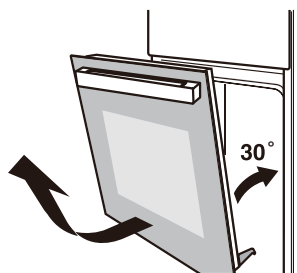
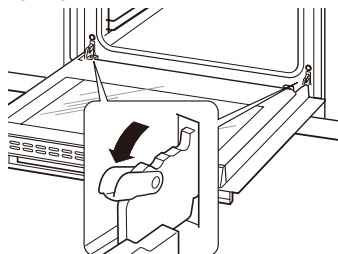
1. Únicamente son admisibles más desviaciones para todas las dimensiones.
2. El espacio del armario no incluye el interruptor o toma de corriente.
3. Las dimensiones están indicadas en mm.

NOTA: El número de accesorios incluidos depende del aparato en particular que se haya adquirido.

▲ RETIRADA DE LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL)

Desmontaje de los componentes de la puerta del horno

1. Para retirar la puerta, abra la puerta al ángulo máximo. Posteriormente tire de la hebilla situada en el quicio posterior de la puerta.
2. Cierre la puerta a un ángulo de aproximadamente 30°. Sujete la puerta con una mano a cada lado. Levante y tire hacia afuera lentamente de la puerta desde el horno.
3. Abra la abrazadera de rotación de la puerta; remítase a esta acción en la siguiente imagen.
4. Levante el vidrio exterior de la puerta y extráigalo; después retire el vidrio medio de la misma manera (solo para modelos específicos).



ADVERTENCIA:

No extraiga la puerta de forma forzosa y evite la rotura del vidrio durante el proceso de desmontaje.

ADVERTENCIA:

Se pueden aflojar los muelles del quicio, ocasionando lesiones personales.

ADVERTENCIA:

No levante o transporte la puerta del horno utilizando la manilla de la puerta.

▲ **Recetas para el modo ECO**

Recetas	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (mínimo)	Precalentamiento
Patata Queso Gratinar	180	1	90-100	No
Queso Pastel	160	1	100-150	No
Carne	190	1	110-130	No

ESPECIFICACIONES

Información del producto y hoja de información del producto de acuerdo con las regulaciones de diseño ecológico y etiquetado energético de la UE y el Reino Unido

Nombre del proveedor	Midea
Identificación del modelo	65M90E3IX/65M90E3
Índice de eficiencia energética	94,0
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0,99kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo ventilador forzado	0,79kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	70L
Tipo de horno	Horno integrado
Tensión nominal / frecuencia	220-240V~ 50Hz-60Hz
Potencia eléctrica	3,0kW

CONSUMO DE ENERGÍA

Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de baja potencia aplicable.

Modo apagado	0,5W
El tiempo máximo necesario para que el horno alcance automáticamente el modo o condición de baja potencia aplicable.	20 minutos

05 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por la buena apariencia y fiabilidad de la unidad, mantenga esta limpia. El diseño moderno de la unidad facilita su mantenimiento mínimo. Se deben limpiar regularmente las piezas de la unidad que entren en contacto con alimentos.

- Antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza, desconecte la alimentación.
- Fije todos los controles en la posición APAGADO.
- Espere hasta que el interior de la unidad no esté caliente porque solo la limpieza ligeramente caliente es más fácil que cuando está caliente.
- Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y después séquela. En caso de que haya muchos residuos sólidos, use agua caliente con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para la limpieza del cristal del horno, no use limpiadores abrasivos o estropajos metálicos ya que estos pueden rallar la superficie o provocar que se dañe el cristal.
- Nunca deje sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) sobre las piezas de acero inoxidable.
- No use limpiadores a alta presión para limpiar la unidad. Las bandejas de pastelería pueden lavarse con un detergente neutro.

Este aparato tiene la marca según la directiva europea 2012/19/EU sobre Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).

Al asegurar que este producto se elimina correctamente, ayudará a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían en cualquier caso estar provocadas por el manejo de los residuos de este producto. El símbolo en el producto indica que este producto no debe tratarse como residuos domésticos. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida adecuado para el reciclaje de productos eléctrico y electrónicos. La eliminación debe realizarse conforme a la normativa medioambiental local respecto a la eliminación de residuos. Para obtener información detallada acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.





make yourself at home