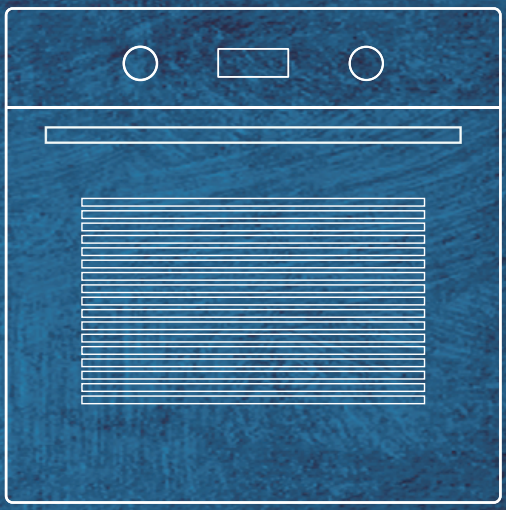
DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

Eingebauter Elektrobackofen

65P90E3IX



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.

www.midea.com

01 SICHERHEITSHINWEISE

▲ ZU BEACHTEN

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.

▲ WARNUNG

1. Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch verströmen. Dies ist auf das Bindemittel zurückzuführen, das für die Isolierplatten im Ofen verwendet wird. Bitte lassen Sie das neue, leere Produkt mit der konventionellen Kochfunktion 250 ℃ , 90 Minuten hochlaufen, um Ölverunreinigungen im Inneren des Garraums zu entfernen.
2. 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 verflogen ist, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen.
3. Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
4. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
5. Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten körperlichen, 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 daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

7. Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
8. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
9. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
10. Die Trennvorrichtung muss in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften integriert werden.
11. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
12. 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.
13. Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
14. In die feste Verdrahtung muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut werden.
15. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden.

16. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
17. Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler
18. Überschüssiges Material muss vor der Reinigung entfernt werden.
19. Während der pyrolytischen Reinigung können die zugänglichen Teile heißer als normal werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
20. Bei der pyrolytischen Reinigung muss die Sonde entfernt werden. entfernt werden.
21. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
22. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
23. Die Gebrauchsanweisung für Backöfen mit Einlegeböden muss Angaben über die korrekte Installation der Einlegeböden enthalten.
24. Benutzen Sie den Backofen nur, wenn Sie etwas an den Füßen tragen. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
25. Für den Ofen: Die Backofentür sollte während des Garvorgangs nicht oft geöffnet werden.
26. 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.
27. Legen Sie bei geöffneter Backofentür oder Schublade keine Gegenstände darauf ab, da das Gerät sonst aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür brechen könnte.
28. 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.

29. Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie es ausstecken.

▲ EINBAU DES OFENS IN DIE KÜCHENEINHEIT

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

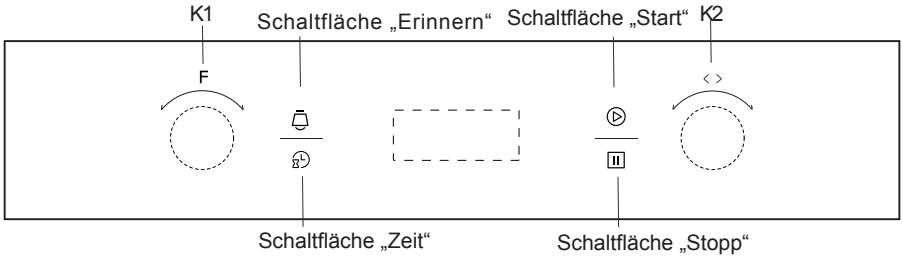
Damit der Backofen einwandfrei funktioniert, muss das Küchengehäuse geeignet sein. Die Platten der Küchenzeile, die sich neben dem Backofen befinden, müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Vergewissern Sie sich, dass die Verleimung von Schränken aus furniertem Holz Temperaturen von mindestens 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 nicht beschädigt ist. 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.

CE

PRODUKTBEZEICHNUNG 02



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 Pyrolysefunktion und ECO-Funktion)
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen der gefrorenen Lebensmittel (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 Backofens sorgt für Wärme und 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.

Symbol	Beschreibung der Funktion
	Konvektion mit Gebläse: Die Kombination aus 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.
Pyrolytischer Modus	Pyrolytische Funktion: Wenn die Funktion auf den prolytischen Modus eingestellt ist, zeigt die LED „PyR“ an. Die Standardtemperatur beträgt 450°C. Der Timer kann auf 1:30 oder 2:00 Stunden eingestellt werden.
	Für energiesparendes Kochen. Die ausgewählten Zutaten werden schonend gegart, wobei die Hitze von oben und unten kommt.

Hinweise

1. Als separate funktion wird das ofenlicht vom benutzer zur aktiven beobachtung des garguts oder zur reinigung des garraums verwendet. Nach dem öffnen muss es vom benutzer aktiv geschlossen werden, bevor er das gerät verlässt und in den standby-modus zurückkehrt.
2. 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.

▲ Einstellung der Uhr

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

1. Drücken Sie „ ⏲ “, die Stundenzahlen blinken.
2. Drehen Sie „K2“, um die Stundenzahlen einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen).
3. Drücken Sie „ ⏲ “, 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.

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

▲ Funktionseinstellung

1. Drehen Sie „K1“, um die gewünschte Kochfunktion zu wählen. Das entsprechende Symbol leuchtet.
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, und die Standardzeit beträgt 9 Stunden, die Standardtemperatur wird auf der LED angezeigt.

Anmerkung:

1. Die Schrittgrößen für die Einstellzeit der Drehknöpfe sind wie folgt:
   0 bis 0:30 min: Schritt 1 Minute
   0:30 bis 9:00 h: Schritt 5 Minuten
2. Die Schrittgrößen für die Temperatureinstellung betragen 5 °C, bei der Strahlungsgrillfunktion 30 °C.
3. Drehen Sie „K1“, um die Garzeit bei Beginn des Garvorgangs 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.
4. Drehen Sie „K2“, um die Temperatur bei Garbeginn einzustellen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie dann „ ⏵ “, um zu kochen. Wenn „ ⏵ “ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, kehrt der Ofen zur vorherigen Temperatur zurück, um den Garvorgang fortzusetzen.

▲ Lampeneinstellung

1. Drehen Sie „K1“, um die entsprechende Funktion zu wählen, dann leuchtet das entsprechende Symbol auf.

2. Drücken Sie die Schaltfläche „ ▷ “ zum Starten, „0:00“ und das Lampensymbol „ ⏲ “ leuchtet auf, „ : “ blinkt.

▲ 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 während des Betriebs die Schaltfläche „ ⏲ “, um die aktuelle Zeit zu sehen; wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „ ⏲ “, um die Zeit der Erinnerung zu sehen.
2. Im Erinnerungszustand, wenn die Uhr eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „ ⏲ “, um die aktuelle Zeit zu sehen.
3. Wenn die Reservierungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie im Uhrzeitanzeigezustand die Schaltfläche „ ⏲ “, um die Uhrzeit der Reservierung anzuzeigen.

▲ Kindersicherungsfunktion

Zum Sperren: „ ▷ “ und „ ⏸ “ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken, es ertönt ein langer „Piepton“ und die „ 🔒 “ leuchtet auf.
Sperre beenden: „ ▷ “ und „ ⏸ “ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken, es ertönt ein langer „Piepton“, der anzeigt, dass die Kindersicherung gelöst ist.
Anmerkung: 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.

▲ 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. Drücken Sie die Schaltfläche für die Erinnerungseinstellung „ ⏲ “ erneut;
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.

Anmerkung: Der Backofensummer ertönt 10 Mal, nachdem die Zeit auf die Stunde Null zurückgegangen ist.
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.

▲ Start/Pause/Abbrechfunktion

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.

▲ Energiesparfunktion

1. Im Wartezustand und im Erinnerungszustand „ ⏵ “ drei Sekunden lang drücken, die LED-Anzeige erlischt und der Energiesparmodus wird aktiviert.
2. Wenn innerhalb von 10 Minuten im Wartezustand keine Bedienung erfolgt, erlischt die LED-Anzeige und es wird in den Energiesparmodus gewechselt.
3. Im Energiesparmodus können Sie den Energiesparmodus durch Drücken einer beliebigen Schaltfläche oder Drehen eines beliebigen Knopfes beenden.

▲ 9. Pyrolytische Funktion

Mit dieser Funktion können Sie den Garraum gründlich reinigen.

1. Drehen Sie „K1“, um die pyrolytische Funktion zu wählenction. Die LED zeigt „PyR“ an.
2. Drücken Sie „ ⏵ “, um den Garvorgang zu bestätigen. Die voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden, und auf der LED-Anzeige wird „PyR“ angezeigt.
3. Drehen Sie „K1“, um die Pyrolysezeit zu ändern. Der Timer kann auf 1:30 oder 2:00 Stunden eingestellt werden.

Anmerkung:

1. Wenn die Backofentür nicht geschlossen war, passiert beim Drücken der Startschaltfläche nichts. Die LED zeigt „door“ (Tür) und „PyR“.
2. Wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens höher als 320 °C ist, kann die Startschaltfläche nicht mehr gedrückt werden. Die LED zeigt „CooL“ (kühlen) und „PyR“. Wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens unter 200 °C liegt, drücken Sie einmal die Abbruchschaltfläche, um eine Pause einzulegen; drücken Sie erneut, um in den Wartezustand zurückzukehren. Wenn die Temperatur höher als 200 °C ist, drücken Sie einmal die Abbruchschaltfläche, um direkt in den Wartezustand zurückzukehren.
3. Öffnen Sie die Tür, wenn der Backofen in Betrieb ist, zeigt die LED „door“ (Tür) und der Summer ertönt kontinuierlich, bis die Tür geschlossen wurde oder drücken Sie die Abbruchschaltfläche.
4. Bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion aktivieren, entfernen Sie überschüssige Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Ofen leer ist. Lassen Sie nichts darin liegen (z. B. Pfannen, Backblech, Tropfschale, Schieber Halterung usw.), da sie dadurch stark beschädigt werden könnten.
   a. Wenn Sie die pyrolytische Reinigung beendet haben, unterbrechen Sie den Strom nicht innerhalb einer Stunde.

▲ Reservierungsfunktion

1. Um die Reservierungsfunktion zu nutzen, muss die Uhr im Voraus eingeste llt werden. Dann muss bei der Einstellung der Uhr die reservierte Zeit eingestellt werden, zu der der Ofen zu kochen beginnt:

a> Reservierungseinstellungsschaltfläche drücken „ ⏲ “
b> Drehen Sie „K2“, um die Uhrzeit der Reservierung einzustellen. Die Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
c> Reservierungseinstellungsschaltfläche „ ⏲ “ erneut drücken;
d> Drehen Sie „K2“, um die Minutenzeit der Reservierung einzustellen. Die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen,
aber diesmal drücken Sie nicht auf die Uhr. Drehen Sie dann den Knopf „K1“, um die Funktion zu wählen.

2. Drücken Sie die Schaltfläche „ ⏵ “, um Garzeit und Temperatur einzustellen. Drehen Sie dann den Knopf „K1“, um die Zeit einzustellen, und „K2“, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Schaltfläche „ ⏵ “, um die Einstellung des Garvorgangs zu beenden, und die Uhr wird auf dem Bildschirm mit dem Reservierungszeichen „ ⧖ “ immer leuchten. Es werden jedoch keine anderen Funktionssignale angezeigt. Die Reservierungszeit kann durch Drücken von „ ⏲ “ überprüft werden, 3 Sekunden später zeigt der Bildschirm wieder die Uhrzeit an.
4. Zum Zeitpunkt der Reservierung beginnt der Garvorgang automatisch nach einem Summton. Das Reservierungssymbol „ ⧖ “ erlischt, und andere Hinweisschilder funktionieren normal.

Anmerkung:

1. Lampe, Abtauen, Fühler können nicht reserviert werden.
2. Drücken Sie während der Reservierung einmal die Abbruchschaltfläche, werden Zeit und Temperatur des Reservierungsmenüs angezeigt, wobei das Menüsymbol konstant leuchtet. Drücken Sie erneut, der Bildschirm kehrt zur Uhr zurück, oder drücken Sie die Startschaltfläche, um zum Reservierungsstatus zurückzukehren.
3. Die Erinnerungsfunktion ist während des Reservierungsstatus ungültig.

▲ **Reservierungsfunktion**

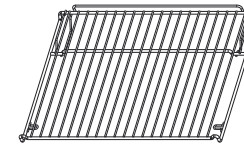
1. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Funktionen. (außer pyrolytische Funktion und ECO-Funktion)
2. Wenn das Garprogramm eingestellt ist und die Schaltfläche „ ⏵ “ nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, wird die aktuelle Zeit angezeigt oder in den Wartestatus zurückgeschaltet. Das Einstellprogramm ist dann ungültig.
3. Der Summer ertönt einmal, wenn er wirksam gedrückt wird; wenn er nicht wirksam gedrückt wird, erfolgt keine Reaktion.
4. Der Summer ertönt fünfmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist.

▲ **Türsensor (Nur bei einigen Modellen)**

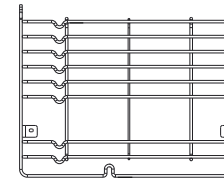
1. Wenn während des Kochvorgangs die Tür des Geräts geöffnet wird, aktiviert das Gerät einen Pause-Modus (keine Auswirkung auf die Lampenfunktion).

2. Wenn Sie, während die Tür geöffnet ist, die Taste " ⏵ " drücken, erscheint im Display die Anzeige "Tür" und das Gerät startet nicht.
3. Wenn während einer programmierten Zeit die Tür geöffnet wird, aktiviert das Gerät bei Erreichen der programmierten Zeit einen Pause-Modus (keine Auswirkung auf die Selbstreinigungs-, Lampen- und Auftauen-Funktion).
4. Wenn die programmierte Zeit für die Selbstreinigung erreicht ist und die Tür geöffnet ist, geht das Gerät wieder in den Standby-Modus über.
5. Das Öffnen der Gerätetür hat keine Auswirkungen auf den Betrieb der Alarm-Funktion.

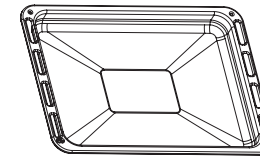
▲ ZUBEHÖR



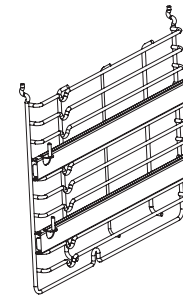
Drahtblech: Für Grill, Geschirr, Kuchenform mit Artikeln zum Braten und Grillen.



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



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

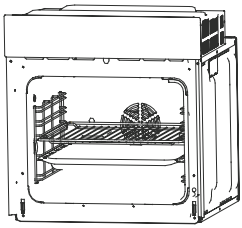
ANMERKUNG: Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden. (nur für bestimmte Modelle)

04 INSTALLATIONSANWEISUNGEN

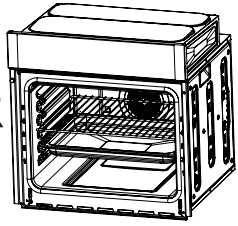
▲ WARNUNG ZUM PLATZIEREN DER BLECHE:

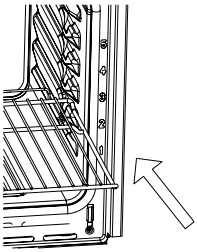
Um einen sicheren Betrieb der Bleche zu gewährleisten, ist es wichtig, dass die Bleche korrekt zwischen den Seitenschienen platziert werden. Die Bleche und die Pfanne können nur zwischen der ersten und der fünften Lage verwendet werden.

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



ODER

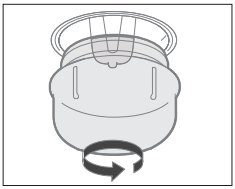




▲ AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Für den Austausch gehen Sie wie folgt vor:

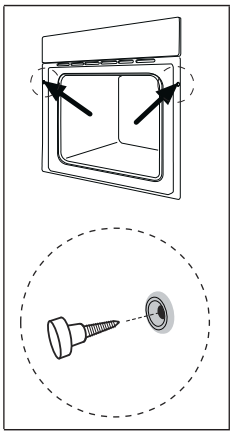
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter der Netzsteckdose des Geräts aus.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (**bitte beachten**, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue des gleichen Typs.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.



ANMERKUNG: Nur 25W/230V~ T300°C Halogenlampen verwenden.

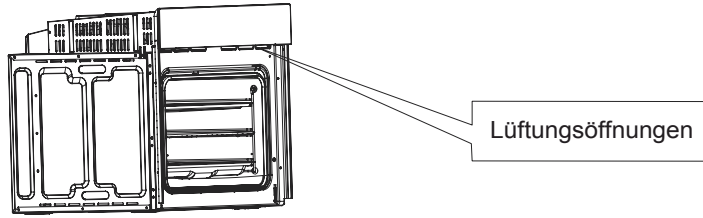
▲ SICHERUNG DES OFENS AM SCHRANK

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

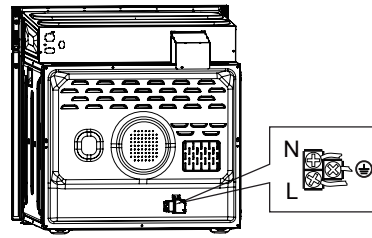


▲ KÜHLÖFFNUNGEN

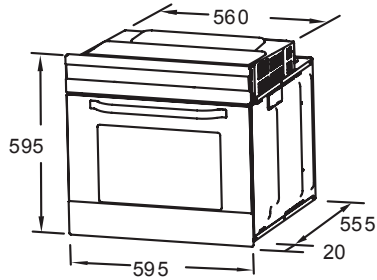
Wenn der Garvorgang beendet ist oder sich im Pausen- oder Wartezustand befindet und die Temperatur in der Mitte des Ofens über 75 Grad liegt, läuft das Kühlgebläse noch 15 Minuten lang weiter. Wenn die Temperatur in der Mitte des Backofens unter 75 °C sinkt, schaltet sich das Kühlgebläse vorzeitig ab.

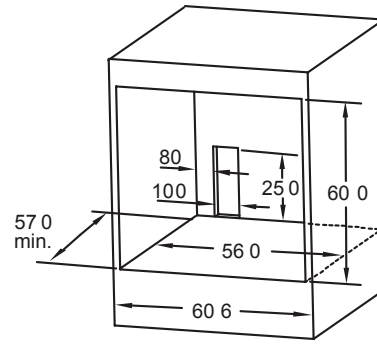


▲ ANSCHLUSS DES OFENS



▲ INSTALLATION





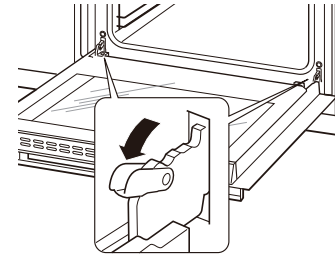
▲ Anmerkung:

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.

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

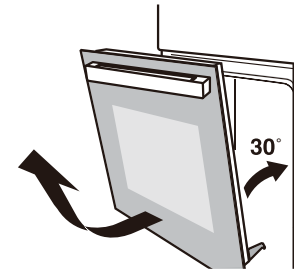
▲ ENTFERNEN DER TÜR VOM BACKOFEN (OPTIONAL)

Demontage der Komponenten der Backofentür



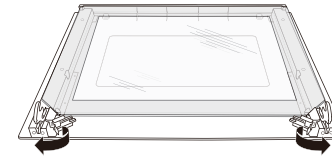
1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel. Ziehen Sie dann die Schnalle am Türscharnier nach hinten.

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.

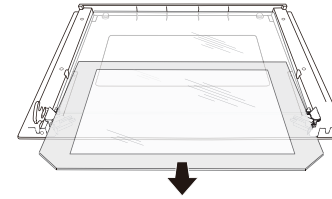


3. Öffnen Sie die Türdrehhalterung, wie in der folgenden Abbildung gezeigt.

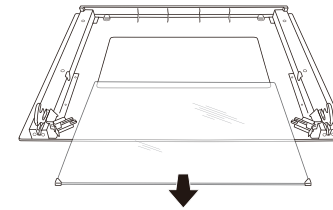
4. Heben Sie das äußere Glas der Tür an und ziehen Sie es heraus, dann nehmen Sie das mittlere Glas der Tür auf die gleiche Weise heraus.



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 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

TECHNISCHE DATEN

Modell	65P90E3IX
Nennspannung	220-240V~
Nennfrequenz	50Hz-60Hz
Elektrische Leistung	3.2kW

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

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

STROMVERBRAUCH

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

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

05 REINIGUNG UND WARTUNG

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.

- Trennen Sie vor jeder Wartung und Reinigung das Gerät von der Stromversorgung.
- Stellen Sie alle Bedienelemente in die Position 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 verkratzen oder das Glas beschädigen 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.

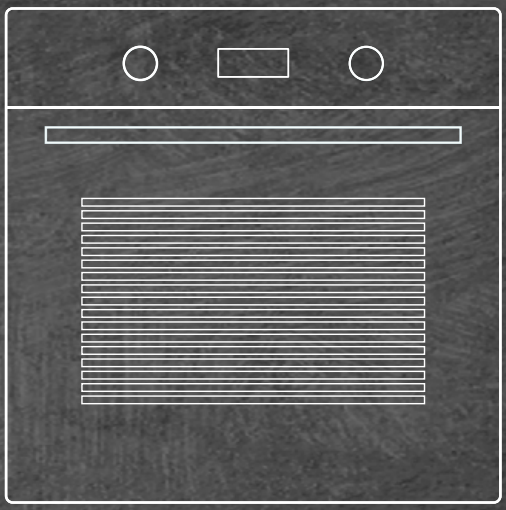
make yourself at home

EN

INSTRUCTION MANUAL

Built-in Electric Oven

65P90E3IX



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.

www.midea.com

01 SAFTY HINTS

▲ ACKNOWLEDGMENT

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

1. 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.
2. 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.
3. Please use the product under the open environment.
4. 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.
5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced

physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. 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.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. 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.

16. 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.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. Excess spillage must be removed before cleaning.
19. During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
20. During pyrolytic cleaning, the probe is to be removed. removed.
21. A steam cleaner is not to be used.
22. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.
24. 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.
25. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
26. 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.
27. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
28. 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.

29. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it 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

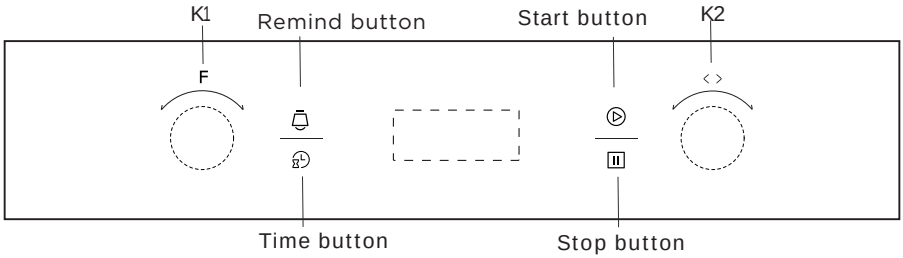
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 ºC. Plastics or glues that 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.

CE

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 pyrolytic function and 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.

Symbol	Function description
	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 convenction 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.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Notes

1. As a senarato function， Ovon 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 standbv mode.
2. 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.

OPERATION INSTRUCTIONS 03

▲ Clock Setting

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

1. Press " ⏲ ", the hour figures flashes.
2. Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
3. Press " ⏲ ", the minutes flashes.
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 ".

▲ Function Setting

1. Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .
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. The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
   0--0:30min : step 1 minute
   0:30--9:00hour : step 5 minutes
2. The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the radiant grilling function is 30°C.
3. 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.
4. 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.

▲ 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, " : " flashes.

▲ 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.
3. In clock display state, if the reservation function was set, press " 🕒 " button to see the time of reservation.

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1. Rotate " K1" to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".
2. Press " ⏵ " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, " PyR " will display on the LED.
3. Rotate " K1" to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

1. When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display " door " and " PyR ".
2. When the oven's center temperature is highter than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display " CooL " and " PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If highter than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
3. Open the door when the oven is working, the LED will display " door " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
4. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
   a. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

▲ Reservation Function

1. To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set:
   a> Press reservation setting button " ⏲ ";
   b> Rotate " K2 " to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23.
   c> Press reservation setting button " ⏲ " again;
   d> Rotate " K2 " to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.),
   but don't press clock this time. Next, turn knob " K1 " to chosse function.
2. Press " ⏵ " button to set cooking time and temperature. Then turn knob " K1 " to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.
3. Press the " ⏵ " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign " ⧖ " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "⏲ ", 3 seconds later the screen will show clock again.
4. At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol " ⧖ " will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
3. Reminder function is invalid during reservation status.

▲ **Note**

1. The oven lamp will be on for all functions. (except pyrolytic function and 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 waitting 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.

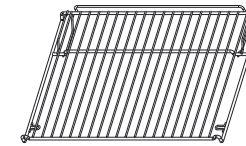
▲ Open door detection (Only for some models)

1. When the oven door is opened during cooking, the oven will enter a pause state (except the lamp function).
2. When the oven door is opened, press the " ⏵ " key, and the screen displays "door" . At this time, the oven cannot be started.

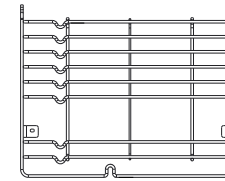
3. During the reservation process, open the oven door, When the reservation time is reached, the oven will enter a pause state (except pyrolytic, lamp and defrost functions).
4. After the booking time of pyrolytic function arrives, if the oven door is in the open state, the oven will return to the standby state.
5. Opening the oven door does not affect the operation of the alarm clock function.

▲ ACCESSORIES

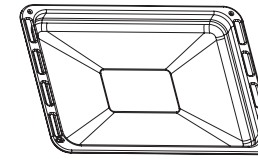
Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



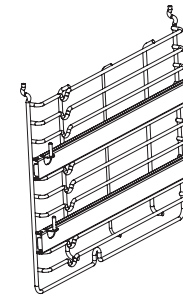
Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please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



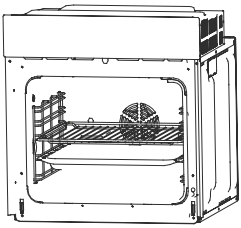
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

04 INSTALLATION INSTRUCTIONS

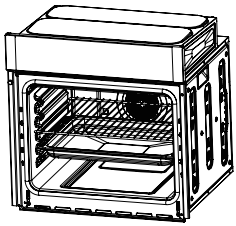
▲ **SHELF PLACEMENT WARNING:**

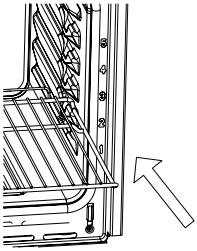
To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

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



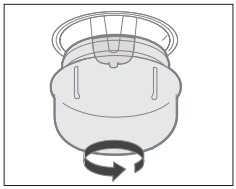


▲ **BULB REPLACEMENT**

For replacement, process as follows:

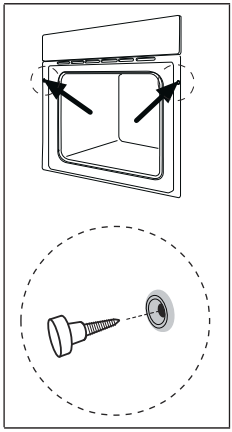
1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (**note**, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the glass lamp cover back in place.

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



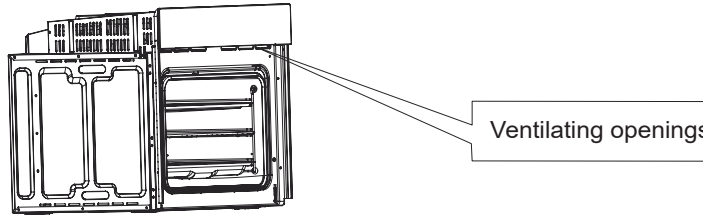
▲ **SECURING THE OVEN TO THE CABINET**

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.

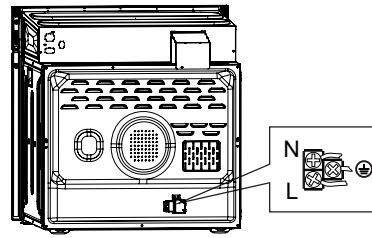


▲ VENTILATING OPENINGS

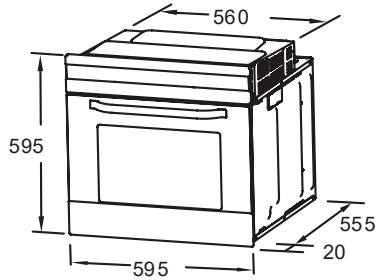
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.

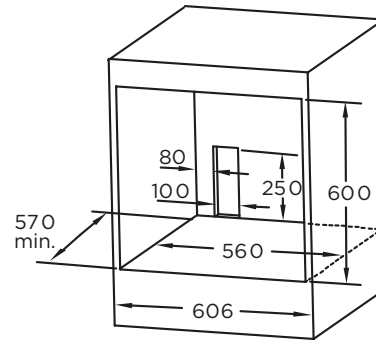


▲ CONNECTION OF THE OVEN



▲ INSTALLATION





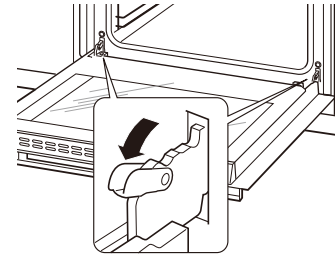
▲ Remark:

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.

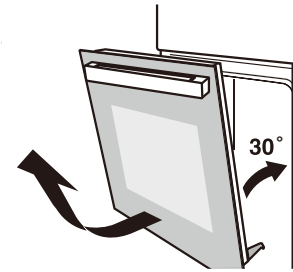
▲ REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Disassembly of oven door components



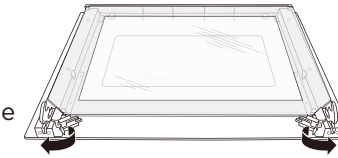
1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.

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

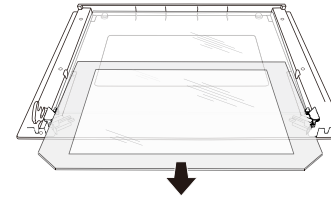


3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.

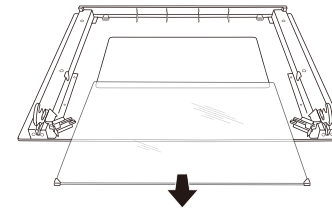
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.



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

Model	65P90E3IX
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz-60Hz
Electric power	3.2kW

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

Energy Efficiency Index	94.0
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.79 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70L
Type of oven	Built-in Oven

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 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.

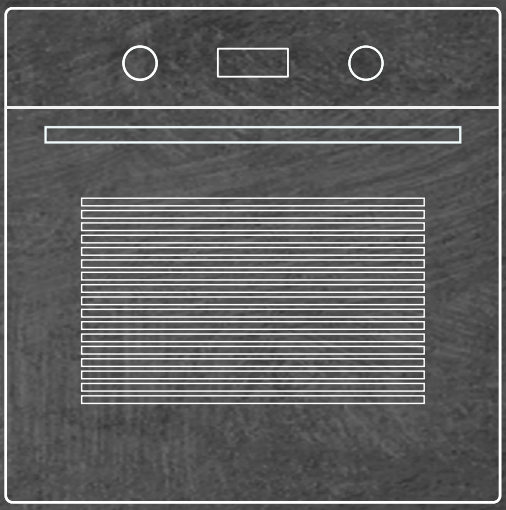
make yourself at home

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Horno eléctrico integrado

65P90E3IX



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.

www.midea.com

01 CONSEJOS DE SEGURIDAD

▲ RECONOCIMIENTOS

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

1. 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.
2. 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.
3. Use el producto en un entorno abierto.
4. Este aparato y sus componentes accesibles se pueden calendar 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.

5. Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
6. 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.
7. Durante su uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos térmicos dentro del horno.
8. No deje que los niños se acerquen al horno mientras está funcionando, en especial cuando el grill esté encendido.
9. Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla de horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
10. Se debe incorporar un medio de desconexión en el cableado fijo conforme a las especificaciones de cableado.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
12. 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.

13. Las piezas accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
14. Se debe incorporar una desconexión de todos los polos en el cableado fijo conforme a la normativa d cableado.
15. 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.
16. 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 destroce el cristal.
17. Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
18. Se debe eliminar un exceso de vertidos antes de limpiarlo.
19. Durante la limpieza pirolítica, las piezas accesibles pueden calentarse más de lo normal. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
20. Durante la limpieza pirolítica, debe retirarse la sonda.
21. No se debe usar un limpiador a vapor.
22. Los aparatos no están diseñados para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
23. Las instrucciones para aquellos hornos que disponen de estanterías deben incluir detalles que

indiquen la instalación correcta de las estanterías.

24. 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.
25. Para el horno: No debe abrirse la puerta del horno durante el periodo de cocinado.
26. Un técnico autorizado debe instalar el aparato y ponerlo en funcionamiento. El fabricante no asume
    ninguna responsabilidad por cualquier daños que pudieran provocarse por una colocación e instalación defectuosa realizada por personal no autorizado.
27. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en ellos, puede desequilibrar el aparato y romper la puerta.
28. 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.
29. 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

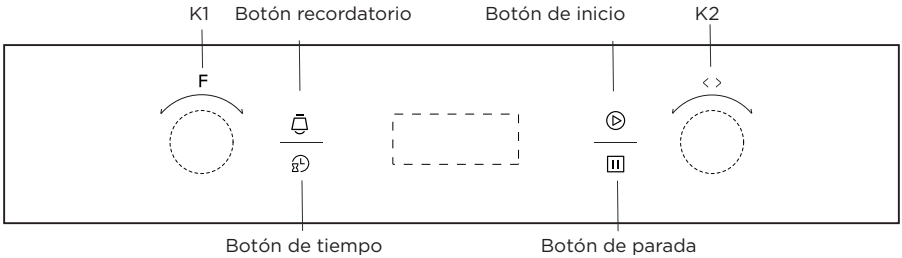
Si el horno debe funcionar adecuadamente, la carcasa de la cocina debe ser adecuada. Los paneles de la cocina que se encuentren cerca del horno deben estar fabricados de un material resistente al calor. Asegúrese de que los pegamentos de las unidades que están fabricados de madera chapada pueden soportar las temperaturas de al menos 120 ºC. 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 loa materiales del embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños ya que son peligrosos para ellos.

CE

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 con la función pirolítica y 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.

Símbolo	Descripción de funciones
	Convección 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.
Modo pirolítico	Función pirolítica: Cuando la función esté fijada en modo pirolítico, la pantalla LED muestra "PyR". La temperatura predeterminada es de 450°C. El temporizador puede fijarse entre 1:30 o 2:00 horas.
	Para cocinar ahorrando energía. Cocine los ingredientes seleccionados de manera suave y el calor emana de la parte superior e inferior.

Notas
1. 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.
2. 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.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 03

▲ Configuración del reloj

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

1. Pulse "⏲"; parpadean los dígitos de la hora.
2. Gire "K2" para ajustar los dígitos de la hora (la hora debe estar entre 0--23).
3. Pulse "⏲"; parpadean 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".

▲ 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. Las cantidades de paso para el tiempo de ajuste de los diales son las siguientes:
   0--0:30 minutos: paso 1 minuto
   0:30--9:00 hora: paso 5 minutos
2. Las cantidades de paso para el ajuste de temperatura son 5°C, y la función de parrilla radiante es de 30°C.
3. 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.
4. 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.

▲ 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 "". ":" parpadea.

▲ 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, pules 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.
3. En el estado de pantalla de reloj, si se ha configurado la función de reserva, pulse el botón "" para ver la hora de la reserva.

▲ Función de bloqueo infantil

Para bloquearlo: 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.

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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. Función pirolítica

Esta función le permite limpiar bien la cavidad del horno.

1. Gire "K1" para seleccionar la función pirolítica. La pantalla LED mostrará "PyR".
2. Pulse "⏵" para confirmar el cocinado. Y el tiempo predeterminado son 2 horas, se mostrará en el LED "PyR".
3. Gire "K1" para cambiar la hora de la pirólisis. El temporizador puede fijarse entre 1:30 o 2:00 horas.

Nota:

1. Cuando no se haya cerrado la puerta del horno, no será válido pulsar el botón de inicio. La pantalla LED mostrará "door" y "PyR".
2. Cuando la temperatura del centro del horno sea superior a 320°C, no se podrá pulsar el botón de inicio. La pantalla LED mostrará "CooL" y "PyR". Cuando la temperatura del centro del horno sea inferior a 200°C, pulse una vez el botón cancelar, se hará una pausa, vuélvalo a pulsar y volverá al estado de espera. Si es superior a 200°C, pulse una vez el botón cancelar y volverá directamente al estado en espera.
3. Abra la puerta cuando el horno esté funcionando, la pantalla LED mostrará "door" y el pitido sonará de forma continua hasta que se cierre la puerta o se pulse el botón cancelar.
4. Antes de activar la función de la limpieza pirolítica, retire cualquier vertido excesivo y asegúrese de que el horno está vacío. No deje nada en el interior (por ejemplo, sartenes, bandejas de horno, sartenes que goteen, abrazadera del interruptor deslizante, etc.) ya que esto puede dañarlos.
   a. Cuando haya terminado la limpieza pirolítica, no interrumpa la alimentación en una hora.

▲ Función de reserva

1. Para usar la función de reserva, se debe configurar el reloj por adelantado. Posteriormente, siguiendo la manera de configurar el reloj, se debe configurar el tiempo reservado para que el horno empiece a cocinar.
   a> Pulse el botón de configuración de reserva "⏲";
   b> Gire "K2" para configurar el tiempo de la hora de reserva. El tiempo debe estar entre 0--23.
   c> Vuelva a pulsar el botón de configuración del reserva "⏲".
   d> Gire "K2" para configurar el tiempo de los minutos de la reserva. El tiempo debe estar entre 0--59.), pero no pulse esta vez el botón del reloj. Después, gire el dial "K1" para elegir la función.
2. Pulse el botón "⏵" para configurar el tiempo y la temperatura de cocinado. Posteriormente, gire el dial "K1" para ajustar la hora y el "K2" para ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón "⏵" para finalizar la configuración de cocinado y el reloj aparecerá en pantalla con el signo de reserva "⧖" siempre iluminado. Pero no se presenta ninguna otra señal de función. Se puede comprobar el tiempo de la reserva pulsado "⏲"; 3 segundos después, la pantalla volverás a mostrar el reloj.
4. En el momento de la reserva, el cocinado se iniciará automáticamente tras un pitido. El símbolo de reserva "⧖" se apagará y otros signos indicativos funcionarán normalmente.

Nota:

1. No se pueden reservar la lámpara, la descongelación o la sonda.
2. Durante el estado de reserva, pulse una vez el botón cancelar, se mostrará la hora y la temperatura de menú de reserva con el icono del menú iluminado constantemente. Vuélvalo a pulsar, la pantalla vuelve a reloj o pulse el botón de inicio para volver al estado de reserva.
3. La función de recordatorio no es válida durante el estado de reserva.

▲ **Nota**

1. La lámpara del horno estará encendida en todas las funciones. (excepto con la función pirolítica y 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.

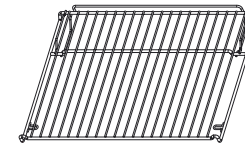
▲ Detección de puerta abierta (Solo en algunos modelos)

1. Cuando se abre la puerta del horno durante el cocinado, el horno entrará en estado de pausa (excepto la función de la lámpara).

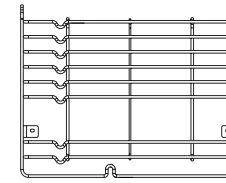
2. Cuando se abra la puerta del horno, pulse la tecla "⏵" y la pantalla muestra "door". En este momento, el horno no puede ponerse en funcionamiento.
3. Durante el proceso de reserva, abra la puerta del horno; cuando se alcance el tiempo de reserva, el horno entrará en estado de pausa (excepto las funciones de pirólisis, lámpara y descongelación).
4. Una vez que se llega a la hora reservada para la función de la pirólisis, si la puerta del horno se encuentra en estado abierto, el horno volverá al estado en espera.
5. La apertura de la puerta del horno no afecta al funcionamiento de la función de alarma del reloj.

▲ ACCESORIOS

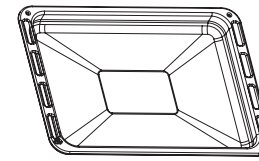
Estantería de cable: Para parrilla, platos y sartenes de pasteles con elementos para asar y cocinar a la parrilla.



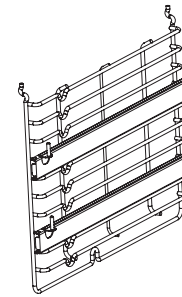
Abrazadera del interruptor deslizante: Para cocinar alimentos de gran tamaño, se pueden retirar estos raíles de soporte de la estantería situados a los laterales izquierdo y derecho del horno, los platos y la bandeja se pueden colocar en el suelo del horno, usando las funcionas de parrilla radiante,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

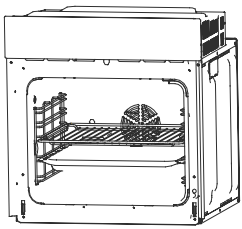


04 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

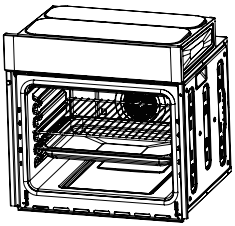
▲ **ADVERTENCIA DE COLOCACIÓN DE ESTANTERÍA**

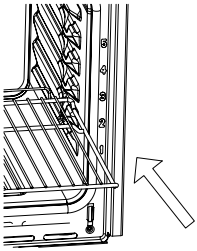
Para asegurarse de que las estanterías del horno funcionan de forma segura, es imperativo la colocación correcta de las estanterías entres los raíles laterales. Las estanterías y la sartén solo pueden usarse entre la primera y la quina capa.

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



O



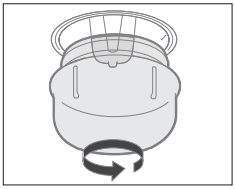


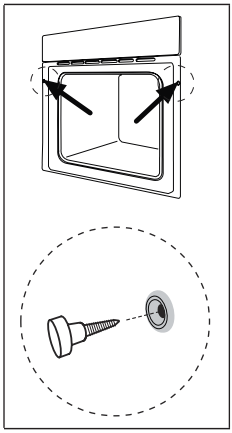
▲ **SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA**

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.



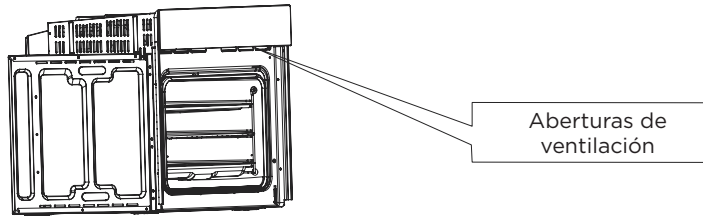


▲ **ASEGURAR EL HORNO AL ESPACIO DE ARMARIO**

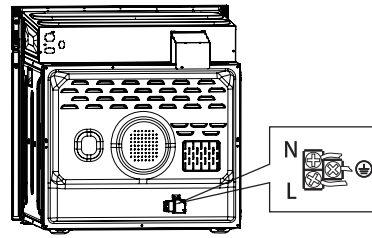
1. Ajuste el horno al receso del espacio del armario.
2. Abra la puerta del horno y determine la ubicación de los orificios de los tornillos de montaje.
3. Fije el horno al armario con dos tornillos.

▲ ABERTURAS DE VENTILACIÓN

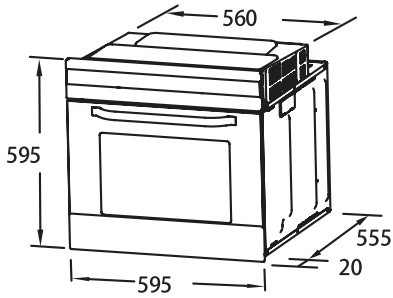
Cuando haya terminado de cocinar o en el estado de pausa o de espera, si la temperatura del centro del horno es superior a 75 grados, el ventilador de refrigeración continuará funcionando durante 15 minutos. O cuando la temperatura del centro del horno es inferior a 75 grados, el ventilador se detendrá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

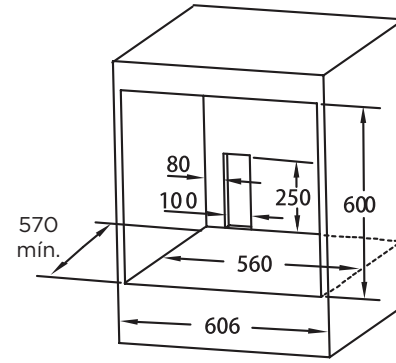


▲ CONEXIÓN DEL HORNO



▲ INSTALACIÓN





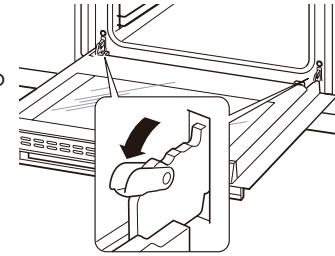
▲ Comentario:

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.

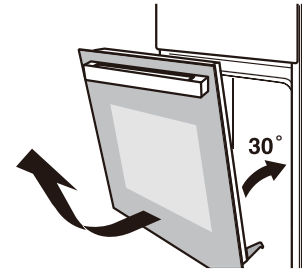
▲ RETIRADA DE LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL)

Desmontaje de los componentes de la puerta del horno



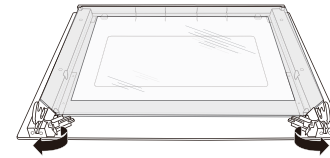
1. Para retirar la puerta, abra la puerta al ángulo máximo. Posteriormente tire de la hebilla situada en el quicio posterior de la puerta.

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.

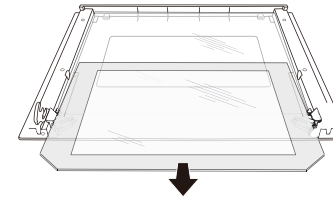


3. Abra la abrazadera de rotación de la puerta; remítase a esta acción en la siguiente imagen.

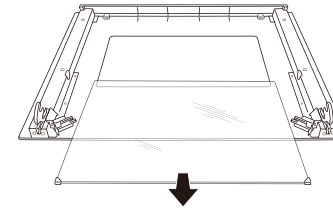
4. Levante el vidrio exterior de la puerta y extráigalo; después retire el vidrio medio de la misma manera.



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

Modelo	65P90E3IX
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50Hz-60Hz
Potencia eléctrica	3,2kW

EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

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

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