

BUILT-IN OVEN

USER MANUAL

65M90D2-BK(6768) 65M90D2-A0(6769)

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	EN-01
SAFETY INSTRUCTIONS	EN-02
SPECIFICATION	EN-07
PRODUCT OVERVIEW	EN-08
PRODUCT INSTALLATION	E N - 12
OPERATION INSTRUCTIONS	EN-14
CLEANING AND MAINTENANCE	E N - 18
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	EN - 19
DATA PROTECTION NOTICE	EN-20

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

A WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

Safety Hints

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug 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°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

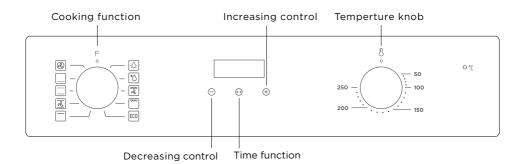
Declaration Of Compliance

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

SPECIFICATION

MODEL	65M90D2-BK(6768) 65M90D2-A0(6769)
RATED VOLTAGE	220-240V AC
RATED FREQUENCY	50Hz-60Hz
ELECTRIC POWER	3.0 kW

PRODUCT OVERVIEW



Symbol	Function description
<u>-</u> À-	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. (except ECO function)
*	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Convention with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
₹	Double grill with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating. element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.
	Convection: Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven very fast by means of the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The convection allows food to be cooked simultaneously on different shelves.
ECO	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

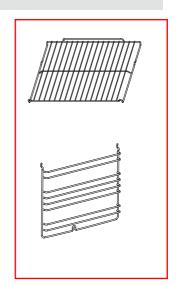
Accessories

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

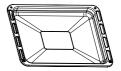
Slider bracket: For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grill with fan.

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 funcations as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

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

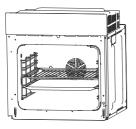
(only for specific models)



Shelf Placement Warning

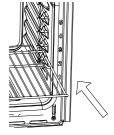
To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

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









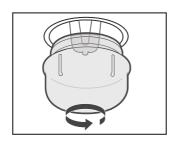
Bulb Replacement

For replacement, process as follows:

- 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.

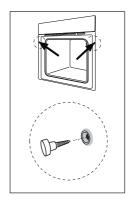


Only use 25W/230V, T300°C halogen lamps.



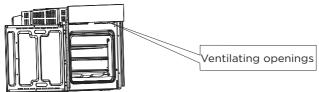
Securing The Oven To The Cabinet

- 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.

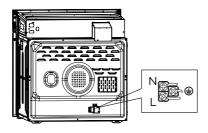


Ventilating Openings

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.

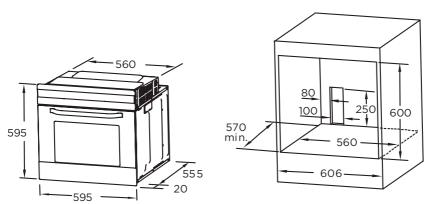


Connection Of The Oven



PRODUCT INSTALLATION

Installation



Remark:

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



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

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

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



Figure 1

- 2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
- (Figure 2)

Figure 2

- 3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven. (Figure 3)
- 4. Seperate the glass carefully by lifting it approximately 25°.(Figure 4)

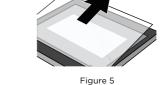


Figure 3

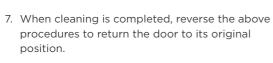
5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the



Figure 4



6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6. (Only for some models)



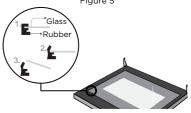


Figure 6

OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show "12.30", a beep sound once and the "12"". " flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven. Please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

To Set The Correct Time Of Day

- 1. Press " + " " " button to adjust the hour setting.
- 2. Press " (*) " to confirm the hour setting.
- 3. Press " + " " " button to adjust the minute setting.
- 4. Press " 💮 " to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.



If the display does not flash, adjust the time of day by pressing the "+" and "-" buttons at the same time for more than 3 seconds.

Oven On And Off

If the timer is in standby mode, press " \odot " for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol " $\overset{\text{$_{\!\!\text{U}}}}{\text{$_{\!\!\text{U}}$}}$ " will light up continuously.

- 1. Set the desired cooking function and the temperature degree.
- 2. Set the time function, then the oven will on.

If you set Dur or End , after cooking, the oven will automatically turn off. If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature knob to " 0 " position. Press " \bigcirc " and " + " buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

Time Function Setting

In manual mode, pressing " (" can enter the time function setting, the sequence of the function setting is Mamual mode - Minute minder-Dur-End-Manual mode. Then selected cooking function and adjust the cook temperature if required.

Manual Mode

In manual mode, only the day's time and the symbol " " " lights up. The cooking duration has to be controlled by the user.



In manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally, after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode.

When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset the timer if you intend to continue using the oven. Or press " ()" and " + " together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

Audible Warning Time Adjustment

This function can be used to receive audible warning at the completion of the ajusted time period.

- 1. Press " \bigcirc " button to select the minute minder function. The relevant " $\bar{\Box}$ " " . " symbol will flash.
- 2. Use " + " " " button to adjust minute minder. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press " ⊙ " button to confirm, the " □ " symbol will begin to light continuously. When the " □ " symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.
- 3. When the time is up, the timer gives an audible warning and the " \(\bar{\pi}\)" symbol begins to flash on the screen. Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the " \(\bar{\pi}\)" symbol disappears on the screen. Audible warning time adjustment is for warning purposes only.
 - Press " \bigcirc " and " + " together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

Semi-automatic Programming According To Cooking Period

This function is used to cook in the desired time range. The food to be cooked are put into the oven.

The oven is adjustment to the desired cooking function and temperature degree. The maximum setting of cooking period is 10 hours.

- 1. Press " 💮 " button until you see " Dur " on the timer screen.(Before setting cooking period.)
- 2. Use " + " " " button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)
 - Press " ③" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols " A " " ឃ " will light on the screen While doing this the oven will also start to operate.
- 3. At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "O" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.
 - Pressing " 💮 " for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Semi-automatic Programming Accroding To Finishing Time

This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.

- 1. Press " 💮 " button until you see " End " on the timer screen. (Before setting finished time).
- 2. Use " + " " " button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)
- 3. Press " ③" button to confirm, the day 's time will appear on the screen and the symbols " A " " 5 " will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.
- 4. At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "O" position. Pessing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing "O" for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Full-automatic programming

This function is used to cook after a certain period of time with a certain duration, the food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the food to be cooked.

First: Press " (" button until you see " Dur " on the timer screen. Use " + " " - " button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Press " (" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols " A " will begin to continuously light on the screen.

Second: keep pressing on " ()" button until you see " End " on the timer screen. When you see " End " on the timer screen, Use " + " " - " button to adjust finishing time, press " () " button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbol " A " will begin to continuously light on the screen. The symbol " ()", " disappears until the time cooking starts.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the day's time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol "A" will begin to flash. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "O "position.

Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing " 💮 " for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Please note: Once setting full-automatic mode all the time can not be changed. Change time means cancel automatice programme and enter into corresponding mode. If you need to reset automatic mode, need to stop setting the current mode to set the automatice mode according to the above steps again.

Spectification

- 1. When setting the date of each function, long press on " + " or " " for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease.
- 2. When setting each of the time function, if there is none operation for 5 inutes then it will return to manual mode.
- 3. When setting each of the time function, pressing on " 🕙 " for more t han 3 seconds can cancel current setting and enter manual mode.
- 4. During time function setting, pressing on " + " and " 🕙 " or more than 3 seconds, a beep sounds it can cancle the curent time function setting and enter standby mode.
- 5. We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200 degrees to burn off any residuce from their surfaces.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates ("Midea"), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered.

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via MideaDPO@midea.com. To exercise your rights such as right to object your personal date being processed for direct marketing purposes, please contact us via MideaDPO@midea.com. To find further information, please follow the QR Code.









הודעה בנושא הגנה על נתונים

לשם הספקת של שירותים בהסכמה עם הלקוח, אנו מסכימים לציית ללא הגבלה לכל ההוראות של חוק הגנת הנתונים התקף בהתאם למדינות בהן יש הסכמה לספק שירותים ללקוח.

באופן כללי, עיבוד הנתונים שלנו מיועד למלא את המחויבות שלנו בהתאם לחוזה איתך ולבטיחות המוצר שלך, לשמר את הזכויות שלך בנוגע לאחריות ולשאלות בנוגע לרישום המוצר. במקרים מסוימים, אום אך ורק אם הובטחה שמירה נאותה על נתונים, תיתכן העברה של נתונים אישיים לגורמים שממוקמים מחוץ לאזור הכלכלי האירופי.

מידע נוסף זמין לפי דרישה. באפשרותך ליצור קשר עם קצין הגנת הנתונים שלנו בכתובת MideaDPO@midea.com. כדי להוציא לפועל זכויות שעומדות לרשותך כגון הזכות להתנגד לעיבוד נתונים אישיים שלך למטרות שיווק ישיר, נבקשך לפנות אלינו בכתובת MideaDPO@midea.com. למידע נוסף, יש לסרוק את קוד ה-QR.

סימנים מסחריים, זכויות יוצרים והצהרה חוקית

idea סמליל (לוגו), סמלי מילים, שם מסחרי, עיצוב מוצר וכל הגרסאות של אלה הם נכסים משמעותיים של קבוצת Midea ו/או החברות המסונפות לה (להלן, Midea), ש-Midea היא הבעלים של סמלים מסחריים, זכויות יוצרים וזכויות קניין רוחני אחרות וכל המוניטין שנגזר משימוש בחלק כלשהו של סמל מסחרי של Midea. שימוש בסמל מסחרי של Midea למטרות מסחריות ללא קבלת הסכמה מוקדמת בכתב מצידה של Midea עשוי להוות הפרה של סימן מסחרי או תחרות שאינה הוגנת והפרה של חוקים קשורים.

מדריך זה נוצר על ידי Midea וכל זכויות היוצרים שבו שמורות לחברת Midea. אסור לכל ישות או פרט להשתמש, לשכפל, לשנות, להפיץ את כל או חלק כלשהו של מדריך זה, או לשלב אותו או למכור אותו עם מוצרים אחרים ללא קבלת הסכמה מוקדמת בכתב מצידה של Midea.

כל הפונקציות וההנחיות המתוארות מעודכנות לתאריך הדפסת מדריך זה. אולם, המוצר עצמו עשוי להשתנות בהתאם לשיפורים בפונקציות ובעיצובים.

ניקוי ותחזוקה

לשם הגעה למראה טוב ואמינות, יש לשמור על המכשיר נקי. העיצוב המודרני של היחידה מאפשר הפחתת תדירות התחזוקה למינימום. יש לנקות בצורה סדירה את החלקים של היחידה שבאים במגע עם המזון.

- לפני ביצוע כל תחזוקה וניקיון, יש לנתק את המכשיר מהספקת החשמל.
 - יש להעביר את כל המחוונים למצב כבוי (OFF).
- יש להמתין עד שחלקו הפנימי של התנור לא יהיה חם יותר אלא חמים; ניקוי קל יותר במצב זה מאשר כשהתנור חם.
- יש לנקות את משטח המכשיר עם מטלית נקייה, מברשת רכה או ספוג עדין ולאחר מכן יש לנגב לשם ייבוש. במקרה של לכלוך מרובה, יש להשתמש במים חמים עם מוצר ניקוי שאינו שוחק.
 - לניקוי הזגוגית של דלת התנור, אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או כלי מתכת חדים מחשש שאלה ישרטו את המשטח ויביאו לנזק לזגוגית.
 - לעולם אין להשאיר חומרים חומציים (מיץ לימון, חומץ) על גבי חלקי פלב"מ.
 - אין להשתמש בניקוי בלחץ גבוה לשם ניקוי היחידה. ניתן לרחוץ את תבניות האפייה בסבון מתון.

מפרט

- 1. בעת הגדרת התאריך של כל הגדרה, אפשר ללחוץ על " + " או על " " למשך יותר מ-3 שניות כדי להעלות או להוריד את התאריך בהדרגה ובמהירות.
 - 2. בכל הגדרה של פונקציית זמן, התנור יחזור למצב ידני אם לא תהיה שום פעולה למשך 5 דקות.
 - בכל הגדרה של פונקציית זמן, אפשר ללחוץ על "⊙" למשך יותר מ-3 שניות כדי לבטל את ההגדרה הנוכחית ולעבור למצב ידני.
 - בזמן ההגדרה של פונקציית זמן, לחיצה על " + " ועל "⊙" למשך יותר מ-3 שניות תשמיע צפצוף, וכך אפשר לבטל את הגדרת הזמן הנוכחית ולעבור למצב המתנה.
 - 5. מומלץ להפעיל את גופי החימום של התנור למשך 15 דקות ב-200 מעלות כדי לשרוף ולסלק משקעים אפשריים מפני השטח.

מתכונים למצב חיסכון

חימום מקדים	זמן (דקי)	רמה	טמפרטורה (מעלות צלזיוס)	מתכונים
לא	100 עד 90	1	180	גרטן תפוחי אדמה וגבינה
לא	150 עד 100	1	160	עוגת גבינה
לא	130 עד 110	1	190	קציץ בשר

תכנות חצי אוטומטי לפי שעת הסיום

הגדרה זו מאפשרת לבשל לפי שעת הסיום הרצויה. יש להניח בתנור את האוכל שרוצים לבשל. כעת יש להגדיר בתנור את פעולת הבישול ואת הטמפרטורה הרצויות.

- 1. יש ללחוץ על הלחצן "∰" עד שהמילה " End " תופיע במסך הטיימר. (לפני הגדרה של שעת הסיום).
- 2. באמצעות הלחצן " " " + ", יש להגדיר את שעת הסיום. (יש לפעול לפי ההוראות להגדרת השעה הנכונה).
 - 3. כדי לאשר, יש ללחוץ על הלחצן "⊙", ואז תופיע במסך השעה, והסמלים " A " "ז∰" יופיעו במסך. באותו הזמו. התנור יתחיל לפעול.
 - 4. כשייגמר משך הזמן שהוגדר, הטיימר יעצור את התנור, וישמיע צליל אזהרה. בנוסף, הסמל " A " יתחיל להבהב במסך. לאחר מכן, יש להעביר את כפתור פעולת הבישול וכפתור הטמפרטורה למצב " 0 ". לחיצה על כל לחצן למשך פחות מ-3 שניות תעצור את צליל האזהרה. לחיצה על "[™] משך יותר מ-3 שניות תחזיר את התנור למצב ידני, כדי לאפשר שימוש בתנור.

תכנות אוטומטי מלא

הגדרה זו מאפשרת לבשל אחרי משך זמן מסוים, למשך זמן מסוים, אחרי ששמים בתנור את האוכל שרוצים לבשל. כעת יש להגדיר בתנור את פעולת הבישול הרצויה. יש להגדיר את טמפרטורת התנור הרצויה לפי האוכל שרוצים לבשל.

שלב ראשון: יש ללחוץ על הלחצן "⊙" עד שהמילה " Dur " תופיע במסך הטיימר. באמצעות הלחצן " - " " + ", אפשר לכוונן את משך זמן הבישול של האוכל שרוצים לבשל. כדי לאשר, יש ללחוץ על הלחצן "⊙", ואז תופיע במסך השעה, והסמלים " A " יתחילו להופיע רצוף במסך.

שלב שני: יש להמשיך ללחוץ על הלחצן "⊙" עד שהמילה " End " תופיע במסך הטיימר. כשהמילה " End " מופיעה במסך הטיימר, יש להשתמש בלחצן " - " " + " כדי להגדיר את שעת הסיום, ללחוץ על הלחצן "⊙" כדי לאשר, ואז תופיע במסך השעה, והסמל " A " יתחיל להופיע רצוף במסך. הסמל "ז∰י ייעלם, עד שזמן הבישול יתחיל.

לכל היותר, אפשר להגדיר זמן שיחול 23.59 שעות אחרי הזמן שמתקבל מהוספת השעה למשך זמן הבישול.

התנור יתחיל לפעול בשעה שמתקבלת מחיסור משך זמן הבישול משעת הסיום שהוגדרה, ויפסיק לפעול בשעת הסיום שהוגדרה. הטיימר ישמיע צליל אזהרה, והסמל "A" יתחיל להבהב. לאחר מכן, יש להעביר את כפתור פעולת הבישול וכפתור הטמפרטורה למצב " 0 ".

לחיצה על כל לחצו למשר פחות מ-3 שניות תעצור את צליל האזהרה.

לחיצה על "۞" למשך יותר מ-3 שניות תחזיר את התנור למצב ידני, כדי לאפשר שימוש בתנור.

הערה: אחרי הגדרה של מצב אוטומטי, אי אפשר לשנות את הגדרת הזמן. שינוי הגדרת הזמן יבטל את התכנות האוטומטי, ויעביר את התנור למצב המתאים. כדי לאפס את המצב האוטומטי, צריך לעצור את הגדרת המצב הנוכחי על מנת להגדיר שוב מצב אוטומטי לפי השלבים לעיל.



במצב ידני. כדי לוודא שהתנור לא יישאר דולק בטעות. אחרי 5 שעות שבהו לא נלחץ שום לחצו. הטיימר יהבהב פעם בשנייה כדי להזהיר שהתנור יעבור למצב המתנה.

אחרי 10 שעות בסך הכול, הטיימר יעבור למצב המתנה.

כשהטיימר מהבהב במצב ידני, אפשר ללחוץ על כל לחצן כדי לאפס את הטיימר, על מנת להמשיך להשתמש בתנור. אפשר גם ללחוץ על "⊖" ועל " + " בו-זמנית למשך יותר מ-3 שניות כדי לעבור למצב המתנה, אם אין כוונה להשתמש בתנוב

כוונון הזמן של צליל ההתראה

הגדרה זו מאפשרת לקבל צליל אזהרה בסיום פרק הזמו שנקבע.

- .. כדי להגדיר טיימר Minute Minder, אפשר ללחוץ על הלחצן " \bigcirc ". הסמל הרלוונטי " $\bar{oldsymbol{illet}}$ " ". " יהבהב.
- 2. כדי לכוונן טיימר >Minute Minder, יש ללחוץ על הלחצן " " " + " (יש לפעול לפי ההוראות להגדרת השעה הנכונה). כדי לאשר. יש ללחוץ על הלחצו " $\widehat{\diamondsuit}$ ". והסמל " \widehat{igaple} " יידלק רצוף. כשהסמל " \widehat{igaple} " נדלק רצוף. פירוש הדבר הוא שהושלם כוונון הזמן של צליל האזהרה.
- 3. כשהזמו ייגמר. הטיימר ישמיע צליל אזהרה. והסמל "Ѿ" יתחיל להבהב במסר. לחיצה על כל לחצו למשר פחות מ-3 שניות תעצור את צליל האזהרה. ותעלים את הסמל " \buildrightarrow " מהמסר. כוונוו הזמו של צליל האזהרה נועד למטרות אזהרה בלבד.
 - אפשר ללחוץ על "⟨יֹס" ועל " + " בו-זמנית למשך יותר מ-3 שניות כדי לעבור למצב המתנה, אם אין כוונה להשחמש בחווב

תכנות חצי אוטומטי לפי משך זמן הבישול

הגדרה זו מאפשרת לבשל לפי טווח הזמן הרצוי. יש להניח בתנור את האוכל שרוצים לבשל. כעת יש להגדיר בתנור את פעולת הבישול ואת הטמפרטורה הרצויות. לכל היותר, אפשר להגדיר זמן בישול של 10 שעות.

- 1. יש ללחוץ על הלחצן "⊖" עד שהמילה " Dur " תופיע במסך הטיימר. (לפני הגדרה של משר זמן הבישול)
- 2. באמצעות הלחצן " " " + ", אפשר לכוונן את משך זמן הבישול של האוכל שרוצים לבשל. (יש לפעול לפי ההוראות להגדרת השעה הנכונה).
- כדי לאשר, יש ללחוץ על הלחצן "◌", ואז תופיע במסך השעה, והסמלים " A " "נייופיעו במסך. באותו (ה' " אשר, יש ללחוץ על הלחצן יופיעו במסך. הזמו. התנור יתחיל לפעול.
 - 3. כשייגמר משך הזמן שהוגדר, הטיימר יעצור את התנור, וישמיע צליל אזהרה. בנוסף, הסמל " A " יתחיל להבהב במסך. לאחר מכן, יש להעביר את כפתור פעולת הבישול וכפתור הטמפרטורה למצב " 0 ". לחיצה על כל לחצן למשך פחות מ-3 שניות תעצור את צליל האזהרה.
 - לחיצה על "וֹס" למשר יותר מ-3 שניות תחזיר את התנור למצב ידני. כדי לאפשר שימוש בתנור.

הוראות הפעלה

בעת חיבור התנור בפעם הראשונה לאספקת החשמל, יש להמתין עד שבצג יופיע באופן אוטומטי המספר "0.21", יישמע צפצוף אחד, ואז יהבהב בתצוגה ". " " 12 ". לפני השימוש בתנור, חשוב להגדיר את השעה הנכונה. הערה: ההגדרה היא לפי שעון של 24 שעות, למשל: השעה שתיים תצוין 14.00.

איר להגדיר את השעה הנכונה

- 1. כדי לכוונן את הגדרת השעה, יש ללחוץ על הלחצן " " " + ".
 - 2. לאישור הגדרת השעה, יש ללחוץ על "⊖".
- 3. כדי לכוונן את הגדרת הדקה, יש ללחוץ על הלחצן "-""+".
- 4. לאישור הגדרת הדקה, יש ללחוץ על "⊖", והטיימר יעבור למצב המתנה.



אם הצג לא מהבהב, אפשר לכוונן את השעה בלחיצה בו-זמנית על הלחצן " + " והלחצן " - " והחזקתם למשך יותר מ-3 שניות.

הדלקה וכיבוי של התנור

אם הטיימר פועל במצב המתנה, יש ללחוץ על "ਿ" ולהחזיק יותר מ-3 שניות, הטיימר יעבור למצב ידני, והסמל "ינ" יידלק רצוף.

- 1. כעת יש להגדיר את פעולת הבישול ואת הטמפרטורה הרצויות.
 - 2. מגדירים זמן, והתנור יידלק.

אם הוגדר מצב Dur או End או Dur, אחרי הבישול, התנור יכבה באופן אוטומטי.

אם מגדירים פעולה ידנית או טיימר Minute Minder, אחרי הבישול יש להעביר את כפתור פעולת הבישול והטמפרטורה למצב " 0 ". כדי לחזור למצב המתנה, יש ללחוץ על הלחצנים "⊙" ו-" + " למשך יותר מ-3 שניות.

הגדרת זמן

במצב ידני, לחיצה על יי©" תעביר את התנור להגדרת הזמן, לפי סדר ההגדרות הבא: מצב ידני - טיימר End- Dur - Minute Minder - מצב ידני. לאחר מכן יש לבחור את פעולת הבישול ולכוונן טמפרטורת בישול לפי הצורך.

מצב ידני

במצב ידני, מופיעים רק השעה והסמל "ז^{[[]}". המשתמש צריך לשלוט במשך הבישול.

הסרת הדלת מהתנור (אופציה)

הדלת הנשלפת נותנת גישה מלאה לכל חלל התנור הפנימי, לתחזוקה קלה ומהירה יותר.



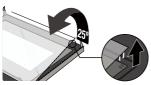
1. כדי לפרק את הדלת, יש לפתוח את הדלת עד לזווית המרבית. לאחר מכן יש למשוך לאחור את האבזם שבציר הדלת. (תמונה 1)



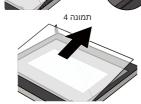
2. יש לסגור את הדלת עד לזווית של כ-15 מעלות. יש להרים אותה למעלה ולמשוך אותה באיטיות מהתנור. (תמונה 2)



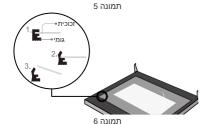
 יש להציב את הדלת במצב שטוח, כאשר הכיסוי העליון של הדלת פונה בכיוונך, להניח את כפות הידיים על הזכוכית ולמשוך אותה בכיוון התנור. (תמונה 3)



4. יש להפריד את הזכוכית בזהירות, על-ידי הרמה שלה בזווית של כ-25 מעלות. (תמונה 4)



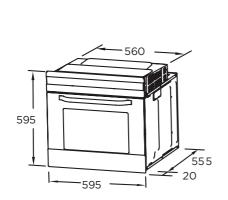
 כעת, יש לדחוף את הזכוכית למצב המסומן לפי החץ בתמונה 5. לאחר מכן, יש לדחוף את הזכוכית ולהוציא אותה מהאזור השקוע.

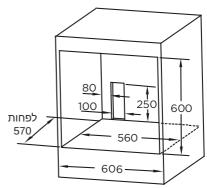


- 6. אחרי משיכה החוצה של הזכוכית הפנימית, נא להוציא את הזכוכית בשכבה האמצעית, כמתואר בתמונה 6. (רק לדגמים מסוימים)
- בסיום הניקוי, יש לבצע את ההליכים שלעיל בסדר ההפוך,
 כדי להחזיר את הדלת למקומה המקורי.

התקנת המוצר

התקנה





:הערות

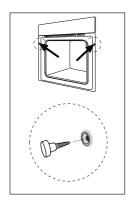
- 1. לכל המידות מותרות רק סטיות חיוביות מהמפרט.
 - .2 הארון אינו כולל מתג חשמל או תקע.
 - 3. מידות הארון ניתנות במ"מ.



מספר האביזרים הכלולים תלוי במכשיר המסוים שנרכש.

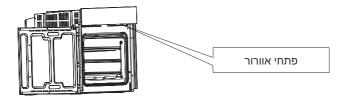
קיבוע התנור לארון

- 1. יש להכניס את התנור לתוך הגומחה בארון.
- 2. יש לפתוח את דלת התנור ולקבוע את מיקום חורי בורגי ההתקנה.
 - 3. יש לקבע את התנור לארון עם שני ברגים.

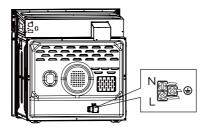


פתחי אוורור

כאשר הבישול מסתיים, במצב מושהה או במצב המתנה, אם הטמפרטורה במרכז התנור מעל ל-75 מעלות צלזיוס, מניפת הקירור תמשיך לעבוד במשך 15 דקות. אם הטמפרטורה במרכז התנור נמוכה מ-75 מעלות צלזיוס, מניפת הקירור תפסיק לפעול מראש.



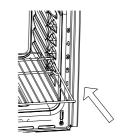
חיבור התנור



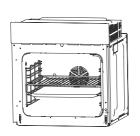
אזהרה בדבר הצבת מגשים

כדי להבטיח שמדפי התנור יפעלו בצורה בטוחה, חובה להציב את המגשים בין מסילות הצד בצורה נכונה. ניתן להשתמש במדפים ובמגש רק בין הרמה הראשונה לחמישית.

יש להשתמש במדפים בכיוון הנכון, דבר שימנע החלקה של פריטים מזון חמים במהלך הוצאה זהירה של מדף או מגש.







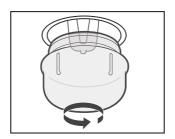
החלפת נורה

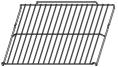
לביצוע ההחלפה, יש לפעול כדלקמן:

- 1. יש לנתק את שקע החשמל הראשי או לנתק את הנתיך המתאים בלוח החשמל.
- 2. יש להבריג החוצה את כיסוי הנורה על ידי סיבובו כנגד כיווו השעוו (הכיסוי עשוי להיות קשה לסיבוב) ולהחליף את הנורה בחדשה מאותו סוג.
 - 3. יש להבריג את כיסוי הנורה בחזרה למקומו.



יש להשתמש רק בנורות הלוגן 230 וולט/ 25 ואט המותאמות לטמפרטורה של 300 מעלות.





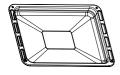
מדף רשת: לצלייה, מנות, תבנית עוגה עם מוצרים לקלייה ולצלייה.



מסגרת החלקה: לבישול של מזון גדול, ניתן להוציא מסילות תמיכה למדפים אלו בצד ימיו ובצד שמאל כדי להציב מנות ומגש על רצפת התנור תוך שימוש בפונקציות כגון גריל קורן, גריל כפול וגריל כפול עם מפוח. הערה: כאשר מציבים מנות על רצפת התנור, אין להשתמש בפונקציות שמערבות את גוף החימום התחתון כדי למנוע הצטברות חום בתחתית. (רק לדגמים מסוימים)



תבנית אוניברסלית: לבישול כמויות גדולות של מזון כמו במקרה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוע וכד', או לאיסוף שומן או נוזלים ומיצי בשר.

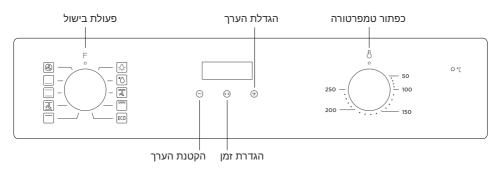


מסילות טלסקופיות: מספר דגמים עשויים להגיע עם מסילות טלסקופיות לשם שימוש בתנור. ניתן לפרק את המסילות הטלסקופיות והמסגרות המחליקות על ידי פתיחת ברגים שמקבעים אותן. לאחר שאלה יפורקו, ניתן להציב על רצפת התנור מנות ומגש תוך שימוש בפונקציות כגון גריל קורן, גריל כפול וגריל כפול עם מפוח.





סקירת המוצר



תיאור פונקציה	סמל
תאורת התנור: זו מאפשרת למשתמש לצפות בתהליך הבישול מבלי לפתוח את התנור. נורת התנור תידלק לכל אורכם של פונקציות הבישול. (פרט למצב חיסכון – ECO)	-\(\hat{\range}\)-
הפשרה: זרימת אוויר בטמפרטורת חדר מאפשרת הפשרה של מזון קפוא (מבלי להשתמש בכל חום). זו דרך עדינה אך מהירה להאיץ את משך ההפשרה של מנות מוכנות מראש ומוצרים ממולאים בקרמים וכד'.	*
גוף חימום תחתון: חום מוקרן רק על ידי החלק התחתון של התנור. יש להשתמש באפשרות זו לשם השחמה של החלקים התחתונים של המזון. פונקציה זו מתאימה למתכונים של בישול איטי או לשם חימום ארוחות.	
בישול בהסעת חום (קונבקציה): גופי חימום מהצדדים התחתונים והעליונים מחממים בצורה אחידה את המזון החשוף. אפייה וצלייה אפשריים רק ברמה יחידה.	
הסעת חום עם מניפה: גוף החימום העליון וגוף החימום התחתון פועלים עם מניפה. המוצר לבישול יבושל בצורה אחידה במהירות.	R
גריל קטן: שיטת בישול זו היא גריל רגיל ומשתמשת בחלק הפנימי בלבד של גוף החימום העליון שמקרין חום ישירות כלפי מטה על המזון.	
גריל כפול: גוף החימום הפנימי וגוף החימום החיצוני בחלק העליון של התנור פועלים. מתאים לגריל של כמויות קטנות.	
גריל כפול עם מפוח (בדופן האחורית): גוף החימום הפנימי וגוף החימום החיצוני בחלק העליון של התנור פועלים בשילוב עם מפוח. מצב זה מתאים לצלייה של כמויות גדולות של בשר.	R R
הסעת חום: אוויר חם שמחומם על ידי גוף החימום האחורי מפוזר בצורה שווה בכל התנור בצורה מהירה מאוד באמצעות המפוח. הדבר מניב תהליך בישול מהיר וחסכוני יותר. הסעת החום מאפשרת למזון להתבשל בו זמנית במספר מדפים.	
לבישול חסכוני בחשמל. בישול עם מרכיבים נבחרים בצורה עדינה עם החום מגיע מהחלקים העליון והתחתון.	ECO

מפרט

65M90D2-BK(6768) 65M90D2-A0(6769)	דגם
220-240VAC	מתח נקוב
50Hz-60Hz	תדר נקוב
3.0kW	חשמל

חשוב

כדי שהתנור יפעל כהלכה, על המבנה במטבח להתאים לו. על הדפנות של יחידת המטבח, שצמודות לתנור, להיות עשויים מחומר עמיד בחום. יש לוודא שהדבק של יחידות המטבח, המצופות בפורניר, עמיד בחום של לפחות 120 מעלות צלזיוס. חומרים פלסטיים או דבקים שאינם יכולים לעמוד בחום כזה יימסו ויעוותו את היחידה כאשר התנור יוצב בתוך היחידות; על חלקי החשמל להיות מבודדים לחלוטין. זו דרישת בטיחות בהתאם לחוק. על כל המגנים להיות מקובעים בצורה נאותה למקומם כך שהסרתם ללא שימוש בכלים מיוחדים לא תהיה אפשרית. יש להסיר את גב יחידת המטבח כדי להבטיח זרימת אוויר נאותה סביב התנור. יש להשאיר מרווח אחורי של לפחות 45 מ"מ באחרוי המכשיר.

הצהרת תאימות

במהלך הוצאת התנור מאריזתו, יש לוודא שהמכשיר לא ניזוק בדרך כלשהי. במידה ויש לך ספק כלשהו, אין להשתמש בו ובמקום זאת יש ליצור קשר עם בעל מקצוע מוסמך. יש לשמור על חומרי האריזה כגון שקיות פלסטיק, קלקר או מסמרים הרחק מהישג ידם של ילדים בשל הסכנה הטמונה בהם לילדים.

עצות בטיחות

- אין להשתמש בתנור כאשר יחפים. אין לגעת בתנור כאשר הידיים
 או הרגליים שלך רטובות או לחות.
 - לתנור: אין לפתוח את דלת התנור במהלך הבישול.
 - התקנה והשמשה של המכשיר תיעשה על ידי טכנאי מורשה.
 היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שעלול להיגרם על ידי הצבה שגויה והתקנה על ידי אדם שאינו מורשה.
- כאשר הדלת או המגירה של התנור פתוחה, אין להניח דבר עליה מחשש להפרת האיזון של המכשיר או לשבירת הדלת.
- חלקים מסוימים של המכשיר עשויים לשמור על חומם לאורך זמן; יש להמתין שיתקררו לפני נגיעה בנקודות שחשופות ישירות לחום.
 - כאשר לא משתמשים במכשיר לאורך זמן רב, מומלץ לנתק אותו מהחשמל.

התקנת התנור ביחידת המטבח

יש להתאים את התנור לתוך החלל המסופק למטרה זו ביחידת המטבח; ניתן להתקינו מתחת לשיש או ביחידת ארון עליונה. יש לקבע את התנור במקומו בעזרת ברגים תוך שימוש בשני חורי הקיבוע שבמסגרת. כדי לאתר את חורי הקיבוע, יש לפתוח את התנור ולהביט בפנים. כדי לאפשר אוורור נאות, יש לעמוד במידות ובמרחקים בעת קיבוע התנור.

- חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק
 ילדים קטנים מהמכשיר.
- אמצעי לניתוק של כל המגעים חייב להיות משולב בחיווט הקבוע בהתאם לכלליהחיווט.
 - במקרה שכבל החשמל נפגם, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים כדי להימנע מסכנה.
- הימנע משימוש בחומרי ניקוי שוחקים חריפים או במגרדי מתכת חדים לניקוי זכוכית דלת התנור מאחר שהם עלולים לשרוט את פני השטח ולגרום לניפוץ הזכוכית.
 - אין להשתמש במנקה קיטורי.
- המכשירים אינם מיועדים להפעלה באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת שליטה מרוחקת נפרדת.
 - ההנחיות לתנורים בהם יש מדפים יכללו פרטים המציינים את ההתקנה הנכונה של המדפים.

אזהרה 🗚

- כאשר התנור מודלק בפעם הראשונה, הוא עלול לפלוט ריח לא נעים. הדבר נובע מחומר מקשר שמשמש לבידוד הדפנות בתוך התנור. יש להפעיל את המוצר כאשר הוא ריק בפונקציית בישול בהסעת חום (קונבקציה) בחום של 250 מעלות במשך 90 דקות כדי לנקות הצטברויות של שמנים בתוך חלל התנור.
- במהלך השימוש הראשון, נורמלי לחלוטין שתהיה מידה קלה של עשן וריחות. אם הדבר אכן מתחולל, כל שיש לעשות הוא להמתין שהריח יתפוגג לפני הכנסת מזון לתנור.
 - נבקשך להשתמש במוצר בסביבה פתוחה.
- המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר שלא לנגוע בחלקים הלוהטים. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהמכשיר, אלא אם כן בהשגחה רציפה.
 - אם פני השטח סדוקים, יש לכבות את המכשיר כדי להימנע
 מסכנת התחשמלות.
- המכשיר יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מוגבלות או חוסר ניסיון וידע תחת השגחה או שקבלו הדרכה לגבי שימוש במכשיר בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות המעורבות. אין לאפשר משחק של ילדים המכשיר. אין לאפשר ניקוי ותחזוקת המשתמש על ידי ילדים ללא השגחה.
 - במהלך השימוש, המכשיר עשוי להגיע לחום גבוה. יש להיזהר
 שלא לנגוע בחלקים הלוהטים בתוך התנור.
 - אין לאפשר לילדים להתקרב לתנור בעת פעולתו, בעיקר כאשר הגריל פועל.
 - ודא שהמכשיר כבוי לפני החלפת המנורה למניעת התחשמלות.
 - יש לשלב אמצעי ניתוק בחיווט הקבוע בהתאם למפרטי החיווט.
 - יש לפקח על ילדים כדי להבטיח שלא ישחקו עם המכשיר.
 - מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי מגבלויות גופניות, חושיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע, אלא אם זכו לפיקוח והדרכה בנוגע לשימוש במכשיר על ידי אדם שאחראי לבטיחותם.

הוראות רטיחות

שימוש מיועד

הנחיות הבטיחות הבאות מיועדות לצמצם את הסיכונים הבלתי צפויים או את הנזק משימוש לא בטוח או שגוי של המכשיר. נבקשך לבדוק את האריזה ואת המכשיר בהגעתו כדי לוודא שהכול שלם כדי להבטיח פעולה בטוחה. אם מצאת נזק כלשהו, נבקשך ליצור קשר עם הסוחר או המפיץ. נבקשך לשים לב שאסור להכניס שינויים או שיפורים במכשיר מחשש לבטיחותך. שימוש שלא למטרה המיועדת עלול לגרום לסכנות ולפקיעת האחריות.

הסבר של הסמלים



סכנה

סמל זה מצייו שקיימות סכנות לנפשם של אנשים ולבריאותם בשל גז דליק במיוחד.



אזהרת מתח חשמלי

סמל זה מציין שקיימת סכנה לנפשם של אנשים ולבריאותם בשל מתח חשמלי.



מילת הסמל מציינת סכנה ברמת סיכוו בינונית שאם לא תימנע. עלולה להביא למוות או לפציעה קשה.



זהירות

מילת הסמל מציינת סכנה ברמת סיכון נמוכה שאם לא תימנע, עלולה להביא לפציעה קלה או בינונית.





לתשומת ליבר

מילת הסמל מציינת מידע חשוב (כגון נזק לרכוש), אך לא סכנה.



יש לעיין בהנחיות

סמל זה מציין שרק טכנאי שירות רשאי להפעיל מכשיר זה או לתחזק אותו בהתאם להנחיות התפעול.

יש לקרוא הנחיות הפעלה אלה בעיון רב ובתשומת לב לפני שימוש/ השמשה של היחידה ולשמור אותן בקרבת מקום ההתקנה לשימוש עתידי!

מכתב תודה

תודה לך שבחרת Midea! לפני תחילת השימוש במוצר Midea החדש שלך, נבקשך לקרוא מדריך משתמש זה בעיון כדי להבטיח שברור לך כיצד להפעיל בצורה בטוחה את המאפיינים ואת הפונקציות שהמכשיר חדש שלך מציע לך.

תוכן עניינים

מכתב תודה	HE-01
הוראות בטיחות	HE-02
מפרט	HE-07
סקירת המוצר	HE-08
התקנת המוצר	HE-12
הוראות הפעלה	HE-14
ניקוי ותחזוקה	HE-18
סימנים מסחריים, זכויות יוצרים והצהרה חוקית	HE-19
הודעה בנושא הגנה על נתונים	HE-20





תנור מובנה

מדריך משתמש

65M90D2-BK(6768) 65M90D2-A0(6769)