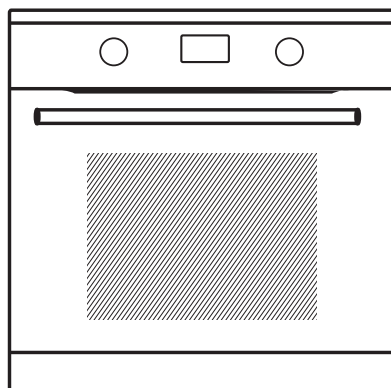
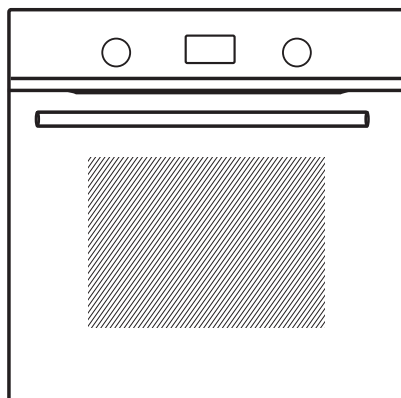


Einbau- Elektrobackofen

Spannung: 220-240V~
Anschlussleistung: 3000W
Frequenz: 50Hz-60Hz
Volumen des Garraums: 70L

BEVOR SIE DIESES PRODUKT
IN BETRIEB NEHMEN, LESEN,
VERSTEHEN UND BEFOLGEN
SIE DIESE ANLEITUNGEN.
BEWAHREN SIE DIESES
HANDBUCH FÜR SPÄTERES
NACHSCHLAGEN AUF.

BEDIENUNGSANLEITUNG



BOM90D2IX
BOM90D2BL

INHALTSVERZEICHNIS

0	SICHERHEITSHINWEISE	DE-3
1	PRODUKTFUNKTIONEN	DE-6
2	EINBAU UND WARTUNG.....	DE-8
3	BEDIENUNG UND NUTZUNG.....	DE-11
4	ZUBEHÖR	DE-14
5	REZEPTE FÜR ECO MODUS.....	DE-15
6	REINIGUNG UND PFLEGE	DE-16
7	TECHNISCHE DATEN.....	DE-17
8	SERVICE UND GARANTIE	DE-18

SICHERHEITSHINWEISE

EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie die vielen Funktionen und Vorteile, die es bietet, genießen. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Vergewissern Sie sich, dass auch andere Personen, die das Produkt verwenden, mit dieser Anleitung vertraut sind.

WARNUNG

- Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch abgeben. Dies ist auf den Klebstoff zurückzuführen, der für die Isolierung im Backofen verwendet wird. Lassen Sie das neue leere Produkt mit der herkömmlichen Funktion auf 250 °C für 90 Minuten laufen, um Verunreinigungen durch Öl im Innenraum des Backofens zu entfernen.
- Während des ersten Gebrauchs ist es völlig normal, dass es zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommt. Sollte dies vorkommen, müssen Sie lediglich warten, bis sich der Geruch verflüchtigt hat, bevor Sie Speisen in den Backofen geben.
- Bitte verwenden Sie das Produkt bestimmungsgemäß.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Kochzonen nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren ohne ständige Aufsicht sind vom Gerät fernzuhalten.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät, darf von Kindern verwendet werden, die älter als 8 Jahre alt sind und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis, wenn diese unter Aufsicht sind oder Anweisungen in Bezug auf die Verwendung des Gerätes in sicherer Art und Weise erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Backofen nicht zu berühren.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn er in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen, um Stromschlag zu vermeiden.
- Die Vorrichtung zum Trennen muss in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsvorschriften eingebaut werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn dies geschieht unter der Aufsicht oder Anleitung bzgl. des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist.
- Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallabstreifer, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glassplittern führen kann.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Die Anleitungen für Backöfen mit Einlegeböden enthalten Angaben zur korrekten Installation der Einlegeböden.
- Benutzen Sie den Backofen nicht barfuß. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Die Backofentür sollte während der Zubereitung nicht häufig geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Elektriker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Installation durch nicht autorisiertes Personal verursacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens, da Sie das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür zerbrechen können.
- Einige Geräteteile können die Wärme lange Zeit speichern; warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Netzstecker zu ziehen.

EINBAU DES BACKOFENS IN DIE KÜCHENZEILE

Setzen Sie den Backofen in den dafür vorgesehenen Unterschrank in der Küchenzeile unter der Arbeitsplatte oder in einem Hochschrank ein. Fixieren Sie den Backofen durch Verschrauben mit Hilfe der beiden Befestigungsbohrungen im Rahmen. Um die Befestigungsbohrungen zu finden, öffnen Sie die Backofentür und schauen Sie hinein. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, sind die bei der Befestigung des Backofens einzuhaltenden Maße und Abstände zu beachten.

WICHTIG

Wenn der Backofen einwandfrei funktionieren soll, muss die Küchenzeile geeignet sein. Die Verkleidungen der Küchenzeile, die sich neben dem Backofen befinden, müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Achten Sie darauf, dass der Leim von Komponenten, die aus furniertem Holz bestehen, Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten können. Kunststoffe oder Klebstoffe, die solchen Temperaturen nicht standhalten, schmelzen und verformen das Gerät. Sobald der Backofen in der Küchenzeile eingebaut ist, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert werden. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung. Alle Schutzvorrichtungen müssen fest an ihrem Platz montiert sein, sodass es unmöglich ist, sie ohne Spezialwerkzeug zu entfernen.

Entfernen Sie die Rückseite des Küchenschranks, um eine ausreichende Luftzirkulation um den Backofen zu gewährleisten. Das Kochfeld muss einen hinteren Abstand von mindestens 45 mm zur Wand haben.

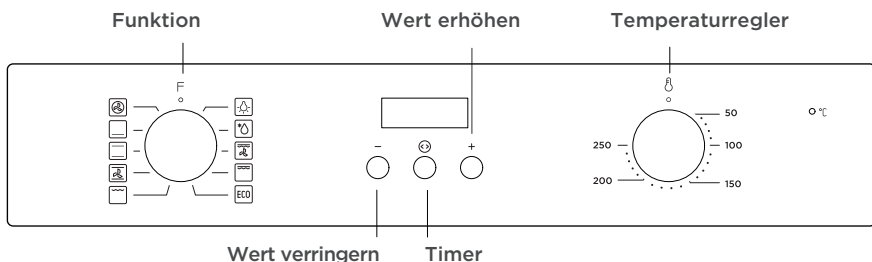
Nachdem Sie den Backofen ausgepackt haben, vergewissern Sie sich, dass er in keiner Weise beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, benutzen Sie ihn nicht, wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person.

Bewahren Sie Verpackungsmaterial wie Plastiktüten, Styropor oder Schrauben außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese für Kinder gefährlich sind.

PRODUKTFUNKTIONEN

1

PRODUKT
FUNKTIONEN



Symbol	Funktionsbeschreibung
	Backofenlampe: Die Lampe ermöglicht es dem Benutzer, den Fortschritt der Zubereitung zu beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen außer der ECO-Funktion.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (ohne Einsatz von Wärme). Dies ist eine sanfte, aber schnelle Methode, um die Auftauzeit und das Auftauen von Fertiggerichten und beispielsweise Produkten mit Sahnefüllung zu beschleunigen.
	Unterhitze: Die Wärme wird nur von der Unterseite des Backofens zugeführt. Verwenden Sie diese Option zum Bräunen der Unterseite der Speisen. Diese Funktion eignet sich für Rezepte mit langsamer Zubereitung oder zum Aufwärmen von Mahlzeiten.
	Konventionelle Zubereitung: Ober- und Unterhitze erwärmen die Speisen gleichmäßig. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich.
	Konventionell mit Umluft: Das obere Heizelement und das untere Heizelement arbeiten mit Umluft. Die Speisen werden rundum gleichmäßig und schnell gegart.
	Grill - klein: Diese Zubereitungsmethode ist ein normales Grillen, bei dem nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet wird, das die Wärme nach unten auf die Speisen richtet.
	Doppelter Grill: Das innere und das äußere Heizelement oben im Backofen sind in Betrieb. Geeignet für das Grillen größerer Mengen.
	Doppelgrill mit Umluft (an der Rückwand): Das innere und das äußere Heizelement oben im Backofen arbeiten mit Umluft. Dies eignet sich zum Grillen großer Fleischmengen.

Symbol	Funktionsbeschreibung
	Umluft: Die vom hinteren Heizelement erwärmte Warmluft wird mit Hilfe des Gebläses sehr schnell und gleichmäßig im Backofen verteilt. Dies führt zu einer schnelleren und wirtschaftlicheren Zubereitung. Die Umluft ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von Speisen auf verschiedenen Einschüben.
	Für energiesparende Zubereitung. Die ausgewählten Zutaten werden auf schonende Weise zubereitet, wobei die Wärme von oben und unten kommt.

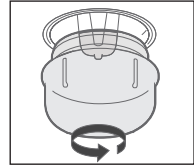
EINBAU UND WARTUNG

2

LAMPE AUSTAUSCHEN

Gehen Sie zum Austausch wie folgt vor:

- Trennen Sie die Stromversorgung des Geräts.
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung aus Glas ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein) und ersetzen Sie das Leuchtmittel durch ein neues desselben Typs.
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung aus Glas wieder zurück.

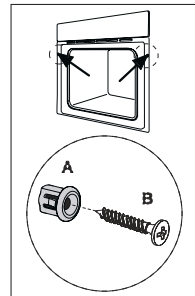


HINWEIS

Verwenden Sie nur 25 - 40 W/220 V - 240 V, T300 °C Halogenlampen.

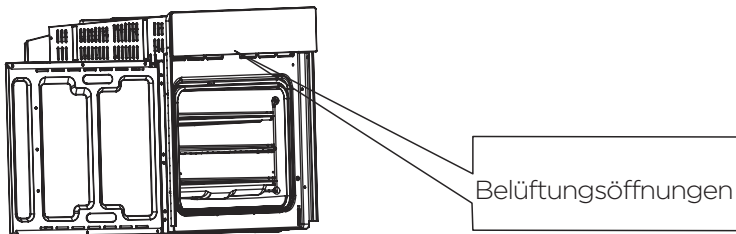
BACKOFEN AM SCHRANK BEFESTIGEN

- Setzen Sie den Backofen in den Schrankausschnitt ein.
- Öffnen Sie die Tür des Backofens.
- Befestigen Sie den Backofen mit zwei Abstandhaltern „A“, die in die Öffnungen des Backofenrahmens passen, am Küchenschrank und setzen Sie die beiden Schrauben „B“ ein.

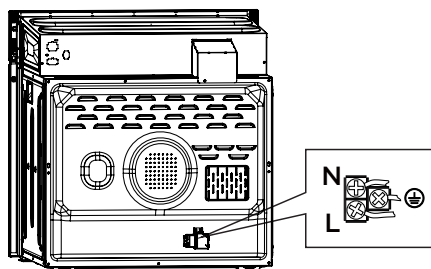


BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

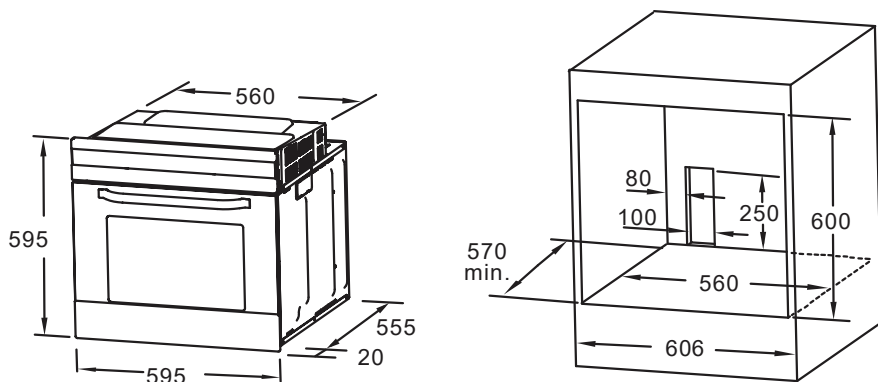
Nach Beendigung der Zubereitung oder im Pausen- bzw. Standby-Modus, wenn die Temperatur im Backofen über 75 Grad liegt, arbeitet das Kühlgebläse für 15 Minuten weiter. Wenn die Temperatur im Backofen unter 75 Grad sinkt, wird das Kühlgebläse vorzeitig abgeschaltet.



BACKOFEN ANSCHLIEßEN



INSTALLATION



Hinweis:

1. Für alle Abmessungen sind nur Plus-Abweichungen zulässig.
2. Der Schrank umfasst nicht den Netzschalter oder die Steckdose.

HINWEIS

Die Anzahl des mitgelieferten Zubehörs hängt von dem jeweils gekauften Gerät ab.

TÜR VOM BACKOFEN ENTFERNEN (OPTIONAL)

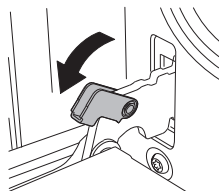


Abbildung 1

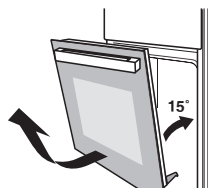


Abbildung 2



Abbildung 3

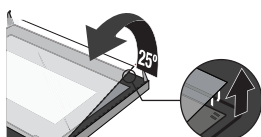


Abbildung 4

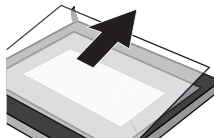


Abbildung 5

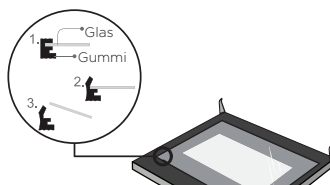


Abbildung 6

Die abnehmbare Tür ermöglicht den vollständigen Zugang zum gesamten Innenraum des Backofens für eine einfachere und schnellere Wartung.

1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel.
Ziehen Sie dann den Überwurf am Türscharnier nach hinten (Abbildung 1).
2. Schließen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 15°. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie langsam aus dem Backofen heraus (Abbildung 2).
3. Legen Sie die Tür flach hin mit der Oberseite auf sich selbst ausgerichtet, legen Sie Ihre Hände auf das Glas und drücken Sie es in Richtung Backofen (Abbildung 3).
4. Trennen Sie das Glas vorsichtig ab, indem Sie es um ca. 25° anheben (Abbildung 4).
5. Schieben Sie das Glas in die durch den Pfeil in Abbildung 5 angezeigte Position. Ziehen Sie das Glas vorsichtig aus der Fassung heraus.
6. Nachdem Sie das innere Glas herausgezogen haben, nehmen Sie die mittlere Glasschicht heraus, wie in Abbildung 6 dargestellt.
7. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, setzen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder in ihre ursprüngliche Position zurück.

Wenn der Backofen zum ersten Mal am Stromnetz angeschlossen wird, warten Sie ab, bis im Display automatisch „12.30“ angezeigt wird, ein Signalton ertönt und „12“ und „.“ blinkt. Achten Sie darauf, die richtige Tageszeit einzustellen, bevor Sie den Backofen benutzen. Die Uhrzeit wird im 24-Stundenformat angezeigt.

1. Uhrzeit einstellen

- Drücken Sie „+“ und „-“, um die Stunden einzustellen.
- Drücken Sie „⏪“, um die Stundeneinstellung zu bestätigen.
- Drücken Sie „+“ und „-“, um die Minuten einzustellen.
- Drücken Sie „⏩“, um die Minuteneinstellung zu bestätigen. Der Timer befindet sich nun im Standby-Modus.

Hinweis

Wenn die Anzeige nicht blinkt, stellen Sie die Tageszeit ein, indem Sie „+“ und „-“ gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt halten.

2. Backofen ein- und ausschalten

Mit dem Timer im Standby-Modus halten Sie „⏪“ für 3 Sekunden gedrückt. Der Timer wechselt in den manuellen Modus und das Symbol „☰“ leuchtet auf.

- Stellen Sie die gewünschte Funktion und die Temperatur ein.
- Stellen Sie die Zubereitungszeit ein, damit wird der Backofen eingeschaltet. Wenn Sie die Dauer oder das Ende der Zubereitung einstellen, schaltet sich der Backofen nach der Zubereitung automatisch aus.
Wenn Sie „Manuell“ oder „Erinnerung“ einstellen, stellen Sie nach der Zubereitung die Funktion und die Temperatur auf „0“. Halten Sie gleichzeitig „⏪“ und „+“ für 3 Sekunden gedrückt, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

3. Timer einstellen

Drücken Sie im manuellen Modus „⏪“, um die Timer-Einstellung aufzurufen, die Reihenfolge der Funktionen ist Manueller Modus – Timer – Dauer – Ende – Manueller Modus. Wählen Sie dann die Zubereitungsfunktion und passen Sie bei Bedarf die Temperatur an.

4. Manueller Betrieb

Im manuellen Betrieb leuchten nur die Uhrzeit und das Symbol „☰“. Die Zubereitungszeit muss vom Benutzer kontrolliert werden.

Hinweise

Im manuellen Betrieb, um zu gewährleisten, dass der Backofen nicht versehentlich eingeschaltet bleibt, blinkt nach 5 Stunden, wenn keine Taste gedrückt wurde, der Timer einmal pro Sekunde, um Sie zu warnen, dass der Ofen in den Standby-Modus

wechselt. Nach insgesamt 10 Stunden wechselt der Timer in den Standby-Modus. Wenn der Timer im manuellen Modus blinkt, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Timer zurückzusetzen, wenn Sie den Backofen weiter benutzen möchten. Alternativ halten Sie gleichzeitig „⏪“ und „+“ für 3 Sekunden gedrückt, um in den Standby-Modus zu wechseln, wenn der Backofen nicht benutzt wird.

5. Akustische Warnzeit einstellen

Diese Funktion kann verwendet werden, um nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne eine akustische Warnung zu erhalten.

- Drücken Sie „⏪“, um die Erinnerungsfunktion zu wählen. Das entsprechende Symbol „🔔“ und „-“ blinken.
- Mit „+“ und „-“ stellen Sie den Timer ein (siehe Hinweise zum Einstellen der korrekten Uhrzeit). Drücken Sie „⏪“ zur Bestätigung, damit leuchtet das Symbol „🔔“. Wenn das Symbol „🔔“ leuchtet, ist die Einstellung der akustischen Warnzeit abgeschlossen.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer eine akustische Warnung aus und das Symbol „🔔“ blinkt im Display. Halten Sie eine beliebige Taste nicht länger als 3 Sekunden gedrückt, damit verstummt das Warnsignal und das Symbol „🔔“ erlischt. Die akustische Warnung dient ausschließlich Warnzwecken. Halten Sie gleichzeitig „⏪“ und „+“ für 3 Sekunden gedrückt, um in den Standby-Modus zu wechseln, wenn der Backofen nicht gebraucht wird.

6. Halbautomatische Programmierung entsprechend der Zubereitungszeit

Mit dieser Funktion wird für die gewünschte Zeit zubereitet. Geben Sie die zuzubereitenden Speisen in den Backofen.

Der Backofen wird auf die gewünschte Funktion und die gewünschte Temperatur eingestellt.

Die maximale Einstellung der Zubereitungszeit beträgt 10 Stunden.

- Drücken Sie „⏪“, bis „Dur“ angezeigt wird (vor dem Einstellen der Zubereitungszeit).
- Mit „+“ und „-“ stellen Sie die Zubereitungszeit ein (siehe Hinweise zum Einstellen der korrekten Uhrzeit). Drücken Sie „⏪“ zur Bestätigung. Die Uhrzeit und die Symbole „A“ und „🔥“ leuchten im Display. Der Backofen geht in Betrieb.
- Nach Ablauf der eingestellten Dauer beendet der Timer die Zubereitung und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Außerdem blinkt das Symbol „A“ im Display. Nachdem die Funktion und die Temperatur auf „0“ gestellt wurden, wird die akustische Warnung durch Drücken einer beliebigen Taste für weniger als 3 Sekunden beendet. Halten Sie „⏪“ für 3 Sekunden gedrückt, um den Backofen wieder in den manuellen Modus zu versetzen.

7. Halbautomatische Programmierung entsprechend der Endzeit

Diese Funktion dient der Zubereitung gemäß der gewünschten Endzeit der Zubereitung. Die Speisen werden in den Backofen gestellt. Der Backofen wird auf die gewünschte Funktion und die gewünschte Temperatur eingestellt.

- Drücken Sie „⏪“, bis im Display „End“ angezeigt wird (vor dem Einstellen der Endzeit).

- Mit „+“ und „-“ stellen Sie die Endzeit ein (siehe Hinweise zum Einstellen der korrekten Uhrzeit).
- Drücken Sie „“ zur Bestätigung. Die Uhrzeit und die Symbole „A“ und „“ werden im Display angezeigt. Der Backofen geht in Betrieb.
- Nach Ablauf der eingestellten Dauer beendet der Timer die Zubereitung und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Außerdem blinkt das Symbol „A“ im Display. Nachdem Sie die Funktion und die Temperatur auf „0“ gestellt haben, halten Sie eine beliebige Taste weniger als 3 Sekunden gedrückt, um die akustische Warnung zu beenden. Halten Sie „“ für 3 Sekunden gedrückt, um den Backofen wieder in den manuellen Modus zu versetzen.

8. Vollautomatische Programmierung

Diese Funktion dient dazu, nach einer bestimmten Zeit mit einer bestimmten Dauer zuzubereiten. Die Speisen werden in den Backofen gestellt. Der Backofen wird auf die gewünschte Funktion eingestellt. Die Temperatur des Backofens wird je nach den zuzubereitenden Speisen eingestellt.

Zuerst: Drücken Sie „“, bis im Display „Dur“ angezeigt wird. Mit „+“ und „-“ stellen Sie die Zubereitungszeit ein. Drücken Sie „“ zur Bestätigung. Die Uhrzeit und das Symbol „A“ werden angezeigt.

Dann: Drücken Sie „“, bis im Display „End“ angezeigt wird. Wenn Sie „End“ im Display sehen, stellen Sie mit „+“ und „-“ die Endzeit ein. Drücken Sie „“ zur Bestätigung, die Uhrzeit und das Symbol „A“ werden angezeigt. Das Symbol „“ erlischt, wenn die Zubereitungszeit beginnt.

Sie können das Ende der Zubereitung bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verzögern.

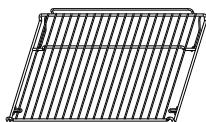
Der Backofen wird zur berechneten Zeit in Betrieb genommen, indem die Zubereitungszeit von der eingestellten Endzeit abgezogen wird. Der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und das Symbol „A“ blinkt.

Anschließend stellen Sie die Funktion und die Temperatur auf „0“. Wenn Sie eine beliebige Taste kürzer als 3 Sekunden drücken, beendet der Timer die akustische Warnung. Halten Sie „“ für 3 Sekunden gedrückt, um den Backofen wieder in den manuellen Modus zu versetzen.

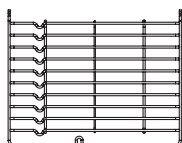
Bitte beachten Sie: Bei Einstellung auf Vollautomatik kann das Programm nicht geändert werden. Wenn Sie den Automatikmodus zurücksetzen, müssen Sie das aktuelle Programm beenden, um den Automatikmodus wieder gemäß den obigen Schritten einzustellen.

9. Hinweise

- Wenn Sie beim Einstellen einer Funktion „+“ oder „-“ länger als 3 Sekunden gedrückt halten, wird der Wert progressiv und schnell erhöht oder verringert.
- Wenn bei der Einstellung der Zeitfunktion für 5 Minuten keine Taste gedrückt wird, kehrt die Funktion in den manuellen Modus zurück.
- Wenn Sie bei der Einstellung der Zeitfunktion länger als 3 Sekunden „“ gedrückt halten, wird die aktuelle Einstellung verworfen und der manuelle Modus aktiviert.
- Wenn Sie während der Einstellung der Zeitfunktion länger als 3 Sekunden „+“ und „“ gedrückt halten, ertönt ein Signalton, wodurch die aktuelle Einstellung der Zeitfunktion aufgehoben und der Standby-Modus aktiviert wird.
- Wir empfehlen, die Backofenelemente für 15 Minuten bei 200 °C laufen zu lassen, um eventuelle Rückstände von ihren Oberflächen abzubrennen.



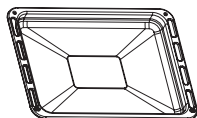
Drahtrost: Zum Grillen, für Teller, Backformen mit Brat- und Grillgut.



Führungsschiene: Für die Zubereitung größerer Speisen können diese Schienen an der rechten und linken Seite des Backofens entfernt werden, Geschirr und Backblech können auf den Boden des Backofens gestellt werden, wobei die Funktionen als Strahlungsgrill, Doppelgrill und Doppelgrill mit Umluft verwendet werden können.

HINWEIS

Wenn Sie Speisen auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie bitte **KEINE** Funktionen mit Unterhitze, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden. (nur bestimmte Modelle).

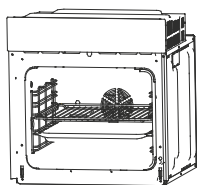


Universal-Pfanne: Zum Kochen großer Mengen von Lebensmitteln wie feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost usw. oder zum Auffangen von Fett/Austritt und Fleischsäften.

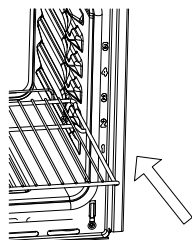
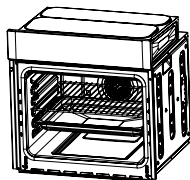
WARNUNG ZUR PLATZIERUNG DER BACKBLECHE

Um einen sicheren Betrieb mit den Rosten zu gewährleisten, ist eine korrekte Platzierung der Roste zwischen den Seitenschienen unbedingt erforderlich. Das Backblech und die Roste können nur zwischen der ersten und fünften Schiene verwendet werden.

Das Backblech und die Roste müssen in der korrekten Ausrichtung verwendet werden, um zu gewährleisten, dass beim aufmerksamen Herausnehmen heiße Speisen nicht herausrutschen.



ODER



5

REZEPTE FÜR ECO MODUS

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

REINIGUNG UND PFLEGE

6

Im Interesse eines guten Aussehens und der Zuverlässigkeit halten Sie das Gerät sauber. Das moderne Design des Geräts erleichtert die Pflege. Die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Vor jeder Wartung und Reinigung muss der Strom abgeschaltet werden.
- Schalten Sie alle Bedienelemente aus.
- Warten Sie, bis das Innere des Geräts nicht heiß, sondern nur leicht erwärmt ist – das Reinigen ist einfacher 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 scharfen Metallabstreifer, diese können die Oberfläche zerkratzen und zu einer Beschädigung des Glases führen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Edelstahlteilen zurück.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Hochdruckreiniger. Backblech und Roste können mit einem milden Reinigungsmittel abgewaschen werden.



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

Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es an einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihr Entsorgungsunternehmen oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Inhalt	Parameter
Modell	BOM90D2IX / BOM90D2BL
Electrische Verbindung	
Anschlussleistung	3000 W
Spannung / Frequenz	220-240V~,50Hz-60Hz
Energieeffizienzindex (EEI Herd)	94
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Backvorgang im Heißluftmodus	0.79 kWh/Vorgang
Energieverbrauch pro Backvorgang im konventionellen Beheizungsmodus	0.99 kWh/Vorgang
Anzahl der Garräume	1
Beheizungsart des Ofens	Elektrisch
Volumen des Garraums	70 Liter
Einbaumaße	56.0 x 57.0 x 60.0cm

GARANTIEBEDINGUNGEN / KUNDENDIENST

Wir gratulieren Ihnen zum neuen Gerät und wünschen Ihnen viel Freude daran. Sollten Sie dennoch einen Grund zur Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich an unseren Kundendienst:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
E-Mail: info-meg@midea.com
Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax.: 06196-90 20 -120
Email: service-meg@midea.com

Geben Sie im Fall einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und Gerätetyp (vom Typenschild des Gerätes) an.

Eine genaue Fehlerbeschreibung erspart Ihnen und uns Zeit und Geld. Bei besonderen Fragen sprechen Sie bitte mit der Kundendienstzentrale.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

Kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion Ihres Gerätes nichts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis in der Bedienungsanleitung und prüfen Sie, ob:

- Der Netzstecker angeschlossen ist
- Der Netzstecker vielleicht beschädigt ist
- Die Tür/en des Gerätes fest geschlossen ist/sind

Garantiebedingungen für Elektro-Großgeräte:

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers für die Dauer von 24 Monaten, geltend vom Tag des Kaufes, Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch zugelassen/geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingreifen durch den Käufer oder Dritter. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahrung, durch unsachgemäße/n Installation oder Anschluss, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamation die defekten Teile auszubessern, zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile und Geräte gehen in unser Eigentum über.

Nur wenn durch Nachbesserung/en oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von 6 Monaten, geltend ab Tag des Kaufes, eine Herabsetzung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich von Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes, berechnen wir das für unsere Dienstleistungen übliche Zeit- und Wegeentgelt. Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung zu melden.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung, nachzuweisen. Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.



make yourself at home



MODE D'EMPLOI

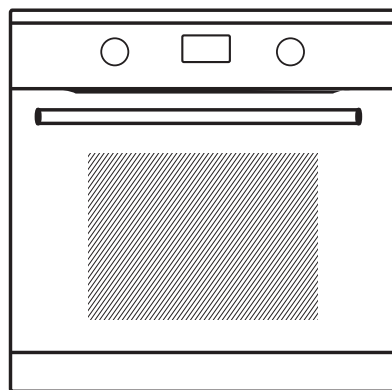
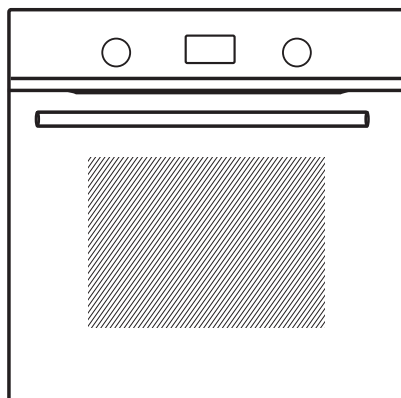
Four électrique encastrable

Tension: 220-240V~

Puissance absorbée totale: 3000W

Fréquence secteur: 50Hz-60Hz

Volume de chaque cavité: 70L



AVANT DE FAIRE
FONCTIONNER CE PRODUIT,
LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE
CES INSTRUCTIONS.
CONSERVEZ CE MANUEL POUR
TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

BOM90D2IX
BOM90D2BL

SOMMAIRE

0	CONSEILS DE SÉCURITÉ	FR-3
1	FONCTIONS DU PRODUIT	FR-6
2	ENCRUSTATION ET RÉPARATION	FR-8
3	UTILISATION.....	FR-11
4	ACCESSOIRES	FR-15
5	RECETTES POUR LE MODE ECO	FR-16
6	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	FR-17
7	DONNEES TECHNIQUES.....	FR-18
8	ASSISTANCE ET GARANTIE	FR-19

CONSEILS DE SÉCURITÉ

RECONNAISSANCE

Nous tenons à vous féliciter pour l'achat de notre produit. Nous espérons que vous apprécierez les nombreuses fonctions et avantages qu'il offre. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement l'intégralité du présent guide d'utilisation. Gardez ce guide d'utilisation en lieu sûr pour toute référence future. Assurez-vous que les autres personnes utilisant le produit connaissent également ces instructions.

ATTENTION

- Lorsque le four est allumé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Faites fonctionner le nouveau produit à vide avec la fonction de cuisson conventionnelle, à 250°C, pendant 90 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la cavité.
- Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, attendez un peu que l'odeur se dissipe avant de mettre des aliments dans le four.
- Utilisez le produit dans un environnement ouvert.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.
- En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans supervision.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est en marche, en particulier lorsque le gril est allumé.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y-compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou

un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'usage de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Un moyen de débranchement omnipolaire doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Pour éviter tout risque, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Les instructions pour les fours qui ont des étagères doivent inclure des détails indiquant leur installation correcte.
- N'utilisez pas le four à moins que vous ne portiez quelque chose aux pieds. Ne touchez jamais le four avec les mains ou pieds mouillés ou humides.
- Pour le four : N'ouvrez pas souvent la porte du four pendant cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causés par un placement défectueux et une installation par un personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, vous risquez de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période ; il faut attendre qu'il refroidisse avant de toucher directement les points exposés à la chaleur.
- Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

MONTAGE DU FOUR DANS LA CUISINE

Placez le four dans l'espace prévu dans la cuisine ; il peut être installé sous un comptoir de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four en position en le vissant en place, en utilisant les deux trous de fixation dans le cadre. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour permettre une ventilation adéquate, il faut respecter les mesures et distances lors de la fixation du four.

IMPORTANT

Pour que le four fonctionne correctement, le boîtier de la cuisine doit être approprié. Les panneaux de l'élément de cuisine qui se trouvent à côté du four doivent être constitués d'un matériau résistant à la chaleur.

Sachez que les colles des unités en bois plaqué peuvent résister à des températures d'au moins 120°C.

Les plastiques ou colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondent et déforment l'appareil, une fois que le four a été logé dans l'unité, les parties électriques doivent être complètement isolées. Il s'agit d'une exigence légale de sécurité. Toutes les

protections doivent être fermement fixées en place de manière qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser des outils spéciaux. Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour assurer qu'un courant d'air adéquat circule autour du four. La table de cuisson doit avoir un espace arrière d'au moins 45 mm.

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas :

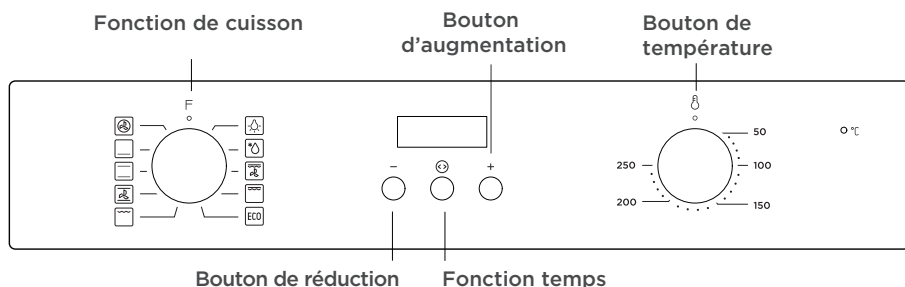
contactez une personne professionnellement qualifiée.

Conservez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de la portée des enfants car ils sont dangereux.

FONCTIONS DU PRODUIT

1

FONCTIONS
DU PRODUIT



Symbole	Description des fonctions
	Lampe du four : Permet à l'utilisateur d'observer le déroulement de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson à l'exception de la fonction ECO.
	Décongélation : La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur). C'est un moyen facile et rapide pour accélérer le temps de décongélation et la fonte des plats préparés et des produits fourrés à la crème, etc.
	Élément chauffant inférieur : La chaleur est appliquée uniquement par le bas du four. Utilisez cette option pour faire dorer le dessous des aliments. Cette fonction convient à la cuisson lente ou pour réchauffer des repas.
	Cuisson conventionnelle : Les éléments chauffants des côtés supérieur et inférieur chauffent uniformément les aliments exposés. La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un seul niveau.
	Convection avec ventilateur : L'élément chauffant supérieur et inférieur fonctionnent avec ventilateur. Les aliments à cuire sont cuits uniformément et rapidement sur tout le pourtour.
	Gril-petit : Cette méthode de cuisson est un grillage normal, utilisant uniquement la partie intérieure de l'élément chauffant supérieur, qui dirige la chaleur vers les aliments.
	Gril double : L'élément chauffant intérieur et extérieur dans la partie supérieure du four fonctionnent. Convient pour griller de plus grandes quantités.
	Gril double avec ventilateur (sur le panneau arrière) : L'élément chauffant intérieur et extérieur dans la partie supérieure du four fonctionnent avec ventilateur. Convient pour griller de grandes quantités de viande.

Symbole	Description des fonctions
	Convection : L'air chaud chauffé par le chauffage arrière est réparti uniformément très rapidement dans tout le four à l'aide du ventilateur. Cela se traduit par une procédure de cuisson plus rapide et plus économique. La convection permet de cuire les aliments simultanément sur différentes étagères.
	Pour une économie d'énergie en cuisson. Cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

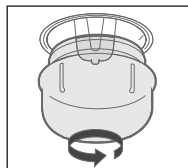
ENCRUSTATION ET RÉPARATION

2

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement, procédez comme suit :

- Débranchez l'alimentation de la prise secteur ou désactivez le disjoncteur de la prise secteur de l'appareil.
- Dévissez le couvercle en verre de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire (attention il peut être rigide) et remplacez l'ampoule par une ampoule neuve du même type.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe.



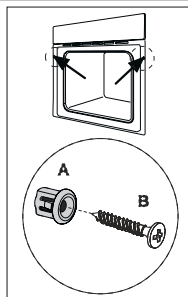
ENCRUSTATION
ET
RÉPARATION

REMARQUE

N'utilisez que des lampes 25-40 W/220V-240V, halogènes T300°C.

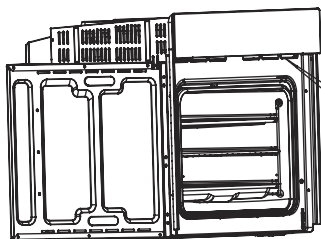
FIXATION DU FOUR AU MEUBLE

- Installez le four dans la cavité de l'armoire.
- Ouvrez la porte du four.
- Fixez le four à l'armoire de cuisine à l'aide de deux supports d'écartement « A » qui s'insèrent dans les trous du cadre du four et fixez les deux vis « B ».



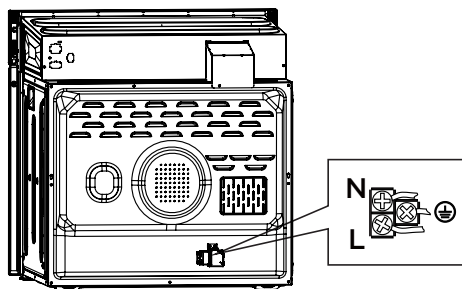
OUVERTURES DE VENTILATION

Lorsque la cuisson est terminée ou en état de pause/attente, si la température du centre du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner pendant 15 minutes. Ou lorsque la température du centre du four devient inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement ne se déclenche pas.

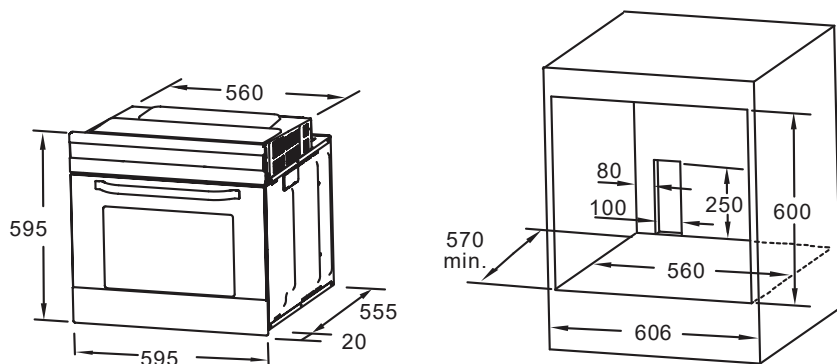


Ouvertures
de ventilation

CONNEXION DU FOUR



INSTALLATION



Remarque:

1. Seuls des écarts positifs sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. L'armoire ne comprend ni l'interrupteur ni la prise d'alimentation.

REMARQUE

Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil particulier acheté.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR (EN OPTION)

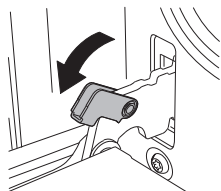


Figure 1

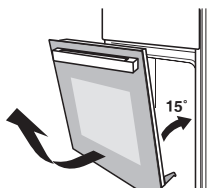


Figure 2



Figure 3

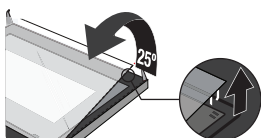


Figure 4

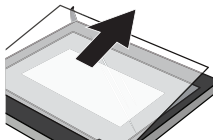


Figure 5

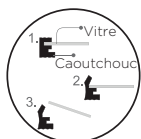


Figure 6

La porte amovible permet un accès complet à tout l'intérieur du four pour un entretien plus facile et plus rapide.

1. Pour retirer la porte, il faut l'ouvrir au maximum. Tirez ensuite l'attache de la charnière de la porte vers l'arrière. (Figure 1)
2. Fermez la porte à un angle d'environ 15°. Soulevez et retirez lentement la porte du four. (Figure 2)
3. Placez la porte à plat avec le couvercle supérieur de la porte vers vous, posez vos mains sur la vitre et la tirer vers le four. (Figure 3)
4. Séparez soigneusement la vitre en la soulevant d'environ 25°. (Figure 4)
5. Poussez la vitre dans la position indiquée par la flèche sur la figure 5. Retirez doucement la vitre du cadre.
6. Après avoir retiré la vitre intérieure, retirez la vitre de la couche intermédiaire comme illustré à la figure 6.
7. Une fois le nettoyage terminé, inversez les procédures ci-dessus pour remettre la porte dans sa position initiale.

Lors du premier branchement du four, attendez que l'écran affiche automatiquement «12.30», le bip et le «12» et le «.» clignotent. Assurez-vous que l'heure correcte de la journée est réglée avant d'utiliser le four. Remarque : c'est une horloge de 24 heures, par exemple 2PM indiqué comme 14.00.

1. Pour régler l'heure de la journée

- Utilisez le bouton «+»/«-» pour régler les heures.
- Appuyez sur «⏻» pour confirmer les heures.
- Utilisez le bouton «+»/«-» pour régler les minutes.
- Appuyez sur «⏻» pour confirmer les minutes et le minuteur passe en veille.

Remarque

Si l'écran ne clignote pas, réglez les heures du jour en appuyant simultanément sur les boutons «+» et «-» pendant plus de 3 secondes.

2. Allumer et éteindre le four

Si le minuteur est en veille, maintenez appuyé «⏻» pendant plus de 3 secondes, il passe en mode manuel et le symbole «» reste affiché.

- Choisissez la fonction de cuisson et la température.
- Choisissez la fonction de temps et le four s'allume.
Si vous mettez sur Dur ou End, le four s'éteint automatiquement après la cuisson.
Si vous mettez sur manuel ou minuteur, après la cuisson, positionnez la fonction de cuisson et le bouton de température du four sur «0». Maintenez appuyés les boutons «⏻» et «+» pendant plus de 3 secondes pour retourner en veille.

3. Réglage de la fonction Temps

En mode manuel, appuyez sur «⏻» pour accéder au réglage de la fonction temps, la séquence du réglage est Manuel - Minuteur-Dur-End-Manuel.

Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et ajustez la température de cuisson si nécessaire.

4. Mode manuel

En mode manuel, seuls l'heure du jour et le symbole «» s'allument. La durée de cuisson doit être contrôlée par l'utilisateur.

Remarques

En mode manuel, pour s'assurer que le four n'est pas laissé accidentellement allumé, après 5 heures sans aucun bouton appuyé, le minuteur clignote une fois par seconde pour vous avertir que le four passe en veille. Après un total de 10 heures, le minuteur passe en veille.

Lorsque le minuteur clignote en mode manuel, appuyez sur un bouton quelconque pour le réinitialiser si vous allez utiliser encore le four. Ou maintenez appuyés les boutons «  » et « + » pendant plus de 3 secondes pour passer en veille si le four n'est pas utilisé.

5. Réglage du temps d'avertissement sonore

Cette fonction peut être utilisée pour recevoir un avertissement sonore à la fin de la période de temps réglée.

- Appuyez sur le bouton «  » pour sélectionner la fonction minuteur. Le symbole correspondant «  » se met à clignoter.
- Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le minuteur. (Reportez-vous aux instructions pour régler l'heure correcte de la journée.) Appuyez sur le bouton «  » pour confirmer, le symbole «  » s'allume en continu. Le symbole «  » s'allume en continu indiquant que le réglage de l'heure d'avertissement sonore est effectué.
- Lorsque le temps est écoulé, le minuteur émet un avertissement sonore et le symbole «  » se met à clignoter à l'écran. Maintenez appuyé un bouton quelconque pendant moins de 3 secondes pour arrêter l'avertissement sonore, le symbole «  » disparaît. Le réglage du temps d'avertissement sonore est uniquement à des fins d'avertissement.
Maintenez appuyés les boutons «  » et « + » pendant plus de 3 secondes pour passer en veille si le four n'est pas utilisé.

6. Programmation semi-automatique en fonction de la période de cuisson

Cette fonction permet de cuire dans la plage de temps souhaitée, les aliments à cuire sont mis au four.

Le four est réglé sur la fonction de cuisson et à la température souhaitées.

La durée de cuisson maximum est de 10 heures.

- Appuyez sur le bouton «  » jusqu'à ce que vous voyiez « Dur » sur l'écran du minuteur (avant de régler la durée de cuisson).
- Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée de cuisson des aliments. (Reportez-vous aux instructions pour régler l'heure correcte de la journée.) Appuyez sur le bouton «  » pour confirmer, l'heure du jour apparaît sur l'écran et les symboles « A » «  » s'affichent sur l'écran. En faisant cela, le four commence également à fonctionner.
- À la fin de la durée fixée, le minuteur arrête le four et émet un avertissement sonore. De plus, le symbole « A » se met à clignoter. Après avoir positionné la fonction de cuisson et la température du four sur « O ». Maintenez appuyé un bouton quelconque pendant moins de 3 secondes pour arrêter l'avertissement sonore.
Maintenez appuyé «  » pendant plus de 3 secondes pour régler à nouveau le four en mode manuel pour l'utiliser.

7. Programmation semi-automatique selon l'heure de fin

Cette fonction permet de cuire selon l'heure de fin souhaitée. Les aliments à cuire sont mis au four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson et à la température souhaitées.

- Appuyez sur le bouton «  » jusqu'à ce que vous voyiez «End» sur l'écran du minuteur. (Avant de régler l'heure de fin).
- Utilisez les boutons «+» et «-» pour régler l'heure de fin. (Reportez-vous aux instructions pour régler l'heure correcte de la journée.)
- Appuyez sur le bouton «  » pour confirmer, l'heure du jour apparaît sur l'écran et les symboles «A» «  » s'affichent sur l'écran. En faisant cela, le four commence également à fonctionner.
- À la fin de la durée fixée, le minuteur arrête le four et émet un avertissement sonore. De plus, le symbole «A» se met à clignoter.
Après avoir positionné la fonction de cuisson et la température du four sur «0».
Maintenez appuyé un bouton quelconque pendant moins de 3 secondes pour arrêter l'avertissement sonore.
Maintenez appuyé «  » pendant plus de 3 secondes pour régler à nouveau le four en mode manuel pour l'utiliser.

8. Programmation entièrement automatique

Cette fonction permet de cuire après un certain temps avec une certaine durée, les aliments à cuire sont mis au four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson souhaitée. La température du four est ajustée au degré souhaité en fonction des aliments à cuire.

Premièrement : Appuyez sur le bouton «  » jusqu'à ce que vous voyiez «Dur» sur l'écran du minuteur. Utilisez les boutons «+» et «-» pour régler la durée de cuisson des aliments. Appuyez sur le bouton «  » pour confirmer, l'heure du jour apparaît sur l'écran et le symbole «A» reste affiché à l'écran.

Deuxièmement : continuez d'appuyer sur le bouton «  » jusqu'à ce que vous voyiez «End» sur l'écran du minuteur. Lorsque vous voyez «End» sur l'écran du minuteur, utilisez les boutons «+» et «-» pour régler l'heure de fin, appuyez sur le bouton «  » pour confirmer, l'heure du jour apparaît à l'écran et le symbole «A» reste affiché sur l'écran. Le symbole «  » disparaît au moment où la cuisson commence.

Vous pouvez régler une heure qui peut être jusqu'à 23,59 heures après l'heure obtenue en ajoutant la durée de cuisson à l'heure du jour.

Le four commence à fonctionner à l'heure calculée en déduisant la durée de cuisson de l'heure de fin fixée et s'arrête à la fin de cette dernière. Le minuteur émet un avertissement sonore et le symbole «A» se met à clignoter.

Après avoir positionné la fonction de cuisson et la température du four sur «0».

Maintenez appuyé un bouton quelconque pendant moins de 3 secondes pour arrêter l'avertissement sonore.

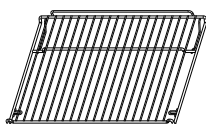
Maintenez appuyé «  » pendant plus de 3 secondes pour régler à nouveau le four en mode manuel pour l'utiliser.

Remarques

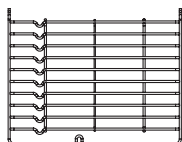
Une fois le réglage du mode entièrement automatique effectué, le temps ne peut pas être changé. Le temps signifie annuler le programme automatique et entrer dans le mode correspondant. Si vous devez réinitialiser le mode automatique, vous devez arrêter le réglage du mode actuel et régler à nouveau le mode automatique selon les étapes ci-dessus.

9. Caractéristiques

- Lors du réglage de la date de chaque fonction, maintenez appuyé le bouton «+» ou «-» pendant plus de 3 secondes, pour augmenter ou diminuer la date rapidement.
- Lors du réglage des fonctions de temps, si aucune opération n'est effectuée pendant 5 minutes, le four retourne en mode manuel.
- Lors du réglage des fonctions de temps, maintenez appuyé «» pendant plus de 3 secondes pour annuler le réglage actuel et passer en mode manuel.
- Pendant le réglage de la fonction de temps, maintenez appuyés «+» et «» pendant plus de 3 secondes, un bip retentit, pour annuler le réglage de la fonction de temps actuelle et passer en mode veille.
- Il est recommandé de faire fonctionner le four pendant 15 minutes à 200 degrés pour brûler tout résidu des surfaces des éléments.



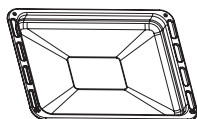
Étagère en fil de fer : Pour griller, plateaux, moule à gâteau avec des aliments à rôtir et griller.



Support coulissant : Pour la cuisson d'aliments de plus grande taille, ces rails de support de grille sur les côtés droit et gauche du four peuvent être retirés, les plats et le plateau peuvent être placés au fond du four, en utilisant des fonctions telles que Grillade radiante, Grillade double, Grillade double avec ventilateur.

REMARQUE

Lorsque vous placez des plateaux sur le fond du four, n'utilisez pas les fonctions avec le chauffage inférieur pour empêcher la chaleur de s'accumuler au fond. (Pour certains modèles seulement)

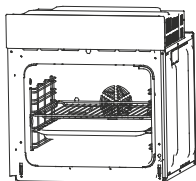


Plateau universel : Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que gâteaux humides, pâtisseries, aliments congelés, etc., ou pour recueillir la graisse/débordement et jus de viande.

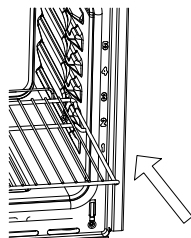
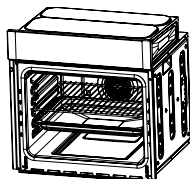
AVERTISSEMENT SUR L'EMPLACEMENT DES GRILLES

Pour garantir que les grilles du four fonctionnent en toute sécurité, il faut le placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et le plateau ne peuvent être utilisés qu'entre le premier et le cinquième rail.

Les grilles doivent être utilisées dans le bon sens, cela garantit que lors du retrait de la grille ou du plateau, les aliments chauds ne glissent pas.



OU



RECETTES POUR LE MODE ECO

5

Recettes	Température (°C)	Niveau	Durée (min)	Préchauffage
Pommes de terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

Dans un souci de bonne apparence et de fiabilité, gardez l'appareil propre. La conception moderne de l'appareil facilite l'entretien au minimum. Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Avant tout entretien et nettoyage, débranchez l'alimentation.
- Positionnez toutes les commandes sur DÉSACTIVÉE.
- Attendez que l'intérieur de l'appareil ne soit pas chaud ; un nettoyage légèrement tiède est plus facile que lorsqu'il est chaud.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez et séchez.
En cas de salissures importantes, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants, ceux-ci peuvent rayer la surface ou endommager la vitre.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier en inox.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les moules à pâtisserie peuvent être lavés avec un détergent doux.



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En assurant l'élimination correcte de ce produit, vous contribuerez à prévenir les dangers potentiels pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causés par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme les déchets ménagers ordinaires.

Il devrait être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

DONNEES TECHNIQUES

7

Table des matières	Paramètre
Modèle	BOM90D2IX / BOM90D2BL
Connexion électrique	
Puissance absorbée totale	3000 W
Tension/fréquence secteur	220-240V-,50Hz-60Hz
Indice d'efficacité énergétique (cavité EEI)	94
Classe énergétique	A
Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante	0.79 kWh/cycle
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel	0.99 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Électricité
Volume de chaque cavité	70 Liter
Dimensions encastrés	56.0 x 57.0 x 60.0cm

Conditions de garantie/assistance

Nous vous félicitons d'avoir acheté notre appareil et espérons qu'il vous plaira. Si vous rencontrez un problème avec le produit, veuillez contacter notre service client:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tél. : 06196-90 20 - 0
Fax : 06196-90 20 -120
Courriel : info-meg@midea.com
Page d'accueil : www.midea.com/de

Pour obtenir de l'assistance : Tél. :
06196-90 20 - 0
Fax : 06196-90 20 -120
E-mail : service-meg@midea.com

En cas de dysfonctionnement, saisissez votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, votre numéro de contrat de vente et le type d'appareil (sur la plaque signalétique de l'appareil).

Une description précise de l'erreur vous fait gagner du temps et de l'argent. Si vous avez des questions particulières, veuillez contacter le centre de service client.

Avant de contacter le service:

Veuillez vérifier s'il ne s'agit pas d'une erreur de fonctionnement ou d'une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.

Veuillez noter les informations contenues dans le mode d'emploi et vérifier si ::

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation est peut-être endommagée
- La ou les portes de l'appareil sont fermement fermées

Clauses de garantie:

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes.

Le fabricant satisfait aux exigences de garantie légale du vendeur/revendeur pour une période de 24 mois, valable à partir du jour de l'achat, il garantit des matériaux et une fabrication sans défaut.

La demande de garantie expire si l'acheteur ou un tiers intervient. Les dommages causés par une manipulation ou une utilisation incorrecte par une installation ou un stockage incorrect, par une installation ou une connexion incorrecte, ainsi que par un cas de force majeure ou d'autres influences externes, ne sont pas couverts par la garantie.

Nous réservons le droit de réparer, de remplacer les pièces défectueuses ou d'échanger l'appareil en cas de réclamation. Les pièces ou appareils remplacés deviennent notre propriété.

Ce n'est que lorsque l'utilisation prévue par le fabricant par le biais de la retouche ou du remplacement de l'appareil ne peut être réalisée que l'acheteur peut, dans les 6 mois suivant la période de garantie, s'appliquer à partir du jour de l'achat, obtenir une réduction du prix d'achat ou une prolongation du contrat d'achat.

Les demandes de dommages-intérêts, également en ce qui concerne les dommages indirects, sont exclues, si elles sont intentionnelles ou fondées sur une négligence grave.

Si le service client est utilisé inutilement ou sans autorisation, nous le facturerons pour le temps et la récompense habituels de notre service client. Les plaintes sont fermées immédiatement après la détection.

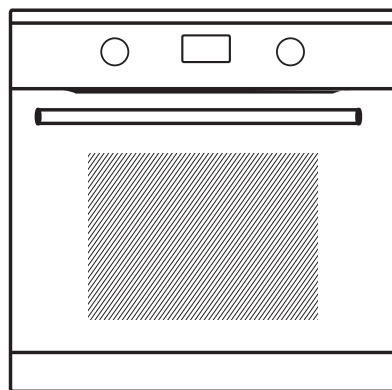
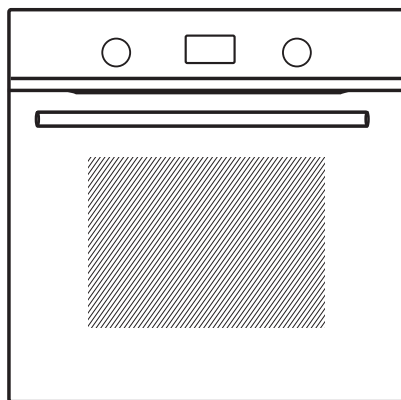
L'acheteur doit prouver sa demande de garantie en présentant le reçu d'achat.

Cette promesse de garantie est valable en République fédérale d'Allemagne.



make yourself at home

GEBRUIKSHANDLEIDING

Inbouw elektrische oven**Netspanning: 220-240V~****Totaal opgenomen vermogen: 3000W****Frequentie: 50Hz-60Hz****Volume van elke holte: 70L**

LEES, BEGRIJP EN VOLG
DEZE INSTRUCTIES
VOORDAT U DIT PRODUCT IN
GEBRUIK NEEMT.
ZORG ERVOOR DAT U DIT
BOEKJE BEWAART VOOR
TOEKOMSTIGE REFERENTIE

BOM90D2IX
BOM90D2BL

INHOUD

0	VEILIGHEIDSTIPS	NL-3
1	PRODUKTFUNKTIONEN	NL-6
2	INGEBOUWDE INSTALLATIE EN REPARATIE	NL-8
3	BEDIENING.....	NL-11
4	ACCESSOIRES	NL-15
5	RECEPTEN VOOR ECO-MODUS	NL-16
6	REINIGING EN ONDERHOUD.....	NL-17
7	TECHNISCHE GEGEVENS.....	NL-18
8	SERVICE EN GARANTIE.....	NL-19

VEILIGHEIDSTIPS

DANKBETUIGING

Bedankt voor de aankoop van ons product. We hopen dat u veel plezier zult beleven aan het gebruik van de vele functies en voordelen die het biedt. Lees deze gehele gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u dit product gebruikt. Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstige referentie. Zorg ervoor dat andere mensen die het product gebruiken ook bekend zijn met deze instructies.

! WARNING

- Als de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, kan deze een onaangename geur afgeven. Dit is vanwege het hechtmiddel dat wordt gebruikt voor de isolerende panelen in de oven. Gebruik het nieuwe lege product met de conventionele kookfunctie, 250°C, 90 minuten om olieverontreinigingen in de holte te verwijderen.
- Tijdens het eerste gebruik is het volkomen normaal dat er een lichte rook en geurtjes zijn. Als dit gebeurt, hoeft u alleen maar te wachten tot de geur is verdwenen voordat u het voedsel in de oven plaatst.
- Gebruik het product onder de open omgeving.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd kinderen jonger dan 8 jaar altijd uit de buurt, tenzij continu onder toezicht.
- Indien het oppervlak beschadigd is, dient u het apparaat uit te schakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt voor kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een tekort aan kennis en ervaring vooropgesteld dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat veilig wordt gebruikt en de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat erg heet. Zorg ervoor de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.
- Laat kinderen niet in de buurt van de oven komen wanneer deze in werking is, vooral niet wanneer de grill aan is.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de ovenlamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- De voorziening voor het ontkoppelen moet in de vaste bedrading worden ingebouwd in overeenstemming met de bedradingsspecificaties.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of door

personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht wordt gehouden of instructies worden gegeven door de persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.)

- Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- In de vaste bedrading moet een volledige ontkoppelingsvoorziening worden ingebouwd in overeenstemming met de bedradersregels.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, servicevertegenwoordiging van de fabrikant of dergelijke bevoegde personen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan breken.
- Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.
- De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De instructies voor ovens met platen moeten details bevatten die de correcte installatie van de platen aangeven.
- Gebruik de oven alleen als u iets aan uw voeten draagt. Raak de oven niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Voor oven: De ovendeur mag tijdens de kookperiode niet vaak worden geopend.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een bevoegde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die zou kunnen worden veroorzaakt door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegd personeel.
- Als de deur of lade van de oven open staat, laat er dan niets op liggen, u kunt uw apparaat uit balans brengen of de deur breken.
- Sommige onderdelen van het apparaat kunnen lang warm blijven; het is nodig om te wachten tot het is afgekoeld voordat u de punten aanraakt die rechtstreeks aan de hitte worden blootgesteld.
- Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, dan is het raadzaam de stekker uit het stopcontact te halen.

DE OVEN IN HET KEUKENBLOK MONTEREN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde ruimte in het keukenblok; het kan onder een aanrechtblad of in een rechtopstaande kast worden gemonteerd. Bevestig de oven op zijn positie door deze op zijn plaats te schroeven met behulp van de twee bevestigingsgaten in het frame. Om de bevestigingsgaten te vinden, opent u de ovendeur en kijkt u naar binnen. Om voldoende ventilatie mogelijk te maken, moeten de afmetingen en afstanden worden aangehouden bij het monteren van de oven.

BELANGRIJK

Om de oven goed te laten werken, moet de keukenkast geschikt zijn. De panelen van het keukenblok die naast de oven staan, moeten van hittebestendig materiaal zijn. Zorg ervoor dat de lijmen van blokken gemaakt van gefineerd hout bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 120°C.

Kunststoffen of lijmen die dergelijke temperaturen niet kunnen weerstaan, zullen smelten en het apparaat vervormen. Als de oven eenmaal in het blok is geplaatst, moeten de elektrische onderdelen volledig worden geïsoleerd. Dit is een wettelijke veiligheidsvereiste. Alle beschermingen moeten stevig op hun plaats worden vastgemaakt, zodat ze niet kunnen worden verwijderd zonder speciaal gereedschap. Verwijder de achterkant van het keukenblok om ervoor te zorgen dat er voldoende lucht rond de oven circuleert. De kookplaat moet aan de achterkant een opening hebben van minimaal 45 mm.

Controleer na het uitpakken van de oven of deze op geen enkele manier is beschadigd. Als u twijfelt, gebruik het dan niet:

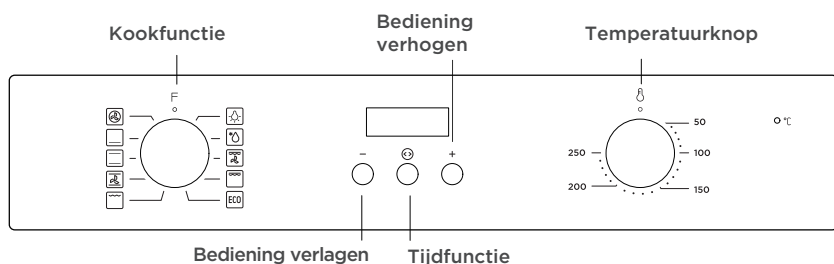
neem contact op met een professioneel gekwalificeerd persoon.

Houd verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken, piepschuim of spijkers buiten het bereik van kinderen omdat deze gevaarlijk zijn voor kinderen.

PRODUCTFUNCTIES

1

PRODUCT
FUNCTIENEN



Symbol	Functiebeschrijving
	Ovenlamp: Hiermee kan de gebruiker de voortgang van het koken observeren zonder de deur te openen. De ovenlamp gaat branden voor alle kookfuncties behalve de ECO-functie.
	Ontdooien: De luchtcirculatie op kamertemperatuur maakt het mogelijk om bevroren voedsel sneller te ontdooien (zonder gebruik van warmte). Het is een voorzichtige maar snelle manier om de ontdooitijd en het ontdooien van kant-en-klare gerechten en met room gevulde producten enz. te versnellen.
	Verwarmer onderkant: Warmte wordt alleen aangebracht door de onderkant van de oven. Gebruik deze optie om de onderkant van het voedsel bruin te maken. Deze functie is geschikt voor langzaam kokende recepten of voor het opwarmen van maaltijden.
	Conventioneel koken: Verwarmers van de boven- en onderkant verwarmen het blootgestelde voedsel gelijkmatig. Bakken en roosteren is alleen mogelijk op één niveau.
	Conventie met ventilator: Het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement werken met ventilator. Het te koken gerecht wordt rondom gelijkmatig en snel gaar.
	Grill-klein: Deze kookmethode is normaal grillen, waarbij alleen het binnenste gedeelte van het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt, dat de warmte naar beneden op het voedsel richt.
	Dubbele grill: Het binnenste verwarmingselement en het buitenste verwarmingselement boven in de oven werken. Geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden.
	Dubbele grill met ventilator (op het achterpaneel): Het binnenste verwarmingselement en het buitenste verwarmingselement boven in de oven werken met ventilator. Het is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

Symbol	Functiebeschrijving
	Convectie: Warme lucht die door de achterverwarmer wordt opgewarmd, wordt zeer snel door de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld. Dit resulteert in een sneller en zuiniger kookproces. Door de convectie kan voedsel tegelijkertijd op verschillende platen worden gekookt.
	Voor energiebesparend koken. Kook de geselecteerde ingrediënten op een voorzichtige manier, en de warmte komt van boven en van onderen.

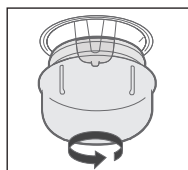
INGEBOUWDE INSTALLATIE EN REPARATIE

2

LAMP VERVERGEN

Voor vervangen, ga als volgt te werk:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de installatieautomaat van het stopcontact van het apparaat uit.
- Schroef het glazen lampdeksel los door deze tegen de klok in te draaien (let op, dit kan stroef gaan) en vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
- Schroef het glazen lampdeksel weer op zijn plaats.

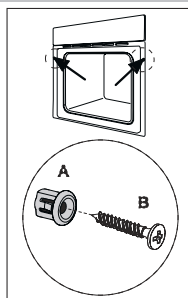


OPMERKING

Gebruik alleen halogeenvlampen van 25-40 W/220 V-240 V, T300°C.

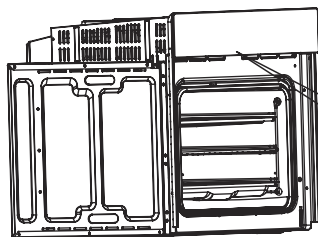
BEVESTIGING VAN DE OVEN AAN DE KAST

- Plaats de oven in de uitsparing van de kast.
- Open de ovendeur.
- Bevestig de oven aan de keukenkast met twee afstandhouders " A " die in de gaten in het ovenframe passen en monteer de twee schroeven " B ".



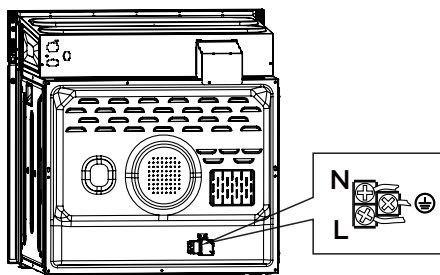
VENTILATIEOPENINGEN

Wanneer het koken gereed is of in de pauzestatus of in wachtstand staat en de temperatuur in het midden van de oven hoger is dan 75 graden, blijft de koelventilator 15 minuten werken. Of wanneer de middentemperatuur van de oven wordt dan 75 graden, stopt de koelventilator eerder.

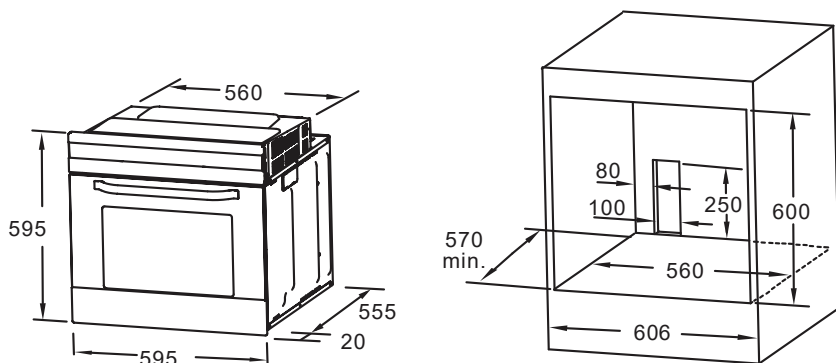


Ventilatieopeningen

AANSLUITING VAN DE OVEN



INSTALLATIE



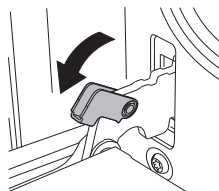
Opmerking:

1. Alleen plusafwijkingen zijn toegestaan voor alle afmetingen.
2. De kast is niet inclusief de aan-/uitschakelaar of het stopcontact.

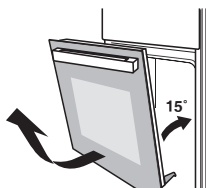
OPMERKING

Het aantal meegeleverde accessoires is afhankelijk van het gekochte apparaat.

DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN (OPTIONEEL)



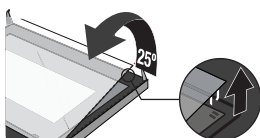
Afbeelding 1



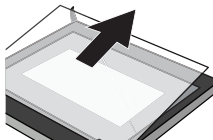
Afbeelding 2



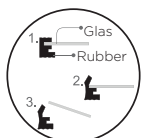
Afbeelding 3



Afbeelding 4



Afbeelding 5



Afbeelding 6

De verwijderbare deur biedt volledige toegang tot de hele binnenkant van de oven voor eenvoudiger en sneller onderhoud.

1. Om de deur te verwijderen, opent u de deur tot de maximale hoek.
Trek vervolgens de beugel bij het deurscharnier naar achteren. (Afbeelding 1)
2. Sluit de deur tot een hoek van ongeveer 15°. Til de deur op en trek deze langzaam uit de oven.
(Afbeelding 2)
3. Plaats de deur plat met de bovenklep naar u toe, leg uw handen op het glas en trek het naar de oven. (Afbeelding 3)
4. Verwijder het glas voorzichtig door het ongeveer 25° op te tillen. (Afbeelding 4)
5. Duw het glas in de positie die wordt aangegeven door de pijl in afbeelding 5. Trek het glas voorzichtig uit het frame.
6. Nadat u het binnenglas eruit hebt getrokken, verwijdert u het binnenglas zoals weergegeven in afbeelding 6.
7. Wanneer de reiniging gereed is, voert u de bovenstaande procedures in omgekeerde volgorde uit om de deur terug in de oorspronkelijke positie te brengen.

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op het stopcontact, wacht u tot het display automatisch " 12.30 " toont, een pieptoon klinkt eenmaal en de " 12 " . " knippert. Zorg ervoor dat de juiste tijd van de dag is ingesteld voordat u de oven gebruikt. Let op: dit is een 24-uurs klok, bijvoorbeeld 2PM weergegeven als het 14.00 uur.

1. Om de juiste tijd van de dag in te stellen

- Druk op de knop " + " " - " om de uurinstelling aan te passen.
- Druk op " ⏪ " om de uurinstelling te bevestigen.
- Druk op de knop " + " " - " om de minuutinstelling aan te passen.
- Druk op " ⏩ " om de minuutinstelling te bevestigen en de timer zal in de stand-bymodus zijn.

Opmerking

Als het display niet knippert, pas dan de tijd van de dag aan door de knoppen " + " en " - " tegelijkertijd langer dan 3 seconden ingedrukt te houden.

2. Oven aan en uit

Als de timer in de stand-bymodus staat, houd dan " ⏪ " langer dan 3 seconden ingedrukt, de timer gaat naar de handmatige modus en het symbool "  " licht continu op.

- Stel de gewenste kookfunctie en de temperatuur in.
- Stel de tijdfunctie in, vervolgens gaat de oven aan.
Als u Dur of End instelt, dan zal de oven na het koken automatisch uitschakelen.
Als u de handmatige of minuutherinnering instelt, zet dan na het koken de kookfunctie en de oventemperatuurknop naar stand " 0 ". Houd de knoppen " ⏪ " en " + " langer dan 3 seconden ingedrukt om terug te keren naar de stand-bymodus.

3. Instelling tijdfunctie

In handmatige modus kan door te drukken op " ⏪ " de instelling tijdfunctie worden geopend. De volgorde van de functie-instelling is Manual-modus - Minute minder-Dur-End-Manual-modus.

Selecteer vervolgens de kookfunctie en pas indien nodig de kooktemperatuur aan.

4. Handmatige modus

In de handmatige modus branden alleen de dagtijd en het symbool "  ". De kookduur moet door de gebruiker worden geregeld.

Opmerking

In de handmatige modus, om ervoor te zorgen dat de oven niet per ongeluk aan blijft staan, zal de timer na 5 uur, als er geen enkele knop is ingedrukt, één keer per

seconde knipperen om u te waarschuwen dat de oven in de stand-bymodus gaat. Na in totaal 10 uur gaat de timer naar de stand-bymodus.

Wanneer de timer knippert in de handmatige modus, druk dan op een willekeurige knop om de timer te resetten als u van plan bent de oven te blijven gebruiken.

Of houd “⏪” en “+” samen meer dan 3 seconden ingedrukt om naar de stand-bymodus te gaan als de oven niet wordt gebruikt.

5. Aanpassing hoorbare waarschuwingstijd

Deze functie kan worden gebruikt om een hoorbare waarschuwing te ontvangen aan het einde van de ingestelde tijdsperiode.

- Druk op de knop “⏪” om de functie minuutherinnering te selecteren. Het betreffende symbool “🔔” zal knipperen.
- Gebruikt de knop “+” “-” om de minuutherinnering in te stellen. (Raadpleeg de instructies voor het instellen van de juiste tijd van de dag.) Druk op de knop “⏪” om te bevestigen, het symbool “🔔” begint continu te branden. Wanneer het symbool “🔔” continu begint te branden, dan is de aanpassing van de hoorbare waarschuwingstijd voltooid.
- Als de tijd om is, geeft de timer een hoorbare waarschuwing en begint het symbool “🔔” op het scherm te knipperen. Druk minder dan 3 seconden op een willekeurige knop, het geluidssignaal stopt en het symbool “🔔” verdwijnt van het scherm. De aanpassing van de hoorbare waarschuwingstijd is alleen bedoeld ter waarschuwing. Houd “⏪” en “+” samen meer dan 3 seconden ingedrukt om naar de stand-bymodus te gaan als de oven niet wordt gebruikt.

6. Halfautomatische programmering volgens kookperiode

Deze functie wordt gebruikt om in het gewenste tijdsbereik te koken. Het te koken voedsel wordt in de oven geplaatst.

De oven wordt op de gewenste kookfunctie en temperatuur ingesteld.

De maximale instelling van de kooktijd is 10 uur.

- Druk op de knop “⏪” totdat u “Dur” op het timerscherm ziet. (Voordat u de kookperiode instelt.)
- Gebruik de knop “+” “-” om de kookperiode aan te passen voor het voedsel dat u wilt bereiden. (Raadpleeg de instructies voor het instellen van de juiste tijd van de dag.) Druk op de knop “⏪” om te bevestigen, de tijd van de dag verschijnt op het scherm en de symbolen “A” “🔥” lichten op het scherm op. Terwijl u dit doet, begint ook de oven te werken.
- Aan het einde van de ingestelde tijdsduur zal de timer de oven stoppen en een hoorbare waarschuwing geven. Ook zal het symbool “A” op het scherm beginnen te knipperen. Zet daarna de kookfunctie en de oventemperatuurknop naar stand “0”. Als u minder dan 3 seconden op een knop drukt, wordt de hoorbare waarschuwing gestopt. Door langer dan 3 seconden op “⏪” te drukken, stelt u de oven opnieuw in op de handmatige modus om de oven te gebruiken.

7. Halfautomatische programmering volgens eindtijd

Deze functie wordt gebruikt om te koken volgens de gewenste eindtijd. Het te koken voedsel wordt in de oven geplaatst. De oven wordt op de gewenste kookfunctie en temperatuur ingesteld.

- Druk op de knop " " totdat u " End " op het timerscherm ziet. (Voordat u de eindtijd instelt).
- Gebruik de knop " + " " - " om de eindtijd in te stellen. (Raadpleeg de instructies voor het instellen van de juiste tijd van de dag.)
- Druk op de knop " " om te bevestigen, de tijd van de dag verschijnt op het scherm en de symbolen " A " " " lichten op het scherm op. Terwijl u dit doet, begint ook de oven te werken.
- Aan het einde van de ingestelde tijdsduur zal de timer de oven stoppen en een hoorbare waarschuwing geven. Ook zal het symbool " A " op het scherm beginnen te knipperen.
Zet daarna de kookfunctie en de oventemperatuurknop naar stand " 0 ". Als u minder dan 3 seconden op een knop drukt, wordt de hoorbare waarschuwing gestopt.
Door langer dan 3 seconden op " " te drukken, stelt u de oven opnieuw in op de handmatige modus om de oven te gebruiken.

8. Volautomatische programmering

Deze functie wordt gebruikt om na een bepaalde tijd met een bepaalde duur te koken. Het te koken voedsel wordt in de oven geplaatst. De oven wordt op de gewenste kookfunctie ingesteld. Afhankelijk van het te koken voedsel wordt de oventemperatuur op de gewenste graad ingesteld.

Eerste: Druk op de knop " " totdat u " Dur " op het timerscherm ziet. Gebruik de knop " + " " - " om de kookperiode aan te passen voor het voedsel dat u wilt bereiden. Druk op de knop " " om te bevestigen, de tijd van de dag verschijnt op het scherm en de symbolen " A " lichten continu op het scherm op.

Tweede: blijf op de knop " " drukken totdat u " End " ziet op het timerscherm. Wanneer u " End " op het timerscherm ziet, gebruik dan de knop " + " " - " om de eindtijd aan te passen, druk op de knop " " om te bevestigen, de tijd van de dag zal op het scherm verschijnen en het symbool " A " zal continu gaan branden op het scherm. Het symbool " " verdwijnt totdat de kooktijd begint.

U kunt een tijd instellen die tot 23.59 uur na de verkregen tijd kan liggen door de kookperiode toe te voegen aan de tijd van de dag.

De oven begint te werken op de tijd die is berekend door de kooktijd af te trekken van de ingestelde eindtijd, en stopt op de ingestelde eindtijd. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en het symbool "A" begint te knipperen.

Zet daarna de kookfunctie en de oventemperatuurknop naar stand " 0 ".

Als u minder dan 3 seconden op een knop drukt, wordt de hoorbare waarschuwing gestopt.

Door langer dan 3 seconden op " " te drukken, stelt u de oven opnieuw in op de handmatige modus om de oven te gebruiken.

Opmerking

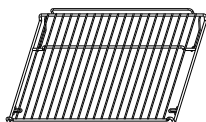
Nadat de volautomatische modus is ingesteld, kan de tijd niet worden gewijzigd. Tijd betekent automatisch programma annuleren en naar de overeenkomstige modus gaan. Als u de automatische modus moet resetten, dient u te stoppen met het instellen van de huidige modus om de automatische modus opnieuw in te stellen volgens de bovenstaande stappen.

9. Specificatie

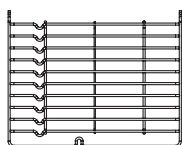
- Wanneer de datum van elke functie wordt ingesteld, houd dan “ + ” of “ - ” langer dan 3 seconden ingedrukt, de datum zal progressief en snel toenemen of afnemen.
- Bij het instellen van elke tijdfunctie en als er gedurende 5 minuten geen bediening is, keert het terug naar de handmatige modus.
- Wanneer elke tijdfunctie wordt ingesteld, dan kan door langer dan 3 seconden op “ ⏪ ” te drukken de huidige instelling worden geannuleerd en naar de handmatige modus worden gegaan.
- Als u tijdens het instellen van de tijdfunctie langer dan 3 seconden op “ + ” en “ ⏩ ” drukt, klinkt er een pieptoon om de huidige tijdfunctie-instelling te annuleren en naar de stand-bymodus te gaan.
- We raden u aan de ovenelementen 15 minuten op 200 graden te laten draaien om eventuele resten van het oppervlak te verbranden.

4

ACCESSOIRES



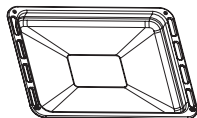
Rooster: Voor grill, gerechten, taartvorm met items om te roosteren en te grillen.



Schuifbeugel: Voor het koken van voedsel van grotere afmetingen kunnen de plaatrails aan de rechter- en linkerkant van de oven worden verwijderd, kunnen schalen en lade op de ovenbodem worden geplaatst, met functies als stralend grillen, dubbel grillen, dubbele grill met ventilator.

OPMERKING

Gebruik bij het plaatsen van schalen op de ovenbodem GEEN functies met een bodemverwarmer om warmteophoping aan de onderkant te voorkomen. (alleen voor bepaalde modellen)

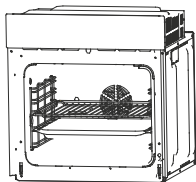


Universele pan: Voor het koken van grote hoeveelheden voedsel, zoals vochtige taarten, gebak, diepvriesproducten, enz., of voor het opvangen van vet/gemorst voedsel en vleessappen.

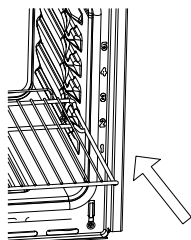
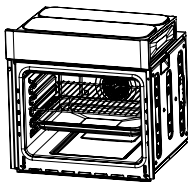
WAARSCHUWING PLAAT PLAATSEN

Om ervoor te zorgen dat de ovenplaten veilig werken, is de juiste plaatsing van de platen tussen de zijrails absoluut noodzakelijk. Alleen platen en de pan kunnen tussen de eerste en vijfde laag worden gebruikt.

De platen moeten in de juiste richting worden gebruikt, dit zorgt ervoor dat hete etenswaren niet naar buiten glijden tijdens het voorzichtig verwijderen van de plaat of lade.



OF



RECEPTEN VOOR ECO-MODUS

5

Recepten	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Aardappelen Kaas Gratin	180	1	90-100	Nee
Kaas Cake	160	1	100-150	Nee
Gehakt	190	1	110-130	Nee

Houd het apparaat schoon voor een goed uiterlijk en betrouwbaarheid. Het moderne ontwerp van het apparaat zorgt dat onderhoud tot een minimum wordt beperkt. De onderdelen van het apparaat die met voedsel in aanraking komen, moeten regelmatig worden schoongemaakt.

- Trek de trekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Zet alle bedieningselementen in de UIT-stand.
- Wacht tot de binnenkant van het apparaat niet heet is, want alleen een klein beetje warm reinigen is gemakkelijker dan wanneer het warm is.
- Reinig het oppervlak van het apparaat met een vochtige doek, zachte borstel of fijne spons en veeg het vervolgens droog.
Gebruik bij sterke vervuiling heet water met niet-schurend schoonmaakmiddel.
- Gebruik voor het reinigen van het glas van de oventeur geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken of het glas beschadigen.
- Laat nooit zure stoffen (citroensap, azijn) achter op roestvrijstalen onderdelen.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken. De bakpannen kunnen in een mild wasmiddel worden gewassen.



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt verwijderd, helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door ongepaste afvalverwerking van dit product. Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld.

In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het toepasselijke inzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Verwijdering moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de lokale milieuvoorschriften voor afvalverwijdering. Voor meer gedetailleerde informatie over behandeling, herstellen en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw lokale gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

TECHNISCHE GEGEVENS

7

Inhoud	Parameter
Model	BOM90D2IX / BOM90D2BL
Elektrische aansluiting	
Totaal opgenomen vermogen	3000 W
Netspanning/frequentie	220-240V~,50Hz-60Hz
Energie-efficiëntie-index (EEI-holte)	94
Energieklasse	A
Energieverbruik per cyclus in geforceerde luchtmodus	0.79 kWh/cyclus
Energieverbruik per cyclus in conventionele modus	0.99 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron per holte	Elektriciteit
Volume van elke holte	70 Liter
Inbouwmaat	56.0 x 57.0 x 60.0cm

Garantievoorwaarden/Service

Bedankt voor de aanschaf van ons apparaat en we wensen u veel plezier. Mocht u een probleem met het product tegenkomen, neem dan contact op met onze klantenservice:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
E-mail: info-meg@midea.com
Homepage: www.midea.com/de

In geval van service:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
E-mail: service-meg@midea.com

Voer in geval van een storing uw exacte adres, telefoonnummer, contractnummer verkoop en apparaattype (op het typeplaatje van het apparaat) in.

Een nauwkeurige omschrijving van de fout bespaart u en ons tijd en geld. Voor speciale vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice.

Voor dat u contact opneemt met de service:

Controleer of het geen bedieningsfout is of een oorzaak die niets te maken heeft met de werking van uw apparaat.

Let op de informatie in de gebruiksaanwijzing en controleer of:

- De stekker is aangesloten
- De stekker is mogelijk beschadigd
- De deur(en) van het apparaat is/zijn goed gesloten

Garantievoorwaarden:

Dit apparaat is volgens de modernste methoden geproduceerd en getest. De fabrikant vervult onafhankelijk van de wettelijke garantieverplichting van de verkoper/dealer voor een periode van 24 maanden, geldig vanaf de dag van aankoop, garantie van foutloos materiaal en foutloze fabricage.

De garantieclaim vervalt als de koper of een derde partij tussenbeide komt. Schade veroorzaakt door onjuist handelen of bedienen, door onjuiste installatie of opslag, door ongepast installatie of aansluiting, alsmede door overmacht of andere invloeden van buitenaf, vallen niet onder de garantie.

Wij behouden ons het recht voor om in geval van een klacht reparatie, vervanging van de defecte onderdelen of vervanging van het apparaat voor te behouden. Onderdelen en apparaten die zijn vervangen, worden ons eigendom.

Alleen wanneer het door de fabrikant beoogde gebruik door werkzaamheden of vervanging van het apparaat niet kan worden bereikt, kan de koper binnen 6 maanden garantieperiode, vanaf de dag van aankoop, een korting op de aankoopprijs of verlenging van het koopcontract krijgen.

Claims voor schade, ook met betrekking tot gevolgschade, zijn uitgesloten, indien deze door opzet of grove schuld zijn.

Als de klantenservice onnodig of zonder toestemming wordt gebruikt, zullen we dit voor de gebruikelijke tijd en beloning van onze klantenservice in rekening brengen. Klachten worden direct na ontdekking gesloten.

De koper moet de garantieclaim bewijzen door de aankoopbon te tonen.

Deze garantiebelofte is geldig binnen de Bondsrepubliek Duitsland.



make yourself at home



ES

MANUAL DE USUARIO

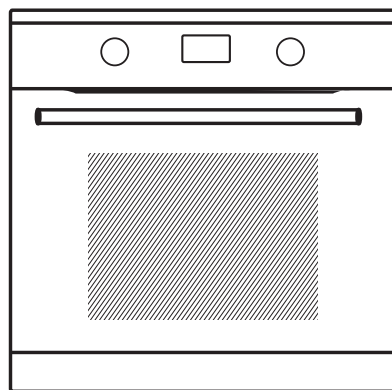
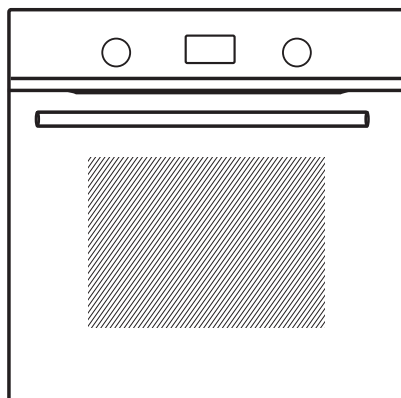
Horno eléctrico integrado

Tensión: 220-240V~

Entrada de potencia total: 3000W

Frecuencia eléctrica: 50Hz-60Hz

Volumen de cada cavidad: 70L



ANTES DE PONER EN
FUNCIONAMIENTO
ESTE PRODUCTO, LEA,
ENTIENDA Y SIGA ESTAS
INSTRUCCIONES.
ASEGÚRESE DE CONSERVAR
ESTE LIBRETO PARA
CONSULTAS FUTURAS

BOM90D2IX
BOM90D2BL

CONTENIDO

0	CONSEJOS DE SEGURIDAD	ES-3
1	FUNCIONES DEL PRODUCTO	ES-6
2	INSTALACIÓN Y REPARACIÓN INTEGRADA	ES-8
3	FUNCIONAMIENTO	ES-11
4	ACCESORIOS	ES-15
5	RECETAS PARA EL MODO ECO	ES-16
6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	ES-17
7	DATOS TÉCNICOS	ES-18
8	SERVICIO Y GARANTÍA	ES-19

CONSEJOS DE SEGURIDAD

AGRADECIMIENTOS

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

! ADVERTENCIA

- Cuando se enciende en horno por primera vez, puede que emita un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo usado para los paneles de aislamiento del interior del horno. Ponga en funcionamiento el nuevo producto vacío con la función de cocinado convencional, a 250°C, durante 90 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior de la cavidad.
- Durante su uso por primera vez, es absolutamente normal que haya un ligero humo y un ligero mal olor. En caso de que eso se produzca, simplemente tiene que esperar a que desaparezca el olor antes de poner alimentos en el horno.
- Use el producto en un entorno abierto.
- El aparato y sus piezas accesible se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Se deben mantener alejados a los niños menores de 8 años de edad salvo que se les supervise continuamente.
- Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Este aparato pueden usarlo niños con una edad de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando se les haya supervisado o hayan recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben hacerlo niños sin supervisión.
- Durante su uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos térmicos dentro del horno.
- No deje que los niños se acerquen al horno mientras está funcionando, en especial cuando el grill esté encendido.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla de horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Se debe incorporar un medio de desconexión en el cableado fijo conforme a las especificaciones de cableado.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para usarse por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos o experiencia salvo que se les haya dado una supervisión o

instrucciones adecuara respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Se debe mantener alejado a los niños pequeños.
- Se debe incorporar una desconexión de todos los polos en el cableado fijo conforme a la normativa d cableado.
- En caso de que se dañe el cable de alimentación, el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar deben sustituirlo para evitar cualquier riesgo.
- No use limpiadores abrasivos duros o ralladores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del microondas ya que pueden arañar la superficie, lo que puede provocar que se destroce el cristal.
- No debe usarse un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- Las instrucciones para aquellos hornos que disponen de estanterías deben incluir detalles que indiquen la instalación correcta de las estanterías.
- No use el horno salvo que lleve puesto algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies húmedos o mojados.
- Para el horno: No debe abrirse la puerta del horno durante el periodo de cocinado.
- Un técnico autorizado debe instalar el aparato y ponerlo en funcionamiento. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daños que pudiera provocarse por una colocación e instalación defectuosa realizada por personal no autorizado.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en ellos, puede desequilibrar el aparato y romper la puerta.
- Algunas piezas del aparato pueden permanecer calientes durante mucho tiempo, es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos que están expuestos al calor directamente.
- Si no va a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, le aconsejamos que lo desenchufe.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN LA COCINA

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

IMPORTANTE

Si el horno debe funcionar adecuadamente, la carcasa de la cocina debe ser adecuada. Los paneles de la cocina que se encuentren cerca del horno deben estar fabricados de un material resistente al calor.

Asegúrese de que el pegamento de las unidades de madera chapada pueda soportar temperaturas de al menos 120 °C.

Los plásticos o pegamentos que no puedan soportar dichas temperaturas se fundirán y deformarán la unidad, una vez que el horno se haya incrustado dentro de las unidades, se deben aislar completamente las piezas eléctricas. Se trata de una exigencia legal de seguridad. Todas las protecciones deben fijarse con fuerza de forma que sea imposible retirarlas sin tener que usar herramientas especiales. Retire la parte posterior de la cocina para asegurar que circula una corriente adecuada de aire alrededor del horno. El quemador debe tener un espacio posterior de al menos 45 mm.

Cuando haya desembalado el horno, asegúrese de que no presente daños de ninguna de las maneras. Si tiene dudas, no lo utilice:

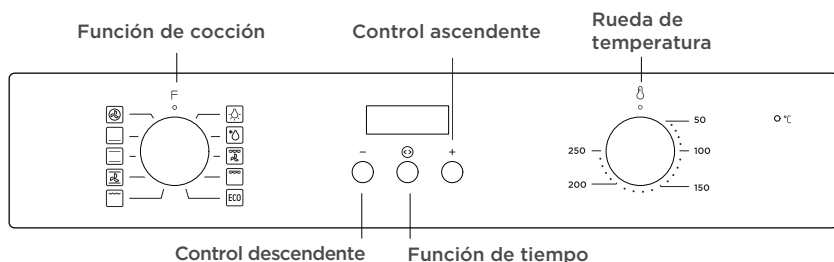
póngase en contacto con una persona profesional cualificada.

Mantenga los materiales del embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños ya que son peligrosos para ellos.

FUNCIONES DEL PRODUCTO

1

FUNCIONES
DEL PRODUCTO



Símbolo	Descripción de funciones
	Lámpara del horno: Que permite al usuario observar el progreso del cocinado sin tener que abrir la puerta. La lámpara del horno se iluminará con todas las funciones de cocinado excepto la función ECO.
	Descongelación: La circulación del aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados, (sin usar ningún tipo de calor). Se trata de una manera suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación y deshielo de platos precocinados y productos llenos de crema, etc.
	Calentador inferior: Solo se aplica calor en el lado inferior del horno. Utilice esta opción para dorar el lado inferior de la comida. Esta función es adecuada para recetas de cocción lenta o para calentar comidas.
	Cocinado convencional: Los calentadores del lado superior y el inferior calientan uniformemente la comida expuesta. Solo es posible hornear y asar a un nivel.
	Convención con ventilador: El elemento calefactor superior y el elemento calefactor inferior funcionan con ventilador. El aparato calienta de manera uniforme y rápida por todas partes.
	Asado pequeño: Este método de cocción es de asado normal y utiliza solo la parte interior del elemento calefactor superior, que dirige el calor hacia abajo sobre la comida.
	Asado doble: Funcionan el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior en la parte superior del horno. Adecuado para asar cantidades más grandes.
	Asado doble con ventilador (en el panel trasero): Funcionan el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior en la parte superior del horno con ventilador. Es adecuado para asar grandes cantidades de carne.

Símbolo	Descripción de funciones
	Convección: El aire calentado por el calefactor trasero se distribuye muy rápida y uniformemente por el horno gracias al ventilador. Esto da como resultado un proceso de cocción más rápido y económico. La convección permite cocinar alimentos en diferentes estantes de manera simultánea.
	Para cocinar ahorrando energía. Cocine los ingredientes seleccionados de manera suave y el calor emana de la parte superior e inferior.

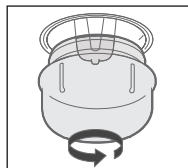
INSTALACIÓN Y REPARACIÓN INTEGRADA

2

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para su sustitución siga el siguiente proceso:

- Desconecte la alimentación de la toma de corriente o apague el disyuntor de la salida de la unidad principal.
- 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.
- Vuelva a apretar la cubierta de la lámpara de cristal.



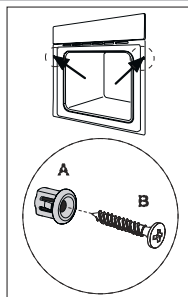
INSTALACIÓN
Y REPARACIÓN
INTEGRADA

NOTA

Solo use bombillas halógenas del tipo 25-40W/220V-240V, T300°C.

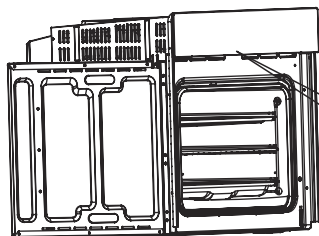
ASEGURAR EL HORNO AL ESPACIO DE ARMARIO

- Ajuste el horno al receso del espacio del armario.
- Abra la puerta del horno.
- Asegure el horno al espacio de la cocina con dos soportes distanciados "A" que ajuste los agujeros en el horno e instale los dos tornillos "B".



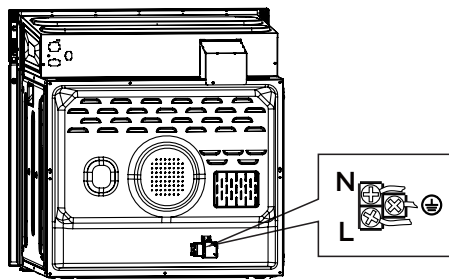
ABERTURAS DE VENTILACIÓN

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.

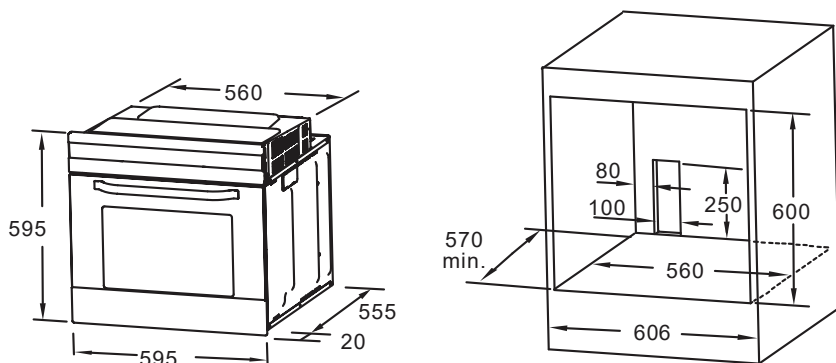


Aberturas de
ventilación

CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN



Comentario:

1. Solo son admisibles más desviaciones para todas las dimensiones.
2. El espacio del armario no incluye el interruptor o toma de corriente.

NOTA

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

RETIRADA DE LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL)

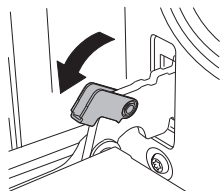


Figura 1

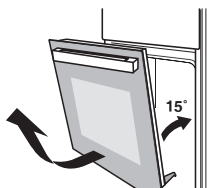


Figura 2



Figura 3

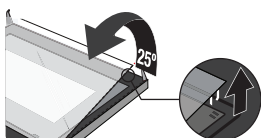


Figura 4

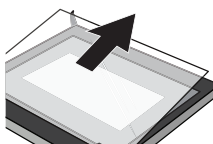


Figura 5

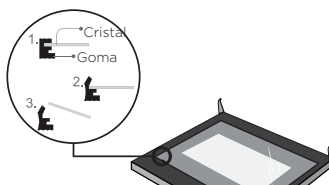


Figura 6

Las puerta extraíbles permiten un acceso completo a todo el interior del horno para un mantenimiento más fácil y rápido.

1. Para retirar la puerta, abra la puerta al ángulo máximo. Posteriormente tire de la hebilla situada en el quicio posterior de la puerta. (Figura 1)
2. Cierre la puerta a un ángulo de aproximadamente 15°. Levante y tire hacia afuera lentamente de la puerta desde el horno. (Figura 2)
3. Coloque la puerta plana con la cubierta de la parte superior de la puerta hacia usted, coloque las manos en el cristal y pise de ella hacia el horno. (Figura 3).
4. Separe el cristal con cuidado levantándolo aproximadamente 25°. (Figura 4)
5. Empuje el cristal hacia su posición que indica la flecha en la Figura 5. Suavemente extraiga el cristal de la toma.
6. Tras extraer el cristal interno, extraiga la capa de cristal medio tal y como se muestra en la Figura 6.
7. Cuando haya completado la limpieza, invierta los procedimientos que se mencionan arriba para devolver la puerta a su posición original.

Cuando conecte el horno por primera vez a la red eléctrica, espere a que la pantalla muestre automáticamente "12.30", se escuchará un pitido y "12" "." parpadeará. Antes de usar el horno, compruebe que se haya ajustado la hora del día correcta. Tenga en cuenta que el reloj usa el formato de 24 horas. Por ejemplo, las 2 de la tarde son las 14.00.

1. Para ajustar la hora del día correcta

- Pulse los botones "+" "-" para ajustar la hora.
- Pulse "⏸" para confirmar el ajuste de la hora.
- Pulse los botones "+" "-" para ajustar los minutos.
- Pulse "⏸" para confirmar el ajuste de minutos y el temporizador entrará en modo de espera.

Nota

Si la pantalla no parpadea, ajuste la hora del día pulsando al mismo tiempo los botones "+" y "-" durante más de 3 segundos.

2. Encendido y apagado del horno

Si el temporizador está en modo de espera, pulse "⏸" durante más de 3 segundos, el temporizador entrará en modo manual y el símbolo "🔥" se iluminará continuamente.

- Ajuste la función deseada y los grados de temperatura.
- Ajuste la función de tiempo y el horno se encenderá.
Si ajusta Dur o End, el horno se apagará automáticamente después de cocinar. Si ajusta el modo manual o el minuterio, coloque la función de cocción y la rueda de temperatura del horno en la posición "0" después de cocinar. Pulse los botones "⏸" y "+" durante más de 3 segundos para volver al modo de espera.

3. Ajuste de la función de tiempo

En modo manual, pulse "⏸" para entrar en el ajuste de la función de tiempo. La secuencia del ajuste de función es Modo manual-Minuterio-Dur-End-Modo manual.

A continuación, seleccione la función de cocción y ajuste la temperatura de cocción si fuera necesario.

4. Modo manual

En modo manual, solo se ilumina la hora el día y el símbolo "🔥". El usuario debe controlar la duración de la cocción.

Notas

En modo manual, el temporizador parpadeará cada segundo para avisarle de que el horno entrará en modo de espera si no se pulsa ningún botón en un periodo de 5 horas para garantizar que el horno no queda encendido por accidente. Al cabo de un

total de 10 horas, el temporizador entrará en modo de espera.

Cuando el temporizador parpadee en modo manual, pulse el botón para restablecer el temporizador si quiere seguir utilizando el horno. También puede pulsar “⏮” y “+” a la vez durante más de 3 segundos para entrar en modo de espera si no va a utilizar el horno.

5. Ajuste de hora de advertencia acústica

Es posible usar esta función para recibir una advertencia acústica una vez finalizado el periodo de tiempo ajustado.

- Pulse el botón “⏮” para seleccionar la función del minutero. El símbolo “🔔” pertinente parpadeará.
- Utilice los botones “+” y “-” para ajustar el minutero. (Consulte las instrucciones para ajustar la hora del día correcta). Pulse el botón “⏮” para confirmar y el símbolo “🔔” empezará a iluminarse continuamente. Cuando el símbolo “🔔” empiece a iluminarse continuamente, habrá terminado de realizar el ajuste de hora de advertencia acústica.
- Cuando se acabe el tiempo, el temporizador emitirá una advertencia acústica y el símbolo “🔔” empezará a parpadear en la pantalla. Pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos. La advertencia acústica se detendrá y el símbolo “🔔” desaparecerá de la pantalla. El ajuste de hora de advertencia acústica es únicamente para fines de advertencia.
Pulse “⏮” y “+” a la vez durante más de 3 segundos para entrar en modo de espera si no va a utilizar el horno.

6. Programación semiautomática según el periodo de cocción

Esta función se usa para cocinar en el intervalo de tiempo deseado. Introduzca la comida a cocinar en el horno.

Ajuste el horno en la función deseada y los grados de temperatura.

El ajuste máximo de periodo de cocción es 10 horas.

- Pulse el botón “⏮” hasta que vea “Dur” en la pantalla del temporizador (antes de ajustar el periodo de cocción).
- Utilice los botones “+” y “-” para ajustar el periodo de cocción de la comida que desee cocinar. (Consulte las instrucciones para ajustar la hora del día correcta). Pulse el botón “⏮” para confirmar y la hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos “A” y “🔥” se iluminarán en la pantalla. Al hacer esto el horno también empezará a funcionar.
- Al finalizar la duración ajustada, el temporizador detendrá el horno y emitirá una advertencia acústica. El símbolo “A” también empezará a parpadear en la pantalla. Después ponga la función de cocción y la rueda de temperatura del horno en la posición “0”.
Pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la advertencia acústica.
Pulse “⏮” durante más de 3 segundos para ajustar el horno en modo manual otra vez para usar el horno.

7. Programación semiautomática según la hora de finalización

Esta función se utiliza para cocinar según la hora de finalización deseada. Introduzca la comida a cocinar en el horno. Ajuste el horno en la función deseada y los grados de temperatura.

- Pulse el botón “⏸” hasta que vea “End” en la pantalla del temporizador. (Antes de ajustar el periodo de cocción).
- Utilice los botones “+” y “-” para ajustar la hora de finalización. (Consulte las instrucciones para ajustar la hora del día correcta).
- Pulse el botón “⏸” para confirmar y la hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos “A” y “🔥” se iluminarán en la pantalla. Al hacer esto el horno también empezará a funcionar.
- Al finalizar la duración ajustada, el temporizador detendrá el horno y emitirá una advertencia acústica. El símbolo “A” también empezará a parpadear en la pantalla. Después ponga la función de cocción y la rueda de temperatura del horno en la posición “0”. Pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la advertencia acústica.
Pulse “⏸” durante más de 3 segundos para ajustar el horno en modo manual otra vez para usar el horno.

8. Programación automática completa

Esta función se usa para cocinar tras un periodo de tiempo con una duración concreta. Introduzca la comida a cocinar en el horno. Ajuste el horno en la función deseada. Ajuste la temperatura del horno a los grados deseados según la comida a cocinar.

Primero: Pulse el botón “⏸” hasta que vea “Dur” en la pantalla del temporizador. Utilice los botones “+” y “-” para ajustar el periodo de cocción de la comida que desee cocinar. Pulse el botón “⏸” para confirmar y la hora del día aparecerá en la pantalla y el símbolo “A” empezará a iluminarse continuamente en la pantalla.

Segundo: siga pulsando el botón “⏸” hasta que vea “End” en la pantalla del temporizador. Cuando vea “End” en la pantalla del temporizador, utilice los botones “+” y “-” para ajustar la hora de finalización. Pulse el botón “⏸” para confirmar y la hora del día aparecerá en la pantalla y el símbolo “A” empezará a iluminarse continuamente en la pantalla. El símbolo “🔥” desaparece hasta que empiece la hora de cocción.

Puede establecer una hora hasta las 23.59 después de la hora obtenida añadiendo el periodo de cocción a la hora del día.

El horno empezará a funcionar a la hora calculada restando el periodo de cocción de la hora de finalización ajustada y se detendrá a la hora de finalización ajustada. El temporizador emitirá una advertencia acústica y el símbolo “A” empezará a parpadear.

Después ponga la función de cocción y la rueda de temperatura del horno en la posición “0”.

Pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la advertencia acústica.

Pulse “⏸” durante más de 3 segundos para ajustar el horno en modo manual otra vez para usar el horno.

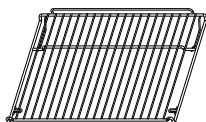
Tenga en cuenta: Una vez ajustado el modo automático completo, no se podrá cambiar la hora. Al cambiar la hora, se cancela el programa automático y entra en el modo correspondiente. Si necesita restablecer el modo automático, deje de ajustar el modo actual y ajuste el modo automático siguiendo los pasos antes indicados.

9. Especificaciones

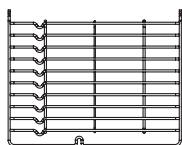
- Cuando ajuste la fecha de cada función, mantenga pulsado “+” o “-” durante más de 3 segundos y la fecha se incrementará o reducirá rápidamente de manera progresiva.
- Al ajustar cada función de tiempo, volverá a modo manual si no se realiza ninguna operación durante 5 minutos.
- Al ajustar cada función de hora, pulse “⏪” durante más de 3 segundos para cancelar el ajuste actual y entrar en modo manual.
- Durante el ajuste de la función de tiempo, pulse “+” y “⏪” durante más de 3 segundos y se escuchará un pitido. Se cancelará la función de tiempo actual y entrará en modo de espera.
- Se recomienda hacer funcionar los elementos del horno durante 15 minutos a 200 grados para quemar los residuos de las superficies.

4

ACCESORIOS



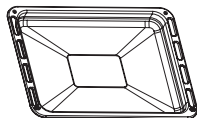
Estantería de cable: Para parrilla, platos y sartenes de pasteles con elementos para asar y cocinar a la parrilla.



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 funciones de parrilla radiante, parrilla doble, parrilla doble con ventilador.

NOTA

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

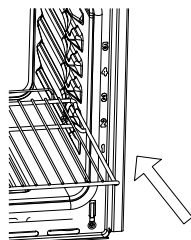
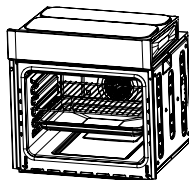
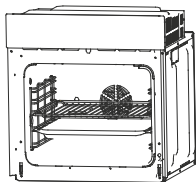


Sartén universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos como pasteles esponjosos, pastas, alimentos congelados, etc., o para recoger grasa / vertidos y jugos de carne.

ADVERTENCIA DE COLOCACIÓN DE ESTANTERÍA

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

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



RECETAS PARA EL MODO ECO

5

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

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.

DATOS TÉCNICOS

7

CONTENIDO	Parámetro
Modelo	BOM90D2IX / BOM90D2BL
Conexión eléctrica	
Entrada de potencia total	3000 W
Tensión/frecuencia eléctrica	220-240V~,50Hz-60Hz
Índice de eficiencia energética (cavidad EEI)	94
Clase energética	A
Consumo energético por ciclo en modo de aire forzado	0.79 KWh/ciclo
Consumo energético por ciclo en modo convencional	0.99 KWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad	Electricidad
Volumen de cada cavidad	70 litros
Dimensión integrada	56.0 x 57.0 x 60.0cm

Condiciones de garantía/servicio

Gracias por comprar nuestro aparato. Esperamos que lo disfrute. En caso de que encuentre un problema con el producto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 20-0
Fax: 06196-90 20-120
Correo electrónico: info-meg@midea.com
Página web: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20-0
Fax: 06196-90 20-120
Correo electrónico:
service-meg@midea.com

En caso de un funcionamiento incorrecto, escribe su dirección exacta, número de teléfono, número de contrato de venta y tipo de aparato (de la placa identificativa del aparato).

Una descripción precisa del error le ahorra a usted y a nosotros tiempo y dinero. Si tiene cualquier pregunta especial, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

Antes de ponerse en contacto con atención al cliente:

Compruebe si hay un error de funcionamiento o una causa que no tenga nada que ver con la función de su aparato.

Tenga en cuenta la información en las instrucciones de funcionamiento y compruebe si:

- El enchufe está conectado
- El enchufe puede estar dañado
- La puerta (s) del aparato esta/n firmemente cerradas

Condiciones de la garantía:

Este dispositivo se ha fabricado y probado usando los métodos más modernos. El fabricante cubre de manera independiente la obligación de garantía legal de vendedor/distribuidor durante un periodo de 24 meses, válida desde el día de la compra, y que garantiza la ausencia de defectos de materiales y de fabricación.

La reclamación por garantía expira en caso de que intervenga el comprador o una tercera persona. Los daños causados por un manejo o funcionamiento inadecuados mediante una instalación o almacenamiento incorrecto, así como debido a casos de fuerza mayor o a influencias externas, no están cubiertos por la garantía.

Nos reservamos el derecho de reparar, sustituir las piezas defectuosas o cambiar el aparato en caso de una queja. Las piezas y dispositivos sustituidos se convierten en nuestra propiedad.

Solo cuando no puede conseguirse el uso previsto del fabricante a través del nuevo trabajo o sustitución del dispositivo, puede el comprador en un plazo de 6 meses del periodo de garantía, aplicados desde la fecha de compra, obtener una reducción en el precio de la compra o una extensión del contrato de compra. Quedan excluidas las reclamaciones por daños, también con relación a los daños consecuentes, si son intencionados o se basan en una gran negligencia. Si el servicio de atención al cliente se usa de forma innecesaria o sin autorización, cobraremos al consumidor el tiempo de servicio habitual al cliente y una recompensa. Las quejas se cierran inmediatamente tras la detección.

El comprador debe demostrar la reclamación de garantía presentando la facture de compra.

Esta garantía es válida dentro de la República Federal de Alemania.



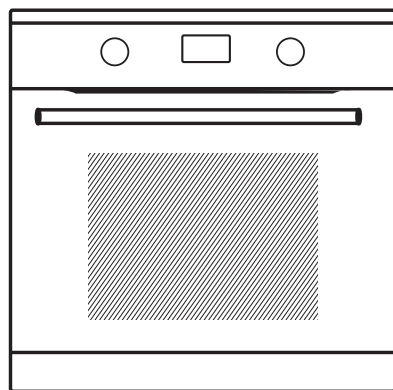
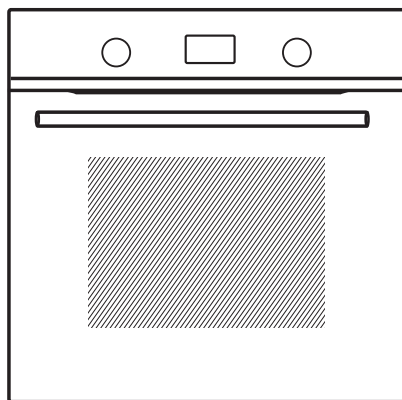
make yourself at home



MANUALE UTENTE

Forno elettrico integrato

Tensione: 220-240V~
Potenza totale assorbita: 3000W
Frequenza di rete: 50Hz-60Hz
Volume per ciascuna cavità: 70L



PRIMA DI UTILIZZARE IL
PRESENTE PRODOTTO,
LEGGERE ACCURATAMENTE
LE ISTRUZIONI, ASSICURARSI
DI AVERLE COMPRESSE E
SEGUIRLE CON CURA.
ASSICURARSI DI
CONSERVARE QUESTO
MANUALE PER FUTURO
RIFERIMENTO

BOM90D2IX
BOM90D2BL

INDICE

0	CONSIGLI PER LA SICUREZZA	IT-3
1	FUNZIONI DEL PRODOTTO	IT-6
2	INSTALLAZIONE E RIPARAZIONE INTEGRATO.....	IT-8
3	FUNZIONAMENTO	IT-11
4	ACCESSORI.....	IT-15
5	RICETTE PER LA MODALITÀ ECO	IT-16
6	PULIZIA E MANUTENZIONE	IT-17
7	DATI TECNICI	IT-18
8	RIPARAZIONE E GARANZIA	IT-19

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

RINGRAZIAMENTI

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Ci auguriamo che ti saranno gradite le diverse funzionalità e i molti vantaggi che lo caratterizzano. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere tutto il Manuale di istruzioni con attenzione. Tenere questo manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro. Assicurarsi che anche le altre persone che utilizzano il prodotto abbiano dimestichezza con queste istruzioni.

AVVERTIMENTO

- Alla prima accensione il forno potrebbe emanare un odore sgradevole. Ciò è dovuto al collante utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno. Accendere il nuovo prodotto vuoto con la funzione di cottura convenzionale, a 250°C per 90 minuti in modo da eliminare le impurità dell'olio all'interno.
- Durante il primo utilizzo, è del tutto normale la produzione di odori e di un leggero fumo. Se si verificano, è sufficiente attendere che l'odore svanisca prima di inserire degli alimenti nel forno.
- Utilizzare il prodotto in un ambiente aperto.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il presente elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone affette da menomazioni fisiche, sensoriali e mentali o prive di conoscenza dell'apparecchiatura, sotto il controllo di apposito personale o dopo essere stati istruiti sull'uso sicuro del dispositivo e sui pericoli che questo implica. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione del frigorifero non devono essere svolte da bambini non controllati.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa molto caldo. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno quando è in funzione, soprattutto quando il grill è acceso.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada del forno per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- La modalità di disconnessione deve essere integrata nel cablaggio fisso in base alle specifiche dello stesso.
- I bambini devono essere controllati per garantire che essi non giochino con l'elettrodomestico.
- L'utilizzo del presente elettrodomestico non è destinato a bambini o persone affette da menomazioni fisiche, mentali e sensoriali, o prive di conoscenza dell'apparecchiatura, se non sotto il controllo

di apposito personale o dopo essere stati istruiti sull'uso del dispositivo da un responsabile della sicurezza.

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Un dispositivo di disconnessione onnipolare deve essere integrato nel cablaggio fisso in base alle regole di cablaggio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Non usare detergenti abrasivi o oggetti metallici appuntiti per pulire la parte in vetro della porta del forno per evitare di graffiarne la superficie e frantumare il vetro.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Le istruzioni per i forni dotati di ripiani devono includere dettagli che indicano la corretta installazione dei ripiani.
- Non utilizzare il forno a piedi nudi. Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi.
- Per il forno: Lo sportello del forno non deve essere aperto spesso durante la cottura.
- L'elettrodomestico deve essere installato e messo in funzione da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da un posizionamento difettoso e dall'installazione da parte di personale non autorizzato.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno sono aperti non lasciare nulla al di sopra dal momento che si potrebbe sbilanciare l'elettrodomestico o rompere lo sportello.
- Alcune parti dell'elettrodomestico possono rimanere calde a lungo; pertanto è necessario attendere che si raffreddino prima di toccare direttamente i punti esposti al calore.
- Se non si utilizza l'elettrodomestico per un lungo periodo, si consiglia di scollegarlo.

INSERIMENTO DEL FORNO NEL MOBILE DA CUCINA

Inserire il forno nell'apposito spazio del mobile cucina; può essere inserito sotto un piano di lavoro o in un mobile verticale. Fissare il forno avvitandolo in posizione, utilizzando i due fori di fissaggio nel telaio. Per individuare i fori di fissaggio, aprire lo sportello del forno e guardare all'interno. Per consentire un'adeguata ventilazione, rispettare le misure e le distanze durante il fissaggio del forno.

IMPORTANTE

Per il funzionamento corretto del forno, l'alloggiamento della cucina deve essere idoneo. I pannelli del mobile da cucina situati accanto al forno devono essere di materiale resistente al calore.

Assicurarsi che le colle dei mobili in legno impiallacciato possano resistere a temperature di almeno 120°C.

Materie plastiche o colle che non sopportano tali temperature fonderanno e deformeranno l'unità; una volta inserito il forno all'interno delle unità, i componenti elettrici devono essere completamente isolati. Si tratta di un requisito relativo alla normativa di sicurezza. Tutte le protezioni devono essere fissate saldamente in posizione in modo che sia impossibile rimuoverle senza l'uso di attrezzi speciali. Rimuovere la parte posteriore del mobile da cucina per far circolare un'adeguata corrente d'aria intorno al forno. Il piano di cottura deve prevedere uno spazio posteriore di almeno 45 mm.

Dopo aver disimballato il forno, assicurarsi che non sia stato danneggiato in alcun modo. In caso di dubbi, non utilizzarlo:

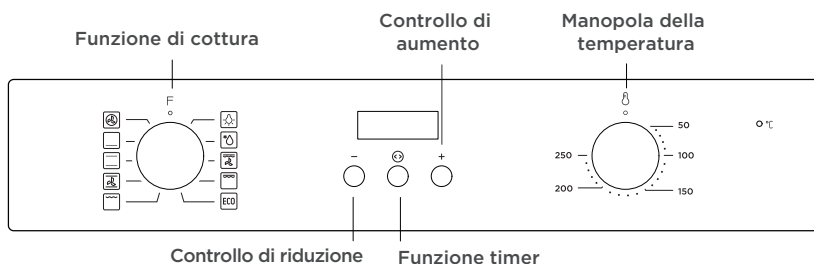
rivolgersi a personale qualificato.

Tenere i materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirolo o chiodi fuori dalla portata dei bambini dal momento che costituiscono motivo di pericolo.

FUNZIONI DEL PRODOTTO

1

FUNZIONI DEL
PRODOTTO



Simbolo	Descrizione della funzione
	Luce del forno: Consente di osservare il procedimento di cottura senza aprire lo sportello. La luce del forno si illumina per tutte le funzioni di cottura fatta eccezione la funzione ECO.
	Sbrinatorio: La circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento più rapido degli alimenti congelati (senza l'utilizzo di calore). Si tratta di un modo delicato ma rapido per accelerare i tempi di scongelamento di piatti pronti, prodotti ripieni di crema, ecc.
	Elemento riscaldante inferiore: Il calore viene erogato solo dal lato inferiore del forno. Utilizzare questa opzione per dorare la parte inferiore degli alimenti. Questa funzione è adatta per ricette a cottura lenta o per riscaldare i pasti.
	Cottura convenzionale: Gli elementi riscaldanti inferiore e superiore riscaldano in maniera uniforme gli alimenti. È disponibile solo un unico livello per cottura al forno e arrostitimento.
	Convezione con ventilatore: L'elemento riscaldante superiore e l'elemento riscaldante inferiore funzionano con la ventola. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e veloce tutt'intorno.
	Griglia piccola: Questo metodo di cottura è una normale grigliatura, eseguita utilizzando solo la parte interna dell'elemento riscaldante superiore, in grado di dirigere il calore verso il basso sul cibo.
	Griglia doppia: L'elemento riscaldante interno e l'elemento riscaldante esterno nella parte superiore del forno funzionano contemporaneamente. Cottura adatta per grigliare grandi quantità di alimenti.
	Griglia doppia ventilata (sul pannello posteriore): L'elemento riscaldante interno e l'elemento riscaldante esterno nella parte superiore del forno funzionano contemporaneamente con la ventola. Si tratta di una modalità adatta a grigliare grandi quantità di carne.

Simbolo	Descrizione della funzione
	Convezione: L'aria calda riscaldata dall'elemento riscaldante posteriore viene distribuita uniformemente in tutto il forno molto velocemente tramite la ventola. Ciò consente un processo di cottura più rapido ed economico. La convezione permette di cuocere i cibi contemporaneamente su più ripiani.
	Per una cottura a risparmio energetico. Cottura degli ingredienti selezionati in maniera delicata, il calore proviene dall'alto e dal basso.

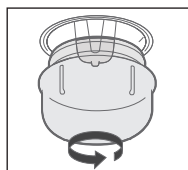
INSTALLAZIONE E RIPARAZIONE INTEGRATO

2

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per eseguire la sostituzione, attenersi ai seguenti passaggi:

- Scollegare l'alimentazione dalla presa di rete o spegnere l'interruttore automatico della presa di rete dell'unità.
- Svitare il coperchio della lampada in vetro ruotandolo in senso antiorario (potrebbe essere rigido) e sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
- Riavvitare il coperchio della lampada in vetro in posizione.



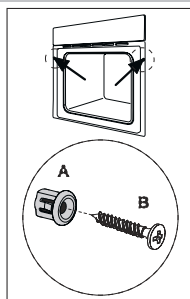
INSTALLAZIONE
E RIPARAZIONE
INTEGRATO

NOTA

Utilizzare solo lampade alogene da 25-40 W/220 V-240 V, T300°C.

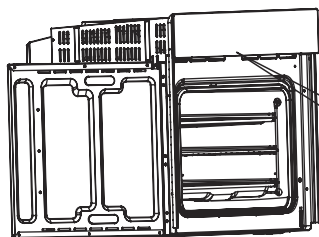
FISSAGGIO DEL FORNO AL MOBILE

- Montare il forno nell'incavo del mobile.
- Aprire lo sportello del forno.
- Fissare il forno al mobile della cucina con due distanziali "A" che si adattano ai fori del telaio del forno e alle due viti "B".



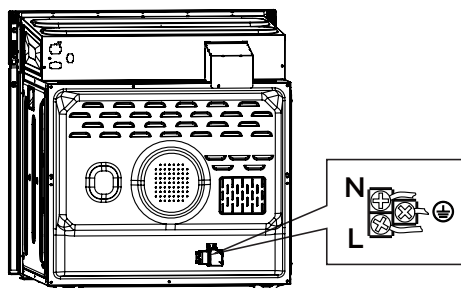
APERTURE DI VENTILAZIONE

Quando la cottura è terminata, in pausa o in attesa, se la temperatura centrale del forno è superiore a 75 gradi, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per 15 minuti. Oppure quando la temperatura centrale del forno è inferiore a 75 gradi, la ventola di raffreddamento si arresta in anticipo.

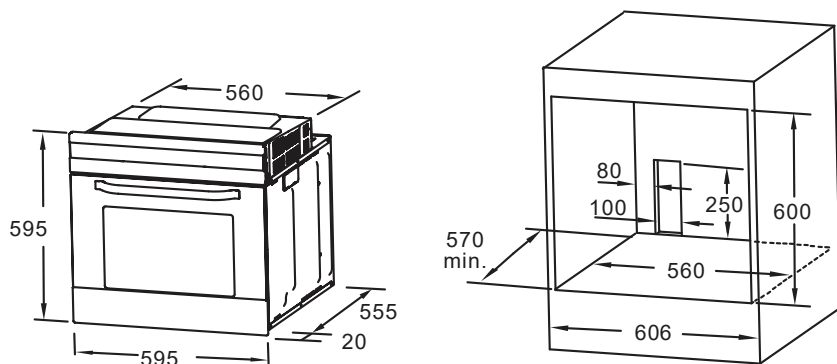


Aperture di
ventilazione

COLLEGAMENTO DEL FORNO



INSTALLAZIONE



Nota:

1. Sono ammesse solo deviazioni positive per tutte le dimensioni.
2. L'armadio non include l'interruttore di alimentazione o la presa.

NOTA

Il numero di accessori inclusi dipende dal particolare elettrodomestico acquistato.

RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DAL FORNO (OPZIONALE)

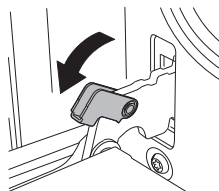


Figura 1

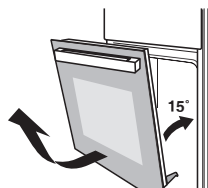


Figura 2



Figura 3

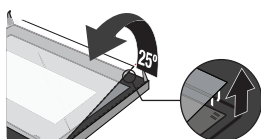


Figura 4

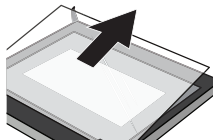


Figura 5

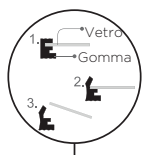


Figura 6

La rimozione dello sportello consente l'accesso totale all'interno del forno per una manutenzione più facile e veloce.

1. Per rimuovere lo sportello, aprirlo all'angolazione massima. Quindi tirare indietro la fibbia sulla cerniera dello sportello. (Figura 1)
2. Chiudere lo sportello a un'angolazione di circa 15°. Sollevare ed estrarre lentamente lo sportello dal forno. (Figura 2)
3. Posizionare lo sportello in piano con il coperchio superiore dello sportello verso di sé, appoggiare le mani sul vetro e tirarlo verso il forno. (Figura 3)
4. Separare con attenzione il vetro sollevandolo di circa 25°. (Figura 4)
5. Spingere il vetro nella posizione indicata dalla freccia in Figura 5. Estrarre con delicatezza il vetro dall'incavo.
6. Dopo aver estratto il vetro interno, estrarre il vetro dello strato intermedio come mostrato nella Figura 6.
7. Al termine della pulizia, invertire le procedure sopra descritte per rimontare lo sportello nella posizione originale.

Quando si collega il forno per la prima volta all'alimentazione elettrica, attendere che il display indichi automaticamente " 12.30 ", sia emesso un segnale acustico una volta e il " 12 " " " " " lampeggi. Assicurarsi che l'ora del giorno corretta sia impostata prima di utilizzare il forno. L'orologio contempla 24 ore, ad esempio le 14:00 vengono visualizzate come 14.00.

1. Per impostare l'ora corretta

- Premere il pulsante " + " " " - " per regolare l'impostazione dell'ora.
- Premere il pulsante " ⌂ " per regolare l'impostazione dell'ora.
- Premere il pulsante " + " " " - " per regolare l'impostazione dei minuti.
- Premendo " ⌂ " si conferma l'impostazione dei minuti e il timer entrerà in modalità standby.

Nota

Se il display non lampeggia, regolare l'ora premendo contemporaneamente i tasti " + " e " - " per più di 3 secondi.

2. Accensione e spegnimento del forno

Se il timer è in modalità standby, premendo " ⌂ " per più di 3 secondi, il timer entrerà in modalità manuale e il simbolo "  " si accenderà fisso.

- Impostare la funzione di cottura desiderata e il grado di temperatura.
- Impostata la funzione dell'ora, il forno si accenderà.
Se si imposta Dur o End , dopo la cottura il forno si spegnerà automaticamente.
Se si imposta il contaminuti manuale o a minuti, dopo la cottura portare la manopola della funzione di cottura e della temperatura del forno in posizione "0".
Premere i pulsanti " ⌂ " e " + " per più di 3 secondi per tornare in modalità standby.

3. Impostazione della funzione dell'ora

In modalità manuale, premendo " ⌂ " è possibile accedere all'impostazione dell'orario, la sequenza dell'impostazione della funzione è Modalità Manuale - Contaminuti - Dur - End - Modalità manuale.

Quindi selezionare la funzione di cottura e regolare la temperatura di cottura se necessario.

4. Modalità manuale

In modalità manuale si illuminano solo l'ora del giorno e il simbolo "  ". La durata della cottura deve essere controllata dall'utente.

Notas

In modalità manuale, per evitare che il forno venga lasciato acceso accidentalmente, dopo 5 ore senza aver premuto alcun pulsante, il timer lampeggerà una volta al

secondo per avvisare che il forno sta per entrare in modalità standby. Dopo un totale di 10 ore, il timer entrerà in modalità standby.

Quando il timer lampeggia in modalità manuale, premere un pulsante qualsiasi per azzerarlo se si intende continuare l'uso del forno. Oppure, se non si usa il forno, premere "⏻" e "+" insieme per più di 3 secondi per entrare in modalità standby.

5. Regolazione del segnale acustico del timer

Questa funzione serve a ricevere un avviso acustico al termine del periodo di tempo impostato.

- Premere il tasto "⏻" per selezionare la funzione contaminuti. Il relativo simbolo "🔔" lampeggerà.
- Premere il pulsante "+" - "-" per regolare il contaminuti. (Consultare le istruzioni per impostare l'ora del giorno corretta.) Premendo il pulsante "⏻" per confermare, il simbolo "🔔" si accenderà. Quando il simbolo "🔔" si accende, la regolazione dell'ora dell'avviso acustico è completata.
- Allo scadere del tempo, il timer emette un segnale acustico e il simbolo "🔔" inizia a lampeggiare sullo schermo. Premendo qualsiasi pulsante per meno di 3 secondi, l'avviso acustico si interrompe e il simbolo "🔔" scompare sullo schermo. La regolazione del timer dell'avviso acustico serve solo come avviso.
Se non si usa il forno, premere "⏻" e "+" insieme per più di 3 secondi per entrare in modalità standby.

6. Programmazione semiautomatica in base al periodo di cottura

Questa funzione serve per cuocere nell'intervallo di tempo desiderato. Gli alimenti da cuocere vengono inseriti nel forno.

Il forno si regola alla funzione di cottura e al grado di temperatura desiderati.

L'impostazione massima del periodo di cottura è di 10 ore.

- Premere il pulsante "⏻" fino a visualizzare "Dur" sulla schermata del timer. (Prima di impostare il periodo di cottura.)
- Utilizzare il pulsante "+" - "-" per regolare il periodo di cottura per gli alimenti da cucinare. (Consultare le istruzioni per impostare l'ora del giorno corretta.) Premendo il pulsante "⏻" per confermare l'ora del giorno sullo schermo, il simbolo "A" "🔥" si illuminerà sullo schermo. Durante questa operazione anche il forno inizierà a funzionare.
- Al termine della durata impostata, il timer spegnerà il forno ed emetterà un segnale acustico. Inoltre, il simbolo "A" inizierà a lampeggiare sullo schermo. Dopo aver portato la manopola delle funzioni di cottura e della temperatura del forno in posizione "0".
Premendo un pulsante per meno di 3 secondi si interromperà l'avviso acustico. Premendo "⏻" per più di 3 secondi imposta nuovamente il forno in modalità Manuale.

7. Programmazione semiautomatica in base al tempo di finitura

Questa funzione viene utilizzata per cuocere in base al tempo di finitura desiderato. Gli alimenti da cuocere vanno inseriti nel forno. Il forno si regola alla funzione di cottura e al grado di temperatura desiderati.

- Premere il pulsante " " fino a visualizzare " End " sulla schermata del timer. (Prima di impostare il tempo di cottura)
- Premere il pulsante " + " " - " per regolare il tempo di finitura. (Consultare le istruzioni per impostare l'ora del giorno corretta.)
- Premendo il pulsante " " per confermare l'ora del giorno sullo schermo, il simbolo " A " " " si illuminerà sullo schermo. Durante questa operazione anche il forno inizierà a funzionare.
- Al termine della durata impostata, il timer spegnerà il forno ed emetterà un segnale acustico. Inoltre, il simbolo "A" inizierà a lampeggiare sullo schermo. Dopo aver portato la manopola delle funzioni di cottura e della temperatura del forno in posizione "0". Premendo un pulsante per meno di 3 secondi si interromperà l'avviso acustico.
Premendo " " per più di 3 secondi imposta nuovamente il forno in modalità Manuale.

8. Programmazione completamente automatica

Questa funzione serve per cuocere dopo un certo periodo di tempo. Gli alimenti da cuocere vengono inseriti nel forno. Il forno si regola alla funzione di cottura desiderata. La temperatura del forno viene regolata al grado desiderato in base agli alimenti da cuocere.

Per prima cosa: Premere il pulsante " " fino a visualizzare " Dur " sulla schermata del timer. Utilizzare il pulsante " + " " - " per regolare il periodo di cottura per gli alimenti da cucinare. Premendo il pulsante " " per confermare l'ora del giorno sullo schermo e il simbolo " A " si illuminerà sullo schermo.

Quindi: continuare a premere il pulsante " " fino a visualizzare " End " sulla schermata del timer. Quando " End " viene visualizzato sul timer, premere il pulsante " + " " - " per regolare l'ora di fine. Premendo il pulsante " " per confermare l'ora del giorno sullo schermo e il simbolo " A " " " si illuminerà sullo schermo. Il simbolo " " scompare fino all'inizio della cottura.

È possibile impostare un tempo fino a 23,59 ore dopo l'ora ottenuta sommando all'ora del giorno il periodo di cottura.

Il forno inizierà a funzionare all'ora calcolata sottraendo il periodo di cottura dall'ora di fine impostata e terminerà all'ora di fine impostata. Il timer emetterà un segnale acustico e il simbolo "A" inizierà a lampeggiare.

Dopo aver portato la manopola delle funzioni di cottura e della temperatura del forno in posizione "0".

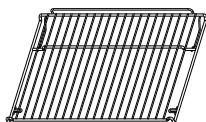
Premendo un pulsante per meno di 3 secondi si interromperà l'avviso acustico.

Premendo " " per più di 3 secondi imposta nuovamente il forno in modalità Manuale.

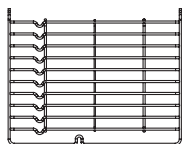
Note importanti: Una volta impostata la modalità completamente automatica, l'ora non può essere modificata. Modificando il tempo si annulla il programma automatico e si passa alla modalità corrispondente. Se è necessario ripristinare la modalità automatica, interrompere l'impostazione della modalità corrente per impostare nuovamente la modalità automatica secondo quanto descritto in precedenza.

9. Specifiche

- Quando si imposta la data di ciascuna funzione, premendo su "+" o "-" per più di 3 secondi, la data aumenterà o diminuirà progressivamente e rapidamente.
- Quando si imposta ciascuna funzione del tempo, se non viene eseguita alcuna operazione per 5 minuti, si tornerà alla modalità manuale.
- Quando si imposta ciascuna funzione dell'ora, premendo "↻" per più di 3 secondi è possibile annullare l'impostazione corrente e passare alla modalità manuale.
- Durante l'impostazione dell'ora, premendo su "+" e "↻" per più di 3 secondi viene emesso un segnale acustico ed è possibile annullare l'impostazione della funzione dell'ora corrente ed entrare in modalità standby.
- Sugeriamo di far funzionare le resistenze del forno per 15 minuti a 200 gradi per bruciare eventuali residui dalle loro superfici.



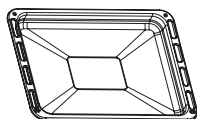
Ripiano a filo: Per grigliate, torte e piatti con articoli da arrostiti e grigliare.



Staffa a scorrimento: Per la cottura di cibi di dimensioni maggiori, queste ripiani con guide sui lati destro e sinistro del forno possono essere rimossi, appoggiando stoviglie e teglie sul fondo del forno, utilizzando funzioni come Griglia a radiazione, Doppia griglia, Doppia griglia ventilata.

NOTA

Quando si posizionano i piatti sul fondo del forno, **NON** utilizzare le funzioni con l'elemento riscaldante inferiore onde evitare che il calore si accumuli sul fondo.
(Solo per modelli specifici)

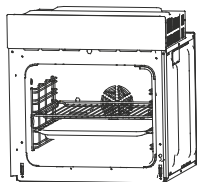


Teglia universale: Per la cottura di grandi quantità di alimenti come torte morbide, pasticcini, cibi surgelati o per raccogliere il grasso e i succhi della carne.

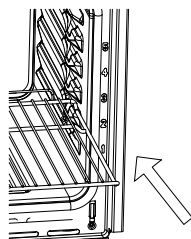
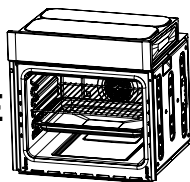
AVVISO SUL POSIZIONAMENTO DEI RIPIANI

Per garantire che i ripiani del forno funzionino in modo sicuro, è fondamentale posizzarli correttamente tra le guide laterali. Tra il primo e il quinto strato possono essere utilizzati solo i ripiani e la teglia.

I ripiani devono essere utilizzati orientati nella giusta direzione, in modo che durante la rimozione del ripiano o del vassoio, gli alimenti caldi non fuoriescano.



OPPURE



RICETTE PER LA MODALITÀ ECO

5

Ricette	Temperatura (°C)	Livello	Tempo (min)	Preriscaldamento
Patate E formaggio Gratinato	180	1	90-100	No
E formaggio Torta	160	1	100-150	No
Polpettone	190	1	110-130	No

Per mantenere l'aspetto estetico e l'affidabilità del forno, mantenere l'unità pulita. Il design moderno dell'unità riduce la manutenzione al minimo. Le parti dell'unità che vengono a contatto con gli alimenti devono essere pulite regolarmente.

- Prima di eseguire manutenzione e pulizia, scollegare l'alimentazione.
- Impostare tutti i controlli in posizione OFF.
- Attendere che l'interno dell'unità non sia rovente, ma solo leggermente caldo in quanto l'operazione di pulizia risulta facilitata.
- Pulire la superficie dell'unità con un panno umido, una spazzola morbida o una spugna fine, quindi asciugare.
In caso di sporco ostinato, utilizzare acqua calda con prodotti detergenti non abrasivi.
- Per pulire il vetro dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati, in quanto possono graffiare la superficie o danneggiare il vetro.
- Non lasciare mai sostanze acide (succo di limone, aceto) sulle parti in acciaio inossidabile.
- Non utilizzare un pulitore ad alta pressione per pulire l'unità. Le teglie possono essere lavate con un detergente delicato.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandoti che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze nocive per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere provocate da uno smaltimento non adeguato del prodotto. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come rifiuto domestico.

Deve invece essere consegnato al punto di raccolta apposito per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

DATI TECNICI

7

Indice	Parametri
Modello	BOM90D2IX / BOM90D2BL
Collegamento elettrico	
Potenza totale assorbita	3000 W
Tensione/frequenza di rete	220-240V~,50Hz-60Hz
Indice di efficienza energetica (cavità EEI)	94
Classe energetica	A
Consumo energetico per ciclo in modalità aria forzata	0.79 kWh/ciclo
Consumo energetico per ciclo in modalità convenzionale	0.99 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Sorgente elettrica per cavità	Elettricità
Volume per ciascuna cavità	70 litri
Dimensioni	56.0 x 57.0 x 60.0cm

Condizioni di garanzia / Assistenza

Grazie per aver acquistato il nostro elettrodomestico; ci auguriamo che sia soddisfatto. In caso di problemi con il prodotto, rivolgersi al nostro servizio assistenza:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
E-Mail: info-meg@midea.com
Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax.: 06196-90 20 -120
Email: service-meg@midea.com

In caso di malfunzionamento, inserire indirizzo esatto, numero di telefono, numero di contratto di vendita e tipo di dispositivo (individuabile dalla targhetta del dispositivo). Una descrizione precisa dell'errore consente di risparmiare tempo e denaro. In caso di domande particolari, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di rivolgersi al servizio assistenza:

verificare che non si tratti di un errore di funzionamento o di una causa che non ha nulla a che fare con il funzionamento del dispositivo.

Prendere nota delle informazioni sulle istruzioni e verificare se:

- La spina è collegata
- La spina non è danneggiata
- Lo sportello dell'elettrodomestico è chiuso saldamente

Condizioni di garanzia:

Questo dispositivo è stato prodotto e testato utilizzando i metodi più moderni. Il produttore adempie indipendentemente l'obbligo di garanzia legale del venditore/ rivenditore per un periodo di 24 mesi, a partire dal giorno dell'acquisto, garantendo che materiali e processo di produzione sono esenti da difetti.

Il diritto alla garanzia decade se interviene l'acquirente o un terzo. Non sono coperti dalla garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento improprio a causa di installazione o stoccaggio errati, installazione o collegamento non corretti, nonché a causa di forza maggiore o altre influenze esterne.

Ci riserviamo il diritto di riparare, sostituire le parti difettose o sostituire il dispositivo in caso di reclamo. Le parti e i dispositivi sostituiti diventano di nostra proprietà.

Solo quando l'uso previsto dal produttore attraverso la rilavorazione o la sostituzione del dispositivo non è possibile, l'acquirente può, entro 6 mesi dal periodo di garanzia, a partire dal giorno dell'acquisto, ottenere una riduzione del prezzo di acquisto o un'estensione del contratto di acquisto.

Sono escluse richieste di risarcimento danni, anche in relazione a danni consequenziali, se intenzionali o per colpa grave.

Se il servizio clienti viene utilizzato inutilmente o senza autorizzazione, sarà addebitato l'importo dovuto calcolato in base al tempo e alla ricompensa abituali del nostro servizio assistenza. I reclami vengono chiusi immediatamente dopo il rilevamento.

L'acquirente deve provare la richiesta di garanzia presentando la ricevuta di acquisto.

Questa promessa di garanzia è valida all'interno della Repubblica Federale Tedesca.



make yourself at home



USER MANUAL

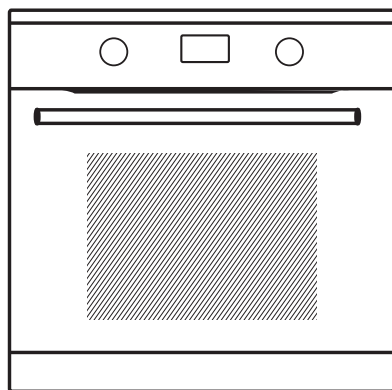
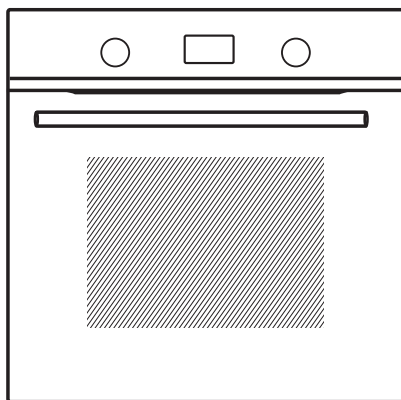
Built-in Electric Oven

Rated voltage: 220-240V~

Rated power: 3000W

Frequency: 50Hz-60Hz

Capacity: 70L



BEFORE OPERATING THIS PRODUCT, READ, UNDERSTAND, AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS. BE SURE TO SAVE THIS BOOKLET FOR FUTURE REFERENCE

BOM90D2IX
BOM90D2BL

CONTENT

0	SAFETY HINTS	EN-3
1	PRODUCT DESCRIPTION.....	EN-5
2	BUILT-IN INSTALLATION AND REPAIR.....	EN-6
3	OPERATION INSTRUCTIONS.....	EN-9
4	ACCESSORIES	EN-12
5	RECIPES FOR ECO MODE	EN-13
6	CLEANING AND MAINTENANCE.....	EN-14
7	TECHNICAL DATA.....	EN-15
8	SERVICE AND WARRANTY	EN-16

SAFETY 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

- 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.
- 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

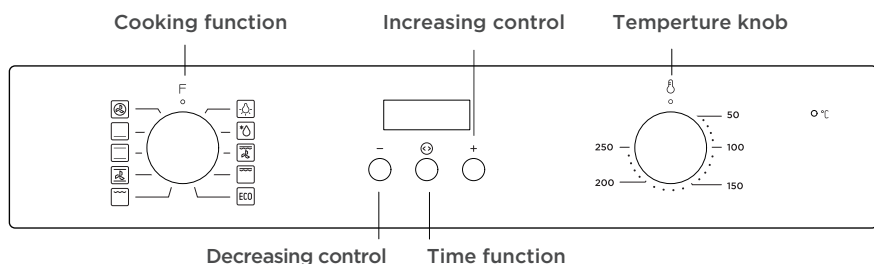
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that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

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.

1

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions, except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: 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.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

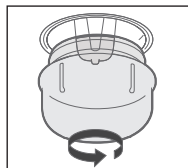
BUILT-IN INSTALLATION AND REPAIR

2

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.
- 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.
- Screw the glass lamp cover back in place.

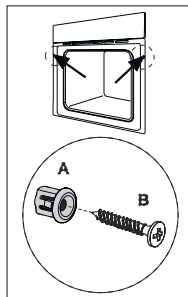


Note

Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.

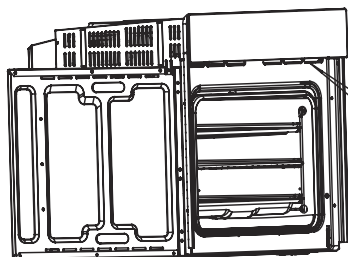
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

- Fit oven into the cabinet recess.
- Open the oven door.
- Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B ".



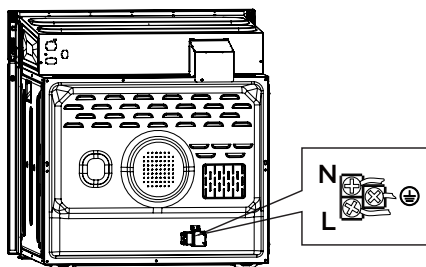
VENTILATING OPENINGS

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.

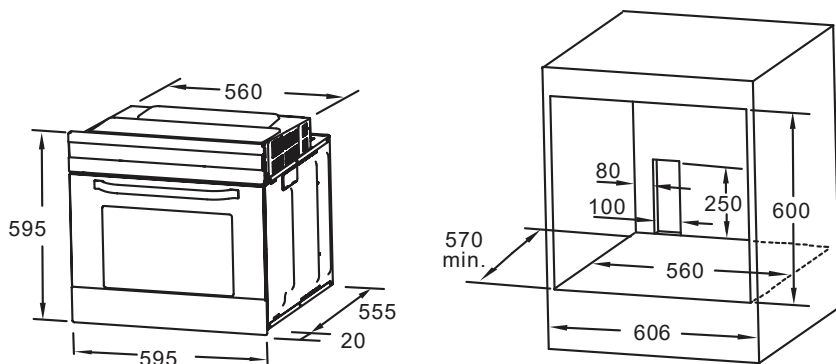


Ventilating
openings

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.

Note

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

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

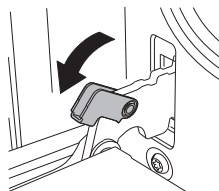


Figure 1

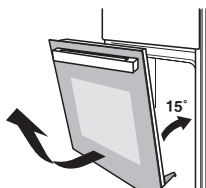


Figure 2



Figure 3

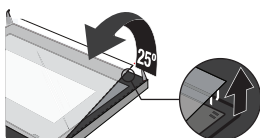


Figure 4

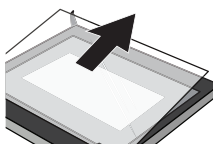


Figure 5

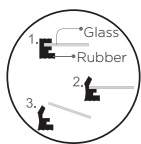


Figure 6

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)
2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. (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. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°. (Figure 4)
5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.
6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.
7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

3

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.

1. To set the correct time of day

- Press " + " " - " button to adjust the hour setting.
- Press " ⌂ " to confirm the hour setting.
- Press " + " " - " button to adjust the minute setting.
- Press " ⌂ " to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.

Note

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.

2. Oven On and Off

If the timer is in standby mode, press " ⌂ " for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol " ⏰ " will light up continuously.

- Set the desired cooking function and the temperature degree.
- 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 " ⌂ " and " + " buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

3. Time function setting

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

4. 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.

Note

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.

5. Audible warning time adjustment

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

- Press " " button to select the minute minder function. The relevant " " " . " symbol will flash.
- 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.
- When the time is up, the timer gives an audible warning and the " " symbol begins to flash on the screen. Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the " " symbol disappears on the screen. Audible warning time adjustment is for warning purposes only. Press " " and "+" together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

6. 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.

- Press " " button until you see " Dur " on the timer screen. (Before setting cooking period.)
- 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 " " button to confirm the day s time will appear on the screen and the symbols " A " " " will light on the screen. While doing this the oven will also start to operate.
- 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 " 0 " 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.

7. Semi-automatic programming accrodg 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.

- Press " " button until you see " End " on the timer screen. (Before setting finished time).
- Use " + " " - " button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)
- Press " " button to confirm, the day 's time will appear on the screen and the symbols " A " " " will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.
- 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 " 0 " 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.

8. 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 " 0 " 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.

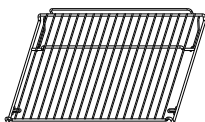
Please note: Once setting full-automatic mode all the time can not be changed. Change. Time means cancel automatic programme and enter into corresponding mode. If you need to reset automatic mode, need to stop setting the current mode to set the automatic mode according to the above steps again.

9. Specification

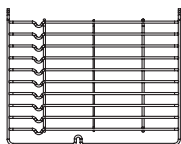
- When setting the date of each function, long press on " + " or " - " for more than 3 seconds the date will progressively and rapidly increase or decrease.
- When setting each of the time function, if there is none operation for 5 minutes then it will return to manual mode.
- When setting each of the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

ACCESSORIES

4



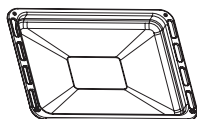
Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



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)



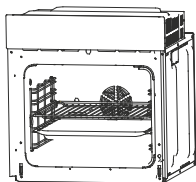
Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.

ACCESSORIES

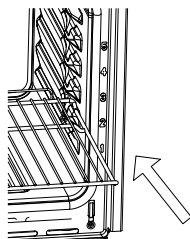
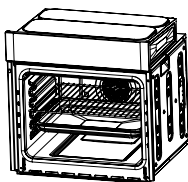
SHELF PLACEMENT WARNING

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



OR



5

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

6

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

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



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

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Content	Parameter
Model	BOM90D2IX / BOM90D2BL
Electric connection	
Total power input	3000 W
Mains voltage / frequency	220-240V~,50Hz-60Hz
Energy efficiency index (EEI cavity)	94
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.79 kWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70 Liter
Built-in dimension	56.0 x 57.0 x 60.0cm

SERVICE AND WARRANTY

8

Warranty conditions / Service

Thank you for buying our appliance and hope you enjoy it. Should you find a problem for the product, please contact our customer service:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
E-Mail: info-meg@midea.com
Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
Email: service-meg@midea.com

In case of a malfunction, enter your exact address, telephone number, sales contract number and device type (from the rating plate of the device).

A precise description of the error saves you and us time and money. If you have any special questions, please contact the customer service center.

Before you contact the service:

Please check whether it is not an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please note the information in the operating instructions and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- The door (s) of the device is / are firmly closed

Guarantee conditions:

This device was manufactured and tested using the most modern methods. The manufacturer fulfills independently of the statutory warranty obligation of the seller / dealer for a period of 24 months, valid from the day of purchase, guarantee of flawless material and flawless manufacturing.

The warranty claim expires if the buyer or a third party intervenes. Damage caused by improper handling or operation through incorrect installation or storage, through improper installation or connection, as well as due to force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair, replace the defective parts or exchange the device in the event of a complaint. Replaced parts and devices become our property.

Only when the manufacturer's intended use through rework or replacement of the device cannot be achieved, can the buyer within 6 months of warranty period, apply from the day of purchase, get a reduction in the purchase price or extension of the purchase contract.

Claims for damages, also with regard to consequential damage, are excluded, if they are intentional or based on gross negligence.

If the customer service is used unnecessarily or without authorization, we will charge this for our customer services usual time and reward. Complaints are closed immediately after detection.

The buyer must prove the warranty claim by presenting the purchase receipt. This guarantee promise is valid within the Federal Republic of Germany.



make yourself at home