

USER MANUAL

MEOS 451 BL MEOS 451 IX

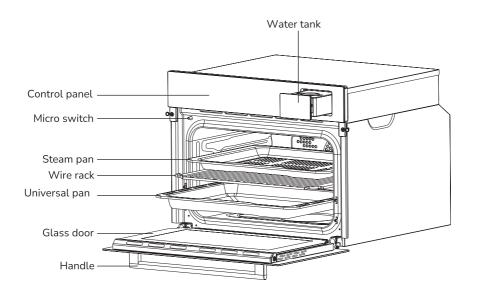
EN STEAM OVEN



Table of contents

Product structure diagram	4
Product main parameters	4
Safety	5
Installation	6
Installation Method	9
Control Key	11
Usage	12
Steaming and baking list	18
Cleaning and maintenance	22
Troubleshooting	23
Wire diagram	24

Product structure diagram



Product main parameters

Production	MEOS 451 BL / MEOS 451 IX
Rated Voltage	220V-240V
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	2000W
Capacity	43 L
Dimension(WxHxD)	595x550x460 mm
Installation Size(WxHxD)	560x450x≥550mm

Safety

- Please read all instructions carefully before using this product, in order to avoid property damage and personal injury due to improper use.
- This product must be installed and repaired by manufacturer's authorized
 after-sales personnel only; if consumers entrust personnel not designated
 by the manufacturer, or if consumers perform the above operations on their
 own, there may be a risk of personal injury or property loss.
- 3. If the provisions of this manual conflict with the mandatory provisions of the law, the legal provisions shall prevail.



Note

- This product will generate heat when in use, DO NOT touch the heating elements inside the oven cavity. When retrieving food container from the oven, user should wear heat-resistant gloves or oven mittens to avoid getting burnt.
- Keep children away from the product when it is in use, as accessible parts may become hot to the touch.
- 3. Disconnect the product from the power source before cleaning, maintenance and installation to avoid electric shock.
- 4. To avoid fire hazard, DO NOT use this product for storing items.
- 5. DO NOT place this product near gas pipes. Gas pipes installed in the surrounding
- vicinity of this product must have sufficient safety insulation (such as metal gag pipe sleeve) to ensure the gas pipes will not be affected by the high temperature emitted by this product.



Note

- DO NOT place objects near the heat vent of this product in order to avoid accidents.
- DO NOT let persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge use this product without supervision;
- 3. DO NOT place this product where young children can reach, in order to avoid burns, electric shock or other accidents; when product is operated in combination Mode, the oven will become very hot, and children must not be allowed to use it without adult supervision.

- DO NOT directly heat food or liquid in sealed container to avoid explosion.
- When product is in use, and after cooking when the oven door is still hot, DO NOT pour water on the oven door as it may cause the glass to break.
- 6. Use a separate power outlet for this product; sharing the outlet with other appliances may lead to overheating and fire hazard.

! Note

- DO NOT place objects near the heat vent of this product in order to avoid accidents.
- 2. DO NOT let persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge use this product without supervision; DO NOT place this product where young children can reach, in order to avoid burns, electric shock or other accidents; when product is operated in combination Mode, the oven will become very hot, and children must not be allowed to use it without adult supervision.
- DO NOT directly heat food or liquid in sealed container to avoid explosion.
- 4. When product is in use, and after cooking when the oven door is still hot, DO NOT pour water on the oven door as it may cause the glass to break.
- 5. Use a separate power outlet for this product; sharing the outlet with other appliances may lead to overheating and fire hazard.
- 6. If product malfunctions during usage, stop using product immediately, and proceed to "TROUBLE SHOOTING" section.
- When operating in modes with steam, DO NOT stand near the heat vent; when opening the oven door, be cautious of hot steam in order to avoid burns.
- Power connection to this product must be equipped with an air switch or leakage protection switch that meets the electrical parameters marked on the product nameplate before it can be connected and used.
- 9. DO NOT put heavy objects on top of the power cord to avoid accidents.
- 10. Please keep the product and power cord away from heat-generating objects, flammable and explosive materials, to avoid product damage or fire or explosion hazards.
- 11. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer's maintenance department or similar qualified technicians.

- 12. Please use suitable steaming trays and containers to avoid spilling oil droplets and causing a fire.
- 13. Please place the cooking container on the shelf correctly, DO NOT place directly on the bottom of the oven cavity to avoid accidents.
- 14. The oven door surface behind the door handle will get hot, be careful to avoid getting burnt.
- 15. After cooking, the temperature around the oven cavity is still hot, please wait for the cavity to cool down before cleaning to avoid getting burnt.
- 16. Ensure children are supervised and do not play with the appliance.
- 17. 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
- 18. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 19. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 20. This appliance is intended to household used only.

Note

- Do not use the product door to hang heavy objects, or lean against or sit on the product door to avoid damaging the product.
- 2. Please do not touch the product or plug/unplug the power plug with wet hands, or when feet are wet or barefooted to avoid electric shock.
- DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the 3. oven door glass, as it may scratch the surface and result in shattering of the glass.
- 4. This product must be placed on a sturdy and level surface. DO NOT install the product under plastic lighting equipment or plastic rack to avoid risk of deformation or explosion.
- 5. Handle the product with care, and lift from the bottom of the product when transporting and placing it; DO NOT use the oven door handle as a supporting point for transport to avoid damage due to excessive force.
- DO NOT use steam cleaner to clean this product. 6.
- To prevent possible hazards, the control panel of the product can only be 7. connected to the specified heating element.

8. This product can only use the temperature sensor probe recommended for this product.

Packing list

No.	Parts	Qty
1	Universal pan	1
2	Enamel Tray	1
3	Steam Pan	1
4	Grill Rack	1
5	Sponge	1
6	Self-tapping screws	1

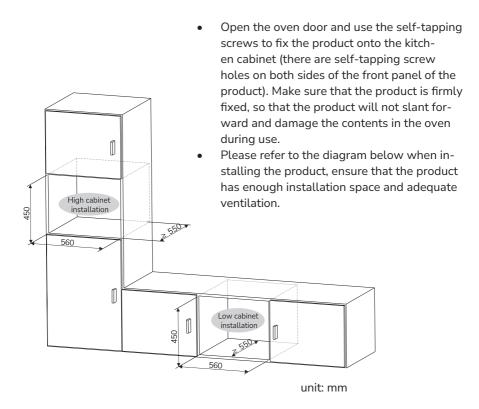
Installation

- In order to ensure that the product can be used safely for a long time, the
 product must be installed on a perfectly sturdy surface, and the electronic components must be isolated to prevent the possibility of contact with
 metal accessories.
- 2. The kitchen cabinet where the product is installed and all adhesives used must be able to withstand a temperature of not less than 90°C to avoid deformation and paint cracking.
- 3. Before connecting to the power source, make sure:
- According to regulations, there should be an ground system. The socket and circuit connected to the power supply must be reliably grounded.
- After installation, the control buttons are easily accessible and operable.
 Installation
- After the product is connected to the power source, please check whether
 the power cord is in contact with heat-prone accessories. If there is contact,
 move it away to a safe distance.
- Do not use reducers, shunts and adapters that can cause overheating or self-ignition. The manufacturer is not responsible for any direct or indirect losses caused by incorrect installation or connection of any electronic components. Therefore, all installation and connection operations must be performed by qualified technicians following local regulations.
- DO NOT connect the ground wire to gas pipes, water pipes, lightning rods

- and telephone lines to avoid accidents caused by electric shock due to poor grounding. The socket should not be installed in a place exposed to moisture, water or near a heat source.
- 4. When installing electrical appliances, be sure to wait until the installation is complete before turning on the power source.

This product is equipped with a power cord approximately 1.2 meters long. Users are required to use a 10A socket, and the socket must be connected to a leakage protection switch.

Installation Method

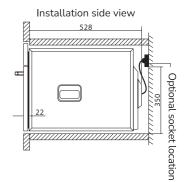


Installation 554

Product top view

Mounting screw fixing position

Usage



Before Initial Use, please

- 1. Remove the special film covering the door glass.
- 2. Thoroughly clean the interior of the product (use moist cloth to wipe the product's interior and exterior).
- 3. Fill the water tank with water, and run the product in Steam Mode at 100°C for 45 minutes (or above) to remove the new product smell.

Control Panel and display



Control Keys

lo	con	Function Function		
()	Power	When product is connected power, press this to enter into standby mode		
	Start/Pause/ Cancel	Start or during c ooking, pr ess to pause or restart. Long press 3S will cancel cooking and r eturn to standby mode		
	Up When adjust cooking t emp and time, pr ess to increase temp or time (1 step up 1, long press up 5/step), or selec t recipes c ode			
+	Down	When adjust cooking temp and time, press to decrease temp or time (1 step down 1, long press down 5/step), or select recipes code		
6	Time/T emp	After selecting cooking mode , press @"to enter into adjust time / t emp; or long pr ess enter into delay time se tting		
<u>(a)</u>	Child-lock	Press it to lock, display the "light on, press for 3s to unlock," "light off (after lock, all keys can't be operated except lamp) or lock automatically 1 min later after cooking process start		
	Recipes	Press this key into recipes mode, display" (a) "light on, or light off		

Control Panel Description

lco	on	Function
	Combined function	Press it into steam grill mode, ic on light on
VVVVV	Grill function	Press it into grill mode, grill ic on cycle among the 8 grill modes
	Steam function	Press it into steam mode, ic on light on
	Lamp	Press to turn on/ off light, turn on, display"-ݣෞ - - - - - - - - - - - - -

Display Icon

[,	con	Function	
(S)	Preheating	Means the oven is preheating	
(i)	Working	Means the oven is working in cooking process	
M	Low water	When water is used off, ""\" will light on, need to add water into water tank	
(4)	Delay	Delay start cooking	
(3)	Defrost	Defrost food	
(ÎS)	Keep warm	Keep food warm	
(+)	Steam disinf ect	For disinfect tableware or baby's tableware	
(<u>\$</u>	Drying	For dry the cavity or tableware	
<u></u>	Steam self-clean	To clean cavity using steam	

Usage

Operation Steps

Activate product \rightarrow Select cooking mode \rightarrow Setting time/ temp \rightarrow Start to cooking

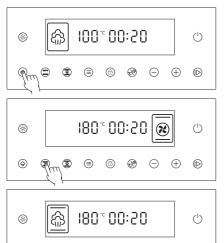


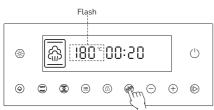
Step 1: Activate the product

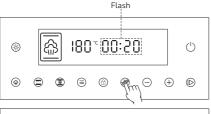
Connect the power



- Press "()" to enter into standby mode display shows 000 00:00
- If using the steam or combined function, ple ase add water into water tank to MAX level
 Suggest: For health, ple ase use the pur e water, and pour out water after cooking









Step 2: Select cooking mode

- Press "♠" into steam cooking mode

 Display show "♠ "
- Press "\$" into steam grill cooking mode display show " \$\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overline{\overli

Note: Every mode has the default time and temp, if no need to adjust them, could proceed directly to Step 4

Step3: Adjust time / temp

Temp:

(b)

After select cooking mode, press "⊕" "then press "⊕" or "⊕" to adjust temperature (Short press 1°C/step, long press 5°C/step)

Time:

After setting the temp press "o" again to adjust time, then press "o" or "+" to adjust time (Short press 1min/step, long press 5mins/step)

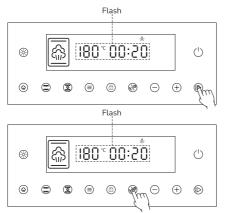
Step 4: Start cooking

- After above steps, press " D " to start cooking the oven will start to preheat.

Note:

1. If food item is placed in oven before preheating the oven, after preheat, directly press to start cooking. or wait it automatically start cooking after 1 minute.

2. If don't place food, after preheating, open door then place food in, close door, and press to start.



Note:

- 1. If need to pause cooking, unlock first, then press " ((iii) ", display flash, press " ((iii) " back to cooking (During pause could press " ((iii) " to readjust time /temp, after adjusting, press " ((iii) ", then cooking with new time/temp);
- 2. If need to cancel cooking, unlock first, then press "(()) "3s, then oven back to standby mode.



Step 5: Cooking finished

When cooking is finished, buzzer for 10s, display show "End", press " D " back to standby mode

Operate steps of Delay



Step 1: Enter into standby mode

- Connect power
- Press "(|) "to enter into standby mode



Step 2: Select delay

Long press "⊕", into delay function, press
 " ⊕" or "⊕" to adjust delay time





Step 3: Start delay cooking

● After adjust time, select cooking mode and set cooking time/temp, press (⑤) to start delay cooking.

Or press " ⑤ " to select recipes code, press " ⑥ " to start delay cooking, during delay time the icon " ⑥ " will light on

Step 4: Cooking finished

When cooking is finished, buzzer will buzz 10s display show "End", press "((())" to standby mode

Operate steps of additional functions



Step 1: Enter into standbu mode

- Connect power
- Press"(1)" into standby mode, display show000 00:00.



Step 2: Select additional function

● Press "⊜", display show the code L01(defrost), the corresponding ic on ③ will light up, press "⊝" "⊕" to select other additional functions



Step 3: Start additional function



Step 4: The END

After working, buzzer will buzz 10s, display show "End" press " b " back to standby mode

Operate steps of Recipes



Step 1: Enter into standby mode

- Connect power
- Press"(1)" into standby mode, display show000 00:00



Step 2: Select recipes code

Press "
 ", display show "L01", press again
 "
 ", will show recipes code, steam recipes,
 show" H01", press "
 " "
 " to select recipes,
 (Note: press Recipes key again to turn to other
 moking mode recipes)



Step 3: Start cooking



 After preheating, buzzer will buzz, display will flash place in food, then press " (D)" to start cooking



Step 4: Cooking finished

When cooking is finished , buzzer will buzz 10s, display shows "End", press " $\textcircled{\begin{tabular}{l} \begin{tabular}{l} \begin{t$

Attention

- During or immedia tely after cooking, the pr oduct surfaces will be hot, DO NOT let children touch the pr oduct to avoid getting burnt.
- During cooking, if user needs to open the oven door, take a step back to avoid getting scalded by the hot air and steam.

NOTICE FOR USE

- Food is not cooked: It is recommended to place flat containers on the shelves.
 It is better to put food in small pieces. At the same time, the time needs to be adjusted according to the amount of food;
- Water shortage prompt after adding water: The amount of water added is not enough. Please add water to the maximum water level scale and try again;
- Water shortage prompt: When the water level in the water tank is lower than the minimum water level requirement, the screen will display the water addition icon "U" prompt, accompanied by a beep, and the display area will continue to flash. You can end the prompt by adding water to the water tank;
- Power-on standby state: During non-preheating or non-cooking process, if there is no operation for more than 5 minutes, the product will automatically enter the power-on standby state, which can be awakened by "O".
- Fan delay cooling function: After pausing or ending work, the cooling fan will delay working for more than 5 minutes to ensure safety and product life;
- **Light:** The product will automatically go out within 2 minutes after starting during cooking. Except for shutdown, if you need to turn on or off the oven light in all states, you can short press the light icon "-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar{\Q}-\bar

Steaming and baking list

Cooking List

Cooking function guide

Function	Mode	Default Time	Default Temptura	Time Range	Temp Range
Steam		00:20	100°C	00:05-03:00	60°C~110°C
Steam grill		00:20	180°C	00:05-03:00	100°C~230°C
		00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~200°C
	*	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~200°C
	8	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~230°C
Grill	3	00:20	180°C	00:05-03:00	100°C~230°C
	8	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~230°C
	×	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~230°C

Steaming and baking list

Mode	Code	Function	Default Time	Default Temp	Time Range	Temp Range
	L01	Defrost	00:30	58°C	00:05-03:00	45°C-60°C
	L02	Keep warm	00:50	45°C	00:05-24:00	40°C-60°C
Additional	L03	Steam disinfect	00:30	100°C	00:05-03:00	/
Function	L04	Drying	00:30	80℃	00:05-03:00	60°C-90°C
	L05	Steam self-clean	00:30	100°C	00:05-03:00	90°C-110°C
	L06	Ferment	00:50	38℃	00:05-24:00	/



Preset recipes are for reference only. Cooking time and temperature may vary with actual ingredients and personal preference.

Recipes

Mode	Code	Recipes	Volume	Position	Accessory	Note
	H01	Crab	500g	middle	steam pan	
	H02	Fish head	500g	middle	steam pan	
	H03	Fish	500g	middle	steam pan	
	H04	Scallop	500g	middle	steam pan	
Steam	H05	Shrimp	500g	middle	steam pan	
Steam	H06	Rice	500g	bottom	steam pan	
	H07	Frozen Bun	6-8pcs	middle	steam pan	
	H08	Dumpling	500g	middle	steam pan	
	H09	Stuffed tofu	500g	middle	steam pan	_
	H10	Chicken with shitake	500g	middle	steam pan	

Steaming and baking list

Mode	Code	Recipes	Volume	Position	Accessory	Note
	H11	Chicken wings	500g	middle	steam pan	
	H12	Spare rib	500g	middle	steam pan	
	H13	Pork patty	500g	middle	steam pan	
	H14	Short rib	500g	middle	steam pan	
	H15	Vegetable	500g	middle	steam pan	
	H16	Cake	500g	bottom	steam pan	
Steam	H17	Honey pear	500g	bottom	steam pan	
	H18	Sweet potato, corn	500g	middle	steam pan	
	H19	Sirloin	500g	middle	steam pan	
	H20	Pork knuckle	500g	middle	steam pan	
	H21	Sliced pork	500g	middle	steam pan	
	H22	Chinese sausag e	500g	middle	steam pan	
	H23	Eggplant	500g	middle	steam pan	
	H24	Chinese bun	500g	middle	steam pan	
	C01	Char-siu	500g	middle	Grill rack	
	C02	Roast chick en	500g	middle	Baking tray	
Steam	C03	Baby back rib	500g	middle	Grill rack	
grill	C04	Pork knuckle	500g	middle	Baking tray	
	C05	Cajun chick en wing	1000-1500g	middle	Grill rack	
	C06	Honey Drumstick	1000-1500g	middle	Grill rack	

Mode	Code	Recipes	Volume	Position	Accessor	/ Note
	C07	Beef rolls	600g	middle	Grill rack	
	C08	Bread	500g	bottom	Grill rack	
Steam	C09	Steak	500g	middle	Grill rack	
grill	C10	Duck leg	500g	middle	Grill rack	
	C11	Cod steak	500g	middle	Baking tra Grill rack	У
	C12	Tofu	500g	middle	Baking tra Grill rack	y
	P01	Bacon	500g	middle	Grill rack	
	P02	Pepper	500g	middle	Grill rack	
	P03	Oysters	1500g	middle	Grill rack	
	P04	Fish	500g	middle	Grill rack	
	P05	Shrimp	500g	middle	Grill rack	
	P06	Squid	500g	middle	Grill rack	
Grill	P07	Sweet potato	500g	middle	Grill rack	
Gritt	P08	Vegetable kebab	300g	middle	Grill rack	
	P09	Eggplant	500g	middle	Grill rack	
	P10	Chiffon cake	8in	middle	Grill rack	
	P11	Egg tart	12pcs	middle	Baking tra	4
	P12	Butter cookie	600g	middle	Baking tra	/
	P13	Toast	300g	middle	Baking tra	4
	P14	Caramel pudding	500g	middle	Baking tra	<i>y</i>
Mode	Code	Recipes	Volume	Positioin	Accessory	Note
Grill	P15	Mini walnut crisp cookie	400g	middle	Baking tray	
Gritt	P16	Bacon pizza	8in	middle	Baking tray	

Notes on cleaning and maintenance

- 1. After each use, the water in the water tank must be cleaned up in time to prevent excessive water from overflowing onto the cabinet:
- 2. After each use of the steam mode, please empty the remaining water in the water tank to prevent the remaining water from forming condensation or breeding bacteria in the water tank.



/!\ Attention

- 1. Do not use detergents containing alkali/soda, acid or chlorine, and do not use cleaning sprays, dishwasher detergents or corrosive detergents;
- Do not use hard cleaning tools such as hard brushes, scouring pads, wire 2. brushes, etc. that may scratch the stainless steel surface.

Maintenance method

Door assembly / display panel

The dirt attached to the door that is difficult to clean can be cleaned with a neutral detergent, but not with a steel wire ball to avoid scratching the coating on the glass surface. After cleaning, wipe it dry with a rag.

Door seal strip

- After each use, please wipe the product seal with a sponge soaked in warm water, and then wipe the door seal strip with a dry rag;
- 2. Do not use detergent to clean the door seal strip, because some ingredients in the detergent may corrode the strip;
- The door seal strip may be perforated or cracked due to long-term use. If 3. this happens, please replace it with a new door seal strip.

Stainless steel cavity

- 1. After each use of the steam mode, please clean the cavity, use an absorbent sponge or a rag to wipe off the condensation on the inner wall of the liner. It is best to open the product door to dry the cavity
- After using the baking mode each time, please clean it up in time after the 2. product has cooled down. The oil stains can be cleaned with a neutral detergent and rinsed with water after scrubbing.



- Before maintenance work, turn off the product and unplug product from power source.
- This product must be installed and repaired by the manufacturer's authorized after-sales personnel only; if consumers entrust personnel not designated by the manufacturer, or if consumers perform reparation work on their own, there may be a risk of personal injury or property loss.

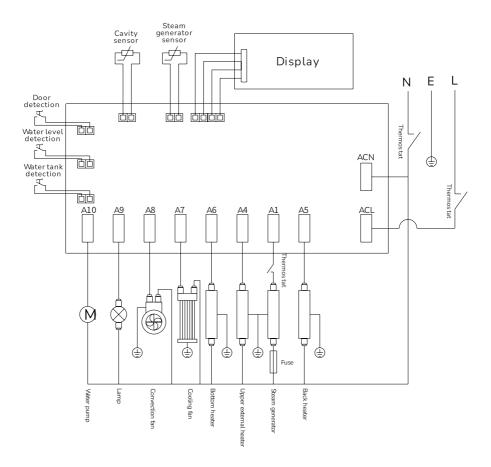


ERROR CODE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
E1	Temper ature Sensor may be open cir cuit	Contact Customer Service & Repair Centre
E2	Steam generator may be damag ed	Contact Customer Service & Repair Centre
E3	Heating element s may be damaged	Contact Customer Service & Repair Centre
E4	Circuitr y may be damag ed	Contact Customer Service & Repair Centre



" \square \square \square \square \square Oven door is open during cooking, Close oven door properly

Wire Diagram





Manufacturer:
Zhongshan Huanuo Electric Appliance Co., Ltd
NO.25, Xiaolan Industrial Road, Xiaolan, ZhongshanGuandong Provine,P.R.C
LEMAL L.L.C-FZ is the official importer and distributor of MILLEN kitchen appliances in the UAE.



Importer: LEMAL L.L.C-FZ

The serial number is indicated on the device in the following format: SAAAAAYYMMBBBBB, where SAAAAA represents the model code, YY indicates the manufacturing year, MM represents the manufacturing month, and BBBBB indicates the model number within the batch.





Manufacturer: كلصنعة Zhongshan Huanuo Electric Appliance Co., Ltd NO.25, Xiaolan Industrial Road, Xiaolan, ZhongshanGuandong Provine,P.R.C LEMAL L.L.C-FZ is the official importer and distributor of MILLEN kitchen appliances in the UAE.



Importer: LEMAL L.L.C-FZ اسم الشركة ليمال ش.ذ.م.م-منطقة حرة

مستوردين

مركز الأعمال 1، طابق الميزانين، فندق الميدان، ند الشبا، دبي، الإمارات العربية المتحدة

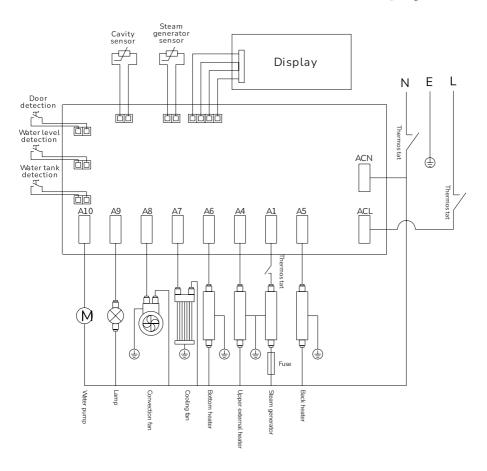
يتم توضيح رقم التسلسل على الجهاز بتنسيق التالي: SAAAAAYYMMBBBBB، حيث SAAAAA يمثل رمز النموذج، YY

يشير إلى سنة التصنيع، MM يمثل شُهر التصنيع، وBBBB يشير إلى رقم النموذج في الدفعة.



MILLEN.AE

مخطط الأسلاك



∆الانتباه

- قبل إجراء أعمال الصيانة، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصل القابس من مصدر الكهرباء
- يجب أن يتم تركيب هذا الجهاز وصيانته فقط بواسطة فنيي ما بعد البيع المعتمدين من الشركة المصنعة؛

إذا استعان المستهلكون بأشخاص غير مخولين من الشركة أو قاموا بأعمال صيانة بأنفسهم، فقد يؤدي ذلك إلى خطر إصابة شخصية أو خسائر في الممتلكات



ERROR CODE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION	
E1	Temper ature Sensor may be open cir cuit	Contact Customer Service & Repair Centre	
E2	Steam generator may be damag ed	Contact Customer Service & Repair Centre	
E3	Heating element s may be damaged	Contact Customer Service & Repair Centre	
E4	Circuitr y may be damag ed	Contact Customer Service & Repair Centre	



" \square \square \square \square \square \square \square Oven door is open during cooking, Close oven door properly

ملاحظات حول التنظيف والصيانة

بعد كل استخدام، يجب تنظيف الماء الموجود في خزان المياه في الوقت المناسب لمنع تدفق الماء الزائد إلى الخزانة.

بعد كل استخدام لوضع البخار، يرجى تفريغ الماء المتبقي في خزان المياه لمنع تكوُّن التكاثف أو نمو البكتيريا داخل الخزان.

∆الانتباه

الصودا أو الأحماض أو الكلور، ولا /لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على القلويات . تستخدم رشاشات التنظيف أو منظفات غسالات الصحون أو المنظفات القوية

لا تستخدم أدوات تنظيف قاسية مثل الفرشاة الصلبة أو الفوط الخشنة أو فرش الأسلاك . التي قد تخدش سطح الفولاذ المقاوم للصدأ

طرق الصيانة

لوحة العرض /مجموعة الباب

لا . لإزالة الأوساخ التي يصعب تنظيفها من الباب، يمكنك استخدام منظف محايد لتنظيفه بعد . تقم بفركه باستخدام الصوف الحديدي لتجنب خدش الطلاء على سطح الزجاج . التنظيف، امسح الباب باستخدام قطعة قماش جافة

شريط ختم الباب

بعد كل استخدام، يرجى مسح ختم المنتج باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الدافئ، ثم امسح شريط ختم الباب باستخدام قطعة قماش جافة

لا تستخدم المنظف لتنظيف شريط ختم الباب، لأن بعض مكونات المنظف قد تتسبب في تآكل الشريط

إذا حدث ذلك، قد يتعرض شريط ختم الباب للثقب أو التشقق نتيجة للاستخدام الطويل يرجى استبداله بشريط ختم باب جديد

الفراغ الفولاذي المقاوم للصدأ

بعد كل استخدام لوضع البخار، يرجى تنظيف الفراغ باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش من الأفضل فتح باب المنتج ماصة لمسح التكثف على الجدار الداخلي للخزان الداخلي لتهوية الفراغ

بعد كل استخدام لوضع الخبز ، يرجى تنظيفه في الوقت المناسب بعد أن يبرد المنتج لتنظيف بقع الزيت، استخدم منظف محايد للمسح ثم اشطفه بالماء النظيف بعد الفرك

قائمة التبخير والخبز

Mode	Code	Recipes	Volume	Positioin	Accessory	Note
C.:III	P15 Mini walnut crisp cookie		400g	middle	Baking tray	
Grill	P16	Bacon pizz a	8in	middle	Baking tray	

∆الانتباه

الوصفات المضبوطة مسبقًا هي للمرجعية فقط قد يختلف وقت ودرجة حرارة الطهي حسب المكونات الفعلية والتفضيلات الشخصية

Mode	Code	Recipes	Volume	Position	Accessory	Note
	C07	Beef rolls	600g	middle	Grill rack	
	C08	Bread	500g	bottom	Grill rack	
Steam	C09	Steak	500g	middle	Grill rack	
grill	C10	Duck leg	500g	middle	Grill rack	
	C11	Cod steak	500g	middle	Baking tray Grill rack	
	C12	Tofu	500g	middle	Baking tray Grill rack	
	P01	Bacon	500g	middle	Grill rack	
	P02	Pepper	500g	middle	Grill rack	
	P03	Oysters	1500g	middle	Grill rack	
	P04	Fish	500g	middle	Grill rack	
	P05	Shrimp	500g	middle	Grill rack	
	P06	Squid	500g middl	middle	Grill rack	
Grill	P07	Sweet potato	500g	middle	Grill rack	
Gritt	P08	Vegetable kebab	300g	middle	Grill rack	
	P09	Eggplant	500g	middle	Grill rack	
	P10	Chiffon cake	8in	middle	Grill rack	
	P11	Egg tart	12pcs	middle	Baking tray	
	P12	Butter cookie	600g	middle	Baking tray	
	P13	Toast	300g	middle	Baking tray	
	P14	Caramel pudding	500g	middle	Baking tray	

Mode	Code	Recipes	Recipes Volume Position Accessory		Accessory	Note
	H11	Chicken wings	500g	middle	steam pan	
	H12	Spare rib	500g	middle	steam pan	
	H13	Pork patty	500g	middle	steam pan	
	H14	Short rib	500g	middle	steam pan	
	H15	Vegetable	500g	middle	steam pan	
	H16	Cake	500g	bottom	steam pan	
Steam	H17	Honey pear	500g	bottom	steam pan	
	H18	Sweet potato, corn	500g	middle	steam pan	
	H19	Sirloin	500g	middle	steam pan	
	H20	Pork knuckle	500g	middle	steam pan	
	H21	Sliced pork	500g	middle	steam pan	
	H22	Chinese sausag e	500g	middle	steam pan	
	H23	Eggplant	500g	middle	steam pan	
	H24	Chinese bun	500g	middle	steam pan	
	C01	Char-siu	500g	middle	Grill rack	
	C02	Roast chick en	500g	middle	Baking tray	
Steam	C03	Baby back rib	500g	middle	Grill rack	
grill	C04	Pork knuckle	500g	middle	Baking tray	
	C05	Cajun chick en wing	1000-1500g	middle	Grill rack	
	C06	Honey Drumstick	1000-1500g	middle	Grill rack	

Mode	Code	Function	Default Time	Default Temp	Time Range	Temp Range
	L01	Defrost	00:30	58°C	00:05-03:00	45°C-60°C
	L02	Keep warm	00:50	45°C	00:05-24:00	40°C-60°C
Additional - Function	L03	Steam disinfect	00:30	100°C	00:05-03:00	/
	L04	Drying	00:30	80℃	00:05-03:00	60°C-90°C
	L05	Steam self-clean	00:30	100°C	00:05-03:00	90°C-110°C
	L06	Ferment	00:50	38℃	00:05-24:00	/

∆الانتباه

.الوصفات المضبوطة مسبقًا هي للمرجعية فقط قد يختلف وقت ودرجة حرارة الطهي حسب المكونات الفعلية والتفضيلات الشخصية

الوصفات

Mode	Code	Recipes	Volume	Position	Accessory	Note
	H01	Crab	500g	middle	steam pan	
	H02	Fish head	500g	middle	steam pan	
	H03	Fish	500g	middle	steam pan	
	H04	Scallop	500g	middle	steam pan	
Steam	H05	Shrimp	500g	middle	steam pan	
Steam	H06	Rice	500g	bottom	steam pan	
	H07	Frozen Bun	6-8pcs	middle	steam pan	
	H08	Dumpling	500g	middle	steam pan	
	H09	Stuffed tofu	500g	middle	steam pan	
	H10	Chicken with shitake	500g	middle	steam pan	

قائمة التبخير والخبز دليل وظائف الطهي

Function	Mode	Default Time	Default Temp tur a	Time Range	Temp Range
Steam		00:20	100°C	00:05-03:00	60°C~110°C
Steam grill		00:20	180°C	00:05-03:00	100°C~230°C
		00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~200°C
	*	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~200°C
	3	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~230°C
Grill	%	00:20	180°C	00:05-03:00	100°C~230°C
	8	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~230°C
	×	00:20	150°C	00:05-03:00	100°C~230°C

ملاحظات الاستخدام

ملاحظات الاستخدام

- من الأفضل تقطيع الطعام إلى قطع , يُنصح بوضع الأوعية المسطحة على الرفوف : الطعام غير ناضج في نفس الوقت، يجب ضبط وقت الطهي حسب كمية الطعام .صغيرة
- يرجى إضافة الماء حتى مستوى . كمية الماء المضافة غير كافية : ظهور رسالة نقص الماء بعد الإضافة الحد الأقصى و المحاولة مرة أخرى
 - عندما يكون مستوى الماء في الخزان أقل من الحد الأدنى المطلوب، ستعرض :رسالة نقص الماع يمكنك إيقاف مع صوت صفارة، وستستمر منطقة العرض في الوميض "الااالشاشة رمز إضافة الماء التنبيه عن طريق إضافة الماء إلى خزان المياه
 - دقائق أثناء عدم التسخين أو 5إذا لم يتم تنفيذ أي عملية لمدة تزيد عن :وضع الاستعداد بعد التشغيل ... " الطهي، سيدخل المنتج تلقائيًا في وضع الاستعداد، ويمكن إيقاظه بالضغط على
- بعد إيقاف أو إنهاء العمل، ستستمر مروحة التبريد في العمل لأكثر من :وظيفة تبريد المروحة المتأخرة .دقائق لضمان السلامة وإطالة عمر الجهاز 5
 - باستثناء وضع الإيقاف، إذا .سيتم إيقاف تشغيل الضوء تلقائيًا خلال دقيقتين من بدء الطهي : الإضاءة . " الله الخداد القصير على رمز الضوء . " الله الكنت بحاجة إلى تشغيل أو إيقاف ضوء الفرن في أي وقت، يمكنك الضغط القصير على رمز الضوء





بدء الطهي: 3الخطوة

لبدء الطهي، وسيبدأ الفرن بالتسخين المسبق "©"بعد اختيار الرمز، اضغط على بعد الانتهاء من التسخين، سيصدر صوت صفارة وستومض الشاشة، ضع الطعام لبدء الطهي "⊚"داخل الفرن، ثم اضغط على



انتهاء الطهى: 4الخطوة

للعودة إلى وضع الاستعداد "₪"اضغط على

∆الانتباه

أثناء الطهي أو بعده مباشرة، ستكون أسطح الجهاز ساخنة، لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز لتجنب التعرض للحروق

أثناء الطهي، إذا احتاج المستخدم إلى فتح باب الفرن، يُنصح بالتراجع خطوة إلى الخلف لتجنب التعرض للحروق من الهواء الساخن أو البخار



الانتهاء: 4الخطوة

"@"، اضغط على "End"ثوانٍ وتعرض الشاشة كلمة 10بعد الانتهاء، يصدر صوت صفارة لمدة . للعودة إلى وضع الاستعداد

خطوات تشغيل الوصفات



الدخول في وضع الاستعداد: 1 الخطوة

قم بتوصيل الطاقة

00:00 اللدخول في وضع الاستعداد، وستعرض الشاشة "الاستعطاعلى



اختيار رمز الوصفة: 2الخطوة

- ، "⊕"، ثم اضغط مرة أخرى على "LO1"، ستعرض الشاشة " ⊕ "اضغط على وستظهر رموز الوصفات،
 - ."H01"بالنسبة لوصفات التبخير، سيظهر
 - لاختيار الوصفة المطلوبة "⊕"أو "⊝"اضغط على

(اضغط على زر الوصفات مرة أخرى للتبديل إلى أوضاع طهي أخرى :ملاحظة)

خطوات تشغيل الوظائف الإضافية

توصيل الطاقة



الدخول في وضع الاستعداد: 1الخطوة للدخول في وضع الاستعداد "اضغط على



اختيار الوظيفة الإضافية: 2الخطوة



بدء الوظيفة الاضافية: 3الخطوة

لبدء الوظيفة الإضافية "⊕"بعد اختيار الرمز، اضغط على



اختيار التأجيل: 2الخطوة

للدخول إلى وظيفة التأجيل، ثم اضغط "\" اضغط مطولاً على لضبط وقت التأجيل " " " أو " حاسى



الخطوة 3: بدء الطهى المؤجل

بعد ضبط وقت التأجيل، اختر وضع الطهي واضبط وقت ودرجة حرارة الطهي، ثم اضغط على "⊚" لبدء الطهي المؤجل.

أو اضغط على "⊕" لاختيار رمز الوصفة، ثم اضغط على "®" لبدء الطهي المؤجل. أثناء وقت التأجيل، سيضيء الرمز " ₪ ".



انتهاء الطهى: 4الخطوة

."End" ثوانٍ وتعرض الشاشة كلمة 10عند انتهاء الطهي، سيصدر صوت صفارة لمدة لعودة إلى وضع الاستعداد " اضغط على

ملاحظة:

إذا كنت بحاجة إلى إيقاف الطهي مؤقتًا، قم أولاً بإلغاء القفل، ثم اضغط على "\"، ستومض الشاشة، ثم اضغط على "\" اللعودة إلى الطهي.

إذا كنت بحاجة إلى إلغاء الطهي، قم أولاً بإلغاء القفل، ثم اضغط على "\" المدة 3 ثوانٍ، وسيعود الفرن إلى وضع الاستعداد.



الخطوة 5: انتهاء الطهي

اضغط على " العودة إلى وضع الاستعداد.

خطوات التشغيل المؤجل



الخطوة 1: الدخول في وضع الاستعداد

قم بتوصيل الطاقة الضغط على "الله للدخول في وضع الاستعداد



الخطوة 4: بدء الطهي

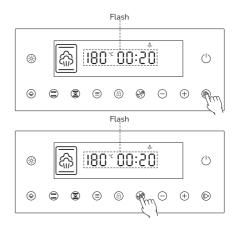
- بعد الخطوات السابقة، اضغط على "⊚" لبدء الطهي، وسيبدأ الفرن في التسخين المسبق.
 - بعد التسخين المسبق، سيصدر صوت تنبيه وسوميض هذا الرمز "@".

اضغط على "۞" للبدء، أو سيبدأ تلقائيًا بعد دقيقة واحدة

ملاحظة:

إذا تم وضع الطعام في الفرن قبل التسخين المسبق، فبعد انتهاء التسخين، اضغط مباشرة لبدء الطهي، أو انتظر حتى يبدأ الطهي تلقائيًا بعد دقيقة و احدة.

إذا لم يتم وضع الطعام مسبقًا، فبعد التسخين المسبق، افتح الباب، ثم ضع الطعام، وأغلق الباب، واضغط للبدء.





ملاحظة: كل وضع يحتوي على وقت ودرجة حرارة افتراضيين، إذا لم تكن هناك حاجة لتعديلهما، يمكنك الانتقال مباشرة إلى الخطوة 4

الخطوة 3: ضبط الوقت / درجة الحرارة

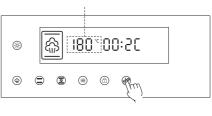
• درجة الحرارة:

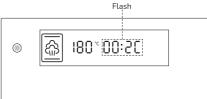
بعد اختيار وضع الطهي، اضغط على "\$"، ثم اضغط على " \bigcirc " أو " \bigcirc " لضبط درجة الحرارة

(صغطة قصيرة = 1 درجة منوية / ضغطة طويلة = 5 درجات منوية)

• الوقت:

بعد ضبط درجة الحرارة، اضغط على "*" مرة أخرى لضبط الوقت، ثم اضغط على "-" أو "-" لضبط الوقت (ضغطة قصيرة = دقيقة واحدة / ضغطة طويلة = 5 دقائق)





خطوات التشغيل

قم بتفعيل الجهاز (اختر وضع الطهي (اضبط الوقت / درجة الحرارة (ابدأ الطهي

الخطوة 1: تفعيل الجهاز

قم بتوصيل الطاقة

اضغط على "()" للدخول في وضع الاستعداد تُظهر الشاشة 00:00 أثكهر



Ċ

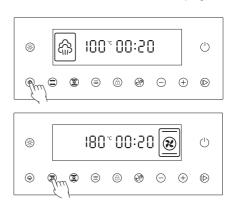
(a) 000 i 00:00 (b)

إذا كنت تستخدم وظيفة التبخير أو الوضع المشترك، يرجى MAX.

ا**قتراح:** من أجل الصحة، يُفضل استخدام الماء النقي، وقم بإفراغ الماء بعد الانتهاء من الطهي.

الخطوة 2: اختيار وضع الطهي

- اضغط على "⊕" للدخول في وضع الطهي بالبخار ستعرض الشاشة: " ⊕ "
- - اضغط على " இ" للدخول في وضع الطهي بالبخار والشوي معًا ستعرض الشاشة: " ها"



lcon		Function	
(<u>S</u>)	Preheating	Means the oven is pr eheating	
(i)	Working	Means the oven is working in cooking process	
W	Low water	When water is used off, ""\" will light on, need to add water into water tank	
(4)	Delay	Delay start cooking	
(C)	Defrost	Defrost food	
	Keep warm	Keep food warm	
(+)	Steam disinf ect	For disinfect tableware or baby's tableware	
(<u>\$</u>	Drying	For dry the cavity or tableware	
<u></u>	Steam self-clean	To clean cavity using steam	

مفتاح تحكم

lcon		Function
()	Power	When product is connected power, press this to enter into standby mode
	Start/Pause/ Cancel	Start or during c ooking, pr ess to pause or restart. Long press 3S will cancel cooking and r eturn to standby mode
\bigcirc	Up	When adjust cooking temp and time, press to increase temp or time (1 step up 1, long press up 5/step), or select recipes code
+	Down	When adjust cooking temp and time, press to decrease temp or time (1 step down 1, long press down 5/step), or select recipes code
60	Time/T emp	After selecting cooking mode , pres "@"to enter into adjust time / t emp; or long pr ess enter into delay time se tting
A	Child-lock	Press it to lock, display de"light on, press for 3s to unlock, "@"light off (after lock, all keys can't be operated except lamp) or lock automatically 1 min later after cooking process start
	Recipes	Press this key into recipes mode, display" (a) "light on, or light off

lcon		Function
	Combined function	Press it into steam grill mode, ic on light on
	Grill function	Press it into grill mode, grill ic on cycle among the 8 grill modes
(G)	Steam function	Press it into steam mode, ic on light on
*	Lamp	Press to turn on/ off light, turn on, display"-ݣ়-"light on, or light off

الاستخدام

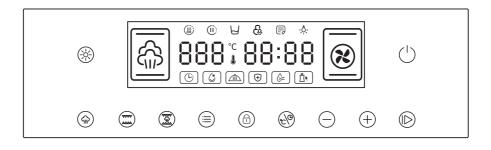
قبل الاستخدام الأولي، يرجى:

١ أزل الغشاء الخاص الذي يغطى زجاج الباب.

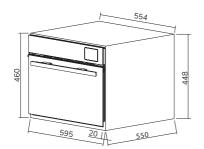
٢ نظف الجزء الداخلي للمنتج جيدًا (استخدم قطعة قماش مبللة لمسح الجزء الداخلي والخارجي للمنتج).

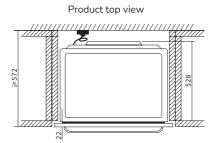
٣ املاً خزان الماء بالماء، وشغّل المنتج على وضع البخار على درجة حرارة ١٠٠ درجة مئوية لمدة ٥٤ دقيقة (أو أكثر) لإزالة رائحة المنتج الجديد.

لوحة التحكم وجهاز عرض

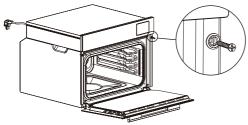


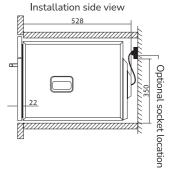
التركيب





Mounting screw fixing position

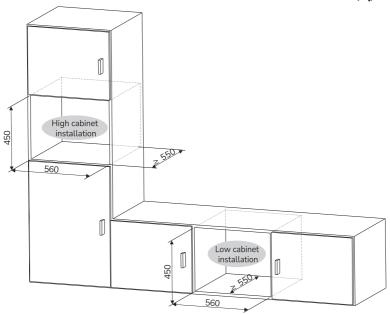




هذا المنتج مزود بسلك طاقة بطول 1.2 متر تقريبًا. يُشترط استخدام مقبس كهربائي بقوة 10 أمبير، ويجب توصيل المقبس بمفتاح حماية من التسرب.

طريقة التركيب

- افتح باب الفرن واستخدم ذاتي التنصب على المسمار لتثبيت المنتج على خزانة المطبخ (يوجد ثقوب ذاتي التنصب على المسمار على كلا جانبي اللوحة الأمامية للمنتج). تأكد من أن المنتج مثبت بإحكام، حتى لا يميل المنتج للأمام ويتسبب في تلف المحتويات داخل الفرن أثناء الاستخدام.
- يرجى الرجوع إلى رسم توضيحي أدناه عند تركيب المنتج، وتأكد من وجود مساحة كافية للتركيب وتهوية كافية.



- وفقًا للوائح، يجب أن يكون هناك نظام تأريض. يجب أن يكون المقبس والدائرة الكهربائية المتصلان بمصدر الطاقة مؤرضين بشكل موثوق.
 - بعد التركيب، تصبح أزرار التحكم سهلة الوصول إليها وقابلة للتشغيل.

التركيب

- بعد توصيل المنتج بمصدر الطاقة، يُرجى التحقق مما إذا كان سلك الطاقة ملامسًا للملحقات المعرضة للحرارة .في حال وجود تلامس، يُرجى إبعاده إلى مسافة آمنة.
- لا تستخدم مخفضات أو تحويلات أو محولات كهربائية قد تُسبب ارتفاع درجة الحرارة أو الاشتعال الذاتي . الشركة المُصنِّعة غير مسؤولة عن أي خسائر مباشرة أو غير مباشرة ناتجة عن التركيب أو التوصيل غير الصحيح لأي مكونات إلكترونية لذلك، يجب أن يُجري فنيون مؤهلون جميع عمليات التركيب والتوصيل وفقًا للوائح المحلية.
 - لا تُوصِل سلك التأريض بأنابيب الغاز أو أنابيب المياه أو مانعة الصواعق أو خطوط الهاتف لتجنب الحوادث الناتجة عن الصدمات الكهربائية الناتجة عن سوء التأريض يجب عدم تركيب المقبس في مكان مُعرَّض للرطوبة أو الماء أو بالقرب من مصدر حرارة.

 ٤. عند تركيب الأجهزة الكهربائية، تأكد من الانتظار حتى اكتمال التركيب قبل تشغيل مصدر الطاقة.

- ٦. لا تستخدم جهاز تنظيف بالبخار لتنظيف هذا المنتج.
- ٧. لتجنب المخاطر المحتملة، يمكن توصيل لوحة التحكم في المنتج فقط بعنصر التسخين المحدد.
 - ٨. يمكن استخدام مستشعر درجة الحرارة الموصى به فقط لهذا المنتج.

قائمة التعيئة

كمية	أجزاء	رقم
١	مقلاة عالمية	١
١	صينية مينا	۲
١	مقلاة البخار	٣
١	رف الشواية	٤
١	اسفنجة	٥
١	مسمار ذاتي الحفر	٦

التركيب

- ا. لضمان أن المنتج يمكن استخدامه بأمان لفترة طويلة، يجب تثبيت المنتج على سطح قوي تمامًا، ويجب عزل المكونات الإلكترونية لمنع إمكانية الاتصال بالإكسسوارات المعدنية.
- ٢. يجب أن تكون خزانة المطبخ التي تم تركيب المنتج عليها وجميع المواد اللاصقة المستخدمة قادرة على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 90 درجة مئوية لتجنب التشوه وتشقق الطلاء.
 - ٣. قبل الاتصال بمصدر الطاقة، تأكد من:

- ١٧. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمار هم من ٨ سنوات وما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم إعطاؤهم إشرافًا أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية
 - ١٨. يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم بدون إشراف.
 - ١٩. يجب إبقاء الأطفال دون ٨ سنوات بعيدًا ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
 - ٢٠. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

∆الانتباه

- ا. لا تستخدم باب المنتج لتعليق أشياء ثقيلة، أو تتكئ عليه أو تجلس عليه لتجنب إتلافه.
 - ٢. يُرجى عدم لمس المنتج أو فصله بأيد مبللة، أو عندما تكون
 قدميك مبللة أو حافية القدمين لتجنب الصدمات الكهر بائية.
- ٣. لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية حادة لتنظيف
 زجاج باب الفرن، فقد تخدش السطح وتتسبب في تحطيمه.
- يجب وضع هذا المنتج على سطح قوي ومستو. لا تُركب المنتج تحت معدات إضاءة بلاستيكية أو رف بلاستيكي لتجنب التشوه أو خطر الانفجار.
- تعامل مع المنتج بحذر، ورفع من أسفل المنتج عند نقله ووضعه؛
 لا تستخدم مقبض باب الفرن كنقطة دعم للنقل لتجنب التلف بسبب القوة الزائدة.

- ٧. عند التشغيل في أوضاع البخار، لا تقف بالقرب من فتحة التهوية الساخنة؛ وعند فتح باب الفرن، كن حذرًا من البخار الساخن لتجنب الحروق.
- ٨. يجب أن يكون توصيل الطاقة لهذا المنتج مزودًا بمفتاح هواء أو مفتاح حماية من التسرب يتوافق مع المعايير الكهربائية المدونة على لوحة اسم المنتج قبل أن يتم توصيله واستخدامه.
 - ٩. لا تضع أشياء ثقيلة فوق سلك الطاقة لتجنب الحوادث.
 - . ١ يرجى إبقاء المنتج وسلك الطاقة بعيدًا عن الأشياء التي تولد حرارة، والمواد القابلة للاشتعال والانفجار، لتجنب تلف المنتج أو مخاطر الحريق أو الانفجار.
- 11. إذا كان سلك الطاقة تالفًا، لتجنب الخطر، يجب استبداله بواسطة محترفين من قسم صيانة الشركة المصنعة أو فنيين مؤهلين مشابهين.
 - ١٢. يرجى استخدام صواني وأوعية بخار مناسبة لتجنب انسكاب قطرات الزيت والتسبب في حريق.
- 17. يرجى وضع وعاء الطهي على الرف بشكل صحيح، لا تضعه مباشرة على قاع تجويف الفرن لتجنب الحوادث.
- ١٤. ستسخن سطح باب الفرن خلف مقبض الباب، كن حذرًا لتجنب الحروق.
 - ١٠. بعد الطهي، لا تزال درجة الحرارة حول تجويف الفرن
 مرتفعة، يرجى الانتظار حتى يبرد التجويف قبل التنظيف لتجنب
 الحروق.
 - ١٦. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم باللعب بالجهاز.

كافٍ (مثل غلاف أنبوب معدني) لضمان عدم تأثر أنابيب الغاز بالحرارة العالية المنبعثة من هذا المنتج.

۩ تحذير

- ١. لا تضع أي أشياء بالقرب من فتحة تهوية هذا المنتج لتجنب الحوادث
- ٢. لا تسمح للأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة باستخدام هذا المنتج دون إشراف؛ لا تضع هذا المنتج في مكان يمكن للأطفال الصغار الوصول إليه، وذلك لتجنب الحروق أو الصدمات الكهربائية أو الحوادث الأخرى؛ عندما يتم تشغيل المنتج في وضع التشغيل المشترك، سيصبح الفرن ساخنًا جدًا، ويجب عدم السماح للأطفال باستخدامه دون إشراف الكبار.
- ٣. لا تقم بتسخين الطعام أو السوائل مباشرة في حاوية مغلقة لتجنب الانفجار.
- عند استخدام المنتج، وبعد الطهي عندما يكون باب الفرن لا يزال ساخنًا، لا تصب الماء على باب الفرن لأنه قد يتسبب في كسر الزجاج.
 - استخدم منفذ طاقة منفصل لهذا المنتج؛ فقد يؤدي مشاركة المنفذ
 مع أجهزة أخرى إلى ارتفاع درجة الحرارة وخطر نشوب حريق.
 - آ. إذا حدث العطل في المنتج أثناء الاستخدام، توقف عن استخدامه
 على الفور، وانتقل إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها

أمن

١. يُرجى قراءة جميع التعليمات بعناية قبل استخدام هذا المنتج،
 وذلك لتجنب تلف الممتلكات والإصابة الشخصية نتيجة سوء
 الاستخدام.

٢. يجب تركيب هذا المنتج وإصلاحه بواسطة موظفي خدمة ما بعد البيع المعتمدين من الشركة المصنعة فقط؛ في حال تكليف المستهلكين بموظفين غير معينين من قبل الشركة المصنعة، أو قيام المستهلكين بالعمليات المذكورة أعلاه بأنفسهم، فقد يكون هناك خطر الإصابة الشخصية أو فقدان الممتلكات.

٣. في حال تعارض أحكام هذا الدليل مع الأحكام الإلزامية للقانون،
 تُطبق الأحكام القانونية

⚠ الخطر

 ١. يُصدر هذا المنتج حرارة عند استخدامه، لذا يُرجى عدم لمس عناصر التسخين داخل الفرن. عند إخراج الطعام من الفرن، يُرجى ارتداء قفازات مقاومة للحرارة أو قفازات فرن لتجنب الحروق.

احتفظ بالأطفال بعيدًا عن المنتج عند استخدامه، حيث قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة.

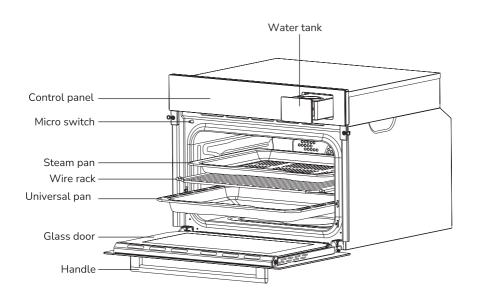
٣. افصل المنتج عن مصدر الطاقة قبل التنظيف والصيانة والتركيب لتجنب الصدمات الكهربائية.

٤. لتجنب خطر الحريق، لا تستخدم هذا المنتج لتخزين الأشياء.

هذا المنتج بالقرب من أنابيب الغاز. يجب أن تحتوي
 أنابيب الغاز المثبتة في المنطقة المحيطة بهذا المنتج على عزل أمان

الرسم التوضيحي للهيكل المنتج بارامترات المنتج الرئيسية

الرسم التوضيحي لهيكل المنتج



Steam Oven	بارامترات المنتج الرئيسية
MEOS 451 BL MEOS 451 IX	البند رقم
220V-240V	الجهد المقدر
50/60Hz	معدل التردد
2000W	القدرة المقدرة
43 L	القدرة
595x550x460 mm	البُعد
560x450x≥550 mm	(WxHxD) حجم التركيب

المحتوى

الرسم التوضيحي للهيكل المنتج	57
بارامترات المنتج الرئيسية	57
أمن	56
قائمة التعبئة	52
التركيبا	51
طريقة التركيب	50
استخدام	49
ملاحظات الاستخدام	37
قائمة التبخير والخبز	
لتنظيف والصيانة	31
استكشاف الأخطاء وإصلاحها	30
مخطط الأسلاك	29.



دليل المستخدم

MEOS 451 BL MEOS 451 IX

ه فرن البخار

