

BUILT-IN OVEN



USER MANUAL

MBO7NM30E4-BK

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.

The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

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

LANGUAGES

EN English

DE Deutsch

FR French

ES Spain

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	EN-01
SAFETY INSTRUCTIONS	EN-02
SPECIFICATIONS	EN-06
PRODUCT OVERVIEW	EN-07
QUICK START GUIDE	EN-09
PRODUCT INSTALLATION	EN-13
OPERATION INSTRUCTIONS	EN-18
APP SETUP AND OPERATION	EN-20
CLEANING AND MAINTENANCE	EN-21
TROUBLESHOOTING	EN-23
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	EN-24
DISPOSAL AND RECYCLING	EN-25
DATA PROTECTION NOTICE	EN-26

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

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

Explanation of symbols



Danger

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



Warning of electrical voltage

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

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

▲ WARNING

- 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.
- 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.
If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

⊘ PROHIBIT

- 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 appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- 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.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Don't use under the worksurface and that it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

EN

CAUTION

- Please use the product under an open environment.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 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.
- Hereby, [Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co.], declares that this [MBO7NM30E4-BK] is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of RE Directive 2014/53/EU and other relevant provisions of the Radio Equipment Regulations 2017.

A copy of the full DoC is attached.

ATTENTION

- 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 the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 30 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this 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, or 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.

SPECIFICATIONS

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

Supplier's name	Midea
Model identification	MBO7NM30E4-BK
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72L
Type of oven	Built-in Oven
Power Supply	220-240V~ 50Hz-60Hz
Electric Power	3.2kW

EN

ENERGY CONSUMPTION

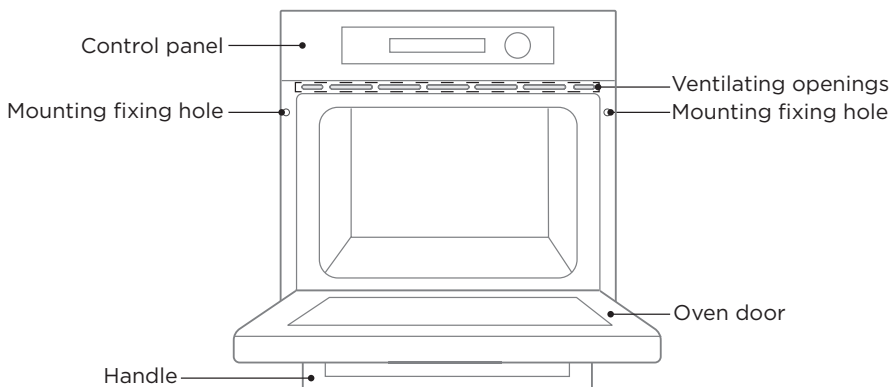
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
Networked standby	2.0 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

PRODUCT OVERVIEW

Oven

When taking out food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns! Pay attention to the hot air when opening the oven door.



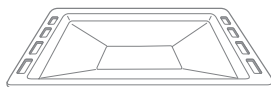
EN

Accessories



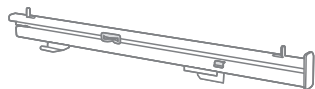
Grill rack x1

Grill food or place heat-resistant cooking containers



Grill tray x1



Cooking food or receiving food scraps



Slide rail x2

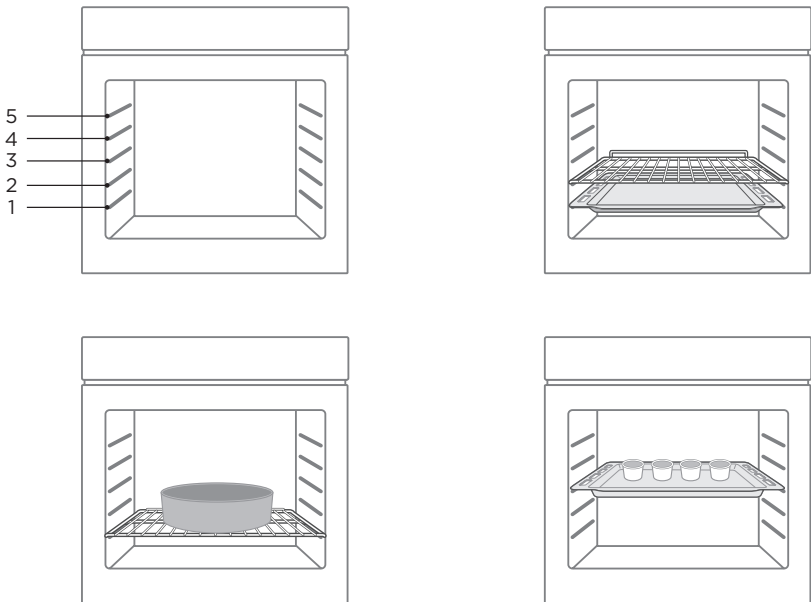
Accessories Use

For the oven to work properly, the grill rack and grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the grill tray under the grill rack.

When cooking a large volume of food, you can remove the brackets on both sides of the cavity and put the food and grill tray at the bottom of the oven. The following functions are recommended for cooking:  .

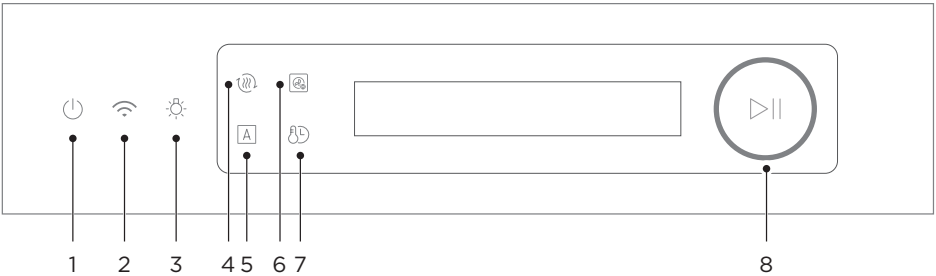
NOTE

To prevent heat accumulation at the bottom of the cavity, do not use the function of the bottom heating tube combination for heating and cooking.



QUICK START GUIDE

Oven Control Panel
















icon	Introduction
1 Cancel	Cancel the current setting and return to the standby state.
2 Wireless	Press and hold for 3 seconds to enter the connection network settings. Press and hold for 8 seconds to disconnect the network.
3 Lamp	Press this key briefly to turn the lamp on or off. Press and hold for 3 seconds to enter or release the child lock.
4 Preheat	Preheat the cavity to ensure the taste of food.
5 A Menu	Press this key to select the automatic menu.
6 H Menu	Press this key to select the high-temperature baking menu.
7 Adjust	Adjust the temperature or time.
8 Adjust	Turn the knob to adjust the parameters; Press this key to start or pause the work.

EN

NOTE











1. After the oven is connected to the power supply or reconnected to the power supply, the wireless network is in the "On" state.
2. In the standby state, press the "📶" key first, and then press the "🔌" key quickly to enter the wireless network state inquiry (display "On" or "OFF").
3. In the wireless network status query interface, press the "📶" key again, and then press the "🔌" key quickly to switch the wireless network status.
4. If the wireless network is in the "OFF" state, the oven cannot be remotely controlled using the App.
5. 2.4G WIFI: 2412MHz-2472MHz, <20dBm
6. BLE: 2402MHz-2480MHz, <10dBm

Mode	Introduction
 Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
 Convection	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.
 Conventional+fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
 Radiant heat	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
 Double grill+fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
 Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
 Pizza	Especially suitable for making pizza.
 Bottom heat	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
 ECO	Cook the selected ingredients in a gentle way.
 Fermentation	Make yeast dough or yogurt.
 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 keep warm	Keep the temperature of food constant.
 AQUA Clean	Steam softens the food residue in the cavity.








NOTE

1. The oven lamp is a main function, which is used by users to observe the cooking state of food and to check the oil stains and residues in the cavity when cleaning. After turning on the oven lamp function, you need to turn it off actively before the oven can return to the standby state.
2. After cooking, the cooling fan of the whole machine will continue to work to dissipate heat until the cavity is below the safe temperature.

High temperature menu














Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
H01	Honey glazed pork hock		25min	210°C	Yes
H02	Panko-Breaded Pork Chops		15min	260°C	Yes
H03	Jugged Duck Legs		20min	250°C	Yes
H04	Pork marsala with sautéed spinach and mushroom		10min	280°C	Yes
H05	Roast chicken		20+25min	250--180°C	Yes
H06	St. louis BBQ rib		90+15min	110--280°C	Yes
H07	Baked Lobster		8min	280°C	Yes
H08	Apple pie		20+25min	205--180°C	Yes
H09	Ciabatta bread		30min	230°C	Yes
H10	Mixed seafood		35min	200°C	Yes

Automatic menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
A01	Roasted lamb leg with mint sauce		45+35min	175°C	Yes
A02	Roasted duck with orange sauce		40+15min	220-230°C	Yes
A03	Roasted lamb leg with Beans		15+75min	205°C	Yes
A04	BBQ pork rib with guava sauce		20+10min	180--235°C	Yes
A05	Duck Terrine		120min	160°C	Yes
A06	Asparagus Roll		10min	230°C	Yes
A07	Medium cooked roastbeef		130min	80°C	Yes

EN

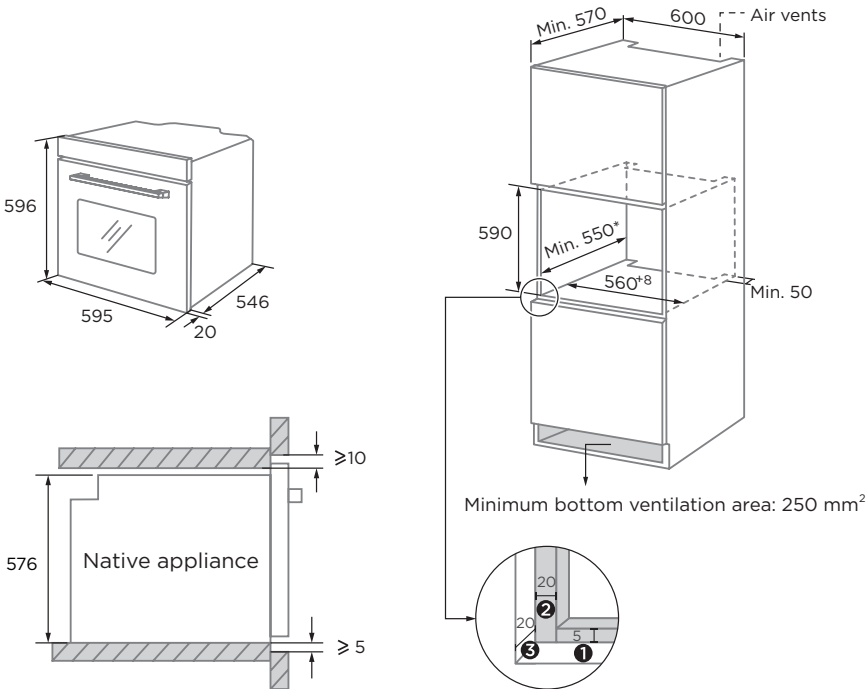
Automatic menu A

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
A08	Roasted Salmon with watercress salad and caviar		6min	220°C	Yes
A09	Salt-crusted sea bass		13min	250°C	Yes
A10	Soufflé		13min	200°C	Yes
A11	Chocolate delight		40min	150°C	Yes
A12	Pizza with Tomatoes, Mozzarella and Basil		7min	250°C	Yes
A13	Bread and Butter Pudding		50min	180°C	Yes
A14	Peanut butter cookies		13min	175°C	Yes
A15	Fruit cake		30min	180°C	Yes
A16	Chocolate Lava Cake		13min	200°C	Yes
A17	Black and white cookies		12min	165°C	Yes
A18	Baked potato with cheese		60+18min	205°C	Yes
A19	Tomato tart tartin		35min	200°C	Yes
A20	French beans with parmesan		20min	200°C	Yes

EN

PRODUCT INSTALLATION

Cupboard Diagram (Standing Cupboard)

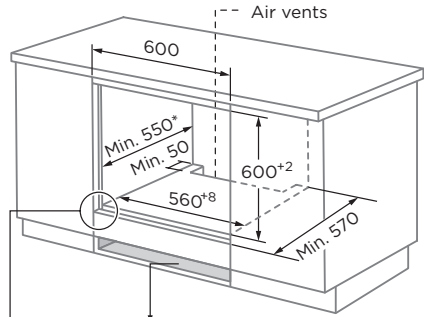
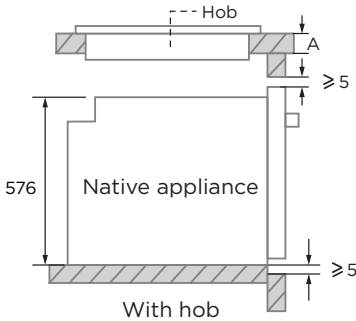
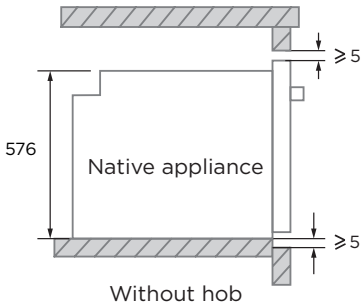
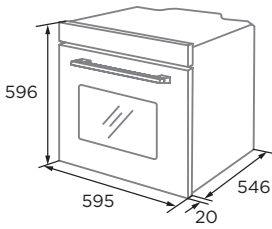


EN

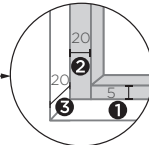
- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

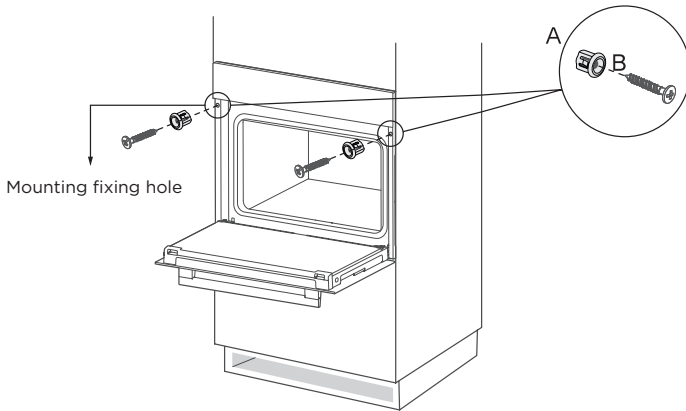
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-off.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

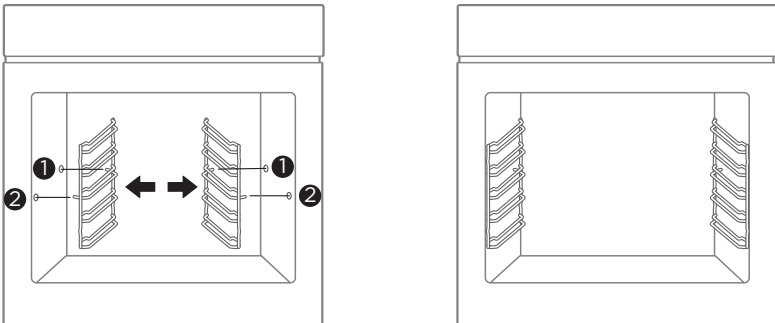
Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



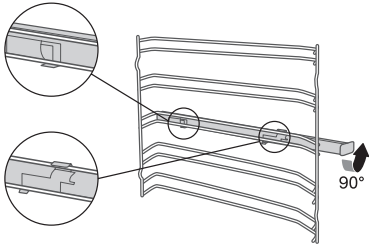
EN

Accessory installation

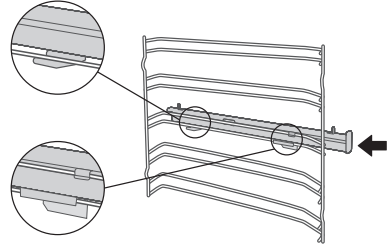


Accessory installation (Only for some models)

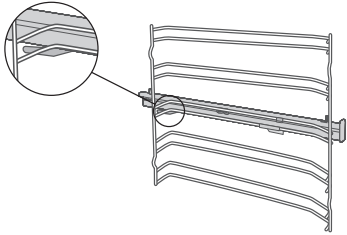
1



2



3



OPERATION INSTRUCTIONS

First Use

1. Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
3. Wipe cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
6. In order to remove the smell of new products, run the following:

Oven Mode	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

EN

Setting the clock

Before using your oven, set the clock.

If you want to modify the clock again, please follow steps 1 and 2.

1. In the standby state, turn the knob to enter the setting state.
2. Press the "🕒" key for 3 seconds.
3. Turn the knob to adjust the hours of the clock.
4. Press the "🕒" key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the minutes of the clock.
6. Press the "🕒" key to complete the clock setting.

Baking function

1. In standby state, turn the knob to select the mode.
2. Press the "▷||" key or "⌚" key and turn the knob to adjust the temperature.
3. Press the "⌚" key and turn the knob to adjust the time.
4. Press the "⌚" key to preheat the cavity (can be skipped).
5. Press the "▷||" key to start cooking.

NOTE

1. Preheating is to ensure the taste and nutrition of food.
2. After preheating, put the food into the oven, close the oven door and start cooking.
3. In the cooking process, press the "⌚" key and turn the knob to adjust the temperature. Press the "⌚" key again and turn the knob to adjust the time. There is no operation within 6 seconds after the adjustment is completed, and the adjustment parameters are automatically confirmed.
4. During cooking, open the oven door or press the "▷||" key to stop cooking. After closing the oven door will restart.

Automatic menu

1. In the standby state, turn the knob to enter the setting state.
2. Press the "A" key or the "⌚" key and turn the knob to select the menu.
3. Press the "▷||" key to start cooking.

NOTE

1. For the menu that needs preheat, put the food in the oven to start cooking after preheating is completed.
2. Please refer to the menu table for menu information.

Demo mode

1. In the standby state, press and hold the "⏻" key for 10 seconds to enter the demo mode setting. At this time, the display screen shows "OFF", and you can turn the knob to select the On or OFF state, and automatically confirm the setting exit after 3 seconds of no operation, or press the "⏻" key short to exit the setting.
2. The demo mode has power-off memory function. In demo mode, the oven is still in demo mode after turning off the power and then turning on it. To exit the demo mode, please refer to step 1 and set it to "OFF".
3. In the demo mode, cooking is started, the large relay of the heating pipe does not work, and the small relay works normally;

APP SETUP AND OPERATION

Quick Start Guide

CONNECT YOUR DEVICE TO YOUR MOBILE PHONE WITH SmartHome App

1

Download the SmartHome App

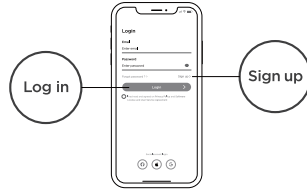
Scan QR code or find us on your App store



2

Register and log in

Log in for existing users or sign up for new users



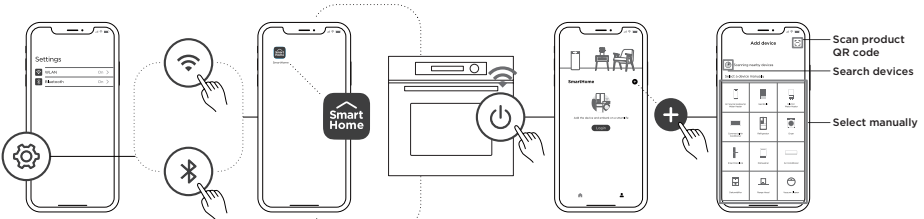
3

Connect your devices to SmartHome

STEP1. Connect to wireless network and enable Bluetooth

STEP2. Open the SmartHome App. Power on selected device

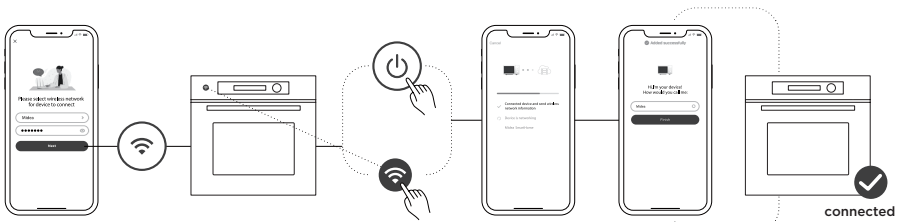
STEP3. Add your device using one of the following methods:



STEP4. Ensure device and App are under same wireless network.

STEP5. Press  button for 3 seconds on the panel. Following instruction to set up, it will connect automatically.

STEP6. Rename your device and try to remote control it.



Quick Tips

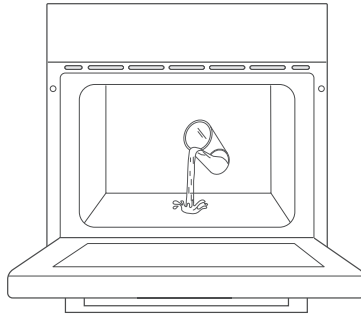
- Make sure your devices are powered on.
- Keep your mobile phone close to your device during connection.
- Connect your mobile phone to the wireless network at home.
- Enable the 2.4GHz frequency on your wireless network router. Contact the manufacturer if unsure whether the router supports 2.4GHz.
- The device is unable to connect to wireless network that requires authentication and also appears in public areas such as hotels and restaurants.
- It is recommended to use a wireless network name that only contains letters and numbers. If your wireless network name contains special characters, modify it in the router. Disable WLAN+ (Android) or WLAN Assistant (iOS) when connecting your devices to the network.
- To reconnect a device to the wireless network, click "+" on the App home screen and add the device again by the category and model according to the App prompts

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
In order to ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.
Cleaning steps are as follows:

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the water clean function as follows:
 - 1). Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
 - 2). With the oven door closed, turn Knob to the "□ ۸۹۷۸".
 - 3). Press the "▷||" key (The working time is 30 minutes).
6. After the water clean function is completed, wait for the oven to cool completely.
Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.



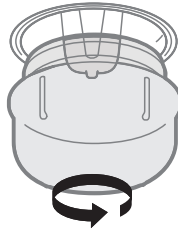
EN

Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.
5. The product contains a light source of energy efficiency class: G.



Warning

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.


TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	<ul style="list-style-type: none"> • Power is not connected 	<ul style="list-style-type: none"> • Connect power supply
	<ul style="list-style-type: none"> • The main power switch is not turned on 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn on the power switch
	<ul style="list-style-type: none"> • Oven door not closed 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the oven door
Lamp does not come on	<ul style="list-style-type: none"> • It's broken 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	<ul style="list-style-type: none"> • First use 	<ul style="list-style-type: none"> • No processing required
Food is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature is too low 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a higher temperature
	<ul style="list-style-type: none"> • Food portion is too large 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature is set too high or the heating time is too long 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the cooking temperature or time
	<ul style="list-style-type: none"> • The food is too close to the heating tube 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	<ul style="list-style-type: none"> • Fan delays blowing for heat dissipation 	<ul style="list-style-type: none"> • No processing required

EN

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



EN

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

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

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

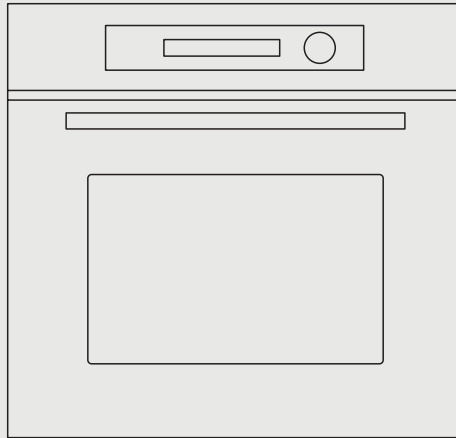


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



EINBAU-BACKOFEN



BEDIENUNGSANLEITUNG

MBO7NM30E4-BK

Warnhinweise: Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Das Design und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden. Wenden Sie sich für Einzelheiten an Ihren Fachhändler oder an den Hersteller.

Die vorstehende schematische Darstellung dient lediglich als Referenz. Beziehen Sie sich stets auf das Ihnen tatsächliche vorliegende Produkt.

VIELEN DANK

Vielen Dank, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bevor Sie Ihr neues Midea-Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte dieses Handbuch aufmerksam durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts auf sichere Weise nutzen können.

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	DE-01
SICHERHEITSHINWEISE	DE-02
TECHNISCHE DATEN	DE-07
PRODUKTÜBERSICHT	DE-08
KURZANLEITUNG	DE-10
MONTAGEANLEITUNG	DE-14
BETRIEBSANLEITUNG	DE-19
APP-EINSTELLUNG UND BEDIENUNG	DE-21
REINIGUNG UND PFLEGE	DE-22
FEHLERBEHEBUNG	DE-24
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	DE-25
ENTSORGUNG UND RECYCLING	DE-26
DATENSCHUTZHINWEISE	DE-26

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

Erläuterung der Symbole



Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammbaren Gasen hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Symbol weist auf Gefährdungen mit einem mittleren Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben können.



Vorsicht

Dieses Symbol weist auf Gefährdungen mit einem niedrigen Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung leichte bis mittelschwere Verletzungen zur Folge haben können.



Achtung

Dieses Symbol weist auf wichtige Informationen wie beispielsweise Schäden am Eigentum hin, die jedoch keine Gefährdung sind.



Anweisungen befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten sollten.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

DE

▲ WARNUNG

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie keinesfalls die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um Stromschlag zu vermeiden.

⊘ VERBOTEN

- Verwenden Sie keine scharfen, aggressiven Reiniger oder scharfe Metallkratzer, um das Glas der Tür zu reinigen, weil dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann und dies zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Benutzen Sie den Backofen nicht barfuß. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens, da Sie das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür beschädigen können.

DE

- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn er in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht unter der Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten aus Behältern verschüttet werden, unter denen das Gerät aufgestellt ist.

⚠ VORSICHT

- Bitte verwenden Sie das Produkt bestimmungsgemäß.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie besonders darauf, keines der Heizelemente im Inneren der Mikrowelle zu berühren.
- 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, damit 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 Geräts durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist.
- Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Kleinkinder müssen vom Gerät ferngehalten werden.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

DE

- Hiermit erklärt [Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co.], dass das Gerät [MBO7NM30E4-BK] den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Vorschriften der Funkanlagenrichtlinie 2014/53/EU und anderen relevanten Bestimmungen der Funkanlagenverordnung 2017 entspricht.
Eine Kopie der vollständigen Konformitätserklärung ist beigefügt.

⚠️ ACHTUNG

- Beim ersten Einschalten des Backofens kann es zu einem unangenehmen Geruch kommen. 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 30 Minuten laufen, um Verunreinigungen durch Öl im Innenraum des Backofens zu entfernen.
- Während des ersten Gebrauchs ist es völlig normal, dass 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.
- Verwenden Sie nur das für diese Mikrowelle empfohlene Fleischthermometer.
- 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 beschädigen 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.

DE

TECHNISCHE DATEN

Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß EU- und UK-Ökodesign- und Energiekennzeichnungsverordnungen

Name des Lieferanten	Midea
Modellidentifikation	MBO7NM30E4-BK
Energieeffizienzindex	61,2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei Standardbeladung, konventioneller Modus	1,10 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluftmodus	0,52 kWh/Zyklus
Anzahl der Kavitäten	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volume	72L
Ofenart	Einbau-backofen
Stromversorgung	220-240V~ 50Hz-60Hz
Elektrische Leistung	3.2kW

DE

STROMVERBRAUCH

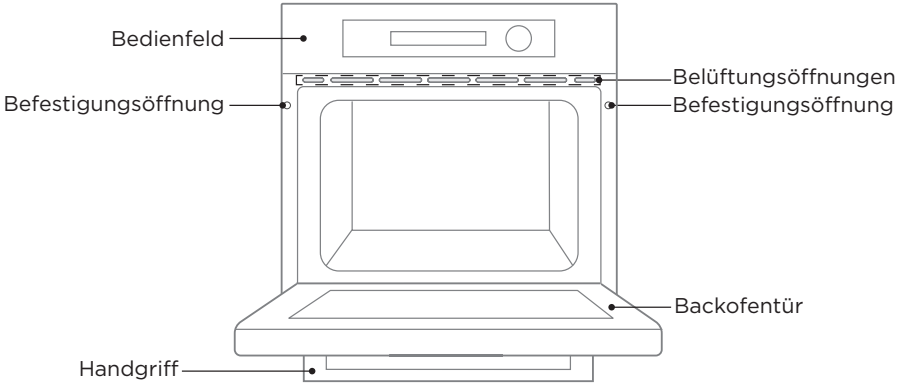
Produktinformation zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus.

Standby-Modus	0.8 W
Vernetzter Standby-Betrieb	2.0 W
Die maximale Zeit, die der Ofen benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu erreichen.	20 Minuten

PRODUKTÜBERSICHT

Backofen

Tragen Sie beim Entnehmen von Gerichten Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden! Achten Sie auf heiße Luft, wenn Sie die Backofentür öffnen.



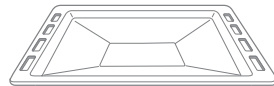
DE

Zubehör



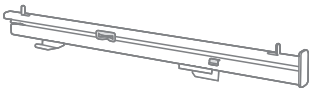
1 x Grillrost

Zum Grillen von Lebensmitteln oder zum Aufstellen von hitzebeständigen Kochbehältern



1 x Grillblech



Lebensmittel zubereiten oder Lebensmittelreste aufnehmen



Schienen x2

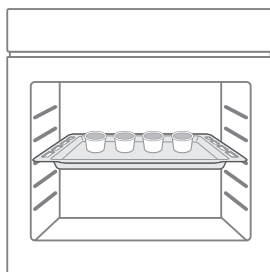
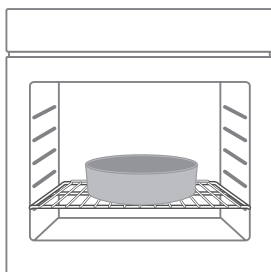
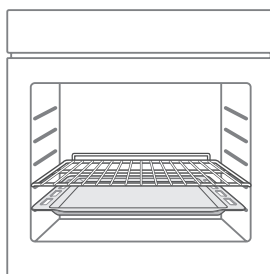
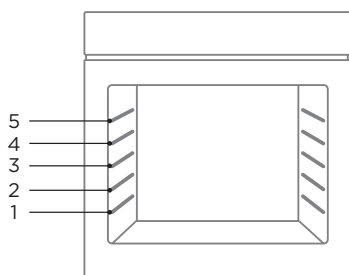
Verwendung von Zubehör

Damit der Backofen ordnungsgemäß funktioniert, dürfen der Grillrost und das Backblech nur zwischen der ersten und fünften Ebene platziert werden. Wenn Sie es zusammen verwenden, stellen Sie das Grillblech unter den Grillrost.

Wenn Sie eine große Menge an Lebensmitteln zubereiten, können Sie die Halterungen an beiden Seiten der Kammer entfernen und die Lebensmittel sowie die Grillpfanne unten im Ofen platzieren. Die folgenden Funktionen werden zum Kochen empfohlen:  .

HINWEIS

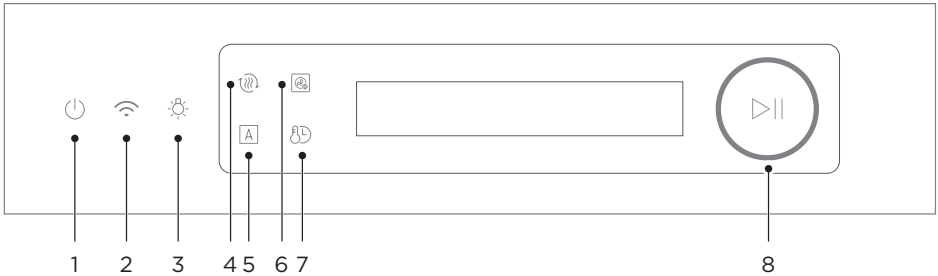
Um eine Wärmestauung am Boden der Kammer zu verhindern, verwenden Sie die Funktion der Kombination aus unterem Heizrohr nicht zum Heizen und Kochen.



DE

KURZANLEITUNG














Bedienfeld des Backofens



Symbol	Einführung
1 Abbrechen	Brechen Sie die aktuelle Einstellung ab und kehren Sie in den Standby-Modus zurück.
2 Drahtlos	Halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt, um die Netzwerkeinstellungen aufzurufen. Halten Sie die Taste für 8 Sekunden gedrückt, um die Verbindung zum Netzwerk zu trennen.
3 Ofenbeleuchtung	Drücken Sie die Taste, um die Lampe ein- oder auszuschalten. Halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren.
4 Vorwärmen	Heizen Sie vor, um den Geschmack der Speisen zu gewährleisten.
5 A-Menü	Drücken Sie diese Taste, um das Automatikmenü zu wählen.
6 H-Menü	Drücken Sie die Taste, um das Hochtemperatur-Backmenü auszuwählen.
7 Einstellen	Temperatur oder Zeit einstellen.
8 Einstellen	Drehen Sie den Drehknopf, um die Parameter einzustellen; Drücken Sie die Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen oder sie zu beenden.

HINWEIS

- Nachdem der Schrank an die Stromversorgung angeschlossen oder wieder angeschlossen wurde, befindet sich das drahtlose Netzwerk im Zustand „On“.
- Drücken Sie im Standby-Modus zunächst „“ und dann schnell „“, um die Abfrage des Netzwerkstatus aufzurufen (Anzeige „On“ oder „OFF“).
- Drücken Sie im Abfragemenü des Netzwerkstatus erneut „“ und dann schnell „“, um den Netzwerkstatus umzuschalten.
- Wenn sich das drahtlose Netzwerk im Zustand „OFF“ befindet, kann der Ofen nicht über die App ferngesteuert werden.
- 2.4G WLAN: 2412 MHz - 2472 MHz, <20 dBm
- BLE: 2402 MHz - 2480 MHz, <10 dBm











Modus	Einführung
 Ober- und Unterhitze	Das obere und untere Heizelement arbeiten für traditionelle Zubereitung zusammen.
 Heißluft	Im Umluftmodus schaltet sich der Lüfter automatisch ein, um gleichmäßige Hitze für ein- oder mehrlagiges Backen zu erzeugen. Dies eignet sich besonders für das Backen von Lebensmitteln, die eine gleichmäßige Färbung erfordern.
 Ober- und Unterhitze mit Ventilator	Die Kombination aus Gebläse und den oberen und unteren Heizelementen sorgt für eine gleichmäßigere Wärmedurchdringung und Farbgebung, vor allem beim Garen von Fleisch.
 Grill	Das innere Grillelement schalten sich zum Aufrechterhalten einer gleichmäßigen Temperatur an und aus. Kann zum Grillen einer kleinen Menge von Lebensmitteln verwendet werden.
 Großflächengrillen mit Ventilator	Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement arbeiten mit Umluft.
 Großflächengrillen	Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement sind in Betrieb.
 Heißluft mit Unterhitze (Pizzastufe)	Besonders zur Zubereitung von Pizza geeignet.
 Unterhitze	Die Beheizung erfolgt über die Heizelemente an der Unterseite des Backofens. Sie dienen hauptsächlich zum Warmhalten und Bräunen der Speisen.
 eco ECO	Gart die ausgewählten Zutaten auf schonende Weise.
 Teig aufgehen lassen	Hefeteig oder Joghurt zubereiten.
 Auftauen	Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (ohne Einsatz von Wärme).
 Warmhalten	Hält die Temperatur der Speisen konstant.
 REINIGEN Reinigen	Dampf löst Essensreste im Garraum auf.

DE

HINWEIS








- Die Backofenlampe ist eine Hauptfunktion, die von Benutzern verwendet wird, um den Garzustand von Lebensmitteln zu beobachten und die Ölflecken und Rückstände im Hohlraum bei der Reinigung zu überprüfen. Nachdem Sie die Ofenlampenfunktion eingeschaltet haben, müssen Sie sie aktiv ausschalten, bevor der Ofen in den Standby-Zustand zurückkehren kann.
- Nach dem Kochen arbeitet das Kühlgebläse der gesamten Maschine weiter, um die Wärme abzuleiten, bis der Hohlraum unter der sicheren Temperatur liegt.

Hochtemperatur-Menü

COD	Rezept	Modus	Zubereitungszeit	Temperatur	Vorwärmen
H01	Mit Honig glasierte Schweinshaxe		25 Min.	210 °C	Ja
H02	Panierte Schweinekoteletts		15 Min.	260 °C	Ja
H03	Entenkeulen		20 Min.	250 °C	Ja
H04	Schweinemarsala mit sautiertem Spinat und Champignons		10 Min.	280 °C	Ja
H05	Brathähnchen		20 + 25 Min.	250--180 °C	Ja
H06	St. Louis BBQ-Rippchen		90 + 15 Min.	110--280 °C	Ja
H07	Gebackener Hummer		8 Min.	280 °C	Ja
H08	Apfelkuchen		20 + 25 Min.	205--180 °C	Ja
H09	Ciabatta-Brot		30 Min.	230 °C	Ja
H10	Gemischte Meeresfrüchte		35 Min.	200 °C	Ja

DE

Automatikmenü

COD	Rezept	Modus	Zubereitungszeit	Temperatur	Vorwärmen
A01	Gebratene Lammkeule mit Minzsauce		45 + 35 Min.	175 °C	Ja
A02	Entenbraten mit Orangensauce		40 + 15 Min.	220 - 230 °C	Ja
A03	Gebratene Lammkeule mit Bohnen		15 + 75 Min.	205 °C	Ja
A04	BBQ-Schweinerippchen mit Guavasauce		20 + 10 Min.	180 - 235 °C	Ja
A05	Ententerrine		120 Min.	160 °C	Ja
A06	Spargelröllchen		10 Min.	230 °C	Ja
A07	Medium gegartes Roastbeef		130 Min.	80 °C	Ja

Automatikmenü A

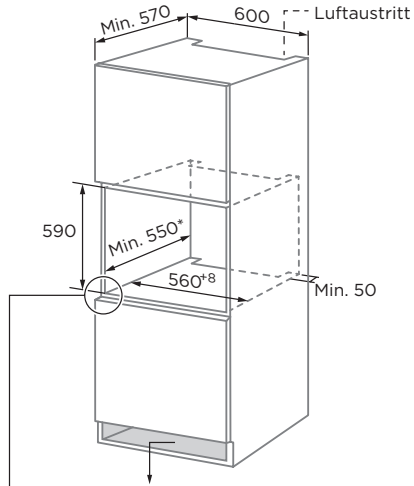
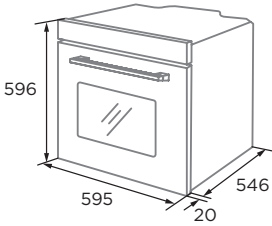
COD	Rezept	Modus	Zubereitungszeit	Temperatur	Vorwärmen
A08	Gebratener Lachs mit Brunnenkressesalat und Kaviar		6 Min.	220 °C	Ja
A09	Wolfsbarsch in der Salzkruste		13 Min.	250 °C	Ja
A10	Soufflé		13 Min.	200 °C	Ja
A11	Chocolate Delight		40 Min.	150 °C	Ja
A12	Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum		7 Min.	250 °C	Ja
A13	Brotpudding		50 Min.	180 °C	Ja
A14	Erdnussbutterkekse		13 Min.	175 °C	Ja
A15	Obstkuchen		30 Min.	180 °C	Ja
A16	Schokoladen-Lavakuchen		13 Min.	200 °C	Ja
A17	Schwarz-weiße Kekse		12 Min.	165 °C	Ja
A18	Ofenkartoffel mit Käse		60 + 18 Min.	205 °C	Ja
A19	Tomatentorte		35 Min.	200 °C	Ja
A20	Brechbohnen mit Parmesan		20 Min.	200 °C	Ja

DE

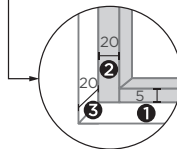
PRODUKT INSTALLIEREN



Einbauschrank (Hochschrank)



Mindestbelüftungsfläche am Boden:
250 mm²

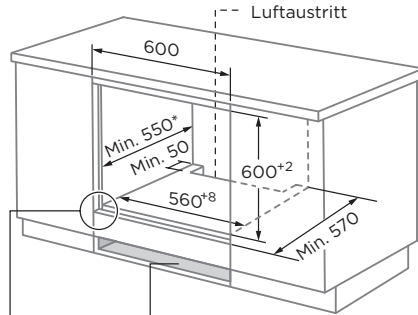
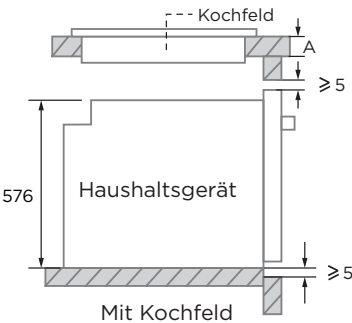
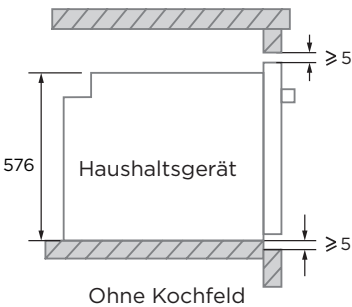
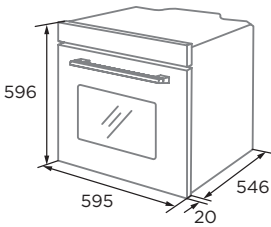


- ❶ Reservieren Sie jeweils 5 mm für die Türverkleidung oben und unten.
- ❷ Reservieren Sie jeweils 20 mm für die Türverkleidung links und rechts.
- ❸ Reservieren Sie 20 mm für die Stärke der Türverkleidung.

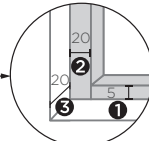
1. Die Stärke der Schrankwand beträgt 20 mm.
2. Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert wird, muss die Tiefe der Schranköffnung von mindestens 590 mm auf 620 mm vergrößert werden.
3. Die Maße in den Abbildungen sind in mm angegeben.

DE

Einbauschrank (Unterschrank)



Mindestbelüftungsfläche am Boden:
250 mm²



- ❶ Reservieren Sie jeweils 5 mm für die Türverkleidung oben und unten.
- ❷ Reservieren Sie jeweils 20 mm für die Türverkleidung links und rechts.
- ❸ Reservieren Sie 20 mm für die Stärke der Türverkleidung.

Wenn das Gerät unter dem Kochfeld installiert wird, ist die Mindeststärke der Arbeitsfläche A nachstehend dargestellt:

Kochfeldtyp	Arbeitsplatte A
Induktionskochfeld	37 mm
Vollflächiges Induktionskochfeld	47 mm
Gas-Kochfeld	30 mm
Elektrokochfeld	27 mm

1. Die Stärke der Schrankwand beträgt 20 mm.
2. Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert wird, muss die Tiefe der Schranköffnung von mindestens 590 mm auf 620 mm vergrößert werden.
3. Die Maße in den Abbildungen sind in mm angegeben.

Wichtige Installationsanweisungen

[Zwingend]

1. Der sichere Betrieb dieses Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn es fachgerecht und gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde. Der Installateur haftet für alle Beschädigungen aufgrund nicht ordnungsgemäßen Einbaus.
2. Die gesamte Installation erfordert zwei professionelle Installateure. Tragen Sie bei der Installation trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer und Stromschlag zu vermeiden.
3. Einbauschränke müssen bis zu 90 °C hitzebeständig sein, die angrenzenden Fronten bis zu 70 °C.
4. Bitte verwenden Sie eine 16-A-Steckdose.

[Verboten]

1. Stellen Sie das Gerät nicht hinter einer Ziertür oder der Tür einer Küchenzeile auf, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.
2. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Unversehrtheit. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beim Transport beschädigt wurde.
3. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnung des Geräts und den Spalt zwischen Schrank und Gerät.
4. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen. Es ist sehr schwer, heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.
5. Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein, um Stromschlag und andere Verletzungen zu vermeiden.

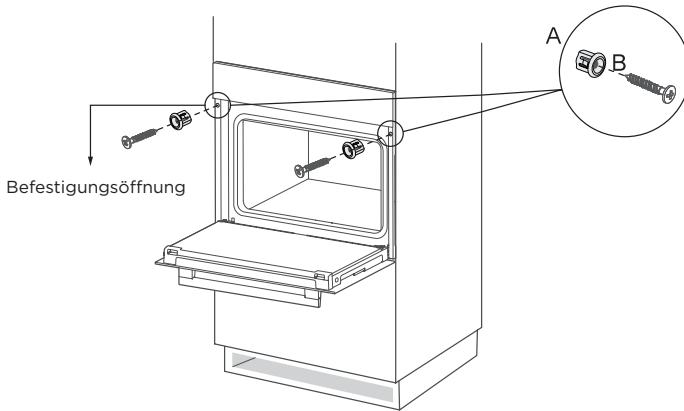
[Hinweis]

1. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen, um Schäden am Gerät oder an den Schränken zu vermeiden.
2. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Die Steckdose muss frei zugänglich sein (z. B. neben dem Einbauschränk), damit Sie das Gerät leicht ausschalten können.
4. Vergewissern Sie sich nach Abschluss der Installation, dass der Netzstecker fest in der Steckdose steckt.
5. Die Anforderungen an die Nettotiefe des Schränks entnehmen Sie bitte dem Abschnitt „Einbauschränk“. Der Abstand zwischen der Bodenplatte des Schränks und der Rückwand (oder der Wand) darf nicht weniger als 50 mm betragen.

DE

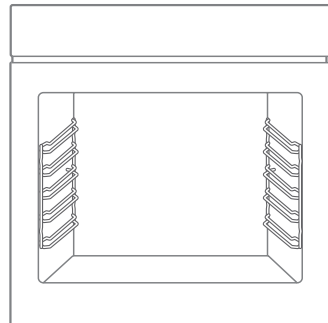
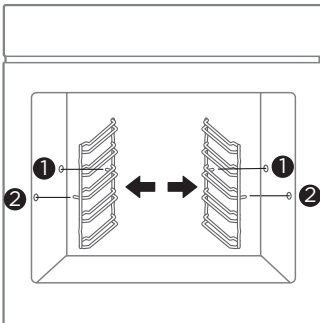
Installationsschritte

1. Bitte passen Sie den Schrank gemäß dem Abschnitt „Einbauschränk“ an.
2. Überprüfen Sie vor der Installation, ob eine normale Steckdose und eine geeignete Erdung vorhanden sind und ob die Abmessungen des Schrankes den Installationsanforderungen entsprechen.
3. Stellen Sie das Gerät an der vorgesehenen Stelle in der Küche auf, installieren Sie es in einem Hochschrank und schließen Sie die Stromversorgung an.
4. Um die Befestigungsöffnungen zu finden, öffnen Sie die Tür und schauen Sie auf den seitlichen Rahmen des Geräts (siehe unten).
5. Befestigen Sie das Gerät mit zwei mitgelieferten Kunststoffdübeln A und Schrauben B.

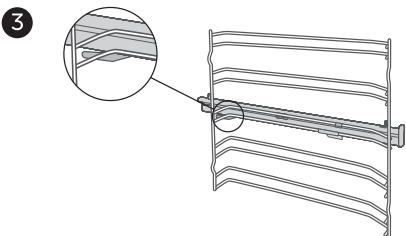
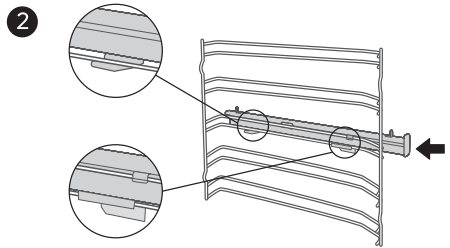
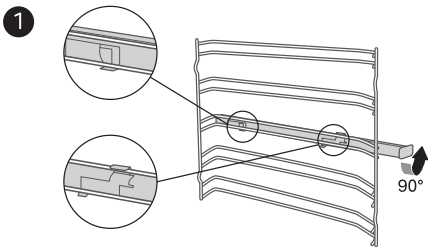


DE

Einbau des Zubehörs




Verwendung von Zubehör (nur für einige Modelle)



BEDIENUNGSANLEITUNG

Erste Verwendung

1. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör, bevor Sie ihn zum ersten Mal benutzen. Entfernen Sie den Versandschutz der Backofenverpackung. Entfernen Sie alle Zubehörteile (Backbleche, Roste, Schaumstoff usw.) aus dem Backofen.
2. Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Seifenlauge und einem Tuch oder einer weichen Bürste.
3. Wischen Sie den Backofen innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Um Feuer zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Backofen vor der ersten Benutzung frei von Verpackungsmaterial und Zubehör ist.
5. Sorgen Sie bei der ersten Inbetriebnahme für eine gute Belüftung der Küche (schalten Sie die Dunstabzugshaube ein und öffnen Sie die Fenster). Halten Sie während dieser Zeit Kinder und Haustiere aus der Küche fern und halten Sie die Türen der angrenzenden Räume geschlossen.
6. Um den Geruch von neuen Produkten zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor:

Backofen-Modus	Temperatur	Zubereitungszeit
 Ober- und Unterhitze	250 °C	0,5 Stunde

DE

Uhrzeit einstellen

Bevor Sie Ihren Backofen benutzen, stellen Sie die Uhr ein.

Wenn Sie die Uhrzeit wieder ändern möchten, führen Sie bitte die Schritte 1 und 2 aus.

1. Drehen Sie im Standby-Modus den Drehknopf, um in den Einstellmodus zu gelangen.
2. Halten Sie „⌚“ für 3 Sekunden gedrückt.
3. Stellen Sie die Stunden mit dem {Drehknopf} ein.
4. Drücken Sie zur Bestätigung „⌚“.
5. Stellen Sie die Minuten mit dem {Drehknopf} ein.
6. Drücken Sie „⌚“, um die Einstellung der Uhr zu beenden.

Backfunktion

1. Wählen Sie den Modus durch Drehen des Drehknopfes im Standby-Modus.
2. Drücken Sie „▷||“ oder „⌚“ und stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf ein.
3. Drücken Sie „⌚“ und stellen Sie die Zeit mit dem Drehknopf ein.
4. Drücken Sie „⌚“, um den Backofen vorzuheizen (kann übersprungen werden).
5. Drücken Sie die Taste „▷||“, um die Zubereitung zu starten.

HINWEIS

1. Das Vorheizen dient dazu, den Geschmack und den Nährwert der Lebensmittel zu erhalten.
2. Nach dem Vorheizen geben Sie die Lebensmittel in den Backofen, schließen die Tür und beginnen mit der Zubereitung.
3. Drücken Sie während der Zubereitung „⌚“ und stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf ein. Drücken Sie erneut „⌚“ und stellen Sie die Zeit mit dem Drehknopf ein. Wenn innerhalb von 6 Sekunden nach Abschluss der Einstellung keine Bedienung erfolgt, werden die Parameter automatisch bestätigt.
4. Öffnen Sie während der Zubereitung die Backofentür oder drücken Sie „▷||“, um die Zubereitung zu beenden. Nach dem Schließen der Tür wird der Backofen wieder gestartet.

Automatisches Menü

DE

1. Drehen Sie im Standby-Modus den Drehknopf, um in den Einstellmodus zu gelangen.
2. Drücken Sie „A“ oder „☺“ und wählen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Menü.
3. Drücken Sie die Taste „▷||“, um die Zubereitung zu starten.

HINWEIS

1. Bei den Menüs, die Vorheizen erfordern, geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Backofen.
2. Hinweise zu den Menüs finden Sie in der Menütabelle.

Demo-Modus

1. Halten Sie im Standby-Zustand die Taste „⏸“ 10 Sekunden lang gedrückt, um die Demo Modus Einstellung aufzurufen. Zu diesem Zeitpunkt zeigt der Bildschirm „OFF“ an, und Sie können die, um den EIN- oder AUS-Zustand auszuwählen und das Beenden der Einstellung nach 3 Sekunden ohne Bedienung automatisch zu bestätigen, oder drücken Sie die Taste „⏸“, um die Einstellung zu erlassen.
2. Der Demo-Modus verfügt über eine Ausschaltspeicherfunktion. Im Demo-Modus befindet sich der Ofen nach dem Aus- und anschließenden Einschalten immer noch im Demo Modus. So beenden Sie die Demo Modus, lesen Sie bitte Schritt 1 und stellen Sie ihn auf „OFF“.
3. Im Demo-Modus wird das Kochen gestartet, das große Relais des Heizungsrohrs funktioniert nicht und das kleine Relais funktioniert normal.

APP-EINSTELLUNG UND BEDIENUNG

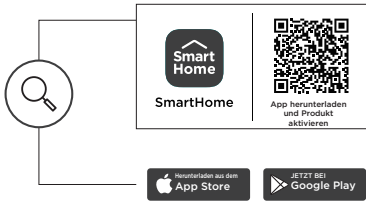
Kurzanleitung

VERBINDEN SIE IHR GERÄT MIT IHREM HANDY über die DER SmartHome-App

1

SmartHome-App herunterladen

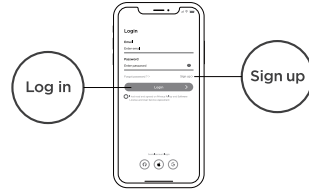
Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie uns in Ihrem App Store



2

Registrieren und anmelden

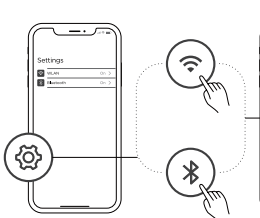
Melden Sie sich als Benutzer an oder registrieren Sie sich als neuer Benutzer



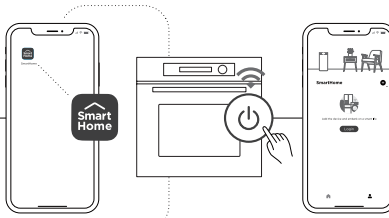
3

Ihre Geräte mit SmartHome verbinden

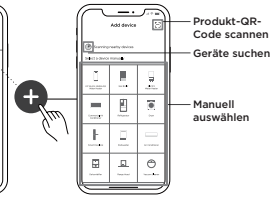
SCHRITT 1. Verbinden Sie mit dem WLAN-Netzwerk und aktivieren Sie Bluetooth



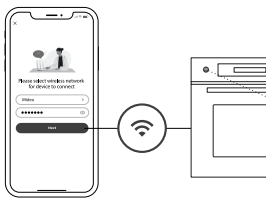
SCHRITT 2. Öffnen Sie die SmartHome-App. Schalten Sie das gewählte Gerät ein




SCHRITT 3. Fügen Sie Ihr Gerät mit einer der folgenden Methoden hinzu:



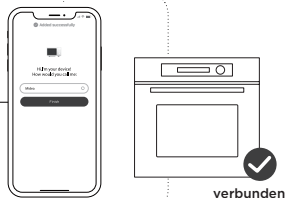
SCHRITT 4. Gerät und App müssen sich im gleichen WLAN-Netzwerk befinden.



SCHRITT 5. Halten Sie  auf dem Bedienfeld für 3 Sekunden gedrückt. Folgen Sie den Anleitungen zum Einrichten, die Verbindung wird automatisch hergestellt.



SCHRITT 6. Benennen Sie Ihr Gerät um und versuchen Sie, es fernzubedienen.



Tipps

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Geräte eingeschaltet sind.
- Halten Sie Ihr Handy während der Verbindung nahe am Gerät.
- Verbinden Sie Ihr Handy mit dem WLAN-Netzwerk zu Hause.
- Aktivieren Sie die 2,4-GHz-Frequenz auf Ihrem WLAN-Router. Wenden Sie sich an den Hersteller, wenn Sie nicht sicher sind, ob der Router 2,4 GHz unterstützt.
- Das Gerät kann sich nicht mit einem WLAN-Netzwerk verbinden, das eine Authentifizierung erfordert und auch in öffentlichen Bereichen wie Hotels und Restaurants angezeigt wird.
- Wir empfehlen für das WLAN-Netzwerk einen Namen zu verwenden, der nur Buchstaben und Zahlen enthält. Wenn Ihr WLAN-Name Sonderzeichen enthält, ändern Sie ihn bitte im Router. Deaktivieren Sie WLAN+ (Android) oder WLAN Assistent (iOS), wenn Sie Ihre Geräte mit dem Netzwerk verbinden.
- Um ein Gerät wieder mit dem WLAN zu verbinden, tippen Sie auf dem Startbildschirm der App auf „+“ und fügen Sie das Gerät gemäß den Anleitungen der App erneut nach Kategorie und Modell hinzu

REINIGUNG UND PFLEGE

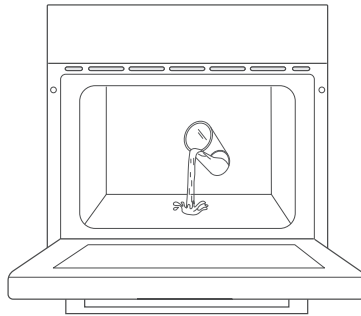
Reinigung

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigungs- und Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

Um die Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, sollte er regelmäßig gründlich gereinigt werden.

Die Reinigungsschritte sind wie folgt:

1. Warten Sie nach dem Backen, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie das Zubehör, spülen Sie es in warmem Wasser ab und trocknen Sie es ab.
3. Entfernen Sie Speisereste aus dem Backofen.
4. Reinigen Sie die Ofenoberfläche mit einem weichen, mit Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie ab.
5. Starten Sie die Wasserreinigungsfunktion wie folgt:
 - 1). Fügen Sie etwa 250 ml gereinigtes Wasser und eine angemessene Menge Spülmittel hinzu, um den Hohlraum und gut umrühren.
 - 2). Drehen Sie bei geschlossener Ofentür den Knopf auf "R99UR".
 - 3). Drücken Sie die Taste "▷||" (Die Arbeitszeit beträgt 30 Minuten).
6. Warten Sie nach Abschluss der Wasserreinigungsfunktion, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Trocknen Sie dann den Ofenhohlraum mit einem sauberen saugfähigen Schwamm oder einem weichen Tuch ab.

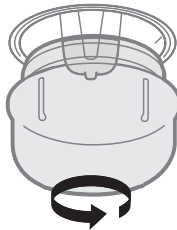


HINWEIS

1. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, harten Bürsten und ätzenden Reinigungsmittel, um den Backofen und sein Zubehör nicht zu beschädigen.
2. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallspatel, um das Türglas zu reinigen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

1. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Achten Sie darauf, dass die inneren Teile abgekühlt sind, bevor Sie die Teile berühren.
2. Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue des gleichen Typs.
3. Setzen Sie eine neue Glühbirne ein, die bis 300 °C hitzebeständig sein muss. Wenden Sie sich für Ersatzbirnen an Ihren örtlichen Kundendienst.
4. Ziehen Sie im Zweifelsfall einen qualifizierten Elektriker zu Rate.
5. Das Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse: G.



Warnung

Um Stromschlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Stromzufuhr zum Gerät ausgeschaltet und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Lampenglas entfernen.

DE


FEHLERBEHEBUNG

Wenn das Problem nicht gelöst werden kann oder andere Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kann nicht eingeschaltet werden	• Kein Strom	• Anschließen am Stromnetz
	• Der Netzschalter ist nicht eingeschaltet	• Schalten Sie den Netzschalter ein
	• Backofentür nicht geschlossen	• Schließen Sie die Backofentür
Lampe leuchtet nicht	• Defekt	• Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung
Starker Geruch oder Rauch	• Erste Verwendung	• Keine Zubereitung erforderlich
Die Speisen sind nicht durchgegart	• Die Temperatur ist zu niedrig	• Stellen Sie eine höhere Temperatur ein
	• Lebensmittelportion ist zu groß	• Bereiten Sie Lebensmittel in kleineren Stücken zu oder verlängern Sie die Zubereitungszeit.
Verbrannte oder ungleichmäßige Lebensmittel	• Die Temperatur ist zu hoch eingestellt oder die Heizzeit ist zu lang	• Temperatur oder Zubereitungszeit einstellen
	• Die Lebensmittel sind zu nahe am Heizelement	• Passen Sie die Platzierung der Zubehörteile an
Der Lüfter hat nach dem Ausschalten der Heizelemente nicht aufgehört zu arbeiten	• Der Lüfter zur Wärmeableitung läuft verzögert	• Keine Zubereitung erforderlich

DE

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS

 Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte des Midea-Konzerns und/oder seinen verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken-, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie der gesamte Geschäftswert, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

Dieses Handbuch wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea darf weder eine juristische noch eine natürliche Person dieses Handbuch ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Handbuchs auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

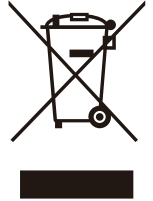
ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Umwelthinweise

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Vorschriften hinsichtlich der umweltgerechten Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten:

Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rücknahme und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.



DE

Informationen zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial für dieses Produkt ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entspricht den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle. Bringen Sie es zu den von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen, verpflichten wir uns gemäß Vereinbarung mit den Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, zur uneingeschränkten Einhaltung sämtlicher Bestimmungen des geltenden Datenschutzrechts sowie ggf. der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über **MideaDPO@midea.com**. Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.



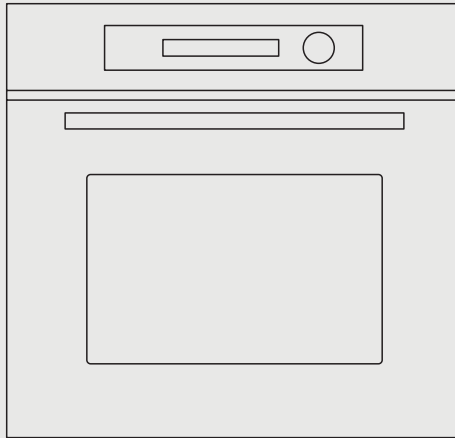
make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 alle Rechte vorbehalten

Importer: Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Straße 146 5760 Eschborn, Germany



FOUR ENCASTRABLE



GUIDE D'UTILISATION

MBO7NM30E4-BK

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le garder pour une référence future.

La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Contactez votre revendeur ou fabricant pour plus de détails.

Le schéma ci-dessus n'est qu'à titre de référence. Veuillez vous baser sur l'apparence du produit réel.

LETTRE DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, veuillez lire attentivement ce manuel pour s'assurer que vous savez comment utiliser les caractéristiques et fonctions offertes par votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENT	FR-01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	FR-02
SPÉCIFICATIONS	FR-07
APERÇU DU PRODUIT	FR-08
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	FR-10
INSTALLATION DU PRODUIT	FR-14
CONSIGNES D'UTILISATION	FR-19
CONFIGURATION ET UTILISATION DE L'APPLICATION	FR-21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	FR-22
DÉPANNAGE	FR-24
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE	FR-25
ÉLIMINATION ET RECYCLAGE	FR-26
AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES	FR-27

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous trouvez un quelconque dommage, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

Description des symboles



Danger

Ce symbole indique la présence de dangers pour la vie et la santé des personnes en raison du gaz extrêmement inflammable.



Avertissement relatif à la tension électrique

Ce symbole indique la présence d'un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce symbole indique un danger ayant un niveau de risque moyen susceptible de provoquer la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



Mise en garde

La mention d'avertissement indique un danger avec un niveau de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



Attention

La mention d'avertissement indique une information importante (p. ex. un dommage matériel), mais pas un danger.



Respectez les instructions

Ce symbole indique qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

Lisez prudemment et attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le à proximité du lieu d'installation ou de l'appareil pour pouvoir le consulter ultérieurement !

▲ AVERTISSEMENT

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient d'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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles en comprennent les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

FR

⊘ INTERDICTION

- 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 ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- 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.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, au risque de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.

- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est en marche, en particulier lorsque le gril est allumé.
- Ne l'utilisez pas sous le plan de travail et qu'il ne soit pas possible de déverser des récipients sur les surfaces sous lesquelles l'appareil est installé.

⚠ MISE EN GARDE

- Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
- 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.
- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait donné des conseils ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- 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 fixé conformément aux règles de câblage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

FR

- Par la présente, [Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co.], déclare que ce [MBO7NM30E4-BK] est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la directive RE 2014/53/EU et aux autres dispositions pertinentes du règlement sur les équipements radioélectriques 2017. Une copie de la déclaration de conformité complète est jointe au présent document.

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. Veuillez faire fonctionner le nouveau produit vide avec la fonction de cuisson conventionnelle, 250°C, 30 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la cavité.
- Lors de la première utilisation, il est tout fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, attendez que les odeurs se dissipent avant de mettre les aliments dans le four.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce 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 producteur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés par un placement défectueux ou par une installation effectuée par du personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, au risque 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.

FR

SPÉCIFICATIONS

Informations sur le produit et fiche d'information produit selon les réglementations européennes et britanniques en matière d'écoconception et d'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Midea
Identification du modèle	MBO7NM30E4-BK
Indice de performance énergétique	612
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1.10 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72L
Type de four	Four Encastrable
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz-60Hz
Énergie électrique	3.2kW

FR

CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

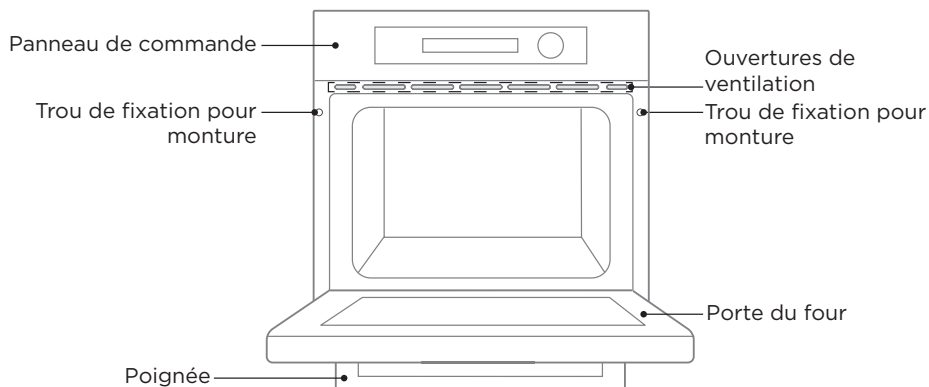
Informations sur le produit concernant la consommation d'électricité et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0,8 W
Veille en réseau	2,0 W
Temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes

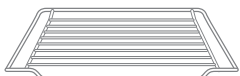
APERÇU DU PRODUIT

Four

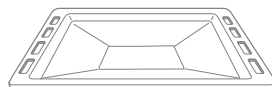
Lorsque vous sortez des aliments, portez des gants d'isolation thermique pour éviter les brûlures ! Faites attention à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte du four.



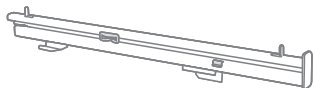
Accessoires



Faites griller les aliments ou placez des récipients de cuisson résistants à la chaleur



Cuisson d'aliments ou réception de déchets alimentaires



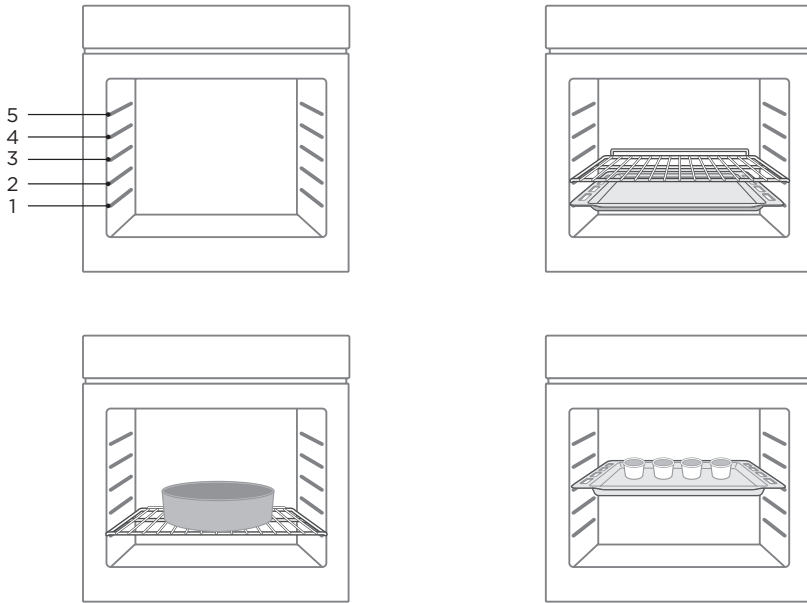
Utilisation des accessoires

Pour un fonctionnement optimal du four, la grille et le plateau à grille ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau grill sous la grille.

Lors de la cuisson d'un grand volume d'aliments, vous pouvez retirer les supports des deux côtés de la cavité et placez la plaque à aliments et à griller au fond du four. Les éléments suivants Les fonctions sont recommandées pour la cuisson : .

NOTE









Pour éviter l'accumulation de chaleur au fond de la cavité, n'utilisez pas la fonction de La combinaison de tubes chauffants inférieurs pour le chauffage et la cuisson.







GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE














Panneau de commande du four



Symbole	Introduction
1  Annuler	Annuler le réglage en cours et revenir à l'état de veille.
2  Sans fil	Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour accéder aux réglages du réseau de connexion. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 8 secondes pour déconnecter le réseau.
3  Lampe	Appuyez brièvement sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfant.
4  Préchauffage	Préchauffez la cavité pour garantir le goût des aliments.
5  A Menu	Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le menu automatique.
6  H Menu	Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le menu de cuisson à haute température.
7  Ajuster	Ajustez la température ou l'heure
8  Ajuster	Tournez le bouton pour ajuster les réglages. Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou interrompre le fonctionnement.

REMARQUE

1. Une fois le four connecté ou reconnecté à l'alimentation électrique, le réseau sans fil est dans l'état « On ».
2. En mode veille, appuyez d'abord sur le bouton «  » puis appuyez rapidement sur le bouton «  » pour accéder à la demande d'information sur l'état du réseau sans fil (affichage « On » ou « OFF »).
3. Dans l'interface de requête de l'état du réseau sans fil, appuyez sur le bouton «  » puis à nouveau le bouton «  » pour basculer rapidement l'état du réseau sans fil.
4. Si le réseau sans fil est en mode « OFF », le four ne peut pas être contrôlé à distance à l'aide de l'application.
5. 2,4G WIFI : 2412 Mhz-2472 MHz, <20 dBm
6. BLE : 2402 Mhz-2480 MHz, <10 dBm











Mode	Introduction
 Conventionnel	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en tandem pour effectuer la cuisson par convection.
 Convection	En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour fournir une chaleur homogène pour la cuisson d'une ou plusieurs couches. Cette méthode est particulièrement adaptée à la cuisson d'aliments qui nécessitent une coloration uniforme.
 Conventionnel + ventilateur	La combinaison de chaleur tournante et des éléments chauffants supérieurs et inférieurs assurent une pénétration de la chaleur et une cuisson homogènes, principalement pour cuire la viande.
 Chaleur rayonnante :	L'élément de gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour cuire une petite quantité de nourriture.
 Grille double + ventilateur	L'élément chauffant supérieur et inférieur fonctionnent avec ventilateur.
 Gril double	L'élément de chauffage par rayonnement et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent.
 Pizza	Particulièrement adapté à la préparation de pizzas.
 Chaleur de fond	La cuisson est assurée par des tubes chauffants situés au bas du four. Principalement utilisé pour maintenir au chaud et colorer les aliments.
 ÉCO	Cuisez les ingrédients sélectionnés en douceur.
 Fermentation	Préparez de la pâte à levure ou du yaourt.
 Décongélation	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).
 Gardez au chaud	Maintenez la température des aliments constante.
 AQUA Propre	La vapeur ramollit les résidus alimentaires dans la cavité.

FR








REMARQUE

1. La lampe du four est une fonction principale, qui est utilisée par les utilisateurs pour observer l'état de cuisson des aliments et pour vérifier les taches d'huile et les résidus dans la cavité lors du nettoyage. Après avoir activé la fonction de lampe du four, vous devez l'éteindre activement avant que le four puisse revenir en état de veille.
2. Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement de l'ensemble de la machine continuera à fonctionner pour dissiper la chaleur jusqu'à ce que la cavité soit en dessous de la température de sécurité.














Menu haute température

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
H01	Jarret de porc glacé au miel		25 min	210°C	Oui
H02	Côtelettes de porc panées au panko		15 min	260°C	Oui
H03	Cuisses de canard à la civette		20 min	250°C	Oui
H04	Porc marsala avec épinards et champignons sautés		10 min	280°C	Oui
H05	Poulet rôti		20+25 min	250--180°C	Oui
H06	Côte de bœuf BBQ de St. louis		90+15 min	110--280°C	Oui
H07	Homard cuit au four		8 min	280°C	Oui
H08	Apple pie		20+25 min	205--180°C	Oui
H09	Pain Ciabatta		30 min	230°C	Oui
H10	Mélange de fruits de mer		35 min	200 °C	Oui

Menu automatique

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
A01	Gigot d'agneau rôti avec sauce à la menthe		45+35 min	175°C	Oui
A02	Canard rôti avec sauce à l'orange		40+15 min	220 - 230°C	Oui
A03	Gigot d'agneau rôti aux haricots		15+75 min	205°C	Oui
A04	Côte de porc BBQ avec sauce à la goyave		20+10 min	180--235°C	Oui
A05	Terrine de canard		120 min	160 °C	Oui
A06	Rouleau d'asperges		10 min	230°C	Oui
A07	Rôti de bœuf moyennement cuit		130 min	80 °C	Oui

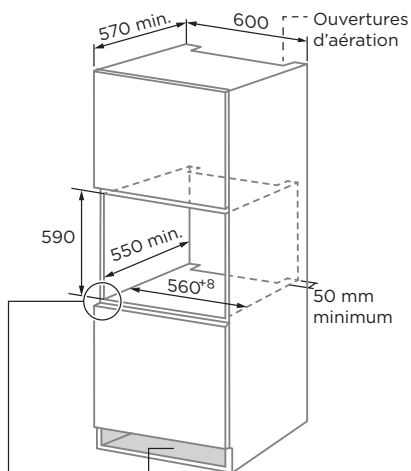
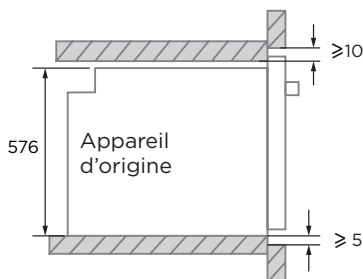
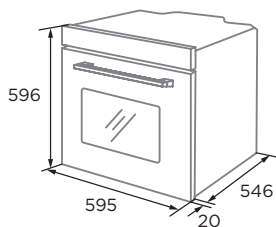
Menu automatique A

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
A08	Saumon rôti avec salade de cresson et caviar		6 min	220 °C	Oui
A09	Bar en croûte de sel		13 min	250°C	Oui
A10	Soufflé		13 min	200 °C	Oui
A11	Délice de chocolat		40 min	150 °C	Oui
A12	Pizza aux tomates, à la mozzarella et au basilic		7 min	250°C	Oui
A13	Poudin au pain et au beurre		50 min	180 °C	Oui
A14	Biscuits au beurre de cacahuètes		13 min	175°C	Oui
A15	Gâteau aux fruits		30 min	180 °C	Oui
A16	Gâteau à la lave de chocolat		13 min	200 °C	Oui
A17	Biscuits noirs et blancs		12 min	165°C	Oui
A18	Pommes de terre au four avec fromage		60+18 min	205°C	Oui
A19	Tarte aux tomates		35 min	200 °C	Oui
A20	Haricots verts au parmesan		20 min	200 °C	Oui

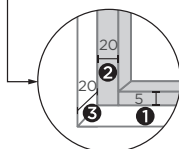
FR

INSTALLATION DU PRODUIT

Schéma de l'armoire (armoire en position verticale)



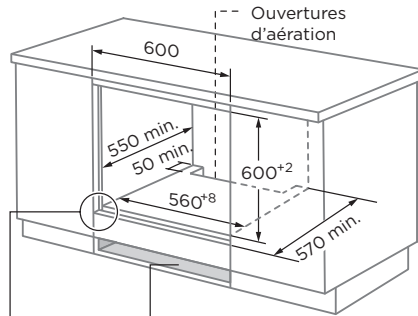
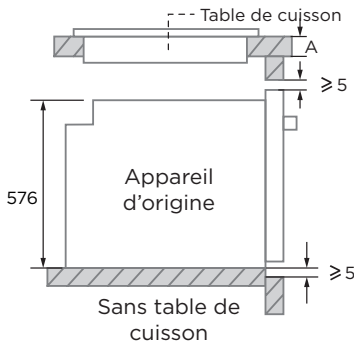
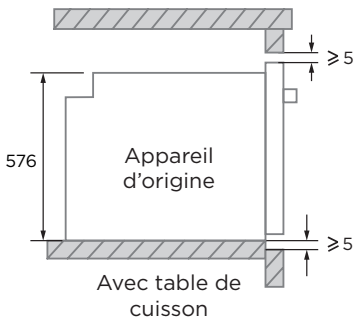
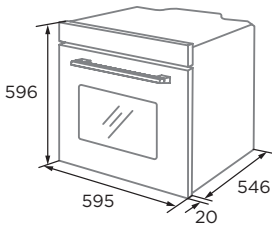
Surface de ventilation minimum dans le fond : 250 mm²



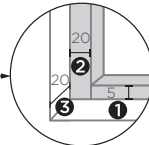
- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte respectivement en haut et en bas.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte respectivement à gauche et à droite.
- ❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

1. L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée au minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas sont en mm.

Schéma de l'armoire (armoire en position horizontale)



Surface de ventilation minimum dans le fond : 250 mm²



- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte respectivement en haut et en bas.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte respectivement à gauche et à droite.
- ❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

En cas d'installation de l'appareil sous la table de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail (A) est indiquée ci-dessous :

Type de table de cuisson	Plan de travail A
Table de cuisson à induction	37 mm
Table de cuisson à induction pleine surface	47 mm
Table de cuisson à gaz	30 mm
Table de cuisson électrique	27 mm

1. L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée au minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas sont en mm.

Instructions importantes relatives à l'installation

Indique un contenu [obligatoire]

1. Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que si ce dernier a été installé selon les normes professionnelles, conformément à ces d'utilisation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter toute rayure ou choc électrique.
3. Les éléments encastrés doivent pouvoir résister à une température de 90° C et les façades des éléments adjacents à une température de 70° C.
4. Veuillez utiliser une prise de courant 16 A.

Consignes utiles [ce qu'il faut éviter]

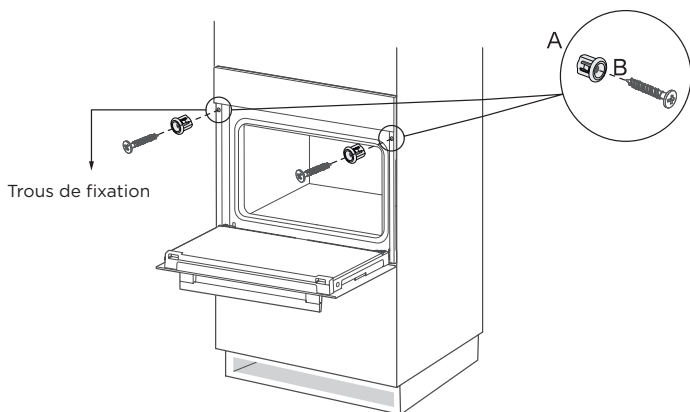
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'une cuisine, au risque de provoquer sa surchauffe.
2. Après l'avoir déballé, vérifiez si l'appareil est endommagé. Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
3. N'obstruez ni l'évent de l'appareil ni l'espace entre l'armoire et l'appareil.
4. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. L'appareil étant très lourd, ne le soulevez pas par la poignée de la porte.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé(e), cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

FR **Consignes utiles [remarques]**

1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter d'endommager l'appareil ou les armoires.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez de la cavité tout matériel d'emballage et accessoire.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté de l'armoire) afin de faciliter la mise hors tension.
4. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise.
5. Veuillez vous référer au « schéma de l'armoire » pour prendre connaissance des exigences relatives à sa profondeur nette. L'espace entre le fond de l'armoire et le panneau arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

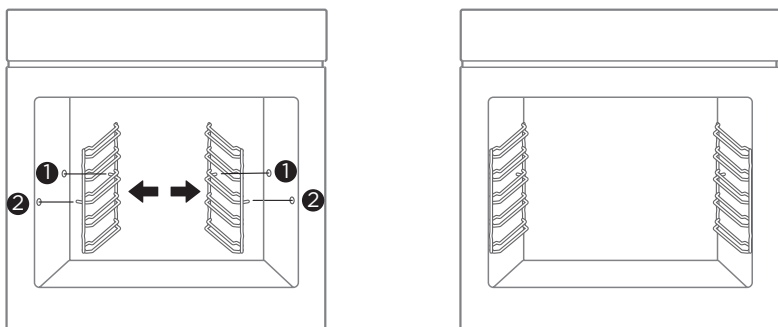
Étapes d'installation

1. Veuillez configurer l'armoire selon le « schéma de l'armoire ».
2. Avant l'installation, assurez-vous que la prise de courant est normale la mise à la terre appropriée, et que les dimensions de l'armoire sont conformes aux exigences de l'installation.
3. Placez l'appareil aux emplacements prévus à cet effet dans la cuisine, installez-le dans une armoire verticale et branchez l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte de l'appareil et observez le cadre latéral de l'appareil (position illustrée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil à l'armoire à l'aide des deux bouchons en caoutchouc (A) et des vis (B) livrés avec l'appareil.

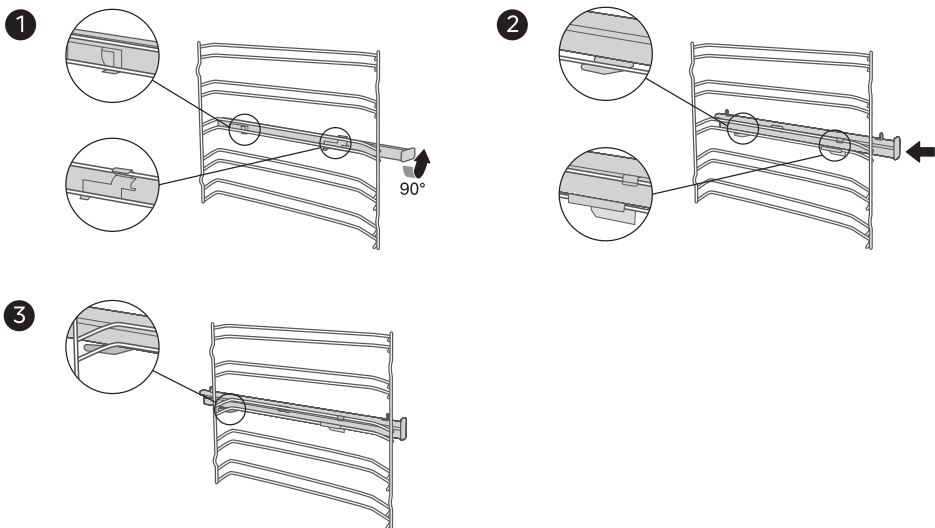


FR

Installation des accessoires



Installation des accessoires (uniquement pour certains modèles)



FR

CONSIGNES D'UTILISATION

Première utilisation




1. Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez le four et les accessoires dans une certaine mesure. Retirez les pièces de protection de l'emballage d'expédition du four. Retirez tous les accessoires (ex : plaques de cuisson, grilles, mousse, etc.) de la cavité.
2. Nettoyez soigneusement l'accessoire avec de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse douce.
3. Essuyez la cavité et les surfaces du four avec un chiffon doux et humide.
4. Pour éviter tout risque d'incendie, assurez-vous que la cavité n'est pas encombrée de matériaux d'emballage et d'accessoires avant de l'utiliser pour la première fois.
5. Lors de la première utilisation, conservez la cuisine très ventilée (ouvrez la hotte et les fenêtres). Pendant cette période, les enfants et les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart de la cuisine et les portes des pièces adjacentes doivent être fermées.
6. Afin de supprimer l'odeur des nouveaux produits, procédez comme suit :

Mode four	Température	Temps
 Conventionnel	250°C	0,5 heure

Réglage de l'horloge

Avant d'utiliser votre four, réglez l'horloge.

Si vous souhaitez modifier à nouveau l'horloge, suivez les étapes 1 et 2.

1. En mode veille, tournez le bouton pour accéder au mode de réglage.
2. Appuyez sur la touche «» pour 3 secondes
3. Tournez le bouton pour régler les heures de l'horloge.
4. Appuyez sur la touche «» pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler les minutes de l'horloge.
6. Appuyez sur la touche «» pour terminer le réglage de l'horloge.

FR

Fonction cuisson

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner le mode.
2. Appuyez sur la touche «▷||» ou «⏸» et tournez le bouton pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche «⏸» et tournez le bouton pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche «⏸» pour préchauffer la cavité (peut être omise).
5. Appuyez sur la touche «▷||» pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

1. Le préchauffage permet de garantir la qualité gustative et nutritionnelle des aliments.
2. Après le préchauffage, mettez les aliments dans le four, fermez la porte du four et démarrez la cuisson.
3. Pendant la cuisson, appuyez sur la touche «⏸» et tournez le bouton pour régler la température. Appuyez sur la touche «⏸» à nouveau et tournez le bouton pour régler l'heure. Si aucune opération n'est effectuée dans les 6 secondes suivant la fin du réglage, les paramètres de réglage sont automatiquement confirmés.
4. Pendant la cuisson, ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche «▷||» pour interrompre la cuisson. Après la fermeture de la porte du four, le four se remettra en marche.

Automatic menu

1. En mode veille, tournez le bouton pour accéder au mode de réglage.
2. Appuyez sur la touche «A» ou sur «⏸» et tournez le bouton pour sélectionner le menu.
3. Appuyez sur la touche «▷||» pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

1. Pour le menu qui nécessite un préchauffage, placez les aliments dans le four pour démarrer la cuisson une fois le préchauffage terminé.
2. Veuillez vous référer au tableau des menus pour obtenir des informations sur les menus.

Mode démo

1. En état de veille, appuyez sur la touche "⏸" et maintenez-la enfoncée pendant 10 secondes pour accéder au réglage du mode démo. À ce moment, l'écran d'affichage affiche « OFF » et vous pouvez activer le bouton pour sélectionner l'état On ou OFF, et confirmez automatiquement la sortie du réglage après 3 secondes d'inactivité, ou appuyez sur la touche "⏸" court pour quitter le réglage.
2. Le mode démo a une fonction de mémoire hors tension. En mode démo, le four est toujours en mode démo après avoir coupé l'alimentation puis l'avoir allumé. Pour quitter la démo mode, veuillez vous référer à l'étape 1 et le régler sur « OFF ».
3. En mode démo, la cuisson est lancée, le grand relais du tuyau de chauffage ne fonctionne pas et le petit relais fonctionne normalement ;

CONFIGURATION ET UTILISATION DE L'APPLICATION

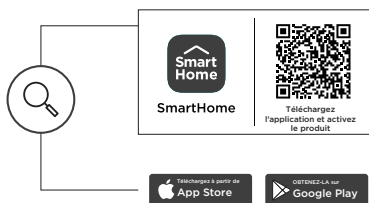
Guide de Démarrage Rapide

CONNECTEZ VOTRE APPAREIL À VOTRE TÉLÉPHONE MOBILE AVEC SmartHome App

1

Télécharger l'application SmartHome

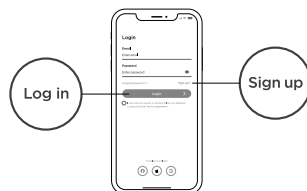
Scannez le code QR ou trouvez-nous sur votre App store



2

Inscription et connexion

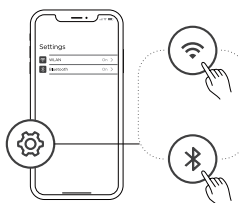
Connectez-vous pour les utilisateurs existants ou inscrivez-vous pour les nouveaux utilisateurs



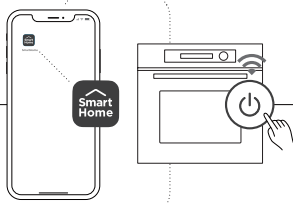
3

Connectez vos appareils à SmartHome

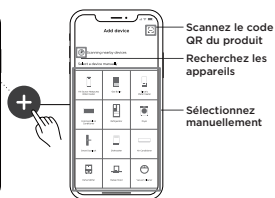
ÉTAPE 1. Connectez-vous au réseau sans fil et activez la fonction Bluetooth



ÉTAPE 2. Ouvrez l'application SmartHome. Mettez l'appareil sélectionné sous tension



ÉTAPE 3. Ajoutez votre appareil en utilisant l'une des méthodes suivantes :

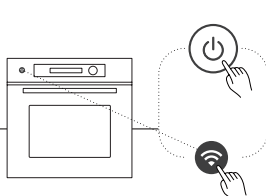


FR

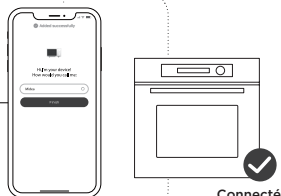
ÉTAPE 4. Assurez-vous que l'appareil et l'application sont sur le même réseau sans fil.



ÉTAPE 5. Appuyez sur le bouton Wi-Fi pour 3 secondes sur le panneau. Après avoir suivi les instructions d'installation, il se connectera automatiquement.



ÉTAPE 6. Renommez votre appareil et essayez de le contrôler à distance.



Conseils rapides

- Assurez-vous que vos appareils sont sous tension.
- Gardez votre téléphone portable à proximité de votre appareil pendant la connexion.
- Connectez votre téléphone portable au réseau sans fil de votre domicile.
- Activez la fréquence de 2,4 GHz sur votre routeur de réseau sans fil. Contactez le fabricant si vous n'êtes pas sûr que le routeur prenne en charge le 2,4 GHz.
- L'appareil est incapable de se connecter à un réseau sans fil nécessitant une authentification et apparaît également dans les lieux publics tels que les hôtels et les restaurants.
- Il est recommandé d'utiliser un nom de réseau sans fil qui ne contient que des lettres et des chiffres. Si le nom de votre réseau sans fil contient des caractères spéciaux, modifiez-le dans le routeur. Désactivez WLAN+ (Android) ou WLAN Assistant (iOS) lorsque vous connectez vos appareils au réseau.
- Pour reconnecter un appareil au réseau sans fil, cliquez sur « + » sur l'écran d'accueil de l'application et ajoutez à nouveau l'appareil par catégorie et modèle en suivant les instructions de l'application.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

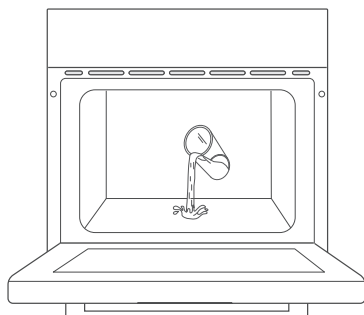
Nettoyage

Débranchez l'alimentation avant tout nettoyage et entretien.

Afin d'assurer une longue durée de vie du four, il convient de le nettoyer soigneusement fréquemment.

Voici les étapes de nettoyage :

1. Après la cuisson, patientez jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Nettoyez les débris d'aliments de la chambre de four.
4. Nettoyez la surface du four avec un chiffon doux imbibé de détergent et séchez.
5. Démarrez la fonction de nettoyage à l'eau comme suit :
 - 1). Ajoutez environ 250 ml d'eau purifiée et une quantité appropriée de savon à vaisselle pour la cavité et bien mélanger.
 - 2). Avec la porte du four fermée, tournez le bouton sur $\overline{1e}$ " \square H \square H " .
 - 3). Appuyez sur la touche " >|| " (le temps de travail est de 30 minutes).
6. Une fois la fonction de nettoyage à l'eau terminée, attendez que le four refroidisse complètement. Séchez ensuite la cavité du four avec une éponge absorbante propre ou un chiffon doux.

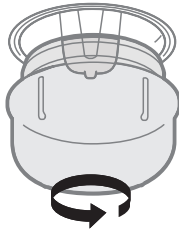


REMARQUE

1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchant, de brosse dure ou produits corrosifs, au risque d'endommager le four et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent de récurage rugueux ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Dévissez la lampe en la tournant dans le sens antihoraire (attention, ça peut être rigide) et la remplacer par une lampe neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule qui doit résister à 300°C. Pour les lampes de remplacement, contactez votre centre de service local.
4. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
5. Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.



Avertissement

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lampe.


DÉPANNAGE

S'il est impossible de résoudre le problème ou si d'autres problèmes surgissent, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer	• L'alimentation n'est pas branchée	• Branchez l'alimentation
	• L'interrupteur d'alimentation principal n'est pas activé	• Activez l'interrupteur d'alimentation
	• La porte du four n'est pas fermée	• Fermer la porte du four
La lampe ne s'allume pas	• La lampe est cassée	• Contactez le service après-vente
Une forte odeur ou de la fumée est émise	• Première utilisation	• Aucun traitement nécessaire
Les aliments ne sont pas cuits	• La température est trop basse	• Sélectionnez une température plus élevée
	• La quantité d'aliments est trop grande	• Cuisez de plus petites quantités ou allongez la durée de cuisson
Aliments brûlés ou cuits de manière irrégulière	• La température est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long	• Réglez la température ou la durée de cuisson
	• Les aliments sont trop proches des tubes chauffants	• Positionnez les ustensiles différemment
Le ventilateur n'arrête pas de tourner après la cuisson	• Le ventilateur continue à tourner pour assister la dissipation de la chaleur	• Aucun traitement nécessaire

FR

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

Le logo , les marques verbales, le nom commercial, la présentation et toutes les versions de ces éléments sont des propriétés précieuses de Midea Group ou de ses sociétés affiliées (« Midea »), auxquelles sont rattachés des marques, des droits d'auteur et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que toute bonne volonté résultant de l'utilisation d'une partie quelconque de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une violation de la marque ou une concurrence déloyale en violation des lois pertinentes.

Ce manuel est créé par Midea et Midea en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou personne ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Instructions importantes pour l'environnement

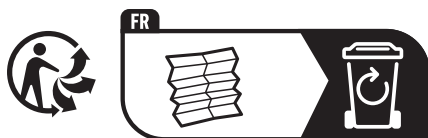
Conformité avec la directive DEEE et élimination du produit usagé :
Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/EU). Cet appareil porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que cet appareil, une fois usé, ne doit pas être mis au rebut au même titre que les autres déchets ménagers. L'appareil, une fois usé, doit être soumis à un point de collecte officiel dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces points de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant qui vous a vendu l'appareil. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations nationales sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Il faut les amener aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, Nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les dispositions de la loi applicable en matière de protection des données, conformément aux pays dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, le Règlement général sur la protection des données de l'UE (RGPD).

En règle générale, nous traitons les données pour remplir notre obligation contractuelle avec vous et pour des raisons de sécurité des produits, pour sauvegarder vos droits en rapport avec les questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données personnelles peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre délégué à la protection des données via **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit de vous opposer à ce que vos données personnelles soient traitées à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter via **MideaDPO@midea.com**. Pour trouver des informations supplémentaires, veuillez suivre le code QR.



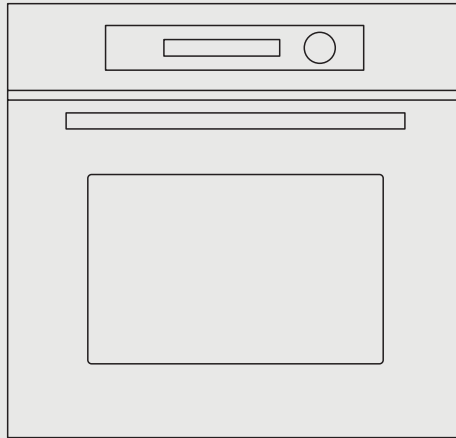
make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 tous droits réservés

Importer: Midea Electrics France 58 A rue du dessous des berges 75013 Paris



HORNO INTEGRADO



MANUAL DEL USUARIO

MBO7NM30E4-BK

Avisos de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas.

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para más detalles.

El diagrama anterior es sólo de referencia. Tome como referencia el aspecto del producto real.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO	ES-01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	ES-02
ESPECIFICACIONES	ES-06
VISTA GENERAL DEL PRODUCTO	ES-07
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	ES-09
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	ES-13
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	ES-18
CONFIGURACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA APLICACIÓN	ES-20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	ES-22
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	ES-24
MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	ES-25
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	ES-26
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	ES-27

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes pautas de seguridad tiene como objetivo evitar riesgos o daños imprevistos debido al uso inseguro o incorrecto del aparato. Por favor, verifique el empaque y el producto a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por razones de seguridad. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de derechos de garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a los gases extremadamente inflamables.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia

El símbolo indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave.



Precaución

El símbolo indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada.



Atención

El símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Cumplir con las instrucciones

Este símbolo indica que únicamente un técnico de mantenimiento debe operar y realizar el mantenimiento de este aparato conforme a las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar o poner en servicio el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

▲ ADVERTENCIA

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Este aparato pueden usarlo niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben hacerlo niños sin supervisión.
Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

⊘ PROHIBIDO

- 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 destrozce el cristal.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema separado de mando a distancia.
- 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.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en ellos, puede desequilibrar el aparato y romper la puerta.
- No deje que los niños se acerquen al horno mientras está funcionando, en especial cuando la parrilla esté encendida.

- No lo utilice bajo la encimera y no debe ser objeto de derrames de los recipientes sobre las superficies bajo las que está instalado el aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice el producto en un entorno donde exista circulación de aire.
- Durante su uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos térmicos dentro del horno.
- 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 ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- Se debe incorporar una desconexión de todos los polos en el cableado fijo conforme a la normativa de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.
- Por la presente, [Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufactur-ing Co.], declara que este [MBO7NM30E4-BK] cumple los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de la Directiva RE 2014/53/UE y otras disposiciones pertinentes del Reglamento sobre equipos radioeléctricos de 2017.

ES

Se adjunta una copia completa de la Declaración de Conformidad.

ATENCIÓN

- Cuando se enciende el 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 30 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior del horno.
- Durante el primer uso, es completamente normal que haya un ligero humo y puera. En caso de que eso se produzca, debe esperar a que desaparezca el olor antes de poner alimentos en el horno.
- Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este 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.

ES

ESPECIFICACIONES

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

Nombre del proveedor	Midea
Identificación del modelo	MBO7NM30E4-BK
Índice de eficiencia energética	61,2
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,10 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo forzado por ventilador	0,52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 L
Tipo de horno	Horno integrado
Suministro eléctrico	220-240 V~ 50 Hz-60 Hz
Potencia eléctrica	3,2kW

CONSUMO DE ENERGÍA

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

Modo de espera	0,8 W
Modo de espera en red	2,0 W

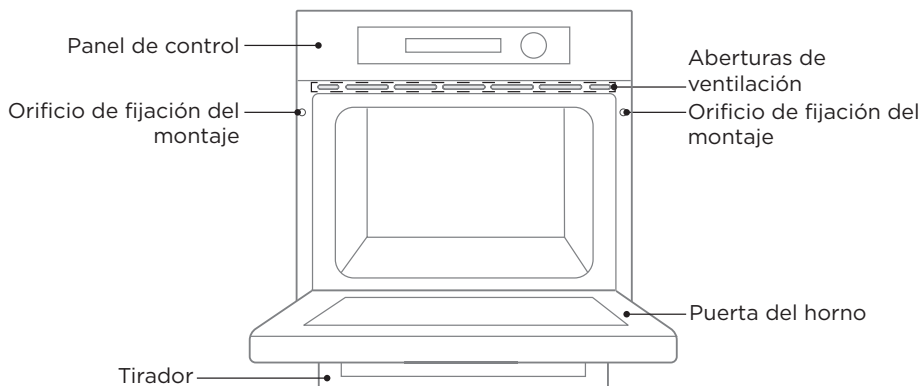
El tiempo máximo necesario para que el horno alcance automáticamente el modo o condición de baja potencia aplicable. 20 minutos

ES

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Horno

Al sacar los alimentos, utilice guantes aislantes del calor para evitar quemaduras. Preste atención al aire caliente al abrir la puerta del horno.

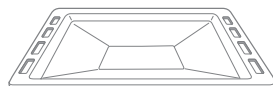


Accesorios



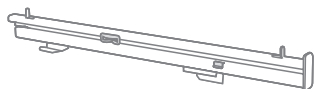
1 rejilla de parrilla

Ase alimentos o coloque recipientes de cocina resistentes al calor



1 bandeja de parrilla

Cocinar alimentos o recibir restos de comida





2 rieles deslizantes

ES

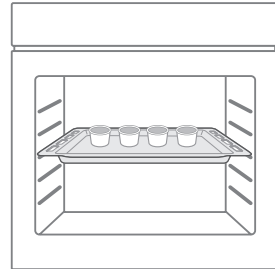
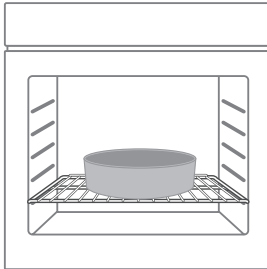
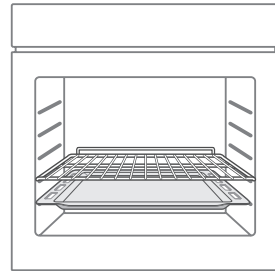
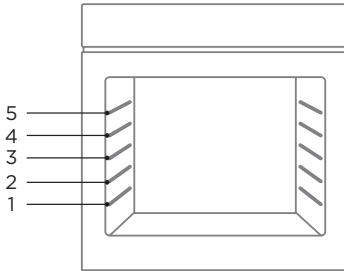
Uso de los accesorios

Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja de la parrilla deben colocarse entre el primer y el quinto nivel. Cuando las use juntas, coloque la bandeja de la parrilla debajo de la rejilla de la parrilla.

Cuando cocine un gran volumen de alimentos, puede retirar los soportes a ambos lados del interior del horno y colocar los alimentos y la bandeja de la parrilla en la parte inferior del horno. Se recomiendan las siguientes funciones para cocinar:  .

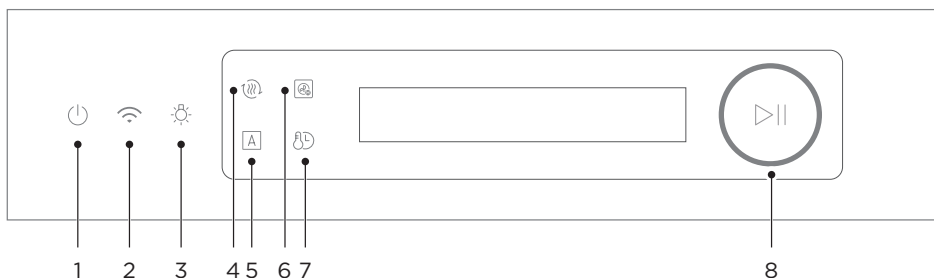
NOTA

Para evitar la acumulación de calor en el fondo de la cavidad, no utilice la función de la combinación del tubo de calentamiento inferior para calentar y cocinar.



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Panel de control del horno



icono	Presentación
1	Cancelar Cancelar la configuración actual y volver al estado de espera.
2	Inalámbrico Mantenga pulsado durante 3 segundos para acceder a la configuración de la red de conexión. Mantenga pulsado durante 8 segundos para desconectar la red.
3	Lámpara Pulse esta tecla brevemente para encender o apagar la lámpara. Mantenga pulsado durante 3 segundos para acceder al bloqueo para niños o desbloquearlo.
4	Precalentar Precalentar la cavidad para garantizar el sabor de los alimentos.
5	Menú A Pulse esta tecla para seleccionar el menú automático.
6	Menú H Pulse esta tecla para seleccionar el menú de cocción a alta temperatura.
7	Ajustar Ajustar la temperatura o el tiempo de cocinado.
8	Ajustar Gire el mando giratorio para ajustar los parámetros; Pulse esta tecla para iniciar o pausar el trabajo.














ES

NOTA

- Después de conectar o volver a conectar el horno a la red eléctrica, la red inalámbrica se encuentra en estado «ON».
- En estado de espera, pulse primero la tecla «» y, a continuación, pulse rápidamente la tecla «» para acceder a la consulta del estado de la red inalámbrica (pantalla «ON» o «OFF»).
- En la interfaz de consulta del estado de la red inalámbrica, pulse de nuevo la tecla «» y, a continuación, pulse rápidamente la tecla «» para cambiar el estado de la red inalámbrica.
- Si la red inalámbrica está en estado «OFF», el horno no podrá controlarse a distancia mediante la aplicación.
- Wi-Fi de 2,4G: 2412 MHz-2472 MHz, <20 dBm
- BLE: 2402 MHz-2480 MHz, <10 dBm

NOTA

1. Como una función separada, los consumidores solo utilizan la luz del horno para elegir la observación de los alimentos o para limpiar el receptáculo. Una vez que el usuario lo abre, debe cerrarlo de forma activa antes de salir y volver al modo en espera.
2. Tras cocinar en el horno, el ventilador de refrigeración continuará encendido para disipar el calor. El horno únicamente se cerrará cuando la temperatura principal sea inferior a 75 °C.

Modo	Presentación
 Convencional	Los elementos térmicos superior e inferior funcionan juntos para ofrecer un cocinado de convección.
 Convección	En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calor uniforme para hornear una o varias capas. Esto es especialmente adecuado para hornear alimentos que requieren una coloración uniforme.
 Convencional + ventilador	La combinación de ventilador y los elementos térmicos superior e inferior ofrecen una penetración del calor y coloración uniforme, principalmente al cocinar carne.
 Calor por radiación	Se enciende y se apaga el elemento interno de la parrilla para mantener la temperatura. Se puede usar para asar una pequeña cantidad de alimentos.
 Asado doble+ventilador	El elemento térmico radiante superior y el elemento calefactor superior funcionan con ventilador.
 Asado doble	El elemento térmico radiante y el elemento térmico superior funcionan.
 Pizza	Especialmente indicado para hacer pizza.
 Calor inferior	El calor se proporciona mediante tubos calefactores en la parte inferior del horno. Se usan principalmente para mantener calientes y dar color a los alimentos.
 ECO	Cocer los ingredientes seleccionados de forma suave.
 Fermentación	Hacer masa de levadura o yogur.
 Descongelación	La circulación del aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados, (sin usar ningún tipo de calor).
 Mantener el calor	Mantenga constante la temperatura de los alimentos.
 AGUA Limpieza	El vapor ablanda los restos de comida en el interior.

ES

Menú de alta temperatura














Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
H01	Jarrete de cerdo glaseado con miel		25 min	210 °C	Sí
H02	Chuletas de cerdo rebozadas con panko		15 min	260 °C	Sí
H03	Muslos de pato		20 min	250 °C	Sí
H04	Marsala de cerdo con espinacas y champiñones salteados		10 min	280 °C	Sí
H05	Pollo asado		20+25 min	250--180 °C	Sí
H06	Costillas BBQ St. Louis		90+15 min	110--280 °C	Sí
H07	Langosta al horno		8 min	280 °C	Sí
H08	Tarta de manzana		20+25 min	205--180 °C	Sí
H09	Pan de chapata		30 min	230 °C	Sí
H10	Marisco variado		35 min	200 °C	Sí

Menú automático

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
A01	Pierna de cordero asada con salsa de menta		45+35 min	175 °C	Sí
A02	Pato asado con salsa de naranja		40+15 min	220-230 °C	Sí
A03	Pata de cordero asada con judías		15+75 min	205 °C	Sí
A04	Costillas de cerdo a la barbacoa con salsa de guayaba		20+10 min	180--235 °C	Sí
A05	Tarrina de pato		120 min	160 °C	Sí
A06	Rollo de espárragos		10 min	230 °C	Sí
A07	Carne de buey medio cocinada		130 min	80 °C	Sí

ES

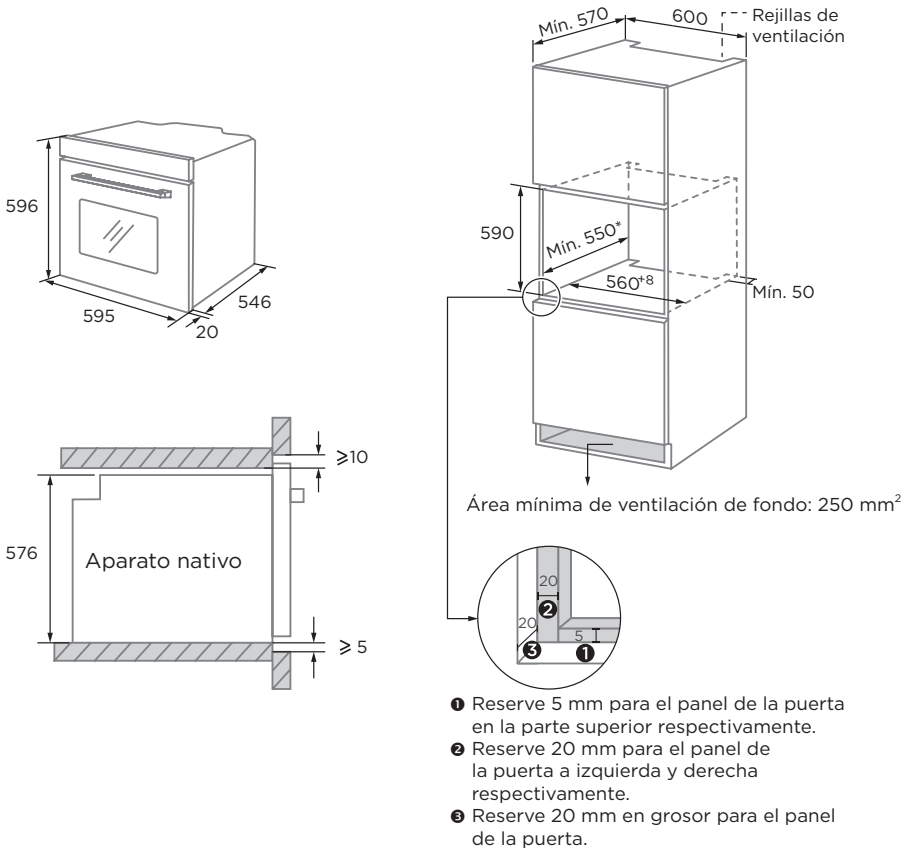
Menú automático A

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
A08	Salmón asado con ensalada de berros y caviar		6 min	220°C	Sí
A09	Lubina en costra de sal		13 min	250 °C	Sí
A10	Sopa		13 min	200 °C	Sí
A11	Delicias de chocolate		40 min	150 °C	Sí
A12	Pizza con tomate, mozzarella y albahaca		7 min	250 °C	Sí
A13	Budín de pan y mantequilla		50 min	180 °C	Sí
A14	Galletas de mantequilla de cacahuete		13 min	175 °C	Sí
A15	Tarta de fruta		30 min	180 °C	Sí
A16	Pastel de lava de chocolate		13 min	200 °C	Sí
A17	Galletas en blanco y negro		12 min	165 °C	Sí
A18	Patatas asadas con queso		60+18 min	205 °C	Sí
A19	Tartaleta de tomate		35 min	200 °C	Sí
A20	Alubias francesas con parmesano		20 min	200 °C	Sí

ES

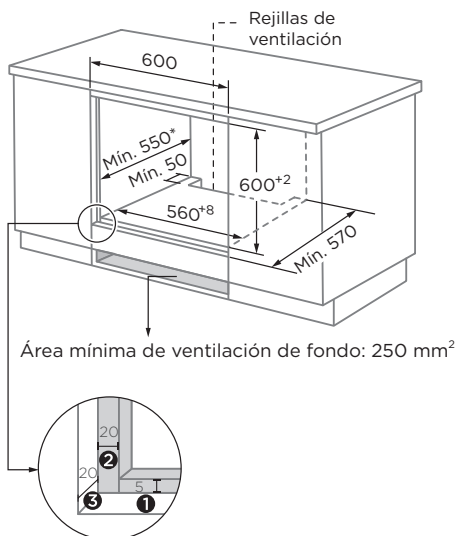
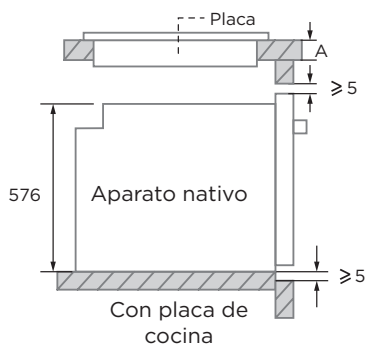
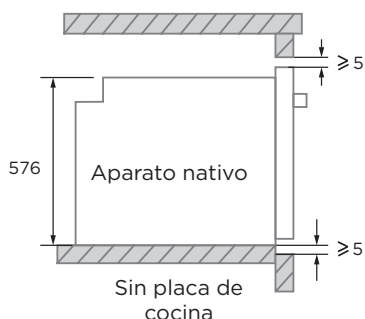
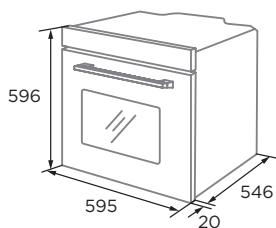
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Diagrama del armario (armario de pie)



1. El tablero del armario tiene un grosor de 20 mm.
2. Si la toma de corriente se encuentra en la parte trasera del aparato, es necesario aumentar el fondo de la apertura del armario desde el mínimo de 590 mm hasta 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

Diagrama del armario (armario a tierra)



- ❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior respectivamente.
- ❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a izquierda y derecha respectivamente.
- ❸ Reserve 20 mm en grosor para el panel de la puerta.

ES

Si el aparato se instala debajo de la placa de cocina, el grosor mínimo de la encimera A, se muestra a continuación:

Tipo de placa de cocina	Encimera A
Placa de inducción	37 mm
Placa de inducción de superficie completa	47 mm
Cocina de gas	30 mm
Cocina eléctrica	27 mm

1. El tablero del armario tiene un grosor de 20 mm.
2. Si la toma de corriente se encuentra en la parte trasera del aparato, es necesario aumentar el fondo de la apertura del armario desde el mínimo de 590 mm hasta 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

Instrucciones importantes de instalación

Contenido que significa [obligatorio]

1. El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si se ha instalado según normativas profesionales de acuerdo con estas instrucciones de instalación. El instalador debe responsabilizarse de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.
2. El proceso completo de instalación requiere de dos instaladores profesionales. Durante la instalación hay que utilizar guantes de protección secos para evitar arañazos y descargas eléctricas.
3. Las unidades instaladas deben ser resistentes al calor hasta 90 °C, y los frentes de las unidades adyacentes hasta los 70 °C.
4. Utilice una toma de corriente de 16 A.

Contenido que significa [prohibido]

1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o detrás de la puerta de la cocina, ya que la falta de circulación de aire causaría el sobrecalentamiento de la unidad.
2. Después de desembalar el aparato, compruebe que no presenta daños. No enchufe el aparato si ha sufrido algún daño durante el transporte.
3. No bloquee las rejillas de ventilación del aparato ni el espacio entre el armario y el aparato.
4. Extreme las precauciones cuando mueva o instale el aparato. Es muy pesado, no lo levante agarrando por el asa de la puerta.
5. Si el enchufe o el cable de alimentación presentan daños, deje de usar el aparato inmediatamente para evitar un incendio, una descarga eléctrica u otro tipo de lesiones.

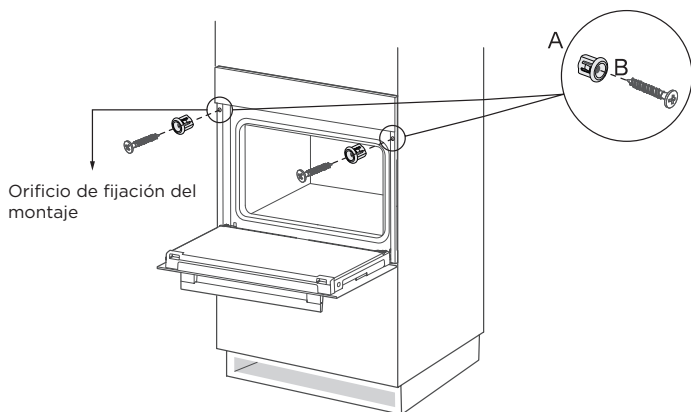
Contenido que significa [nota]

1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños en el armario o en el propio aparato.
2. Antes de usar el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior.
3. La toma de corriente deberá ser accesible para los usuarios (p. ej., próxima al armario) para facilitar la desconexión.
4. Después de finalizar la instalación, asegúrese de que el enchufe esté correctamente introducido en la toma de corriente.
5. Consulte el «Diagrama del armario» para conocer los requisitos de profundidad neta del armario. El espacio libre entre el tablero inferior del armario y el tablero trasero (o pared) no debe ser inferior a 50 mm.

ES

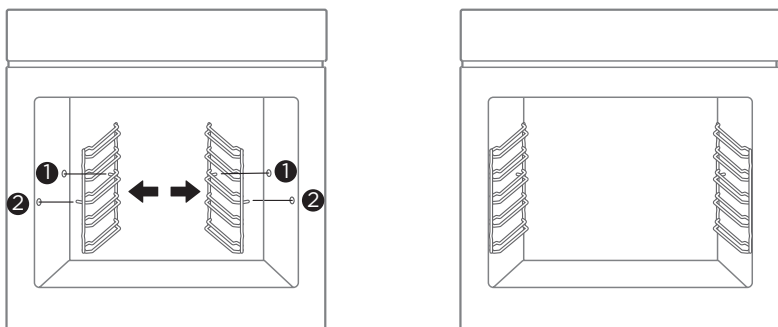
Pasos de instalación

1. Personalice el armario de acuerdo con el «Diagrama del armario».
2. Antes de la instalación, compruebe que la toma de corriente es normal con su correspondiente toma de tierra, y compruebe que las dimensiones del armario cumplen los requisitos de instalación.
3. Coloque el aparato en el lugar designado de la cocina, instálelo en un armario vertical y conecte la toma de corriente.
4. Para localizar los orificios de fijación del montaje, abra la puerta y fíjese en el marco lateral del aparato (la posición se indica en la imagen anterior).
5. Fije el aparato al armario usando los dos tapones de goma A y los tornillos B suministrados con el aparato.

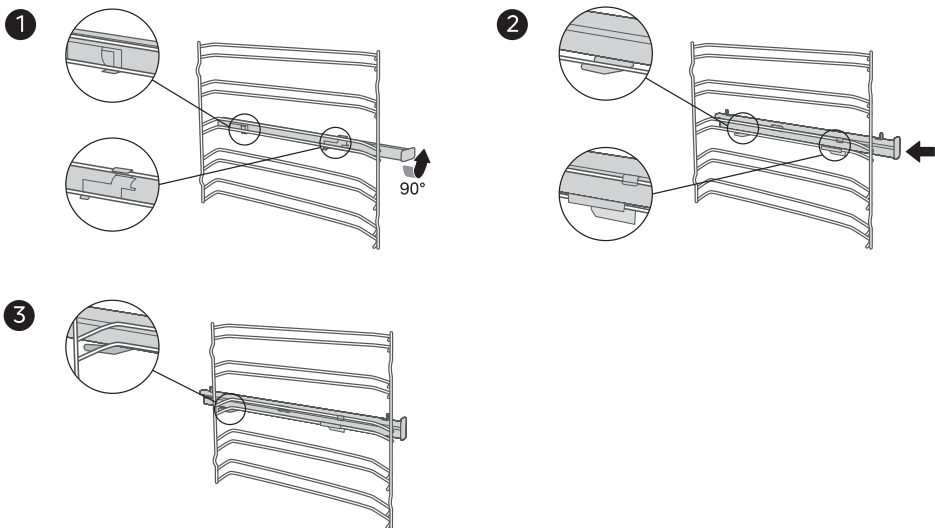


ES

Instalación de accesorios



Instalación de accesorios (solo para algunos modelos)



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Primer uso

1. Antes de usar el horno por primera vez, limpie el horno y los accesorios hasta cierto punto. Retire los elementos de embalaje utilizados durante el transporte del horno. Retire todos los accesorios (por ejemplo: bandejas de horno, rejillas, espuma, etc.) del interior.
2. Limpie a fondo los accesorios con agua jabonosa y un trapo o cepillo suave.
3. Limpie el interior del horno y las superficies exteriores con una bayeta humedecida.
4. Para evitar un incendio, asegúrese de que en el interior del horno no queden restos del embalaje y accesorios cuando lo utilice por primera vez.
5. La primera vez que use el horno, mantenga la cocina bien ventilada (abra las ventanas y encienda la campana). Durante este tiempo, mantenga a los niños y las mascotas fuera de cocina y cierre las puertas de las habitaciones adyacentes.
6. Para eliminar el olor de los productos nuevos, haga lo siguiente:




Modo horno	Temperatura	Tiempo
 Convencional	250 °C	0,5 hora

Configuración del reloj

ES

Antes de usar el horno, configure el reloj.

Si desea volver a modificar el reloj, siga los pasos 1 y 2.

1. En el estado de espera, gire el mando giratorio para entrar en el estado de ajuste.
2. Pulse la tecla «» durante 3 segundos.
3. Gire el mando giratorio para configurar la hora del reloj.
4. Pulse la tecla «» para confirmar.
5. Gire el mando giratorio para configurar los minutos del reloj.
6. Pulse la tecla «» para finalizar la configuración del reloj.

Función de horneado

1. En el estado de espera, gire el mando giratorio para seleccionar el modo.
2. Pulse la tecla «▶||» o «⏸» y gire el mando giratorio para configurar la temperatura.
3. Pulse la tecla «⏸» y gire el mando giratorio para configurar el tiempo.
4. Pulse la tecla «⏸» para precalentar el interior (puede omitirse).
5. Pulse la tecla «▶||» para empezar a cocinar.

NOTA

1. El precalentamiento sirve para garantizar el sabor y la nutrición de los alimentos.
2. Después del precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno, cierre la puerta del horno e inicie la cocción.
3. Durante el proceso de cocción, pulse la tecla «⏸» y gire el mando giratorio para configurar la temperatura. Pulse la tecla «⏸» otra vez y gire el mando giratorio para configurar el tiempo. Si no se realiza ninguna operación durante los 6 segundos siguientes a la finalización del ajuste, los parámetros de ajuste se confirmarán automáticamente.
4. Durante la cocción, abra la puerta del horno o pulse la tecla «▶||» para detener la cocción. Después de cerrar la puerta del horno se reiniciará.

Menú automático

1. En el estado de espera, gire el mando giratorio para entrar en el estado de ajuste.
2. Pulse la tecla «A» o «Ⓜ» y gire el mando giratorio para seleccionar el menú.
3. Pulse la tecla «▶||» para empezar a cocinar.

NOTA

1. Para el menú que necesita precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno para que comiencen a cocinarse una vez finalizado el precalentamiento.
2. Consulte la tabla de menús para obtener información al respecto.

ES

Modo Demo

1. En el estado de espera, mantenga pulsada la tecla «⏸» durante 10 segundos para acceder a la configuración del modo de demostración. En este momento, la pantalla muestra «OFF», y puede girar el mando giratorio para seleccionar el estado ON u OFF, y confirmar automáticamente la salida del ajuste después de 3 segundos sin operación, o pulsar brevemente la tecla «⏸» para salir del ajuste.
2. El modo de demostración tiene función de memoria de apagado. En el modo de demostración, el horno sigue en modo de demostración después de apagarlo y volver a encenderlo. Para salir del modo de demostración, consulte el paso 1 y ajústelo a «OFF».
3. En el modo de demostración, se inicia la cocción, el relé grande del tubo de calefacción no funciona, y el relé pequeño funciona normalmente;

CONFIGURACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA APLICACIÓN

Guía de inicio rápido

CONECTE SU DISPOSITIVO A SU TELÉFONO MÓVIL CON LA APLICACIÓN SmartHome

1

Descargar la aplicación SmartHome

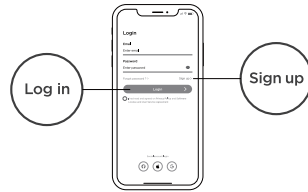
Escanee el código QR o búsquela en su tienda de aplicaciones



2

Registrarse e iniciar sesión

Acceso para usuarios existentes o registro para nuevos usuarios



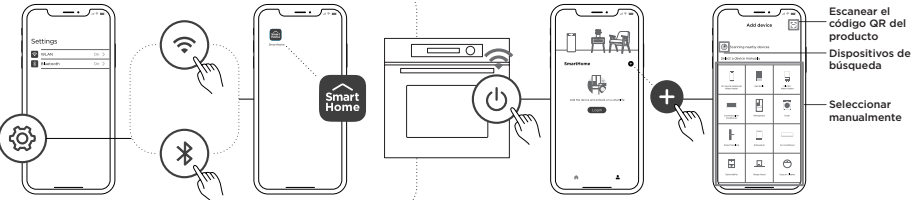
3

Conectar los dispositivos a SmartHome

PASO 1. Conéctese a la red inalámbrica y active Bluetooth

PASO 2. Abra la aplicación SmartHome. Encienda el dispositivo seleccionado

PASO 3. Añada su dispositivo utilizando uno de los siguientes métodos:



PASO 4. Asegúrese de que el dispositivo y la aplicación están en la misma red inalámbrica.

PASO 5. Pulse el botón Wi-Fi durante 3 segundos en el panel. Al seguir las instrucciones de configuración, se conectará automáticamente.

PASO 6. Cambie el nombre de su dispositivo e intente controlarlo a distancia.



ES

Consejos rápidos

- Asegúrese de que sus dispositivos están encendidos.
- Mantenga el teléfono móvil cerca del aparato durante la conexión.
- Conecte el teléfono móvil a la red inalámbrica de su casa.
- Active la frecuencia de 2,4 GHz del rúter de su red inalámbrica. Póngase en contacto con el fabricante si no está seguro de si el rúter es admite la frecuencia de 2,4 GHz.
- El dispositivo no puede conectarse a una red inalámbrica que requiera autenticación y también aparece en áreas públicas como hoteles y restaurantes.
- Se recomienda utilizar un nombre de red inalámbrica que solo contenga letras y números. Si el nombre de su red inalámbrica contiene caracteres especiales, modifíquelo en el rúter. Desactive WLAN+ (Android) o el Asistente de WLAN (iOS) cuando conecte sus dispositivos a la red.
- Para volver a conectar un dispositivo a la red inalámbrica, haga clic en «+» en la pantalla de inicio de la aplicación y añada de nuevo el dispositivo por categoría y modelo siguiendo las instrucciones de la aplicación.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

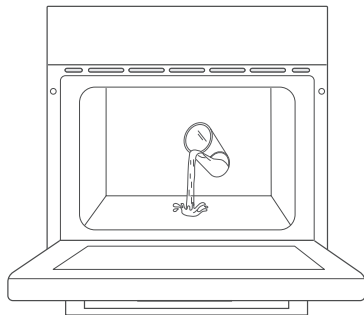
Limpieza

Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar o realizar trabajos de mantenimiento en el horno.

Para garantizar una larga vida útil del horno, debería limpiarlo a fondo con frecuencia.

Los pasos de limpieza son los siguientes:

1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Saque los accesorios del horno, enjuáguelos con agua caliente y séquelos.
3. Limpie los restos de alimentos de la cámara del horno.
4. Limpie la superficie del horno con una bayeta humedecida con detergente y luego, séquela.
5. Inicie la función de limpieza con agua como se indica a continuación:
 - 1). Añada al interior del horno unos 250 ml de agua purificada y una cantidad adecuada de jabón para vajilla y remueva bien.
 - 2). Con la puerta del horno cerrada, gire el mando a la posición « AGUA».
 - 3). Pulse la tecla «» (El tiempo de funcionamiento es de 30 minutos).
6. Una vez finalizada la función de limpieza con agua, espere a que el horno se enfríe completamente. A continuación, seque el interior del horno con una esponja absorbente limpia o un paño suave.



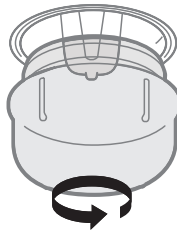
ES

Notas

1. No use herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros o agentes de limpieza corrosivos, de forma que no dañe el horno ni sus accesorios.
2. No use un estropajo duro o una espátula metálica afilada para limpiar el cristal del horno.

Sustitución de la lámpara

1. Apague el horno y desconecte la alimentación. Asegúrese de que las partes internas estén frías antes de tocarlas.
2. Retire la cubierta de la lámpara girándola en sentido antihorario (nota, debe estar rígida) y cambie la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Coloque la bombilla nueva, que tiene que resistir los 300 °C. Para solicitar una bombilla de reemplazo, contacte con su centro de servicio local.
4. Si tiene alguna duda, solicite la ayuda de un electricista cualificado.
5. El producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética: G.



Advertencia


Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que la alimentación eléctrica del aparato está desconectada y el aparato está completamente frío antes de retirar la cubierta de la lámpara.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no puede solventar el problema, o surgen nuevos problemas, contacte con el servicio de posventa.

Problema	Posible motivo	Solución
No es posible encenderlo	<ul style="list-style-type: none">• La alimentación no está conectada	<ul style="list-style-type: none">• Conecte la alimentación
	<ul style="list-style-type: none">• El interruptor principal no está encendido	<ul style="list-style-type: none">• Encienda el interruptor
	<ul style="list-style-type: none">• La puerta del horno no se cierra	<ul style="list-style-type: none">• Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	<ul style="list-style-type: none">• Está estropeada	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con el servicio posventa
Presenta un mal olor o humo intenso	<ul style="list-style-type: none">• Primer uso	<ul style="list-style-type: none">• No se requiere procesamiento
La comida no se cocina	<ul style="list-style-type: none">• La temperatura es demasiado baja	<ul style="list-style-type: none">• Use una temperatura más alta
	<ul style="list-style-type: none">• La porción de alimentos es demasiado grande	<ul style="list-style-type: none">• Cocine los alimentos en pedazos pequeños o prolongue el tiempo de cocinado.
ES Alimentos quemados o desiguales	<ul style="list-style-type: none">• La temperatura tiene una configuración demasiado elevada o el tiempo de cocinado es demasiado alto.	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste la temperatura o el tiempo de cocinado
	<ul style="list-style-type: none">• Los alimentos están demasiado cerca del tubo térmico	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste las capas de colocación de los accesorios
El ventilador no deja de funcionar tras detener el calor	<ul style="list-style-type: none">• El ventilador retarda su funcionamiento para la disipación del calor	<ul style="list-style-type: none">• No se requiere procesamiento

MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo , las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas sus versiones son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus filiales («Midea»), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Midea ha creado este manual y se reserva todos los derechos sobre el mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, o unirlo o venderlo con otros productos sin el consentimiento previos por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas se actualizan en el momento de la impresión de este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:
Este producto cumple la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto porta el símbolo de clasificación de equipos eléctricos y electrónicos para su eliminación (WEEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o distribuidor minorista donde se adquirió el producto. Cada hogar juega un papel importante en la recuperación y reciclado de aparatos antiguos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.



Información sobre el paquete

ES

Los materiales de envasado del producto están fabricados con materiales reciclables según nuestra Normativa Nacional de Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las disposiciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, de acuerdo con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, cuando corresponda, con el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) de la UE.

En general, nuestro procesamiento de datos es para cumplir con nuestras obligaciones contractuales con usted y por motivos de seguridad de los productos, para salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y preguntas del registro del producto. En algunos casos, pero solo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían ser transferidos a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Se proporcionará información adicional previa solicitud. Puede contactar a nuestro Delegado de Protección de Datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de venta directa, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 todos los derechos reservados