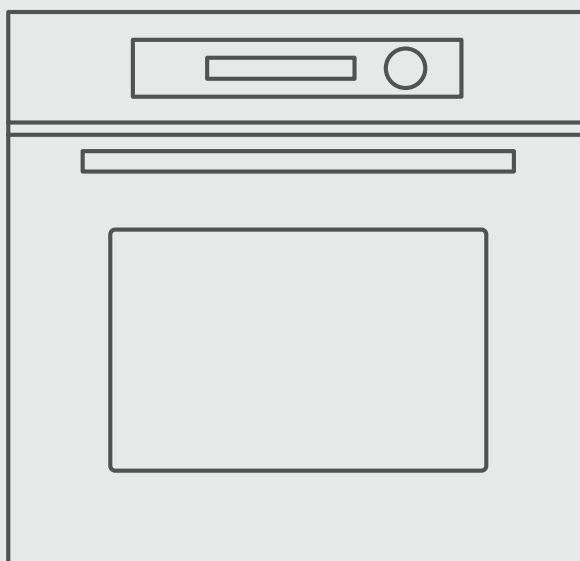




BUILT-IN OVEN

USER MANUAL

MBO7NP30E4-BK



SmartHome



Download the app &
activate product

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 illustration is for reference only. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 06

PRODUCT OVERVIEW 07

QUICK START GUIDE 09

PRODUCT INSTALLATION 14

OPERATION INSTRUCTIONS 19

CLEANING AND MAINTENANCE 22

TROUBLESHOOTING 25

DISPOSAL AND RECYCLING 26

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 concerns. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of symbols



Danger

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



Warning of electrical voltage

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commis-sioning 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 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 the 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 done by children without supervision.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The instructions for pyrolytic self-cleaning ovens shall state that excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. If, for cleaning, the manufacturer instructs the user to set the controls to a position higher than for normal cooking purposes, the instructions shall state that under such conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

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 the 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 the 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.

CAUTION

- Don't use under the worksurface and it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.
- Please use the product in 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 the use of the appliance by a 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.

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, for 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.
- The 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 the oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of the 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	MBO7NP30E4-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
Rated Voltage/Frequency	220-240 V~ 50-60 Hz
Electric Power	3.2 kW

ENERGY CONSUMPTION

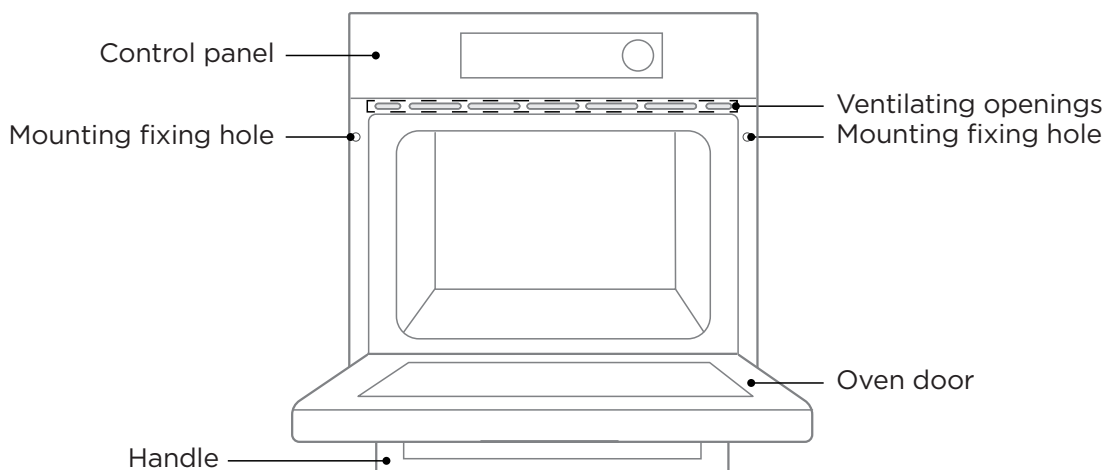
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

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.

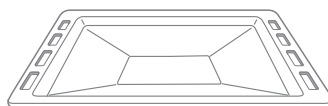


Accessories



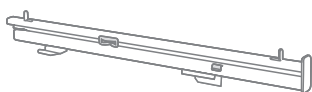
Grill rack x1

Grill food or place heat-resistant cooking containers



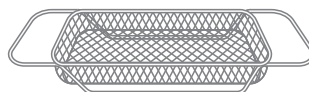
Grill tray x2

Cooking food or receiving food scraps



Slide rail x2

Only for some models



Air fry basket

Air fry function-specific
Only for some models

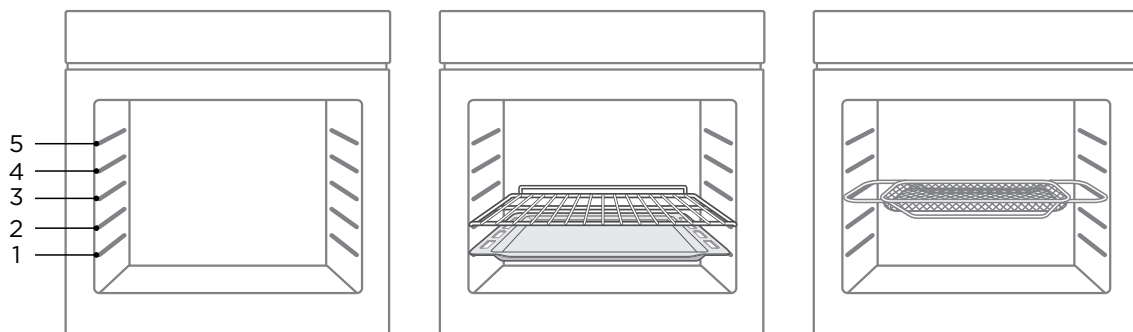


Probe x1

Only for some models

Accessories Use

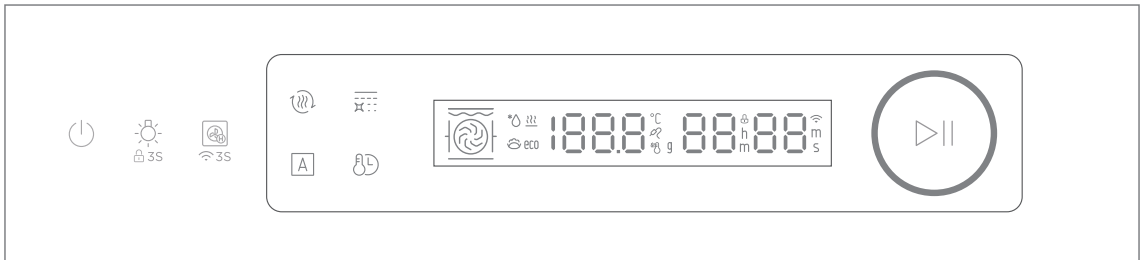
For the oven to work properly, the grill rack and grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the grill tray under the grill rack.



Only for some models

QUICK START GUIDE

Oven Control Panel



icon	Introduction
1 	Cancel the current setting and return to the standby state.
2 	Press this key briefly to turn on or off the lamp. Press and hold for 3 seconds to enter or release the child lock.
3 	In the standby state, press this key briefly to select the high-temperature baking menu, press it again briefly to cancel the menu selection and return to the upper and lower tube mode. In standby mode, press and hold this key for network connection.
4 	Preheat the cavity to ensure the taste of the food.
5 	Press this key to select the automatic menu.
6 	Press this key briefly to select the high-temperature self-cleaning mode, and press it again briefly to cancel the high-temperature self-cleaning mode and return to the upper and lower pipe mode.
7 	Adjust the temperature or time.
8 	Turn the knob to adjust the parameters; Press this key to start or pause the work.

NOTE

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

Mode	Temperature	Introduction
 Conventional	30°C -250°C	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
 Convection	50°C -300°C	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 colouring.
 Conventional+fan	50°C -250°C	The combination of the fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and colouration, primarily for cooking meat.
 Radiant heat	150°C -250°C	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill. You can use it to cook a small amount of food.
 Double grill + fan	50°C -250°C	The radiant heating element and top heating element are working with a fan.
 Double grill	150°C -250°C	The radiant heating element and top heating element are working.
 Pizza	50°C -300°C	Especially suitable for making pizza.
 Bottom heat	30°C -220°C	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and colouring the food.
 ECO	140°C -240°C	Cook the selected ingredients in a gentle way.
 Fermentation	30°C -45°C	Make yeast dough or yoghurt.
 Defrost	/	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 keep warm	60°C -100°C	Keep the temperature of food constant.
 AQUA Clean	/	Steam softens the food residue in the cavity.
 Air Fry	150°C -250°C	Air Fry is a special cooking mode that is designed to provide fast and even heat distribution .
 Pyrolytic	/	The cavity is cleaned by high temperature. Please make sure that there are no accessories in the cavity before starting.

High-temperature menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
H01	Handmade pizza		8min	300°C	Yes
H02	Steak		6min	300°C	Yes
H03	Honey glazed pork hock		25min	210°C	Yes
H04	Panko-breaded pork chops		15min	260°C	Yes
H05	Jugged duck legs		20min	250°C	Yes
H06	Pork marsala with sautéed spinach and mushroom		10min	280°C	Yes
H07	Roast chicken		45min	250--180°C	Yes
H08	St. louis BBQ rib		105min	110--280°C	Yes
H09	Baked lobster		8min	280°C	Yes
H10	Apple pie		45min	205--180°C	Yes
H11	Ciabatta bread		30min	230°C	Yes
H12	Mixed seafood		35min	200--220°C	Yes

Automatic menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
A01	Roasted lamb leg with mint sauce		80min	175°C	Yes
A02	Roasted duck with orange sauce		55min	220-230°C	Yes
A03	Roasted lamb leg with beans		90min	205°C	Yes
A04	BBQ pork rib with guava sauce		30min	180--235°C	Yes
A05	Duck terrine		120min	160°C	Yes
A06	Asparagus roll		10min	230°C	Yes

Automatic menu A

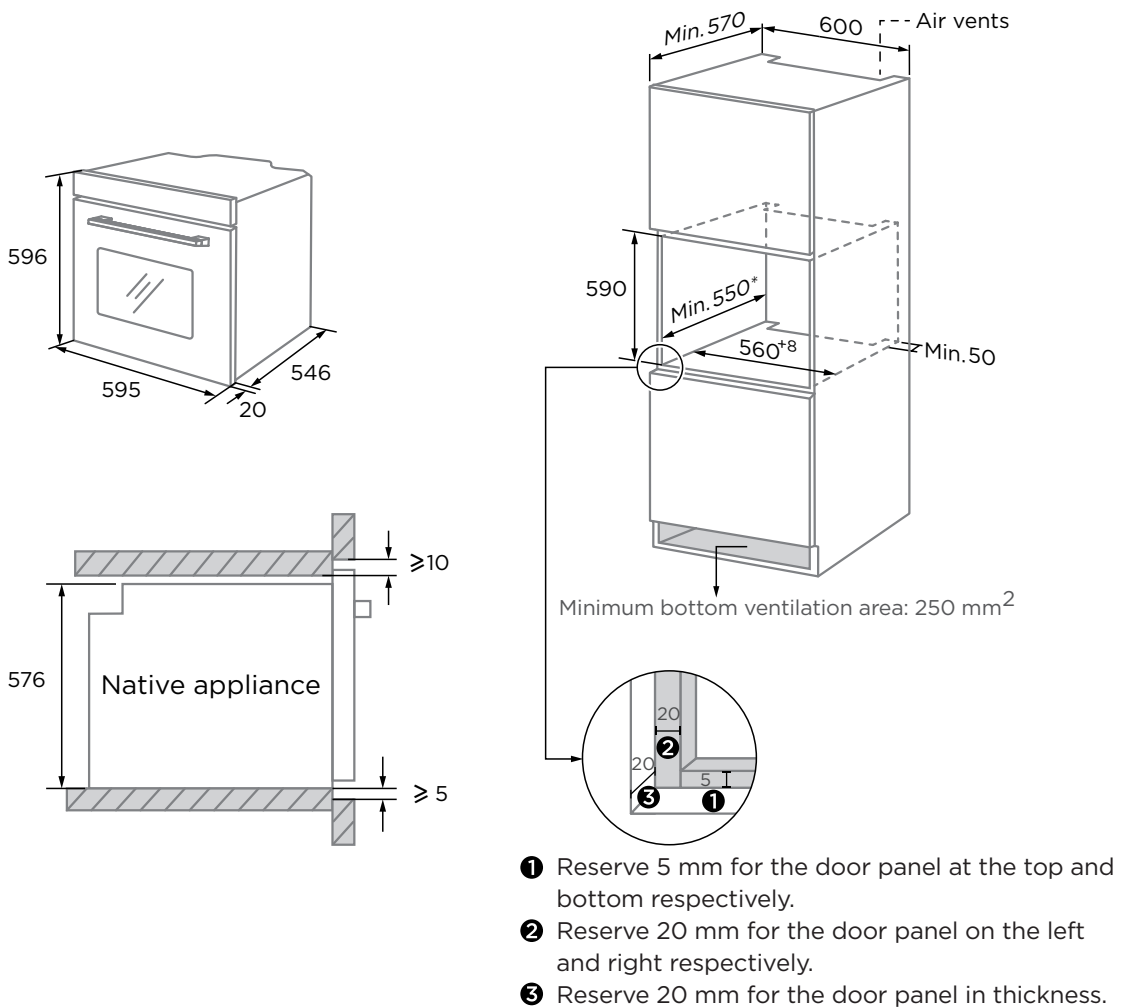
Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
A07	Medium cooked roastbeef		130min	80°C	Yes
A08	Roasted salmon with watercress salad and caviar		6min	220°C	Yes
A09	Salt-crusted sea bass		13min	250°C	Yes
A10	Soufflé		13min	200°C	Yes
A11	Chocolate delight		40min	150°C	Yes
A12	Pizza with tomatoes, mozzarella and basil		7min	230°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		78min	205°C	Yes
A19	Tomato tart tartan		35min	200°C	Yes
A20	French beans with parmesan		20min	200°C	Yes
A21	Roast sea bass		20min	220°C	Yes
A22	Roasted chicken		40min	220°C	Yes
A23	Easy BBQ RIB		50min	160--230°C	Yes
A24	Country bread		40min	250°C	Yes

Air fry menu A

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
F01	French fries(350g)		19min	200°C	Yes
F02	French fries(750g)		23min	230°C	Yes
F03	Chicken drumsticks(500g)		30min	250°C	NO
F04	Chicken drumsticks(1000g)		32min	250°C	NO
F05	Chicken nugget(200g)		17min	250°C	Yes
F06	Vegetable nuggets(180g)		11.5min	250°C	Yes
F07	Mozzarella fries(120g)		10min	250°C	Yes
F08	Onion rings thick cut(160g)		11.5min	220°C	Yes
F09	Breaded mushrooms(125g)		13min	230°C	Yes
F10	Breaded mushrooms(250g)		13min	230°C	Yes

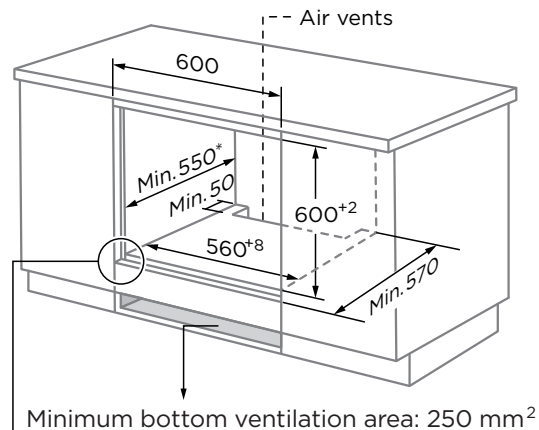
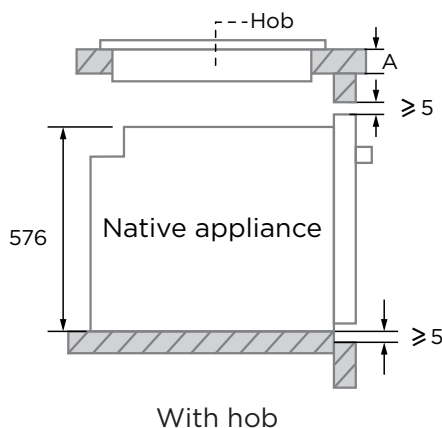
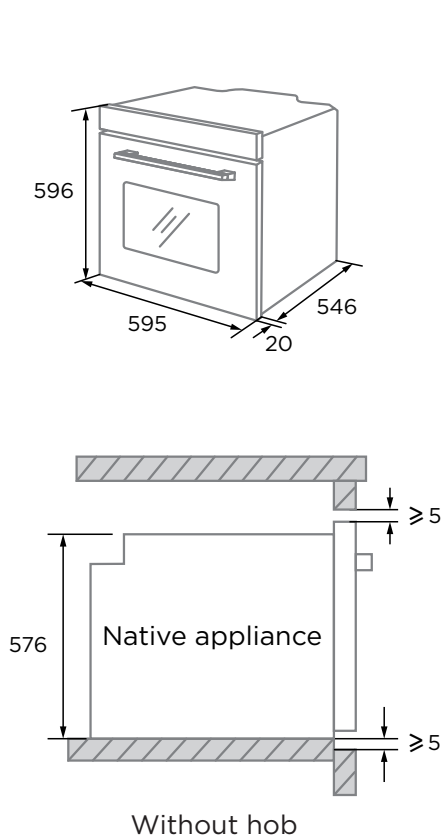
PRODUCT INSTALLATION

Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



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)



- 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 by 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 scratches 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]

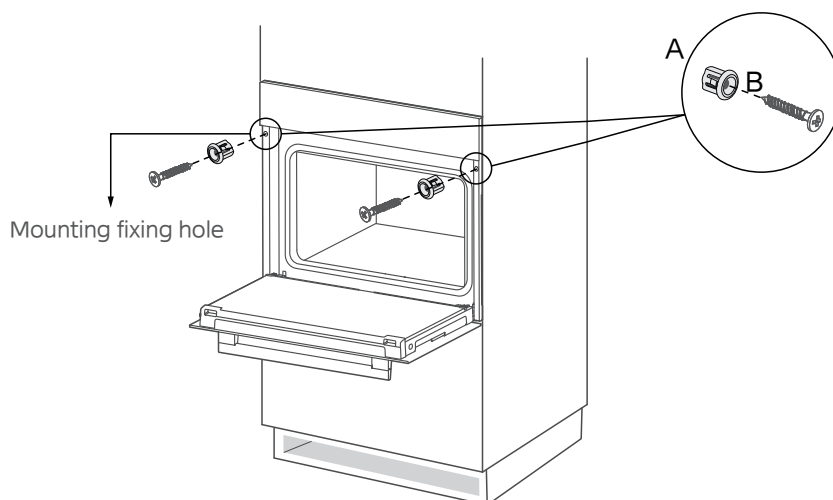
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the 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]

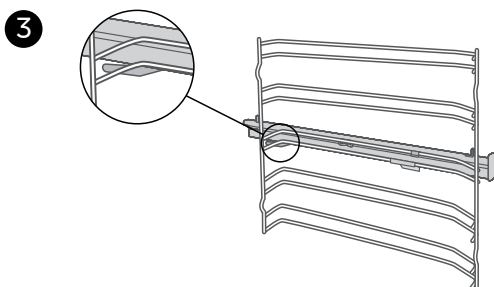
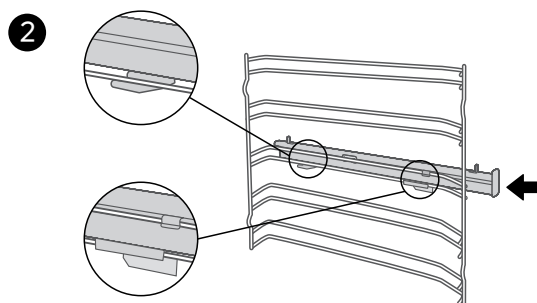
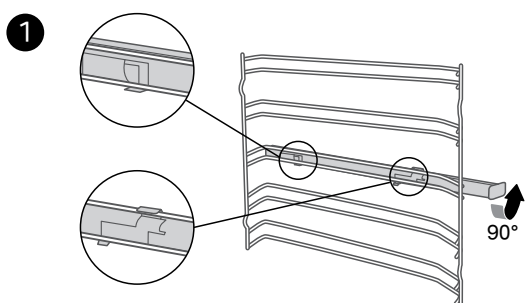
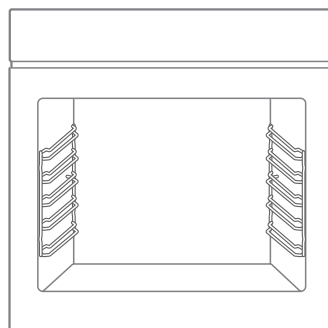
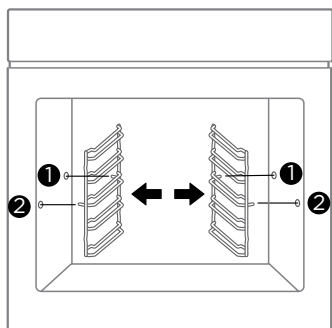
1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) 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 sockets 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.



Accessory installation



Only for some models

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 the 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. To remove the smell of new products, run the following:

Oven Mode	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

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.
5. As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
6. After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

Automatic menu

1. In the standby state, turn the knob to enter the setting state.
2. Press the "A" key or the "⌚₃₅" key and turn the knob to select the menu.
3. Press the "▷||" key to start cooking.

NOTE

1. For the menu that needs to be preheated, 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, when cooking starts, the large relay of the heating pipe does not work, and the exhaust fan, lamp and hot air motor work normally.

Pyrolytic function

This function can clean the cavity. Recommended after baking a lot of greasy food. Please remove all accessories from the cavity before starting this function.

1. In standby mode, press the "⏏" key, and the display screen will show "Pyr".
2. Press the "▶||" key to start work.

NOTE

1. The time and temperature of pyrolysis function are not adjustable, and the default is 450°C, 2 hours.
2. During operation or after pyrolysis, if the oven cavity temperature is higher than 300, the display screen shows "Hot", so the oven door cannot be opened. Please wait for the display screen "Hot" to disappear.
3. To avoid burns, do not touch the surface of the oven during the pyrolysis function. After pyrolysis, please wait for the oven to cool completely.

Probe function (Only for some models)

1. In the standby state, disassemble the short end of the probe into the hole in the upper right corner of the oven cavity.
2. Insert the long end of the probe into the centre of the food (avoid fat and bones).
3. Turn the knob to select the mode. (  )
4. Press the "▶||" key or "⏏" key and turn the knob to adjust the temperature.
5. Press the "▶||" key to start cooking.

Air fry function

Air Fry is a special cooking mode that is designed to provide fast and even heat distribution. The hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying. Preheating is not necessary for this mode. Follow the recipe or user manual for setting temperature and time.

1. In standby state, turn the knob to select the "⏏ AF".
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 start cooking.

Tips

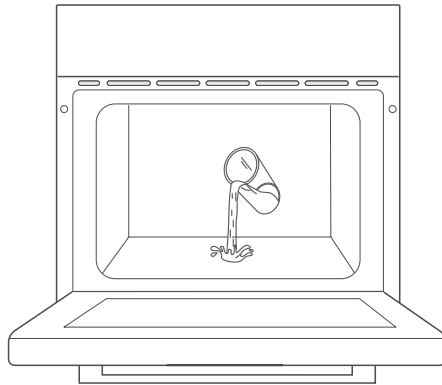
1. Turn the knob left, then you can first reach AF function.

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.
The 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. Remove food residues and oil stains from the oven cavity.
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 "  8948 ".
 - 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.

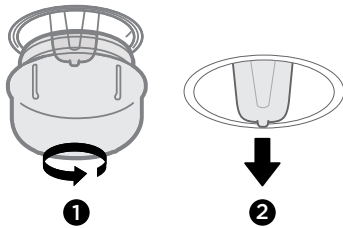


Notes

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. To prevent the lamp from being damaged, put a towel in the cavity.
2. Turn counterclockwise to remove the glass cover (corner lamp);
3. Pull out the wick and replace it (don't turn it).
4. Install the glass cover back and take out the towel.
5. The product contains a light source of energy efficiency class:G.



Corner lamp

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.

Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

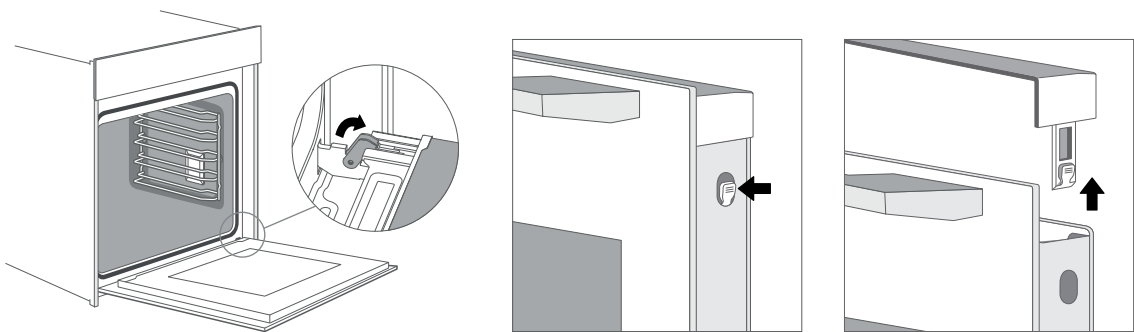
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

Warning

1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

Removal and installation of oven door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
5. The plastic inlay in the door cover may become discoloured. To carry out a thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches the cover.
6. After removing the door cover, the rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.



NOTE

Reattach the appliance door in the opposite sequence to remove.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected	• connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• The oven door is not closed	• Close the oven door
The lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odour or smoke	• first use	• No processing required
The food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	• Fan delays blowing for heat dissipation	• No processing required

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for the environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with the 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 devices must be returned to the official collection point for the 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 an important role in recovering and recycling old appliances. Appropriate disposal of used appliances helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with the EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

The packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials by 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.



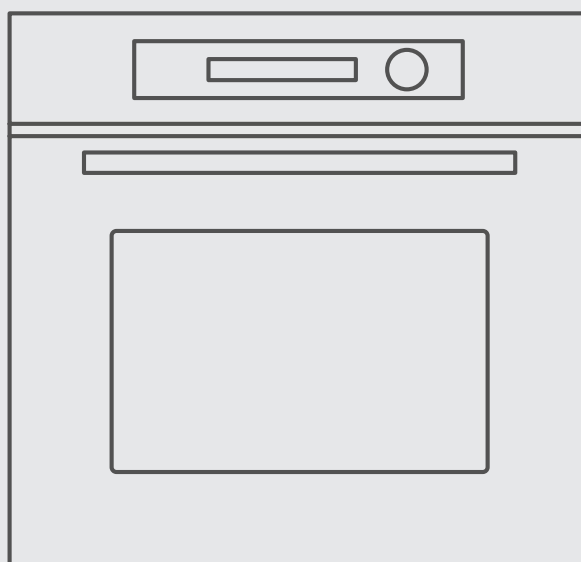


make yourself at home



www.midea.com/au

© Midea 2025 all rights reserved



FOUR ENCASTRABLE



MANUEL D'UTILISATION

MBO7NP30E4-BK

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

La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis en vue d'améliorer le produit.

Consultez le revendeur ou le fabricant pour plus de détails.

L'illustration est donnée uniquement à titre de référence. Veuillez considérer l'apparence du produit réel comme référence.

LETTRE DE REMERCIEMENT

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

SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENT	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	02
SPÉCIFICATIONS	06
APERÇU DU PRODUIT	07
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	09
INSTALLATION DU PRODUIT	14
CONSIGNES D'UTILISATION	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
DÉPANNAGE	25
MISE AU REBUT ET RECYCLAGE	26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les directives de sécurité suivantes visent à prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une mauvaise utilisation 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 votre 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 contre la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce signal indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Mise en garde

Ce signal indique un danger à faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



Attention

Ce symbole indique une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respectez les instructions

Ce symbole indique qu'un technicien d'entretien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux consignes 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 pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation ; Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou manquent d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les consignes relatives aux fours pyrolytiques autonettoyants indiquent que les débordements doivent être enlevés avant le nettoyage et précisent quels ustensiles peuvent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
Si, pour le nettoyage, le fabricant demande à l'utilisateur de régler les commandes à une position plus élevée que pour la cuisson normale, les consignes doivent indiquer que, dans de telles conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

INTERDICTION

- N'utilisez pas 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.

MISE EN GARDE

- Ne l'utilisez pas sous le plan de travail et il ne doit pas être possible de déverser des récipients sur les surfaces sous lesquelles l'appareil est installé.
- 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.
- L'appareil n'est pas prévu d'être utilisé par des personnes (y-compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont reçu des consignes concernant l'usage de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les 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 d'entretien ou des personnes ayant des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

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, pendant 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.
- Utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four.
- La porte du four ne doit pas être trop souvent ouverte pendant la période de cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causés par un placement défectueux et une installation par un personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, au risque de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
- Certaines pièces de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période ; il faut attendre qu'ils refroidissent 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.

SPÉCIFICATIONS

Les informations sur le produit et celles relatives à la fiche du produit sont conformes aux réglementations de l'UE et du Royaume-Uni en matière d'écoconception et d'étiquetage énergétique

Nom du fabricant	Midea
Identification du modèle	MBO7NP30E4-BK
Indice d'efficacité énergétique	61,2
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 fan-forced	0,52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72L
Type de four	Four encastrable
Tension/Fréquence nominale	220-240 V~ 50 -60 Hz
Puissance électrique	3,2 kW

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Les informations sur le produit relatives à la consommation d'énergie et au temps maximum nécessaire pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

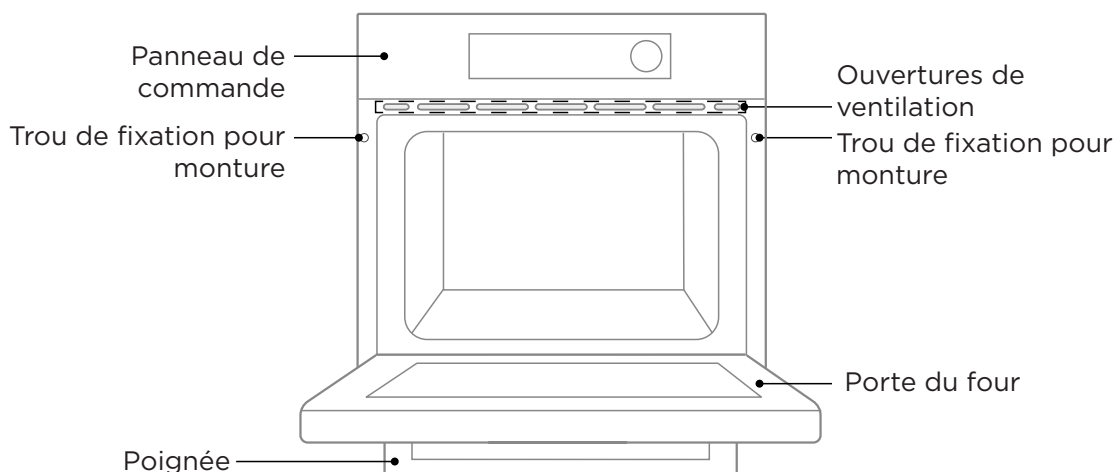
Mode Standby	0,8 W
Veille en réseau	2,0 W
Le temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou la condition de faible puissance applicable.	20 minutes

APERÇU DU PRODUIT

Four

Lorsque vous retirez les aliments, veuillez porter des gants isolant de la chaleur afin d'éviter les brûlures !

Faites attention à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte du four.

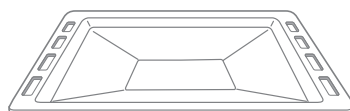


Accessoires



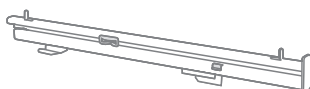
Étagère à grille x1

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



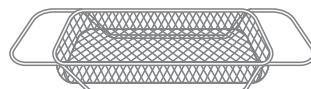
Plateau à grille x2

Cuisson d'aliments ou réception de déchets alimentaires



Rail coulissant x 2

Seulement pour certains modèles



Panier à friture à air

Fonction Air fry - spécifique
Seulement pour certains modèles

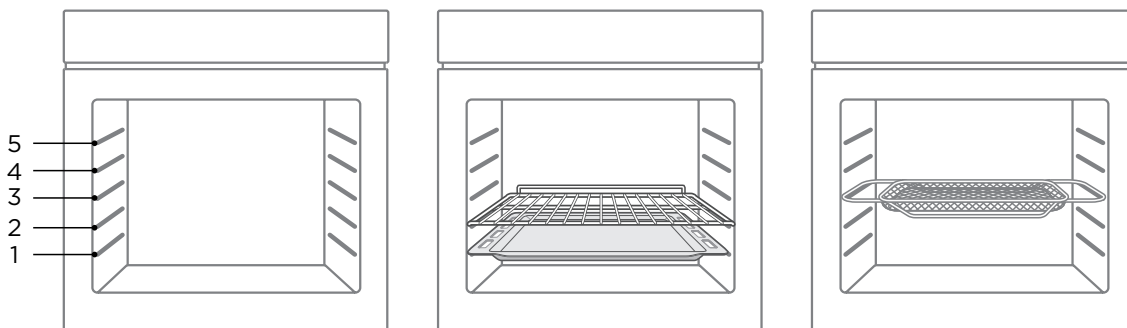


Sonde x 1

Seulement pour certains modèles

Utilisation des accessoires

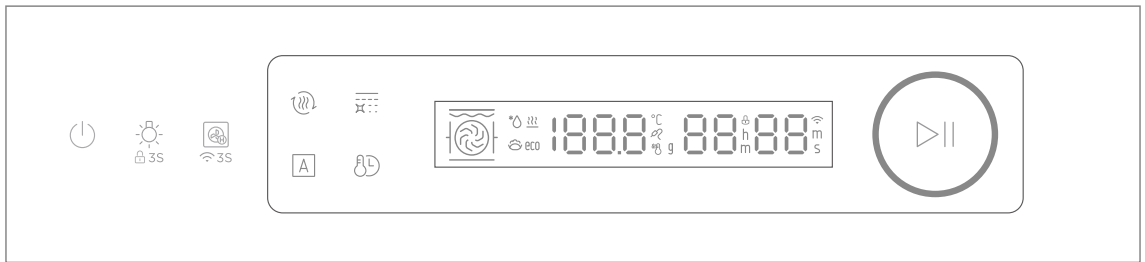
Pour un fonctionnement optimal du four, la grille et le plateau à grille ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau grill sous la grille.



Seulement pour certains modèles

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Panneau de commande du four



Symbole	Introduction
1 	Annuler le réglage en cours et revenir à l'état de veille.
2 	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.
3 	En mode Standby, appuyez sur cette touche brièvement pour sélectionner le menu high-temperature baking, appuyez à nouveau brièvement sur cette touche pour annuler la sélection du menu et revenir aux modes upper and lower tube. En mode standby, appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pour établir une connexion réseau.
4 	Préchauffez la cavité pour garantir le goût des aliments.
5 	Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le menu automatique.
6 	Appuyez brièvement sur cette touche pour sélectionner le mode high temperature self-cleaning, et appuyez à nouveau brièvement sur cette touche pour annuler le mode high temperature self-cleaning et revenir au mode upper and lower pipe.
7 	Ajustez la température ou l'heure.
8 	Tournez le bouton pour ajuster les réglages. Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou interrompre le fonctionnement.

REMARQUE

- Une fois le four connecté ou reconnecté à l'alimentation électrique, le réseau sans fil est dans l'état « On ».
- En mode standby, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes, puis appuyez rapidement sur la touche «» pour accéder à la consultation de l'état du réseau sans fil (affichage « On » ou « OFF »).
- 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.
- Si le réseau sans fil est en mode « OFF », le four ne peut pas être contrôlé à distance à l'aide de l'application.
- 2,4G WIFI : 2412 MHz-2472 MHz, <20 dBm
- BLE : 2402 MHz-2480 MHz, <10 dBm

Mode	Température	Introduction
 Conventionnel	30°C -250°C	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en tandem pour effectuer la cuisson par convection.
 Convection	50°C -300°C	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 nécessitant une coloration uniforme.
 Conventionnel + ventilateur	50°C -250°C	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieurs et inférieurs permet une pénétration de la chaleur et une coloration plus homogènes, principalement pour la cuisson de la viande.
 Chaleur rayonnante	150°C -250°C	L'élément de gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller. Vous pouvez l'utiliser pour cuire une petite quantité d'aliments.
 Grille double + ventilateur	50°C -250°C	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
 Gril double	150°C -250°C	L'élément de chauffage par rayonnement et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent.
 Pizza	50°C -300°C	Particulièrement adapté à la préparation de pizzas.
 Chaleur de fond	30°C -220°C	La cuisson est assurée par des tubes chauffants situés au bas du four. Principalement utilisé pour le maintien au chaud et la coloration des aliments.
 ECO	140°C -240°C	Cuisez les ingrédients sélectionnés en douceur.
 Fermentation	30°C -45°C	Préparez de la pâte à levure ou du yaourt.
 Décongeler	/	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).
 Gardez au chaud	60°C -100°C	Maintenez la température des aliments constante.
 Nettoyage	/	La vapeur ramollit les résidus alimentaires dans la cavité.
 Air Fry	150°C -250°C	Air Fry est un mode de cuisson spécial conçu pour assurer une distribution rapide et uniforme de la chaleur.
 Pyrolytique	/	La cavité est nettoyée à haute température. Veuillez vous assurer qu'il n'y a pas d'accessoires dans la cavité avant de commencer.

Menu High-temperature

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
H01	Pizza artisanale		8 min	300°C	Oui
H02	Steak		6 min	300°C	Oui
H03	Jarret de porc glacé au miel		25 min	210°C	Oui
H04	Côtelettes de porc panées au panko		15 min	260°C	Oui
H05	Cuisses de canard en gelée		20 min	250°C	Oui
H06	Porc marsala avec épinards et champignons sautés		10 min	280°C	Oui
H07	Poulet rôti		45 min	250--180°C	Oui
H08	Côte de bœuf BBQ de St. louis		105 min	110--280°C	Oui
H09	Homard cuit au four		8 min	280°C	Oui
H10	Apple pie		45 min	205--180°C	Oui
H11	Pain Ciabatta		30 min	230°C	Oui
H12	Mélange de fruits de mer		35 min	200--220°C	Oui

Menu automatique

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
A01	Gigot d'agneau rôti avec sauce à la menthe		80 min	175°C	Oui
A02	Canard rôti avec sauce à l'orange		55 min	220-230°C	Oui
A03	Gigot d'agneau rôti aux haricots		90 min	205°C	Oui
A04	Côte de porc BBQ avec sauce à la goyave		30 min	180--235°C	Oui
A05	Terrine de canard		120 min	160°C	Oui
A06	Rouleau d'asperges		10 min	230°C	Oui

Menu automatique A

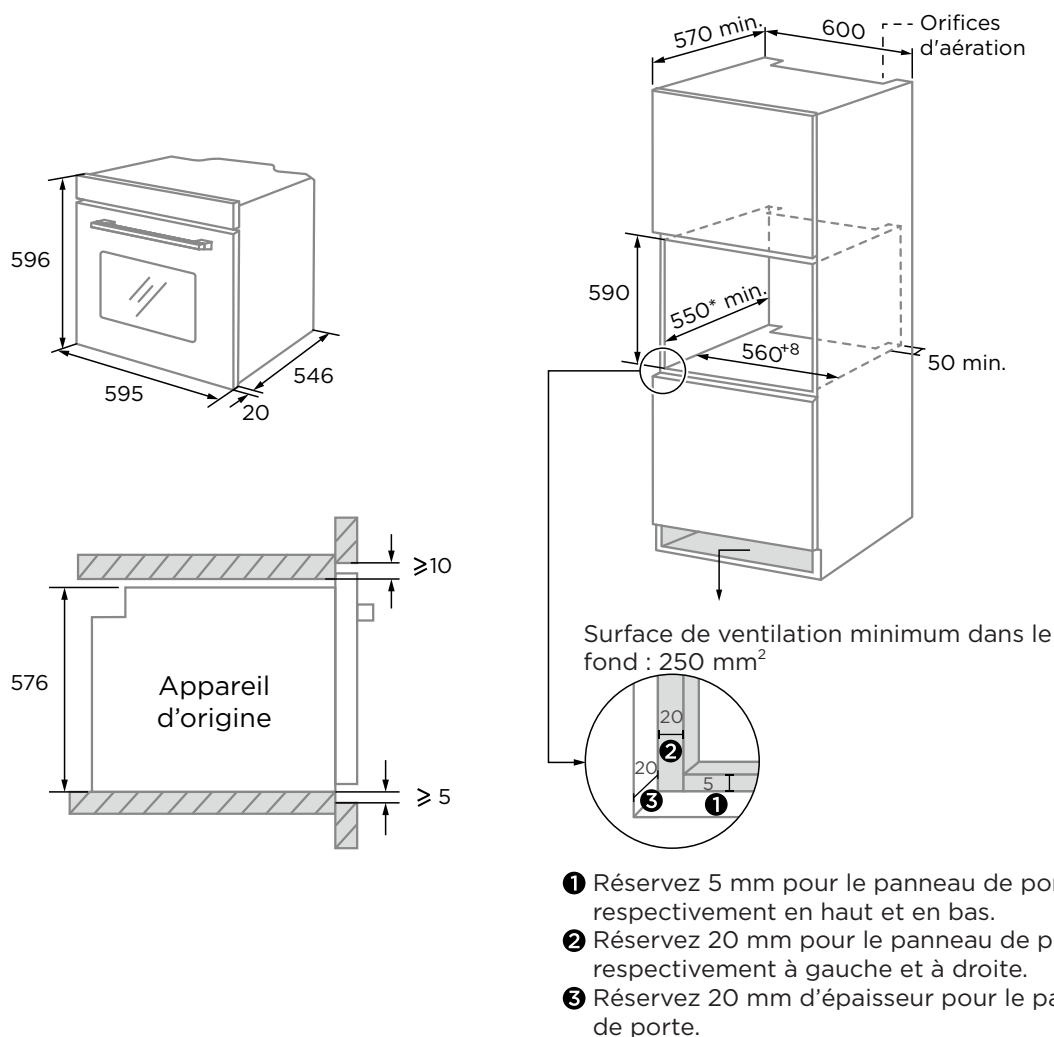
Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
A07	rôti de bœuf moyennement cuit		130 min	80°C	Oui
A08	Saumon rôti avec salade de cresson et caviar		6 min	220°C	Oui
A09	Bar en croûte de sel		13 min	250°C	Oui
A10	Soufflé		13 min	200°C	Oui
A11	Délice de chocolat		40 min	150°C	Oui
A12	Pizza aux tomates, à la mozzarella et au basilic		7 min	230°C	Oui
A13	Pouding 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		78 min	205°C	Oui
A19	Tarte aux tomates		35 min	200°C	Oui
A20	Haricots verts au parmesan		20 min	200°C	Oui
A21	Bar rôti		20 min	220°C	Oui
A22	Poulet rôti		40 min	220°C	Oui
A23	Côte de bœuf facile à cuire au barbecue		50 min	160--230°C	Oui
A24	Pain de campagne		40 min	250°C	Oui

Menu de la friteuse A

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
F01	Frites(350g)		19 min	200°C	Oui
F02	Frites(750g)		23 min	230°C	Oui
F03	Pilons de poulet (500g)		30 min	250°C	NO
F04	Pilons de poulet (1000g)		32 min	250°C	NO
F05	Nugget de poulet (200g)		17 min	250°C	Oui
F06	Nuggets de légumes (180 g)		11,5 min	250°C	Oui
F07	Frites à la mozzarella (120g)		10 min	250°C	Oui
F08	Rondelles d'oignon coupées épaisses (160g)		11,5 min	220°C	Oui
F09	Champignons panés (125g)		13 min	230°C	Oui
F10	Champignons panés (250g)		13 min	230°C	Oui

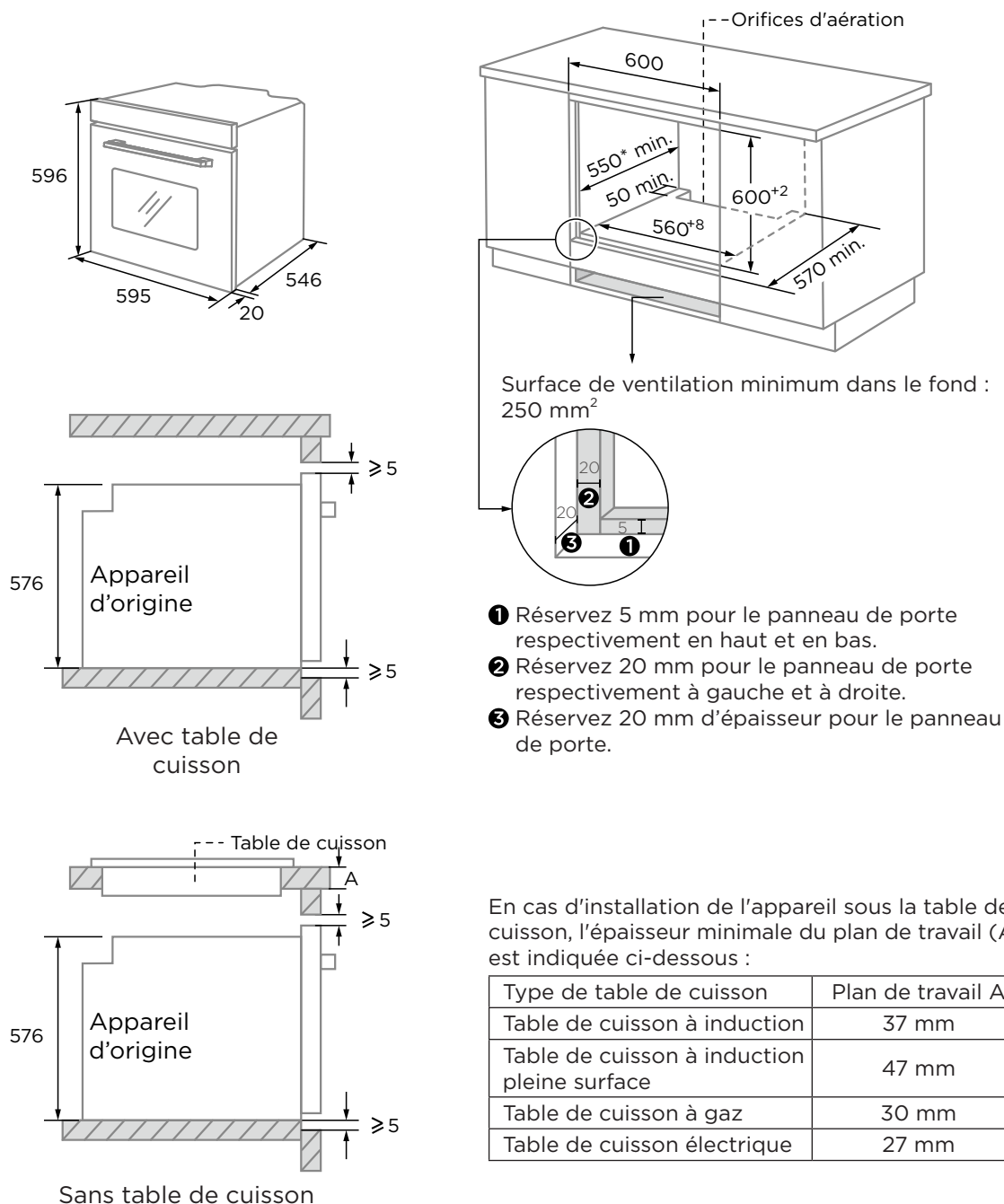
INSTALLATION DU PRODUIT

Schéma de l'armoire (armoire en position verticale)



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)



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

Consignes utiles [obligatoire]

1. La sécurité de fonctionnement de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été installé dans les règles de l'art, conformément aux présentes consignes d'installation. L'installateur doit être 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 décharge 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 [interdiction]

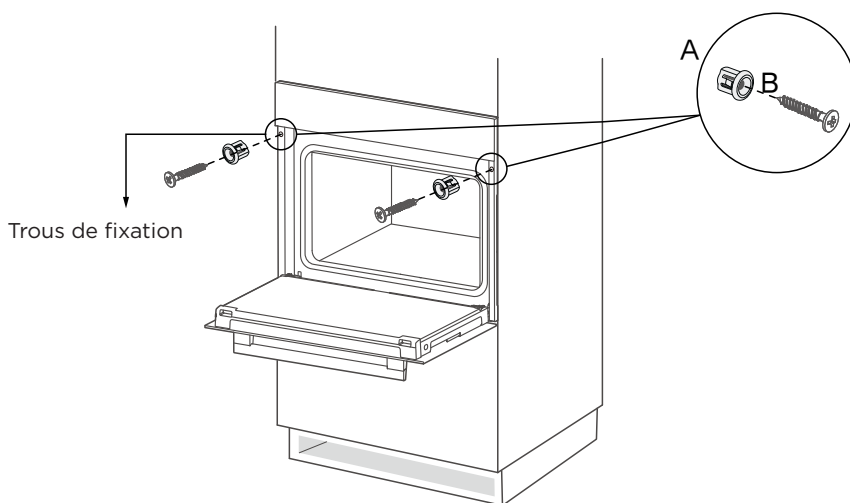
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'une cuisine, au risque de provoquer sa surchauffe.
2. Après l'avoir déballé, vérifiez si l'appareil est endommagé. Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
3. N'obstruez ni l'évent de l'appareil ni 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.

Consignes utiles [remarques]

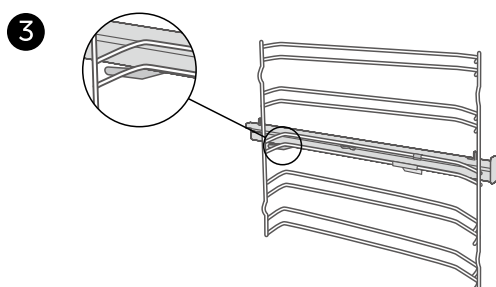
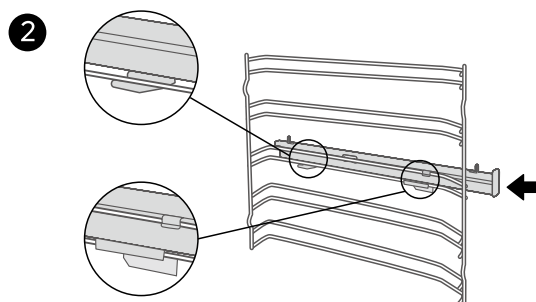
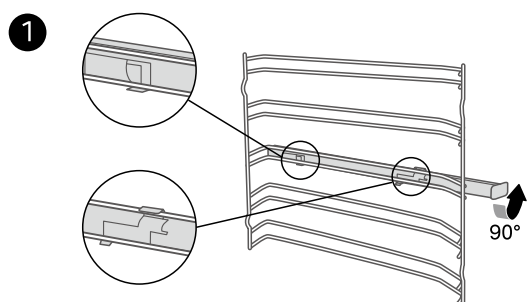
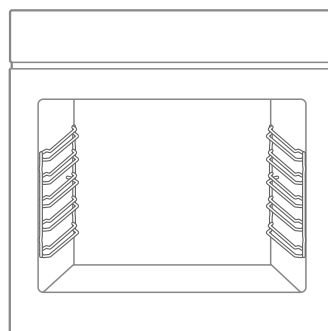
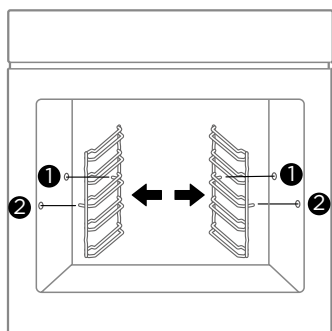
1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter d'endommager l'appareil ou les armoires.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez de la cavité tout matériel d'emballage et accessoire.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par 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 les prises de courant sont normales, 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.



Installation des accessoires



Seulement pour certains modèles

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, veuillez vous assurer 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, aérez bien la cuisine (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.

Fonction cuisson

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner le mode.
2. Appuyez sur la touche «▷||» ou «⏸» et tourner le bouton pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche «⏸» et tourner 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.
5. La lampe du four est une fonction autonome qui permet aux consommateurs de choisir activement de surveiller les aliments ou de nettoyer la cavité. L'utilisateur doit l'éteindre activement après l'avoir allumée, puis la quitter et revenir en mode veille.
6. Le ventilateur de refroidissement continue à dissiper la chaleur après la cuisson dans le four. Le four ne s'éteint que lorsque la température à cœur est inférieure à 75°C.

Menu automatique

1. En mode veille, tournez le bouton pour accéder au mode de réglage.
2. Appuyez sur la touche «A» ou sur «⏸₃₅» 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 mode standby, appuyez sur la touche «⏸» et maintenez-la enfoncée pendant 10 secondes pour accéder au réglage du mode demo. À ce moment, l'écran d'affichage affiche «OFF», et vous pouvez tourner le bouton pour sélectionner le mode On ou OFF, et confirmer automatiquement la sortie du réglage après 3 secondes d'absence de fonctionnement, ou appuyer brièvement sur la touche «⏸» pour quitter le réglage.
2. Le mode demo est doté d'une fonction de mémorisation de l'extinction de l'appareil. En mode demo, le four est toujours en mode demo après avoir coupé l'alimentation, puis l'avoir allumé. Pour quitter le mode demo, reportez-vous à l'étape 1 et réglez-la sur «OFF».
3. En mode demo, lorsque la cuisson commence, le grand relais du tuyau de chauffage ne fonctionne pas et le ventilateur d'échappement, la lampe et le moteur à air chaud fonctionnent normalement.

Fonction pyrolytique

Cette fonction peut nettoyer la cavité. Recommandé après avoir cuit beaucoup d'aliments gras. Veuillez retirer tous les accessoires de la cavité avant de démarrer cette fonction.

1. En mode standby, appuyez sur la touche «» et l'écran d'affichage affichera «Pyr».
2. Appuyez sur la touche «» pour commencer le travail.

REMARQUE

1. Le temps et la température de la fonction pyrolysis ne sont pas réglables, et la valeur par défaut est 450°C, 2 heures.
2. Pendant le fonctionnement ou après la pyrolyse, si la température de la cavité du four est supérieure à 300, l'écran d'affichage affiche « Hot », de sorte que la porte du four ne peut pas être ouverte. Veuillez attendre que « Hot » affiché à l'écran disparaisse.
3. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas la surface du four pendant la fonction pyrolysis. Après la pyrolyse, attendez que le four refroidisse complètement.

Fonction probe (uniquement pour certains modèles)

1. En mode standby, insérez l'extrémité courte de la sonde dans le trou situé dans le coin supérieur droit de la cavité du four, et l'écran affiche «Probe».
2. Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment (évités les graisses et les os).
3. Tournez le bouton () pour sélectionner le mode
4. Appuyez sur la touche «» ou «» et tournez le bouton pour régler la température.
5. Appuyez sur la touche «» pour démarrer la cuisson.

Fonction de cuisson à l'air

Air Fry est un mode de cuisson spécial conçu pour assurer une distribution rapide et uniforme de la chaleur. L'air chaud élimine également l'humidité à la surface des aliments, ce qui permet d'obtenir une friture croustillante et croquante. Ce mode ne nécessite pas de préchauffage. Suivez la recette ou le manuel de l'utilisateur pour régler la température et la durée.

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner le mode de fonctionnement de l'appareil « AF ».
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 démarrer la cuisson.

Conseils

1. Tournez le bouton vers la gauche, puis vous pouvez firmer la fonction AF.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

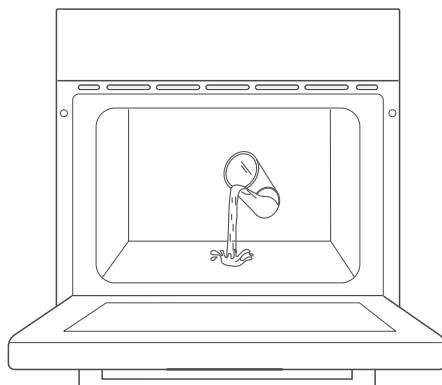
Nettoyage

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.

Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

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. Retirez les résidus alimentaires et les taches d'huile de la cavité du four.
4. Nettoyez la surface du four avec un chiffon doux imbibé de détergent et séchez.
5. Démarrez la fonction water clean comme suit :
 - 1). Ajoutez environ 250 ml d'eau purifiée et une quantité appropriée de savon à vaisselle dans la cavité et remuez bien.
 - 2). Avec la porte du four fermée, tournez le bouton sur « AQUA».
 - 3). Appuyez sur la touche «» (Le temps de fonctionnement est de 30 minutes).
6. Une fois la fonction water clean terminée, attendez que le four refroidisse complètement.
Ensuite, séchez la cavité du four avec une éponge absorbante propre ou un chiffon doux.

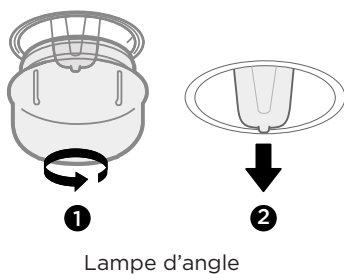


Remarque

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. Pour éviter que la lampe ne soit endommagée, mettez une serviette dans la cavité.
2. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle en verre (lampe d'angle) ;
3. Retirez la mèche et remplacez-la (ne la tournez pas).
4. Replacez le couvercle en verre et retirez la serviette.
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.

Nettoyage de la porte

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

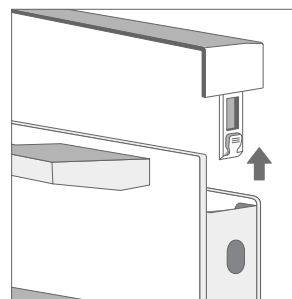
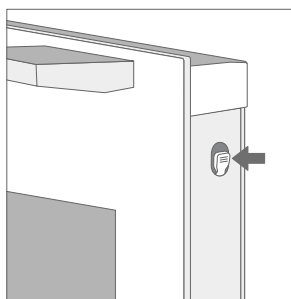
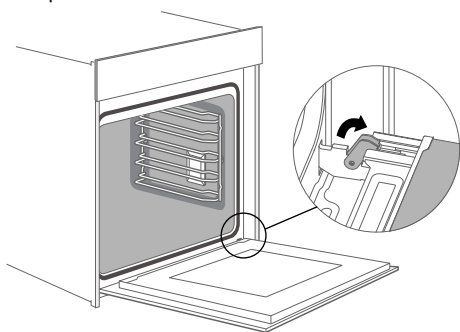
Vous pouvez détacher la porte et ses panneaux de l'appareil à des fins de nettoyage. Un levier de verrouillage se trouve sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque ces leviers sont fermés, la porte de l'appareil est verrouillée. Il ne peut pas être détaché. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se fermer.

Avertissement

1. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture/fermeture de la porte et vous risquez d'être coincé. Gardez vos mains éloignées des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lorsque vous retirez la porte de l'appareil, complètement ouverts.

Démontage et montage de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage gauche et droit.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Saisissez la porte des deux mains par les côtés gauche et droit et la soulevez.
5. Le revêtement en plastique dans le couvercle de la porte peut se décolorer. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le couvercle. Appuyez sur les interrupteurs gauche et droit du couvercle.
6. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de celle-ci peuvent être facilement retirées pour continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



REMARQUE

L'installation de la porte de l'appareil se fait dans l'ordre inverse du retrait.

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	• Brancher 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	• Cuissez 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

MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

Consignes importantes relatives à l'environnement

Conformité avec la directive DEEE et à la mise au rebut du produit usagé :
Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les 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. Les appareils usagés doivent être remis au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le distributeur chez qui le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. La mise au rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



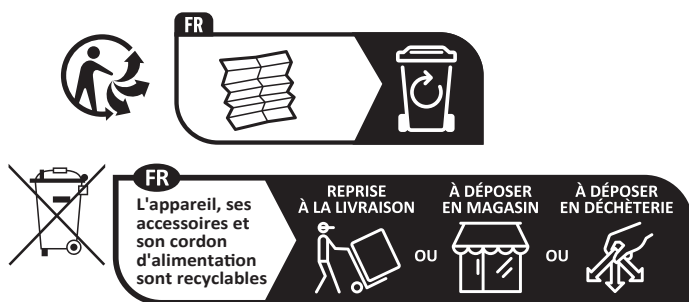
Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/EU).

Il ne contient pas de matériaux dangereux ou interdits tels que spécifiés dans la directive.

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 domestiques ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

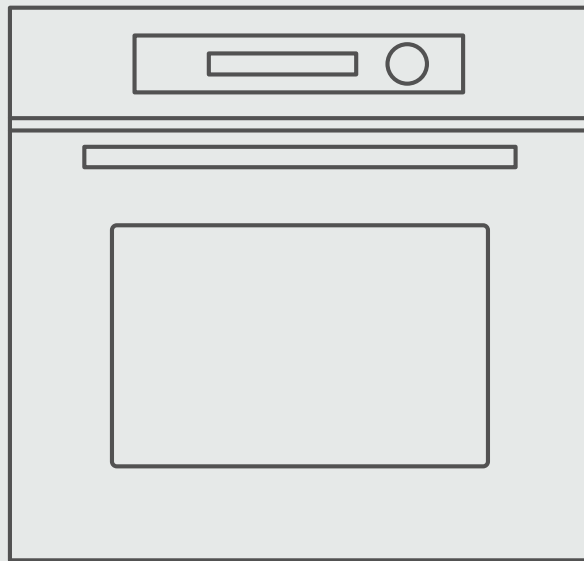


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



www.midea.com

© Midea 2025 all rights reserved



EINBAUBACKOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

MBO7NP30E4-BK



Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Aussehen und Spezifikationen können für eine Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Setzen Sie sich für weitere Einzelheiten mit Ihrem Händler oder dem Hersteller in Verbindung.

Die nachstehenden Abbildungen dienen nur zu Referenzzwecken. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Standard.

DANKSCHREIBEN

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

DANKSCHREIBEN	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	06
PRODUKTÜBERSICHT	07
SCHNELLSTARTANLEITUNG	09
INSTALLATION DES PRODUKTS	14
BEDIENUNGSANLEITUNG	19
REINIGUNG UND PFLEGE	22
PROBLEMBEHEBUNG	25
ENTSORGUNG UND RECYCLING	26

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäße Verwendung

Mit den folgenden Sicherheitsrichtlinien soll nicht vorhersehbaren Risiken oder Schäden aufgrund eines unsachgemäßen oder nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts vorgebeugt werden. Wenn Sie das Gerät empfangen haben, vergewissern Sie sich bitte, dass weder die Verpackung des Geräts noch das Gerät selbst beschädigt sind/wurden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Verkäufer. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Modifikationen oder Veränderungen am Gerät untersagt. Zweckentfremdete Nutzung kann zu Gefährdungen und dem Erlöschen der Garantie führen.

Erläuterung der Symbole



Gefahr

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund leicht entflammbarer Gase hin.



Warnung vor Stromschlag

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

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



Vorsicht

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



Achtung

Dieses Signalwort 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 die Bedienungsanleitung vor der Verwendung/Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen beim Gerät oder am Aufstellort des Gerätes auf!

WARNUNG

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keines der Heizelemente zu berühren. 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 Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Anweisungen für pyrolytische Selbstreinigungsöfen müssen angeben, dass überschüssiges Verschüttetes vor der Reinigung entfernt werden muss und welche Utensilien während der Reinigung im Ofen gelassen werden können.
Wenn der Hersteller den Benutzer für die Reinigung anweist, die Bedienelemente auf eine höhere Position als für normale Kochzwecke einzustellen, muss in den Anweisungen angegeben werden, dass die Oberflächen unter solchen Bedingungen heißer als gewöhnlich werden können und Kinder ferngehalten werden sollten.
- Halten Sie sowohl das Gerät als auch sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

VERBOTEN

- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerschlagen des Glases führen kann.
- 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.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn er in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.

VORSICHT

- 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.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
- 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, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn dies geschieht unter der Aufsicht oder Anleitung bzgl. des Gebrauchs des 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 ist, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

ACHTUNG

- Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch abgeben. Dies ist auf den Klebstoff zurückzuführen, der für die Isolierung im Backofen verwendet wird. Lassen Sie das neue leere Produkt mit der herkömmlichen Backfunktion bei 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.

TECHNISCHE DATEN

Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den Ökodesign- und Energiekennzeichnungsvorschriften der EU und des Vereinigten Königreichs

Name des Herstellers	Midea
Modellidentifikation	MBO7NP30E4-BK
Energieeffizienzindex	61,2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei Standardlast, konventioneller Modus	1,10 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei Standardlast, Lüfterbetrieb	0,52 kWh/Zyklus
Anzahl Garräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Fassungsvermögen	72 L
Backofentyp	Einbaubackofen
Nennspannung/Frequenz	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Leistung	3,2 kW

STROMVERBRAUCH

Produktinformationen für den Stromverbrauch und die maximale Zeit bis zum Erreichen des anwendbaren Stromsparmodus.

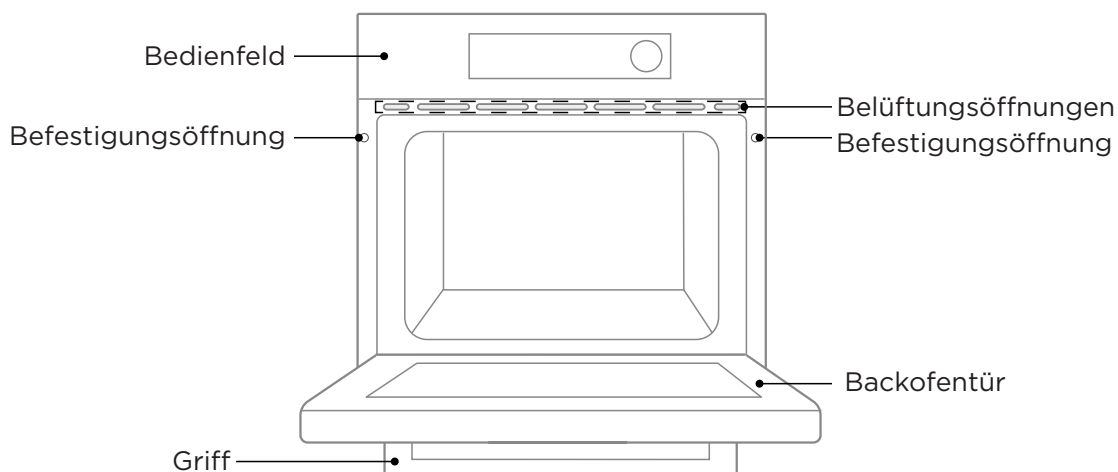
Standby-Modus	0.8 W
Vernetzter Standby-Betrieb	2.0 W
Die maximale Zeit, die der Backofen benötigt, um automatisch den entsprechenden Niedrigleistungsmodus oder -zustand zu erreichen.	20 Minuten

PRODUKTÜBERSICHT

Backofen

Tragen Sie beim Herausnehmen von Lebensmitteln hitzeisolierende Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden!

Achten Sie auf die heiße Luft, wenn Sie die Tür öffnen.

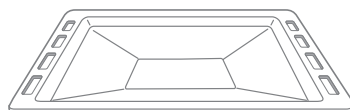


Zubehör



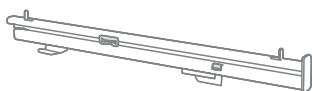
1 x Grillrost

Zum Grillen von Lebensmitteln oder zum Aufstellen von hitzebeständigen Kochbehältern

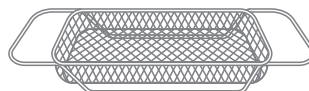


2 x Grillblech

Lebensmittel zubereiten oder Lebensmittelreste aufnehmen



2 x Gleitschiene Nur bestimmte Modelle



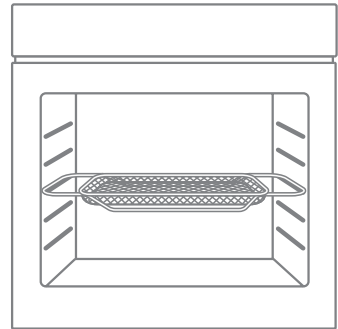
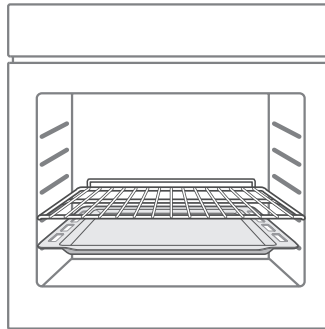
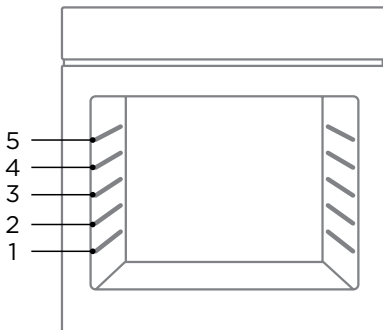
Luftfrittierkorb Luftfrittierspezifisch Nur bestimmte Modelle



1 x Sonde Nur bestimmte Modelle

Verwendung von Zubehör

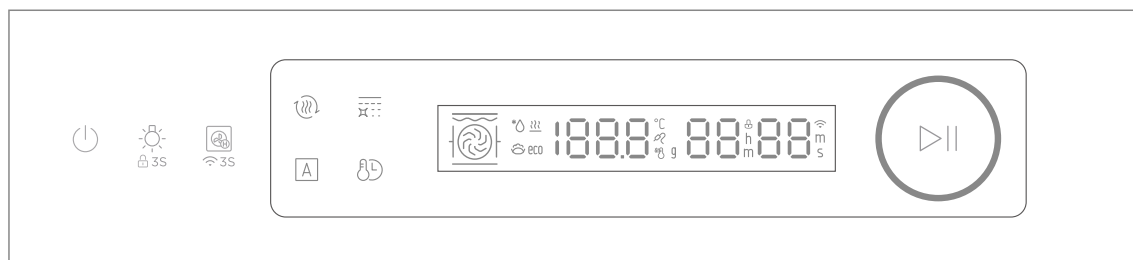
Damit der Backofen ordnungsgemäß funktioniert, dürfen der Grillrost und das Backblech nur zwischen der ersten und fünften Ebene platziert werden. Wenn Sie es zusammen verwenden, stellen Sie das Grillblech unter den Grillrost.



Nur bestimmte Modelle

SCHNELLSTARTANLEITUNG

Bedienfeld des Backofens



Symbol	Einführung
1 	Brechen Sie die aktuelle Einstellung ab und kehren Sie in den Standby-Modus zurück.
2 	Drücken Sie diese Taste kurz, um die Lampe ein- oder auszuschalten. Halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren.
3 	Drücken Sie im Standby-Zustand diese Taste kurz, um das Hochtemperatur-Backmenü auszuwählen, drücken Sie sie erneut kurz, um die Menüauswahl abubrechen und zum oberen und unteren Rohrmodus zurückzukehren. Halten Sie im Standby-Modus diese Taste gedrückt, um eine Netzwerkverbindung herzustellen.
4 	Heizen Sie den Garraum vor, um den Geschmack der Speisen zu gewährleisten.
5 	Drücken Sie diese Taste, um das Automatikmenü zu wählen.
6 	Drücken Sie diese Taste kurz, um den Hochtemperatur-Selbstreinigungsmodus auszuwählen, und drücken Sie sie erneut kurz, um den Hochtemperatur-Selbstreinigungsmodus abubrechen und zum oberen und unteren Rohrmodus zurückzukehren.
7 	Temperatur oder Zeit einstellen.
8 	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 3 Sekunden  und dann schnell , um die Abfrage des drahtlosen 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	Temperatur	Einführung
 Konventional	30 °C - 250 °C	Das obere und untere Heizelement arbeiten für traditionelle Zubereitung zusammen.
 Umluft	50 °C - 300 °C	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.
 Konventional + Umluft	50 °C - 250 °C	Die Kombination aus Gebläse und den oberen und unteren Heizelementen sorgt für eine gleichmäßigere Wärmedurchdringung und Farbgebung, vor allem beim Garen von Fleisch.
 Strahlungswärme	150 °C - 250 °C	Das innere Grillelement schalten sich zum Aufrechterhalten einer gleichmäßigen Temperatur an und aus. Kann zum Grillen verwendet werden. Sie können es verwenden, um eine kleine Menge an Lebensmitteln zuzubereiten.
 Doppelgrill + Umluft	50 °C - 250 °C	Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement arbeiten mit Umluft.
 Doppelrill	150 °C - 250 °C	Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement sind in Betrieb.
 Pizza	50 °C - 300 °C	Besonders zur Zubereitung von Pizza geeignet.
 Unterhitze	30 °C - 220 °C	Die Beheizung erfolgt über die Heizelemente an der Unterseite des Backofens. Sie dienen hauptsächlich zum Warmhalten und Bräunen der Lebensmittel.
 ECO	140 °C - 240 °C	Gart die ausgewählten Zutaten auf schonende Weise.
 Teig aufgehen lassen	30 °C - 45 °C	Hefeteig oder Joghurt zubereiten.
 Auftauen	/	Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (ohne Einsatz von Wärme).
 Warmhalten	60 °C - 100 °C	Hält die Temperatur der Speisen konstant.
 AQUA Reinigen	/	Dampf weicht die Speisereste im Garraum auf.
 Air Fry	150°C -250°C	Air Fry ist ein spezieller Kochmodus, der eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bietet.
 Pyrolytisch	/	Der Garraum wird durch hohe Temperatur gereinigt. Bitte stellen Sie vor dem Start sicher, dass sich kein Zubehör im Garraum befindet.

Hochtemperatur-Menü

3S

Code	Menüname	Modus	Zubereitungszeit	Temperatur	Vorheizen
H01	Handgemachte Pizza		8 Min.	300 °C	Ja
H02	Steaks		6 Min.	300 °C	Ja
H03	Mit Honig glasierte Schweinshaxe		25 Min.	210 °C	Ja
H04	Panierte Schweinekoteletts		15 Min.	260 °C	Ja
H05	Entenkeulen im Glas		20 Min.	250 °C	Ja
H06	Schweinemarsala mit sautiertem Spinat und Champignons		10 Min.	280 °C	Ja
H07	Brathähnchen		45 Min.	250--180 °C	Ja
H08	St. Louis BBQ-Rippchen		105 Min.	110--280 °C	Ja
H09	Gebackener Hummer		8 Min.	280 °C	Ja
H10	Apfelkuchen		45 Min.	205--180 °C	Ja
H11	Ciabatta-Brot		30 Min.	230 °C	Ja
H12	Gemischte Meeresfrüchte		35 Min.	200 - 220 °C	Ja

Automatikmenü

Code	Menüname	Modus	Zubereitungszeit	Temperatur	Vorheizen
A01	Gebratene Lammkeule mit Minzsauce		80 Min.	175 °C	Ja
A02	Entenbraten mit Orangensauce		55 Min.	220 - 230 °C	Ja
A03	Gebratene Lammkeule mit Bohnen		90 Min.	205 °C	Ja
A04	BBQ-Schweinerippchen mit Guavasauce		30 Min.	180 - 235 °C	Ja
A05	Ententerrine		120 Min.	160 °C	Ja
A06	Spargelröllchen		10 Min.	230 °C	Ja

Automatikmenü

Code	Menüname	Modus	Zubereitungszeit	Temperatur	Vorheizen
A07	Medium gegartes Roastbeef		130 Min.	80 °C	Ja
A08	Gebratener Lachs mit Brunnenkressesalat und Kaviar		6 Min.	220 °C	Ja
A09	Seebarsch mit 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.	230 °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		78 Min.	205 °C	Ja
A19	Tomatentarte		35 Min.	200 °C	Ja
A20	Brechbohnen mit Parmesan		20 Min.	200 °C	Ja
A21	Gebratener Wolfsbarsch		20 Min.	220 °C	Ja
A22	Brathähnchen		40 Min.	220 °C	Ja
A23	Einfache BBQ-Rippchen		50 Min.	160 - 230 °C	Ja
A24	Landbrot		40 Min.	250 °C	Ja

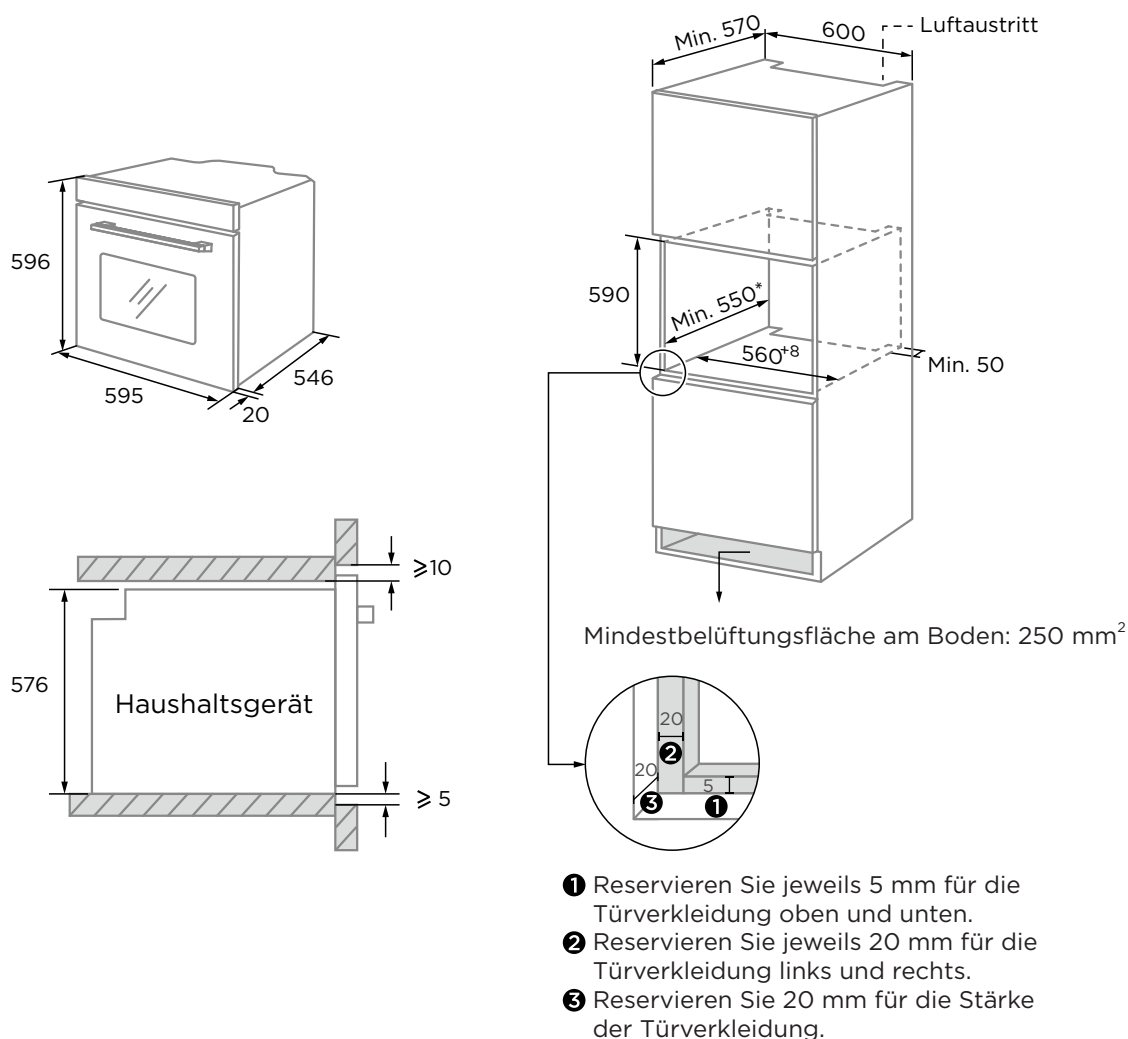
Menü für die Heißluftfritteuse

A

Code	Menüname	Modus	Zubereitungszeit	Temperatur	Vorheizen
F01	Pommes frites (350 g)		19 Min.	200 °C	Ja
F02	Pommes frites (750 g)		23 Min.	230 °C	Ja
F03	Hähnchendrumsticks (500 g)		30 Min.	250 °C	Nein
F04	Hähnchenkeulen (1000 g)		32 Min.	250 °C	Nein
F05	Chicken Nuggets (200 g)		17 Min.	250 °C	Ja
F06	Gemüse Nuggets (180 g)		11,5 Min.	250 °C	Ja
F07	Mozzarella Pommes Sticks (120 g)		10 Min.	250 °C	Ja
F08	Zwiebelringe dick geschnitten (160 g)		11,5 Min.	220 °C	Ja
F09	Panierte Pilze (125 g)		13 Min.	230 °C	Ja
F10	Panierte Pilze (250 g)		13 Min.	230 °C	Ja

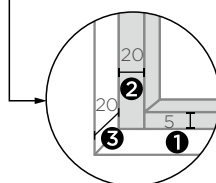
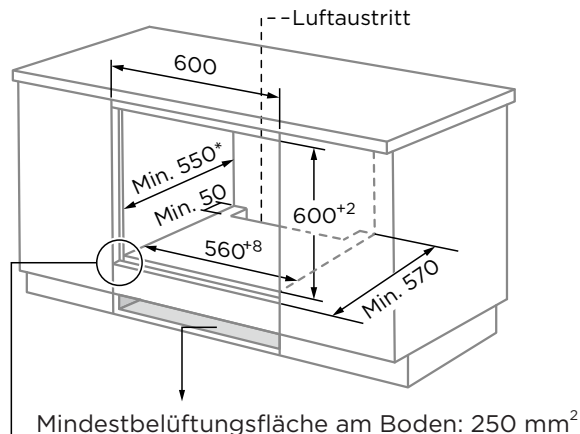
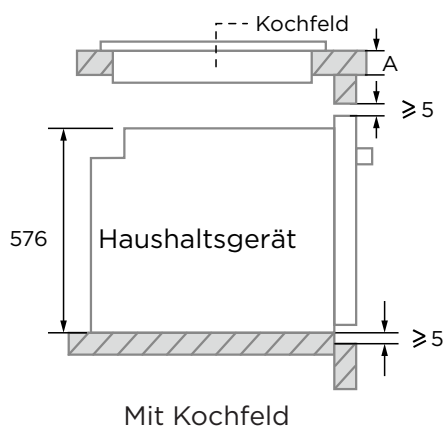
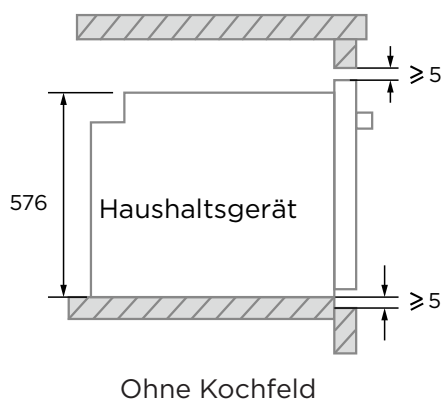
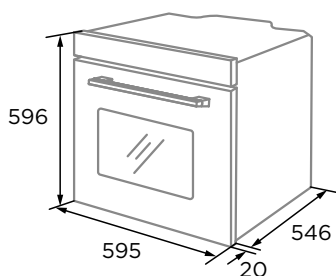
INSTALLATION DES PRODUKTS

Einbauschrank (Hochschrank)



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.

Einbauschrank (Unterschrank)



- 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

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

Wichtige Installationsanweisungen

Inhalt das bedeutet [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 oder 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.

Inhalt das bedeutet [Verboten]

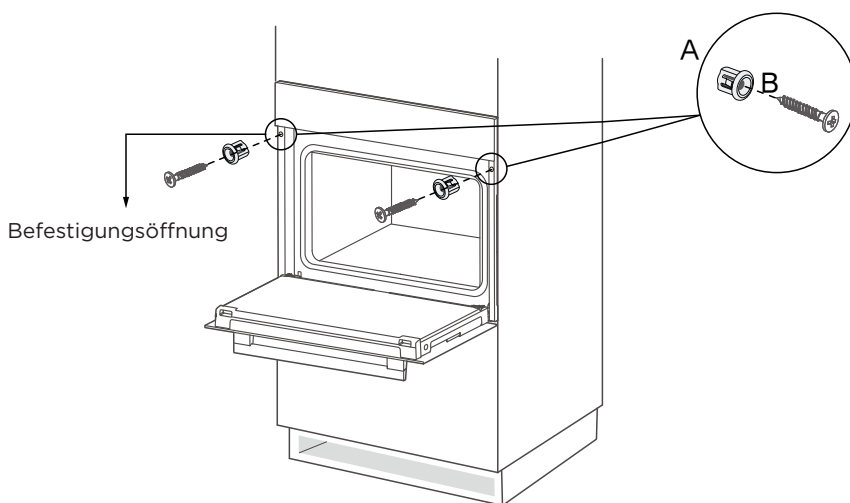
1. Stellen Sie das Gerät nicht hinter einer Ziertür oder der Tür einer Küchenzeile auf, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.
2. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Unversehrtheit. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beim Transport beschädigt wurde.
3. Blockieren Sie 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.

Inhalt das bedeutet [Hinweis]

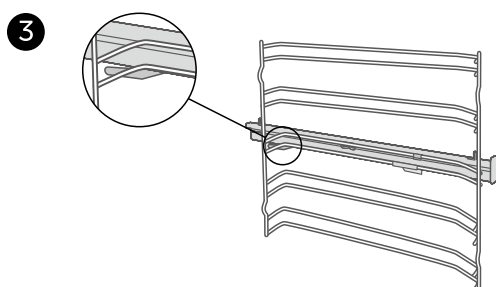
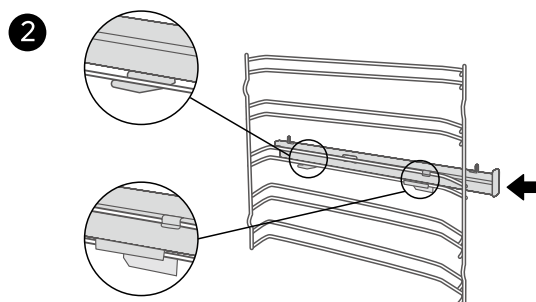
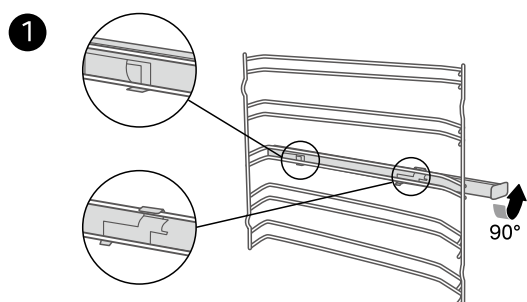
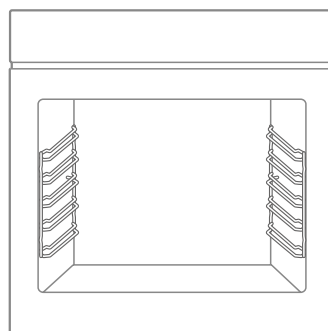
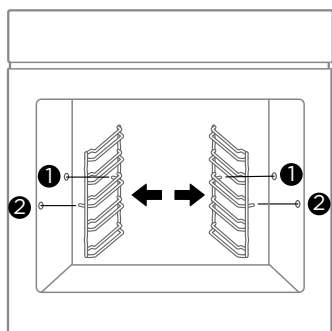
1. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen, um Schäden am Gerät oder an den Schränken zu vermeiden.
2. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Die Steckdose muss frei zugänglich sein (z. B. neben 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.

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.



Einbau des Zubehörs



Nur bestimmte 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
 Konventional	250 °C	0,5 Stunde

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 Temperatur 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.
5. Als separate Funktion wird das Ofenlicht vom Benutzer zur aktiven Beobachtung des Garfortschritts oder zur Reinigung des Garraums verwendet. Nach dem Öffnen muss es vom Benutzer aktiv geschlossen werden, bevor er das Gerät verlässt und in den Standby-Modus zurückkehrt.
6. Nach dem Garen im Ofen wird die Wärme weiterhin über das Kühlgebläse abgeführt. Der Ofen wird erst geschlossen, wenn die Kerntemperatur unter 75°C liegt.

Automatikmenü

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 Lebensmittel 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 Einstellung für den Demo-Modus aufzurufen. Zu diesem Zeitpunkt zeigt der Bildschirm „OFF“ an, und Sie können den Knopf drehen, um den Ein- oder AUS-ZUSTAND auszuwählen, und automatisch den Ausstieg aus der Einstellung nach 3 Sekunden ohne Bedienung bestätigen, oder die „⏻“-Taste kurz drücken, um die Einstellung zu verlassen.
2. Der Demo-Modus hat eine Stromausfall-Erinnerungsfunktion. Im Demo-Modus befindet sich der Ofen immer noch im Demo-Modus, nachdem er ausgeschaltet und dann eingeschaltet wurde. Um den Demo-Modus zu verlassen, lesen Sie bitte Schritt 1 und stellen Sie ihn auf „OFF“.
3. Im Demo-Modus, wenn das Garen beginnt, funktioniert das große Relais des Heizungsrohrs nicht, der Abluftventilator, die Lampe und der Heißluftmotor funktionieren normal.

Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion

Diese Funktion kann den Garraum reinigen. Empfohlen nach dem Backen von viel fettigem Essen. Bitte entfernen Sie alle Zubehöerteile aus dem Garraum, bevor Sie diese Funktion starten.

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „“ und auf dem Bildschirm wird „Pyr“ angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste „“, um die Zubereitung zu starten.

HINWEIS

1. Die Zeit und Temperatur der Pyrolysefunktion sind nicht einstellbar, die Standardeinstellung ist 450 °C, 2 Stunden.
2. Während des Betriebs oder nach der Pyrolyse, wenn die Ofengarraumtemperatur höher als 300 °C ist, zeigt das Display „Hot“ an, die Ofentür kann dann nicht geöffnet werden. Bitte warten Sie, bis die Anzeige „Hot“ verschwindet.
3. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie während der Pyrolysefunktion nicht die Oberfläche des Ofens. Warten Sie nach der Pyrolyse, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist.

Sondenfunktion (nur für einige Modelle)

1. Nehmen Sie im Standby-Modus das kurze Ende der Sonde an der Öffnung in der oberen rechten Ecke des Backofen-Garraums ab.
2. Führen Sie das lange Ende der Sonde in die Mitte des Lebensmittels ein (vermeiden Sie Fett und Knochen).
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf ().
4. Drücken Sie „“ oder „“ und stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf ein.
5. Drücken Sie die Taste „“, um die Zubereitung zu starten.

Die Airfry-Funktion

Die Air Fry-Funktion ist ein spezieller Kochmodus, der eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung bietet. Die heiße Luft nimmt auch die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Essens auf und erzeugt knuspriges und knuspriges Braten. Vorheizen ist für diesen Modus nicht erforderlich. Befolgen Sie das Rezept oder die Bedienungsanleitung für die Einstellung von Temperatur und Zeit.

- (1) Im Standby-Modus drehen Sie den Knopf, um "  AF" auszuwählen.
- (2) Drücken Sie die Taste "  " oder "  " und drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen.
- (3) Drücken Sie die Taste "  " und drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzustellen.
- (4) Drücken Sie die Taste "  ", um mit dem Kochen zu beginnen.

Tipps: Drehen Sie den Knopf nach links, um zuerst die AF-Funktion zu erreichen.

REINIGUNG UND PFLEGE

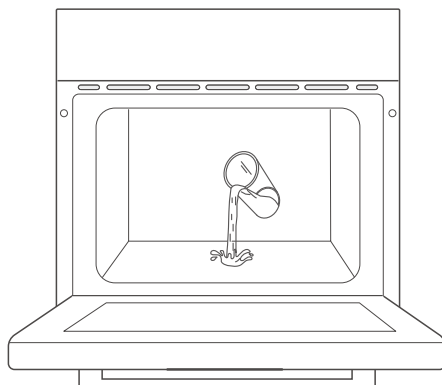
Reinigung

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 und Ölflecken aus dem Garraum des Ofens.
4. Reinigen Sie die Ofenoberfläche mit einem weichen, mit Reinigungsmittel angefeuchteten und trockenen Tuch.
5. Starten Sie die Wasserreinigungsfunktion wie folgt:
 - 1). Etwa 250 ml sauberes Wasser und eine entsprechende Menge Spülmittel in den Garraum hineinsetzen und gut umrühren.
 - 2). Drehen Sie den Knopf bei geschlossener Ofentür auf „ AQUA“.
 - 3). Drücken Sie die Taste „“ (Die Arbeitszeit beträgt 30 Minuten).
6. Nachdem die Wasserreinigungsfunktion abgeschlossen ist, warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.
Trocknen Sie dann den Ofengarraum mit einem sauberen, saugfähigen Schwamm oder einem weichen Tuch.

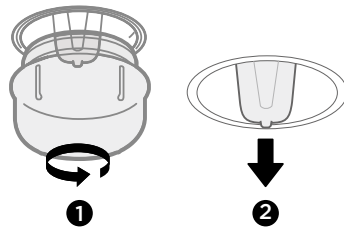


Hinweise

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.

Lampe auswechseln

1. Um zu verhindern, dass die Lampe beschädigt wird, legen Sie ein Handtuch in den Garraum.
2. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Glasabdeckung (Eckleuchte) zu entfernen;
3. Ziehen Sie den Docht heraus und ersetzen Sie ihn (drehen Sie ihn nicht).
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und nehmen Sie das Handtuch heraus.
5. Das Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse: G.



Backofenlampe, Decke

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.

Türreinigung

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät lange sein Aussehen und bleibt voll funktionsfähig.

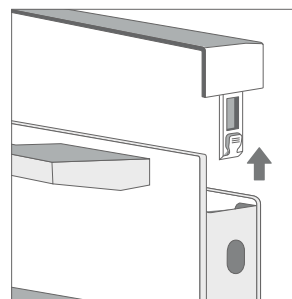
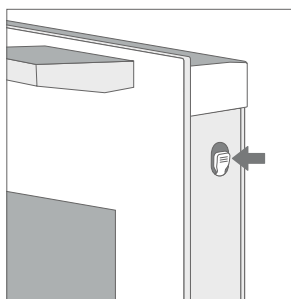
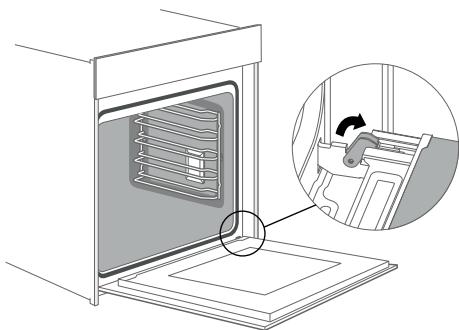
Zu Reinigungszwecken und zum Entfernen der Türverkleidungen können Sie die Gerätetür abnehmen. An den linken und rechten Scharnieren der Gerätetür befindet sich ein Verriegelungshebel. Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür gesichert. Sie kann dann nicht abgenommen werden. Wenn die Verriegelungshebel geöffnet sind, um die Gerätetür zu lösen, sind die Scharniere verriegelt. Sie können nicht zuschnappen.

Warnung

1. Beim Öffnen und Schließen der Backofentür bewegen sich deren Scharniere – Quetschgefahr. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.
2. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft einrasten. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungshebel immer vollständig geschlossen oder beim Lösen der Gerätetür vollständig geöffnet sind.

Demontage und Einbau der Ofentür

1. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
2. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts auf.
3. Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
4. Greifen Sie mit beiden Händen die Tür auf der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben heraus.
5. Die Kunststoffeinlage in der Türverkleidung kann sich verfärben. Um eine gründliche Reinigung durchzuführen, können Sie die Verkleidung entfernen. Drücken Sie den linken und rechten Schalter der Verkleidung.
6. Nach dem Entfernen der Türverkleidung können die restlichen Teile der Gerätetür leicht abgenommen werden, damit Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Verkleidung wieder auf und drücken Sie darauf, bis sie hörbar einrastet.



HINWEIS

Zum Abnehmen die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

PROBLEMBEHEBUNG

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Kann nicht eingeschaltet werden	• Kein Strom	• Anschließen am Stromnetz
	• Der Netzschalter ist nicht eingeschaltet • Die Backofentür ist nicht geschlossen	• Schalten Sie den Netzschalter ein • Schließen Sie die Backofentür
Die Lampe leuchtet nicht	• Defekt	• Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung
Starker Geruch oder Rauch	• Erste Verwendung	• Keine Zubereitung erforderlich
Die Lebensmittel 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

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise zum Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts:

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (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. Gebrauchte Geräte müssen zur Wiederverwertung von Elektrogeräten an eine offizielle Sammelstelle zurückgegeben 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 Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

Hinweise 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.



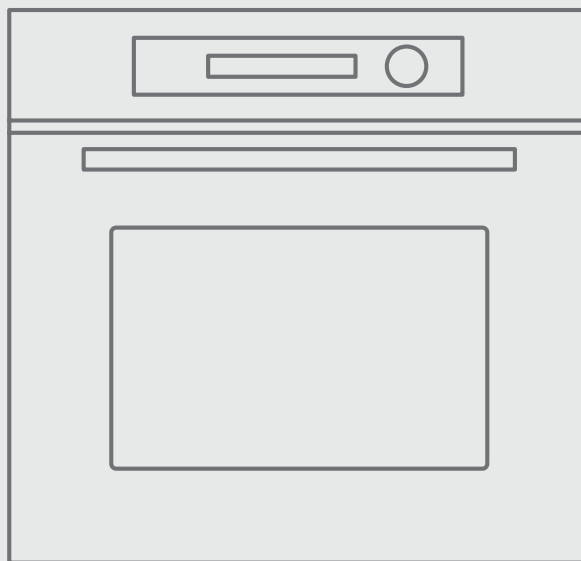


make yourself at home



www.midea.com

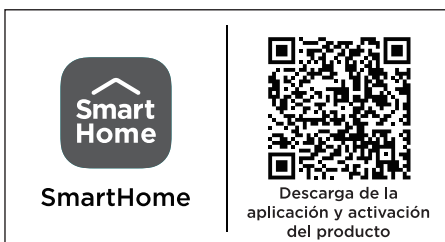
© Midea 2025 all rights reserved



HORNO INTEGRADO

MANUAL DEL USUARIO

MBO7NP30E4-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.

La ilustración sólo sirve 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	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	06
VISTA GENERAL DEL PRODUCTO	07
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	09
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	14
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	27

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 La señal indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave.
	Precaución La señal indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada.
	Atención La señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), 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 piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- 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.
- En las instrucciones de los hornos autolimpiables pirolíticos se indicará que el exceso de vertidos debe retirarse antes de la limpieza y se especificará qué utensilios pueden dejarse en el horno durante la limpieza.
Si, para la limpieza, el fabricante indica al usuario que coloque los controles en una posición más alta que para cocinar normalmente, las instrucciones indicarán que en tales condiciones las superficies pueden calentarse más de lo normal y que los niños deben mantenerse alejados.
- Mantenga el aparato y su cable alejado del alcance de los niños menores de 8 años.

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 la rotura del 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 o romper la puerta.

- No deje que los niños se acerquen al horno mientras está funcionando, en especial cuando la parrilla esté encendida.

PRECAUCIÓN

- 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.
- 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, a 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.

ATENCIÓN

- Cuando se enciende en horno por primera vez, puede que emita un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo usado para los paneles de aislamiento del interior del horno. Ponga en funcionamiento el nuevo producto vacío con la función de cocinado convencional, a 250 °C, durante 30 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior del horno.
- Durante su uso por primera vez, es absolutamente normal que haya un ligero humo y un ligero mal olor. En caso de que eso se produzca, 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 con frecuencia 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 o 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.

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	MBO7NP30E4-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
Tensión nominal/Frecuencia	220-240 V~ 50-60 Hz
Potencia eléctrica	3,2 kW

CONSUMO DE ENERGÍA

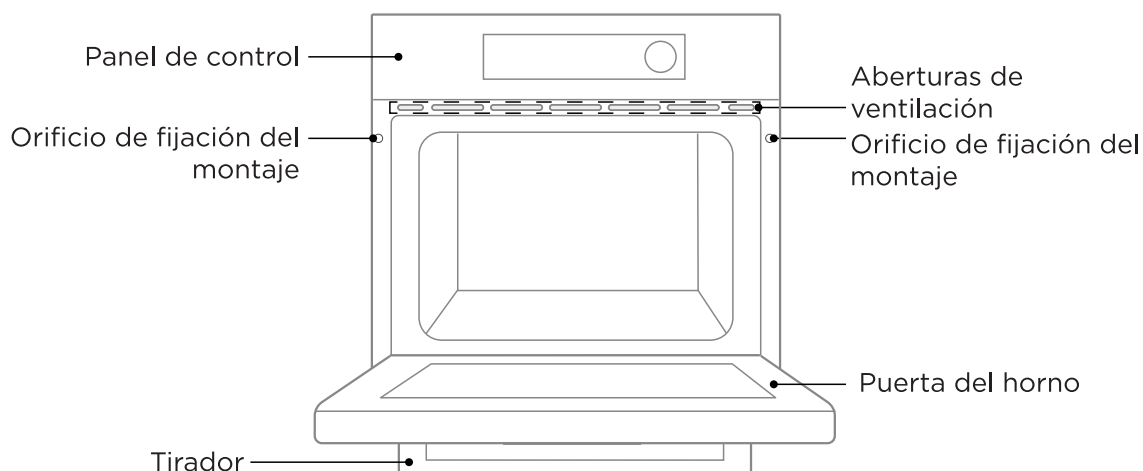
Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de baja potencia aplicable.

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

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Horno

Al sacar la comida del interior, iuse guantes aislantes del calor para evitar quemaduras!
Preste atención al aire caliente cuando abra la puerta del horno.

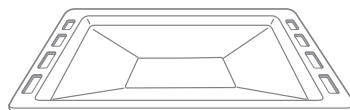


Accesorios



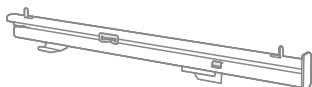
1 rejilla de parrilla

Ase alimentos o coloque recipientes de cocina resistentes al calor

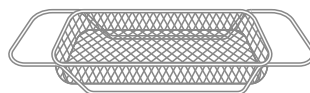


2 bandejas de parrilla

Cocinar alimentos o recibir restos de comida



2 rieles deslizantes Solo para algunos modelos



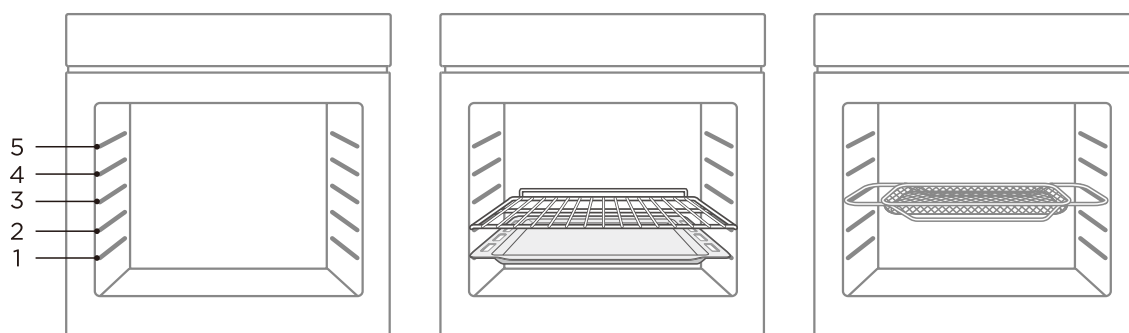
Cesta para freír con aire Función de freír con aire específico Solo para algunos modelos



1 sonda Solo para algunos modelos

Uso de los accesorios

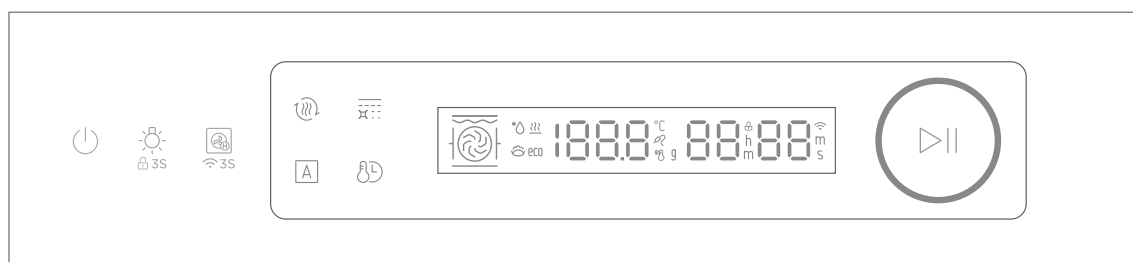
Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja de la parrilla deben colocarse entre el primer y el quinto nivel. Cuando las use juntas, coloque la bandeja de la parrilla debajo de la rejilla de la parrilla.



Solo para algunos modelos

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Panel de control del horno



icono	Presentación
1	Cancelar la configuración actual y volver al estado de espera.
2	Pulse esta tecla brevemente para encender o apagar la lámpara. Mantenga pulsado durante 3 segundos para acceder al bloqueo para niños o desbloquearlo.
3	En el estado de espera, pulse esta tecla brevemente para seleccionar el menú de cocción a alta temperatura, vuelva a pulsarla brevemente para cancelar la selección del menú y volver al modo de tubo superior e inferior. En modo de espera, mantenga pulsada esta tecla para conectarse a la red.
4	Precaliente el interior para garantizar el sabor de los alimentos.
5	Pulse esta tecla para seleccionar el menú automático.
6	Pulse esta tecla brevemente para seleccionar el modo de autolimpieza de alta temperatura, y vuelva a pulsarla brevemente para cancelar el modo de autolimpieza de alta temperatura y volver al modo de tubo superior e inferior.
7	Ajustar la temperatura o el tiempo de cocinado.
8	Gire el mando giratorio para ajustar los parámetros; Pulse esta tecla para iniciar o pausar el trabajo.

NOTA

- Después de conectar o volver a conectar el horno a la red eléctrica, la red inalámbrica se encuentra en estado «ON».
- En modo de espera, pulse la tecla durante 3 segundos 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

Modo	Temperatura	Presentación
 Convencional	30 °C-250 °C	Los elementos térmicos superior e inferior funcionan juntos para ofrecer un cocinado de convección.
 Convección	50 °C-300 °C	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	50 °C-250 °C	La combinación del ventilador y los elementos térmicos superior e inferior ofrecen una penetración del calor y coloración uniforme, principalmente al cocinar carne.
 Calor por radiación	150 °C-250 °C	Se enciende y se apaga el elemento interno de la parrilla para mantener la temperatura. Puede usarse para asar. Puede usarse para cocinar una pequeña cantidad de comida.
 Asado doble+ventilador	50 °C-250 °C	El elemento térmico radiante superior y el elemento calefactor superior funcionan con ventilador.
 Asado doble	150 °C-250 °C	El elemento térmico radiante y el elemento térmico superior funcionan.
 Pizza	50 °C-300 °C	Especialmente indicado para hacer pizza.
 Calor inferior	30 °C-220 °C	El calor se proporciona mediante tubos calefactores en la parte inferior del horno. Se usan principalmente para mantener calor y dar color a los alimentos.
 ECO	140 °C-240 °C	Cocer los ingredientes seleccionados de forma suave.
 Fermentación	30 °C-45 °C	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	60 °C-100 °C	Mantenga constante la temperatura de los alimentos.
 AQUA Limpieza	/	El vapor ablanda los restos de comida en el interior.
 Freído por aire	150 °C-250 °C	«Air Fry» es un modo de cocción especial diseñado para proporcionar una distribución rápida y uniforme del calor.
 Pirólisis	/	El interior se limpia a alta temperatura. Asegúrese de que no hay accesorios en el interior antes de empezar.

Menú de alta temperatura

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
H01	Pizza artesanal		8 min	300 °C	Sí
H02	Filete		6 min	300 °C	Sí
H03	Jarrete de cerdo glaseado con miel		25 min	210 °C	Sí
H04	Chuletas de cerdo rebozadas con panko		15 min	260 °C	Sí
H05	Muslos de pato		20 min	250 °C	Sí
H06	Marsala de cerdo con espinacas y champiñones salteados		10 min	280 °C	Sí
H07	Pollo asado		45 min	250--180 °C	Sí
H08	Costillas BBQ St. Louis		105 min	110--280 °C	Sí
H09	Langosta al horno		8 min	280 °C	Sí
H10	Tarta de manzana		45 min	205--180 °C	Sí
H11	Pan de chapata		30 min	230 °C	Sí
H12	Marisco variado		35 min	200--220 °C	Sí

Menú automático

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
A01	Pierna de cordero asada con salsa de menta		80 min	175 °C	Sí
A02	Pato asado con salsa de naranja		55 min	220-230 °C	Sí
A03	Pata de cordero asada con judías		90 min	205 °C	Sí
A04	Costillas de cerdo a la barbacoa con salsa de guayaba		30 min	180--235 °C	Sí
A05	Tarrina de pato		120 min	160 °C	Sí

A06	Rollo de espárragos		10 min	230 °C	Sí
-----	---------------------	---	--------	--------	----

Menú automático

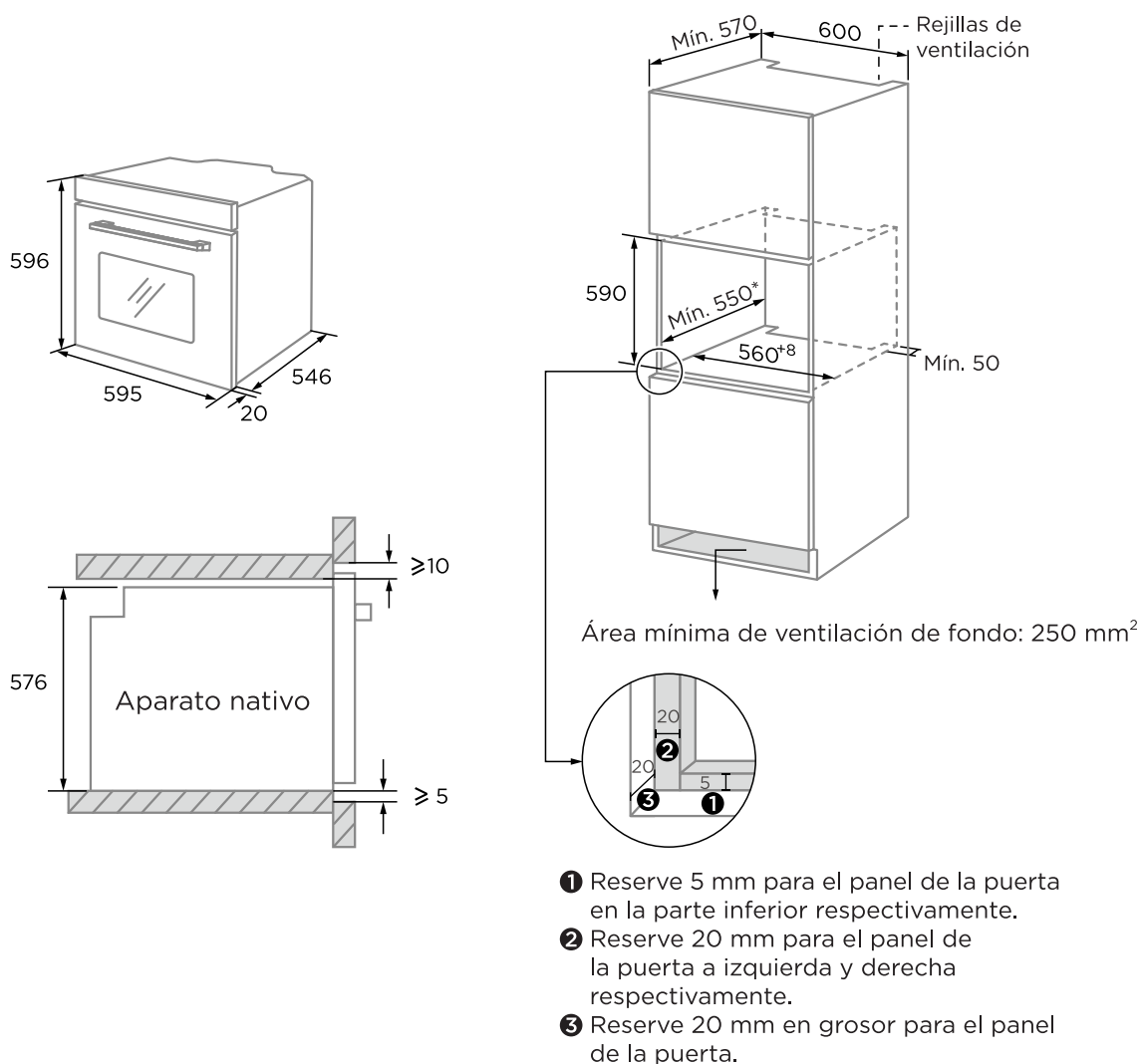
Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
A07	Carne asada a medio cocer		130 min	80 °C	Sí
A08	Salmón asado con ensalada de berros y caviar		6 min	220°C	Sí
A09	Lubina en costra de sal		13 min	250 °C	Sí
A10	Sopa		13 min	200 °C	Sí
A11	Delicias de chocolate		40 min	150 °C	Sí
A12	Pizza con tomate, mozzarella y albahaca		7 min	230 °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		78 min	205 °C	Sí
A19	Tartaleta de tomate		35 min	200 °C	Sí
A20	Alubias francesas con parmesano		20 min	200 °C	Sí
A21	Lubina asada		20 min	220°C	Sí
A22	Pollo asado		40 min	220°C	Sí
A23	Barbacoa fácil RIB		50 min	160--230 °C	Sí
A24	Pan de pueblo		40 min	250 °C	Sí

Menú de freír con aire A

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentar
F01	Patatas fritas (350 g)		19 min	200 °C	Sí
F02	Patatas fritas (750 g)		23 min	230 °C	Sí
F03	Muslos de pollo (500 g)		30 min	250 °C	NO
F04	Muslos de pollo (1000 g)		32 min	250 °C	NO
F05	Nuggets de pollo (200 g)		17 min	250 °C	Sí
F06	Nuggets de verdura (180 g)		11,5 min	250 °C	Sí
F07	Mozzarella frita (120g)		10 min	250 °C	Sí
F08	Aros de cebolla cortados gruesos (160 g)		11,5 min	220°C	Sí
F09	Champiñones rebozados (125 g)		13 min	230 °C	Sí
F10	Champiñones rebozados (250 g)		13 min	230 °C	Sí

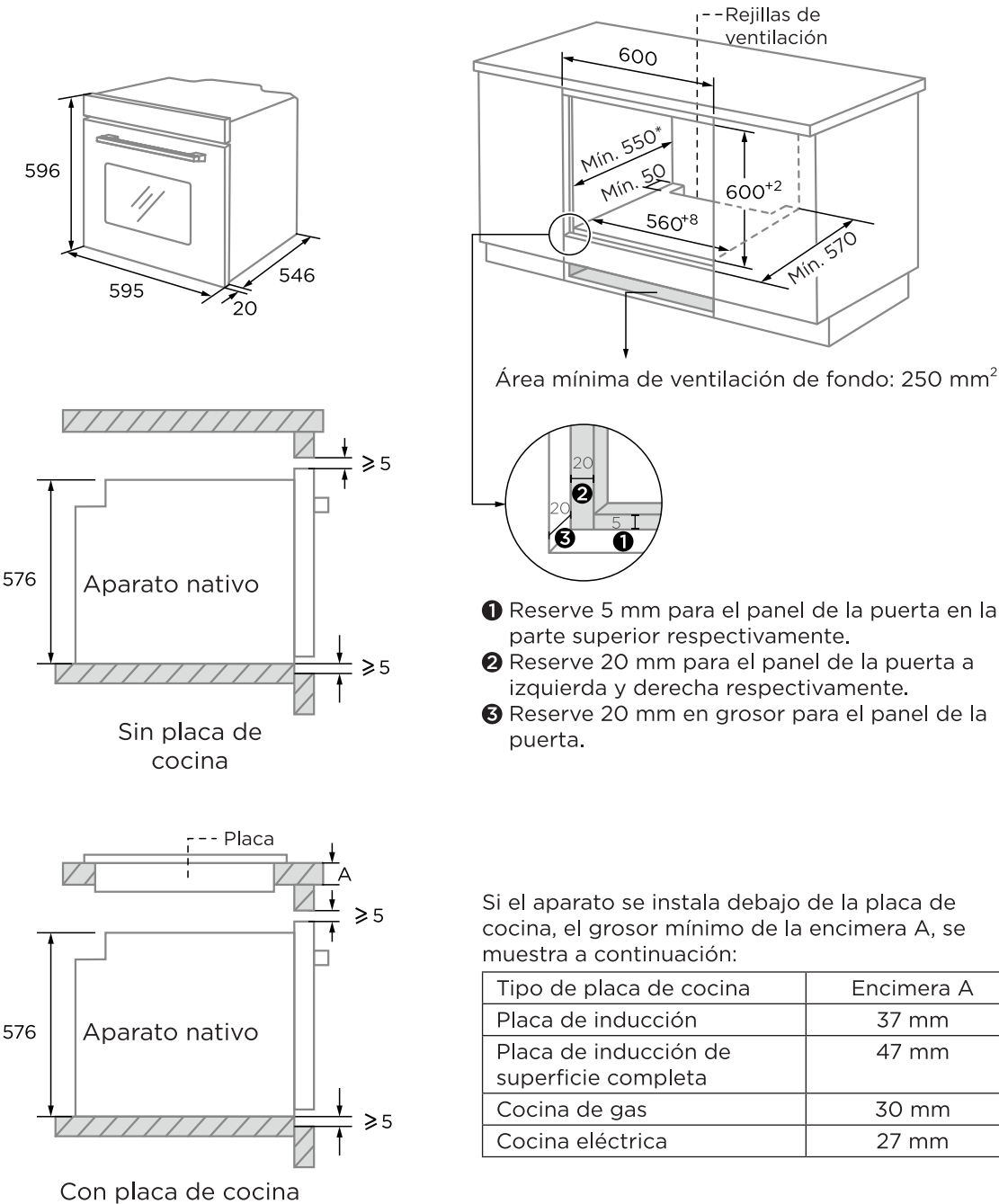
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

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)



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 siguiendo 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]

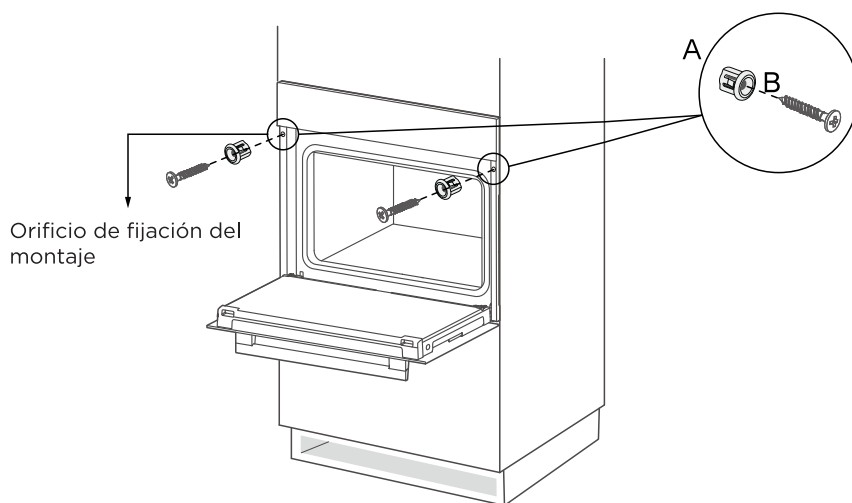
1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o detrás de la puerta de la cocina, ya que la falta de circulación de aire causaría el sobrecalentamiento de la unidad.
2. Después de desembalar el aparato, compruebe que no presenta daños. No enchufe el aparato si ha sufrido algún daño durante 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]

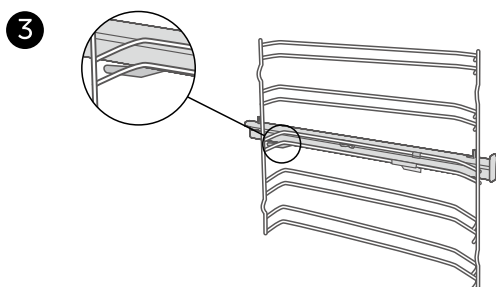
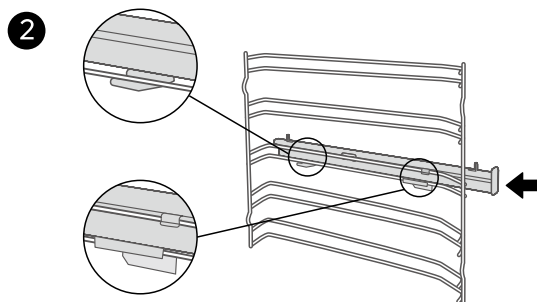
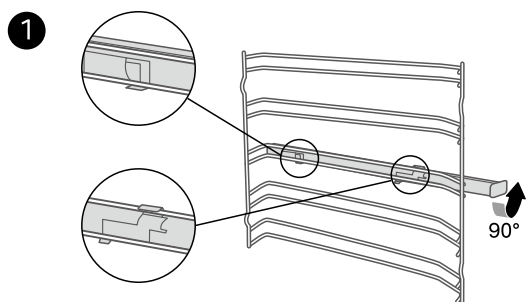
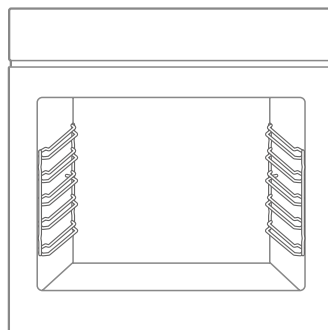
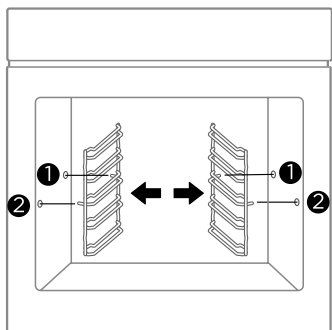
1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños en el armario o en el propio aparato.
2. Antes de usar el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior.
3. La toma de corriente deberá ser accesible para los usuarios (p. ej., próxima al armario) para 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.

Pasos de instalación

1. Personalice el armario de acuerdo con el «Diagrama del armario».
2. Antes de la instalación, compruebe que las tomas de corriente son normales con su correspondiente toma de tierra, y compruebe que las dimensiones del armario cumplan 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.



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 con una bayeta humedecida.
4. Para evitar un incendio, asegúrese de que en el interior del horno no queden restos del material de 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

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.
5. Como una función separada, los consumidores solo utilizan la luz del horno para elegir la observación de los alimentos o para limpiar el interior. Una vez que el usuario lo abre, debe cerrarlo de forma activa antes de salir y volver al modo en espera.
6. 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.

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.

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, cuando se inicia la cocción, el relé grande del tubo de calefacción no funciona, y el extractor, la lámpara y el motor de aire caliente funcionan normalmente.

Función pirolítica

Esta función puede limpiar el interior del horno. Recomendado después de hornear mucha comida grasienta. Retire todos los accesorios del interior del horno antes de iniciar esta función.

1. En el modo de espera, pulse la tecla «Pyr» y la pantalla mostrará «Pyr».
2. Pulse la tecla «▶||» para empezar a funcionar.

NOTA

1. El tiempo y la temperatura de la función de pirólisis no son ajustables, y el valor predeterminado es 450 °C, 2 horas.
2. Durante el funcionamiento o después de la pirólisis, si la temperatura del interior del horno es superior a 300, la pantalla muestra «Hot», por lo que no se puede abrir la puerta del horno. Espere a que desaparezca la pantalla «Hot».
3. Para evitar quemaduras, no toque la superficie del horno durante la función de pirólisis. Después de la pirólisis, espere a que el horno se enfríe completamente.

Función de sonda (solo para algunos modelos)

1. En el estado de espera, desmonte el extremo corto de la sonda en el orificio de la esquina superior derecha del interior del horno.
2. Introduzca el extremo largo de la sonda en el centro del alimento (evite la grasa y los huesos).
3. Gire el mando giratorio para seleccionar el modo. (□ ⊗ ⊞)
4. Pulse la tecla «▶||» o «⏸» y gire el mando giratorio para configurar la temperatura.
5. Pulse la tecla «▶||» para empezar a cocinar.

Función de freír con aire

«Air Fry» es un modo de cocción especial diseñado para proporcionar una distribución rápida y uniforme del calor. El aire caliente también elimina la humedad de la superficie de los alimentos, generando una fritura crujiente. El precalentamiento no es necesario para este modo.

Siga la receta o el manual del usuario para ajustar la temperatura y el tiempo.

1. En el estado de espera, gire el mando giratorio para seleccionar « AF».
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 empezar a cocinar.

Consejos

1. Gire el mando giratorio a la izquierda y podrá acceder por primera vez a la función AF.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

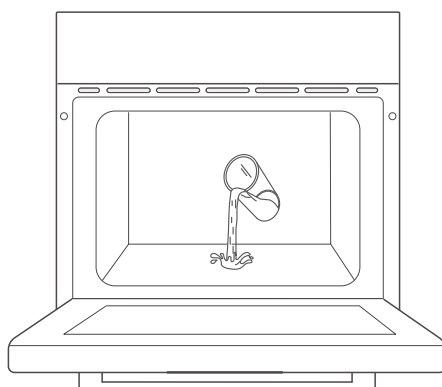
Limpieza

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. Elimine los restos de comida y las manchas de aceite del interior 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.

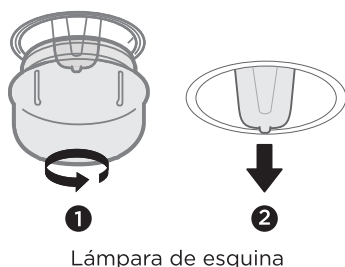


Notas

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. Para evitar que la lámpara se dañe, coloque una toalla en el interior.
2. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la tapa de cristal (lámpara de esquina);
Abra suavemente la tapa de cristal con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral).
3. Saque la mecha y vuelva a colocarla (no la gire).
4. Vuelva a instalar la cubierta de cristal y saque la toalla.
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.

Limpieza de la puerta

Con un buen cuidado y limpieza, el aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo.

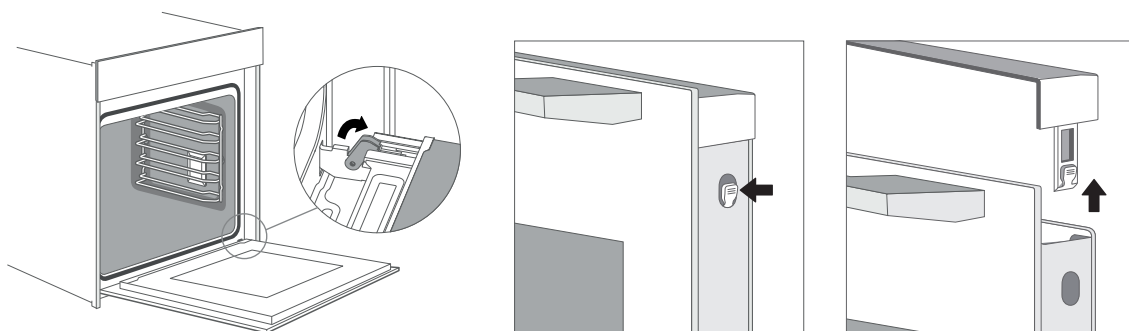
Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del aparato. Hay una palanca de bloqueo en las bisagras izquierda y derecha de la puerta del aparato. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato está asegurada en su lugar. No se puede separar. Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para desmontar la puerta del aparato, las bisagras están bloqueadas. No pueden cerrarse.

Advertencia

1. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
2. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.

Desmontaje e instalación de la puerta del horno

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por el lado izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.
5. La incrustación de plástico de la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la tapa. Pulse los interruptores izquierdo y derecho la cubierta.
6. Después de quitar la tapa de la puerta, el resto de las partes de la puerta del aparato se pueden quitar fácilmente para que pueda continuar con la limpieza. Una vez finalizada la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa en su sitio y presiónela hasta que encaje de forma audible.



NOTA

Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al de desmontaje.

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	• La alimentación no está conectada	• Conecte la alimentación
	• El interruptor principal no está encendido	• Encienda el interruptor
	• La puerta del horno no se cierra	• Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	• Está estropeada	• Póngase en contacto con el servicio posventa
Presenta un mal olor o humo intenso	• Primer uso	• No se requiere procesamiento
La comida no se cocina	• La temperatura es demasiado baja	• Use una temperatura más alta
	• La porción de alimentos es demasiado grande	• Cocine los alimentos en pedazos pequeños o prolongue el tiempo de cocinado.
Alimentos quemados o desiguales	• La temperatura tiene una configuración demasiado elevada o el tiempo de cocinado es demasiado alto.	• Ajuste la temperatura o el tiempo de cocinado
	• Los alimentos están demasiado cerca del tubo térmico	• Ajuste las capas de colocación de los accesorios
El ventilador no deja de funcionar tras detener el calor	• El ventilador retarda su funcionamiento para la disipación del calor	• No se requiere procesamiento

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. Los aparatos usados deben 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 desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.



Cumplimiento con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos o prohibidos especificados en la Directiva.

Información sobre el paquete

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.





www.midea.com/au

© Midea 2025. Todos los derechos reservados