

## 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.

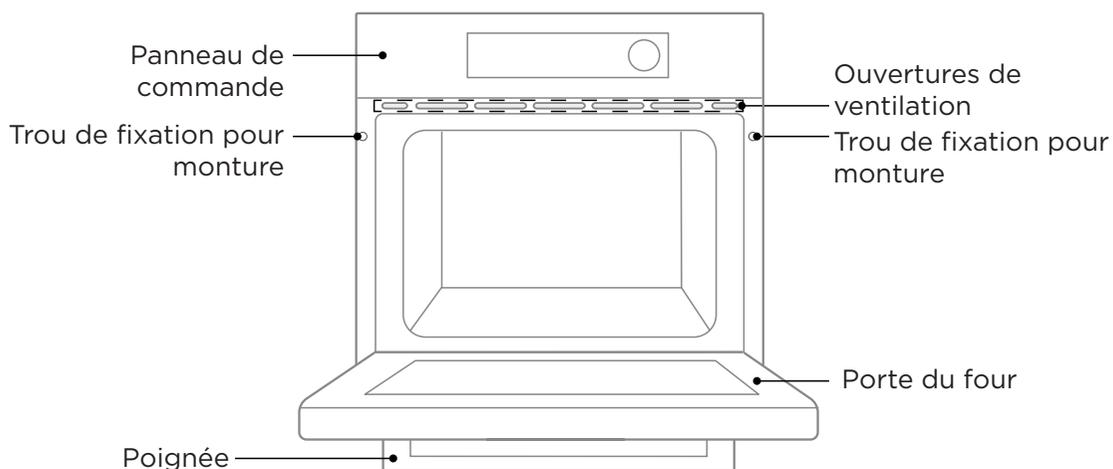
Mode Standby	0,8 W
Veille en réseau	2,0 W
Le temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou la condition de faible puissance applicable.	20 minutes

# 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.

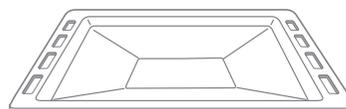


## Accessoires



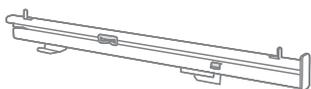
### Étagère à grille x1

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



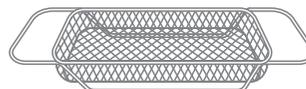
### Plateau à grille x2

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

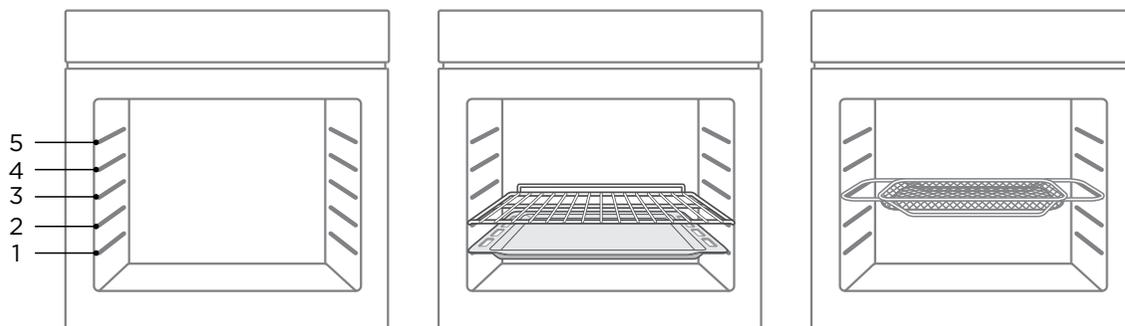


### Sonde x 1

Seulement pour certains modèles

## Utilisation des accessoires

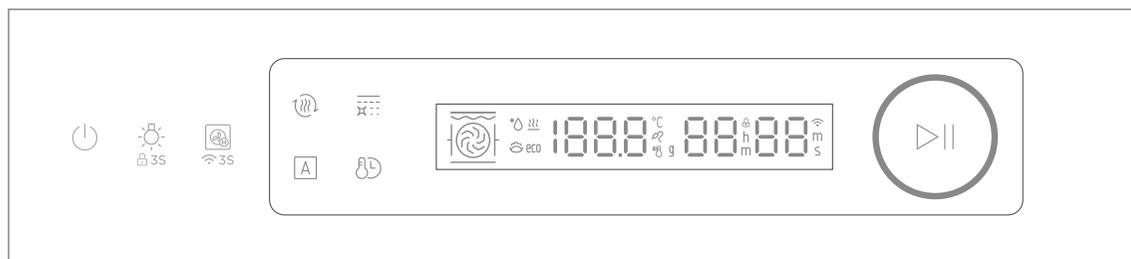
Pour un fonctionnement optimal du four, la grille et le plateau à grille ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau grill sous la grille.



**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
 <b>Conventionnel</b>	30°C -250°C	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en tandem pour effectuer la cuisson par convection.
 <b>Convection</b>	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.
 <b>Conventionnel + ventilateur</b>	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.
 <b>Chaleur rayonnante</b>	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.
 <b>Grille double + ventilateur</b>	50°C -250°C	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
 <b>Gril double</b>	150°C -250°C	L'élément de chauffage par rayonnement et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent.
 <b>Pizza</b>	50°C -300°C	Particulièrement adapté à la préparation de pizzas.
 <b>Chaleur de fond</b>	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.
 <b>ECO</b>	140°C -240°C	Cuisez les ingrédients sélectionnés en douceur.
 <b>Fermentation</b>	30°C -45°C	Préparez de la pâte à levure ou du yaourt.
 <b>Décongeler</b>	/	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).
 <b>Gardez au chaud</b>	60°C -100°C	Maintenez la température des aliments constante.
 <b>AQUA Nettoyage</b>	/	La vapeur ramollit les résidus alimentaires dans la cavité.
 <b>Air Fry</b>	150°C -250°C	Air Fry est un mode de cuisson spécial conçu pour assurer une distribution rapide et uniforme de la chaleur.
 <b>Pyrolytique</b>	/	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 A

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

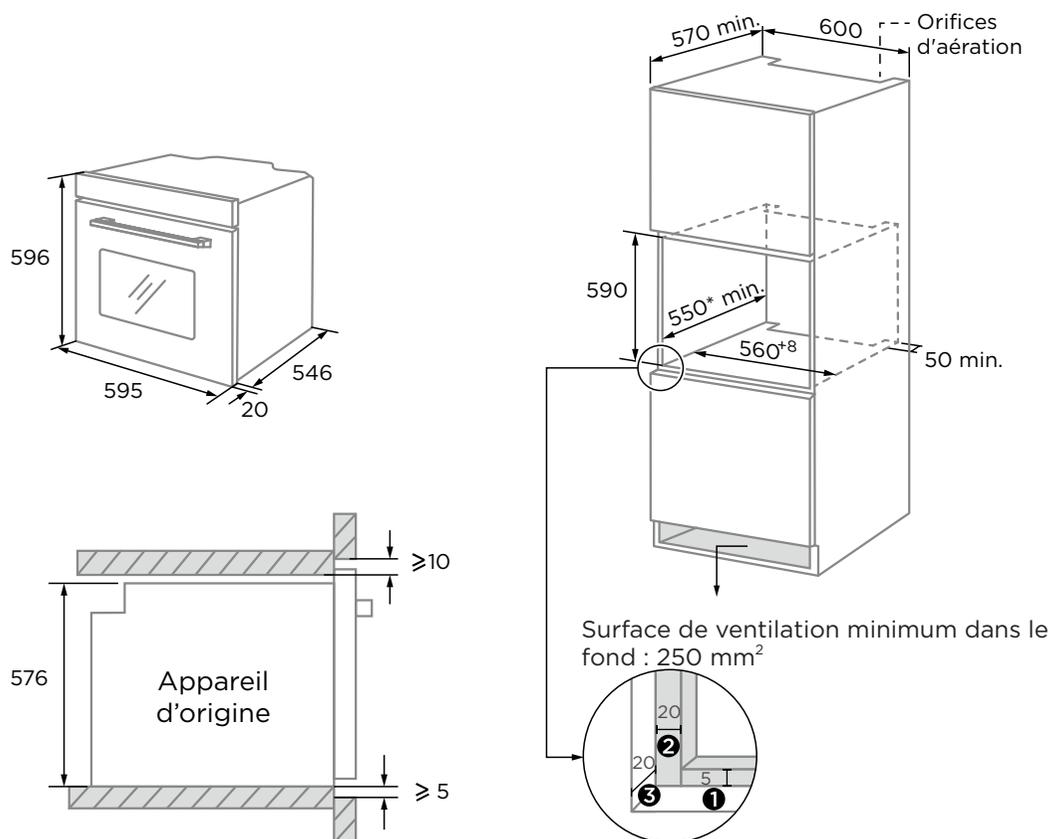
Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
A07	rôti de bœuf moyennement cuit		130 min	80°C	Oui
A08	Saumon rôti avec salade de cresson et caviar		6 min	220°C	Oui
A09	Bar en croûte de sel		13 min	250°C	Oui
A10	Soufflé		13 min	200°C	Oui
A11	Délice de chocolat		40 min	150°C	Oui
A12	Pizza aux tomates, 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)

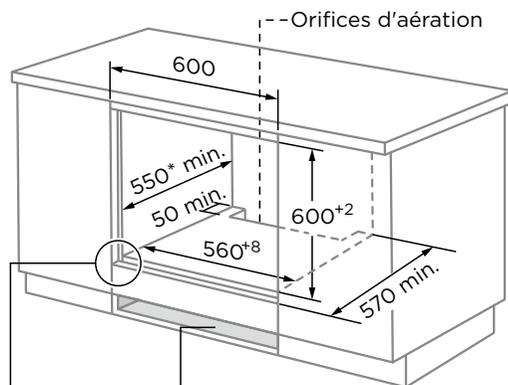
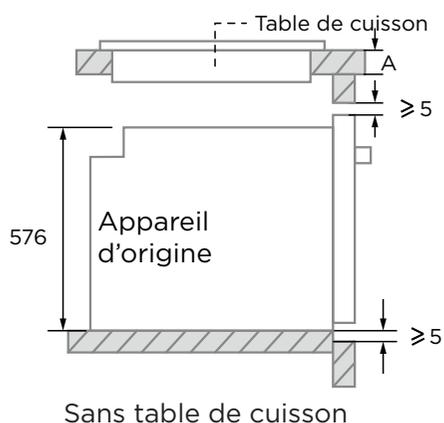
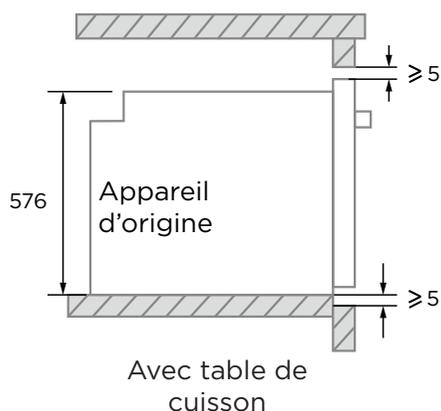
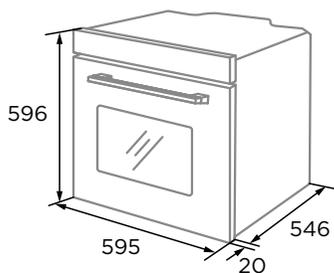


Surface de ventilation minimum dans le fond : 250 mm<sup>2</sup>

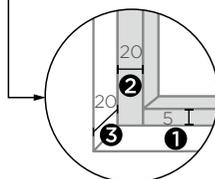
- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte respectivement en haut et en bas.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte respectivement à gauche et à droite.
- ❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

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

## Schéma de l'armoire (armoire en position horizontale)



Surface de ventilation minimum dans le fond :  
250 mm<sup>2</sup>



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

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

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

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

## Instructions importantes relatives à l'installation

### **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]**

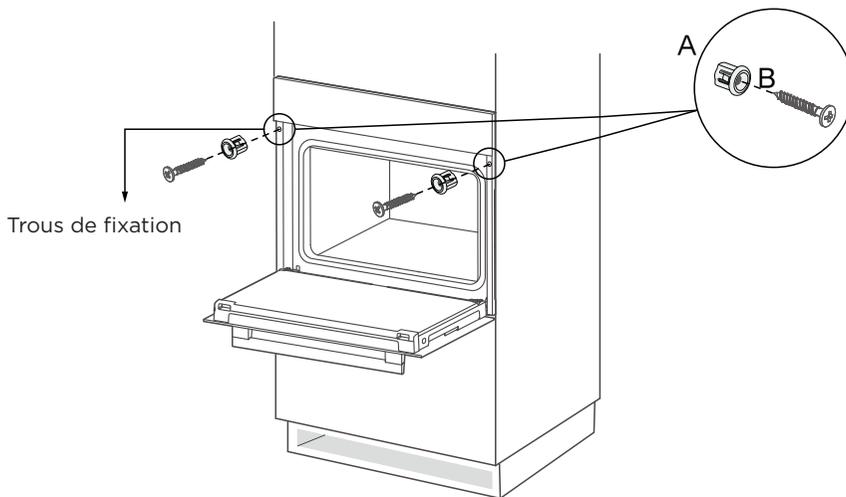
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'une cuisine, au risque de provoquer sa surchauffe.
2. Après l'avoir déballé, vérifiez si l'appareil est endommagé. Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
3. N'obstruez ni l'évent de l'appareil ni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

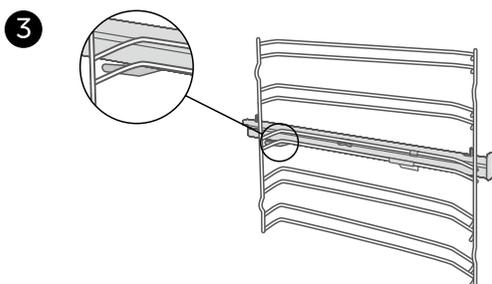
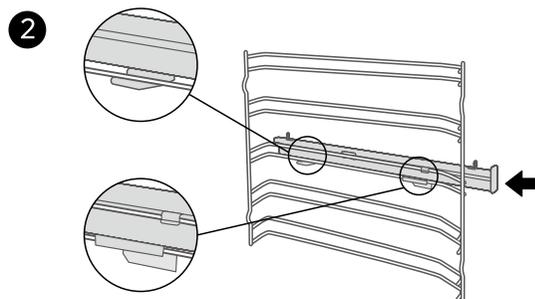
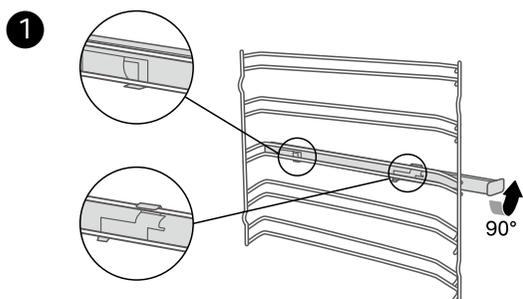
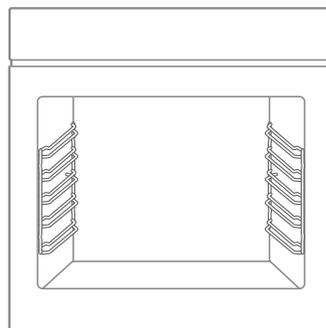
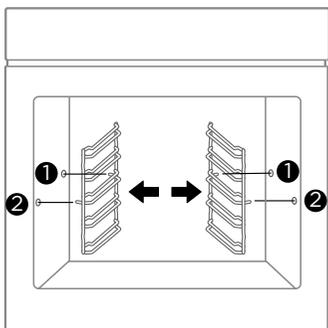
1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter d'endommager l'appareil ou les armoires.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez de la cavité tout matériel d'emballage et accessoire.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par 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 tournez le bouton pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche «⏸» et tournez le bouton pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche «⏸» pour préchauffer la cavité (peut être omise).
5. Appuyez sur la touche «▷||» pour démarrer la cuisson.

### REMARQUE

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

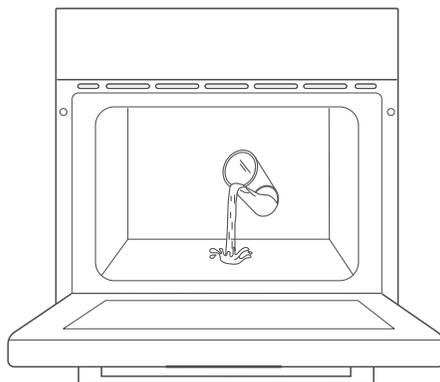
## Nettoyage

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.

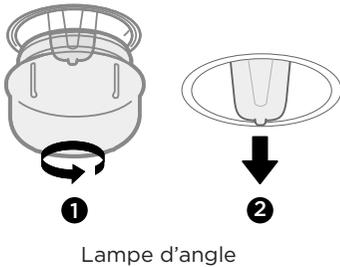


### Remarque

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.

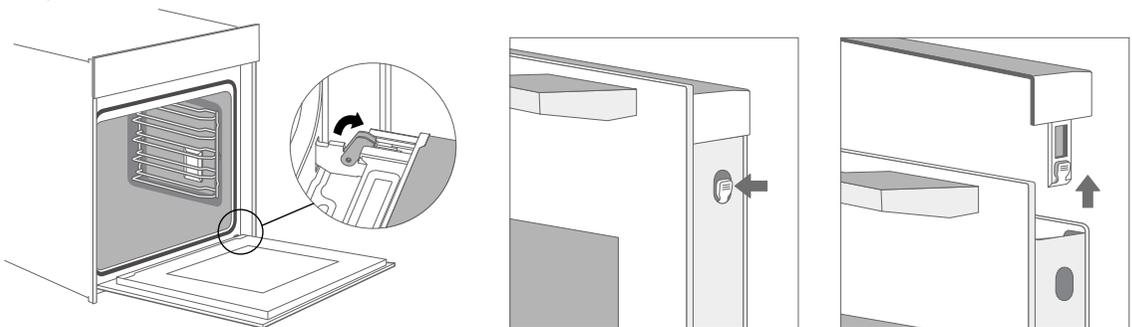
Vous pouvez détacher la porte et ses panneaux de l'appareil à des fins de nettoyage. Un levier de verrouillage se trouve sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque ces leviers sont fermés, la porte de l'appareil est verrouillée. Il ne peut pas être détaché. Lorsque les leviers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

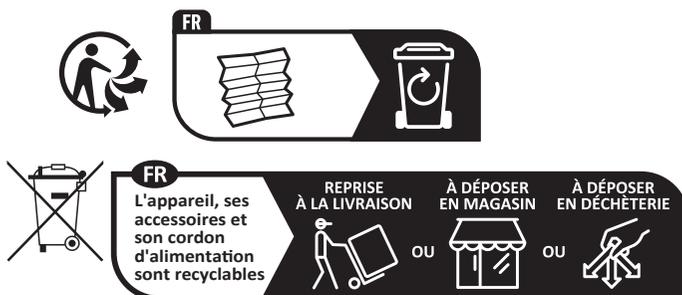


## Conformité à la directive RoHS

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](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



*make yourself at home*



[www.midea.com](http://www.midea.com)

© Midea 2025 all rights reserved