

**ELECTRIC RANGE**

# **USER MANUAL**

**MER30S2AST/MER30S2AWW/MER30S2ABB**

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

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

## THANK YOU LETTER

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

# CONTENTS

THANK YOU LETTER	EN-01
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	EN-02
PRODUCT OVERVIEW	EN-12
OPERATION INSTRUCTIONS	EN-14
CLEANING AND MAINTENANCE	EN-33
TROUBLESHOOTING	EN-37
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	EN-43
DATA PROTECTION NOTICE	EN-44

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

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

## Explanation of Symbols



### **Danger**

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



### **Warning of electrical voltage**

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



### **Warning**

The 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/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

## **⚠ WARNING**

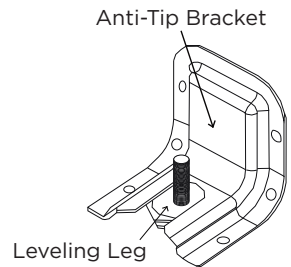
### **TIP OVER HAZARD**

- A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged per installation instructions, ensure the anti-tip device is re-engaged when range is moved.



Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.

- To confirm the anti-tip bracket is properly installed, look underneath the range to confirm rear leveling leg is engaged in bracket. If visual inspection is not possible:
  - Slide range forward
  - Confirm anti-tip bracket is securely attached to floor or wall in correct position according to installation instructions.
  - Fully slide the range back against the wall so that leveling leg engages with anti-tip bracket.
- If range is removed for service, secure door closed or remove door to minimize tip over risk. (See "Door" section under "Cleaning and Maintenance" in this manual for instructions on how to remove door.)



## **⚠ WARNING**

### **INSTALLATION AND MAINTENANCE**

- This appliance is intended for normal residential use. It is not approved for commercial use, outdoor installation, or any other application not specifically allowed by this manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.
- DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.
- DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified service provider.
- This appliance requires connection to a 3-prong or 4-prong, 240VAC split phase, 60 Hz grounded electrical source. When installed, appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C21.1-02.
- DO NOT allow cooking grease or other flammable materials accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean kitchen ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- Clean cooktop with caution. To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.

- Do not clean door gasket - The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Clean only parts and areas listed in the "Cleaning and Maintenance" section of this manual.

## **⚠ WARNING**

### **GENERAL USAGE**

- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside oven, in storage drawer, or on top or near cooktop heating elements of the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer or operation panel.
- CAUTION - Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- This appliance has not been evaluated for use with any 3rd party after-market systems. Do not attempt to use this appliance with a working or any other after-market device.

## **⚠ WARNING**

### **COOKTOP HAZARDS**

- The Hot Surface Indicator Light will glow if any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off. Use caution as the cooktop surface may still be warm after the hot surface indicator light has shut off.

	<b>FIRE HAZARD</b>
<b>⚠ WARNING</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Never leave the range unattended</li><li>• Turn off controls when not cooking</li><li>• Failure to follow these instructions can result in death or fire</li><li>• When range is in use, the entire cooktop may become hot!</li></ul>

- The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also periodically cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- **DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES.** Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan. Dry chemical or foam-type extinguisher may be used if it is CLASS ABC or CLASS K and you already know how to use it.
- It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household

members are familiarized in advance with its operating instructions.

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over the front of the counter top or over adjacent surface units.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS OR AREAS NEAR BURNERS** - Surface burners may be hot even though they are dark in color. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface burners or areas near elements until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with burners of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the entire surface burners. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flame
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).

- Hot oil is capable of causing severe burns. Never move cooking utensils containing hot grease. Wait until it has cooled before disposing of grease.
- Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
- In the event of house power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.

## **⚠ CAUTION**

### **BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS**

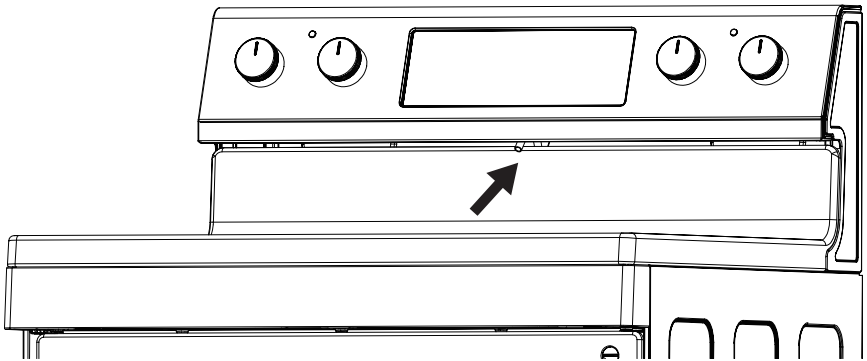
- Do not use if cooktop is broken. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified service provider immediately for repairs.
- To prevent cooktop glass breakage, do not slide cookware across cooking surface or otherwise scratch cooktop glass. Do not use the glass cooktop as a cutting board.
- Do not store heavy items above the cooktop. They could fall and break the glass.
- To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element.
- Until the cooktop has completely cooled after use, the surface may still be hot and burns may occur after the cooking element has been turned off. To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot.

## **⚠ WARNING**

### **OVEN HAZARDS**

- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Do not obstruct oven vents.
- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.

- DO NOT TOUCH OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and glass of oven doors.
- Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil, as exposed fat and grease could ignite.
- If materials inside the oven should ignite, keep door closed and turn off power at the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool before removing contents, cleaning the oven, and restoring power.
- Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.





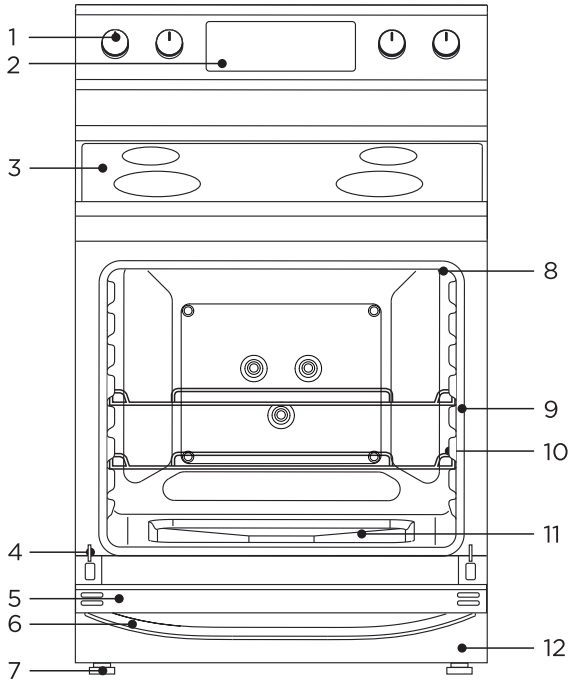
**WARNING**

**FOOD POISONING HAZARD**

DO NOT LET FOOD SIT IN THE OVEN MORE THAN ONE HOUR BEFORE OR AFTER COOKING. DOING SO CAN RESULT IN FOOD POISONING OR SICKNESS.

# PRODUCT OVERVIEW

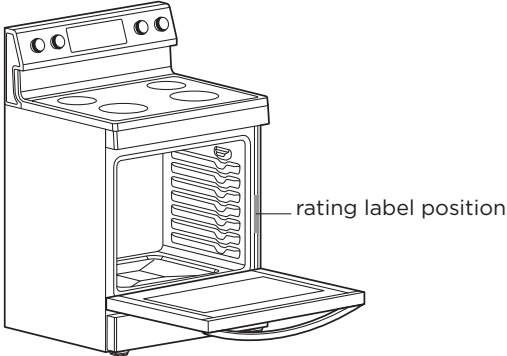
## Range Overview




- |                           |                    |                    |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| 1. Cooktop Knob           | 6. Door Handle     | 11. Oven Bottom    |
| 2. Control Panel          | 7. Adjustable Feet | 12. Storage Drawer |
| 3. Ceramic Glass Surface  | 8. Oven Light      |                    |
| 4. Door Hinge (each side) | 9. Door Gasket     |                    |
| 5. Door                   | 10. Rack Positions |                    |

### Rating Plate Label Location

The rating plate label contains appliance certification, rating, and identification information. The model and serial number from the rating plate label is needed to register the product, order replacement parts, or when contacting customer service. The rating plate label is located inside the cavity front frame on either the left or right side panel.

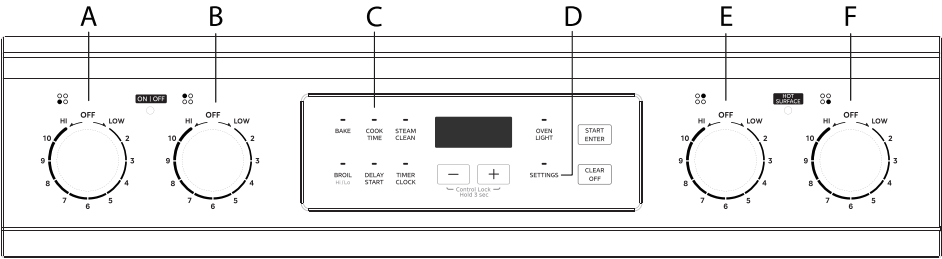


 <b>WARNING</b>	CHOKING HAZARD
	SMALL PARTS. NOT FOR CHILDREN UNDER 3 YEARS OLD.

# OPERATION INSTRUCTIONS

## Review Of Controls:

### CONTROL PANEL DIAGRAM



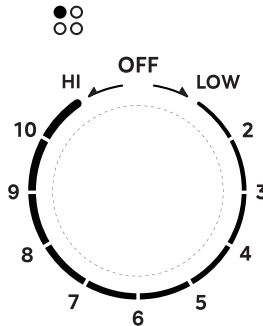
A	FRONT LEFT BURNER	C	OVEN COOKING OPTIONS	E	REAR RIGHT BURNER
B	REAR LEFT BURNER	D	OVEN SETTINGS	F	FRONT RIGHT BURNER

### Controlling the Cooking Elements:

To turn a cooking element on, push in on the control knob and turn in either direction. The small icon above the control knob indicates the location of the element being controlled. Adjust to the desired heat setting by aligning the power level on the knob to the indicator mark on the control panel. To turn an element off, simply rotate the control knob to the OFF position.

### CONTROL KNOB

- The control knobs can be set to anywhere between “HI” to “LOW”.
- Push in and turn to activate.



## COOKTOP OPERATION

### WARNING

#### WARNING FIRE HAZARD

- DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan.
- Never leave cooktop heating elements unattended. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite. Turn off all controls when done cooking.
- Do not place items that can melt or burn on the cooktop, even when it is not being used.

### NOTICE

#### PREVENTING DAMAGE

- Do not allow cookware to boil dry or otherwise overheat.
- Do not cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop. Do not otherwise use aluminum foil, or any material that could melt, directly on the cooktop.
- Never cook directly on cooktop. Always use appropriate cookware.

### Types of Cooking Elements:

All Midea ranges are provided with 4 cooking elements (capable of raising foods to safe cooking temperatures).

As the cooking elements operate, they will automatically cycle on and off - even at the highest setting - to maintain power levels. NOTE: Higher powered elements are placed towards the front for higher temperature or shorter duration cooking, such as boiling, searing, and pan frying. Lower powered elements are placed towards the rear for lower temperature or longer duration cooking, such as simmer or melting chocolate.

### Pan Size/Element Size Selection:

To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element as indicated below:  
Correct Selection:

Small Pan on  
Small Element



Large Pan on  
Large Element

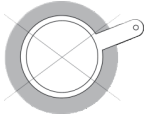


Small Pan on Large  
Element (with only inner  
ring of activated)

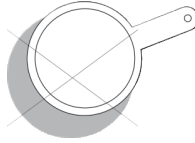


Incorrect Selection:

Small Pan on  
Large Element



Pan Off -Center  
on Element

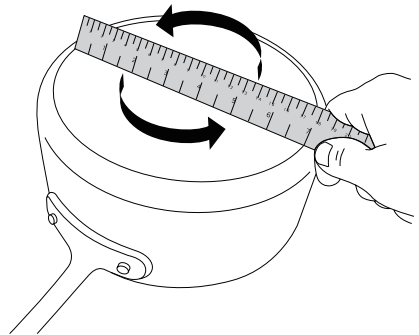


## Cookware

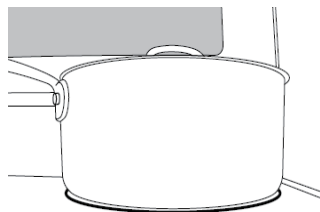
<b>⚠ WARNING</b>	<b>STORAGE DRAWER</b>
WHEN THE OVEN IS IN USE, THE DRAWER MAY BECOME HOT. DO NOT STORE PLASTICS, CLOTH, OR OTHER ITEMS THAT COULD MELT OR BURN IN THE DRAWER.	
<b>⚠ WARNING</b>	<b>OVEN VENT</b>
THE OVEN VENT RELEASES HOT AIR AND MOISTURE FROM THE OVEN, IT SHOULD NOT BE BLOCKED OR COVERED. DO NOT SET PLASTICS, PAPER OR OTHER ITEMS THAT COULD MELT OR BURN NEAR THE OVEN VENT.	
<b>⚠ WARNING</b>	<b>CLEANING COOKTOP</b>
TO AVOID PERMANENT DAMAGE TO THE COOKTOP SURFACE AND TO MAKE SPILLS EASIER TO REMOVE, CLEAN THE COOKTOP AFTER EACH USE.	
<b>⚠ WARNING</b>	<b>EMPTY COOKWARE</b>
DO NOT LEAVE EMPTY COOKWARE ON A HOT SURFACE COOKING AREA, ELEMENT, OR SURFACE BURNER.	

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well fitted lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

- Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.
- Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results.
- Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.
- Check for flat ness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



Use the following chart as a general guide for cookware material characteristics. Individual results may vary.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic Glass	Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings. May scratch the cooktop.
Porcelain Enamel-On Steel or Cast Iron	See stainless steel or cast iron.
Stainless Steel	Heats quickly, but unevenly. A core/base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

### Cooktop Indicators:

All Midea ranges are provided with separate indicators alerting the user that the cooktop is in use and that the cooktop surface is hot.

**Surface-On Indicator:** Some models will indicate that a cooktop element is on using a single light on the control panel.

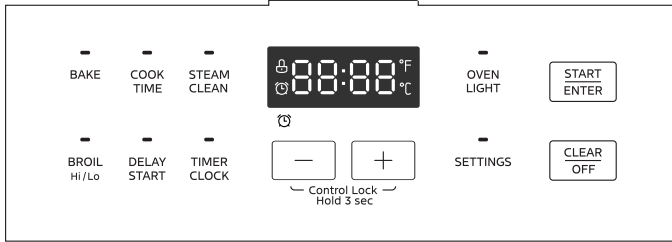
**Hot Surface Indicator:** Some models will have individual indicators for each element on the control panel. Alternatively, other models may only have a single light on the control panel indicating that one or more elements are still hot. The Hot Surface Indicator will illuminate shortly after turning an element on, and it will remain illuminated after the element has been turned off.

### NOTE

When the Hot Surface Indicator turns off, the glass surface may still feel slightly hot to the touch. Avoid touching or placing anything on the cooktop until it has completely cooled. The Hot Surface Indicator may illuminate when the cooktop heats up during long baking cycles. This is normal.

## OVEN OPERATION

### DISPLAY SCREEN



<b>BAKE</b>	Suitable for cooking foods, such as pizza, cakes and cookies for even browning.
<b>BROIL Hi/Lo</b>	Suitable for top browning and cooking foods such as steak or toast. The default working time is 2 hours.
<b>COOK TIME</b>	Counts down the cooking time and turns the oven off when time is completed in the bake mode.
<b>DELAY START</b>	Set the start time for the oven to turn on.
<b>STEAM CLEAN</b>	Clean the cavity with steam.
<b>TIMER CLOCK</b>	To set the timer and the current time on clock.
<b>- +</b>	Parameter adjustment.
<b>Control Lock Hold 3 sec</b>	Press the "+" and "-" pads for 3 seconds to enter or exit the control lock state.
<b>OVEN LIGHT</b>	Oven light control switch.
<b>SETTINGS</b>	The system settings, such as volume and temperature units, etc.
<b>START ENTER</b>	Start cooking or confirm parameters
<b>CLEAR OFF</b>	Cancel the setting and return to standby.

Press and hold the "+/-" key to quickly adjust the temperature or time. When the cooking end prompt sounds, you can press the "CLEAR/OFF" key to cancel the prompt and return to the standby state.

When the unit is powered for the first time or in case of a power outage, the control will display "12:00" and will be flashing until the time is set. When the oven is OFF, the control will display the clock.

## BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME:

1. Ensure all packaging, literature, removable labels, and protective plastic film are removed. Check inside oven, inside drawer, and around door and trim edges carefully.
2. While cool, wipe down all surfaces, including inside oven and drawer, with a damp cloth to remove dust that may have settled during shipping and storage.
3. Please read this manual carefully and keep it properly before use.
4. Please confirm whether the oven can operate normally and the list of accessories. If the oven doesn't work properly, please call Midea Customer Service Center at 1-866-646-4332 or go to [midea.com/us/support](http://midea.com/us/support) immediately.
5. Start the oven in BAKE mode at the highest available temperature setting. Allow oven to run for 1 hour to remove any dust or impurities. There will be a distinctive odor - this is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

## SET THE CLOCK

Before setting the clock, make sure the oven and timer are off.

1. In standby mode, press the "TIMER/CLOCK" key twice, and the hour digit will start flashing
2. Press the "+/-" pad to adjust the hour position.
3. Press the "TIMER/CLOCK" key or the "START/ENTER" key to confirm, and the minute digit will start flashing
4. Press the "+/-" key to adjust the minute position.
5. Press the "START/ENTER" key to complete the clock setting.

### NOTE

Clock is in a 12 hour format.

## CONTROL LOCK

Allows user to disable the buttons on the control to prevent accidental operation of the oven from pets or children, or while cleaning controls. For safety reasons, the "CLEAR/OFF" button is never disabled.

Directions:

1. Hold "+" and "-" keys for 3 seconds to activate Control Lock feature.
2. In the Control Lock, Hold "+" and "-" keys for 3 seconds to deactivate this feature.

### NOTE

1. CONTROL LOCK can be enabled after a baking mode has been started.
2. If TIMER is running, when CONTROL LOCK has been activated, the TIMER can be canceled by pressing "CLEAR/OFF" key.

## CLEAR/OFF

The “CLEAR/OFF” key stops any function except the Control Lock.


## START

The “START/ENTER” key begins the oven function. If the “START/ENTER” key is not pressed within 25 seconds after pressing a function pad, the display will begin to flash for 25 seconds, then 1 reminder tones will sound. If the “START/ENTER” key is not pressed the oven function will be canceled and the display will return to showing the clock time.

## TIMER

The timer can be set in hours or minutes up to 12 hours, and counts down the set time programmed into the system. The timer does not start or stop the oven.

## SET THE TIMER

1. To set the Timer, press the “TIMER/CLOCK” key. The Timer indicator “” will light up.
2. Next, the display will begin to flash, to set the desired hour or minutes, press the “+/-” key.
3. Then press the “START/ENTER” key to begin the Timer.
4. When the set time ends, the end-of-cycle tones will sound.
5. Press the “TIMER/CLOCK” key to stop the timer and the reminder tones.

### NOTE

1. The TIMER can only serve as a kitchen timer (does not control or end cooking functions)
2. The Timer cannot be set during the steam cleaning function.
3. To check the TIMER when BAKING in the oven, press “TIMER/CLOCK” key once.
4. To display the CLOCK when BAKING in the oven, press “TIMER/CLOCK” key twice.
5. To avoid canceling a BAKING cycle when the TIMER is over, press any other pad to exit the TIMER function, [pressing “CLEAR/OFF” will cancel your baking].

## OVEN TEMPERATURE FORMAT

1. The default temperature scale setting for the oven is set to Fahrenheit.
2. However, if you would like to change the temperature scale to Celsius (C), please see directions below.

### CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE TO CELSIUS:

1. Press the "SETTINGS" key and select dEG options, press the "START/ENTER" key to accept it. then press the "+" key to switch to "C".
2. The letter "C" will appear on the display for a few seconds.
3. Press the "START/ENTER" key to complete it.
4. Press the "CLEAR/OFF" key and the clock time will reappear on the display indicating the oven temperature scale has been switched.
5. When using the Bake function, the oven temperature will now display the letter "C" next to the temperature.

### CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE BACK TO FAHRENHEIT:

1. Press the "SETTINGS" key and select dEG options, press the START/ENTER to accept it. Press the key to switch to "F".
2. The letter "F" will appear on the display for a few seconds.
3. Press the "START/ENTER" key to complete it.
4. Press the "CLEAR/OFF" key and the clock time will reappear on the display indicating the oven temperature scale has been switched.
5. When using the Bake function, the oven temperature will now display the letter "F" next to the temperature.

## PREHEATING

Preheating is generally desirable, although not absolutely necessary in all circumstances. Some foods are more robust and may have acceptable results without preheating.

These foods include large pieces of meat (whole roasts, hams, or poultry) where the total cooking time is much longer than the time required to preheat. These foods also include frozen potato products and frozen processed dinners that, by their nature and design, are more robust to baking variations. More delicate foods, such as breads (including cakes, cookies, pastries, and pizzas), desserts, souffles etc. will likely not have acceptable results without proper preheating.

1. For oven modes that require preheating, the control will automatically enter preheat mode after START is pressed. During the preheating process, the display shows "PrE". And 3 beeps will be heard when preheating is done.
2. The oven will take approximately 10 minutes to reach 350°F (177°C). Higher temperatures will take longer preheating times.
3. Do not open the door, until preheating is done.

## NOTE

During cooking, if you want to change the temperature, you must first press the "CLEAR/OFF" key and repeat the setting steps to select a new temperature.

## BAKE

Designed for general baking recipes, BAKE applies heat from both above and below to achieve exceptional baking performance.

1. In the standby state, press "BAKE" key to display "350".
2. Press "+/-" key to adjust the temperature.
3. Press "CLEAR/OFF" key to exit.
4. Press "START/ENTER" key.

## NOTE

1. Oven temperature can be selected from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
2. To change the temperature setting when a BAKING cycle is running, press the "CLEAR/OFF" key, then press BAKE and "+/-" keys to enter the desired temperature.

## BROIL

For best results preheat the broiler for 5-10 minutes.

The broil heating element is very powerful. Follow recipe directions and monitor food closely to reduce risk of burning food.

For broiling meat, it is recommended to use a broiling pan to allow grease and juices to drain away from the meat. Do not line broiling pan with aluminum foil, as this will prevent greases from draining properly.

### High Setting:

1. In the standby state, Press the "BROIL HI/LO"key.
2. Press the "START" key, the display will show HI and is set to the highest temperature setting.

### Low Setting:

1. In the standby state, Press the "BROIL HI/LO" key twice.
2. Press the "START/ENTER" key. The display will show Lo and is set to the lowest temperature setting.
3. Place food in the oven and close the door to ensure proper oven temperature.
4. Press the "CLEAR/OFF" key to exit.

### NOTE

If you want to set the Timer, please finish setting the Broil function first, and then press the "TIMER/CLOCK" key to set the Timer.

## DELAY START

### CAUTION

#### FOODBORNE ILLNESS HAZARD

- Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and pork, should not be allowed to sit for more than 1 hour before cooking. Spoilage may occur sooner if oven is warm.

Designed to allow user to delay the start of a baking operation until a specified time of day.

1. In the standby state, Press the "BAKE" key.
2. Press "+/-" key to adjust the temperature.
3. Press the "DELAY START" key and then set the delay start time with the "+/-" key.
4. Press the "START/ENTER" key to confirm.

### NOTE

1. The delay start function cannot be used until the clock setting is completed.
2. Cannot use delay start to start BROIL function.
3. The delay start function cannot be set when the alarm clock is running.
4. DELAY START can not be set for more than 12 hours in advance.

## COOKTIME

Designed to allow user to end oven operation after a specified time. Works only with "BAKE". Once a "COOK TIME" has been set, it cannot be modified. Baking mode must be cancelled and restarted from the beginning to set a different "COOK TIME." Duration cannot be set for longer than 12 hours. Can be used in conjunction with "DELAY" feature - set "DELAY" feature first (see above), and then set "COOK TIME."

1. Start BAKE operation normally as described above.
2. Press the "COOK TIME" key.
3. Press "+/-" key to enter the desired time.
4. Press "START/ENTER" key to set cooking time.
5. At the end of the desired cooking time cycle, the oven will automatically turn off, the clock will be displayed and the prompt sounds.
6. Press the "CLEAR/OFF" key to exit.

### NOTE

1. Set "DELAY" START prior to "COOK TIME".
2. When the delay start function is running, the screen will always show the cooking start time.
3. During the operation of the timer, if the Cancel pad is pressed or the cooking time is up, the timer will continue to run to the end, and the timer will be cancelled only if the timer key is pressed.

## Oven Light

Controls the oven lights.

1. Press the "OVEN LIGHT" key to cycle oven light on/off.

### NOTE

#### **In Case of Power Failure:**

During a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it.

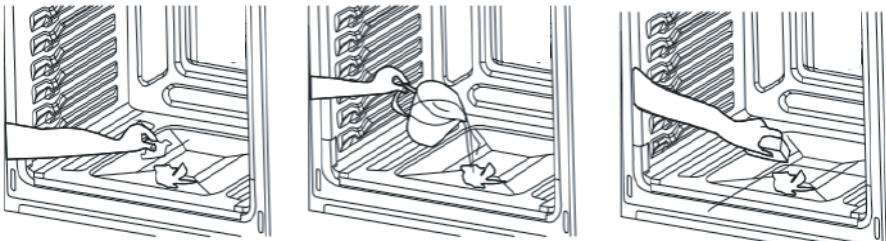
## STEAM CLEAN

### **⚠ CAUTION** **BURN HAZARD**

- Oven surfaces - especially oven bottom - may be hot. Use caution to avoid contact with hot surfaces.
  - Hot surfaces may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled slightly. Designed to generate steam and gently warm the oven surfaces to loosen grease and light soils.
1. Start with oven at room temperature.
  2. Remove all items from oven, including oven racks.
  3. Wipe out any large spills or excess debris prior to starting steam clean. Scrape off and remove any burnt-on debris with a stiff plastic utensil (hard plastic spatula, plastic paint scraper, old credit card, etc.)
  4. For improved softening of tough stains, spray inside surfaces with water spray bottle or wipe surfaces with a wet sponge before starting.
  5. Pour 1 cup (8 oz.) of water in the center bottom of the oven and close the door.
  6. Press "STEAM CLEAN" key.
  7. Press the "START/ENTER" key.
  8. Door does not lock during steam clean. Do not open door until steam clean cycle has fully completed.
  9. After steam clean cycle is complete, soak up any remaining water from oven key and wipe down surfaces within oven with soft, dry, non-abrasive sponge or cloth.
  10. Press the "CLEAR/OFF" key to exit at any time.

### **● NOTE**

If oven temperature is higher than 100°F, Steam clean can not start. And the screen will display "Hot". Allow the oven to cool.



## Control Settings

Midea ovens are provided with a variety of settings available to help you customize the appliance to your personal preferences. The ability to adjust settings is only available when no other oven operation is in progress. Navigation of the settings menu:

### SETTINGS (Change °F to °C Degrees)

Refer to section "Oven Temperature Format" in this manual.

### SETTINGS (Volume)

1. In the standby state, press the "SETTINGS" key to enter the setting selection options.
2. Press the "+/-" key to select "UoL".
3. Press the "START/ENTER" key to confirm
4. Press the "+/-" key to select the volume.
5. Press the "START/ENTER" key to confirm
6. Press the "CLEAR/OFF" key to return to standby.

## SETTINGS (Sabbath mode)

Designed for use on Jewish Sabbath and holidays, per standards outlined by Star-K.org

When in Sabbath Mode, the oven operation may be controlled following these instructions, however, audible signals will not sound, the clock is disabled, oven lights are disabled (there is no need to remove oven lights), and changes to the display may be delayed from 15 to 30 seconds.

The oven will be allowed to operate indefinitely until Sabbath Mode is exited, overriding the factory 12-hour default maximum continuous oven operation.

### Entering Sabbath mode:

1. In the standby mode, press the "SETTINGS" key.
2. Press the "+" key twice until "SAbt" is displayed.
3. Press the "START/ENTER" key to confirm.
4. Press the "+" key to change from "OFF" to "ON".
5. Press the "START/ENTER" key to confirm.
6. A single bracket "]" will appear in the display, indicating that Sabbath Mode is active.

### Continuous baking operation:

1. Press the "BAKE" key as needed to select the temperature according to the pad function table.
2. Press the "START/ENTER" key to confirm, a random delay between 15-30 seconds will pass, and a second bracket "]" will appear in the display, indicating that the oven has started baking.
3. To change the temperature to a new setting, press the "CLEAR/OFF" key, after a random time between 15-30 seconds, the display will show a single bracket "]".
4. Follow steps #1 and #2 to enter a new temperature.
5. Press the "CLEAR/OFF" key to cancel any baking operation in progress. After a random delay between 15 and 30 seconds, the display will return to a single bracket "]".

### Timed baking operation:

1. Press the "BAKE" key as needed to set up the temperature according to the pad function table.
2. Press the "COOK TIME" key as needed to select the operating time according to the pad function table.
3. Press the "START/ENTER" key to confirm, a random delay between 15-30 seconds will pass, and a second bracket "]" will appear in the display, indicating that the oven has started baking.
4. To change the temperature to a new setting, press the "CLEAR/OFF" key, after a random time between 15-30 seconds, the display will show a single bracket "]".
5. Follow steps #1 to #3 to enter a new temperature and cook time.

- Once the selected " COOK TIME " has ended, a single bracket "]" will be displayed.
- Press the "CLEAR/OFF" key to cancel any baking operation in progress. After a random delay between 15 and 30 seconds, the display will return to a single bracket "]".

### Exiting Sabbath mode:

- If the oven is running, press the "CLEAR/OFF" key to cancel any baking operation, a random delay between 15-30 seconds will pass, and a single bracket "]" will be displayed.
- Quickly press the "SETTINGS" key three times.
- Press the "+" key twice to select "SAbt".
- Press the "START/ENTER" key to confirm.
- Press the "-" key to select "OFF".
- Press the "START/ENTER" key to confirm.
- Press the "CLEAR/OFF" key to exit from settings. The clock will be displayed.

### NOTE

- If a power outage occurs while in Sabbath Mode, when power is restored, the appliance will return to Sabbath mode, but it will not resume any baking operations that may have been in progress.

### Sabbath mode, pads function definition:

Button Text on User Interface	Function During Sabbath Mode
Press the "BAKE" key once.	Bake 200°F
Press the "BAKE" key twice.	Bake 250°F
Press the "BAKE" key three times.	Bake 300°F
Press the "BAKE" key four times.	Bake 350°F
Press the "BAKE" key five times	Bake 400°F
Press the "COOK TIME" key once.	Cook Time 1.5 hours
Press the "COOK TIME" key twice.	Cook Time 2.0 hours
Press the "COOK TIME" key three times.	Cook Time 3.0 hours
Press the "COOK TIME" key four times.	Cook Time 4.0 hours
Press the "COOK TIME" key five times	Cook Time 5.0 hours
Press the "COOK TIME" key six times.	Cook Time 7.0 hours
Press the "COOK TIME" key seven times.	Cook Time 9.0 hours
Press the "COOK TIME" key eight times.	Cook Time 12.0 hours
START ENTER	START ENTER
CLEAR OFF	CLEAR OFF

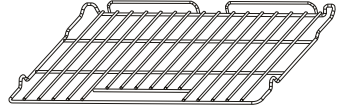
## REMOVING/INSERTING RACKS:

### **⚠ CAUTION** **BURN HAZARD**

- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, use pot holder to contact hot oven surfaces.

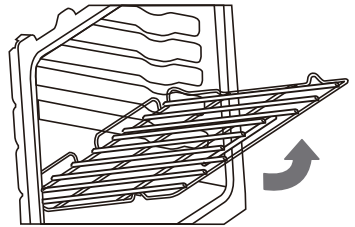
### **Oven Racks:**

**Flat Rack:** Versatile and low profile, each range is supplied with one or more flat oven racks. Flat racks slide in and out of oven on rack guides formed into side of oven wall. Multiple racks can be used simultaneously, if desired. If racks do not move smoothly, use the corner of a paper towel to apply a thin layer of vegetable oil to reduce friction. Wipe off any excess before use.



**Removing Rack:** Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods. To remove the rack:

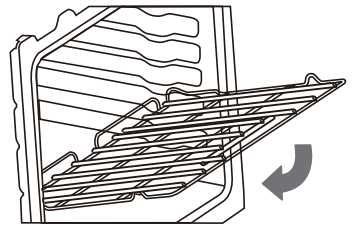
1. Remove all food and utensils from rack.
2. Grasp firmly from both sides.
3. Pull rack out until it contacts the stop position.
4. Lift up on the front of the rack and continue pulling outward.



**Inserting Rack:** The rack can be installed in only one direction.

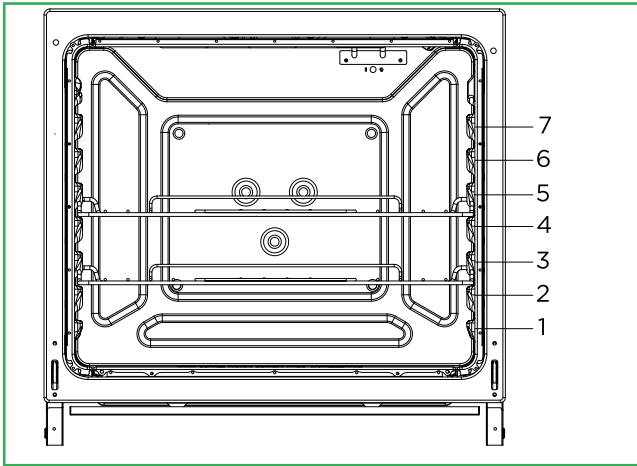
To insert the rack:

1. Orient the rack so that the handle is towards the front and the interlock features are on the top side.
2. Tip rack so that the front is several inches higher than the back.
3. Slip the interlock features under the stop position on the rack guides formed in the oven walls.
4. Rotate rack down while pushing back to complete the insertion process.



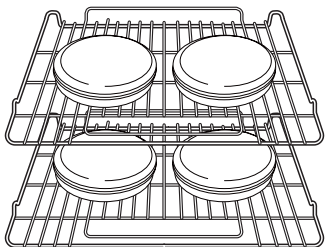
## Rack Positions:

For best performance, adjust rack so food is placed at the center of the oven. For most foods this will be rack positions #3 or #4



OVEN FUNCTION	RACK POSITION
BAKING	
Large Roast/Turkey	Use Rack 2 or 3
Meat/Poultry	Use Rack 3
Cake/Cookies	Use Rack 4
Batch Baking	Use Rack 3 and 5

For best results when baking layer cakes on 2 racks in the middle section of the oven, use racks 3 and 5. For an even bake, stagger the cake pans on the bottom rack so that it is not positioned directly below the cake pans on the top rack. Place the cake pans on the racks as shown in the illustration below.



## ● NOTES

1. Please wear an oven mitt when touching the oven racks or placing food in or removing food from the oven!
2. During cooking, if you want to change the temperature, you must first press the "CLEAR/OFF" pad then repeat the setting steps to reset the temperature.

**⚠ WARNING****FOOD POISONING HAZARD**

DO NOT LET FOOD SIT IN THE OVEN MORE THAN ONE HOUR BEFORE OR AFTER COOKING. DOING SO CAN RESULT IN FOOD POISONING OR SICKNESS.

**OVEN OPERATION****⚠ WARNING****FIRE HAZARD**

- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- If materials inside the oven should ignite, keep door closed, turn off the appliance, and disconnect the circuit at the circuit breaker box. Wait for the oven to cool before removing contents, cleaning oven, and restoring power.

**⚠ CAUTION****BURN HAZARD**

- Use only dry pot holders or oven mitts when using the oven.
- The oven is vented along the rear of the cooktop and below the control panel. When the oven is in use, this area may get very hot. Do not block or cover the oven vent.

**● NOTE****FOR BEST EXPERIENCE**

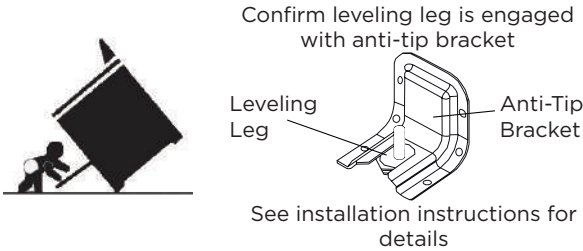
- Proper preheating is important for good results. Unless the recipe specifically instructs differently, place food in the oven only after preheating is complete.
- For best results, place food in immediately after preheat beep is sounded.
- Steam or moisture may appear at the oven vent - this is normal.
- Do not leave the door open any longer than necessary.
- If oven is left in operation for extended periods, it will automatically shut off. Bake modes shut off after 12 hours, Broil will shut off after 2 hour.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## **⚠ WARNING**

### **Tip-Over Hazard**

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions.
- Engage the range to the anti-tip device installed to the structure per installation instructions.
- Re-engage anti-tip device if range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



## **GLASS COOKTOP**

### **⚠ CAUTION**

#### **LACERATION, SHOCK, BURN, INHALATION HAZARDS**

- Glass cooktop is durable, but may break when heated if scratched or otherwise damaged during cleaning. Clean only as described below to avoid glass breakage.
- Clean cooktop with caution - To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Wear oven mitt if cleaning with razor while cooktop is hot (see special instructions below for sugary spills and melted plastic).
- Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Allow cooktop to cool completely before applying any cleaning chemicals.

For best results and prolonged cooktop life, it is recommended to clean the cooktop after each use.

#### **Light soiling:**

- Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.

### **Moderate soiling:**

- Commercially available glass cooktop cleaners may be used. Follow instructions on product packaging.

### **Heavily burned on residue:**

- Clean using commercially available glass cooktop cleaner. Follow instructions on product packaging.
- Use a razor blade scraper designed for cleaning glass surfaces. Ensure razor is clean and new to minimize risk of scratching cooktop.
- Hold razor at approximately 45° angle, apply firm pressure, and smoothly press razor through residue.
- After heavy residue is removed, clean again using glass cooktop cleaner compound.

Sugary spills/plastic - Sugary spills and melted plastics may cause damage to the cooktop not covered by warranty.

- Turn off all cooktop heating elements and remove all cookware from the cooktop.
- As described above, use a clean, new razor blade scrape and wear oven mitt for protection to quickly remove sugary spills or melted plastic from the cooktop glass while cooktop is hot.
- Quickly wipe material away from hot cooktop heating element using dry paper towel.
- Wait until the cooktop glass has completely cooled before attempting a more thorough cleaning as described above.

## **Control Panel:**

### **CAUTION**

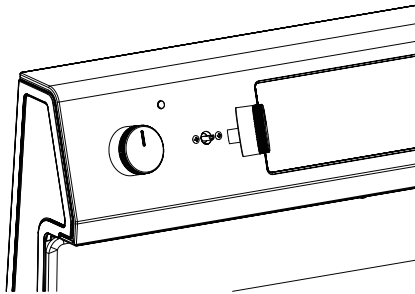
#### **ELECTRIC SHOCK HAZARD**

- Do not use excessive amounts of water or cleaners to clean knob areas. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a potential for electric shocks.
- Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind knobs.

## NOTICE

### TO PREVENT COSMETIC DAMAGE

Do not use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the control panel finish. For best results, it is recommended to clean the user interface and control panel after each use. Control knobs can be removed for easier cleaning. Ensure knobs are in the "OFF" position before removing. Pull straight back with a firm pressure to remove knob from stem. Clean entire panel with a lightly damp soft cloth using mild soap and water. Glass cleaner can be used on oven control to remove streaks. Stainless steel cleaner can be used on the exposed metal to remove streaks. Knobs should be washed by hand in warm soapy water - do not wash in dishwasher. Wait until knobs are dry before placing back on stem. Be sure to align profile in knob to stem shape to ensure smooth fit and avoid damage to knob or control.



### Oven Interior:

#### CAUTION

#### BURN HAZARD

- Oven surfaces - especially oven bottom - may be hot. Use caution to avoid contact with hot surfaces.
- Hot surfaces may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled.

Check oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning. Wipe oven interior with a lightly damp soft cloth using mild soap and water to remove light spills.

## Oven Lights:

### **⚠ CAUTION**

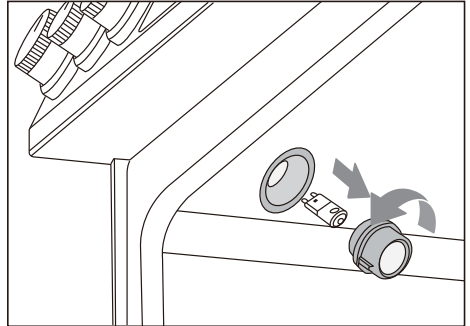
#### **SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS**

- Disconnect power to oven and wait until oven is cool before attempting to service light bulbs.
- Handle glass cover carefully to reduce risk of breakage. If lamp cover is difficult to remove, do not force. Contact a qualified service provider for repairs.
- Do not operate oven without glass cover in place.

The ovens light is a standard 40W-watt (G9 Halogen) appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

#### **HOW TO REPLACE OVEN LIGHT**

1. Disconnect the power supply.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove.
3. Pull out the bulb straight out of the socket.
4. Replace bulb by pushing in, then reinsert glass cover clockwise
5. Reconnect power.



## **CLEANING METHOD FOR STAINLESS STEEL**

- Use a stainless-steel cleaner or a mild cleaner recommended on stainless-steel surfaces.
- Wipe cleaner with a soft cloth in the direction of the grain to avoid damage.
- Remove any excess with a clean and dry, lint-free cloth.

#### **CLEANING THE OVEN DOOR EXTERIOR**

- Clean with a mild soap and warm water.
- Wipe clean with a dry soft cloth.

# TROUBLESHOOTING

Read before calling for service

Midea is committed to providing you with a quality appliance that works as expected. If you find something that is not working as anticipated, check the table below for helpful hints and advice that might save you the time and expense of calling for repair.

## Cooktop

Problem	Possible Reason
Unable to maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Improper cookware - Only use pans with flat bottoms and that match the diameter of the cooktop heating element selected.</li><li>• Large pots and pans can lose a lot of heat from the top. Cover pan with a lid to retain heat better.</li></ul>
Cooktop will not operate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• If control panel display is not lit, appliance may not be receiving power - check circuit breaker or fuse has not tripped and that cord is properly plugged in.</li></ul>
Cooktop heating element does not glow steadily.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal - cooktop heating element will cycle off/on to maintain the power level selected at the knob. This is normal even on the highest setting.</li></ul>
Cooktop heating element does not glow when power level is reduced.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal - cooktop heating element will begin cycling again once the heating element has cooled slightly.</li></ul>
Cooktop glass is scratched.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incorrect cleaning method used - scratches cannot be removed, but further scratching can be avoided by following the cleaning instructions in this manual.</li><li>• Cookware with rough bottom has been used or cookware has been slid across cooktop - scratches cannot be removed, but further scratching can be avoided by ensuring cookware is flat-bottomed, smooth, clean, and not slid across cooktop.</li></ul>

## Cooktop

Problem	Possible Reason
Cooktop is discolored.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooktop is not cleaned thoroughly - see section in this manual on care and cleaning of cooktop.</li></ul>
Cooktop is pitted.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sugary spill has occurred on hot glass - this cannot be repaired. Service must be called to replace the cooktop glass.</li></ul>

## Oven

Problem	Possible Reason
Strong "burning" or "oily" odor when using new oven.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal with a new range and will disappear after a few uses. Still, to be careful, you should double-check that all packaging has been removed from the appliance - check around door sides and inside drawer.</li></ul>
Control is dark and will not respond	<ul style="list-style-type: none"><li>• If control panel display shows only "]" or "]" [, the control is in Sabbath Mode. Refer to that section for how to operate control and how to exit Sabbath Mode.</li></ul>
Control is lit but will not respond	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that "CONTROL LOCK" has not been activated.</li></ul>
Food is not baking evenly - top gets done faster/slower than bottom.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure you are using the recommended rack settings. See "Rack Positions" at the start of the "Oven Operation" section.</li><li>• Recipe may perform better at different rack position. Moving food down one rack position will cause the bottom to become darker and top to become lighter. Moving food up one rack position will cause bottom to become lighter and top to become darker.</li></ul>
Oven light is not working	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven light may be burned out. Follow instructions in "Cleaning and Maintenance" of user" manual.</li></ul>

## Oven

Problem	Possible Reason
Smoke or steam is coming from the openings at the back of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"><li>• It is normal for steam to be released from the oven vent at the back of the cooktop. If the exhaust has no smell (or smells like normal baking food), do not be alarmed.</li><li>• If the exhaust smells like burning food, check that the food is not burning and that there is no spillage or splattering in the oven that may be producing the smoke.</li><li>• If the exhaust smells like any thing else is burning (plastic, wood, etc.), turn oven off and make sure smoking stops. Contact a qualified service provider for repairs.</li></ul>
"E" and a number appears in display	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is a error code. Press "CLEAR/OFF" to clear the display and stop beeping. If necessary, reset power to the oven by cycling circuit breaker off and on. If error code remains or repeats, write down error code and contact a qualified service provider for repairs.</li></ul>

# 2 YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty is provided to the delivery at retail (the “Purchaser” or “you”) by Midea America Corp. (“Midea” or “we”), which warrants all parts of this Product, as described below. Midea warrants this Product to the Purchaser for personal, family or household use. This warranty covers performance and quality issues in materials and workmanship that appear under normal use and maintenance appearing within two years from the date of purchase. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights that vary from state to state. The date of delivery establishes the warranty period, should service be required.

## WARRANTY LIMITATIONS

This warranty is given only to the delivery at retail in either the United States or Canada and may not be transferred to any subsequent buyer. This warranty does not apply to purchasers of our products for use or resale in a business; a separate commercial warranty may protect those purchasers.

This warranty does not cover any Product failure caused by:

- a. Abuse, damage or use of the Product in violation of the Product instructions.
- b. Modification to any Product or part.
- c. Failure to maintain the Product or part as described in accordance with the Product instructions.
- d. Faulty installation or application.
- e. Use of parts or accessories not compatible with this Product.
- f. Floods, fires, winds, lightning, accidents, corrosive atmosphere, or other conditions beyond Midea’s control.
- g. Interruption in electrical service or inadequate electrical service.
- h. Replacement of fuses and replacement or resetting of circuit breakers.
- i. Frozen or broken water pipes, water damage, moisture intrusion, mold or other biological growth.
- j. The use, combination or linking of the Product to other products, processes or materials not provided by Midea.

## WARRANTY REMEDY

If any quality or performance issue covered by this warranty is discovered during the warranty period, we will, at our option, repair or replace any such Product. This warranty is limited to Product repair or replacement by an authorized Midea servicer or dealer and does not cover any shipping cost, labor cost, customs duties, inland logistics cost, or cost of service, including any diagnostics, removal, transportation, or reinstallation costs. If we ask, you must return the Product to us.

## WARRANTY DISCLAIMER; EXCLUSION OF DAMAGES

This is the only express warranty to consumers that we offer on our Products. **ANY IMPLIED WARRANTIES BY MIDEA, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE DURATION OF THIS EXPRESS WARRANTY.** Some states and provinces do not allow the exclusion of express warranties and/or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusion and/or limitation may not apply to you.

**THE REMEDY DESCRIBED ABOVE IS THE ONLY ONE THAT WE WILL PROVIDE, EITHER UNDER THIS WARRANTY OR UNDER ANY WARRANTY ARISING BY OPERATION OF LAW. WE WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES ARISING FROM THE BREACH OF THIS WARRANTY OR ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, NEGLIGENCE OR OTHER TORT, OR ON**

## **ANY STRICT LIABILITY THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

## **WARRANTY CLAIMS PROCESS**

For more information or to make a warranty claim, please visit:

<https://www.midea.com/us/support>

Or contact us at:

Telephone: 1-866-646-4332

Email: [customerserviceusa@midea.com](mailto:customerserviceusa@midea.com)

You must have Your bill of sale, delivery slip, or appropriate proof of purchase to submit a warranty claim. The date of purchase establishes the warranty period, should service be required.

## **DISPUTE RESOLUTION**

### **ARBITRATION CLAUSE. IMPORTANT. PLEASE REVIEW THIS ARBITRATION CLAUSE. IT AFFECTS YOUR LEGAL RIGHTS.**

- a. Parties: This arbitration clause (this "Arbitration Clause") affects your rights against Midea and any of its affiliates or employees or agents, successors, or assigns, all of whom together are referred to below as "we" or "us" for ease of reference.
- b. **ARBITRATION REQUIREMENT: EXCEPT AS STATED BELOW, ANY DISPUTE BETWEEN YOU AND ANY OF US SHALL BE DECIDED BY NEUTRAL, BINDING ARBITRATION RATHER THAN IN COURT OR BY JURY TRIAL.** "Dispute" will be given the broadest possible meaning allowable by law. It includes any dispute, claim, or controversy arising from or relating to your purchase of this Product, any warranty upon the Product, or the Product's condition. It also includes determination of the scope or applicability of this Arbitration Clause. The arbitration requirement applies to claims in contract and tort, pursuant to statute, or otherwise.
- c. **CLASS-ARBITRATION WAIVER: ARBITRATION IS HANDLED ON AN INDIVIDUAL BASIS. IF A DISPUTE IS ARBITRATED, YOU AND WE EXPRESSLY WAIVE ANY RIGHT TO PARTICIPATE AS A CLASS REPRESENTATIVE OR CLASS MEMBER ON ANY CLASS CLAIM YOU MAY HAVE AGAINST US OR WE AGAINST YOU, OR AS A PRIVATE ATTORNEY GENERAL OR IN ANY OTHER REPRESENTATIVE CAPACITY, TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW. YOU AND WE ALSO WAIVE ANY RIGHT TO CLASS ARBITRATION OR ANY CONSOLIDATION OF INDIVIDUAL ARBITRATIONS.**
- d. Discovery and Other Rights: Discovery and rights to appeal in arbitration are generally more limited than in a lawsuit. This applies to both you and us. Other rights that you or we would have in court may not be available in arbitration. Please read this Arbitration Clause and consult the rules of the arbitration organizations listed below for more information.
- e. **SMALL CLAIMS COURT OPTION: YOU MAY CHOOSE TO LITIGATE ANY DISPUTE BETWEEN YOU AND ANY OF US IN SMALL CLAIMS COURT, RATHER THAN IN ARBITRATION, IF THE DISPUTE MEETS ALL REQUIREMENTS TO BE HEARD IN SMALL CLAIMS COURT.**
- f. Governing Law: For residents of the United States, the procedures and effect of the arbitration will be governed by the Federal Arbitration Act (9 U.S.C. § 1 et seq.) rather than by state law concerning arbitration. For residents of Canada, the procedures and effect of the arbitration will be governed by the applicable arbitration law of the province in which you purchased your Product. The law governing your substantive warranty rights and other claims will be the law of the state or province in which you purchased your Product. Any court having jurisdiction may enter judgment on the arbitration award.
- g. Rules of the Arbitration: If the amount in controversy is less than \$250,000, the


arbitration will be decided by a single arbitrator. If the amount in controversy is greater than or equal to \$250,000, the arbitration will be decided by a panel of three arbitrators. The arbitrator(s) will be chosen pursuant to the rules of the administering arbitration organization. United States residents may choose JAMS (1920 Main Street, Ste. 300, Irvine, CA 92614, [www.jamsadr.com](http://www.jamsadr.com)), or, subject to our approval, any other arbitration organization. In addition, Canadian residents may choose the ADR Institute of Canada (234 Eglinton Ave. East, Suite 405, Toronto, Ontario, M4P 1K5, [www.amic.org](http://www.amic.org)). These organizations' rules can be obtained by contacting the organization or visiting its website. If the chosen arbitration organization's rules conflict with this Arbitration Clause, the provisions of this Arbitration Clause control. The award of the arbitrator(s) shall be final and binding on all parties.

- h. Location of the Arbitration Hearing: Unless applicable law provides otherwise, the arbitration hearing for United States residents will be conducted in the federal judicial district in which you reside (in your hometown area) or, for Canadian residents, in the province in which you reside, and, if you choose, will be in-person.
- i. Costs of the Arbitration: Each party is responsible for its own attorney, expert, and other costs and fees unless applicable law requires otherwise. Notwithstanding the preceding sentence, and unless applicable law requires otherwise, if you are a consumer under the JAMS rules or the rules of another agreed upon arbitration administrator, Midea will pay or reimburse you for all reasonable fees or costs to the extent required by law or the applicable arbitration administrator's rules. Whether or not required by law or such rules, if you prevail at arbitration on any claim against Midea, Midea will reimburse you for any reasonable fees paid to the arbitration administrator in connection with the arbitration proceedings. Under no circumstances will Midea seek from you payment or reimbursement of any reasonable fees that Midea incurs in connection with the arbitration. If you are required to advance any fees or costs to JAMS or other agreed upon arbitration administrator, but you ask Midea to do so in your stead, Midea will consider and respond to your request.
- j. Survival and Enforceability of this Arbitration Clause: This Arbitration Clause shall survive the expiration or termination, or any transfer, of the warranty on your Product. If any part of this Arbitration Clause, except waivers of class-action rights, is found to be unenforceable for any reason, the remainder of this clause and the warranty shall remain enforceable. If, in a case in which class-action allegations have been made, the waiver of class-action rights under this warranty is found to be unenforceable with respect to any part of the dispute, the parts of the dispute as to which the waiver of class-action rights have been found unenforceable will be severed and will proceed in court without reference or application of this Arbitration Clause. Any remaining parts will proceed in arbitration.

## **QUEBEC RESIDENTS**

The arbitration provisions of this warranty shall not apply to residents of Quebec.

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

# DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered.

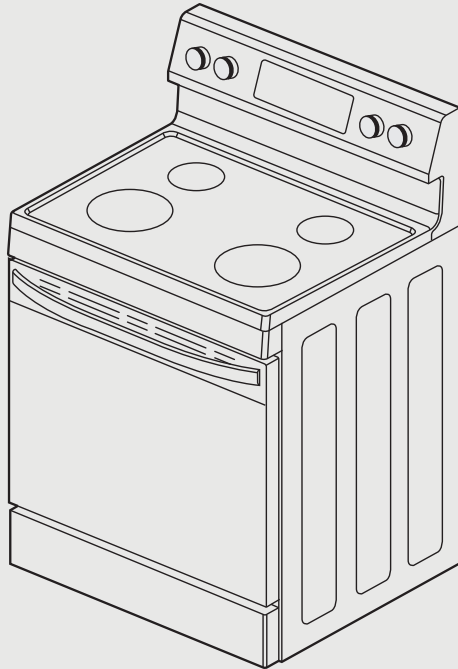
Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred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

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



*make yourself at home*





**COCINA ELÉCTRICA**

# **MANUAL DEL USUARIO**

**MER30S2AST/MER30S2AWW/MER30S2ABB**

Advertencias: Antes de utilizar este producto, lea este manual cuidadosamente y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones con el fin de mejorar el producto están sujetos a cambios sin previo aviso. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener mayor información. El diagrama anterior es solo para referencia. Considere la apariencia del producto real como estándar.

## NOTA DE AGRADECIMIENTO

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

# CONTENIDO







NOTA DE AGRADECIMIENTO -----	ES-01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES-----	ES-02
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO-----	ES-13
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO -----	ES-15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO -----	ES-35
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	ES-39
GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS-----	ES-42
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL -----	ES-45
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS -----	ES-46

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Uso previsto

Las siguientes recomendaciones de seguridad están destinadas a evitar riesgos imprevistos o daños causados por una operación insegura o incorrecta del aparato. Revise el empaque y el aparato que acaba de comprar y asegúrese de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que por motivos de seguridad no se permite realizar modificaciones o alteraciones en el electrodoméstico. El uso inapropiado puede causar peligros y la pérdida de garantía.

## Explicación de los símbolos

	<b>Peligro</b> Este símbolo indica que existen peligros de vida y para la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.
	<b>Advertencia de tensión eléctrica</b> Indica que existe peligro de vida y para la salud de las personas debido al voltaje.
	<b>Advertencia</b> Indica un peligro inminente con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar la muerte o lesiones graves.
	<b>Precaución</b> Indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar lesiones leves o moderadas.
	<b>Atención</b> Indica información importante, como daños materiales, pero no peligro.
	<b>Respete las instrucciones</b> Indica que solo un técnico especializado debe operar manipular el aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

¡Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento antes de usar o poner en marcha su aparato y guárdelas cerca del aparato o de donde lo instale para posteriores consultas!

## ⚠ ADVERTENCIA

### PELIGRO DE VUELCO

- Un niño o un adulto puede caerse sobre la cocina y morir. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y activado correctamente según las instrucciones de instalación, asegúrese de que el dispositivo antivuelco vuelva a activarse cuando se mueva la cocina.

No utilice la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y acoplado.

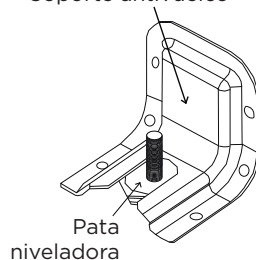
No hacerlo puede causar la muerte o quemaduras en niños o adultos.

No retire las patas niveladoras. Si lo hace, evitará que la cocina quede asegurada por el dispositivo antivuelco.

- Para confirmar que el soporte antivuelco está instalado correctamente, mire debajo de la cocina para confirmar que la pata de nivelación trasera está enganchada en el soporte. Si no es posible la inspección visual realice lo siguiente:
  - Deslice la cocina hacia adelante
  - Confirme que el soporte antivuelco esté bien sujeto al suelo o a la pared en la posición correcta según las instrucciones de instalación.
  - Deslice completamente la cocina hacia atrás contra la pared para que la pierna de nivelación se enganche con el soporte antivuelco.
- Si se retira la cocina para realizarle mantenimiento, asegure la puerta cerrada o retire la puerta para minimizar el riesgo de vuelco. (Consulte la sección



Soporte antivuelco



"Puerta" en "Limpieza y mantenimiento" en este manual para obtener instrucciones sobre cómo quitar la puerta).

## **⚠ ADVERTENCIA**

### **INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO**

- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. No está aprobado para uso comercial, instalación al aire libre o cualquier otra aplicación no permitida específicamente por este manual.
- Asegúrese de que el electrodoméstico está correctamente instalado y conectado a tierra por un proveedor de servicios cualificado.
- NO conecte el electrodoméstico si se ha dañado o si no funciona adecuadamente. Póngase en contacto con un proveedor de servicios cualificado para las reparaciones.
- NO repare NI reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben remitirse a un proveedor de servicios calificado.
- Este electrodoméstico requiere conexión a una fuente eléctrica a tierra de 3 o 4 clavijas, 240 VAC, fase dividida, 60 Hz. Cuando esté instalado, el electrodoméstico debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C21.1-02.
- NO permita que la grasa de cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o sobre la cocina. La grasa en el horno o en la placa de cocción superior puede encenderse.

- Limpie las campanas de ventilación de la cocina con frecuencia. No permita que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.
- Limpie la placa de cocción superior con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no use una esponja o un paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- NO utilice limpiadores de hornos. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial o revestimiento protector de horno de ningún tipo con ninguna parte de este electrodoméstico.
- No limpie los burletes de la puerta; los burletes de la puerta son esenciales para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover los burletes.
- Limpie solo las partes y áreas enumeradas en la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual.

## **⚠ ADVERTENCIA**

### **USO GENERAL**

- No almacene ningún material inflamable o elemento sensible a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento o en la parte superior o cerca de la resistencia de la placa de cocción superior del electrodoméstico.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar la habitación.
- Los niños no deben dejarse solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
- No permita que nadie se suba, se pare, se incline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente de una puerta, cajón o panel de operación.

- **PRECAUCIÓN:** no guarde artículos de interés para los niños en gabinetes por encima de una cocina o en la parte trasera de una cocina; los niños que suban a la cocina para alcanzar artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca se deben usar prendas holgadas o accesorios colgantes mientras se usa el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico no ha sido evaluado para su uso con ningún sistema posventa de terceros. No intente utilizar este electrodoméstico con un dispositivo de trabajo o cualquier otro dispositivo posventa.

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **PELIGROS DE LA PLACA DE COCCIÓN SUPERIOR**

- La luz indicadora de superficie caliente se encenderá si cualquier área de cocción superficial está demasiado caliente para tocarla, incluso después de que el área de cocción superficial superior esté apagada. Tenga cuidado ya que la superficie de la placa de cocción superior puede estar caliente después de que la luz indicadora de superficie caliente se haya apagado.

	<b>PELIGRO DE INCENDIO</b>
<b>⚠ ADVERTENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca deje el rango desatendido</li> <li>• Apague los controles cuando no esté cocinando</li> <li>• El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o un incendio.</li> <li>• Cuando la cocina está en uso, toda la placa de cocción superior puede calentarse.</li> </ul>

- El área de cocción de la superficie se iluminará en rojo cuando un elemento esté encendido. Es posible que algunas partes de la superficie de cocción no se iluminen de rojo cuando un elemento está encendido. Este es el funcionamiento normal. También se apagará y volverá a encenderse periódicamente, incluso cuando esté a máxima temperatura, para evitar que la placa de cocción se enfríe a temperaturas extremas.
- Para evitar daños en la placa de cocción, no deje una tapa caliente sobre la placa de cocción. A medida que la placa de cocción se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la placa de cocción y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se retira la tapa.
- Para alimentos que contengan azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y la suciedad lo antes posible. Deje que la placa de cocción se enfríe ligeramente. Luego, mientras usa guantes de horno, retire los derrames con un raspador mientras la superficie aún está caliente. Si se deja que los derrames de azúcar se enfríen, pueden adherirse a la placa de cocción y causar hendiduras y marcas permanentes.
- **NO UTILICE AGUA EN INCENDIOS DE GRASA.** Apague el fuego o la llama con una tapa ajustada o una bandeja de metal. Nunca levante una sartén en llamas. Se puede usar un extintor de tipo químico seco o de espuma si es de CLASE ABC o CLASE K y ya sabe cómo usarlo.
- Se recomienda encarecidamente que un extintor de incendios de CLASE ABC o CLASE K se mantenga cerca de la cocina en un lugar de fácil acceso y que los miembros de la familia se familiaricen con antelación con sus instrucciones de funcionamiento.

- Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios acristalados son adecuados para el servicio en la encimera de la cocina sin romperse debido al cambio brusco de temperatura.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia adentro y no se extienda sobre la parte frontal de la encimera o sobre las unidades de superficie adyacentes.
- **NO TOQUE LOS QUEMADORES UBICADOS EN LA PLACA DE COCCIÓN NI LAS ÁREAS CERCA DE LOS QUEMADORES:** los quemadores de la placa de cocción superior pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a los quemadores de la placa de cocción superior pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores de la placa de cocción superior o las áreas cercanas a los elementos hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la placa de cocción y las superficies orientadas hacia la placa de cocción.
- Use el tamaño adecuado de la sartén. Este electrodoméstico está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir toda la superficie de los quemadores. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una parte de la resistencia al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el quemador también mejorará la eficiencia.

- En el caso de que la ropa personal o el cabello se incendien, tírese al suelo y ruede inmediatamente para extinguir la llama
- Siempre ENCIENDA la campana cuando cocine a fuego alto o cuando flambee alimentos (es decir, Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef flambé).
- El aceite caliente es capaz de causar quemaduras graves. Nunca mueva los utensilios de cocina que contengan grasa caliente. Espere hasta que se haya enfriado antes de desechar la grasa.
- Use ajustes de alta temperatura solo cuando sea necesario. Para evitar salpicaduras, caliente el aceite lentamente en la configuración media abaja.
- En el caso de un corte de energía en el hogar, apague los elementos de la placa de cocción que estaban en uso. Esto evitará que la placa de cocción se vuelva a encender inesperadamente cuando se restablezca la energía.

## **⚠ PRECAUCIÓN**

### **PELIGROS DE QUEMADURAS, CORTES O DESCARGAS ELÉCTRICAS**

- No use el electrodoméstico si la placa de cocción está rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un proveedor de servicios calificado de inmediato para realizar reparaciones.
- Para evitar la rotura del vidrio de la placa de cocción, no deslice los utensilios de cocina por la superficie de cocción ni raye el vidrio de la placa de cocción. No use la placa de vidrio como tabla de cortar.

- No guarde objetos pesados encima de la placa de cocción. Podrían caerse y romper el vaso.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, los utensilios de cocina deben cubrir completamente el área delineada del elemento de cocción
- Hasta que la placa de cocción se haya enfriado completamente después de su uso, la superficie aún puede estar caliente y pueden producirse quemaduras después de apagar el elemento de cocción. Para evitar quemaduras por vapor, no use una esponja o un paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente.

## **⚠ ADVERTENCIA**

### **PELIGROS DEL HORNO**

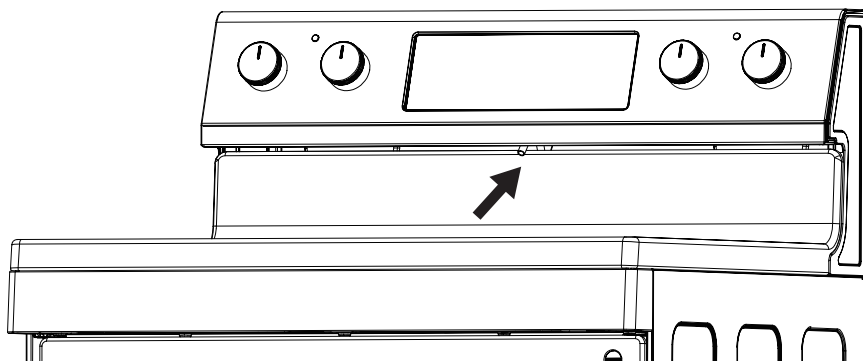
- Nunca coloque nada (papel de aluminio, alfombrilla antiderrame, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en la parte inferior de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar el calor o derretirse, lo que puede dañar al electrodoméstico y provocar descargas eléctricas, humo o incendios.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- Use únicamente soportes secos para ollas. Los soportes de olla húmedos o mojados en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que el soporte de la olla toque rejillas calientes o llamas. No use una toalla u otro paño voluminoso.

- No caliente los recipientes de alimentos sin abrir: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente se rompa y provoque lesiones.
- No obstruya las rejillas de ventilación del horno.
- Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno está frío. Si la rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no permita que el soporte de la olla entre en contacto con la resistencia caliente en el horno.
- **NO TOQUE LAS RESISTENCIAS DEL HORNO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO:** las resistencias pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

- No use una parrilla sin su inserto. No cubra el inserto de la parrilla con papel de aluminio, ya que la grasa expuesta podría incendiarse.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada y apague la alimentación en la caja de fusibles o interruptores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la energía.

- No obstruya las rejillas de ventilación del horno ni ninguna otra ranura o abertura de la unidad.



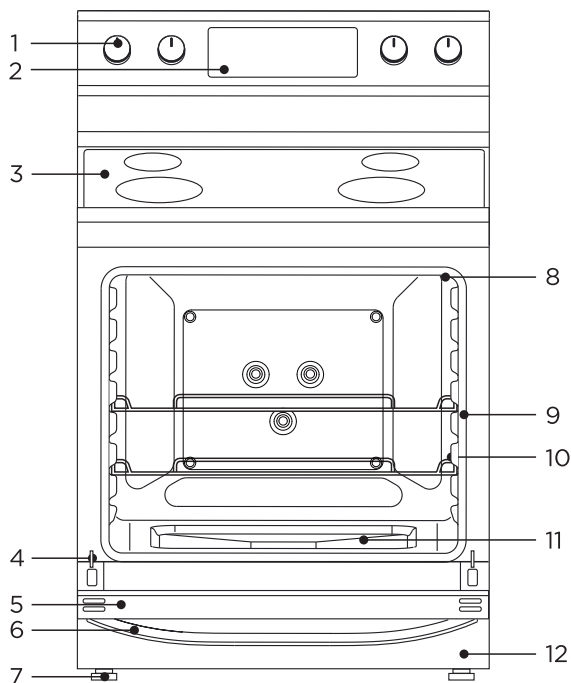
**ADVERTENCIA**

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA**

NO DEJE QUE LOS ALIMENTOS REPOSEN EN EL HORNO MÁS DE UNA HORA ANTES O DESPUÉS DE COCINARLOS. Hacerlo puede provocar intoxicaciones alimentarias o enfermedades.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Descripción general de la cocina



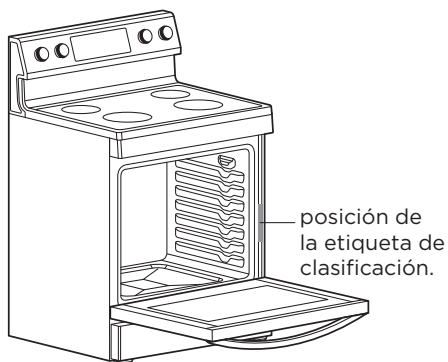
1. Perilla de la placa de cocción
2. Panel de control
3. Superficie de vidrio cerámico
4. Bisagra de la puerta (ambos lados)
5. Puerta

6. Manijas de la puerta
7. Patas ajustables
8. Luz del Horno
9. Burletes de la puerta
10. Posiciones de la rejilla

11. Parte inferior del horno
12. Cajón de almacenamiento

## Ubicación de la etiqueta de la placa de características

La etiqueta de la placa de características contiene información de certificación, clasificación e identificación del electrodoméstico. El modelo y el número de serie de la etiqueta de la placa de características son necesarios para registrar el producto, pedir piezas de repuesto o ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. La etiqueta de la placa de características se encuentra dentro del marco frontal de la cavidad en el panel lateral izquierdo o derecho.



### ADVERTENCIA

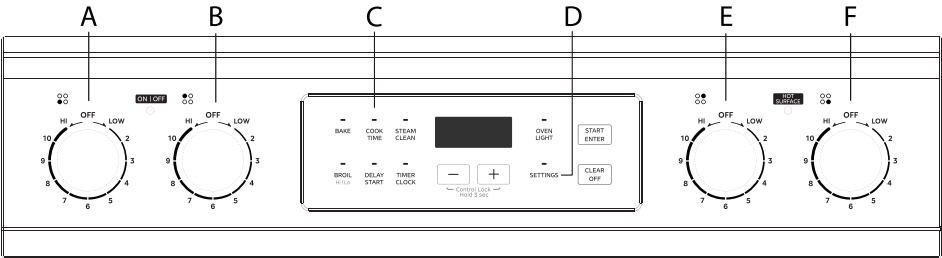
PELIGRO DE ASFIXIA

PIEZAS PEQUEÑAS. NO APTO PARA NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## Revisión de los controles:

### DIAGRAMA DEL PANEL DE CONTROL



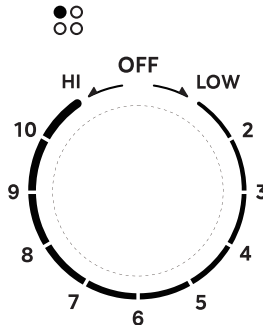
A	QUEMADOR DELANTERO IZQUIERDO	C	OPCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO	E	QUEMADOR TRASERO DERECHO
B	QUEMADOR TRASERO IZQUIERDO	D	CONFIGURACIÓN DEL HORNO	F	QUEMADOR DELANTERO DERECHO

### Control de los elementos de cocción:

Para encender un elemento de cocción, presione la perilla de control y gire en cualquier dirección. El pequeño icono encima de la perilla de control indica la ubicación del elemento que se está controlando. Ajuste a la configuración de calor deseada alineando el nivel de potencia de la perilla con la marca del indicador en el panel de control. Para apagar un elemento, simplemente gire el botón de control a la posición OFF/APAGADO.

### PERILLA DE CONTROL

- Las perillas de control pueden fijarse en cualquier lugar entre "HI" y "LOW".
- Pulse y gírelo para activarlo.



## FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

### ADVERTENCIA

#### ADVERTENCIA DE PELIGRO DE INCENDIO

- NO UTILICE AGUA EN INCENDIOS DE GRASA. Apague el fuego o la llama con una tapa ajustada o una bandeja de metal. Nunca levante una sartén en llamas.
- Nunca deje desatendidos las resistencias de la placa de cocción. El desbordamiento causa humo y derrames de grasa que pueden provocar un incendio. Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.
- No coloque artículos que puedan derretirse o quemarse sobre la placa de cocción, incluso cuando no se esté usando.

### ATENCIÓN

#### PREVENCIÓN DE DAÑOS

- No deje que los utensilios de cocina hiervan en seco ni se sobrecalienten.
- No cocine los alimentos envasados en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción. Tampoco use papel de aluminio, ni ningún material que pueda derretirse, directamente sobre la placa de cocción.
- Nunca cocine directamente sobre la placa de cocción. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.

#### Tipos de Elementos de Cocina:

Todas las cocinas Midea están provistas de 4 elementos de cocción (capaces de elevar los alimentos a temperaturas de cocción seguras).

A medida que los elementos de cocción funcionan, se encienden y apagan automáticamente, incluso en la configuración más alta, para mantener los niveles de potencia. NOTA: Los elementos de mayor potencia se colocan hacia el frente para una cocción a mayor temperatura o de menor duración, como hervir, asar y freír en sartén. Los elementos de menor potencia se colocan en la parte posterior para una cocción a temperatura más baja o de mayor duración, como cocinar a fuego lento o derretir chocolate.

#### Selección del tamaño de la sartén/tamaño del elemento:

Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, los utensilios de cocina deben cubrir completamente el área delineada del elemento de cocción como se indica a continuación

Selección correcta:

Sartén pequeña  
en elemento  
pequeño



Sartén grande  
en elemento  
grande

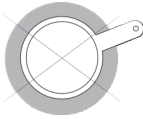


Sartén pequeña en  
elemento grande  
(activando solo el anillo  
interior)

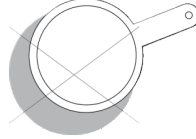


Selección incorrecta:

Sartén pequeña  
en elemento  
grande



Sartén fuera  
del centro de  
elemento

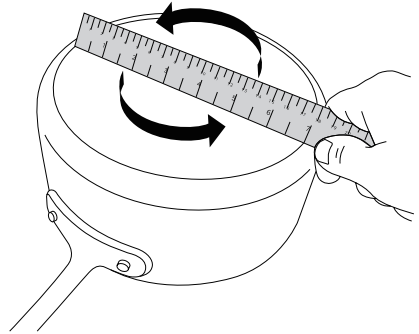


## Utensilios de cocina

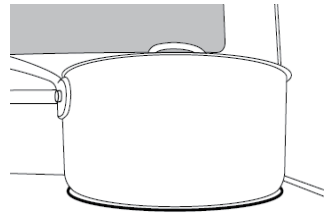
<b>▲ ADVERTENCIA</b>	<b>CAJÓN DE ALMACENAMIENTO</b>
CUANDO EL HORNO ESTÁ EN USO, EL CAJÓN PUEDE CALENTARSE. NO ALMACENE PLÁSTICOS, PAÑOS U OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE EN EL CAJÓN.	
<b>▲ ADVERTENCIA</b>	<b>VENTILACIÓN DEL HORNO</b>
LA VENTILACIÓN DEL HORNO LIBERA AIRE CALIENTE Y HUMEDAD DEL HORNO, NO DEBE BLOQUEARSE NI CUBRIRSE. NO COLOQUE PLÁSTICOS, PAPEL U OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE CERCA DE LA VENTILACIÓN DEL HORNO.	
<b>▲ ADVERTENCIA</b>	<b>LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN</b>
PARA EVITAR DAÑOS PERMANENTES EN LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN Y PARA QUE LOS DERRAMES SEAN MÁS FÁCILES DE QUITAR, LIMPIE LA PLACA DE COCCIÓN DESPUÉS DE CADA USO	
<b>▲ ADVERTENCIA</b>	<b>UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS</b>
NO DEJE LOS UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS EN UNA ZONA DE COCCIÓN DE SUPERFICIE, ELEMENTO O QUEMADOR DE SUPERFICIE CALIENTE.	

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa bien ajustada y el material debe ser de espesor medio a pesado.

- Los acabados ásperos pueden rayar la placa de cocción o las rejillas. El aluminio y el cobre se pueden usar como núcleo o base en los utensilios de cocina.
- El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y uniformidad con la que se transfiere el calor, lo que afecta a los resultados de cocción.
- Los utensilios de cocina con superficies antiadherentes no deben usarse debajo de la parrilla.
- Compruebe la planitud colocando el borde recto de una regla en la parte inferior de los utensilios de cocina. Mientras gira la regla, no debe haber espacio ni luz visible entre ella y los utensilios de cocina.



Utilice utensilios de cocina de superficie plana para obtener los mejores resultados de cocción y eficiencia energética. Los utensilios de cocina deben tener aproximadamente el mismo tamaño que el área de cocción delineada en la placa de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



Use la siguiente tabla como guía general para las características del material de los utensilios de cocina. Los resultados individuales pueden variar.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	Se calienta rápida y uniformemente. Apto para todo tipo de cocción. El grosor medio o grueso es mejor para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro fundido	Calienta lenta y uniformemente. Bueno para dorar y freír. Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio cerámico	Siga las instrucciones del fabricante. Calienta lentamente, pero de manera desigual. Resultados ideales en configuraciones de calor bajo a medio. Puede rayar la placa de cocción.
Acero esmaltado de porcelana o hierro fundido	Ver acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	Se calienta rápidamente, pero de manera desigual. Un núcleo/base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

## Indicadores de la placa de cocción:

Todas las cocinas Midea están provistas de indicadores separados que alertan al usuario de que la placa de cocción está en uso y que la superficie de la placa de cocción está caliente.

Indicador de superficie encendida: Algunos modelos indicarán que un elemento de la placa de cocción está encendido usando una sola luz en el panel de control.

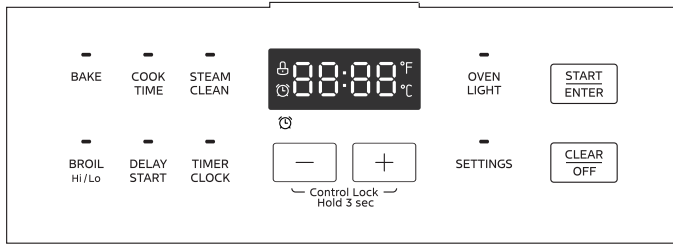
Indicador de superficie caliente: Algunos modelos tendrán indicadores individuales para cada elemento en el panel de control. Alternativamente, otros modelos pueden tener solo una luz en el panel de control que indique que uno o más elementos aún están calientes. El indicador de superficie caliente se iluminará poco después de encender un elemento y permanecerá iluminado después de que el elemento se haya apagado.

### **NOTA**

Cuando el indicador de superficie caliente se apaga, la superficie del vidrio aún puede sentirse ligeramente caliente al tacto. Evite tocar o colocar cualquier cosa sobre la placa de cocción hasta que se haya enfriado por completo. El indicador de superficie caliente puede iluminarse cuando la placa de cocción se calienta durante largos ciclos de horneado. Esto es normal.

## FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

### PANTALLA



<b>BAKE</b>	Adecuado para cocinar alimentos, como pizza, pasteles y galletas para un dorado uniforme.
<b>BROIL Hi/Lo</b>	Adecuado para dorar y cocinar alimentos como bistec o tostadas. El tiempo de funcionamiento predeterminado es de dos horas.
<b>COOK TIME</b>	Hace una cuenta regresiva del tiempo de cocción y apaga el horno cuando termina el tiempo en el modo hornear.
<b>DELAY START</b>	Configure la hora de inicio para que el horno se encienda.
<b>STEAM CLEAN</b>	Limpia la cavidad con vapor.
<b>TIMER CLOCK</b>	Para ajustar el temporizador y la hora actual en el reloj.
<b>- +</b>	Ajuste de parámetros.
<b>Control Lock Hold 3 sec</b>	Pulse los botones "+" y "-" durante 3 segundos para entrar o salir del estado de bloqueo de control.
<b>OVEN LIGHT</b>	Interruptor de control de la luz del horno.
<b>SETTINGS</b>	Los ajustes del sistema, como unidades de volumen y temperatura, etc.
<b>START ENTER</b>	Comience a cocinar o confirme los parámetros
<b>CLEAR OFF</b>	Cancelar la configuración y volver al modo en espera.

Mantenga pulsado el botón "+/-" para ajustar rápidamente la temperatura o el tiempo.

Cuando suene el mensaje de finalización de la cocción, puede presionar el botón "CLEAR/OFF" para cancelar el mensaje y volver al estado en espera.

Cuando la unidad se enciende por primera vez o en caso de un corte de energía, el control mostrará "12:00" y parpadeará hasta que se establezca la hora.

Cuando el horno esté APAGADO, el control mostrará el reloj.

## ANTES DE USAR SU COCINA POR PRIMERA VEZ:

1. Asegúrese de que se retiren todos los envases, los folletos, las etiquetas extraíbles y la película plástica protectora. Revise cuidadosamente el interior del horno, el interior del cajón y alrededor de los bordes de la puerta y molduras.
2. Mientras esté frío, limpie todas las superficies, incluso el interior del horno y el cajón, con un paño húmedo para eliminar el polvo que pueda haberse depositado durante el envío y el almacenamiento.
3. Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo correctamente antes de usarlo.
4. Confirme si el horno puede funcionar normalmente y la lista de accesorios. Si el horno no funciona correctamente, llame al Centro de Servicio al Cliente de Midea al 1-866-646-4332 o visite [midea.com/us/support](http://midea.com/us/support) de inmediato.
5. Encienda el horno en modo BAKE con el ajuste de temperatura más alto disponible. Deje que el horno funcione durante 1 hora para eliminar el polvo o las impurezas. Habrá un olor distintivo, esto es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

## AJUSTAR EL RELOJ

Antes de ajustar el reloj, asegúrese de que el horno y el temporizador están apagados.

1. En el modo en espera, pulse el botón "TIMER/CLOCK" dos veces y el dígito de la hora comenzará a parpadear
2. Pulse el botón "+/-" para ajustar la posición de la hora.
3. Pulse el botón "TIMER/CLOCK" o el botón "START/ENTER" para confirmar y el dígito minuto comenzará a parpadear
4. Presione el botón "+/-" para ajustar la posición del minuto.
5. Pulse el botón "START/ENTER" para completar la configuración del reloj.

### NOTA

El reloj está en un formato de 12 horas.

## BLOQUEO DE CONTROL

Permite al usuario desactivar los botones del control para evitar el funcionamiento accidental del horno por parte de mascotas o niños, o durante la limpieza de los controles. Por razones de seguridad, el botón "CLEAR/OFF" nunca está desactivado.

Instrucciones:

1. Mantenga pulsado "+" y "-" los botones durante 3 segundos para activar la función Bloqueo de Control.
2. En el Bloqueo de control, mantenga pulsado "+" y "-" los botones durante 3 segundos para desactivar esta función.

## NOTA

1. EL BLOQUEO DE CONTROL se puede habilitar después de que se haya iniciado un modo de horneado.
2. Si EL TIMER está en funcionamiento, cuando se ha activado el CONTROL LOCK, el TIMER se puede cancelar presionando el botón "CLEAR/OFF".

## BORRAR/APAGAR

El botón "CLEAR/OFF" detiene cualquier función excepto el Bloqueo de Control.

## INICIAR

El botón "START/ENTER" inicia la función del horno. Si el botón "START/ENTER" no se presiona dentro de los 25 segundos después de presionar un botón de funciones, la pantalla comenzará a parpadear durante 25 segundos, luego sonará un tono de recordatorio. Si no se pulsa el botón "START/ENTER", se cancelará la función del horno y la pantalla volverá a mostrar la hora del reloj.

## TEMPORIZADOR

El temporizador puede fijarse en horas o minutos hasta 12 horas, y hace una cuenta regresiva del tiempo fijado programado en el sistema. El temporizador no arranca ni detiene el horno.

## AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

1. Para configurar el temporizador, pulse el botón "TIMER/CLOCK". El indicador del temporizador "🕒" se iluminará.
2. A continuación, la pantalla comenzará a parpadear, para configurar la hora o los minutos deseados, presione la tecla "+/-".
3. A continuación, pulse el botón "START/ENTER" para iniciar el temporizador.
4. Cuando finalice el tiempo establecido, sonarán los tonos de fin de ciclo.
5. Pulse el botón "TIMER/CLOCK" para detener el temporizador y los tonos de recordatorio.

## NOTA

1. El TIMER solo puede servir como temporizador de cocina (no controla ni finaliza las funciones de cocción)
2. El temporizador no se puede configurar durante la función de limpieza con vapor.
3. Para comprobar el TIMER al HORNEAR en el horno, pulse el botón "TIMER/CLOCK" una vez.
4. Para mostrar el CLOCK al HORNEAR en el horno, pulse el botón "TIMER/CLOCK" dos veces.

5. Para evitar cancelar un ciclo de HORNEADO cuando el TIMER haya terminado, presione cualquier otro botón para salir de la función del TIMER, [presionar "CLEAR/OFF" cancelará su horneado].

## **FORMATO DE TEMPERATURA DEL HORNO**

1. El ajuste predeterminado de la escala de temperatura del horno es Fahrenheit.
2. Sin embargo, si desea cambiar la escala de temperatura a Celsius (C), consulte las instrucciones a continuación.

## **CAMBIAR LA ESCALA DE TEMPERATURA DEL HORNO A CELSIUS:**

1. pulse el botón "SETTINGS" y seleccione las opciones de dEG, pulse el botón "START/ENTER" para aceptarla. A continuación, pulse el botón "+" para cambiar a "C".
2. La letra "C" aparecerá en la pantalla durante unos segundos.
3. pulse el botón "START/ENTER" para completarlo.
4. pulse el botón "CLEAR/OFF" y la hora del reloj volverá a aparecer en la pantalla para indicar que se ha cambiado la escala de temperatura del horno.
5. Al utilizar la función Hornear, la temperatura del horno ahora mostrará la letra "C" junto a la temperatura.

## **CAMBIAR LA ESCALA DE TEMPERATURA DEL HORNO A FAHRENHEIT:**

1. Pulse el botón "SETTINGS" y seleccione las opciones de dEG, pulse el botón START/ENTER para aceptarlo. pulse el botón "-" para cambiar a "F".
2. La letra "F" aparecerá en la pantalla durante unos segundos.
3. pulse el botón "START/ENTER" para completarlo.
4. pulse el botón "CLEAR/OFF" y la hora del reloj volverá a aparecer en la pantalla para indicar que se ha cambiado la escala de temperatura del horno.
5. Al utilizar la función Hornear, la temperatura del horno ahora mostrará la letra "F" junto a la temperatura.

## **PRECALENTAR**

La función de Precaentar es generalmente deseable, aunque no absolutamente necesario en todas las circunstancias. Algunos alimentos son más robustos y pueden tener resultados aceptables sin precalentamiento.

Estos alimentos incluyen trozos grandes de carne (asados enteros, jamones o carne de ave) donde el tiempo total de cocción es mucho más largo que el tiempo requerido para precalentar. Estos alimentos también incluyen productos de papa congelados y cenas procesadas congeladas que, por su naturaleza y diseño, son más resistentes a las variaciones de horneado. Los alimentos más delicados, como panes (incluidos pasteles, galletas, masas y pizzas),

postres, souffles, etc., probablemente no tendrán resultados aceptables sin un precalentamiento adecuado.

1. Para los modos de horno que requieren precalentamiento, el control entrará automáticamente en el modo de precalentamiento después de pulsar el botón de START. Durante el proceso de precalentamiento, la pantalla muestra "PrE". Y se oirán 3 pitidos cuando finalice el precalentamiento.
2. El horno tardará aproximadamente 10 minutos en alcanzar 350°F (177°C). Las temperaturas más altas requerirán tiempos de precalentamiento más largos.
3. No abra la puerta hasta que haya terminado el precalentamiento.

#### **NOTA**

Durante la cocción, si desea cambiar la temperatura, primero debe presionar el botón "CLEAR/OFF" y repetir los pasos de configuración para seleccionar una nueva temperatura.

## **HORNEAR**

Diseñado para recetas generales de horneado, e botón de BAKE aplica calor tanto desde arriba como desde abajo para lograr un rendimiento de horneado excepcional.

1. En el estado de espera, pulse el botón "BAKE" para mostrar "350".
2. Pulse el botón para "+/-" ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón "CLEAR/OFF" para salir.
4. Pulse el botón "START/ENTER".

#### **NOTA**

1. La temperatura del horno se puede seleccionar entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
2. Para cambiar el ajuste de temperatura cuando se está ejecutando un ciclo de HORNEADO, pulse el botón "CLEAR/OFF", luego pulse los botones BAKE y "+/-" para introducir la temperatura deseada.

## **ASAR**

Para obtener los mejores resultados, precaliente la parrilla durante 5-10 minutos.

La resistencia de la parrilla es muy potente. Siga las instrucciones de la receta y controle los alimentos de cerca para reducir el riesgo de que se quemen.

Para asar la carne, se recomienda usar una parrilla para permitir que la grasa y los jugos se escurran de la carne. No forre la parrilla con papel de aluminio, ya que esto evitará que las grasas se drenen correctamente.

#### **Ajuste alto:**

1. En el estado de espera, pulse el botón "BROIL HI/LO".
2. Presione el botón "START", la pantalla mostrará HI/Alto y está establecida en la configuración de temperatura más alta.

### Ajuste bajo:

1. En el estado de espera, pulse el botón "BROIL HI/LO" dos veces.
2. pulse el botón "START/ENTER". La pantalla mostrará Lo/Bajo y está establecida en la configuración de temperatura más baja.
3. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta para garantizar la temperatura adecuada del horno.
4. Pulse el botón "CLEAR/OFF" para salir.

### **NOTA**

Si desea configurar el temporizador, termine de configurar la función de Parrilla primero y luego presione el botón "TIMER/CLOCK" para configurar el temporizador.

## INICIO DIFERIDO

### **PRECAUCIÓN**

#### **PELIGRO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

- Los alimentos que se echan a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, el relleno, la carne de ave y el cerdo, no deben dejarse reposar durante más de una hora antes de cocinarlos. El deterioro puede ocurrir antes si el horno está caliente.

Diseñado para permitir al usuario retrasar el inicio de una operación de horneado hasta una hora específica del día.

1. En el estado de espera, pulse el botón "BAKE".
2. Pulse el botón "+/-" para ajustar la temperatura.
3. Presione el botón "DELAY START" y luego configure el tiempo de inicio diferido con el botón "+/-".
4. Pulse el botón "START/ENTER" para confirmarlo.

### **NOTA**

1. La función de inicio diferido no se puede utilizar hasta que se complete la configuración del reloj.
2. No se puede usar el inicio diferido para iniciar la función de BROIL.
3. La función de inicio diferido no se puede configurar cuando la alarma está funcionando.
4. EL DELAY START no se puede configurar con más de 12 horas de antelación.

## COOKTIME/TIEMPO DE COCCIÓN

Diseñado para permitir al usuario finalizar el funcionamiento del horno después de un tiempo especificado. Funciona solo con "BAKE". Una vez que se ha establecido un "COOK TIME", no se puede modificar. El modo de horneado debe cancelarse y reiniciarse desde el principio para establecer un "COOK TIME" diferente. La duración no puede ser superior a 12 horas. Se puede usar junto con la función "DELAY": establezca primero la función "DELAY" (ver arriba) y luego establezca "COOK TIME".

1. Inicie la operación de BAKE normalmente como se describió anteriormente.
2. Presione el botón "COOK TIME".
3. Presione los botones "+/-" para introducir el tiempo deseado.
4. Pulse los botones "START/ENTER" para ajustar el tiempo de cocción.
5. Al final del ciclo de tiempo de cocción deseado, el horno se apagará automáticamente, se mostrará el reloj y sonará el aviso.
6. Pulse el botón "CLEAR/OFF" para salir.

### NOTA

1. Configure el "DELAY START" antes del "COOK TIME".
2. Cuando se ejecuta la función de inicio diferido, la pantalla siempre mostrará la hora de inicio de la cocción.
3. Durante el funcionamiento del temporizador, si se pulsa el botón Cancelar o se agota el tiempo de cocción, el temporizador continuará funcionando hasta el final, y el temporizador se cancelará solo si se pulsa el botón del temporizador.

## Luz del Horno

Controla las luces del horno.

1. Presione el botón "OVEN LIGHT" para encender/apagar la luz del horno.

### NOTA

#### **En caso de corte de energía:**

Durante un corte de energía, el horno no funciona y no se debe intentar operarlo.

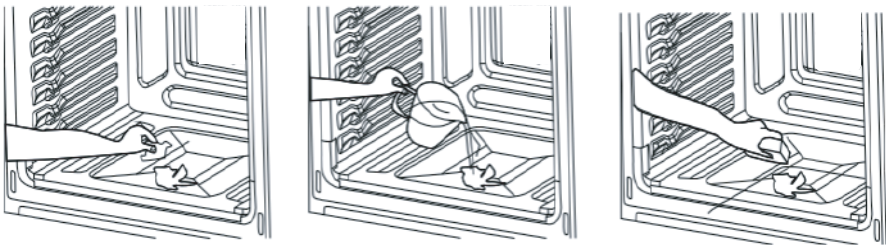
## LIMPIEZA AL VAPOR

### **⚠ PRECAUCIÓN** **PELIGRO DE QUEMADURAS**

- Las superficies del horno, especialmente la parte inferior, pueden estar calientes. Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes.
  - Las superficies calientes pueden crear vapor caliente en la esponja húmeda o el paño mientras se limpian. Si el vapor es evidente al limpiar el horno, espere hasta que el horno se haya enfriado un poco. Diseñado para generar vapor y calentar suavemente las superficies del horno para aflojar la grasa y la suciedad ligera.
1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
  2. Retire todos los artículos del horno, incluidas las rejillas del horno.
  3. Limpie cualquier derrame grande o exceso de suciedad antes de comenzar la limpieza con vapor.  
Raspe y elimine cualquier residuo quemado con un utensilio de plástico rígido (espátula de plástico duro, raspador de pintura de plástico, tarjeta de crédito antigua, etc.)
  4. Para suavizar mejor las manchas difíciles, rocíe las superficies interiores con una botella de agua o limpie las superficies con una esponja húmeda antes de comenzar.
  5. Vierta 1 taza (8 oz.) de agua en la parte inferior central del horno y cierre la puerta.
  6. Pulse el botón "STEAM CLEAN".
  7. Pulse el botón "START/ENTER".
  8. La puerta no se bloquea durante la limpieza con vapor. No abra la puerta hasta que el ciclo de limpieza con vapor se haya completado.
  9. Después de completar el ciclo de limpieza con vapor, absorba el agua restante de la llave del horno y limpie las superficies dentro del horno con una esponja o paño suave, seco y no abrasivo.
  10. Presione el botón "CLEAR/OFF" para salir en cualquier momento.

### **● NOTA**

Si la temperatura del horno es superior a 100 ° F, la limpieza con vapor no puede comenzar. La pantalla mostrará la palabra "Hot". Deje que el horno se enfríe.



## Ajustes de control

Los hornos Midea cuentan con una variedad de ajustes disponibles para ayudarlo a personalizar el electrodoméstico según sus preferencias personales. La capacidad de ajustar la configuración solo está disponible cuando no hay otro funcionamiento del horno en curso. Navegación por el menú de configuración:

## AJUSTES (Cambiar grados °F a °C)

Consulte la sección "Formato de temperatura del horno" de este manual.

## AJUSTES (Volumen)

1. En el estado de espera, pulse el botón "SETTINGS" para entrar en las opciones de selección de ajustes.
2. Pulse el botón "+/-" para seleccionar "UoL".
3. Pulse el botón "START/ENTER" para confirmar
4. Pulse el botón "+/-" para seleccionar el volumen.
5. Pulse el botón "START/ENTER" para confirmar
6. Pulse el botón "CLEAR/OFF" para volver al modo de espera.

## AJUSTES (modo Sabbat)

Diseñado para su uso en Sabbat y fiestas judías, según las normas establecidas por Star-K.org

Cuando se encuentre en el Modo Sabbat, el funcionamiento del horno puede controlarse siguiendo estas instrucciones, sin embargo, las señales acústicas no sonarán, el reloj está desactivado, las luces del horno están desactivadas (no es necesario quitar las luces del horno) y los cambios en la pantalla pueden retrasarse de 15 a 30 segundos.

Se permitirá que el horno funcione indefinidamente hasta que se salga del Modo Sabbath, anulando el funcionamiento continuo máximo predeterminado de fábrica del horno de 12 horas.

### Configurar el modo Sabbat:

1. En el modo de espera, presione el botón "SETTINGS".
2. Presione dos veces el botón "+" hasta que aparezca "SAbt".
3. Pulse el botón "START/ENTER" para confirmarlo.
4. Presione el botón "+" para cambiar de "OFF" a "ON".
5. Pulse el botón "START/ENTER" para confirmarlo.
6. Aparecerá un corchete "]" en la pantalla, indicando que el Modo Sabbath está activo.

### Operación de horneado continuo:

1. Presione el botón "BAKE" según sea necesario para seleccionar la temperatura de acuerdo con la tabla de funciones del botón.

2. Presione el botón "START/ENTER" para confirmar, pasará un retardo aleatorio de entre 15-30 segundos y un segundo corchete "]" ["aparecerá en la pantalla, indicando que el horno ha iniciado la cocción.
3. Para cambiar la temperatura a un nuevo ajuste, Presione el botón "CLEAR/OFF", después de un tiempo aleatorio entre 15-30 segundos, la pantalla mostrará un solo corchete "]"
4. Siga los pasos N.º 1 y 2 para introducir una nueva temperatura.
5. Presione el botón "CLEAR/OFF" para cancelar cualquier operación de horneado en curso. Tras un retardo aleatorio de entre 15 y 30 segundos, la pantalla volverá a mostrar un único corchete "]"

#### **Función de horneado temporizado:**

1. Presione el botón "BAKE" según sea necesario para ajustar la temperatura de acuerdo con la tabla de funciones del botón.
2. Presione el botón "COOK TIME" según sea necesario para seleccionar el tiempo de funcionamiento de acuerdo con tabla de funciones del botón.
3. Presione el botón "START/ENTER" para confirmar, pasará un retardo aleatorio de entre 15-30 segundos y un segundo corchete "]" ["aparecerá en la pantalla, indicando que el horno ha iniciado la cocción.
4. Para cambiar la temperatura a un nuevo ajuste, Presione el botón "CLEAR/OFF", después de un tiempo aleatorio entre 15-30 segundos, la pantalla mostrará un solo corchete "]"
5. Siga los pasos N.º 1 a N.º 3 para introducir una nueva temperatura y COOK TIME.
6. Una vez finalizado el "COOK TIME" seleccionado, aparecerá un único corchete "]"
7. Presione el botón "CLEAR/OFF" para cancelar cualquier operación de horneado en curso. Tras un retardo aleatorio de entre 15 y 30 segundos, la pantalla volverá a mostrar un único corchete "]"

#### **Salir del modo Sabbath:**

1. Si el horno está en marcha, presione el botón " CLEAR/OFF " para cancelar cualquier operación de horneado. Transcurrirá un retardo aleatorio de entre 15-30 segundos y se mostrará un único corchete "]"
2. Presione rápidamente el botón "SETTINGS" tres veces.
3. Presione dos veces el botón "+" para seleccionar "SAbt".
4. Pulse el botón "START/ENTER" para confirmarlo.
5. Presione el botón "-" para seleccionar "OFF".
6. Pulse el botón "START/ENTER" para confirmar
7. Pulse el botón "CLEAR/OFF" para salir. Aparecerá el reloj.

#### **● NOTA**

1. Si se produce un corte de corriente mientras está en modo Sabbath, cuando se restablezca la corriente, el aparato volverá al modo Sabbath, pero no reanudará ninguna operación de horneado que pudiera haber estado en curso.

## Modo Sabbat, definición de la función de botones:

Texto del botón en la interfaz de usuario	Función durante el modo sábado
Pulse una vez la tecla "BAKE".	Hornear a 200 °F
pulse el botón "BAKE" dos veces.	Hornear a 250 °F
pulse el botón "BAKE" tres veces.	Hornear a 300 °F
pulse el botón "BAKE" 4 veces.	Hornear a 350°F
pulse el botón "BAKE" cinco veces	Hornear a 400 °F
Presione una vez el botón "COOK TIME".	COOK TIME 1,5 horas
Pulse dos veces la tecla "COOK TIME".	COOK TIME 2,0 horas
pulse el botón "COOK TIME" tres veces.	COOK TIME 3,0 horas
pulse el botón "COOK TIME" 4 veces.	COOK TIME 4,0 horas
pulse el botón "COOK TIME" cinco veces	COOK TIME 5,0 horas
pulse el botón "COOK TIME" seis veces.	COOK TIME 7,0 horas
pulse el botón "COOK TIME" siete veces.	COOK TIME 9,0 horas
pulse el botón "COOK TIME" ocho veces.	COOK TIME 12,0 horas
START ENTER/INICIO ACEPTAR	START ENTER/INICIO ACEPTAR
CLEAR OFF/BORRAR APAGAR	CLEAR OFF/BORRAR APAGAR

## EXTRACCIÓN/INSERCIÓN DE REJILLAS:

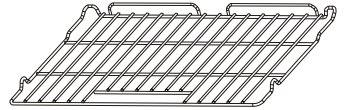
### **⚠ PRECAUCIÓN**

#### **PELIGRO DE QUEMADURAS**

- Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno está frío. Si la rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, use la agarradera de ollas para tocar las superficies calientes del horno.

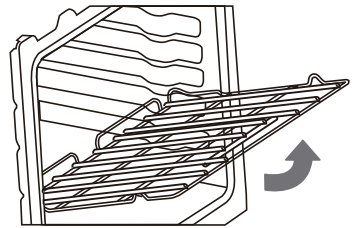
### **Rejillas del horno:**

Rejilla plana: Versátil y de bajo perfil, cada cocina se suministra con una o más rejillas planas para el horno. Las rejillas planas se deslizan dentro y fuera del horno sobre guías de rejilla que están en el lateral de la pared del horno. Si se desea, se pueden utilizar varias rejillas simultáneamente. Si las rejillas no se mueven con facilidad, use la esquina de una toalla de papel para aplicar una capa delgada de aceite vegetal para reducir la fricción. Limpie el exceso antes de usar.



Para retirar la rejilla: Las rejillas están diseñadas para detenerse antes de salir completamente del horno para reducir el riesgo de que se caigan o se derramen alimentos. Retire la rejilla.

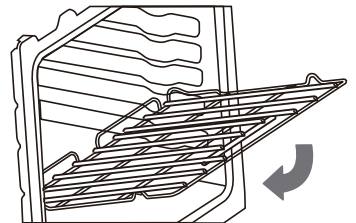
1. Retire todos los alimentos y utensilios de la rejilla.
2. Agarre firmemente por ambos lados.
3. Tire de la rejilla hacia afuera hasta que entre en contacto con la posición de frenado.
4. Levante la parte frontal de la rejilla y continúe tirando hacia afuera.



Inserción de la rejilla: La rejilla puede instalarse en una sola dirección.

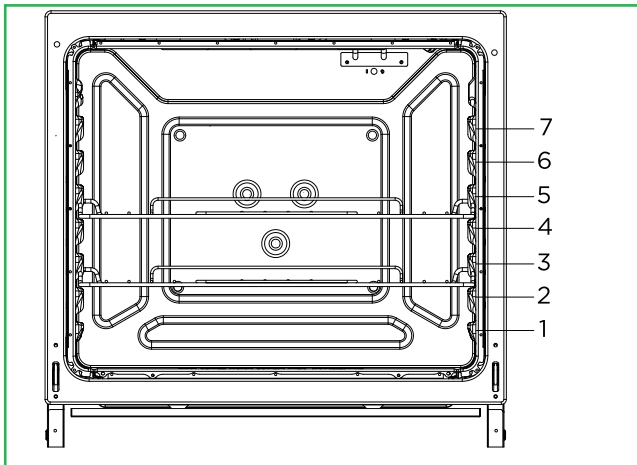
Para insertar la rejilla:

1. Orientar la rejilla de modo que el asa quede hacia la parte delantera y los elementos de enclavamiento estén en la parte superior.
2. Estante de punta para que la parte delantera sea varias pulgadas más alta que la parte posterior.
3. Deslice los elementos de enclavamiento debajo de la posición de frenado en las guías de la rejilla que están en las paredes del horno.
4. Gire la rejilla hacia abajo mientras la empuja hacia atrás para completar el proceso de inserción.



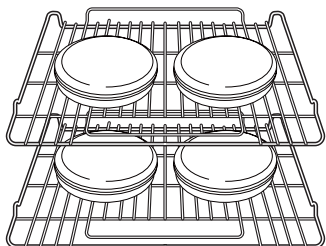
## Posiciones de la rejilla:

Para un mejor rendimiento, ajuste la rejilla para que la comida se coloque en el centro del horno. Para la mayoría de los alimentos, estas serán las posiciones de rejilla tres o cuatro



FUNCIÓN DEL HORNO	POSICIÓN DE LA REJILLA
Hornear	
Asado/Pavo grande	Usar rejilla dos o tres
Carne/Aves	Usar rejilla tres
Pastel/galletas	Usar rejilla cuatro
Horneado por tandas	Usar las rejillas tres y cinco

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles en capas en dos rejillas en la sección media del horno, use llas rejillas tres y cinco. Para un horneado uniforme, coloque las los bandejas para pasteles en la rejilla inferior de modo que no se coloque directamente debajo de las bandejas para pasteles en de la rejilla superior. Coloque los moldes para pasteles en las rejillas como se muestra en la siguiente ilustración.



#### NOTAS

1. Use un guante de horno cuando toque las rejillas del horno o al colocar o retirar alimentos del horno
2. Durante la cocción, si desea cambiar la temperatura, primero debe presionar el botón "CLEAR/OFF" y luego repetir los pasos de configuración para restablecer la temperatura.

**ADVERTENCIA****PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA**

NO DEJE QUE LOS ALIMENTOS REPOSEN EN EL HORNO MÁS DE UNA HORA ANTES O DESPUÉS DE COCINARLOS. Hacerlo puede provocar intoxicaciones alimentarias o enfermedades.

**FUNCIONAMIENTO DEL HORNO****ADVERTENCIA****PELIGRO DE INCENDIO**

- Nunca coloque nada (papel de aluminio, alfombrilla antiderrame, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en la parte inferior de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar el calor o derretirse, lo que puede dañar al electrodoméstico y provocar descargas eléctricas, humo o incendios.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada, apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja del disyuntor. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la energía.

**PRECAUCIÓN****PELIGRO DE QUEMADURAS**

- Use solo agarraderas de ollas secas o guantes de horno cuando use el horno.
- El horno se ventila a lo largo de la parte posterior de la placa de cocción y debajo del panel de control. Cuando el horno está en uso, esta área puede calentarse mucho. No bloquee ni cubra la ventilación del horno.

**NOTA****PARA UNA MEJOR EXPERIENCIA**

- Un precalentamiento adecuado es importante para obtener buenos resultados. A menos que la receta indique específicamente lo contrario, coloque los alimentos en el horno solo después de que se complete el precalentamiento.
- Para obtener los mejores resultados, coloque los alimentos inmediatamente después de que suene el pitido de precalentamiento.
- Puede aparecer vapor o humedad en la ventilación del horno; esto es normal.
- No deje la puerta abierta más tiempo del necesario.
- Si el horno se deja en funcionamiento durante períodos prolongados, se apagará automáticamente. Los modos de horneado se desconectan después de 12 horas, la parrilla se desconectará después de 2 horas.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

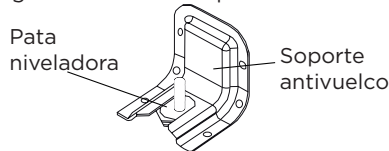
## **⚠ ADVERTENCIA**

### **Peligro de vuelco**

- Un niño o un adulto puede caerse sobre la cocina y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en la cocina o la estructura según las instrucciones de instalación.
- Enganche la cocina al dispositivo antivuelco instalado en la estructura según las instrucciones de instalación.
- Vuelva a colocar el dispositivo antivuelco si se mueve la cocina.
- No cumplir con estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Confirme que la pata de nivelación esté enganchada con el soporte antivuelco



Consulte las instrucciones de instalación para obtener más detalles.

## **PLACA DE COCCIÓN DE VIDRIO**

### **⚠ PRECAUCIÓN**

#### **PELIGROS DE LACERACIÓN, DESCARGA ELÉCTRICA, QUEMADURA, INHALACIÓN**

- La placa de cocción de vidrio es duradera, pero puede romperse cuando se calienta si se raya o daña durante la limpieza. Limpie solo como se describe a continuación para evitar que se rompa el vidrio.
- Limpie la placa de cocción con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no use esponjas o paños húmedo mientras el área de cocción esté caliente. Use el guante del horno si limpia con una cuchilla de afeitar mientras la placa de cocción está caliente (consulte las instrucciones especiales a continuación para limpiar derrames de azúcar y plástico derretido).
- Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Deje que la placa de cocción se enfríe por completo antes de aplicar cualquier producto químico de limpieza.

Para obtener los mejores resultados y prolongar la vida útil de la placa de cocción, se recomienda limpiarla después de cada uso.

### **Suciedad ligera:**

- Limpie con un limpiador de cocina de uso general, seguido de un limpiacristales para eliminar las rayas.

### **Suciedad moderada:**

- Se pueden usar limpiadores de placas de cocción de vidrio disponibles comercialmente. Siga las instrucciones en el embalaje del producto.

### **Restos muy quemados:**

- Limpie con un limpiador de placas de cocción de vidrio disponible en el mercado. Siga las instrucciones en el embalaje del producto.
- Utilice un raspador de cuchillas de afeitar diseñado para limpiar superficies de vidrio. Asegúrese de que la cuchilla de afeitar esté limpia y nueva para minimizar el riesgo de rayar la placa de cocción.
- Sostenga la cuchilla de afeitar en un ángulo de aproximadamente 45°, aplique una presión firme y presione suavemente la cuchilla de afeitar sobre la suciedad.
- Después de eliminar los residuos difíciles, vuelva a limpiar con el compuesto limpiador de la placa de cocción de vidrio.

Derrames de azúcar/plástico: los derrames de azúcar y los plásticos derretidos pueden causar daños a la placa de cocción que no están cubiertos por la garantía.

- Apague todas las resistencias de la placa de cocción y retire todos los utensilios de cocina de la placa de cocción
- Como se describió anteriormente, use un raspador de cuchillas de afeitar nuevo y limpio y use el guante de horno como protección para eliminar rápidamente los derrames de azúcar o el plástico derretido del vidrio de la placa de cocción mientras la placa de cocción está caliente.
- Limpie rápidamente el material de la resistencia de la placa de cocción caliente con una toalla de papel seca.
- Espere hasta que el vidrio de la placa de cocción se haya enfriado completamente antes de intentar una limpieza más exhaustiva como se ha descrito anteriormente.

## **Panel de control**

### **PRECAUCIÓN**

#### **Peligro de descarga eléctrica**

- No use cantidades excesivas de agua o limpiadores para limpiar las áreas de las perillas.

Si la humedad penetra por las aberturas detrás de las perillas, existe la posibilidad de que se produzcan descargas eléctricas.

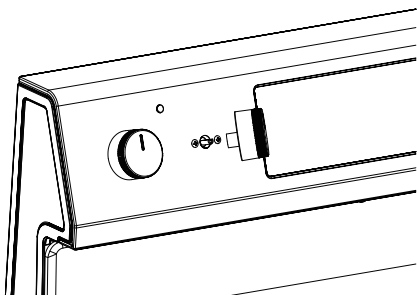
- Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las perillas.

## ● ATENCIÓN

### PARA PREVENIR DAÑOS COSMÉTICOS

No use estropajos, limpiadores abrasivos, productos químicos líquidos fuertes, lana de acero ni limpiadores de hornos, ya que pueden dañar el acabado del panel de control.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda limpiar la interfaz de usuario y el panel de control después de cada uso. Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza. Asegúrese de que las perillas estén en la posición "APAGADO" antes de retirarlas. Tire hacia atrás con una presión firme para retirar la perilla del vástago. Limpie todo el panel con un paño suave apenas húmedo usando agua y jabón suave. El limpiador de vidrio se puede utilizar en el control del horno para eliminar las rayas. El limpiador de acero inoxidable se puede utilizar en el metal expuesto para eliminar las rayas. Las perillas deben lavarse a mano con agua tibia y jabón; no las lave en el lavavajillas. Espere hasta que las perillas estén secas antes de volver a colocarlas en el vástago. Asegúrese de alinear el perfil de la perilla con la forma del vástago para garantizar un ajuste correcto y evitar daños en la perilla o el control.



### Interior del horno:

## ⚠ PRECAUCIÓN

### PELIGRO DE QUEMADURAS

- Las superficies del horno, especialmente la parte inferior, pueden estar calientes. Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes.
- Las superficies calientes pueden crear vapor caliente en la esponja húmeda o el paño mientras se limpian. Si el vapor es evidente al limpiar el horno, espere hasta que el horno se haya enfriado.

Revise el horno después de cada uso para determinar si se produjeron derrames o salpicaduras que requieran limpieza. Limpie el interior del horno con un paño suave apenas húmedo usando agua y jabón suave para eliminar los derrames de luz.

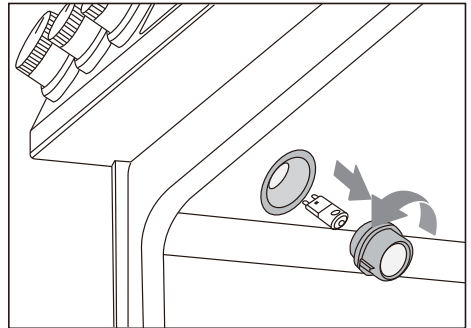
## Luces del Horno:

### **⚠ PRECAUCIÓN**

#### **PELIGROS DE DESCARGA ELÉCTRICA, QUEMADURAS Y LACERACIONES**

- Desconecte la electricidad del horno y espere hasta que el horno se enfríe antes de intentar reparar las bombillas.
- Manipule la cubierta de vidrio con cuidado para reducir el riesgo de rotura. Si la cubierta de la lámpara es difícil de quitar, no la fuerce. Póngase en contacto con un proveedor de servicios cualificado para las reparaciones.
- No opere el horno sin la cubierta de vidrio en su lugar.

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios (G9 halógena). Antes de reemplazarla, asegúrese de que el horno y la placa de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.



#### **CÓMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO**

1. Desconecte el suministro de energía.
2. Gire la cubierta de vidrio hacia la izquierda para retirarla.
3. Saque la bombilla directamente del casquillo.
4. Reemplace la bombilla empujando hacia adentro, luego vuelva a insertar la cubierta de vidrio hacia la derecha.
5. Vuelva a conectar la energía.

## **MÉTODO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE**

- Use un limpiador de acero inoxidable o un limpiador suave recomendado en superficies de acero inoxidable.
- Pase el limpiador con un paño suave en la dirección de la veta para evitar daños.
- Elimine cualquier exceso con un paño limpio y seco, sin pelusa.

#### **LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO**

- Limpie con un jabón suave y agua tibia.
- Limpie el interior con un paño suave.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea lo siguiente antes llamar al servicio técnico

Midea se compromete a proporcionarle un electrodoméstico de calidad que funcione como se esperaba. Si encuentra algo que no funciona como está previsto, consulte la tabla a continuación para obtener consejos y sugerencias útiles que podrían ahorrarle el tiempo y los gastos de llamar para su reparación.

## Quemadores

Problema	Posible causa
No puede mantener el hervor o no se cocina lo suficientemente rápido.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utensilios de cocina inadecuados: use solo sartenes con fondo plano y que coincidan con el diámetro de la resistencia de la placa de cocción seleccionado.</li><li>• Las ollas y sartenes grandes pueden perder mucho calor desde la parte superior. Cubra la sartén con una tapa para retener mejor el calor.</li></ul>
La placa de cocción no funcionará.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si la pantalla del panel de control no está encendida, es posible que el electrodoméstico no esté recibiendo energía. Compruebe que el disyuntor o el fusible no se hayan disparado y que el cable esté conectado correctamente.</li></ul>
La resistencia de la placa de cocción no brilla de forma constante.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal: la resistencia de la placa de cocción se apagará/encenderá para mantener el nivel de potencia seleccionado en la perilla. Esto es normal incluso en la configuración más alta.</li></ul>
La resistencia de la placa de cocción no se ilumina cuando se reduce el nivel de potencia.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal: la resistencia de la placa comenzará a funcionar de nuevo una vez que esta se haya enfriado ligeramente.</li></ul>
El vidrio de la placa de cocción está rayado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Método de limpieza incorrecto utilizado: las rayas no se pueden eliminar, pero se pueden evitar más rayas siguiendo las instrucciones de limpieza de este manual.</li><li>• Se han utilizado utensilios de cocina con fondo áspero o los utensilios de cocina se han deslizado por la placa de cocción: las rayas no se pueden eliminar, pero se pueden evitar más rayones asegurándose de que los utensilios de cocina tengan el fondo plano, sean lisos, estén limpios y no se deslicen por la placa de cocción.</li></ul>

## Quemadores

Problema	Posible causa
La placa de cocción está descolorida.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La placa de cocción no se limpia a fondo; consulte la sección de este manual sobre el cuidado y la limpieza de la placa de cocción.</li></ul>
La placa de cocción está marcada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se ha producido un derrame de azúcar en el vidrio caliente; esto no se puede reparar. Se debe llamar al servicio técnico para reemplazar el vidrio de la placa de cocción.</li></ul>

## Horno

Problema	Posible causa
Fuerte olor a "quemado" o "aceitoso" cuando se usa un horno nuevo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal en una nueva cocina y desaparecerá después de algunos usos. Aún así, para tener cuidado, debe verificar que todo el embalaje se haya retirado del electrodoméstico; verifique alrededor de los lados de la puerta y dentro del cajón.</li></ul>
El control está oscuro y no responde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si la pantalla del panel de control muestra solo "]" o "[", el control está en modo Sabbath. Consulte esa sección para saber cómo utilizar el control y cómo salir del modo Sabbath.</li></ul>
El control está encendido pero no responde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe que no se haya activado el "BLOQUEO DE CONTROL".</li></ul>
La comida no se hornea de manera uniforme: la parte superior se hace más rápido/más lento que la parte inferior.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que está utilizando la configuración recomendada de las rejillas. Consulte el apartado "Posiciones de la rejilla" al principio de la sección "Funcionamiento del horno".</li><li>• Una receta puede funcionar mejor en diferentes posiciones de la rejilla. Si desplaza los alimentos hacia abajo una posición de la rejilla, la parte inferior se oscurecerá y la superior se aclarará. Si sube los alimentos una posición en la rejilla, la parte inferior se aclarará y la superior se oscurecerá.</li></ul>
La luz del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• La luz del horno se puede haber quemado. Siga las instrucciones del manual en la sección "Limpieza y mantenimiento" del usuario.</li></ul>

## Horno

Problema	Posible causa
El humo o el vapor provienen de las aberturas en la parte posterior de la placa de cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es normal que se libere vapor de la ventilación del horno en la parte posterior de la placa de cocción. Si el escape no tiene olor (o huele a comida normal para hornear), no se alarme.</li><li>• Si el escape huele a comida quemada, compruebe que la comida no se esté quemando y que no hay derrames o salpicaduras en el horno que puedan estar produciendo el humo.</li><li>• Si el escape huele a que algo más se está quemando (plástico, madera, etc.), apague el horno y asegúrese de que no salga más humo. Póngase en contacto con un proveedor de servicios cualificado para las reparaciones.</li></ul>
Aparece la letra "E" y un número en la pantalla	<ul style="list-style-type: none"><li>• Este es un código de error. Pulse "CLEAR/OFF" para borrar la pantalla y que deje de pitar. Si es necesario, reinicie la alimentación del horno encendiendo y apagando el disyuntor. Si el código de error permanece o se repite, anote el código de error y comuníquese con un proveedor de servicio técnico calificado para que lo repare.</li></ul>

# GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

Midea America Corp. ("Midea" o "nosotros") proporciona esta garantía al comprador original al por menor (el "comprador" o "usted"), que garantiza todas las piezas de este Producto, como se describe a continuación. Midea otorga garantía de este producto al comprador para uso personal, familiar o doméstico. Esta garantía cubre problemas de rendimiento y calidad en materiales y mano de obra que aparezcan en condiciones normales de uso y mantenimiento en el plazo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. La fecha de entrega establece el periodo de garantía, en caso de que se requiera servicio técnico.

## LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía se otorga solo al comprador original al por menor en los Estados Unidos o Canadá y no puede transferirse a ningún comprador posterior. Esta garantía no se aplica a los compradores de nuestros productos para su uso o reventa en un negocio; una garantía comercial separada puede proteger a esos compradores.

Esta garantía no cubre ninguna falla del producto causada por:

- a. Abuso, daño o uso del producto que infringen las instrucciones del mismo.
- b. Modificación a cualquier producto o pieza.
- c. No realizar el mantenimiento del producto o de la pieza tal y como se describe en las instrucciones del producto.
- d. Instalación o aplicación defectuosa.
- e. Uso de piezas o accesorios no compatibles con este producto.
- f. Inundaciones, incendios, vientos, rayos, accidentes, atmósfera corrosiva u otras condiciones fuera del control de Midea.
- g. Interrupción en el servicio eléctrico o servicio eléctrico inadecuado.
- h. Sustitución de fusibles y sustitución o restablecimiento de disyuntores.
- i. Tuberías de agua congeladas o rotas, daños por agua, intrusión de humedad, moho u otro crecimiento biológico.
- j. El uso, combinación o vinculación del Producto a otros productos, procesos o materiales no proporcionados por Midea.

## RECURSO DE GARANTÍA

Si se descubre algún problema de calidad o rendimiento cubierto por esta garantía durante el período de garantía, repararemos o sustituiremos, a nuestra elección, dicho Producto. Esta garantía se limita a la reparación o sustitución del producto por parte de un servicio técnico o distribuidor autorizado de Midea y no cubre ningún costo de envío, costo de mano de obra, derechos de aduana, costo de logística interior o costo de servicio, incluidos los costos de diagnóstico, desmontaje, transporte o reinstalación. Si se lo pedimos, deberá devolvernos el producto.

## EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD SOBRE LA GARANTÍA; EXCLUSIÓN DE DAÑOS

Esta es la única garantía expresa que ofrecemos a los consumidores sobre nuestros productos. **CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA POR PARTE DE MIDEA, INCLUIDAS PERO NO LIMITADAS A LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA EXPRESA.** Algunos estados y provincias no permiten la exclusión de garantías expresas y/o la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que la exclusión y/o limitación anterior no se aplique en su caso.

**EL RECURSO DESCRITO ANTERIORMENTE ES EL ÚNICO QUE PROPORCIONAREMOS,**

**YA SEA EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA QUE SURJA POR EFECTO DE LA LEY. NO NOS HAREMOS RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL DERIVADO DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, O DE CUALQUIER TEORÍA DE RESPONSABILIDAD ESTRUCTA, INCLUIDA PERO NO LIMITADA A LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS.** Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la exclusión anterior no se aplique en su caso.

## **PROCESO DE RECLAMACIÓN DE LA GARANTÍA**

Para obtener más información o presentar una reclamación de garantía, visite:

<https://www.midea.com/us/support>

O póngase en contacto con nosotros en:

Teléfono: 1-866-646-4332

Correo electrónico: [customerserviceusa@midea.com](mailto:customerserviceusa@midea.com)

Debe tener su factura de venta, albarán de entrega o prueba de compra adecuada para presentar una reclamación de garantía. La fecha de compra establece el periodo de garantía, en caso de requerir servicio.

## **RESOLUCIÓN DE LITIGIOS**

**CLÁUSULA ARBITRAL. IMPORTANTE. REVISE ESTA CLÁUSULA ARBITRAL. AFECTA A SUS DERECHOS LEGALES.**


- a. Partes: Esta cláusula de arbitraje (esta "cláusula de arbitraje") afecta sus derechos contra Midea y cualquiera de sus filiales o empleados o agentes, sucesores o cesionarios, todos los cuales en conjunto se denominan conjuntamente a continuación como "nosotros" o "nos" para facilitar la referencia.
- b. **REQUISITO ARBITRAL: EXCEPTO EN LOS CASOS QUE SE INDICA A CONTINUACIÓN, CUALQUIER DISPUTA ENTRE USTED Y CUALQUIERA DE NOSOTROS SE DECIDIRÁ MEDIANTE ARBITRAJE NEUTRAL Y VINCULANTE Y NO ANTE UN TRIBUNAL O UN JUICIO CON JURADO.** "Litigio" tendrá el significado más amplio que permita la ley. Incluye cualquier litigio, reclamación o controversia que surja de o esté relacionada con su compra de este producto, cualquier garantía sobre el producto o el estado del Producto. También incluye la determinación del alcance o aplicación de esta Cláusula Arbitral. El requisito de arbitraje se aplica a las reclamaciones contractuales y extracontractuales, estatutarias o de otro tipo.
- c. **RENUNCIA AL ARBITRAJE COLECTIVO: EL ARBITRAJE SE GESTIONA DE FORMA INDIVIDUAL. SI SE ARBITRA UN LITIGIO, USTED Y NOSOTROS RENUNCIAMOS EXPRESAMENTE A CUALQUIER DERECHO A PARTICIPAR COMO REPRESENTANTE O MIEMBRO DE UNA CLASE EN CUALQUIER DEMANDA COLECTIVA QUE USTED PUEDA TENER CONTRA NOSOTROS O NOSOTROS CONTRA USTED, O COMO FISCAL GENERAL PRIVADO O EN CUALQUIER OTRA CAPACIDAD REPRESENTATIVA, EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY. USTED Y NOSOTROS TAMBIÉN RENUNCIAMOS A CUALQUIER DERECHO DE ARBITRAJE COLECTIVO O A CUALQUIER CONSOLIDACIÓN DE ARBITRAJES INDIVIDUALES.**
- d. Descubrimiento y otros derechos: Las pruebas y los derechos de apelación en el arbitraje suelen ser más limitados que en una demanda. Esto se aplica tanto a usted como a nosotros. Otros derechos que usted o nosotros tendríamos en los tribunales pueden no estar disponibles en el arbitraje. Para más información, lea esta cláusula de arbitraje y consulte las normas de las organizaciones de arbitraje que se indican a continuación.
- e. **OPCIÓN DE TRIBUNAL DE RECLAMACIONES MENORES: PUEDE OPTAR POR LITIGAR CUALQUIER DISPUTA ENTRE USTED Y CUALQUIERA DE NOSOTROS EN UN TRIBUNAL DE RECLAMOS MENORES, EN LUGAR DE UN ARBITRAJE, SI LA DISPUTA CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS PARA SER ESCUCHADA EN UN TRIBUNAL DE RECLAMOS MENORES.**

- f. Ley aplicable: Para los residentes de Estados Unidos, los procedimientos y efectos del arbitraje se regirán por la Ley Federal de Arbitraje (9 U.S.C. § 1 et seq.) y no por la legislación estatal relativa al arbitraje. Para los residentes de Canadá, los procedimientos y efectos del arbitraje se regirán por la ley de arbitraje aplicable de la provincia en la que compró su producto. La ley que rige sus derechos sustantivos de garantía y otras reclamaciones será la ley del estado o provincia en la que compró su producto. Cualquier tribunal competente puede dictar sentencia sobre el laudo arbitral.
- g. Reglas arbitral: Si el importe de la controversia es inferior a \$ 250.000, el arbitraje será decidido por un árbitro único. Si el importe de la controversia es mayor o igual a \$ 250,000, el arbitraje será decidido por un panel de tres árbitros. El árbitro o árbitros serán elegidos de conformidad con las normas de la organización de arbitraje administradora. Los residentes de los Estados Unidos pueden elegir JAMS (1920 Main Street, Ste. 300, Irvine, CA 92614, [www.jamsadr.com](http://www.jamsadr.com)) o, sujeto a nuestra aprobación, cualquier otra organización de arbitraje. Además, los residentes canadienses pueden optar por el ADR Institute de Canadá (234 Eglinton Ave. East, Suite 405, Toronto, Ontario, M4P 1K5, [www.amic.org](http://www.amic.org)). Las reglas de estas organizaciones se pueden obtener poniéndose en contacto con la organización o visitando su sitio web. Si las normas de la organización de arbitraje elegida entran en conflicto con esta Cláusula de Arbitraje, prevalecerán las disposiciones de esta Cláusula de Arbitraje. El laudo del árbitro o árbitros será definitivo y vinculante para todas las partes.
- h. Lugar de la audiencia arbitral: Salvo que la ley aplicable disponga lo contrario, la audiencia de arbitraje para los residentes en Estados Unidos se llevará a cabo en el distrito judicial federal en el que usted resida (en el área de su ciudad de residencia) o, para los residentes en Canadá, en la provincia en la que resida y, si así lo elige, será presencial.
- i. Costos arbitrales: Cada parte es responsable de los costes y honorarios de su abogado, perito y otros, a menos que la ley aplicable exija lo contrario. Sin perjuicio de la oración anterior, y a menos que la ley aplicable exija lo contrario, si usted es un consumidor según las normas de JAMS o las normas de otro administrador de arbitraje acordado, Midea le pagará o reembolsará todos los honorarios o costos razonables en la medida en que lo exija la ley o las normas del administrador de arbitraje aplicable. Independientemente de que la ley o dichas normas lo exijan o no, si usted prevalece en el arbitraje sobre cualquier reclamación contra Midea, Midea le reembolsará los honorarios razonables pagados al administrador del arbitraje en relación con el procedimiento de arbitraje. Bajo ninguna circunstancia Midea solicitará al usuario el pago o reembolso de los honorarios razonables en que incurra Midea en relación con el arbitraje. Si usted está obligado a adelantar los honorarios o costes a JAMS u otro administrador de arbitraje acordado, pero solicita a Midea que lo haga en su lugar, Midea lo tendrá en cuenta y responderá a su solicitud.
- j. Continuidad y cumplimiento de esta cláusula arbitral: Esta cláusula arbitral continuará en vigor tras la expiración o terminación, o cualquier transferencia, de la garantía de su producto. Si alguna parte de esta cláusula arbitral, excepto las renunciaciones a los derechos de demanda colectiva, se considera inaplicable por cualquier motivo, el resto de esta cláusula y la garantía seguirán siendo aplicables. En el supuesto caso en que se hayan formulado alegaciones de demanda colectiva, si la renuncia a los derechos de demanda colectiva en virtud de la presente garantía se considera inaplicable con respecto a cualquier parte del litigio, las partes del litigio con respecto a las cuales se haya considerado inaplicable la renuncia a los derechos de demanda colectiva se separarán y procederán ante los tribunales sin referencia ni aplicación de la presente cláusula arbitral. Las partes restantes se someterán a arbitraje.

## **RESIDENTES DE QUEBEC**

Las disposiciones arbitrales de esta garantía no se aplicarán a los residentes de Quebec.

# MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

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

Este manual es creado por Midea, y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en su totalidad o en parte este manual, o agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

# AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, Nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la ley de protección de datos aplicable, de conformidad con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente,

En general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por motivos de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y el registro del producto. En algunos casos, pero solo si se garantiza la protección de datos adecuada, los datos personales podrían transferirse a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Si desea, puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro responsable de protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

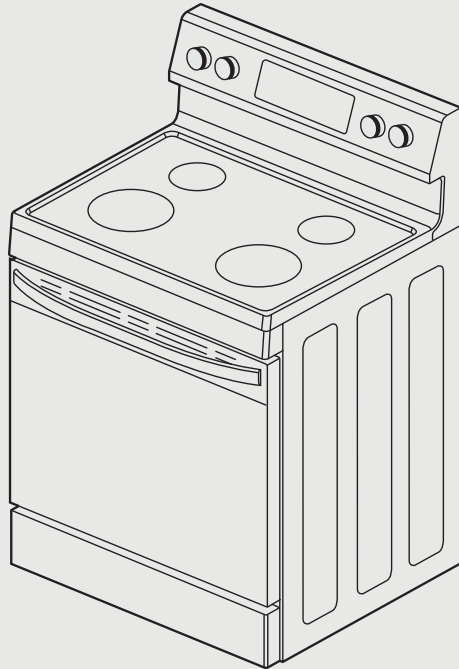


*make yourself at home*



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

© Midea 2024 Todos los derechos reservados



**GAMME ÉLECTRIQUE**

# **MANUEL DE L'UTILISATEUR**

**MER30S2AST/MER30S2AWW/MER30S2ABB**

Avis d'avertissement : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le garder pour une référence future. La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Contactez votre revendeur ou fabricant pour plus de détails. Le schéma ci-dessus n'est qu'à titre de référence. Considérez l'apparence du produit réel comme standard.

## LETTRE DE REMERCIEMENT

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

# SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENT	FR-01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	FR-02
PRÉSENTATION DU PRODUIT	FR-13
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	FR-15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	FR-35
DÉPANNAGE	FR-39
GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS	FR-42
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE	FR-45
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES	FR-46

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Utilisation prévue

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

## Explication des symboles



### **Danger**

Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison d'un gaz extrêmement inflammable.



### **Avertissement lié à la tension électrique**

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



### **Avertissement**

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



### **Mise en garde**

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



### **Attention**

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



### **Respecter les consignes**

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

Il faut lire prudemment et attentivement ce manuel avant d'utiliser/de mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour toute utilisation future !

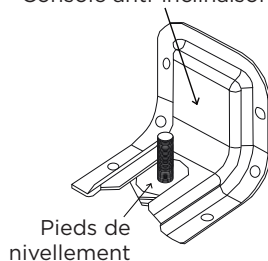
## ⚠ AVERTISSEMENT

### RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la gamme et être tué. Vérifier que la console anti-basculement a été correctement installée et engagée conformément aux instructions d'installation, s'assurer que la console anti-basculement est réengagée lorsque la gamme est déplacée. Ne pas utiliser la gamme sans que la console anti-basculement soit en place et engagée. Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes. Ne pas retirer les jambes de mise à niveau. Le faire empêchera la gamme d'être sécurisée par la console anti-basculement.
- Pour vous assurer que la console anti-basculement est correctement installée, regarder sous la gamme pour vous assurer que la jambe de mise à niveau arrière est engagée dans la console. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :
  - Faire glisser la gamme vers l'avant
  - Confirmer que la console anti-basculement est solidement fixée au sol ou au mur en position correcte conformément aux instructions d'installation.
  - Faire glisser complètement la gamme contre le mur de sorte que la jambe de mise à niveau s'engage avec la console anti-basculement.



Console anti-inclinaison



- Si la gamme est retirée pour l'entretien, sécuriser la porte fermée ou retirer la porte pour minimiser le risque de basculement. (Voir la section « Porte » sous « Nettoyage et entretien » dans ce manuel pour obtenir des instructions sur comment retirer la porte.)

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **INSTALLATION ET MAINTENANCE**

- Cet appareil n'est prévu que pour un usage résidentiel normal. Il n'est pas approuvé pour un usage commercial, une installation extérieure ou toute autre application non spécifiquement autorisée par ce manuel.
- S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre en confiant l'installation à un prestataire de service qualifié.
- NE PAS UTILISER cet appareil s'il a été endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Communiquer avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- NE PAS réparer ou remplacer une pièce quelconque de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être confiée à un prestataire de services qualifié..
- Cet appareil nécessite un branchement à une source électrique mise à la terre à 3 ou 4 broches, 240 V AC, phase auxiliaire, 60 Hz. Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C21.1-02.
- NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou sur la gamme. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut s'enflammer.

- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation de cuisine. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Nettoyer la surface de cuisson avec précaution. Pour éviter les brûlures de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- NE PAS utiliser de nettoyants pour four. Aucun nettoyant pour four commercial ou revêtement protecteur de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé sur aucune partie de cet appareil.
- Ne nettoyez PAS le joint de porte - Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Nettoyer seulement les pièces et les zones répertoriées dans la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **UTILISATION GÉNÉRALE**

- Ne pas entreposer de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans un tiroir d'entreposage ou sur ou à proximité des éléments chauffants de la surface de cuisson de l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Ne pas permettre à quiconque de grimper, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou s'accrocher à une partie d'un appareil, en particulier une porte, un tiroir ou un panneau de commande.

- MISE EN GARDE - Ne rangez pas les objets importants pour les enfants dans des armoires au-dessus ou derrière une cuisinière - les enfants pourraient y grimper et se blesser gravement.
- Les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été évalué en vue d'une utilisation avec des systèmes tiers de seconde monte. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil avec un appareil fonctionnel ou tout autre appareil de seconde monte.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **RISQUES LIÉS AUX SURFACES DE CUISSON**

- Le voyant de surface chaude s'allumera si une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson soit éteinte. Faire preuve de prudence car la surface de cuisson peut encore être chaude une fois que le voyant de surface chaude s'est éteint.

	<b>RISQUE D'INCENDIE</b>
<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne jamais laisser la gamme sans surveillance</li> <li>• Éteindre les commandes lorsque vous ne cuisinez pas</li> <li>• Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou un incendie .</li> <li>• Lorsque la gamme est utilisée, toute la surface de cuisson peut devenir chaude!</li> </ul>

- La surface de cuisson brillera en rouge lorsqu'un élément est allumé. Certaines parties de la surface de cuisson peuvent ne pas briller en rouge lorsqu'un élément est allumé. Il s'agit d'un fonctionnement

normal. Il s'éteindra et se rallumera périodiquement, même lorsqu'il est à l'état Haut, pour protéger la surface de cuisson des températures extrêmes.

- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la surface de cuisson. Lorsque la surface de cuisson refroidit, l'air peut être piégé entre le couvercle et la surface de cuisson, et le verre en céramique peut se briser lorsque le couvercle est retiré.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyer tous les déversements et les sols dès que possible. Laisser la surface de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des gants de four, retirer les déversements à l'aide d'un grattoir pendant que la surface est encore chaude. Si on laisse refroidir les déversements de sucres, ils peuvent adhérer à la surface de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.
- **NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE.** Éteindre le feu ou la flamme avec un couvercle ou un plateau métallique bien ajusté. Ne jamais transporter une casserole enflammée. Un extincteur à produit chimique sec ou à mousse peut être utilisé s'il est de CLASSE ABC ou de CLASSE K et que vous savez déjà comment l'utiliser.
- Il est fortement recommandé qu'un extincteur de CLASSE ABC ou de CLASSE K soit gardé près de la gamme dans un endroit facilement accessible, et que les membres du ménage soient familiarisés à l'avance avec ses instructions d'utilisation.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur le dessus de la gamme sans se casser en raison du changement soudain de température.

- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur l'avant du comptoir ou sur les unités de surface adjacentes.
- **NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHE DES BRÛLEURS** - Les brûleurs de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones proches des brûleurs de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface ou les zones proches des éléments jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent la surface de cuisson et les surfaces faisant face à la surface de cuisson.
- Utilisez une casserole de taille appropriée. Cet appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles. Sélectionner des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'ensemble des brûleurs de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Dans le cas où des vêtements personnels ou des cheveux prennent feu, se baisser et rouler immédiatement pour éteindre la flamme
- Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous cuisinez des plats flambés (c.-à-d.

les crêpes Suzette, les cherries Jubilee, le steak au poivre flambé).

- L'huile chaude est capable de causer de graves brûlures. Ne jamais déplacer les ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendre qu'il ait refroidi avant d'éliminer la graisse.
- Utiliser des réglages de chaleur élevée seulement lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les éclaboussures, faites chauffer l'huile lentement sur des réglages moyennement bas.
- En cas de panne de courant dans la maison, éteindre tous les éléments de la surface de cuisson qui étaient en cours d'utilisation. Cela empêchera la surface de cuisson de se rallumer de manière inattendue lorsque l'alimentation est rétablie.

## **⚠ MISE EN GARDE**

### **RISQUES DE BRÛLURE, DE COUPURE, DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- Ne pas utiliser si la surface de cuisson est cassée. Les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Communiquer immédiatement avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- • Pour éviter que le verre de la surface de cuisson ne se brise, ne pas faire glisser la batterie de cuisine sur la surface de cuisson ou ne pas rayer le verre de la surface de cuisson. Ne pas utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne pas entreposer d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et briser le verre.
- Pour minimiser les risques de brûlure et maximiser l'efficacité de la cuisson, les batteries de cuisine

doivent couvrir complètement la zone délimitée de l'élément de cuisson.

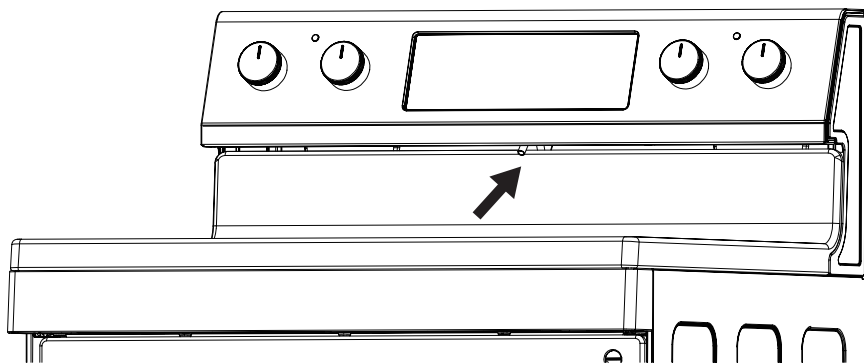
- Jusqu'à ce que la surface de cuisson soit complètement refroidie après utilisation, la surface peut encore être chaude et des brûlures peuvent survenir après que l'élément de cuisson a été éteint. Pour éviter les brûlures de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **RISQUES LIÉS AU FOUR**

- Ne jamais placer quoi que ce soit (papier d'aluminium, tapis de déversement, pierre de cuisson, batterie de cuisine, etc.) sur la partie inférieure de la cavité du four. Ces articles peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages à l'appareil et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- Faire preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Utiliser seulement des porte-pots secs. Les supports de pots humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser le porte-pot toucher les grilles d'aération chaudes ou les flammes. Ne pas utiliser de serviette ou d'autre chiffon encombrant.
- Ne pas chauffer les récipients pour aliments non ouverts - L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Ne pas obstruer les événements du four.

- Toujours placer les étagères de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si l'étagère doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser le porte-pot entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.  
Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - il s'agit notamment des événements du four et des surfaces proches de ces ouvertures, des portes du four et des ouvertures des portes du four.
- Ne pas utiliser une rôtissoire sans son insert. Ne pas couvrir l'insert du gril avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée et la graisse pourraient s'enflammer.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte fermée et couper l'alimentation de la boîte à fusibles ou du disjoncteur. Attendre que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation.
- Ne pas obstruer les événements du four ou toute autre fente ou ouverture de l'appareil.

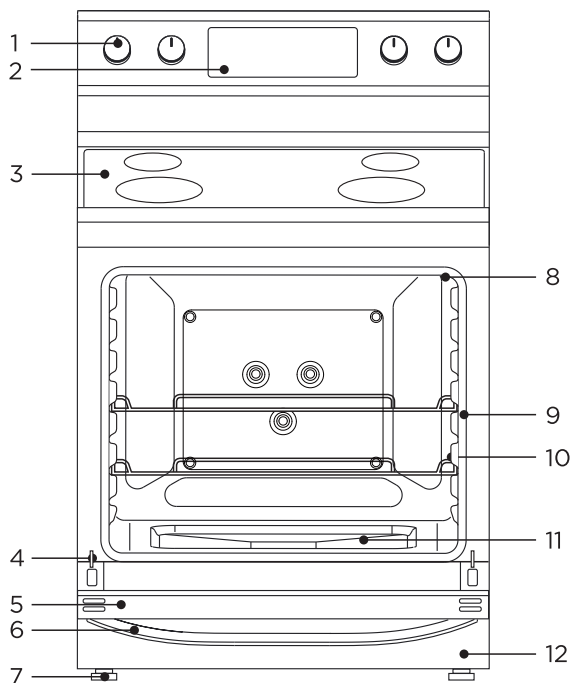


**▲ AVERTISSEMENT**    **RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE**

NE PAS LAISSER LES ALIMENTS REPOSER DANS LE FOUR PLUS D'UNE HEURE AVANT OU APRÈS LA CUISSON. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE OU UNE MALADIE.

# PRÉSENTATION DU PRODUIT

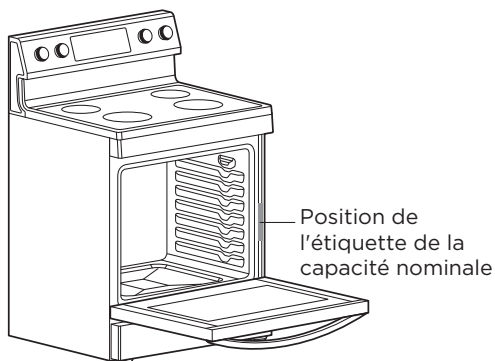
## Aperçu de la gamme




- |  |                            |                          |
|--|----------------------------|--------------------------|
| 1. Bouton de la surface de cuisson     | 6. Poignée de la porte     | 11. Fond du four         |
| 2. Panneau de Contrôle                 | 7. Pieds réglables         | 12. Tiroir d'entreposage |
| 3. Surface de verre en céramique       | 8. Ampoule du four         |                          |
| 4. Charnière de porte (de chaque côté) | 9. Joint de porte          |                          |
| 5. Porte                               | 10. Positions de l'étagère |                          |

## Emplacement de l'étiquette de la plaque signalétique

L'étiquette de la plaque signalétique contient les renseignements sur la capacité nominale, de classification et d'identification de l'appareil. Le modèle et le numéro de série de l'étiquette de la plaque signalétique sont nécessaires pour enregistrer le produit, commander des pièces de rechange ou communiquer avec le service clientèle. L'étiquette de la plaque signalétique est située à l'intérieur du cadre avant de la cavité sur le panneau latéral gauche ou droit.

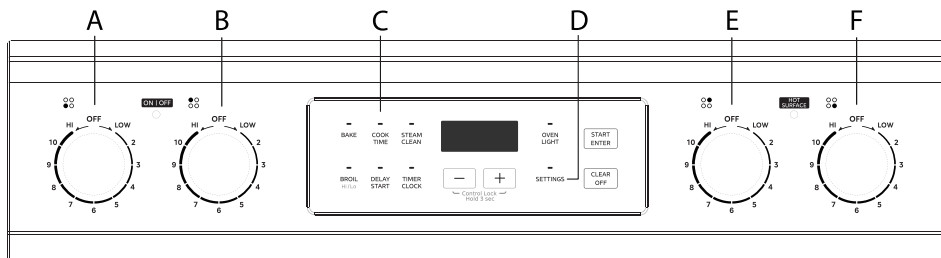


 <b>AVERTISSEMENT</b>	RISQUE D'ÉTOUFFEMENT
	PETITES PIÈCES. PAS POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Examen des contrôles :

### SCHÉMA DU PANNEAU DE COMMANDE



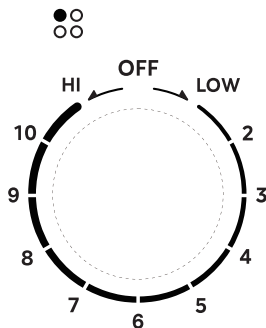
A	BRÛLEUR AVANT GAUCHE	C	OPTIONS DE CUISSON AU FOUR	E	BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT
B	BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE	D	PARAMÈTRES DE FOUR	F	BRÛLEUR AVANT DROIT

### Contrôle des éléments de cuisson :

Pour allumer un élément de cuisson, appuyer sur le bouton de commande et tourner dans les deux sens. La petite icône au-dessus du bouton de commande indique l'emplacement de l'élément contrôlé. Régler sur le paramétrage de la chaleur souhaité en alignant le niveau de puissance du bouton sur le repère de l'indicateur sur le panneau de commande. Pour éteindre un élément, tournez simplement le bouton de commande sur la position ARRÊT.

### BOUTON DE COMMANDE

- Les boutons de commande peuvent être réglés entre « HI » et « LOW »
- Appuyer et tourner pour activer.



## FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

### AVERTISSEMENT

#### AVERTISSEMENT SUR LE RISQUE INCENDIE

- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Éteindre le feu ou la flamme avec un couvercle ou un plateau métallique bien ajusté. Ne jamais transporter une casserole enflammée.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants de la surface de cuisson sans surveillance. Un débordement cause de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer. Éteindre toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
- Ne pas placer d'éléments susceptibles de fondre ou de brûler sur la surface de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

### AVIS

#### PRÉVENIR LES DOMMAGES

- Ne pas laisser les batteries de cuisine bouillir à sec ou surchauffer.
- Ne pas faire cuire les aliments emballés dans du papier aluminium directement sur la surface de cuisson. Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la surface de cuisson.
- Ne jamais cuire directement sur la surface de cuisson. Toujours utiliser des ustensiles de cuisine appropriés.

#### Types d'éléments de cuisson :

Toutes les gammes Midea sont fournies avec 4 éléments de cuisson (capables d'élever les aliments à des températures de cuisson sûres).

Au fur et à mesure que les éléments de cuisson fonctionnent, ils s'activeront et s'éteindront automatiquement même au réglage le plus élevé - pour maintenir les niveaux de puissance. REMARQUE : Des éléments plus puissants sont placés vers l'avant pour une cuisson à température plus élevée ou de plus courte durée, comme l'ébullition, le brûlage et la friture à la poêle. Des éléments motorisés inférieurs sont placés vers l'arrière pour une cuisson à plus basse température ou de plus longue durée, comme le chocolat mijoté ou fondu.

#### Taille de la poêle/Sélection de la taille de l'élément :

Pour minimiser les risques de brûlure et maximiser l'efficacité de la cuisson, les ustensiles de cuisine doivent couvrir complètement la zone délimitée de l'élément de cuisson comme indiqué ci-dessous :

Sélection correcte :

Petite poêle sur  
petit élément



Grande poêle  
sur grand  
élément

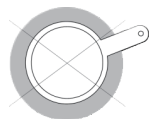


Petite casserole sur grand  
élément (avec seulement  
l'anneau intérieur de activé )



Sélection incorrecte :

Petite poêle  
sur grand  
élément



Panoramique  
décentré sur  
l'élément



## Ustensiles de cuisine

### **⚠ AVERTISSEMENT** TIROIR D'ENTREPOSAGE

LORSQUE LE FOUR EST EN COURS D'UTILISATION, LE TIROIR PEUT DEVENIR CHAUD. NE PAS ENTREPOSER DE PLASTIQUE, DE TISSU OU D'AUTRES ARTICLES QUI POURRAIENT FONDRE OU BRÛLER DANS LE TIROIR.

### **⚠ AVERTISSEMENT** ÉVENT DU FOUR

L'ÉVENT DU FOUR LIBÈRE DE L'AIR CHAUD ET DE L'HUMIDITÉ DU FOUR, IL NE DOIT PAS ÊTRE OBSTRUÉ OU COUVERT. NE PAS PLACER DE PLASTIQUE, DE PAPIER OU D'AUTRES ARTICLES QUI POURRAIENT FONDRE OU BRÛLER PRÈS DE L'ÉVENT DU FOUR.

### **⚠ AVERTISSEMENT** NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

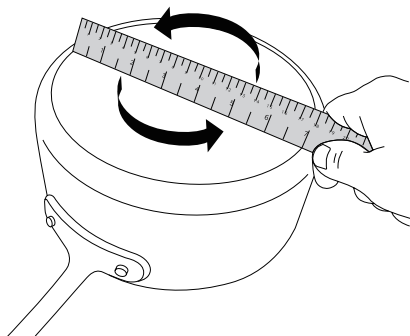
POUR ÉVITER DES DOMMAGES PERMANENTS À LA SURFACE DE LA SURFACE DE CUISSON ET POUR FACILITER LE RETRAIT DES DÉVERSEMENTS, NETTOYER LA SURFACE DE CUISSON APRÈS CHAQUE UTILISATION

### **⚠ AVERTISSEMENT** BATTERIE DE CUISINE VIDE

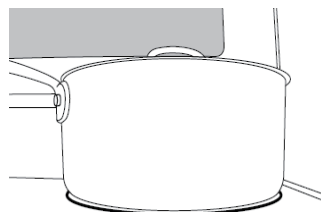
NE PAS LAISSER DE BATTERIE DE CUISINE VIDE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CHAUDE, UN ÉLÉMENT OU UN BRÛLEUR DE SURFACE.

Les batteries de cuisine idéales doivent avoir un fond plat, des côtés droits et un couvercle bien ajusté, et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à lourde.

- Les finitions rugueuses peuvent rayer la surface de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme noyau ou base dans les batteries de cuisine.
- Le matériau des batteries de cuisine est un facteur de la rapidité et de l'uniformité du transfert de chaleur, ce qui affecte les résultats de la cuisson.
- Les batteries de cuisine avec des surfaces antiadhésives ne doivent pas être utilisés sous le gril.
- Vérifier la planéité en plaçant le bord droit d'une règle sur le fond de la batterie de cuisine. Lorsque vous tournez la règle, aucun espace ou lumière ne doit être visible entre elle et la batterie de cuisine.



Utiliser des batteries de cuisine à fond plat pour de meilleurs résultats de cuisson et une efficacité énergétique optimale. La batterie de cuisine doit être à peu près de la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la surface de cuisson. Les batteries de cuisine ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 cm (1/2 po) à l'extérieur de la zone.



Utiliser le tableau suivant comme guide général pour les caractéristiques des batteries de cuisine. Les résultats individuels peuvent varier.

Ustensiles de cuisine	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	Chauffe rapidement et uniformément. Convient à tous les types de cuisson. Une épaisseur moyenne ou forte est préférable pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	Chauffe lentement et uniformément. Bon pour le brunissement et la friture. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou Verre Céramique	Suivre les instructions du fabricant. Chauffe lentement, mais inégalement. Résultats idéaux sur les paramétrages de chaleur faible à moyenne. Peut rayer la surface de cuisson.
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte	Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	Chauffe rapidement, mais inégalement. Un noyau/base en aluminium ou en cuivre sur acier inoxydable fournit un chauffage uniforme.

## Indicateurs de la surface de cuisson :

Toutes les gammes Midea sont équipées d'indicateurs séparés avertissant l'utilisateur que la surface de cuisson est en cours d'utilisation et que la surface de la surface de cuisson est chaude.

Indicateur de surface-activée : Certains modèles indiqueront qu'un élément de la surface de cuisson est allumé à l'aide d'une seule ampoule sur le panneau de commande.

Indicateur de surface chaude Certains modèles auront des indicateurs individuels pour chaque élément sur le panneau de commande.

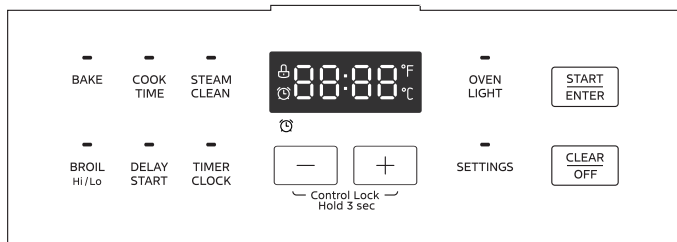
Alternativement, d'autres modèles peuvent n'avoir qu'un seul voyant sur le panneau de commande indiquant qu'un ou plusieurs éléments sont encore chauds. L'indicateur de surface chaude s'allumera peu de temps après avoir allumé un élément, et il reste allumé après que l'élément a été éteint.

### REMARQUE

Lorsque l'indicateur de surface chaude s'éteint, la surface du verre peut toujours être légèrement chaude au toucher. Éviter de toucher ou de placer quoi que ce soit sur la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. L'indicateur de surface chaude peut s'allumer lorsque la surface de cuisson chauffe pendant de longs cycles de cuisson. C'est normal.

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

### ÉCRAN D’AFFICHAGE



<b>BAKE</b>	Convient pour la cuisson des aliments, tels que les pizzas, les gâteaux et les biscuits pour un brunissement uniforme.
<b>BROIL Hi/Lo</b>	Convient pour le brunissement supérieur et la cuisson d'aliments tels que le steak ou le pain grillé. Le temps de fonctionnement par défaut est de 2 heures.
<b>COOK TIME</b>	Calcule le temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps est terminé en mode de cuisson.
<b>DELAY START</b>	Régler l'heure de démarrage pour que le four s'allume.
<b>STEAM CLEAM</b>	Nettoyer la cavité à la vapeur.
<b>TIMER CLOCK</b>	Pour régler la minuterie et l'heure actuelle sur l'horloge.
<b>- +</b>	Réglage des paramètres.
<b>Control Lock Hold 3 sec</b>	Appuyer sur le « + » et « - » les touches pendant 3 secondes pour entrer ou sortir de l'état de verrouillage de la commande.
<b>OVEN LIGHT</b>	Commutateur de commande de l'ampoule du four.
<b>SETTINGS</b>	Les paramètres du système, tels que les unités de volume et de température, etc.
<b>START ENTER</b>	Démarrer la cuisson ou confirmer les paramètres
<b>CLEAR OFF</b>	Annuler le réglage et retourner en veille.

Appuyer sur la touche « + » et « - » maintenez-la enfoncée pour régler rapidement la température ou le temps.

Lorsque l'invite de fin de cuisson retentit, vous pouvez appuyer sur la touche «CLEAR/OFF » pour annuler l'invite et revenir à l'état de veille.

Lorsque l'appareil est alimenté pour la première fois ou en cas de panne de courant, la commande affiche « 12 : 00 » et clignote jusqu'à ce que l'heure soit réglée.

Lorsque le four est ÉTEINT, la commande affichera l'horloge.

## AVANT D'UTILISER LE PRODUIT POUR LA PREMIÈRE FOIS :

1. S'assurer que tous les emballages, la documentation, les étiquettes amovibles et le film plastique de protection sont retirés. Vérifier l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir et autour de la porte et tailler soigneusement les bords.
2. Bien que frais, essuyer toutes les surfaces, y compris à l'intérieur du four et du tiroir, avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui pourrait s'être déposée pendant l'expédition et l'entreposage.
3. Veuillez Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation.
4. Veuillez confirmer si le four peut fonctionner normalement et la liste des accessoires. Si le four ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler le centre de service après-vente de Midea au 1-866-646-4332 ou rendez-vous immédiatement sur [midea.com/us/support](http://midea.com/us/support).
5. Démarrer le four en mode CUISSON à la température la plus élevée disponible. Laisser le four fonctionner pendant 1 heure pour éliminer toute poussière ou impureté. Il y aura une odeur distinctive - c'est normal. S'assurer que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

## RÉGLER L'HORLOGE

Avant de régler l'horloge, s'assurer que le four et la minuterie sont éteints.

1. En mode veille, appuyer deux fois sur la touche « TIMER/CLOCK », et le chiffre des heures commencera à clignoter
2. Appuyer sur la touche «+»/«-» pour régler la position de l'heure.
3. Appuyer sur la touche « TIMER/CLOCK » ou la touche « START/ENTER » pour confirmer, et le chiffre des minutes commencera à clignoter
4. Appuyer sur la touche « +/- » pour régler la position minute.
5. Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour terminer le réglage de l'horloge.

### REMARQUE

L'horloge est au format 12 heures.

## VERROUILLAGE DES COMMANDES

Permet à l'utilisateur de désactiver les boutons de la commande pour empêcher le fonctionnement accidentel du four par des animaux domestiques ou des enfants, ou pendant les commandes de nettoyage. Pour des raisons de sécurité, le bouton « CLEAR/OFF » n'est jamais désactivé.

Instructions :

1. Maintenir les touches «+» et «-» pendant 3 secondes pour activer la fonction de verrouillage des commandes.
2. En mode verrouillage des commandes, maintenir les touches «+» et «-» pendant 3 secondes pour désactiver cette fonction.

## REMARQUE

1. LE VERROUILLAGE DES COMMANDES peut être activé après le démarrage d'un mode de cuisson.
2. Si la TIMER est en cours d'exécution, lorsque le CONTROL LOCK a été activé, la TIMER peut être annulée en appuyant sur la touche « CLEAR/OFF ».

## EFFACER/ARRÊTER

La touche « CLEAR/OFF » arrête toute fonction à l'exception du verrouillage des commandes.


## DÉMARRER

La touche « START/ENTER » démarre la fonction four. Si la touche « START/ENTER » n'est pas enfoncée dans les 25 secondes après avoir appuyé sur un pavé de fonctions, l'écran commencera à clignoter pendant 25 secondes, puis 1 tonalité de rappel retentira. Si la touche « START/ENTER » n'est pas enfoncée, la fonction du four sera annulée et l'écran affichera à nouveau l'heure de l'horloge.

## MINUTERIE

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à 12 heures, et compte le temps de consigne programmé dans le système. La minuterie ne démarre ni n'arrête le four.

## RÉGLER LA MINUTERIE

1. Pour régler la minuterie, appuyer sur la touche « TIMER/CLOCK ». Le témoin de minuterie «  » s'allumera.
2. Ensuite, l'écran commencera à clignoter, pour régler l'heure ou les minutes souhaitées, appuyer sur la touche « +/- ».
3. Appuyez ensuite sur la touche « START/ENTER » pour démarrer la minuterie.
4. Lorsque l'heure de consigne se termine, les tonalités de fin de cycle retentiront.
5. Appuyez sur la touche « TIMER/CLOCK » pour arrêter la minuterie et les tonalités de rappel.

## REMARQUE

1. La MINUTERIE ne peut servir que de minuterie de cuisine (ne commande ni ne termine les fonctions de cuisson)
2. La minuterie ne peut pas être réglée pendant la fonction de nettoyage à la vapeur.
3. Pour vérifier la MINUTERIE lors de la CUISSON au four, appuyer une fois sur la touche « TIMER/CLOCK ».
4. Pour afficher l'HORLOGE lors de la CUISSON au four, appuyer deux fois sur la touche « TIMER/CLOCK ».

5. Pour éviter d'annuler un cycle de CUISSON lorsque la MINUTERIE est terminée, appuyer sur n'importe quel autre pavé pour quitter la fonction de MINUTERIE, [appuyer sur « CLEAR/OFF » annulera votre cuisson].

## **FORMAT DE TEMPÉRATURE DU FOUR**

1. Le réglage par défaut de l'échelle de température du four est réglé sur Fahrenheit.
2. Cependant, si vous souhaitez modifier l'échelle de température en degrés Celsius (C), veuillez consulter les instructions ci-dessous.

## **CHANGER L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR À CELSIUS :**

1. Appuyer sur la touche « SETTINGS » et sélectionnez les options dEG, appuyez sur la touche « START/ENTER » pour l'accepter. puis appuyer sur la touche «+» pour passer à « C ».
2. La lettre « C » apparaîtra à l'écran pendant quelques secondes.
3. Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour terminer.
4. Appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » et l'heure réapparaîtra sur l'écran indiquant que l'échelle de température du four a été commutée.
5. Lorsque vous utilisez la fonction Cuire, la température du four affichera maintenant la lettre « C » à côté de la température.

## **RAMENER L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR À FAHRENHEIT :**

1. Appuyer sur la touche « SETTINGS » et sélectionnez les options dEG, appuyer sur la touche « START/ENTER » pour l'accepter. Appuyer sur la touche pour passer à « F ».
2. La lettre « F » apparaîtra à l'écran pendant quelques secondes.
3. Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour terminer.
4. Appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » et l'heure réapparaîtra sur l'écran indiquant que l'échelle de température du four a été commutée.
5. Lorsque vous utilisez la fonction Cuire, la température du four affichera maintenant la lettre « F » à côté de la température.

## **PRÉCHAUFFAGE**

Le préchauffage est généralement souhaitable, mais pas absolument nécessaire en toutes circonstances. Certains aliments sont plus robustes et peuvent avoir des résultats acceptables sans préchauffage.

Ces aliments comprennent de morceaux de viande volumineux (rôtis entiers, jambons ou volaille) où le temps total de cuisson est beaucoup plus long que le temps nécessaire pour préchauffer. Ces aliments comprennent également des produits de pommes de terre surgelés et des dîners transformés surgelés dont, par leur nature et leur conception, sont plus résistants aux variations de cuisson. Les aliments plus délicats, tels que les pains (y compris les gâteaux,

les biscuits, les pâtisseries et les pizzas), les desserts, les souffles, etc. n'auront probablement pas de résultats acceptables sans un préchauffage approprié.

1. Pour les modes de four qui nécessitent un préchauffage, la commande passera automatiquement en mode préchauffage après avoir appuyé sur le bouton « START ». Pendant le processus de préchauffage, l'écran affiche « PrÉ ». Et émettra 3 signaux sonores lorsque le préchauffage est terminé.
2. Le four prendra environ 10 minutes pour atteindre 350°F (177°C). Des températures plus élevées prendront plus de temps de préchauffage.
3. Ne pas ouvrir la porte tant que le préchauffage n'est pas terminé.

#### REMARQUE

Pendant la cuisson, si vous souhaitez modifier la température, vous devez d'abord appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » et répéter les étapes de réglage pour sélectionner une nouvelle température.

## CUISSON

Conçue pour les recettes de cuisson générales, BAKE applique de la chaleur à la fois par le haut et par le bas pour obtenir des performances de cuisson exceptionnelles.

1. En mode veille, appuyer sur la touche « BAKE » pour afficher « 350 ».
2. Appuyer sur la touche « +/- » pour régler la température.
3. Appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » pour quitter.
4. Appuyer sur la touche « START/ENTER ».

#### REMARQUE

1. La température du four peut être sélectionnée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
2. Pour modifier le réglage de la température lorsqu'un cycle de BAKE est en cours, appuyer sur la touche « CLEAR/OFF », puis appuyez sur les touches de CUISSON et « +/- » pour entrer la température souhaitée.

## GRILLER

Pour de meilleurs résultats, préchauffer le gril pendant 5 à 10 minutes. L'élément chauffant du gril est très puissant. Suivre les instructions de la recette et surveiller les aliments de près pour réduire le risque de brûlure des aliments.

Pour la viande à griller, il est recommandé d'utiliser une casserole à griller pour permettre à la graisse et aux jus de s'écouler de la viande. Ne pas recouvrir la lèchefrite d'une feuille d'aluminium, car cela empêcherait les graisses de s'écouler correctement.

### Réglage haut :

1. En état de veille, appuyez sur la touche « BROIL HI/LO ».
2. Appuyer sur la touche « START », l'écran affichera HAUT et est réglé sur le réglage de température le plus élevé.

### Réglage bas :

1. En état de veille, appuyer deux fois sur la touche « BROIL HI/LO ».
2. Appuyer sur la touche « START/ENTER ». L'écran affiche faible et est réglé sur le réglage de température le plus bas.
3. Placer les aliments dans le four et fermer la porte pour assurer la bonne température du four.
4. Appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » pour quitter.

### REMARQUE

Si vous souhaitez régler la minuterie, veuillez d'abord terminer le réglage de la fonction Griller, puis appuyer sur la touche « TIMER/CLOCK » pour régler la minuterie.

## DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

### MISE EN GARDE

#### RISQUE DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE

- Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne doivent pas traîner plus d'une heure avant la cuisson. La détérioration peut se produire plus tôt si le four est chaud.

Conçu pour permettre à l'utilisateur de retarder le début d'une opération de cuisson jusqu'à une heure spécifiée de la journée.

1. En état de veille, appuyez sur la touche « BAKE ».
2. Appuyer sur la touche « +/- » pour régler la température.
3. Appuyer sur la touche « DELAY START », puis réglez l'heure de début du démarrage différé avec la touche « +/- ».
4. Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.

### REMARQUE

1. La fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée tant que le réglage de l'horloge n'est pas terminé.
2. Impossible d'utiliser le démarrage différé pour démarrer la fonction BROIL .
3. La fonction de démarrage différé ne peut pas être réglée lorsque le réveil est en marche.
4. DELAY START ne peut pas être réglé plus de 12 heures à l'avance.

## TEMPS DE CUISSON

Conçu pour permettre à l'utilisateur de mettre fin au fonctionnement du four après un temps spécifié. Fonctionne uniquement avec « BAKE ». Une fois qu'un « COOK TIME » a été défini, il ne peut pas être modifié. Le mode de cuisson doit être annulé et redémarré depuis le début pour définir un « COOK TIME » différent. La durée ne peut pas être définie pour plus de 12 heures. Peut être utilisé conjointement avec la fonction « DELAY » - définissez d'abord la fonction « DELAY » (voir ci-dessus), puis définissez « COOK TIME ».

1. Démarrer l'opération de BAKE normalement comme décrit ci-dessus.
2. Appuyez sur la touche « COOK TIME ».
3. Appuyer sur la touche « +/- » pour entrer le temps souhaité.
4. Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour régler le temps de cuisson.
5. À la fin du cycle de cuisson souhaité, le four s'éteindra automatiquement, l'horloge s'affichera et le signal sonore retentira.
6. Appuyer sur la touche «CLEAR/OFF» pour quitter.

### REMARQUE

1. Régler « DELAY » avant le « COOK TIME ».
2. Lorsque la fonction de démarrage différé est en cours d'exécution, l'écran affichera toujours l'heure de début de la cuisson.
3. Pendant le fonctionnement de la minuterie, si la touche Annuler est enfoncé ou si le temps de cuisson est écoulé, la minuterie continuera à fonctionner jusqu'à la fin, et la minuterie ne sera annulée que si la touche de la minuterie est enfoncée.

## Ampoule du four

Commande l'ampoule du four.

1. Appuyer sur la touche «OVEN LIGHT » pour allumer/éteindre l'ampoule du four.

### REMARQUE

#### **En cas de panne de courant :**

Pendant une panne de courant, le four est inutilisable et aucune tentative ne doit être faite pour le faire fonctionner.

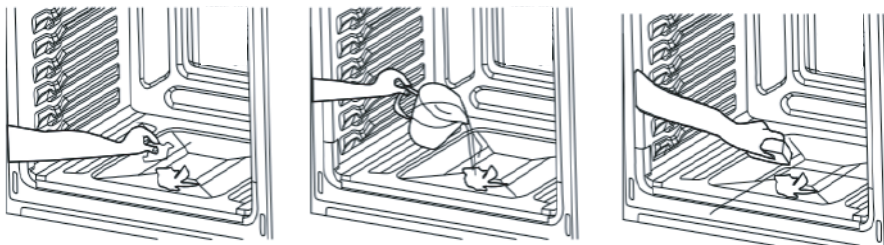
## NETTOYAGE À LA VAPEUR

### **⚠ MISE EN GARDE RISQUE DE BRÛLURE**

- Les surfaces du four - en particulier le fond du four - peuvent être chaudes. Faire preuve de prudence pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
  - Les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur chaude dans une éponge ou un chiffon humide pendant le nettoyage. Si la vapeur est évidente lors de l'essuyage du four, attendez que le four ait légèrement refroidi. Conçu pour générer de la vapeur et réchauffer doucement les surfaces du four pour dégraisser et alléger les salissures.
1. Commencer avec le four à température ambiante.
  2. Retirer tous les articles du four, y compris les étagères de four.
  3. Essuyer tout déversement important ou excès de débris avant de commencer le nettoyage à la vapeur.  
Gratter et retirer les débris brûlés à l'aide d'un ustensile en plastique rigide (spatule en plastique dur, grattoir à peinture en plastique, ancienne carte de crédit, etc.)
  4. Pour un meilleur ramollissement des taches tenaces, vaporiser des surfaces intérieures avec un flacon pulvérisateur d'eau ou essuyez les surfaces avec une éponge humide avant de commencer.
  5. Verser 1 tasse (8 oz) d'eau dans le fond central du four et fermer la porte.
  6. Appuyer sur la touche « STEAM CLEAN ».
  7. Appuyer sur la touche « START/ENTER ».
  8. La porte ne se verrouille pas pendant le nettoyage à la vapeur. Ne pas ouvrir la porte tant que le cycle de nettoyage à la vapeur n'est pas complètement terminé.
  9. Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur terminé, absorber l'eau restante de la clé du four et essuyer les surfaces à l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon doux, sec et non abrasif.
  10. Appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » pour quitter à tout moment.

### **● REMARQUE**

Si la température du four est supérieure à 100 °F, le nettoyage à la vapeur ne peut pas démarrer. Et «Chaud» sera affiché à l'écran. Laisser le four refroidir.



## **Paramètres de commandes**

Les fours Midea sont fournis avec une variété de paramètres disponibles pour vous aider à personnaliser l'appareil selon vos préférences . La possibilité de régler les paramètres n'est disponible que lorsqu'aucune autre opération de four n'est en cours. Navigation dans le menu des paramètres :

### **PARAMÈTRES (Changer °F en °C Degrés)**

Se reporter à la section « Format de température du four » de ce manuel.

### **PARAMÈTRES (Volume)**

1. En état de veille, appuyer sur la touche «SETTINGS» pour entrer dans les options de sélection des paramètres.
2. Appuyez sur la touche « +/- » pour sélectionner « UoL ».
3. Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche « +/- » pour sélectionner le volume.
5. Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche « CLEAR/OFF » pour revenir en veille.

## PARAMÈTRES (mode Sabbat)

Conçu pour être utilisé pendant le shabbat et les fêtes juives, conformément aux normes définies par Star-K.org.

En mode sabbat, il est possible de contrôler le fonctionnement du four en suivant ces instructions, mais les signaux sonores ne retentissent pas, l'horloge est désactivée, les lumières du four sont désactivées (il n'est pas nécessaire de désactiver les lumières du four) et les changements d'affichage peuvent être retardés de 15 à 30 secondes.

Le four peut fonctionner indéfiniment jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé, ce qui annule la durée maximale de fonctionnement continu du four, fixée par défaut à 12 heures.

### Activation du mode Sabbath

1. En mode veille, appuyez sur la touche « SETTINGS ».
2. Appuyez deux fois sur la touche « + » jusqu'à ce que « SAbt » s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche « + » pour passer de « OFF » à « On ».
5. Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
6. Un crochet unique « ] » apparaît à l'écran, indiquant que le mode Sabbat est actif.

### Cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche « BAKE » si nécessaire pour sélectionner la température selon le tableau des fonctions de clavier.
2. Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer, un délai aléatoire de 15 à 30 secondes s'écoule, et un second crochet « ] ] » apparaît à l'écran, indiquant que le four a lancé la cuisson.
3. Pour modifier la température, appuyez sur la touche « CLEAR/OFF », l'écran affiche un seul crochet « ] » après un temps aléatoire de 15 à 30 secondes.
4. Suivez les étapes 1 et 2 pour définir une nouvelle température.
5. La touche « CLEAR/OFF » permet d'annuler toute opération de cuisson en cours. Après un délai aléatoire de 15 à 30 secondes, l'affichage revient à un seul crochet « ] ».

### Cuisson programmée :

1. Appuyez sur la touche « BAKE » si nécessaire pour définir la température selon le tableau des fonctions de clavier.
2. Appuyez sur la touche « COOK TIME » si nécessaire pour sélectionner le temps de fonctionnement selon le tableau des fonctions de clavier.
3. Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer, un délai aléatoire de 15 à 30 secondes s'écoule, et un second crochet « ] ] » apparaît à l'écran, indiquant que le four a lancé la cuisson.
4. Pour modifier la température, appuyez sur la touche « CLEAR/OFF », l'écran affiche un seul crochet « ] » après un temps aléatoire de 15 à 30 secondes.
5. Suivez les étapes 1 à 3 pour définir une nouvelle température et un temps de cuisson.

- Une fois le « COOK TIME » sélectionné écoulé, un simple crochet « ] » s'affiche.
- La touche « CLEAR/OFF » permet d'annuler toute opération de cuisson en cours. Après un délai aléatoire de 15 à 30 secondes, l'affichage revient à un seul crochet « ] ».

### Mode Sabbath en cours

- Si le four est en marche, appuyez sur la touche « CLEAR/OFF » pour annuler toute opération de cuisson, un délai aléatoire de 15 à 30 secondes s'écoule et un simple crochet « ] » s'affiche.
- Appuyez rapidement trois fois sur la touche « SETTINGS ».
- Appuyez deux fois sur la touche « + » pour sélectionner « SAbt ».
- Appuyer sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
- Appuyez sur la touche « - » pour sélectionner « OFF ».
- Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
- Appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » pour quitter. L'horloge s'affiche.

### REMARQUE

- Si une coupure de courant survient alors que l'appareil est en mode sabbat, celui-ci reviendra en mode sabbat dès que le courant sera rétabli, mais il ne reprendra pas les opérations de cuisson éventuellement en cours.

### Mode sabbat, définition de la fonction pavé :

Texte du bouton sur l'interface utilisateur	Fonctionnement pendant le mode sabbat
Appuyer une fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 200 °F
Appuyer deux fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 250 °F
Appuyer trois fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 300 °F
Appuyer quatre fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 350 °F
Appuyer cinq fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 400 °F
Appuyez une fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 1,5 heure
Appuyer deux fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 2,0 heures
Appuyer trois fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 3,0 heures
Appuyer quatre fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 4,0 heures
Appuyer cinq fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 5,0 heures

Appuyez six fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 7,0 heures
Appuyer sept fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 9,0 heures
Appuyer huit fois sur la touche « COOK TIME ».	Temps de cuisson 12,0 heures
COMMENCER LA SAISIE	COMMENCER LA SAISIE
EFFACER	EFFACER

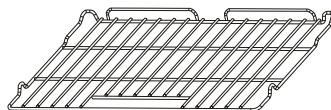
## RETRAIT/INSERTION DES ÉTAGÈRES :

### **⚠ MISE EN GARDE** **RISQUE DE BRÛLURE**

- Toujours placer les étagères de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, utiliser le support de casserole pour entrer en contact avec les surfaces chaudes du four.

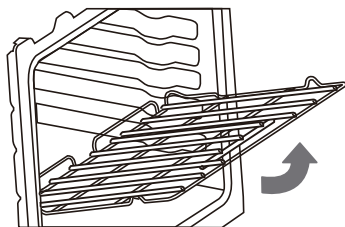
### Étagères du four :

Les étagères plates: Polyvalente et discrète, chaque gamme est fournie avec un ou plusieurs étagères plates pour four. Les étagères plates coulisent dans et hors du four sur des guides d'étagères formés sur le côté de la paroi du four. Plusieurs étagères peuvent être utilisées simultanément, si vous le souhaitez. Si les étagères ne se déplacent pas en douceur, utiliser le coin d'une serviette en papier pour appliquer une fine couche d'huile végétale afin de réduire les frottements. Essuyer tout excès avant utilisation.



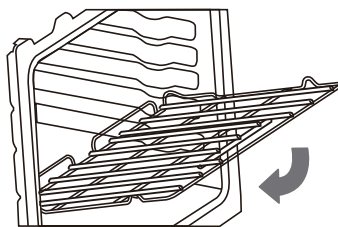
Retrait de l'étagère : Les étagères sont conçues pour s'arrêter avant de sortir complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de déversement d'aliments. Pour retirer les étagères :

1. Retirez tous les aliments et ustensiles de l'étagère.
2. Saisissez fermement des deux côtés.
3. Retirer l'étagère jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec la position d'arrêt.
4. Soulever l'avant de l'étagère et continuer à tirer vers l'extérieur.



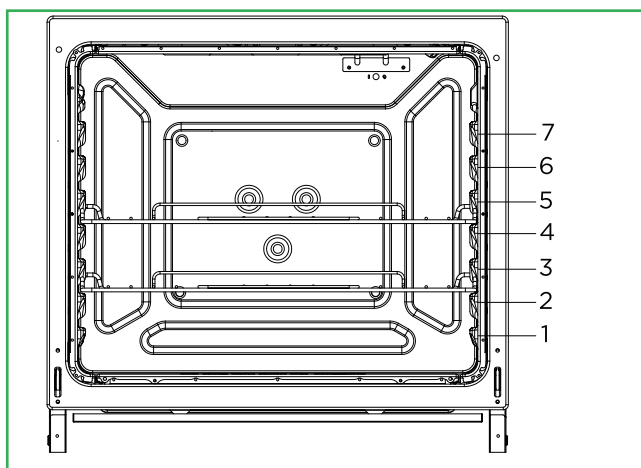
Insertion de l'étagère : L'étagère ne peut être installée que dans un seul sens.  
Pour insérer l'étagère :

1. Orienter l'étagère de sorte que la poignée soit vers l'avant et que les fonctions de verrouillage soient sur le côté supérieur.
2. Incliner l'étagère de manière que l'avant soit plus haut en terme de pouces que l'arrière.
3. Glisser les dispositifs de verrouillage sous la position d'arrêt sur les guides d'étagère formés dans les parois du four.
4. Faire pivoter l'étagère vers le bas tout en le repoussant pour terminer le processus d'insertion.



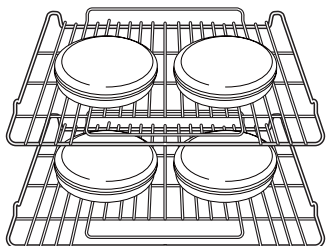
### Positions de l'étagère :

Pour de meilleures performances, ajustez l'étagère de sorte que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, il s'agira des positions d'étagères #3 ou #4



FONCTION DU FOUR	POSITION DE L'ÉTAGÈRE
CUISSON	
Grand rôti/Dinde	Utiliser l'étagère 2 ou 3
Viande/Volaille	Utiliser l'étagère 3
Gâteau/Biscuits	Utiliser l'étagère 4
Cuisson par lots	Utiliser l'étagère 3 et 5

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux à étages sur 2 étagères dans la partie centrale du four, utiliser les étagères 3 et 5. Pour une cuisson uniforme, échelonnez les moules à gâteau sur le support inférieur afin qu'elles ne soient pas positionnées directement sous les moules à gâteau sur l'étagère supérieure. Placer les moules à gâteau sur les étagères comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



#### REMARQUE

1. Veuillez porter un gant de four lorsque vous touchez les étagères du four ou lorsque vous placez ou retirez des aliments du four!
2. Pendant la cuisson, si vous souhaitez modifier la température, vous devez d'abord appuyer sur le bouton « CLEAR/OFF », puis répéter les étapes de paramétrage pour réinitialiser la température.

**AVERTISSEMENT****RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE**

NE PAS LAISSER LES ALIMENTS REPOSER DANS LE FOUR PLUS D'UNE HEURE AVANT OU APRÈS LA CUISSON. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE OU UNE MALADIE.

**FONCTIONNEMENT DU FOUR****AVERTISSEMENT****RISQUE D'INCENDIE**

- Ne jamais placer quoi que ce soit (papier d'aluminium, tapis de déversement, pierre de cuisson, batterie de cuisine, etc.) sur la partie inférieure de la cavité du four. Ces articles peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages à l'appareil et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte fermée, éteindre l'appareil et débrancher le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur. Attendre que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation.

**MISE EN GARDE****RISQUE DE BRÛLURE**

- Utiliser seulement des porte-pots secs ou des gants de four lors de l'utilisation du four.
- Le four est ventilé à l'arrière de la surface de cuisson et sous le panneau de commande. Lorsque le four est utilisé, cette zone peut devenir très chaude. Ne pas bloquer et ne pas couvrir l'évent du four.

**REMARQUE****POUR UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE**

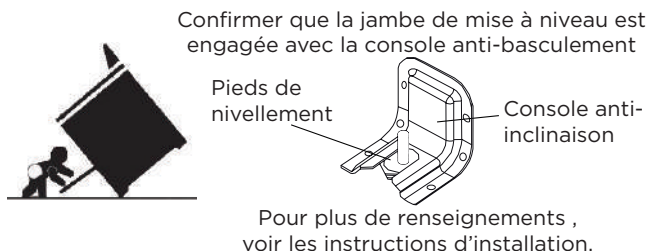
- Un préchauffage approprié est important pour de bons résultats. Sauf indication contraire de la recette, ne placer les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé.
- Pour de meilleurs résultats, placer les aliments immédiatement après le signal de préchauffage.
- De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître au niveau de l'évent du four - c'est normal.
- Ne pas laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
- Si le four est laissé en fonctionnement pendant de longues périodes, il s'éteindra automatiquement. Les modes de cuisson s'éteignent après 12 heures, le mode gril s'éteint après 2 heures.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## **⚠** AVERTISSEMENT

### **Risque de basculement**

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la gamme et être tué.
- Installer la console anti-basculement à portée et/ou à la structure selon les instructions d'installation.
- Engager la gamme sur la console anti-basculement installée sur la structure conformément aux instructions d'installation.
- Réengager la console anti-basculement si la gamme est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou brûlures graves aux enfants et aux adultes.



## **SURFACE DE CUISSON EN VERRE**

### **⚠** MISE EN GARDE

#### **RISQUES DE LACÉRATION, DE CHOC, DE BRÛLURE, D'INHALATION**

- La surface de cuisson en verre est durable, mais peut se briser lorsqu'elle est chauffée si elle est rayée ou endommagée pendant le nettoyage. Nettoyer seulement comme décrit ci-dessous pour éviter les bris de verre.
- Nettoyer la surface de cuisson avec précaution - Pour éviter les brûlures de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude. Porter un gant de cuisine si vous nettoyez avec un rasoir alors que la surface de cuisson est chaude (voir les instructions spéciales ci-dessous pour les déversements sucrés et le plastique fondu).
- Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Laisser la surface de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer tout produit chimique de nettoyage.

Pour de meilleurs résultats et une durée de vie prolongée de la surface de cuisson, il est recommandé de nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.

### **Légère salissure :**

- Nettoyer avec un nettoyant de cuisine à usage général, suivi d'un nettoyant pour vitres pour éliminer les traces.

### **Salissure modérée :**

- Les nettoyants pour surface de cuisson en verre disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.

### **Gravement brûlé sur les résidus :**

- Nettoyer à l'aide d'un nettoyant pour surface de cuisson en verre disponible dans le commerce. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.
- Utiliser un grattoir à lame de rasoir conçu pour nettoyer les surfaces en verre. S'assurer que le rasoir est propre et neuf pour minimiser le risque de rayer la surface de cuisson.
- Maintenir le rasoir à un angle d'environ 45°, appliquer une pression ferme et appuyer doucement sur le rasoir à travers les résidus.
- Une fois les résidus lourds éliminés, nettoyer à nouveau à l'aide d'un composé nettoyant pour surface de cuisson en verre.

Déversements de sucre/plastique - Les déversements de sucre et les plastiques fondus peuvent endommager la surface de cuisson non couverte par la garantie.

- Éteindre tous les éléments chauffants de la surface de cuisson et retirer tous les ustensiles de cuisine de la surface de cuisson.
- Comme décrit ci-dessus, utiliser une raclette de lame de rasoir propre et neuve et porter un gant de four pour vous protéger afin d'éliminer rapidement les déversements sucrés ou le plastique fondu du verre de la surface de cuisson lorsque la surface de cuisson est chaude.
- Essuyez rapidement le matériau de l'élément chauffant de la surface de cuisson chaude à l'aide d'une serviette en papier sèche.
- Attendre que le verre de la surface de cuisson soit complètement refroidi avant de tenter un nettoyage plus approfondi comme décrit ci-dessus.

## **Panneau de commande :**

### **MISE EN GARDE**

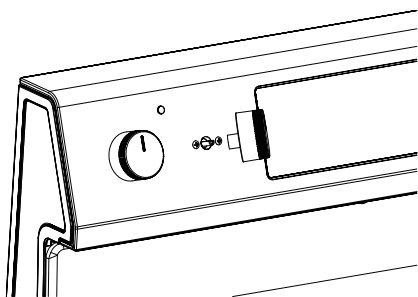
#### **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- Ne pas utiliser de quantités excessives d'eau ou de nettoyants pour nettoyer les zones des boutons.  
Si l'humidité s'est introduite dans les ouvertures derrière les boutons, il y a un risque de chocs électriques.
- Éviter de pulvériser des nettoyants de cuisine directement dans les ouvertures derrière les boutons.

## POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES SUPERFICIELS

Ne pas utiliser de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyants pour four, car ils pourraient endommager la finition du panneau de commande.

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de nettoyer l'interface utilisateur et le panneau de commande après chaque utilisation. Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. S'assurer que les boutons sont en position « ARRÊT » avant de les retirer. Tirer vers l'arrière avec une pression ferme pour retirer le bouton de la tige. Nettoyer tout le panneau avec un chiffon doux légèrement humide à l'aide d'un savon doux et d'eau. Le nettoyant pour verre peut être utilisé sur la commande du four pour éliminer les traces. Un nettoyant en acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé pour éliminer les traces. Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse - ne pas laver au lave-vaisselle. Attendre que les boutons soient secs avant de les replacer sur la tige. S'assurer d'aligner le profil du bouton sur la forme de la tige pour assurer un ajustement en douceur et éviter d'endommager le bouton ou la commande.



## Intérieur du four :

### MISE EN GARDE

#### RISQUE DE BRÛLURE

- Les surfaces du four - en particulier le fond du four - peuvent être chaudes. Faire preuve de prudence pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- Les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur chaude dans une éponge ou un chiffon humide pendant le nettoyage. Si la vapeur est évidente lors de l'essuyage du four, attendre que le four ait refroidi.

Vérifier le four après chaque utilisation pour déterminer s'il y a eu des déversements ou des éclaboussures nécessitant un nettoyage. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide en utilisant du savon doux et de l'eau pour éliminer les légers déversements.

## Ampoules du four :

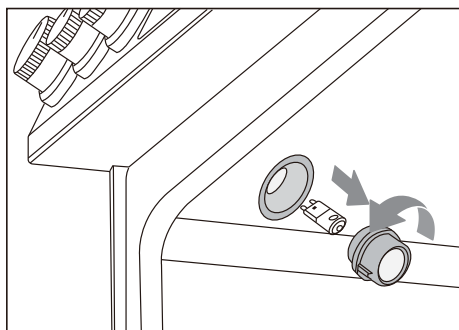
### **⚠ MISE EN GARDE**

#### **RISQUES DE CHOCS, DE BRÛLURES ET DE LACÉRATIONS**

- Débrancher l'alimentation du four et attendre que le four soit froid avant d'essayer d'entretenir les ampoules.
- Manipuler le couvercle en verre avec précaution pour réduire le risque de casse. Si le couvercle de l'ampoule est difficile à retirer, ne pas forcer. Communiquer avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- Ne pas faire fonctionner le four sans couvercle en verre en place.

L'ampoule du four est une ampoule d'appareil standard de 40 W-watt (halogène G9).

Avant de remplacer, s'assurer que le four et la surface de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont éteints.



#### **COMMENT REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR**

1. Débrancher l'alimentation
2. Tourner le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer
3. Sortir l'ampoule directement de la prise.
4. Remplacer l'ampoule en poussant, puis réinsérer le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre
5. Rebrancher l'alimentation.

## **MÉTHODE DE NETTOYAGE POUR ACIER INOXYDABLE**

- Utiliser un nettoyant en acier inoxydable ou un nettoyant doux recommandé sur les surfaces en acier inoxydable.
- Essuyer le nettoyant avec un chiffon doux dans le sens du grain pour éviter tout dommage.
- Enlever tout excès avec un chiffon propre et sec, non pelucheux.

#### **NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR**

- Nettoyer avec un savon doux et de l'eau tiède.
- Essuyer propre avec un chiffon doux sec.

# DÉPANNAGE

Lire avant d'appeler au service

Midea s'engage à vous fournir un appareil de qualité qui fonctionne comme prévu. Si vous trouvez quelque chose qui ne fonctionne pas comme prévu, consulter le tableau ci-dessous pour obtenir des conseils utiles et des conseils qui pourraient vous faire économiser du temps et des dépenses en appelant pour un service.

## Surface de cuisson

Problème	Cause possible
Incapable de maintenir une ébullition tournante ou ne cuit pas assez vite.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batterie de cuisine incorrecte - Utiliser seulement des casseroles à fond plat et qui correspondent au diamètre de l'élément chauffant de la surface de cuisson sélectionnée.</li><li>• Les grandes casseroles et poêles peuvent perdre beaucoup de chaleur par le haut. Couvrir la casserole avec un couvercle pour mieux retenir la chaleur.</li></ul>
La surface de cuisson ne fonctionnera pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si l'affichage du panneau de commande n'est pas allumé, il se peut que l'appareil ne reçoive pas d'alimentation - vérifier que le disjoncteur ou le fusible ne s'est pas déclenché et que le cordon est correctement branché.</li></ul>
L'élément chauffant de la surface de cuisson ne brille pas régulièrement.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ceci est normal - l'élément chauffant de la surface de cuisson s'éteint/s'allume pour maintenir le niveau de puissance sélectionné au niveau du bouton. Ceci est normal même sur le réglage le plus élevé.</li></ul>
L'élément chauffant de la surface de cuisson ne brille pas lorsque le niveau de puissance est réduit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• C'est normal - l'élément chauffant de la surface de cuisson recommence à tourner une fois que l'élément chauffant a légèrement refroidi.</li></ul>

## Surface de cuisson

Problème	Cause possible
Le verre de la surface de cuisson est rayé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Méthode de nettoyage incorrecte utilisée - les rayures ne peuvent pas être enlevées, mais d'autres rayures peuvent être évitées en suivant les instructions de nettoyage de ce manuel.</li><li>• Des batteries de cuisine à fond rugueux ont été utilisées ou des batteries de cuisine ont été glissées sur la surface de cuisson - les rayures ne peuvent pas être enlevées, mais d'autres rayures peuvent être évitées en veillant à ce que les batteries de cuisine soient à fond plat, lisses, propres et ne glissent pas sur la surface de cuisson.</li></ul>
La surface de cuisson est décolorée.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La surface de cuisson n'est pas nettoyée à fond - voir la section dans ce manuel sur l'entretien et le nettoyage de la surface de cuisson.</li></ul>
La surface de cuisson est dénoyautée.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un déversement de sucre s'est produit sur du verre chaud - cela ne peut pas être réparé. Le service doit être appelé pour remplacer le verre de la surface de cuisson.</li></ul>

## Four

Problème	Cause possible
Forte odeur « brûlante » ou « huileuse » lors de l'utilisation d'un nouveau four.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ceci est normal avec une nouvelle gamme et disparaîtra après quelques utilisations. Néanmoins, pour être prudent, vous devez vérifier que tous les emballages ont été retirés de l'appareil - vérifier autour des côtés de la porte et à l'intérieur du tiroir.</li></ul>
La commande est sombre et ne répond pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si le panneau de commande affiche uniquement « ] » ou « [ », la commande est en mode Sabbath. Se reporter à cette section pour savoir comment utiliser la commande et comment quitter le mode Sabbath.</li></ul>
La commande est allumée mais ne répond pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que le « VERROUILLAGE DES COMMANDES » n'a pas été activé.</li></ul>

## Four

Problème	Cause possible
La nourriture ne cuit pas uniformément - le haut se cuit plus vite/plus lentement que le bas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer d'utiliser les paramètres d'étagères recommandés. Voir « Positions des étagères » au début de la section « Fonctionnement du four ».</li><li>• La recette peut donner de meilleurs résultats à différentes positions de l'étagère. Déplacer les aliments vers le bas d'une position de l'étagère rendra le fond plus sombre et le haut plus éclairé. Le déplacement des aliments vers le haut d'une position de l'étagère rendra le bas plus clair et le haut plus sombre.</li></ul>
L'ampoule du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'ampoule du four peut être grillée. Suivre les instructions au niveau « Nettoyage et entretien » du manuel l'utilisateur.</li></ul>
De la fumée ou de la vapeur provient des ouvertures à l'arrière de la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il est normal que la vapeur soit libérée de l'évent du four à l'arrière de la surface de cuisson. Si l'échappement n'a pas d'odeur (ou une odeur de cuisson normale), ne vous inquiétez pas.</li><li>• Si l'échappement contient une odeur de combustion des aliments, vérifier que les aliments ne brûlent pas et qu'il n'y a pas de déversement ou d'éclaboussures dans le four qui pourraient produire de la fumée.</li><li>• Si l'échappement contient une odeur renvoyant à quelque chose qui brûlait (plastique, bois, etc.), éteindre le four et s'assurer que le four a arrêté de fumer. Communiquer avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.</li></ul>
« E » et un numéro apparaît à l'écran	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il s'agit d'un code d'erreur. Appuyer sur « CLEAR/ OFF » pour effacer l'écran et arrêter les signaux sonores. Si nécessaire, réinitialiser l'alimentation du four en activant et désactivant le disjoncteur. Si le code d'erreur persiste ou se répète, écrire le code d'erreur et communiquer avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.</li></ul>

# GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

Cette garantie est fournie à la livraison au détail (l'« acheteur » ou « vous ») par Midea America Corp. (« Midea » ou « nous »), qui garantit toutes les pièces de ce produit, comme décrit ci-dessous. Midea garantit ce produit à l'acheteur pour un usage personnel, familial ou domestique. Cette garantie couvre les problèmes de rendement, de qualité des matériaux et de la qualité d'exécution qui apparaissent dans le cadre de l'utilisation normale et d'entretien dans un délai d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie vous donne des droits précis, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. La date de livraison établit la période de garantie, si un entretien est nécessaire.

## LIMITATIONS DE GARANTIE

Cette garantie est offerte uniquement à l'acheteur initial au détail aux États-Unis ou au Canada et ne peut être transférée à un acheteur ultérieur. Cette garantie ne s'applique pas aux acheteurs de nos produits pour une utilisation ou revente dans une entreprise ; une garantie commerciale distincte peut protéger ces acheteurs.

Cette garantie ne couvre pas les défaillances du produit causées par :

- a. un abus, un dommage ou une utilisation du produit en violation des instructions du produit ;
- b. une modification de l'ensemble du produit ou d'une pièce ;
- c. un défaut d'entretien du produit ou de la pièce tel que décrit dans les instructions du produit ;
- d. une installation ou utilisation inappropriée ;
- e. une utilisation de pièces ou d'accessoires non compatibles avec ce produit ;
- f. des inondations, incendies, vents, foudre, accidents, atmosphères corrosives ou autres conditions indépendantes de la volonté de Midea ;
- g. une interruption du service électrique ou un service électrique inadéquat ;
- h. un remplacement des fusibles et un remplacement ou une réinitialisation des disjoncteurs ;
- i. des tuyaux d'eau gelés ou cassés, des dégâts d'eau, une pénétration d'humidité, de la moisissure ou tout autre développement biologique ;
- j. l'utilisation, la combinaison ou l'association du Produit à d'autres produits, processus ou matériaux non fournis par Midea.

## ÉTENDUE DE LA GARANTIE

Si un problème de qualité ou de performance couvert par cette garantie est découvert pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, le produit en question. Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement du produit par un réparateur ou un concessionnaire Midea agréé et ne couvre pas les frais d'expédition, les coûts de main-d'œuvre, les droits de douane, les coûts de logistique interne ou les coûts de service, y compris les coûts de diagnostic, de retrait, de transport ou de réinstallation. Si nous vous le demandons, vous devez nous retourner le produit.

## EXCLUSION DE GARANTIE ; EXCLUSION DE DOMMAGES

Il s'agit de la seule garantie expresse que nous offrons aux consommateurs sur nos produits. **TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE MIDEA, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE EXPRESSE.** Certains États et provinces n'autorisent pas l'exclusion des garanties expresses et/ou la limitation de la durée d'une garantie implicite. Il est donc possible que l'exclusion et/ou la limitation susmentionnées ne pas s'applique pas à vous.

LE RECOURS DÉCRIT CI-DESSUS EST LE SEUL QUE NOUS FOURNIRONS, QUE CE SOIT AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE L'APPLICATION DE LA LOI. NOUS NE SERONS PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES DÉCOULANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, DE LA NÉGLIGENCE OU DE TOUT AUTRE DÉLIT, OU DE TOUTE THÉORIE DE RESPONSABILITÉ STRICTE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE PROFITS. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, il est possible que l'exclusion ci-dessus ne vous concerne pas.

## **PROCESSUS DE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE**

Pour plus d'informations ou pour faire une demande de garantie, veuillez consulter le site suivant :

<https://www.midea.com/us/support>

Contactez-nous via les canaux suivants :

Téléphone : 1-866-646-4332

Courriel : [customerserviceusa@midea.com](mailto:customerserviceusa@midea.com)

Vous devez avoir votre facture de vente, votre bon de livraison ou une preuve d'achat appropriée pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. La date d'achat établit la période de garantie, si un service venait à s'avérer nécessaire.

## **RÉSOLUTION DES LITIGES**

**CLAUSE D'ARBITRAGE. IMPORTANT ! VEUILLEZ CONSULTER CETTE CLAUSE D'ARBITRAGE. ELLE AFFECTE VOS DROITS LÉGAUX.**


- a. Parties : Cette clause d'arbitrage (« Clause d'arbitrage ») affecte vos droits à l'encontre de Midea et toutes ses sociétés affiliées, ses employés ou agents, successeurs ou ayants droit, qui sont tous ci-après désignés par « nous » ou « notre » pour des raisons de commodité.
- b. **EXIGENCE EN MATIÈRE D'ARBITRAGE : SAUF INDICATION CONTRAIRE CI-DESSOUS, TOUT LITIGE ENTRE VOUS ET L'UN D'ENTRE NOUS SERA TRANCHÉ PAR UN ARBITRAGE NEUTRE ET CONTRAIGNANT PLUTÔT QUE PAR UN TRIBUNAL OU UN PROCÈS AVEC JURY.** Le terme « Litige » prend son sens le plus large possible autorisé par la loi. Il s'agit de tout litige, réclamation ou controverse découlant de ou lié à votre achat de ce produit, toute garantie sur le produit ou l'état du produit. Cela comprend également la détermination de la portée ou de l'applicabilité de la présente clause d'arbitrage. L'exigence d'arbitrage s'applique aux réclamations contractuelles et délictuelles, en vertu de la loi ou autrement.
- c. **RENONCIATION À L'ARBITRAGE COLLECTIF : L'ARBITRAGE EST TRAITÉ INDIVIDUELLEMENT. SI UN LITIGE FAIT L'OBJET D'UN ARBITRAGE, VOUS ET NOUS RENONÇONS EXPRESSÉMENT À TOUT DROIT DE PARTICIPER EN TANT QUE REPRÉSENTANT OU MEMBRE D'UN GROUPE À TOUTE RÉCLAMATION COLLECTIVE QUE VOUS POURRIEZ AVOIR CONTRE NOUS OU QUE NOUS POURRIONS AVOIR CONTRE VOUS, OU EN TANT QUE MANDATAIRE PRIVÉ OU À TOUT AUTRE TITRE REPRÉSENTATIF, DANS LES LIMITES MAXIMALES AUTORISÉES PAR LA LOI. VOUS ET NOUS RENONÇONS ÉGALEMENT À TOUT DROIT À L'ARBITRAGE COLLECTIF OU À TOUTE CONSOLIDATION D'ARBITRAGES INDIVIDUELS.**
- d. Enquête et autres droits : Les enquêtes et les droits de recours dans le cadre d'un arbitrage sont généralement plus limités que dans le cadre d'un procès. Cela s'applique à vous et à nous. Les autres droits que vous ou nous aurions devant un tribunal peuvent ne pas être disponibles dans le cadre d'un arbitrage. Veuillez lire cette clause d'arbitrage et consulter le règlement d'arbitrage entre les organisations énumérées ci-dessous pour plus d'informations.
- e. **OPTION RELATIVE À LA COUR DES PETITES CRÉANCES : VOUS POUVEZ CHOISIR DE SOUMETTRE TOUT LITIGE ENTRE VOUS ET L'UN D'ENTRE NOUS AU TRIBUNAL DES PETITES CRÉANCES, PLUTÔT QU'À L'ARBITRAGE, SI LE LITIGE REMPLIT TOUTES LES CONDITIONS REQUISES EN LA MATIÈRE.**

- f. Loi applicable : Pour les résidents des États-Unis, les procédures et les effets de l'arbitrage seront régis par la loi fédérale sur l'arbitrage (9 U.S.C. § 1 et seq.) plutôt que par la législation de l'État concernant l'arbitrage. Pour les résidents du Canada, les procédures et les effets de l'arbitrage seront régis par la loi d'arbitrage applicable de la province dans laquelle vous avez acheté votre Produit. La loi régissant vos droits de garantie substantiels et autres réclamations sera la loi de l'État ou de la province dans lequel vous avez acheté votre Produit. Tout tribunal compétent peut rendre un jugement sur la sentence arbitrale.
- g. Règles de l'arbitrage : Si le montant en litige est inférieur à 250 000 \$, l'arbitrage sera tranché par un seul arbitre. Si le montant en litige est supérieur ou égal à 250 000 \$, l'arbitrage sera tranché par un panel de trois arbitres. L'arbitre ou les arbitres sera(ont) choisi(s) conformément aux règles de l'organisation d'arbitrage responsable. Les résidents des États-Unis peuvent choisir JAMS (1920 Main Street, Ste. 300, Irvine, CA 92614, [www.jamsadr.com](http://www.jamsadr.com)), ou, sous réserve de notre approbation, toute autre organisation d'arbitrage. En outre, les résidents du Canada peuvent choisir l'ADR Institute of Canada (234 Eglinton Ave. East, Suite 405, Toronto, Ontario, M4P 1K5, [www.amic.org](http://www.amic.org)). Vous pouvez obtenir les règles de ces organisations en contactant l'organisation ou en visitant son site Web. Si les règles de l'organisation d'arbitrage choisie sont en conflit avec la présente clause d'arbitrage, les dispositions de la présente clause d'arbitrage prévalent. La sentence du ou des arbitres sera définitive et contraignante pour toutes les parties.
- h. Lieu de l'audience d'arbitrage : À moins que la loi en vigueur n'en dispose autrement, l'audience d'arbitrage pour les résidents des États-Unis se déroulera dans le district judiciaire fédéral dans lequel vous résidez (dans votre région natale) ou, pour les résidents du Canada, dans votre province de résidence et, si vous le souhaitez, en personne.
- i. Frais de l'arbitrage : Chaque partie est responsable de ses propres frais d'avocat, d'expert et autres, sauf si la loi applicable en dispose autrement. Nonobstant la phrase précédente, et à moins que la loi applicable n'en dispose autrement, si vous êtes un consommateur en vertu des règles JAMS ou des règles d'un autre administrateur d'arbitrage convenu, Midea vous paiera ou vous remboursera tous les frais ou coûts raisonnables dans la mesure requise par la loi ou les règles de l'administrateur d'arbitrage applicable. Que la loi ou de telles règles l'exigent ou non, si vous l'empportez à l'arbitrage sur toute réclamation contre Midea, Midea vous remboursera tous les frais raisonnables payés à l'administrateur d'arbitrage dans le cadre de la procédure d'arbitrage. En aucun cas, Midea ne vous demandera le paiement ou le remboursement des frais raisonnables que Midea encourt dans le cadre de l'arbitrage. Si vous devez avancer des frais ou des coûts à JAMS ou à un autre administrateur d'arbitrage convenu, mais que vous demandez à Midea de le faire à votre place, Midea examinera et répondra à votre demande.
- j. Survie et applicabilité de la présente clause d'arbitrage : La présente clause d'arbitrage survivra à l'expiration ou à la résiliation, ou à tout transfert, de la garantie de votre produit. Si une partie de la présente clause d'arbitrage, à l'exception des renonciations aux droits de recours collectif, est jugée inapplicable pour quelque raison que ce soit, le reste de la présente clause et la garantie resteront applicables. Si, dans un cas où des allégations de recours collectif ont été formulées, la renonciation aux droits de recours collectif au titre de la présente garantie est jugée inapplicable en ce qui concerne toute partie du litige, les parties du litige pour lesquelles la renonciation aux droits de recours collectif a été jugée inapplicable seront dissociées et feront l'objet d'une procédure judiciaire sans référence ni application de la présente clause d'arbitrage. Toutes les parties restantes feront l'objet d'un arbitrage.

## RÉSIDENTS DU QUÉBEC

Les dispositions d'arbitrage de cette garantie ne s'appliquent pas aux résidents du Québec.

# MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

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

Ce manuel a été créé par Midea qui en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou personne ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en tout ou en partie ce manuel, ou regrouper ou vendre avec d'autres produits sans l'autorisation écrite préalable de Midea.

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

# AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, Nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les dispositions de la loi applicable en matière de protection des données, conformément aux pays dans lesquels les services au client seront fournis.

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

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



*make yourself at home*

