

GAS RANGE

USER MANUAL

MGR30S2AST/MGR30S2AWW/MGR30S2ABB



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-13
CLEANING AND MAINTENANCE	EN-32
TROUBLE SHOOTING	EN-38
2 YEAR LIMITED WARRANTY	EN-41
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT ---	EN-44
DATA PROTECTION NOTICE	EN-45

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended







- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

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!

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using this product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death. It is the owner's responsibility to ensure that anyone using the appliance knows how to operate it safely.

⚠ WARNING

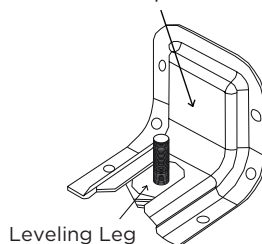
TIP OVER HAZARD

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 the 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.



Anti-Tip Bracket



- 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 from 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.
- 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.
- This appliance should not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.
- This appliance requires connection to a 3-prong, 120VAC, 60Hz 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 C22.1-02.
- 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

GAS SAFETY

- Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.

⚠ WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.

- This appliance is shipped from the factory set for use with Natural Gas. It can be converted for use with LP (propane). The conversion must be performed by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

GENERAL USAGE

- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside oven, in storage drawer, or on top or near cooktop of the appliance, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes, or cleaning chemicals.

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.

Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. Children should not be allowed to play in or on, or otherwise interact with the range.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer, or operation panel.

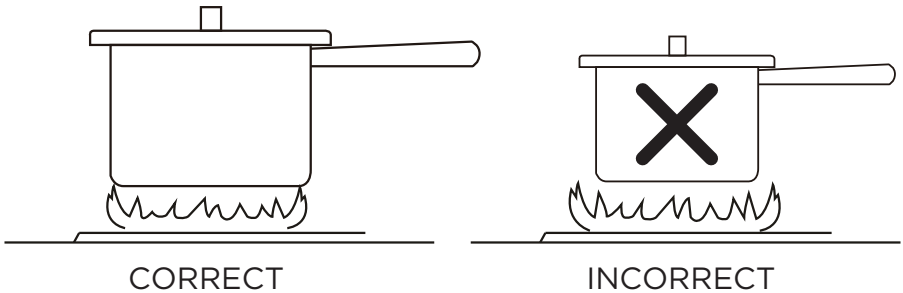
- CAUTION - Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- This appliance has not been evaluated for use with any 3rd party after-market systems. Do not attempt to use this appliance with a wok ring or any other after-market device that may block air to the burner or otherwise cause a fire or carbon monoxide hazard.

▲ WARNING

COOKTOP HAZARDS

- 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.
- Do not use aluminum foil to line or cover the grates or any other part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or fire.
- 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.

- Flames extending beyond the edge of the cookware are a burn hazard. Set the burner controls so that flames do not extend beyond the edge of the pot.



- 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 cooktop burners.
- **DO NOT TOUCH COOKTOP BURNERS, GRATES, OR AREAS NEAR BURNERS** - Cooktop area may be hot even though no flames are present. Areas near cooktop burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact cooktop area until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, grates, and surfaces facing the cooktop.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with cooktop burners of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the entire burner and flame. The use of undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

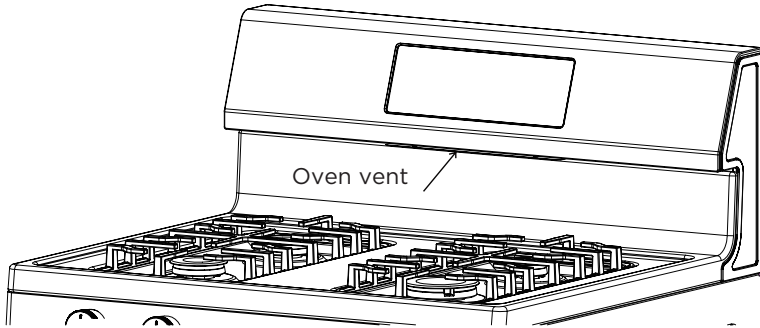
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).
- Hot oil is capable of causing severe burns. Never move 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.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.

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

- 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.
- Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.



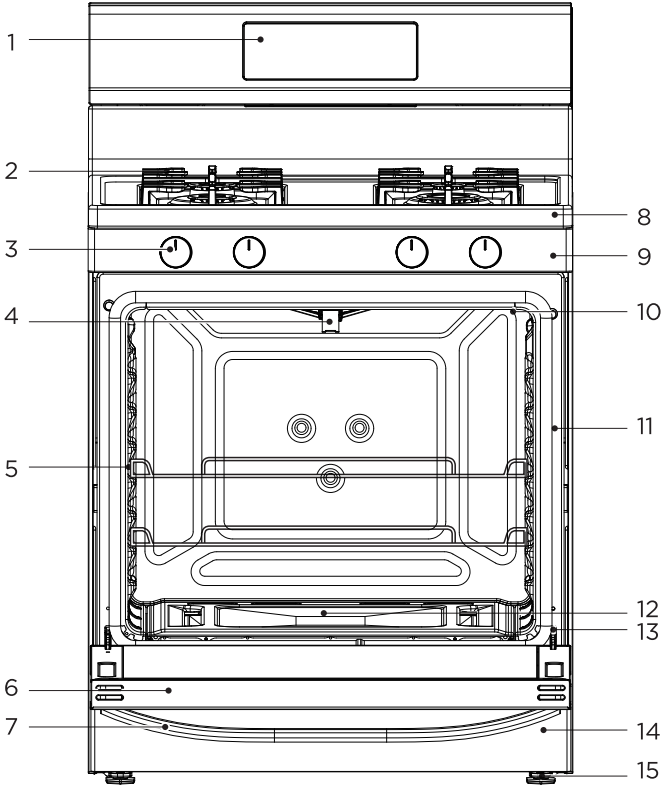
- **DO NOT TOUCH OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN**
 - Oven burners and surfaces may be hot even though no flames are present. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact oven burners 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 windows of oven doors.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PRODUCT OVERVIEW

Preparing For First Use

Range Overview:



- | | | |
|--------------------------|------------------|------------------------------------|
| 1. Oven Control | 6. Door | 11. Door Gasket |
| 2. Grate | 7. Door Handle | 12. Oven Bottom |
| 3. Cooktop Control Knobs | 8. Cooktop | 13. Door Hinge (each side) |
| 4. Broil Burner | 9. Control Panel | 14. Storage Drawer |
| 5. Rack Positions | 10. Oven Lights | 15. Leveling Legs (front and back) |

OPERATION INSTRUCTIONS

Cooktop Operation

WARNING

FIRE, CARBON MONOXIDE 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 operate the top surface cooking section of this appliance unattended. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite. Turn off all controls when done cooking.
- Burners and burner caps must be positioned and aligned correctly on cooktop for proper combustion. See "Burner Assembly" section under "Cooktop Operation" for details on position and assembly.
- Do not use aluminum foil to line or cover the grates or any other part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or fire.
- Do not operate cooktop while wearing loose-fitting or hanging garments.
- Do not place items that can melt or burn on the cooktop, even when it is not being used.

CAUTION

BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS

- To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, select cookware and adjust burners so that flames do not extend beyond the edge of the pan.
- Until the cooktop and grates have completely cooled after use, the surface may still be hot and burns may occur after the burner has been turned off.
- To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot.

NOTE

PREVENTING DAMAGE

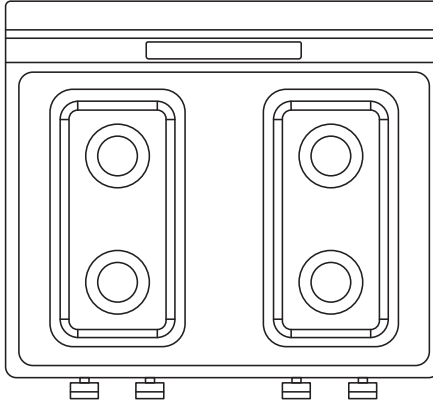
- Do not allow cookware to boil dry or otherwise overheat.
- Do not cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop.
- Do not otherwise use aluminum foil, or any material that could melt, directly on the cooktop.
- Never cook directly on the grates. Always use appropriate cookware.

Types Of Cooktop Burners

Midea ranges are provided with 4 cooktop burners. Some models may include burners with multiple rings for greater cooking flexibility. See diagrams below. (Images do not represent all possible configurations.) See "Cooktop Burners" section under "Cleaning and Maintenance" for proper burner position and alignment.

 **NOTE**

Higher powered burners are provided for higher temperature or shorter duration cooking, such as boiling, searing, and pan frying. Lower powered burners are provided for lower temperature or longer duration cooking, such as simmer or melting chocolate.

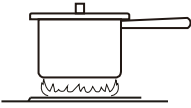


Pan Size/Burner Size Selection

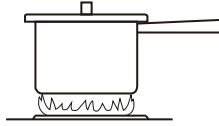
To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, select cookware and adjust burners so that flames do not extend beyond the edge of the pan as indicated below:

Correct Selection:

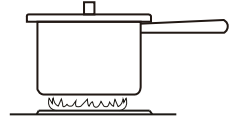
Small Pan on Small Burner



Large Pan on Large Burner

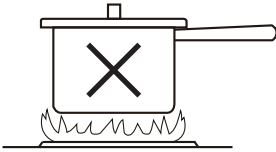


Large Pan on Small Burner

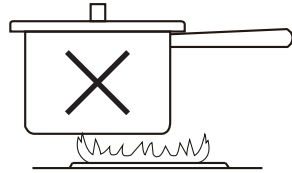


Incorrect Selection:

Small Pan on Large Burner



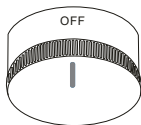
Pan Off-Center on Burner



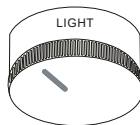
Controlling The Cooktop Burners

To turn a cooktop burner on, push in on the control knob and turn left (counter-clockwise) to the "LIGHT" position. Gas will flow and the igniters on all burners will begin to spark. The small icon above the control knob indicates the location of the burner being controlled. The various settings (from OFF to HI) are located on the knob itself. After the burner ignites, adjust to the desired heat setting by aligning the power level on the knob to the indicator mark on the control panel. Most chefs will advise to observe the flame, not the knob, while adjusting the burner setting. To turn a burner off, simply rotate the control knob right (clockwise) to the OFF position.

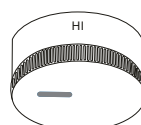
Icon on Control Panel
indicating which Burner the
knob controls



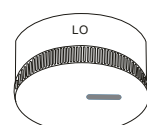
Burner Control
is "OFF"



Burner Control
is "LIGHT"



Burner Control
is "HI"



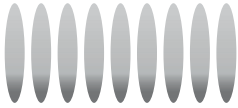
Burner Control
is "LO"

Flame Characteristics

Natural Gas: Burner flames should be soft blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise, or fluttering. (Occasional yellow flicker is acceptable.)

LP Gas (i.e. Propane): Burner flames should be blue in color, with some yellow at outer edge.

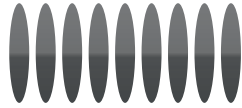
If flames are completely or mostly yellow, don't light evenly around burner, or are accompanied by excessive noise or fluttering, contact a qualified service provider for repairs. Some yellow streaking is normal during the initial startup. Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before calling for service.



Yellow Flames
Call For Service



Yellow Tips on
Outer Cones



Soft Blue Flames
Normal For Natural Gas

In Case Of Power Failure

CAUTION

BURN HAZARD

- Use extreme caution if lighting cooktop burners during power outage. Keep hands away from flames by using fireplace matchsticks or grill lighter with extended wand.

During a power failure, electronic ignition will not function. However, cooktop burners may be operated if lit manually.

Directions:

1. With the knob in the "OFF" position, light a match or lighter and hold flame near ports (openings around perimeter of burner top) beneath burner cap. Keep hand away from path of flames.
2. Turn knob to the "LIGHT" position.
3. Once lit, remove match/lighter and adjust knob to desired position.
Burner will continue to work as normal until turned off.

Oven Operation

WARNING

FIRE, CARBON MONOXIDE 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.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.
- 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.
- Cooktop grates direct vented air away from walls and cabinets. Do not operate oven without cooktop grates in place.

CAUTION

BURN HAZARD

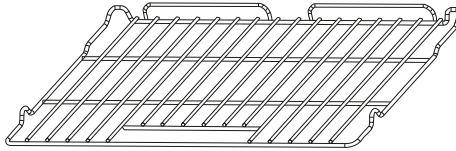
- Always use pot holders or oven mitts when using the oven. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch oven burners. Do not use a towel or other bulky cloth.
- The oven is vented along the rear of the cooktop. When the oven is in use, this area may get very hot. Do not block or cover the oven vent.

NOTE

1. When the oven is used for the first time, the presence of a distinctive odor is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.
2. 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.
3. It is normal for certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the door trim or control panel. Steam or moisture may appear at the oven vent - this is normal.
4. Do not leave the door open any longer than necessary.
5. The various baking modes have a 12-hour time limit, after which the control will automatically end the baking mode. Broil mode has a 2-hour time limit. If desired, these modes can be restarted after the time limit expires.
6. To catch drips/spill, place a cookie sheet on a separate rack below the food.
7. At altitudes greater than 3,000 feet, recipes may need to be adjusted to achieve optimal results. Consult USDA or other trusted source for recommended recipe alterations for high altitude baking.

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, a thin application of vegetable oil can be applied to edges of rack using the corner of a paper towel to reduce friction. Apply vegetable oil then wipe off any excess before use.



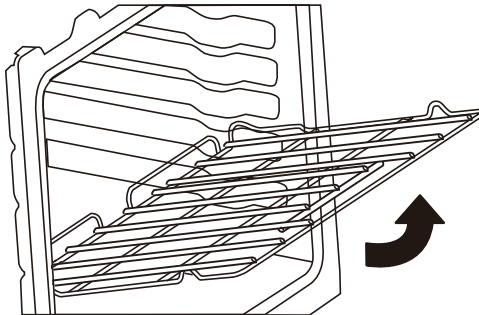
Removing/Inserting Racks

⚠ CAUTION
BURN HAZARD

- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot oven surfaces.

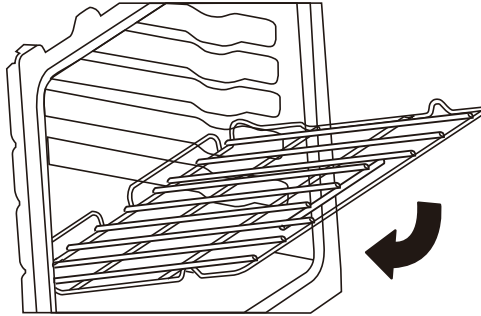
Removing Rack: Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods. To remove the rack:

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



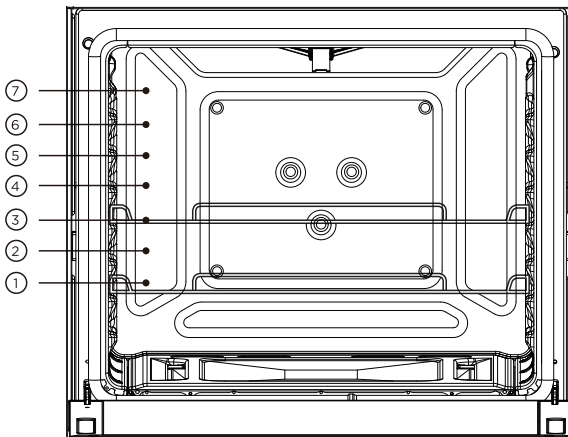
Inserting Rack: The rack can be installed in only one direction. To insert the rack:

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

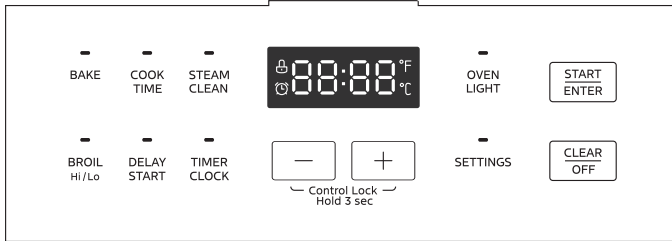
For best performance, adjust rack so food is placed at the center of the oven. For most foods this will be rack position #4. For larger foods like roasts and turkey, move the rack position down to #3 or #2 to keep the food centered in the oven. When using multiple racks simultaneously, try to space the food out around the oven center (rack position #3 and #5 for two racks). Broiling performs best with the food close to the broil burner - typically rack position #6 or #7.



Review Of Controls

All Midea ranges are provided with intuitive touch controls to help you easily take advantage of the features available on your oven.

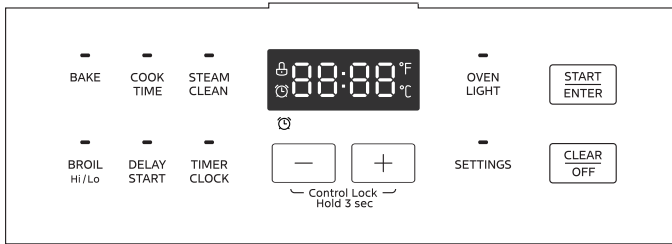
Control User Interface



1. CLEAR/OFF Key - Immediately cancel any oven operation.
2. Display - Communicates information to the user, such as time-of-day, oven temperature, and cooking mode.
3. START/ENTER Key - Initiates the selected oven operation or selects an available option.
4. Oven Operations - Select from the available operating modes to perform the desired task. Some modes, such as COOK TIME, and DELAY, can only be used in conjunction with other modes. See mode-specific instructions in this manual for details.
5. Auxiliary Features - Useful features that are not specifically associated with oven operation, such as TIMER/CLOCK, CONTROL LOCK, and SETTINGS.

OVEN OPERATION

DISPLAY SCREEN



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

Before using this 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 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 tone 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" key 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 9 to 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.

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.

COOK TIME

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.
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

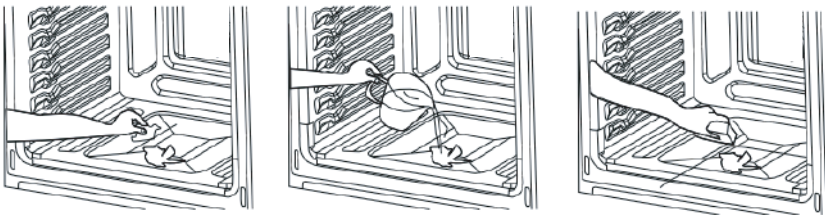
CAUTION

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 bottom and wipe down surfaces within oven with soft, damp, 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.

6. Once the selected "cook time" has ended, a single bracket "]" will be displayed.
7. 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:

1. 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.
2. Quickly press the "SETTINGS" key three times.
3. Press the "+" key twice to select "SAbt".
4. Press the "START/ENTER" key to confirm.
5. Press the "-" key to select "OFF".
6. Press the "START/ENTER" key to confirm.
7. Press the "CLEAR/OFF" key to exit from settings. The clock will be displayed.

NOTE

1. 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, keys function definition:

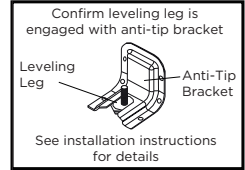
Button Text on UI	Function During Sabbath Mode
Press the "BAKE" key once.	Bake 200°F
Press the "BAKE" key twice.	Bake 250°F
Press the "BAKE" key three times.	Bake 300°F
Press the "BAKE" key four times.	Bake 350°F
Press the "BAKE" key five times	Bake 400°F
Press the "COOK TIME" key once.	Cook Time 1.5 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

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

Tip-Over Hazard

1. If range is moved for cleaning, servicing, or any other reason, confirm the anti-tip device is engaged per the installation instructions.
2. A child or adult can tip the range and be killed.
3. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Control Lock

If desired, the oven control can be disabled during cleaning by pressing and holding the For 3 seconds. Re-enable the controls by again holding the For 3 seconds.

Cooktop

CAUTION

BURN, INHALATION HAZARDS

- 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. 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. Follow these instructions for best results:

Directions:

1. Make sure the cooktop, including grates and burners, are completely cool.
2. Remove burner grates and set aside.
3. Clean burners one at a time to avoid mixing up burner locations and/or burner caps. See detailed instructions for cleaning of cooktop burners below. With burners removed, avoid having debris wiped inside burner openings in cooktop. Carefully wipe out any debris from inside burner openings on the cooktop with a dry paper towel, making sure to not push any debris, water, or cleaning material into hole in brass orifice.

- Clean stainless steel surfaces with general purpose stainless steel cleaner. Follow instructions provided with cleaning compound. Rub in direction of brushed finish. Repeat as necessary to remove all soils. Dry thoroughly to prevent corrosion and water marks.
- Clean enameled surfaces and around burner bases with general purpose kitchen cleaner. Follow instructions provided with cleaner. Repeat as necessary to remove all soils. Dry thoroughly to prevent corrosion and water marks.
- Wash griddle and grates by hand with warm soapy water. To prevent corrosion, do not soak in water. Do not wash in dishwasher. For stubborn soils, a plastic scouring pad or stiff nylon brush may be used.

Cooktop Burners:

CAUTION

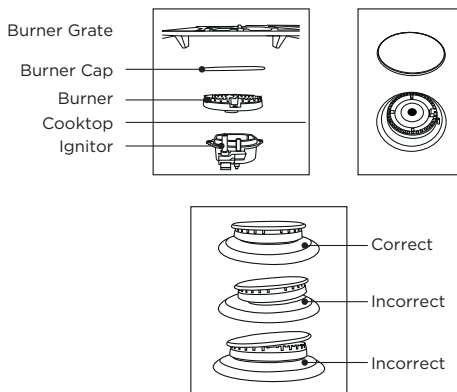
BURN, INHALATION HAZARDS

- Follow instructions carefully to ensure burners are located and assembled correctly for proper combustion.

Clean burners one at a time to avoid mixing up burner locations and/or burner caps.

Directions:

- Remove cap from burner and wash with warm soapy water. Do not wash in dishwasher. For stubborn soils, a plastic scouring pad or stiff nylon brush may be used. Dry thoroughly.
- Remove burner from cooktop. Dump out any debris found inside burner. Wash with warm soapy water. Do not wash in dishwasher. For stubborn soils, a plastic scouring pad or stiff nylon burner may be used. Check that no debris remains inside burner ports (openings around perimeter of burner top). Dry thoroughly.
- Replace burner and burner caps onto cooktop at correct locations and in correct orientation. See images below for proper assembly and alignment.



Control Panel

CAUTION

ELECTRIC SHOCK HAZARD

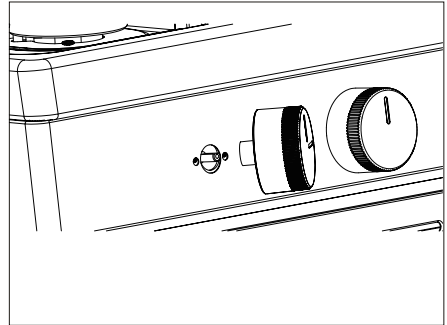
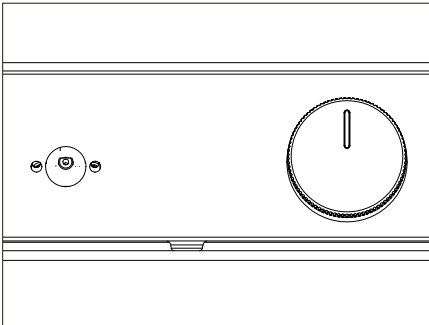
- Do not use excessive amounts of water or cleaners to clean knob areas. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a potential for electric shocks.
- Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind knobs.

NOTE

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, non-abrasive 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. 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 slightly.

Check oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning. Wipe out oven interior with a lightly damp, non-abrasive cloth using mild soap and water to remove light spills. Follow the STEAM CLEAN instructions under "Oven Operation" to remove moderate soiling.

Oven Lights

CAUTION

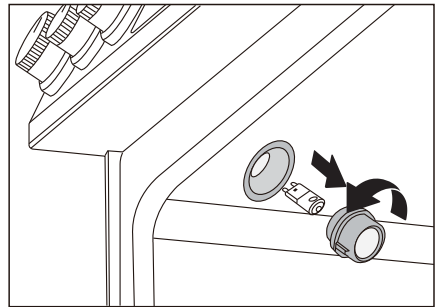
SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS

- 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 oven light use a standard 40W (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.

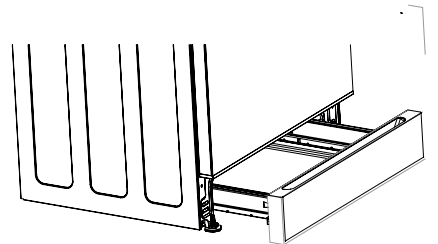


During installation, service, and leveling, it may be easier to perform the necessary work if the drawer is removed. This makes the appliance lighter and visibility of anti-tip bracket is improved.

To remove it, fully extend the drawer, lift the front portion to disengage the rails and pull out.

To reinstall it, align the rails of the range with the drawer and push it back.

Open and close the drawer to ensure slide rails are operating properly.



⚠ WARNING

FIRE HAZARD

- To maintain proper door seal during baking operations and self-clean, do not rub or clean the door gasket. It has a very low resistance to abrasion.
- If the gasket becomes worn, frayed, or damaged in any way, contact a qualified service provider for repair.
- If door is removed, confirm that door operates correctly and seals properly when reinstalled. If door gasket does not seal completely, heat escaping from around doors could ignite cabinetry.

● NOTE

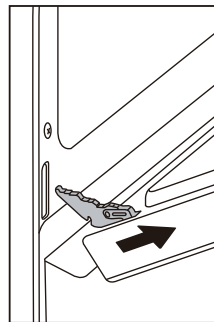
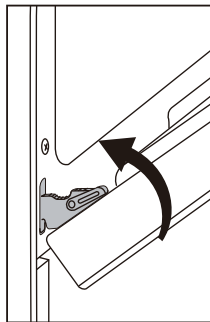
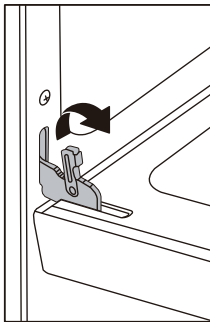
TO PRESERVE APPEARANCE

- To prevent streaking of internal door glass, do not allow excess water or spray cleaner to enter any holes or slots in the door.
- Do not use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the door finish.

Clean door as frequently as desired to remove dust, splatter, and fingerprints. Wipe door surfaces with a lightly damp, non-abrasive cloth using mild soap and water. Burned-on residue on interior door glass can be cleaned with glass cleaning compound and/or razor scraper. Enameled portions of the door interior can be cleaned using soapy water and a non-abrasive sponge. Glass cleaner can be used on door glass to remove streaks. Stainless steel cleaner can be used on the exposed metal to remove streaks.

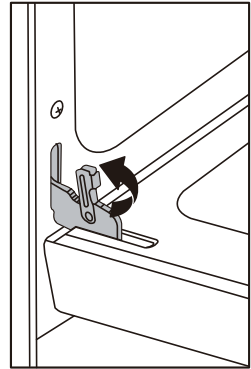
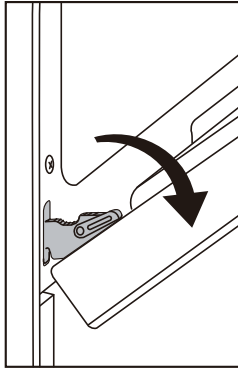
Door can be removed for easier cleaning, servicing, or installation:

1. Open door fully.
2. On each door hinge, flip down the lock mechanism so that it engages with the door when the door is rotated towards being closed.
3. Once both lock mechanisms are engaged, continue to rotate door until 2-3 inches from being fully closed.
4. Grasp door firmly from the sides and lift door up and out from oven face. Do not lift door by door handle to reduce risk of broken door glass.



Reinstalling door:

1. Holding door from the sides, align door so that hinges slip back into openings.
2. Rotate door until 2-3 inches from being fully closed, allow door to drop into notches on hinges.
3. Rotate door out until fully open.
4. Flip the hinge locking mechanism back up and away from the door.
5. Check that door opens and closes correctly.
6. If door does not operate correctly, re-engage locking mechanisms, remove door, and reattempt installation.



TROUBLE SHOOTING

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
Burners do not light	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.
	If control panel display is operating, check the following: <ul style="list-style-type: none">• Gas shut off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off.• Burners and burner caps are properly positioned on cooktop.• Burner ports (openings around perimeter of burner top) are not clogged.• The igniters are clean, dry, and sparking to the burners.
Unable to maintain a rolling boil or will not cook fast enough	Improper cookware - Only use pans with flat bottoms and that match the diameter of the cooktop burner selected. Adjust flame so that flame does not extend beyond edge of pot.
	Large pots and pans can lose a lot of heat from the top - cover pan with a lid to retain heat better.
Flames around burners are not even	Ensure burner cap is seated properly on burner and ports (openings around perimeter of burner top) are not clogged
Cooktop is discolored	Cooktop is not cleaned thoroughly - see section in this manual on care and cleaning of cooktop.

Oven

Problem	Possible Reason
Strong "burning" or "oily" odor when using new oven	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.
Clicking noise can be heard when oven is operating	The oven burner cycles on and off to maintain the oven temperature selected. When burner turns on, the electric spark ignition may be heard periodically. It is normal to spark for only a few seconds, followed by the sound of the burner igniting.
Control is dark and will not respond	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.
Control is on but will not respond	Check that "CONTROL LOCK" has not been activated.
	Turning power off and back on at the breaker box can usually reset the oven control and clear response issues.
Door will not close properly	Door is not installed properly. See instructions on removing and re-installing door in "Cleaning and Maintenance" section.
Drawer will not close properly	Drawer has come off of slide rails. See instructions on removing and re-installing drawer in "Cleaning and Maintenance" section.
Food is not baking evenly - top gets done faster/slower than bottom	Make sure you are using the recommended rack settings. See "Rack Positions" at the start of the "Oven Operation" section.
	Recipe may perform better at a different rack position. Try moving the food down a rack position to make the bottom darker. Try moving food up a rack position to make the top darker.

Problem	Possible Reason
Oven light is not working	<p>Oven light may be burned out. Follow instructions in "Cleaning and Maintenance"</p> <p>If display also shows "J" or "J[" then Sabbath Mode setting must be turned off.</p>
Hot air is coming from the openings at the back of the cooktop	This is normal - the oven vents out hot air from the openings at the back of the cooktop.
Smoke or steam is coming from the openings at the back of the cooktop	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>If the exhaust smells like anything else is burning (plastic, wood, etc.), turn oven off and make sure smoking stops. Contact a qualified service provider for repairs.</p>
Condensation on door glass	This is normal. Condensation will evaporate as oven heats up.
"E" and a number appears in display	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.

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 original purchaser 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

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), 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). 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.

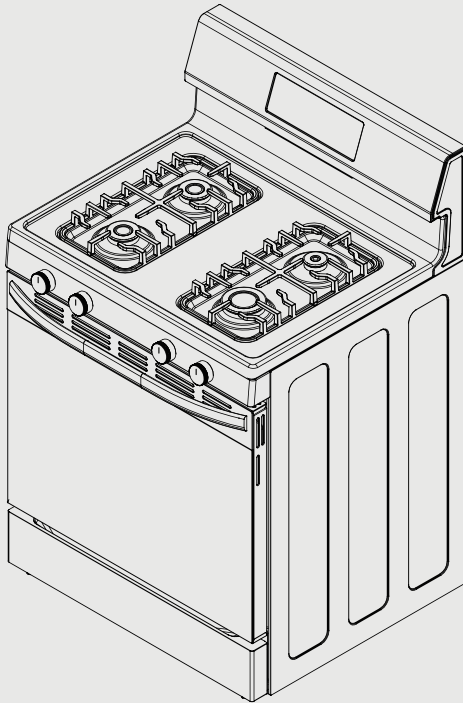


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



COCINA A GAS



MANUAL DEL USUARIO

MGR30S2AST/MGR30S2AWW/MGR30S2ABB

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-15
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO -----	ES-16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO -----	ES-35
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	ES-41
GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS -----	ES-44
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL -----	ES-47
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS -----	ES-48

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **ADVERTENCIA:** Si la información de estas instrucciones no se sigue con precisión, puede producirse un incendio o explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- No almacene ni utilice gasolina u otros gases y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de suministro de gas.
 - En caso de que no pueda ponerse en contacto con el proveedor de suministro de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador profesional, una agencia de mantenimiento o el proveedor de suministro de gas.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca opere la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico sin supervisión.







- El incumplimiento de esta advertencia podría resultar en peligro de incendio, explosión o quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

**NO INTENTE EXTINGUIR UN INCENDIO DE ACEITE/
GRASA**

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 su sucursal 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

	Peligro Este símbolo indica que existen peligro de vida y para la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.
	Advertencia de tensión eléctrica Indica que existe peligro de vida y para la salud de las personas debido al voltaje.
	Advertencia Indica un peligro inminente con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar la muerte o lesiones graves.
	Precaución Indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar lesiones leves o moderadas.
	Atención Indica información importante, como daños materiales, pero no peligro.
	Respete las instrucciones 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!

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte. Es responsabilidad del propietario asegurarse de que cualquier persona que utilice el electrodoméstico sepa cómo utilizarlo de forma segura.

⚠ 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 mantenimiento, asegure la puerta cerrada o retírela para minimizar el riesgo de vuelco. (Consulte la sección "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.

- 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 con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no use esponjas o paños 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.
- Este electrodoméstico no debe instalarse con un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo hacia el electrodoméstico. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con el electrodoméstico de cocción a gas, lo que puede provocar lesiones personales o un funcionamiento involuntario.
- Este electrodoméstico requiere conexión a una fuente eléctrica a tierra de 3 clavijas, 120 VAC, 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 C22.1-02.
- 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

SEGURIDAD CON EL GAS

- Pídale al instalador que le muestre dónde se encuentra la válvula de cierre de gas.

▲ ADVERTENCIA

NUNCA cubra las ranuras, agujeros o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará el flujo de aire del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono.

- Este electrodoméstico se envía de fábrica preparado para su uso con gas natural. Puede convertirse para usar con LP (propano). La conversión debe ser realizada por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y los códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

USO GENERAL

- No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento o en la parte superior o cerca de la placa de cocción del electrodoméstico, incluidos papel, plástico, agarraderas de ollas, sábanas, revestimientos de paredes, cortinas, paños o productos químicos de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA utilice este electrodoméstico como calefactor para calentar o ambientar la habitación. Si lo hace, puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

- Los niños no deben dejarse solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico. No debe permitir que los niños jueguen en o sobre, o interactúen de otra manera con la cocina.
- 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 anillo de wok o cualquier otro dispositivo posventa que pueda bloquear el aire del quemador o causar un incendio o riesgo de monóxido de carbono.

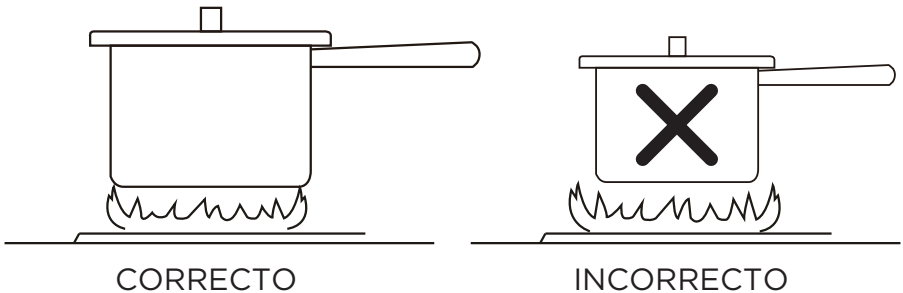
⚠ ADVERTENCIA

PELIGROS DE LA PLACA DE COCCIÓN SUPERIOR

- 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.
- No use papel de aluminio para revestir o cubrir las rejillas o cualquier otra parte de la placa de cocción. Si lo hace, puede provocar intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la placa de cocción o incendio.
- 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.
- Las llamas que se extienden más allá del borde de los utensilios de cocina son un peligro de quemaduras. Ajuste los controles del quemador para que las llamas no se extiendan más allá del borde de la olla.



- 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 los quemadores de cocina adyacentes.

- **O ÁREAS CERCA DE LOS QUEMADORES:** el área de la placa de cocción puede estar caliente aunque no haya llamas. Las áreas cercanas a los quemadores de la placa de cocción 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 el área de la placa de cocción hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la placa de cocción, las rejillas y las superficies orientadas hacia la placa de cocción.
- Use el tamaño adecuado de la sartén. Este electrodoméstico está equipado con quemadores de cocina de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan superficies planas lo suficientemente grandes como para cubrir todo el quemador y la llama. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte de la llama 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 las llamas.
- Siempre ENCIENDA la campana cuando cocine a fuego alto o cuando flamee alimentos (como, Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).
- 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.

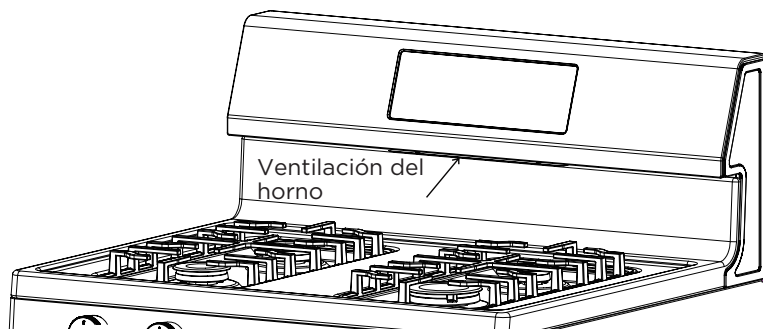
- Use ajustes de alta temperatura solo cuando sea necesario. Para evitar salpicaduras, caliente el aceite lentamente en la configuración media abaja.
- No intente levantar la placa de cocción. Si lo hace, puede dañar el tubo de gas de los quemadores de la superficie, lo que provocará una fuga de gas y el riesgo de incendio.

⚠ 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.
- 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 una agarradera de ollas para entrar en contacto con las superficies calientes.

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



- **NO TOQUE LOS QUEMADORES DEL HORNO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO**
 - Los quemadores y las superficies del horno pueden estar calientes aunque no haya llamas. Las superficies interiores de un horno se calientan 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 del horno o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo 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.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada y apague la alimentación

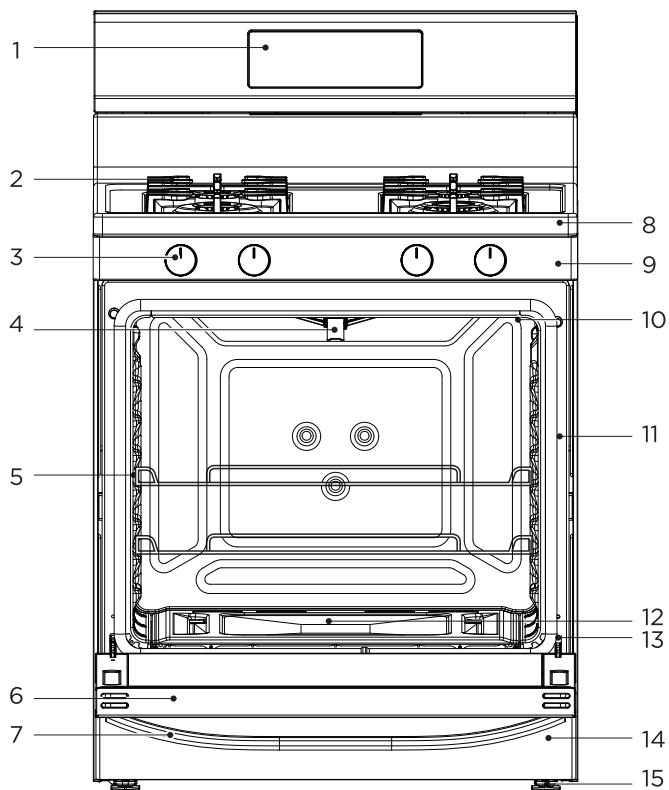
en la caja de fusibles o interruptores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la energía.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparación para el primer uso

Descripción general de la cocina:



- | | | |
|---|-------------------------|---|
| 1. Control del horno | 6. Puerta | 11. Burletes de la puerta |
| 2. Rejilla | 7. Manijas de la puerta | 12. Parte inferior del horno |
| 3. Perillas de control de la placa de cocción | 8. Quemadores | 13. Bisagra de la puerta (ambos lados) |
| 4. Quemador para asar | 9. Panel de control | 14. Cajón de almacenamiento |
| 5. Posiciones de la rejilla | 10. Luz del horno | 15. Patas niveladoras (delanteras y traseras) |

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento de la placa de cocción

ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO Y MONÓXIDO DE CARBONO

- 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 opere la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico sin supervisión. El desbordamiento causa humo y derrames de grasa que pueden provocar un incendio. Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.
- Los quemadores y las tapas de los quemadores deben colocarse y alinearse correctamente en la placa de cocción para una combustión adecuada. Consulte la sección "Montaje del quemador" en "Funcionamiento de la placa de cocción" para obtener detalles sobre la posición y el montaje.
- No use papel de aluminio para revestir o cubrir las rejillas o cualquier otra parte de la placa de cocción. Si lo hace, puede provocar intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la placa de cocción o incendio.
- No use la placa de cocción si usa prendas holgadas o colgantes.
- No coloque artículos que puedan derretirse o quemarse sobre la placa de cocción, incluso cuando no se esté usando.

PRECAUCIÓN

PELIGROS DE QUEMADURAS, CORTES O DESCARGAS ELÉCTRICAS

- Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, seleccione los utensilios de cocina y ajuste los quemadores para que las llamas no se extiendan más allá del borde de la sartén.
- Hasta que la placa de cocción y las rejillas se hayan enfriado completamente después de su uso, la superficie aún puede estar caliente y pueden producirse quemaduras después de apagar el quemador.
- Para evitar quemaduras por vapor, no use una esponja o un paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente.

NOTA

PREVENCIÓN DE DAÑOS

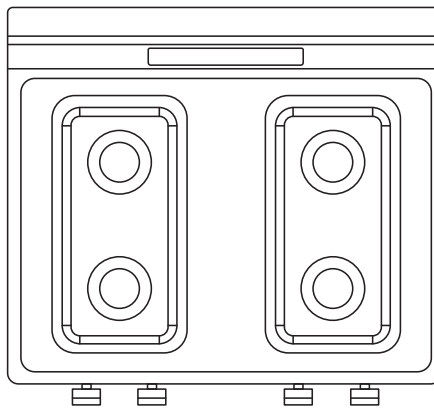
- No deje que los utensilios de cocina hiervan en seco ni se sobrecalienten.
- No cocine los alimentos envasados en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción.
- Tampoco use papel de aluminio, ni ningún material que pueda derretirse, directamente sobre la placa de cocción.
- Nunca cocine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

Tipos de quemadores de la placa de cocción

Las cocinas Midea están provistas de 4 quemadores en la placa de cocción. Algunos modelos pueden incluir quemadores con múltiples anillos para una mayor flexibilidad de cocción. Vea los diagramas a continuación. (Las imágenes no representan todas las configuraciones posibles). Consulte la sección "Quemadores de la placa de cocción" en "Limpieza y mantenimiento" para conocer la posición y alineación adecuadas del quemador.

● NOTA

Se proporcionan quemadores de mayor potencia para una cocción a mayor temperatura o de menor duración, como hervir, asar y freír en sartén. Se proporcionan quemadores de menor potencia para una cocción a menor temperatura o de mayor duración, como cocinar a fuego lento o derretir chocolate.

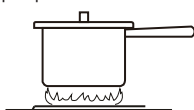


Selección de tamaño de sartén/tamaño de quemador

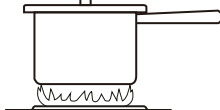
Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, seleccione los utensilios de cocina y ajuste los quemadores de modo que las llamas no se extiendan más allá del borde de la sartén como se indica a continuación:

Selección correcta:

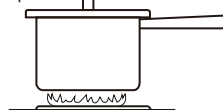
Sartén pequeña en quemador pequeño



Sartén grande en quemador grande

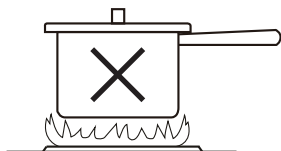


Sartén grande en quemador pequeño

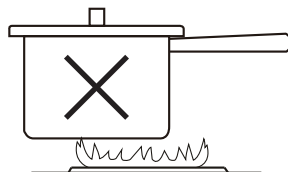


Selección incorrecta:

Sartén pequeña en quemador grande



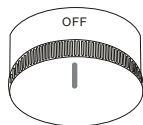
Sartén fuera del centro del quemador



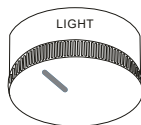
Control de los quemadores de la placa de cocción

Para encender un quemador de cocina, presione la perilla de control y gire a la izquierda (en sentido antihorario) a la posición de "LIGHT/SUAVE". El gas fluirá y los encendedores de todos los quemadores comenzarán a encenderse. El pequeño icono encima de la perilla de control indica la ubicación del quemador que se está controlando. Los diversos ajustes (de OFF a HI) se encuentran en la propia perilla. Después de que el quemador se encienda, ajuste a la configuración de calor deseada alineando el nivel de potencia en la perilla con la marca del indicador en el panel de control. La mayoría de los chefs aconsejan observar la llama, no la perilla, mientras ajusta la configuración del quemador. Para apagar un quemador, simplemente gire la perilla de control a la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) a la posición OFF.

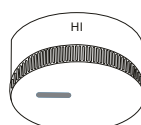
Icono en el Panel de control que indica qué quemador controla la perilla de control



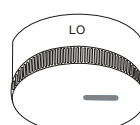
El control del quemador está "OFF"



El control del quemador es "LIGHT"



El control del quemador es "HI"



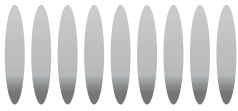
El control del quemador es "LO"

Características de la llama

Gas natural: Las llamas del quemador son de color azul claro y estables sin puntas amarillas, ruido excesivo ni aleteo. (Es aceptable el parpadeo amarillo ocasional).

Gas LP (es decir, propano): Las llamas del quemador deben ser de color azul, con algo de amarillo en el borde exterior.

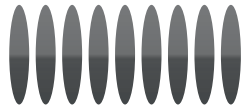
Si las llamas son completamente o en su mayoría amarillas, no se encienden uniformemente alrededor del quemador o están acompañadas de ruido excesivo o aleteo, comuníquese con un proveedor de mantenimiento calificado para reparaciones. Algunas rayas amarillas son normales durante la puesta en marcha inicial. Permita que la unidad funcione 4-5 minutos y reevalúe antes de llamar al servicio técnico.



Llamas amarillas
Llamar al servicio
técnico



Puntas amarillas
en conos
exteriores



Llamas azules claras
normales para el gas
natural

En caso de corte de energía

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

- Tenga mucho cuidado si enciende los quemadores de la placa de cocción durante un corte de energía. Mantenga las manos alejadas de las llamas usando fósforos de chimenea o encendedor de parrilla con varita extendida.

Durante un corte de energía, el encendido electrónico no funcionará. Pueden funcionar si se encienden manualmente.

Instrucciones:

1. Con la perilla en la posición "OFF", encienda un fósforo o encendedor y mantenga la llama cerca de los puertos (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador) debajo de la tapa del quemador. Mantenga la mano alejada del camino de las llamas.
2. Gire la perilla a la posición de "LIGHT".
3. Una vez encendido, retire el fósforo/encendedor y ajuste la perilla a la posición deseada.

El quemador seguirá funcionando normalmente hasta que se apague.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO Y MONÓXIDO DE CARBONO

- 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.
- Nunca cubra las ranuras, agujeros o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará el flujo de aire del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono.
- 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.
- Las rejillas de la placa de cocción dirigen el aire ventilado lejos de las paredes y los gabinetes. No opere el horno sin las rejillas de la placa de cocción en su lugar.

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

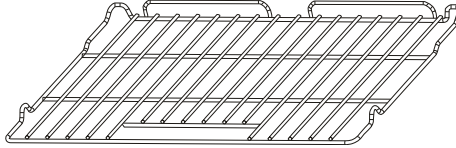
- Siempre use agarraderas de ollas o guantes de horno cuando use el horno. Use únicamente soportes secos para ollas. Los soportes de olla húmedos o mojados en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que la agarredera de la olla toque los quemadores del horno. No use una toalla u otro paño voluminoso.
- El horno se ventila por la parte posterior de la placa de cocción. Cuando el horno está en uso, esta área puede calentarse mucho. No bloquee ni cubra la ventilación del horno.

NOTA

1. Cuando se utiliza el horno por primera vez, la presencia de un olor distintivo es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.
2. 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.
3. Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como la moldura de la puerta o el panel de control. Puede aparecer vapor o humedad en la ventilación del horno; esto es normal.
4. No deje la puerta abierta más tiempo del necesario.
5. Los diversos modos de horneado tienen un límite de tiempo de 12 horas, después del cual el control finalizará automáticamente el modo de horneado. El modo asado tiene un límite de tiempo de 2 horas. Si lo desea, estos modos se pueden reiniciar después de que expire el límite de tiempo.
6. Para atrapar goteos/derrames, coloque una bandeja para galletas en una rejilla separada debajo de la comida.
7. A altitudes superiores a los 3000 pies, es posible que las recetas deban ajustarse para lograr resultados óptimos. Consulte al USDA u otra fuente confiable para conocer las alteraciones de recetas recomendadas para hornear a gran altura.

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, se puede colocar una aplicación delgada de aceite vegetal a los bordes de la rejilla usando la esquina de una toalla de papel para reducir la fricción. Coloque aceite vegetal y luego limpie cualquier exceso antes de usar.



Retirar/insertar las rejillas

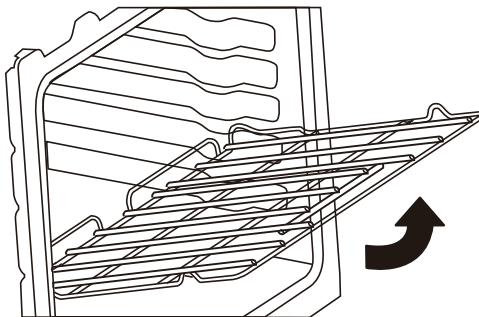
⚠ PRECAUCIÓN

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, no permita que la agarradera de la olla entre en contacto con las superficies calientes del horno.

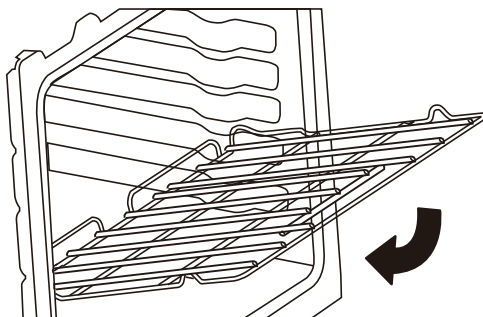
Para retirar la rejilla: Las rejillas están diseñadas para detenerse antes de salir completamente del horno para reducir el riesgo de que se caigan o se derramen alimentos. Retire la rejilla.

1. Retire todos los alimentos y utensilios de la rejilla
2. Agarre firmemente por ambos lados
3. Tire 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



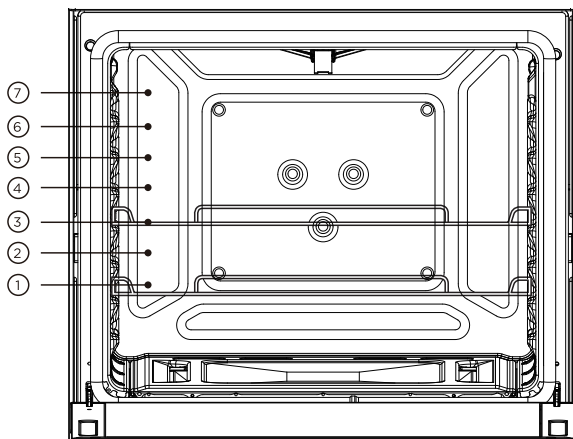
Inserción de la rejilla: La rejilla puede instalarse en una sola dirección. Para insertar la rejilla:

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

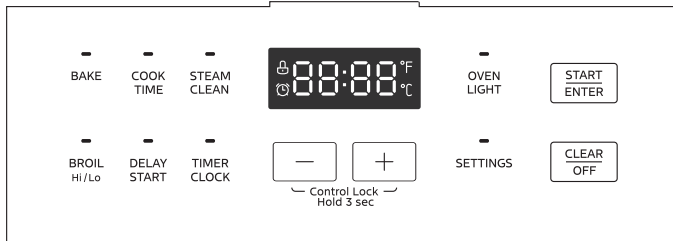
Para un mejor rendimiento, ajuste la rejilla para que la comida se coloque en el centro del horno. Para la mayoría de los alimentos, esta será la posición #4 de la rejilla. Para alimentos más grandes como asados y pavo, mueva la posición de la rejilla hacia abajo a #3 o #2 para mantener la comida centrada en el horno. Cuando use varias rejillas simultáneamente, intente espaciar la comida alrededor del centro del horno (posición de rejilla #3 y #5 para dos rejillas). La cocción a la parrilla funciona mejor con la comida cerca del quemador para asar a la parrilla, generalmente en la posición #6 o #7 de la rejilla.



Revisión de los controles

Todas las cocinas Midea están provistas de controles táctiles intuitivos para ayudarlo a aprovechar fácilmente las características disponibles en su horno.

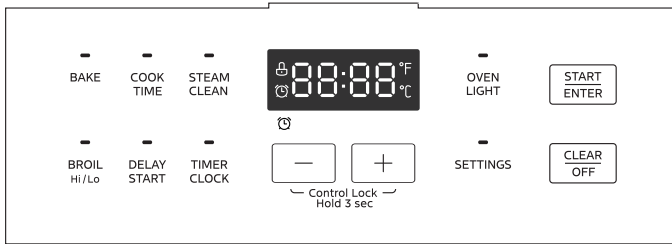
Interfaz del usuario de control



1. Botón CLEAR/OFF - cancele inmediatamente cualquier operación del horno.
2. Pantalla: comunica información al usuario, como la hora del día, la temperatura del horno y el modo de cocción.
3. Botón START/ENTER - inicia el funcionamiento del horno seleccionado o selecciona una opción disponible.
4. Operaciones del horno: seleccione entre los modos de operación disponibles para realizar la tarea deseada. Algunos modos, como COOK TIME y DELAY, solo pueden usarse junto con otros modos. Consulte las instrucciones específicas del modo en este manual para obtener más detalles.
5. Funciones auxiliares: funciones útiles que no están específicamente asociadas con el funcionamiento del horno, como TIMER CLOCK - CONTROL LOCK y SETTINGS

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

PANTALLA



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

Antes de usar este producto 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 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 de 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 en 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.

AJUSTAR EL 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. La configuración de la escala de temperatura predeterminada para el horno está configurada en 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 Horneear, 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 aceptarla. 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 Horneear, 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 de 9 a 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 panadería.

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 "INICIO", 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.

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 cocción 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. Pulse 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.
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

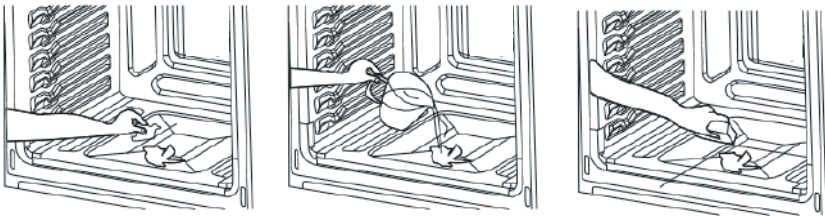
⚠ PRECAUCIÓN

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 a vapor: no abra la puerta hasta que el ciclo de limpieza a vapor se haya completado por completo.
 9. Después de que se complete el ciclo de limpieza a vapor, absorba el agua restante del fondo del horno y limpie las superficies dentro del horno con una esponja o paño suave, húmedo 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.

- Una vez finalizado el "COOK TIME" seleccionado, aparecerá un único corchete "]"".
- 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:

- 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 "]"".
- Presione rápidamente el botón "SETTINGS" tres veces.
- Presione dos veces el botón "+" para seleccionar "SAbt".
- Pulse el botón "START/ENTER" para confirmarlo.
- Presione el botón "-" para seleccionar "OFF".
- Pulse el botón "START/ENTER" para confirmar
- Pulse el botón "CLEAR/OFF" para salir. Aparecerá el reloj.

NOTA

- 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 función de botones:

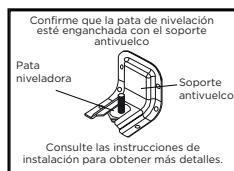
Texto del botón en la UI	Función durante el modo sábado
Pulse una vez la tecla "BAKE".	Hornear a 200(° F)
pulse el botón "BAKE" dos veces.	Hornear a 250(° F)
pulse el botón "BAKE" tres veces.	Hornear a 300(° F)
pulse el botón "BAKE" 4 veces.	Hornear a 350(° F)
pulse el botón "BAKE" cinco veces	Hornear 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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

1. Si la cocina se mueve para limpieza, mantenimiento o por cualquier otro motivo, confirme que el dispositivo antivuelco esté enganchado según las instrucciones de instalación.
2. Un niño o un adulto puede caerse sobre la cocina y morir.
3. No cumplir con estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Bloqueo de control

Si lo desea, el control del horno se puede desactivar durante la limpieza manteniendo pulsado el botón Durante 3 segundos. Vuelva a habilitar los controles manteniendo pulsado el botón Durante 3 segundos.

Quemadores

PRECAUCIÓN

RIESGOS DE QUEMADURAS E INHALACIÓN

- 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.
- 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. Siga estas instrucciones para obtener los mejores resultados:

Instrucciones:

1. Asegúrese de que la placa de cocción, incluidas las rejillas y los quemadores, esté completamente fría.
2. Retire las rejillas del quemador y reserve.
3. Limpie los quemadores uno a la vez para evitar mezclar las ubicaciones de los quemadores y/o las tapas de los mismos. Consulte las instrucciones detalladas para la limpieza de los quemadores de la placa de cocción a continuación. Con los quemadores retirados, evite que se limpien los residuos dentro de las aberturas de los quemadores en la placa de cocción. Limpie con cuidado cualquier residuo de las aberturas interiores del quemador en la placa de cocción con una toalla de papel

seca, asegurándose de no empujar ningún residuo, agua o material de limpieza hacia el orificio de latón.

4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable de uso general. Siga las instrucciones proporcionadas con el compuesto de limpieza. Frote en la dirección del acabado cepillado. Repita según sea necesario para eliminar toda la suciedad. Seque bien para evitar la corrosión y las marcas de agua.
5. Limpie las superficies esmaltadas y alrededor de las bases de los quemadores con un limpiador de cocina de uso general. Siga las instrucciones proporcionadas con el limpiador. Repita según sea necesario para eliminar toda la suciedad. Seque bien para evitar la corrosión y las marcas de agua.
6. Lave la plancha y las rejillas a mano con agua tibia y jabón. Para evitar la corrosión, no lo sumerja en agua. No lo lave en el lavavajillas. Para suciedades difíciles, se puede usar una almohadilla limpiadora de plástico o un cepillo de nylon rígido.

Quemadores de la placa de cocción:

⚠ PRECAUCIÓN

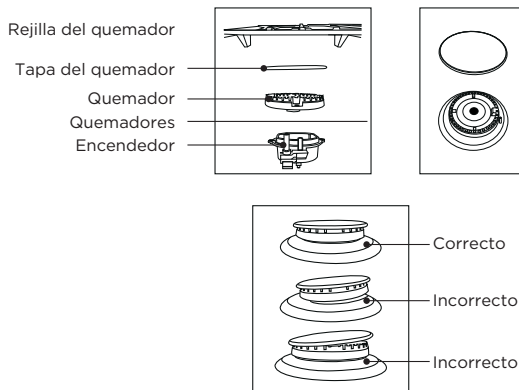
RIESGOS DE QUEMADURAS E INHALACIÓN

- Siga las instrucciones cuidadosamente para asegurarse de que los quemadores estén ubicados y ensamblados correctamente para una combustión adecuada.

Limpie los quemadores uno a la vez para evitar mezclar las ubicaciones de los quemadores y/o las tapas de los mismos.

Instrucciones:

1. Retire la tapa del quemador y lávela con agua tibia y jabón. No lo lave en el lavavajillas. Para suciedades difíciles, se puede usar una almohadilla limpiadora de plástico o un cepillo de nylon rígido. Secar bien.
2. Retire el quemador de la placa de cocción. Elimine cualquier residuo que se encuentre dentro del quemador. Lavar con agua tibia y jabón. No lo lave en el lavavajillas. Para suciedades difíciles, se puede usar una almohadilla limpiadora de plástico o un cepillo de nylon rígido. Compruebe que no queden residuos dentro de los puertos del quemador (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador). Secar bien.
3. Vuelva a colocar el quemador y las tapas del quemador en la placa de cocción en los lugares correctos y en la orientación correcta. Vea las imágenes a continuación para un montaje y alineación adecuados.



Panel de control

PRECAUCIÓN

Peligro de descarga eléctrica

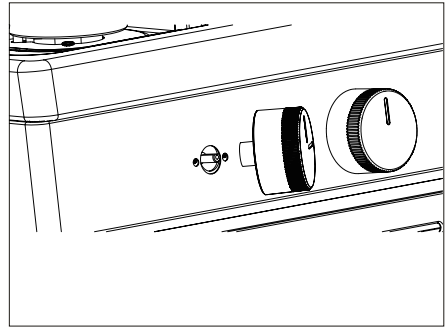
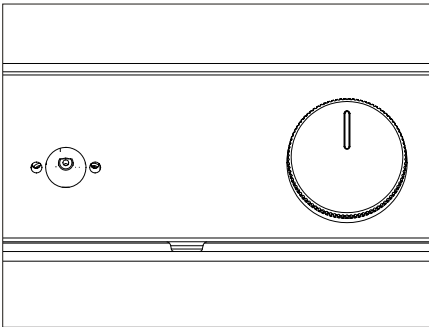
- No use cantidades excesivas de agua o limpiadores para limpiar las áreas de las perillas. Si la humedad penetra por las aberturas detrás de las perillas, existe la posibilidad de que se produzcan descargas eléctricas.
- Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las perillas.

NOTA

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 apenas húmedo y no abrasivo con 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. 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 un poco.

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 apenas húmedo y no abrasivo con agua y jabón suave para eliminar los derrames ligeros. Siga las instrucciones de LIMPIEZA A VAPOR en "Funcionamiento del horno" para eliminar la suciedad moderada.

Luz 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 utiliza una bombilla de electrodoméstico estándar de 40 W (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

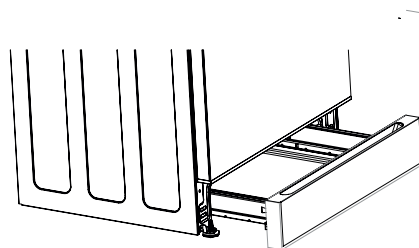
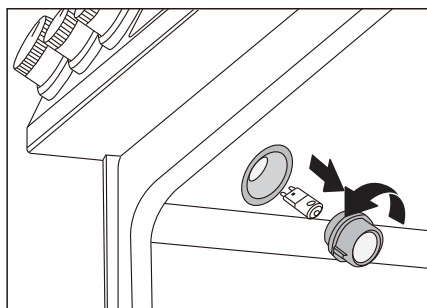
1. Desconecte el suministro de energía.
2. Gire la cubierta de vidrio hacia la izquierda para retirarla.
3. Saque la bombilla directamente del casquillo.
4. Reemplace la bombilla empujando hacia adentro, luego vuelva a insertar la cubierta de vidrio hacia la derecha.
5. Vuelva a conectar la energía.

Durante la instalación, el mantenimiento y la nivelación, puede ser más fácil realizar el trabajo necesario si se retira el cajón. Esto hace que el electrodoméstico sea más ligero y se mejora la visibilidad del soporte antivuelco.

Para retirarla, extienda completamente el cajón, levante la parte frontal para desacoplar los rieles y tire hacia afuera.

Para volver a instalarlo, alinee los rieles de la cocina con el cajón y empujelo hacia atrás.

Abra y cierre el cajón para asegurarse de que los rieles deslizantes funcionen correctamente.



⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO

- Para mantener el sellado adecuado de la puerta durante las operaciones de horneado y autolimpieza, no frote ni limpie los burletes de la puerta. Presenta una resistencia a la abrasión muy baja.
- Si los burletes se desgastan, deshilachan o dañan de alguna manera, comuníquese con un proveedor de servicio técnico calificado para su reparación.
- Si se retira la puerta, confirme que la puerta funciona correctamente y que se sella correctamente cuando se vuelve a instalar. Si el burlete de la puerta no se sella por completo, el calor que se escapa por las puertas podría incendiar los gabinetes.

● NOTA

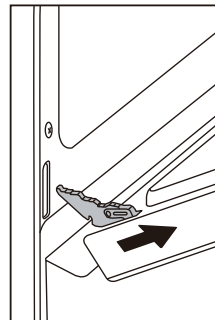
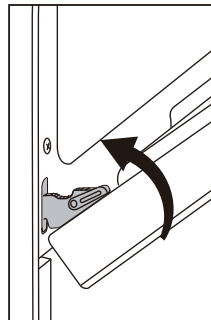
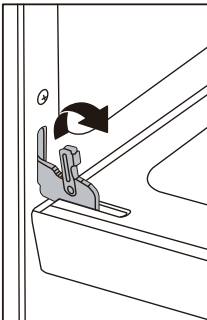
PARA PRESERVAR LA APARIENCIA

- Para evitar rayas en el vidrio interno de la puerta, no permita que el exceso de agua o el limpiador en aerosol entren en los orificios o ranuras de la puerta.
- No use estropajos, limpiadores abrasivos, productos químicos líquidos fuertes, lana de acero ni limpiadores de hornos, ya que pueden dañar el acabado de la puerta.

Limpie la puerta con la frecuencia que desee para eliminar el polvo, las salpicaduras y las huellas dactilares. Limpie las superficies de las puertas con un paño apenas húmedo y no abrasivo con agua y jabón suave. Los residuos quemados en el vidrio de la puerta interior se pueden limpiar con un compuesto de limpieza de vidrio y/o un raspador de cuchilla de afeitado. Las partes esmaltadas del interior de la puerta se pueden limpiar con agua con jabón y una esponja no abrasiva. Se puede utilizar limpiador de vidrios en el vidrio de la puerta para eliminar las rayas. El limpiador de acero inoxidable se puede utilizar en el metal expuesto para eliminar las rayas.

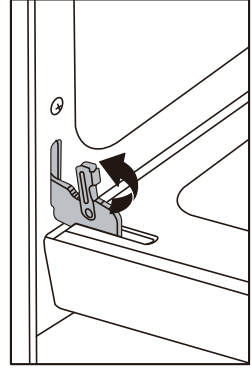
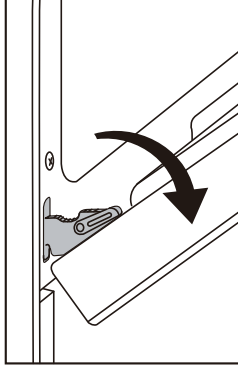
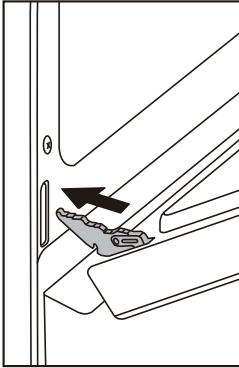
La puerta se puede quitar para facilitar la limpieza, el mantenimiento o la instalación:

1. Abrir la puerta por completo
2. En cada bisagra de la puerta, baje el mecanismo de bloqueo para que se enganche con la puerta cuando se gire la puerta para cerrarla.
3. Una vez que ambos mecanismos de bloqueo estén activados, continúe girando la puerta hasta que esté a 2-3 pulgadas de estar completamente cerrada.
4. Agarre la puerta firmemente por los lados y levante la puerta hacia arriba y hacia afuera de la cara del horno. No levante la puerta por la manija de la puerta para reducir el riesgo de que se rompa el vidrio de la puerta



Reinstalación de la puerta:

1. Sosteniendo la puerta por los lados, alinee la puerta para que las bisagras vuelvan a deslizarse en las aberturas.
2. Gire la puerta hasta que esté a 2-3 pulgadas de estar completamente cerrada, permita que la puerta caiga en las muescas de las bisagras.
3. Gire la puerta hacia afuera hasta que esté completamente abierta.
4. Voltee el mecanismo de bloqueo de la bisagra hacia arriba y lejos de la puerta.
5. Compruebe la correcta apertura y el cierre de la puerta.
6. Si la puerta no funciona correctamente, vuelva a activar los mecanismos de bloqueo, retire la puerta y vuelva a intentar la instalación.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Midea se compromete a proporcionarle un electrodoméstico de calidad que funcione como se espera.

Si encuentra algo que no funciona como esperaba, consulte la tabla a continuación para obtener consejos y sugerencias útiles que podrían ahorrarle el tiempo y los gastos de llamar para la reparación.

Quemadores

Problema	Posible causa
Los quemadores no encienden	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.
	Si la pantalla del panel de control está funcionando, compruebe lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• La válvula de cierre de gas está en la posición de ENCENDIDO y el suministro de gas a la casa no está cerrado.• Los quemadores y las tapas de los quemadores están colocados correctamente en la placa de cocción.• Los puertos del quemador (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador) no están obstruidos.• Los encendedores están limpios, secos y chispean hacia los quemadores.
No se mantiene el hervor o no se cocina lo suficientemente rápido	Utensilios de cocina inadecuados: use solo sartenes con superficie plana y que coincidan con el diámetro del quemador de la placa de cocción seleccionado. Ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde de la olla.
	Las ollas y sartenes grandes pueden perder mucho calor desde la parte superior: cubra la sartén con una tapa para retener mejor el calor.
Las llamas alrededor de los quemadores no son uniformes,	Asegúrese de que la tapa del quemador esté asentada correctamente en el quemador y que los puertos (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador) no estén obstruidos
La placa de cocción está descolorida	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.

Horno

Problema	Posible causa
Fuerte olor a "quemado" o "aceitoso" cuando se usa un horno nuevo	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.
Se oye un chasquido cuando el horno está en funcionamiento	El quemador del horno se enciende y apaga para mantener la temperatura del horno seleccionada. Cuando el quemador se enciende, el encendido por chispa eléctrica se puede escuchar periódicamente. Es normal que la chispa dure solo unos segundos, seguida del sonido del quemador encendiéndose.
El control está oscuro y no responde	Si la pantalla del panel de control muestra solo "J" o "J" [, el control está en modo Sabbath. Consulte esa sección para saber cómo utilizar el control y cómo salir del modo Sabbath.
El control está activado pero no responde	Compruebe que no se haya activado el "BLOQUEO DE CONTROL".
	Apagar y volver a encender la caja de interruptores generalmente puede restablecer el control del horno y resolver problemas de respuesta.
La puerta no se cierra correctamente	La puerta no está instalada correctamente. Consulte las instrucciones para retirar y reinstalar el cajón en la sección "Limpieza y mantenimiento".
El cajón no se cierra correctamente	El cajón se ha salido de los rieles deslizantes. Consulte las instrucciones para retirar y reinstalar el cajón en la sección "Limpieza y mantenimiento".
La comida no se hornea de manera uniforme: la parte superior se hace más rápido/más lento que la parte inferior	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".
	La receta puede funcionar mejor en una posición de rejilla diferente. Intente colocar la comida en una posición de rejilla más abajo para dorar la parte inferior. Intente mover la comida en una posición de rejilla más arriba para dorar la parte superior.

Problema	Posible causa
La luz del horno no funciona	<p>La luz del horno se puede haber quemado. Siga las instrucciones en "Limpieza y mantenimiento"</p> <p>Si la pantalla también muestra "]" o "[", entonces la configuración del modo Sabbath debe estar desactivada.</p>
El aire caliente proviene de las aberturas en la parte posterior de la placa de cocción	<p>Esto es normal: el horno ventila el aire caliente de las aberturas de la parte posterior de la placa de cocción.</p>
El humo o el vapor proviene de las aberturas en la parte posterior de la placa de cocción	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Condensación en el vidrio de la puerta	<p>Esto es normal. La condensación se evaporará a medida que el horno se caliente.</p>
Aparecerá la "E" y un número en la pantalla	<p>Este es un código de error. Pulse "CLEAR/OFF" para borrar la pantalla y dejar de emitir sonidos. 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.</p>

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 man tenimiento 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 devolvemos 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 ESTRICTA, 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

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)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). 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 a que sus datos personales sean procesados con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

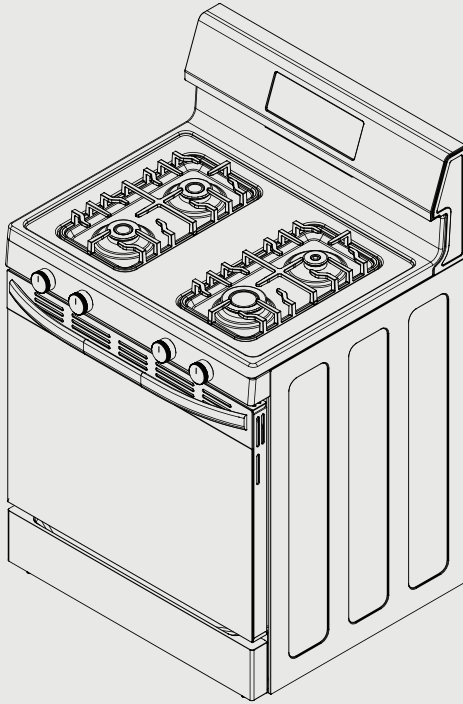


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 Todos los derechos reservados



GAMME DE GAZ



MANUEL DE L'UTILISATEUR

MGR30S2AST/MGR30S2AWW/MGR30S2ABB

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-15
INSTRUCTIONS D'UTILISATION -----	FR-16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN -----	FR-36
DÉPANNAGE -----	FR-42
GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS -----	FR-45
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE -----	FR-48
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES -----	FR-49

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **AVERTISSEMENT : ATTENTION :** si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions données par ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles voire la mort.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez pas d'allumer un appareil.
 - Ne touchez aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez pas de téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur professionnel agréé de systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVC) ou l'équivalent, par une agence d'entretien ou par le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance.







- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

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, il faut 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 la présence de dangers pour la vie et la santé des personnes en raison du 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 !

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser cet appareil ! Le non-respect de ces instructions pourra entraîner un incendie, une électrocution, des blessures graves, voire la mort. Il revient au propriétaire de s'assurer que toute personne utilisant l'appareil sait comment procéder en toute sécurité.

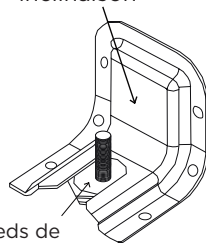
⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE BASCULEMENT

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la gamme et être tué. Vérifier que la console anti-basculement a été correctement installée et engagé 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.



Console anti-inclinaison



Pieds de nivellement

- 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.
- Si la gamme est mise hors service, 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..
- 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 nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- NE PAS utiliser de nettoyeurs pour four. Aucun nettoyeur pour four commercial ou revêtement protecteur de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé sur aucune partie de cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion à l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures corporelles ou un fonctionnement involontaire.
- Cet appareil nécessite une connexion à une source électrique mise à la terre à 3 broches, 120 VAC, 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 C22.1-02.

- 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

SÉCURITÉ DU GAZ

- Demandez à l'agent d'installation de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de gaz.

▲ AVERTISSEMENT

Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four, ou encore une étagère entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air à travers le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

- Cet appareil est conçu depuis l'usine pour une utilisation avec du gaz naturel. Il peut être modifié pour être utilisé avec du LP (propane). La modification doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'agence en charge de la modification assume les responsabilités y afférentes.

UTILISATION GÉNÉRALE

- Ne stockez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans un tiroir de rangement ou sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci, y compris le

papier, le plastique, les maniques, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures ou les produits chimiques de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

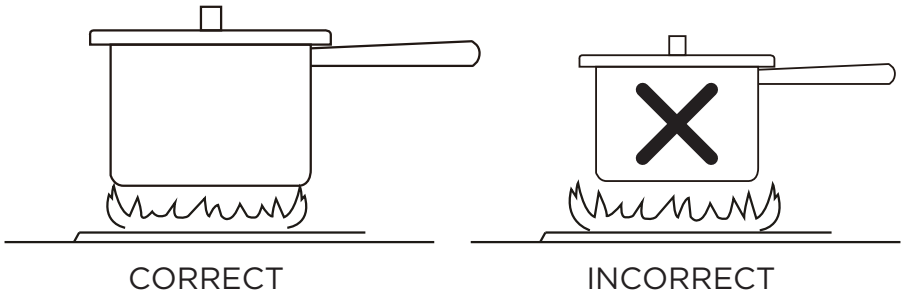
N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer dans ou sur la cuisinière ou à interagir avec elle.
- 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. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un dispositif de travail ou tout autre dispositif de rechange qui pourrait bloquer l'air vers le brûleur ou causer un risque d'incendie ou d'échappement du monoxyde de carbone.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUES LIÉS AUX SURFACES DE CUISSON

- 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.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un incendie.
- 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.
- Les flammes qui débordent le bord de l'ustensile de cuisine présentent un risque de brûlure. Réglez les commandes du brûleur de sorte que les flammes ne dépassent pas le bord de la casserole.



- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être tournée vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur l'avant du support ou sur les brûleurs de la table de cuisson adjacents.
- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON, LES GRILLES OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS** - La zone de la table de cuisson peut être chaude même en l'absence de la flamme. Les zones proches des brûleurs de la table de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface de cuisson, à moins qu'elle ait suffisamment refroidi. Parmi ces zones figurent la table de cuisson, les grilles et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Utilisez une casserole de taille appropriée. Cet appareil est équipé de brûleurs de table de cuisson de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'ensemble du brûleur et de la flamme. L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés expose une partie de la flamme au

contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

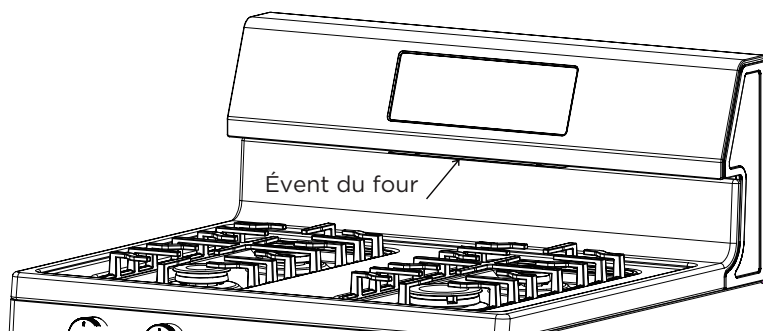
- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, se baisser et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
- Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous cuisinez des plats flambés (c.-à-d. les crêpes Suzette, les cherries Jubilee, le steak au poivre flambé).
- L'huile 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.
- N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager le tuyau de gaz qui alimente les brûleurs de surface, ce qui peut entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.

▲ 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.
- 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, utilisez une manique pour toucher les surfaces chaudes.
- 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.
- Ne pas obstruer les événements du four ou toute autre fente ou ouverture de l'appareil.



- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DU FOUR OU SES SURFACES INTÉRIEURES**
 - Les brûleurs et les surfaces du four peuvent être chauds même en l'absence de la flamme. Les surfaces intérieures d'un four deviennent

suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs du four ou ses surfaces intérieures, à moins qu'ils aient suffisamment refroidi. 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.

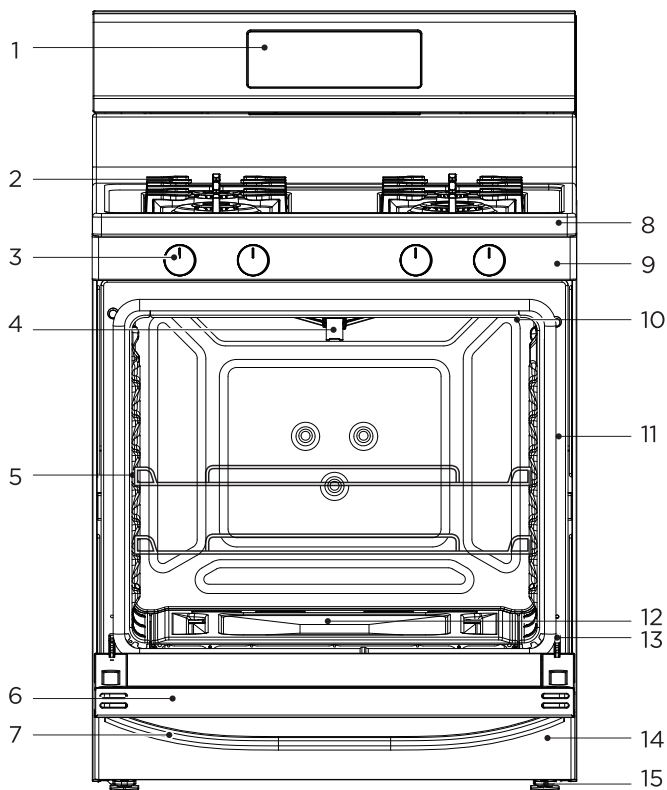
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte fermée et couper l'alimentation de la boîte à fusibles ou du disjoncteur. Attendre que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Préparations pour la première utilisation.

Aperçu de la cuisinière :



- | | | |
|---|------------------------|---|
| 1. Contrôle du four | 6. Porte | 11. Joint de porte |
| 2. Grille | 7. Poignée de la porte | 12. Fond du four |
| 3. Boutons de commande de la table de cuisson | 8. Surface de cuisson | 13. Charnière de porte (de chaque côté) |
| 4. Brûleur de grill | 9. Panneau de Contrôle | 14. Tiroir d'entreposage |
| 5. Positions de l'étagère | 10. Lumière du four | 15. Pieds de nivellement (avant et arrière) |

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Fonctionnement de la surface de cuisson

AVERTISSEMENT

INCENDIE, DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Éteuffer le feu ou la flamme avec un couvercle ou un plateau métallique bien ajusté. Ne jamais transporter une casserole enflammée.
- N'utilisez jamais la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil 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.
- Les brûleurs et les caches de brûleur doivent être positionnés et alignés correctement sur la table de cuisson pour une combustion appropriée. Voir la section « Assemblage du brûleur » sous « Fonctionnement de la table de cuisson » pour plus de détails sur le positionnement et le montage.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un incendie.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque vous portez des vêtements amples ou suspendus.
- Ne pas placer d'éléments susceptibles de fondre ou de brûler sur la surface de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

MISE EN GARDE

RISQUES DE BRÛLURE, DE COUPURE, DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Pour minimiser les risques de brûlure et maximiser l'efficacité de la cuisson, sélectionnez les ustensiles de cuisine et ajustez les brûleurs de sorte que les flammes ne dépassent pas le bord de la casserole.
- Jusqu'à ce que la table de cuisson et les grilles aient complètement refroidi après utilisation, la surface peut encore être chaude et provoquer des brûlures même après l'arrêt du brûleur.
- Pour éviter les brûlures de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.

REMARQUE

PRÉVENIR LES DOMMAGES

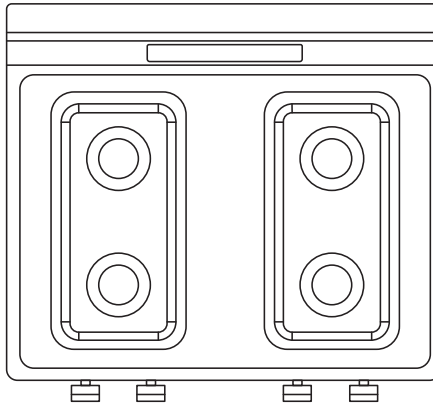
- Ne pas laisser les batteries de cuisine bouillir à sec ou surchauffer.
- Ne pas faire cuire les aliments emballés dans du papier aluminium directement sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la surface de cuisson.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

Types de brûleurs de table de cuisson

Les cuisinières Midea sont fournies avec 4 brûleurs de table de cuisson. Certains modèles peuvent inclure des brûleurs avec plusieurs anneaux pour une plus grande flexibilité de cuisson. Voir les schémas ci-dessous. (Les images ne représentent pas toutes les configurations possibles.) Voir la section « Brûleurs de table de cuisson » sous « Nettoyage et entretien » pour la position et l'alignement corrects des brûleurs.

REMARQUE

Des brûleurs plus puissants sont fournis pour une cuisson à température plus élevée ou de plus courte durée, comme l'ébullition, la grillade et la friture à la poêle. Des brûleurs à faible puissance sont fournis pour une cuisson à plus basse température ou de plus longue durée, comme le chocolat mijoté ou fondu.

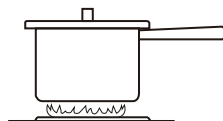
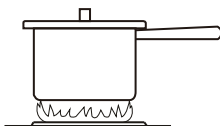
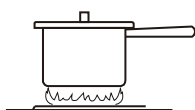


Choix de la taille de la casserole/du brûleur

Pour minimiser les risques de brûlure et maximiser l'efficacité de la cuisson, sélectionnez les ustensiles de cuisine et ajustez les brûleurs de sorte que les flammes ne dépassent pas le bord de la casserole. Voir les indications ci-dessous

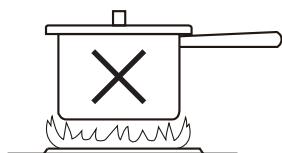
Sélection correcte :

Petite poêle sur petit brûleur Grande poêle sur grand brûleur Grande poêle sur petit brûleur

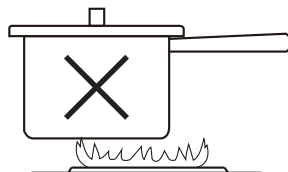


Sélection incorrecte :

Petite poêle sur grand brûleur



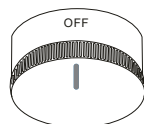
Poêle excentrée sur le brûleur



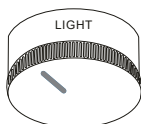
Contrôler les brûleurs de la table de cuisson

Pour allumer un brûleur de la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande et tournez à gauche (dans le sens antihoraire) en position « LIGHT ». Le gaz s'écoule et les allumeurs de tous les brûleurs commenceront à étinceler. La petite icône au-dessus du bouton de commande indique l'emplacement du brûleur contrôlé. Les différents réglages (de OFF à HI) sont situés sur le bouton proprement dit. Après l'allumage du brûleur, ajustez le réglage de la chaleur selon vos besoins en alignant le niveau de puissance du bouton sur le repère du panneau de commande. La plupart des chefs vous conseilleront d'observer la flamme, pas le bouton, tout en ajustant le réglage du brûleur. Pour éteindre un brûleur, tournez simplement le bouton de commande vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) sur la position OFF.

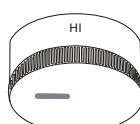
Icône sur le panneau de commande indiquant le brûleur contrôlé par le bouton



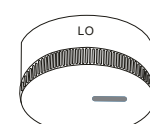
La commande du brûleur est sur « OFF »



La commande du brûleur est sur « LIGHT »



La commande du brûleur est sur « HI »



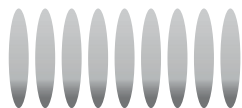
La commande du brûleur est sur « LO »

Caractéristiques de la flamme

Gaz naturel : Les flammes du brûleur doivent être bleu tendre et stables, sans pointes jaunes, ni bruit excessif, ni vacillement. (Un scintillement jaune occasionnel est acceptable.)

Gaz LP (c.-à-d. propane) : Les flammes du brûleur doivent être de couleur bleue, avec un peu de jaune sur le bord extérieur.

Si les flammes sont complètement ou principalement jaunes, ne s'allument pas uniformément autour du brûleur ou sont accompagnées d'un bruit excessif ou d'un vacillement, contactez un fournisseur de services qualifié pour les réparations. Une certaine traînée jaune est normale lors du premier allumage. Laissez l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes et réévaluez-le avant d'appeler un réparateur.



Flamme jaune :
appelez un
réparateur



Pointes jaunes
sur les cônes
extérieurs



Flammes bleu tendre :
normal pour le gaz
naturel

En cas de panne de courant

MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

- Faites preuve d'une extrême prudence si vous allumez des brûleurs de la table de cuisson pendant une panne de courant. Gardez vos mains à l'écart des flammes en utilisant des allumettes de cheminée ou un allume-feu avec une baguette allongée.

Pendant une panne de courant, l'utilisation électronique n'est pas possible. peuvent être utilisés s'ils sont allumés manuellement.

Instructions :

- Avec le bouton en position « OFF », allumez une allumette ou un briquet et maintenez la flamme près des orifices (ouvertures autour du périmètre du haut du brûleur) sous le chapeau du brûleur. Gardez la main éloignée de la zone des flammes.
- Tournez le bouton sur la position « LIGHT ».
- Une fois le brûleur allumé, retirez l'allumette/le briquet et ajustez le bouton à la position souhaitée.
Le brûleur continue de fonctionner normalement jusqu'à ce qu'il soit éteint.

Fonctionnement du four

AVERTISSEMENT

INCENDIE, DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- 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.
- Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four, ou encore une étagère entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air à travers le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.
- 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.
- Les grilles de cuisson dirigent l'air ventilé loin des murs et des armoires. Évitez de faire fonctionner le four sans grilles de cuisson en place.

MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

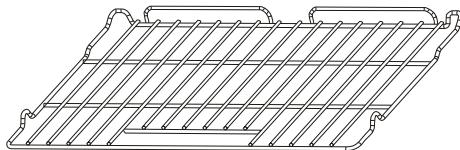
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Utiliser seulement des porte-pots secs. Les supports de pots humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le manique toucher les brûleurs du four. Ne pas utiliser de serviette ou d'autre chiffon encombrant.
- Cette zone est ventilé le long de l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four est utilisé, cette zone peut devenir très chaude. Ne pas bloquer et ne pas couvrir l'évent du four.

REMARQUE

1. Lors de la première utilisation du four, la présence d'une odeur particulière est normale. S'assurer que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.
2. 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.
3. Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant tout processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme la garniture de porte ou le panneau de commande. De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître au niveau de l'évent du four - c'est normal.
4. Ne pas laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
5. Les différents modes de cuisson ont une limite de 12 heures, après quoi la commande mettra automatiquement fin au mode de cuisson. Le mode Gril a une limite de 2 heures. Si vous le souhaitez, ces modes peuvent être redémarrés après l'expiration du délai.
6. Pour recueillir les gouttes/déversements, placez une plaque à pâtisserie sur une grille séparée sous la casserole.
7. Lorsque vous vous trouvez à des altitudes supérieures à 3 000 pieds, il peut être nécessaire d'ajuster les recettes pour obtenir des résultats optimaux. Consultez l'USDA ou une autre source fiable pour les modifications de recette recommandées pour la cuisson en haute altitude.

Grilles du four :

Les étagères plates: Polyvalente et discrète, chaque gamme est fournie avec un ou plusieurs étagères plates pour four. Les étagères plates coulissent 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 grilles ne se déplacent pas facilement, une fine couche d'huile végétale peut être appliquée sur les bords de la grille à l'aide du coin d'une serviette en papier afin de réduire les frottements. Appliquez de l'huile végétale puis essuyez tout excès avant utilisation.



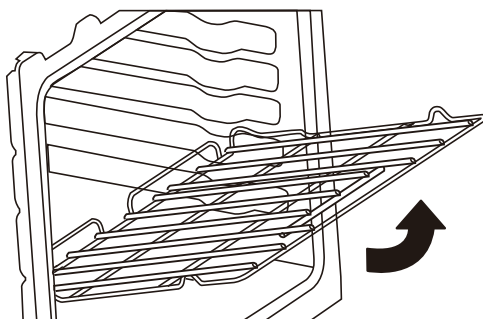
Retrait/Insertion des grilles

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, ne laissez pas le manique entrer en contact avec les surfaces chaudes du four.

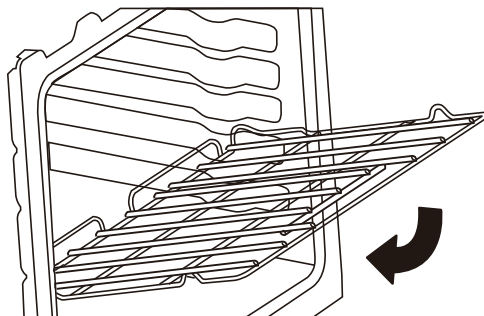
Retrait de l'étagère : Les étagères sont conçues pour s'arrêter avant de sortir complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de déversement d'aliments. Pour retirer le étagères :

1. Retirez tous les aliments et ustensiles de la grille
2. Saisissez fermement des deux côtés
3. Tirez la grille jusqu'à la butée
4. Soulevez la partie avant de la grille et continuez à tirer vers l'extérieur



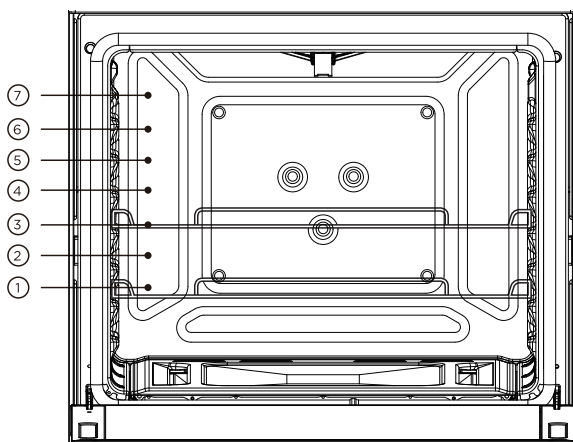
Insertion de l'étagère : L'étagère ne peut être installée que dans un seul sens. Pour insérer l'étagère :

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

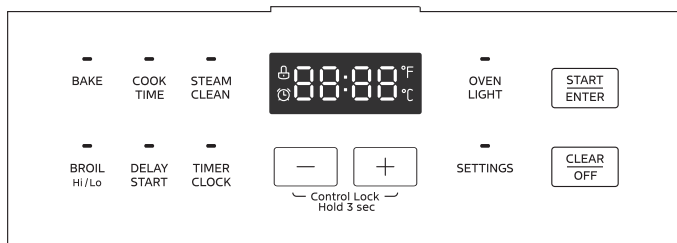
Pour de meilleures performances, ajustez l'étagère de sorte que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, il s'agira de la position 4 de la grille. Pour les aliments plus volumineux comme les rôtis et les dindes, déplacez la grille vers le bas en position 3 ou 2 pour que les aliments restent centrés dans le four. Lorsque vous utilisez plusieurs grilles simultanément, essayez d'espacer les aliments autour du centre du four (positions 3 et 5 pour deux grilles). La cuisson au gril donne de meilleurs résultats lorsque les aliments sont placés près du brûleur du gril - généralement en position 6 ou 7 de la grille.



Vérification des commandes

Toutes les cuisinières Midea sont dotées de commandes tactiles intuitives pour vous aider à tirer facilement parti des fonctionnalités disponibles sur votre four.

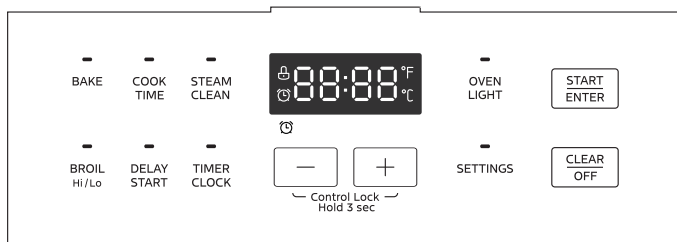
Interface utilisateur des commandes



1. Touche CLEAR/OFF - annule immédiatement toute opération du four.
2. Affichage - communique des informations à l'utilisateur, telles que l'heure, la température du four et le mode de cuisson.
3. Touche START/ENTER - lance le fonctionnement du four sélectionné ou sélectionne une option disponible.
4. Commandes du four - sélectionnez parmi les modes de fonctionnement disponibles pour effectuer la tâche souhaitée. Certains modes, tels que COOK TIME et DELAY, ne peuvent être utilisés qu'en combinaison avec d'autres modes. Voir les instructions spécifiques au mode dans ce manuel pour plus de détails.
5. Fonctionnalités auxiliaires - Fonctionnalités utiles qui ne sont pas spécifiquement associées au fonctionnement du four, telles que la TIMER/CLOCK, CONTROL LOCK, et SETTINGS.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

ÉCRAN D’AFFICHAGE



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

Avant la première utilisation de la cuisinière :

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.
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. CONTROL LOCK 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 vous n'appuyez pas sur la touche « START/ENTER » dans les 25 secondes qui suivent la pression sur une touche de fonction, l'écran commence à clignoter pendant 25 secondes, puis une tonalité de rappel retentit. 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.

RÉGLÉ 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. L'échelle de température par défaut du four est réglée 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. Appuyez sur la touche « SETTINGS » et sélectionnez les options dEG, appuyez sur la touche « START/ENTER » pour l'accepter. Appuyez ensuite 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. Appuyez sur la touche « SETTINGS » et sélectionnez les options dEG, appuyez 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 prend environ 9 à 10 minutes pour atteindre une température de 177 °C (350 °F). Des températures plus élevées nécessitent des temps de préchauffage plus longs.
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

Conçu pour les recettes de pâtisserie générales.

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. Appuyez 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 GRILLER.
3. La fonction de démarrage différé ne peut pas être réglée lorsque le réveil est en marche.
4. LE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ 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 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 » - régler d'abord la fonction « DELAY » (voir ci-dessus), puis régler « TEMPS DE CUISSON ».

1. Démarrer l'opération de BAKE normalement comme décrit ci-dessus.
2. Appuyer 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 » START 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.
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.

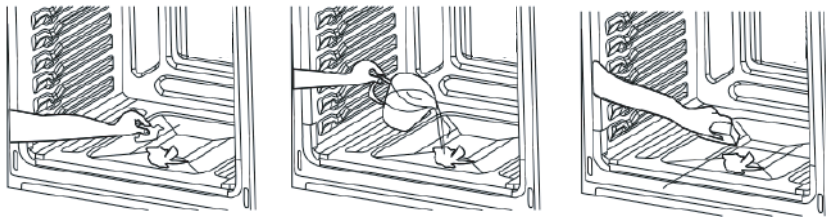
NETTOYAGE À LA VAPEUR

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 débris en excès avant de commencer le nettoyage à la vapeur. Grattez et retirez 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. Appuyez 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 - n'ouvrez pas 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, absorbez l'eau restante du fond du four et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon doux, humide 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 « Hot » 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. Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche « + » pour passer de « OFF » à « ON ».
5. Appuyez 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.

6. Une fois le « temps de cuisson » sélectionné écoulé, un simple crochet «] » s'affiche.
7. 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

1. 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.
2. Appuyez rapidement trois fois sur la touche « SETTINGS ».
3. Appuyez deux fois sur la touche « + » pour sélectionner « SABt ».
4. Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche « - » pour sélectionner « OFF ».
6. Appuyez sur la touche « START/ENTER » pour confirmer.
7. Appuyez sur la touche « CLEAR/OFF » pour quitter. L'horloge s'affiche.

REMARQUE

1. 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 des touches :

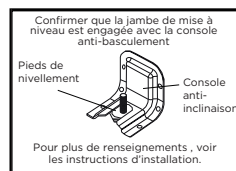
Texte du bouton sur UI	Fonctionnement pendant le mode sabbat
Appuyer une fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 200 °F
Appuyer deux fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 250 °F
Appuyer trois fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 300 °F
Appuyer quatre fois sur la touche « BAKE ».	Cuire à 350 °F
Appuyer cinq 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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

Risque de basculement

1. Si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, confirmez que le dispositif anti-basculement est engagé conformément aux instructions d'installation.
2. Un enfant ou un adulte peut faire basculer la gamme et être tué.
3. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Verrouillage des commandes

Si vous le souhaitez, la commande du four peut être désactivée pendant le nettoyage en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton pendant 3 secondes. Réactivez les commandes en maintenant à nouveau le bouton enfoncé pendant 3 secondes.

Surface de cuisson

MISE EN GARDE

RISQUES DE BRÛLURES ET D'INHALATION

- 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. 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. Suivez les instructions suivantes pour obtenir de meilleurs résultats :

Instructions :

1. Assurez-vous que la table de cuisson, y compris les grilles et les brûleurs, est complètement froide.
2. Retirez les grilles du brûleur et mettez-les de côté.
3. Nettoyez les brûleurs un par un pour éviter de mélanger les emplacements et/ou les caches des brûleurs. Voir les instructions détaillées pour le nettoyage des brûleurs de la table de cuisson ci-dessous. Lorsque les brûleurs sont retirés, évitez que des débris essuyés soient renvoyés à l'intérieur des ouvertures des brûleurs de la table de cuisson. Essuyez soigneusement les débris à l'intérieur des ouvertures des brûleurs de la table de cuisson à l'aide d'une serviette en papier sèche, en veillant à ne pas introduire de débris, d'eau ou de produit de nettoyage dans l'orifice en laiton.

- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant universel pour acier inoxydable. Suivez les instructions fournies avec le produit de nettoyage. Frottez dans le sens de la finition brossée. Répétez si nécessaire pour enlever toutes les salissures. Séchez soigneusement pour éviter la corrosion et les marques d'eau.
- Nettoyez les surfaces émaillées et autour des bases des brûleurs avec un nettoyant de cuisine à usage général. Suivez les instructions fournies avec le nettoyant. Répétez si nécessaire pour enlever toutes les salissures. Séchez soigneusement pour éviter la corrosion et les marques d'eau.
- Lavez la plaque et les grilles à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter la corrosion, ne les trempez pas dans l'eau. Évitez de laver au lave-vaisselle. Pour les salissures tenaces, un tampon à récurer en plastique ou une brosse en nylon rigide peuvent être utilisés.

Brûleurs de la table de cuisson :

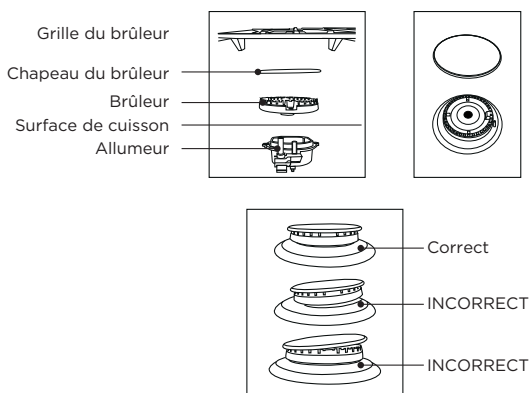
⚠ MISE EN GARDE

RISQUES DE BRÛLURES ET D'INHALATION

- Suivez scrupuleusement les instructions pour vous assurer que les brûleurs sont positionnés et assemblés correctement pour une combustion appropriée. Nettoyez les brûleurs un par un pour éviter de mélanger les emplacements et/ou les caches des brûleurs.

Instructions :

- Retirez le chapeau du brûleur et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez de laver au lave-vaisselle. Pour les salissures tenaces, un tampon à récurer en plastique ou une brosse en nylon rigide peuvent être utilisés. Séchez-le soigneusement.
- Retirez le brûleur de la table de cuisson. Déversez tous les débris trouvés à l'intérieur du brûleur. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Évitez de laver au lave-vaisselle. Pour les salissures tenaces, un tampon à récurer en plastique ou une brosse en nylon rigide peuvent être utilisés. Vérifier qu'il ne reste pas de débris à l'intérieur des orifices du brûleur (ouvertures autour du périmètre du haut du brûleur). Séchez-le soigneusement.
- Remplacez le brûleur et les chapeaux de brûleur sur la table de cuisson aux endroits appropriés et dans le bon sens. Voir les images ci-dessous pour un assemblage et un alignement corrects.



Panneau de Contrôle

MISE EN GARDE

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

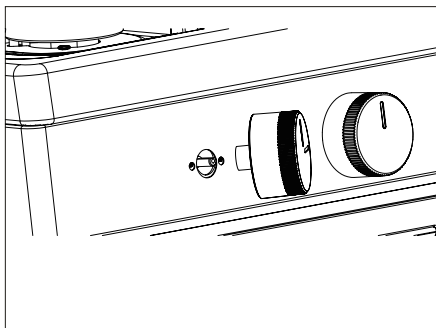
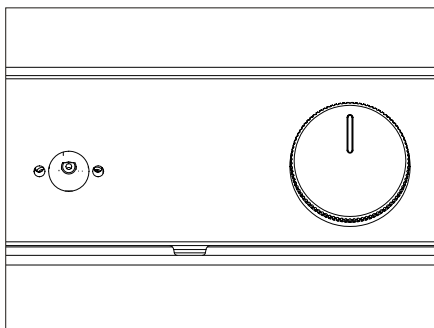
- Ne pas utiliser de quantités excessives d'eau ou de nettoyeurs pour nettoyer les zones des boutons. Si l'humidité s'est introduite dans les ouvertures derrière les boutons, il y a un risque de chocs électriques.
- Éviter de pulvériser des nettoyeurs de cuisine directement dans les ouvertures derrière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

REMARQUE

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES SUPERFICIELS

- Ne pas utiliser de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyeurs 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. Nettoyez tout le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humide et non abrasif avec un savon doux et de l'eau. Le nettoyeur pour verre peut être utilisé sur la commande du four pour éliminer les traces. Un nettoyeur 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. 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, attendez que le four ait légèrement refroidi.

Vérifier le four après chaque utilisation pour déterminer s'il y a eu des déversements ou des éclaboussures nécessitant un nettoyage. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon légèrement humide et non abrasif à l'aide d'un savon doux et de l'eau pour éliminer les légers déversements. Suivez les instructions de NETTOYAGE À LA VAPEUR sous « Fonctionnement du four » pour éliminer les salissures modérées.

Lumière du four

⚠ MISE EN GARDE

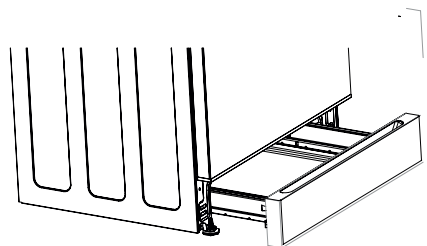
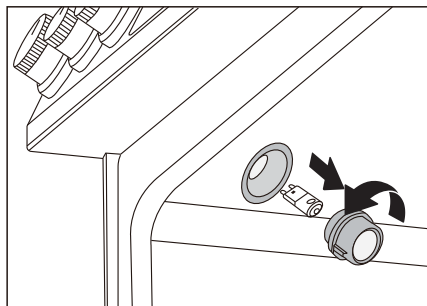
RISQUES DE CHOCS, DE BRÛLURES ET DE LACÉRATIONS

- 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'éclairage du four utilise une ampoule d'appareil standard de 40 W (G9 halogène). 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.



Pendant l'installation, de l'entretien et de la mise à niveau, il peut être plus facile d'effectuer les travaux nécessaires si le tiroir est retiré. Cela rend l'appareil plus léger et la visibilité de la console anti-basculement est améliorée.

Pour le retirer, déployez complètement le tiroir, soulevez la partie avant pour dégager les rails et tirez.

Pour le réinstaller, alignez les rails de la cuisinière avec le tiroir et poussez-le. Ouvrez et fermez le tiroir pour vous assurer que les glissières fonctionnent correctement.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

- Pour maintenir l'étanchéité de la porte pendant les opérations de cuisson et l'auto-nettoyage, ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte. Il a une très faible résistance à l'abrasion.
- Si le joint est usé, effiloché ou endommagé de quelque manière que ce soit, contactez un fournisseur de services qualifié pour réparation.
- Si la porte est retirée, confirmer que la porte fonctionne correctement et se scelle correctement lors de sa réinstallation. Si le joint de porte n'est pas complètement étanche, la chaleur s'échappant des portes environnantes pourrait enflammer les armoires.

● REMARQUE

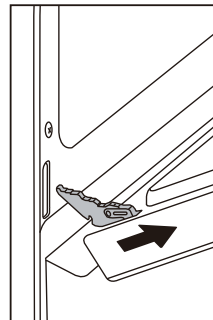
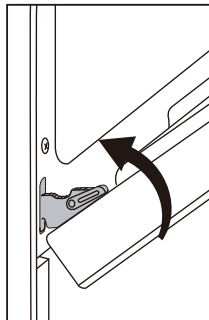
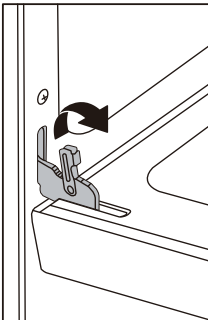
POUR PRÉSERVER L'APPARENCE

- Pour éviter les rayures de la vitre intérieure de la porte, ne laissez pas l'excès d'eau ou le nettoyant par pulvérisation pénétrer dans les trous ou les fentes de la porte.
- N'utilisez pas 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 le revêtement de la porte.

Nettoyez la porte aussi souvent que vous le souhaitez pour enlever la poussière, les éclaboussures et les empreintes digitales. Essuyez les surfaces des portes à l'aide d'un chiffon légèrement humide et non abrasif avec un savon doux et de l'eau. Les résidus brûlés sur les vitres des portes intérieures peuvent être nettoyés à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitres et/ou d'un grattoir. Les parties émaillées de l'intérieur de la porte peuvent être nettoyées à l'aide de l'eau savonneuse et d'une éponge non abrasive. Le nettoyant pour vitre peut être utilisé sur la porte vitrée pour éliminer les traces. Un nettoyant en acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé pour éliminer les traces.

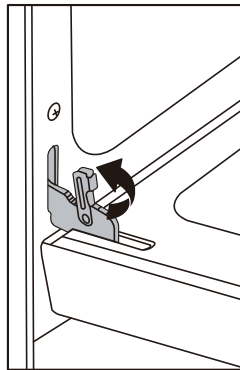
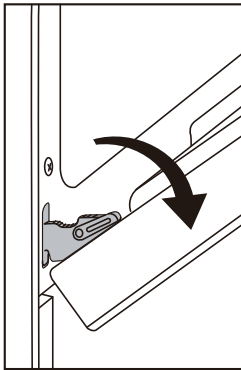
La porte peut être retirée pour faciliter le nettoyage, l'entretien ou l'installation :

1. Ouvrir la porte complètement.
2. Sur chaque charnière de porte, faire basculer le mécanisme de verrouillage de sorte qu'il s'engage avec la porte lorsque celle-ci est tournée vers la fermeture.
3. Une fois les deux mécanismes de verrouillage enclenchés, continuer à faire tourner la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée à 2 ou 3 pouces.
4. Saisir fermement la porte par les côtés et soulever celle-ci vers le haut et vers l'extérieur de la face du four. Ne pas soulever la porte par la poignée de porte pour réduire le risque de bris de vitre de porte.



Réinstallation de la porte :

1. En tenant la porte par les côtés, aligner la porte de manière à ce que les charnières se glissent dans les ouvertures.
2. Tournez la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée de 2 à 3 pouces, laissez-la reposer dans les encoches des charnières.
3. Faire pivoter la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
4. Retourner le mécanisme de verrouillage de la charnière vers le haut et à l'écart de la porte.
5. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme correctement.
6. Si la porte ne fonctionne pas correctement, réenclencher les mécanismes de verrouillage, retirer la porte et tenter à nouveau l'installation.



DÉPANNAGE

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, consultez le tableau ci-dessous pour obtenir des conseils et des astuces utiles qui pourraient vous faire économiser du temps et de l'argent pour les réparations.

Surface de cuisson

Problème	Cause possible
Les brûleurs ne s'allument pas	Si l'affichage du panneau de commande n'est pas allumé, il se peut que l'appareil ne reçoive pas d'alimentation - vérifiez que le disjoncteur ou le fusible ne s'est pas déclenché et que le cordon est correctement branché.
	Si l'affichage du panneau de commande fonctionne, vérifiez ce qui suit : <ul style="list-style-type: none">• La vanne d'arrêt de gaz est en position ON et l'alimentation en gaz de la maison n'est pas coupée.• Les brûleurs et les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés sur la table de cuisson.• Les orifices du brûleur (ouvertures autour du périmètre de la partie supérieure du brûleur) ne sont pas obstrués.• Les allumeurs sont propres, secs et étincelants pour les brûleurs.
Impossible de maintenir une ébullition continue ou cuisson lente	Ustensiles de cuisine inappropriés - n'utilisez que des casseroles à fond plat dont le diamètre correspond à celui du brûleur de la table de cuisson sélectionné. Ajustez la flamme de sorte qu'elle ne s'étende pas au-delà du bord de la casserole.
	Les grandes casseroles et poêles peuvent perdre beaucoup de chaleur par le haut - couvrez la casserole pour mieux retenir la chaleur.
Les flammes autour des brûleurs ne sont pas régulières	Assurez-vous que le chapeau du brûleur est correctement placé sur le brûleur et que les orifices (ouvertures autour du périmètre du haut du brûleur) ne sont pas obstrués
La table de cuisson est décolorée	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.

Four

Problème	Cause possible
Forte odeur « de brûlé » ou présence de « graisse » lors de l'utilisation d'un nouveau four	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.
Un bruit de cliquetis peut retentir lorsque le four fonctionne	Le brûleur du four s'allume et s'éteint pour maintenir la température du four sélectionnée. L'allumage du brûleur par étincelle électrique peut parfois être audible. Il est normal que l'étincelle ne dure que quelques secondes, suivie du son de l'allumage du brûleur.
La commande est sombre et ne répond pas	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.
La commande est activée, mais ne répond pas	Vérifier que le « VERROUILLAGE DES COMMANDES » n'a pas été activé.
	Le fait de couper et de remettre le courant au niveau du disjoncteur permet généralement de réinitialiser la commande du four et de résoudre les problèmes de réponse.
La porte ne se ferme pas correctement	La porte n'est pas correctement installée Voir les instructions relatives au retrait et à la réinstallation du tiroir dans la section « Nettoyage et entretien ».
Le tiroir ne se ferme pas correctement	Le tiroir s'est détaché des glissières. Voir les instructions relatives au retrait et à la réinstallation du tiroir dans la section « Nettoyage et entretien ».
Les aliments ne cuisent pas uniformément - le dessus cuit plus vite/plus lentement que le dessous	S'assurer d'utiliser les paramètres d'étagères recommandés. Voir « Positions des étagères » au début de la section « Fonctionnement du four ».
	La recette peut avoir plus d'efficacité si la position de la grille est différente. Essayez de faire descendre les aliments d'une position de grille pour rendre le fond plus sombre. Essayez de faire remonter les aliments d'une position de grille pour rendre le dessus plus sombre.

Problème	Cause possible
L'ampoule du four ne fonctionne pas	<p>L'ampoule du four peut être grillée. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien »</p> <p>Si «] » ou « [] » s'affiche également, le réglage du mode Sabbat doit être désactivé.</p>
L'air chaud provient des ouvertures à l'arrière de la table de cuisson	C'est normal - le four évacue l'air chaud par les ouvertures à l'arrière de la table de cuisson.
De la fumée ou de la vapeur s'échappent des ouvertures à l'arrière de la table de cuisson	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Condensation sur la porte vitrée	C'est normal. La condensation s'évapore au fur et à mesure que le four se réchauffe.
« E » et un numéro apparaissent à l'écran	Il s'agit d'un code d'erreur. Appuyez sur « CLEAR/OFF » pour effacer l'écran et arrêter les bips. 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.

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

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), 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). 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'emportez 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 renoncements 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 à l'adresse suivante **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter à l'adresse suivante **MideaDPO@midea.com**. Pour trouver des informations supplémentaires, veuillez scanner le code QR.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 tous droits réservés

PN:16171100A42734