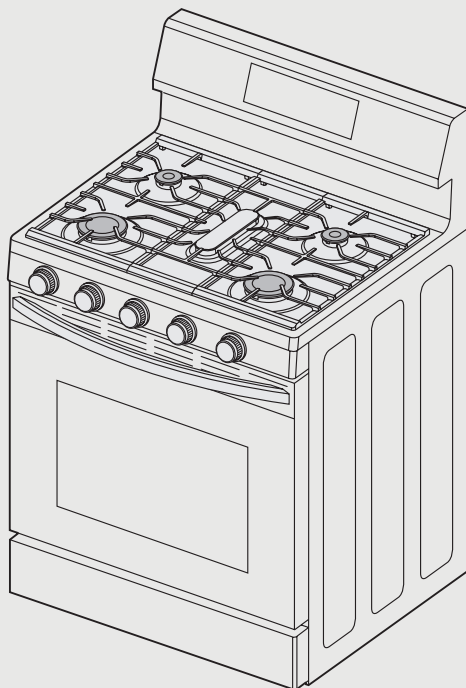




30" FREESTANDING GAS RANGE



USER MANUAL

MGR30S5AST

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.

⚠ WARNING:

- a) A child or adult can tip the range and be killed.
- b) Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged. See page 4.
- c) Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved. See page 4.
- d) Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- e) Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



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-14
OPERATING INSTRUCTIONS	EN-15
CLEANING AND MAINTENANCE	EN-36
TROUBLE SHOOTING	EN-42

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 leave the cooktop section of this appliance operating and unintended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or a 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. 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.
	Electrical Voltage Warning This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution This symbol indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention This symbol indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

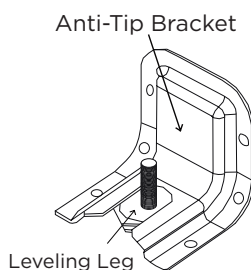
Read all safety instructions before using this product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death. It is the owner's responsibility to ensure that anyone using the appliance knows how to operate it safely.

⚠ WARNING

TIP OVER HAZARD

A child or adult can tip the range and be killed. Verify that the anti-tip device has been properly installed and engaged per the 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.



- To confirm the anti-tip bracket is properly installed, look underneath the range to confirm that the rear leveling leg is engaged in the bracket. If visual inspection is not possible:
 - Slide the range forward.
 - Confirm that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall in the correct position according to the installation instructions.
 - Fully slide the range back against the wall so that the leveling leg engages with the anti-tip bracket.
- If the range is removed from service, secure the door closed or remove the door to minimize tip over risk. (See "Door and Drawer" in the "Cleaning and Maintenance" section in this manual for instructions on how to remove the 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 to 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 the hood or filter.
- Clean cooktop with caution. To avoid steam burns, do not use a 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. That 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, the 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 the 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 the oven, in the storage drawer, or on top of or near the 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 the 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.

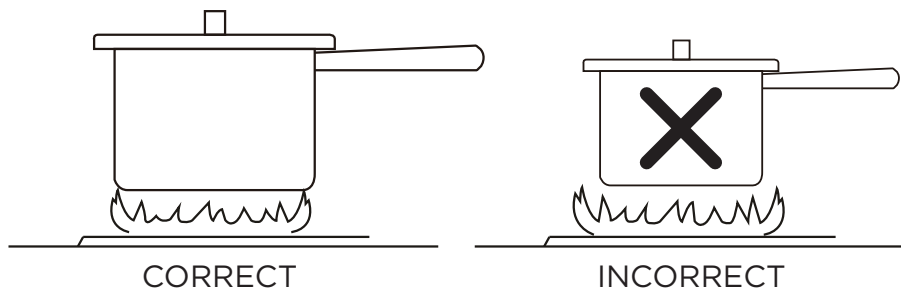
- CAUTION - Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- This appliance has not been 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. Never pick up a flaming pan. Smother fire or flames with a closefitting lid or metal tray. You may use a dry chemical or foam-type extinguisher if it is CLASS ABC or CLASS K and you 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 the correct cookware 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. Undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper utensil size in relation to heating elements will also improve efficiency.

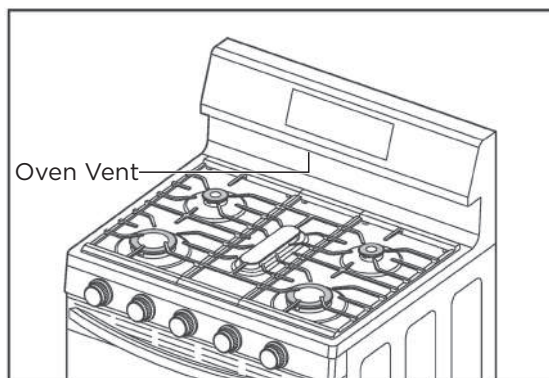
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).
- Hot oil is capable of causing severe burns. Never move cooking utensils containing hot grease. Wait until grease has cooled before disposing of it.
- 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 holders touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth as pot holders..
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause containers to burst and result in injury.
- Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If racks 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 THE 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 the 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 the 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.

⚠ WARNING

FCC NOTICE

- According to Federal Communication Commission requirements, this equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - Reorient or relocate the receiving antenna.
Increase the separation between the equipment and receiver.
 - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

- This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:
(1) This device may not cause harmful interference,
and (2) this device must accept any interference
received, including interference that may cause
undesired operation.

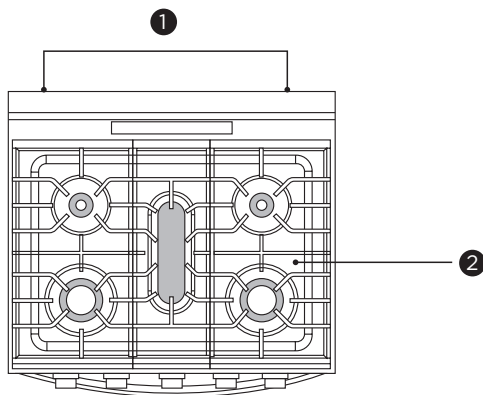
**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR
FUTURE REFERENCE**

PRODUCT OVERVIEW

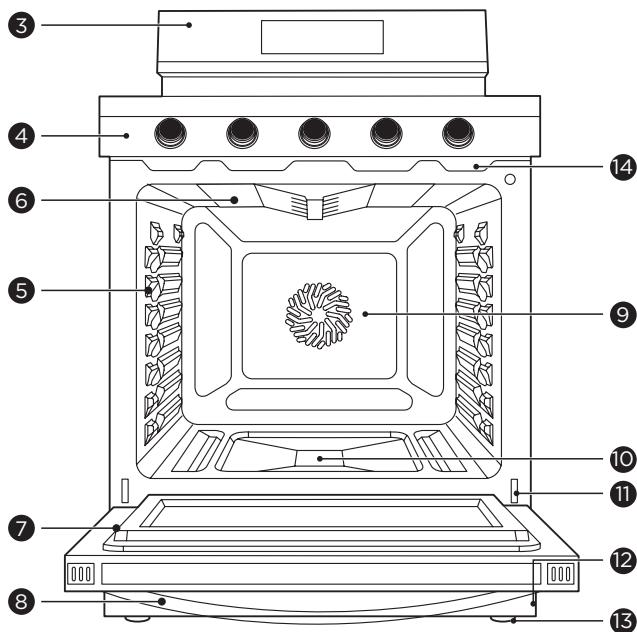
PARTS

- 1 Cooling Vents
- 2 Gas Cooktop
- 3 Oven Control Panel
- 4 Cooktop Control Panel
- 5 Rack Positions
- 6 Top
- 7 Heating Element Oven
- 8 Door
- 9 Door Handle
- 10 Convection Fan Oven
- 11 Bottom
- 12 Door Hinge
- 13 Storage Drawer
- 14 Adjustable Feet Vent

TOP VIEW



FRONT VIEW



OPERATING 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 the cooktop for proper combustion. See the “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 the 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. Burns may occur after the burner has been turned off.
- To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth while cooking area is hot.

NOTE

PREVENTING DAMAGE

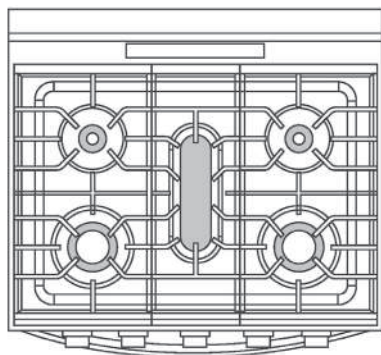
- Do not allow cookware to boil dry or otherwise overheat.
- Do not cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop.
- Do not otherwise use aluminum foil, or any material that could melt, directly on the cooktop.
- Never cook directly on the grates. Always use appropriate cookware.

Types Of Cooktop Burners

Midea ranges are provided with 5 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 the “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 simmering or melting chocolate.

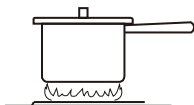


Pan Size/Burner Size Selection

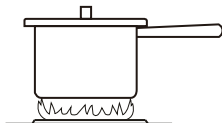
To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, select cookware and adjust burners so that flames do not extend beyond the edge of the pan as indicated below:

Correct Selection:

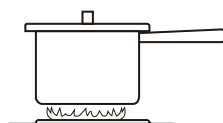
Small Pan on Small Burner



Large Pan on Large Burner

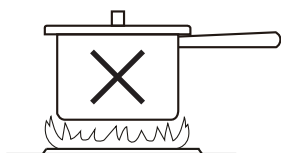


Large Pan on Small Burner

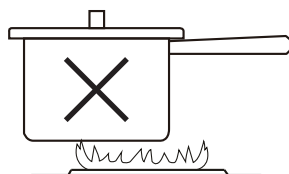


Incorrect Selection:

Small Pan on Large Burner



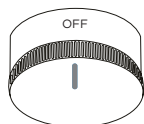
Pan Off-Center on Burner



Controlling The Cooktop Burners

To turn a cooktop burner on, push in on the control knob and turn left (counter-clockwise) to the "IGNIT" 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.

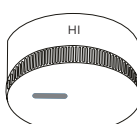
Icon on Control Panel
indicating which Burner the
knob controls



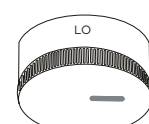
Burner Control is
"OFF"



Burner Control is
"IGNIT"



Burner Control is
"HI"



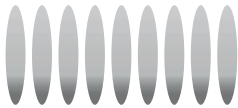
Burner Control is
"LO"

Flame Characteristics

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

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

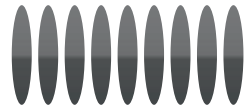
If flames are completely or mostly yellow, don't light evenly around the burner, or are accompanied by excessive noise or fluttering, contact a qualified service provider for repairs. Some yellow streaking is normal during the initial startup. Allow the unit to operate for 4-5 minutes and re-evaluate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



Yellow Flames
Call For Service



Yellow Tips on
Outer Edges
LP Gas Only



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 the flame near the ports (openings around perimeter of burner top) near the burner cap. Keep your hand away from the path of the flames.
2. Turn the knob to the "IGNIT" position.
3. Once lit, remove the match/lighter and adjust the knob to the desired position. The 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 the 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 the 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 holders touch oven burners. Do not use a towel or other bulky cloth as a pot holder.
- 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

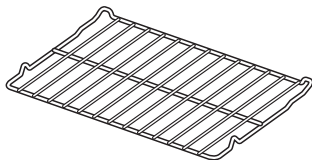
1. When the oven is used for the first time, the presence of a distinctive odor is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.
2. Proper preheating is important for good results. Unless the recipe specifically instructs differently, place food in the oven only after preheating is complete. For best results, place food in immediately after the preheat beep sounds.
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. Most 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/spills, 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 the USDA or other trusted source for recommended recipe alterations for high altitude baking.

OVEN RACKS

Midea Freestanding Electric Range comes with two wire flat racks, which can be placed in any of the seven rack positions in the oven.

FLAT RACK

The flat racks are versatile, low profile, and slide in and out of the oven on rack guides. Multiple racks can be used simultaneously.



INSERT/REMOVE RACKS

NOTE:

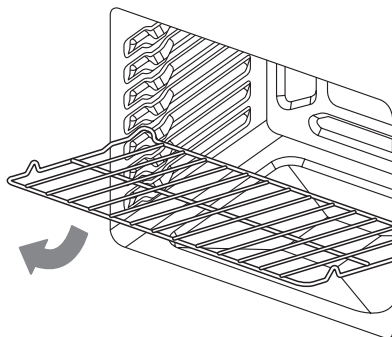
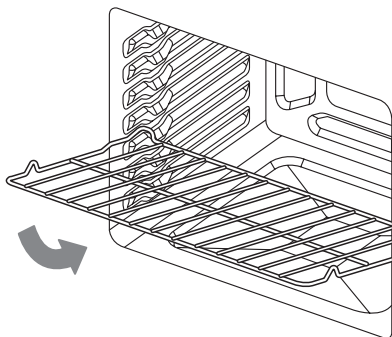
Racks can only be installed in one direction.

TO INSERT RACK

1. Orient the rack so the handle is toward the front and the interlock features are on the top.
2. Tip the rack so the front is several inches higher than the back.
3. Slip the interlock features under the stop position on the rack guides.
4. Lower the rack front while pushing inwards until completely inserted.

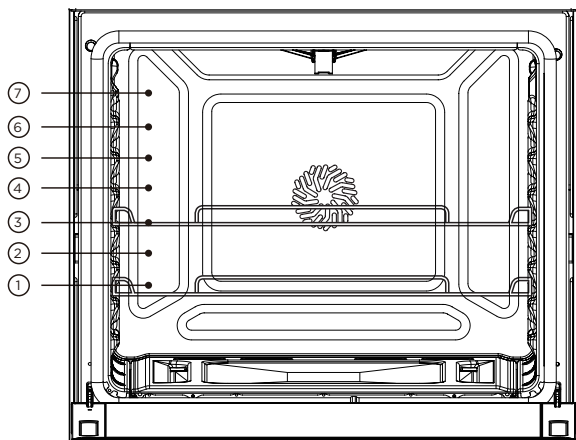
TO REMOVE RACK

1. Remove all food and utensils from the rack.
2. Firmly grasp the rack from both sides.
3. Pull the rack out until it reaches the stop position.
4. Lift the front of the rack up and pull outward.



Rack Positions

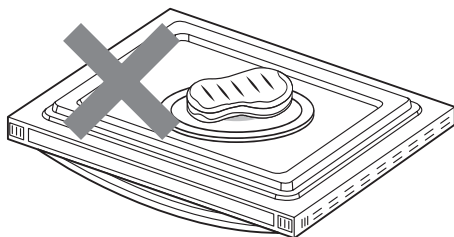
For best performance, adjust the rack so that the food is placed at the center of the oven. For most foods this will be rack position #4. For larger foods, like a roast or turkey, move the rack position down to #3 or #2 to keep the food centered in the oven. When using multiple racks simultaneously, 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.



OVEN DOOR

TO AVOID OVEN DOOR GLASS BREAKAGE:

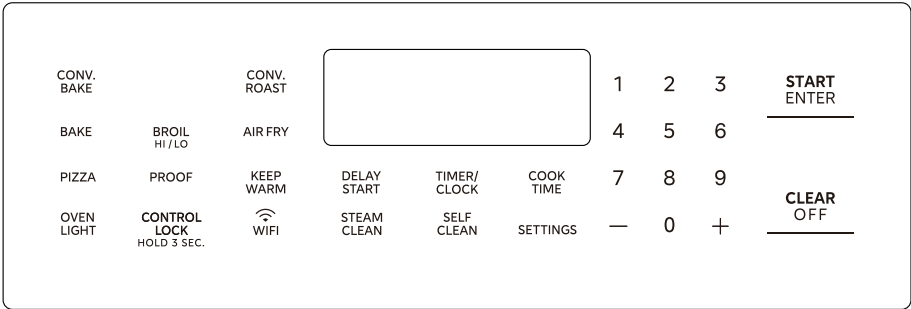
- Always ensure racks are fully inserted and no bakeware extends past the front edge of an oven rack before closing the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.



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 Display: Communicates information, such as time of day, oven temperature, cooking mode and active functions.
- 2 Oven Functions: Available cooking and operating functions.
- 3 Keep Warm: Controls the cooktop warming zone.
- 4 Auxiliary Features: Useful features not associated with cooking, such as the Timer and Settings.
- 5 Numeric Input Pad: Used to enter the desired oven temperature, set the clock, change settings, or input other numerical information.
- 6 CLEAR/OFF: immediately halts any oven operation.
- 7 START/ENTER: initiates the selected oven operation or selects an available option.

GENERAL OPERATION

Please follow the BEFORE FIRST USE instructions on the next page. Instructions for setting the clock can be found on the next page as well. Adjust the oven racks to your preferred position before using the oven. See the OVEN RACKS section for more information. Please refer to the AUXILIARY FEATURES section for instructions on changing the degree units (Celsius or Fahrenheit), control lock, Sabbath mode status, and more. This oven is WiFi-enabled for remote start and other connectivity features. Please see the SmartHome APP section for instructions on connecting to WiFi.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE OPERATING

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging, literature, removable labels and protective plastic from the appliance. Check inside the oven, inside the drawer and around the door and trim edges carefully.
2. Ensure the appliance is properly installed and connected to power according to all instructions in the included Installation Manual.
3. Wipe all surfaces, including inside oven and drawer, with a damp, soft cloth to remove any dust that may have settled during shipping and storage.
4. Read and understand this manual and familiarize yourself with the controls and features described.
5. Confirm cooktop burners and oven operate as intended.
Contact Midea customer support immediately if the appliance does not work as expected.
6. Ventilate the kitchen, then press Bake, adjust the temperature to the highest available temperature setting and press START/ENTER. Allow the oven to heat for 1 hour to remove any dust or impurities in the cavity. During this initial operation, an odor is normal.

SET THE CLOCK

1. Press TIMER/CLOCK on the control panel.
2. Enter the time of day using the numeric keypad. Press TIMER/CLOCK to toggle between AM and PM.
3. Press START/ENTER to accept the displayed time.
Press CLEAR/OFF to reset.

Please note that the TIMER/CLOCK button cycles between setting the Timer and setting the Clock. If the display shows the Timer settings, press TIMER/CLOCK again to access the Clock settings.

CONDITION OF THE UNIT

Check the appliance for any damage. If there is any damage, do not operate the appliance. Contact Midea customer service at 1-866-646-4332 or by visiting midea.com/us/support immediately if the appliance is not working as expected.

SERVICE AND REPAIR WARNING

Do not repair or replace any part of the Midea Freestanding Electric Range. If the display, heaters or touch controls fail, consult a Midea Authorized Servicer.

AUXILIARY FEATURES

SETTINGS

Navigate through the Settings menu to customize the appliance.

Settings can only be adjusted when no other oven operation is in progress.

TO SCROLL THROUGH SETTINGS

1. Press Settings on the control panel. The first menu option, VoL, will appear in flashing letters.
2. Use the + pad to scroll through the menu. Use the - pad to scroll backwards through the menu.
3. Press START/ENTER to select a menu item.
4. Use the + and - pads to toggle through the setting options.
5. Press START/ENTER to accept changes.
Press Settings again or CLEAR/OFF to reject changes.
6. Press CLEAR/OFF to exit the Settings menu.

Settings Menu

SETTING	DISPLAY	OPTIONS	DESCRIPTION
Volume	VoL	0 (mute), 1 or 2	Use this Settings option to adjust the volume. The audible feedback of the control panel is programmed by default to the maximum volume (2).
Display Brightness	dISP	1, 2 or 3	Use this Settings option to adjust the display brightness. The default setting is maximum brightness (3).
Hold after Cook	hold	OFF or ON	By default, the oven turns off after a timed bake function completes. Switch this setting to ON to automatically turn the Keep Warm option on instead.
Sabbath Mode	SAbE	OFF or ON	Use this Settings option to enter an operating mode compliant with Sabbath usage standards.
Degree Units	dEG	F or C	Use this Settings option to change the temperature units to degrees Fahrenheit or Celsius. Press + for Celsius and - for Fahrenheit. The oven's default is degrees Fahrenheit.

SETTING	DISPLAY	OPTIONS	DESCRIPTION
Oven Calibration	CAL	+ or - 25	If the oven temperature is higher or lower than expected based on outcomes of familiar recipes, use this setting to offset the oven's target temperature. Calibration can be offset between -25 °F and +25°F. The default calibration offset is zero.
Sales (Demo) Mode	SALE	OFF or ON	In Sales mode, or Demo mode, controls function as normal, but no cooking mode is initiated, and heat is not produced. This setting is intended for use by retailers. By default, Sales mode is off.

CONTROL LOCK

The Control Lock function disables the control panel to prevent accidental operation of the oven, such as by pets, by children, or while cleaning. Please note that the Control Lock does NOT disable the cooktop burners. CLEAR/OFF pad is never disabled. Control Lock can be used after the start of a baking mode.

To use control lock

1. Press and hold Control Lock for three seconds to activate the Control Lock. A red lock icon will appear on the display.
2. Press and hold Control Lock for three seconds to deactivate Control Lock.

TIMER

This appliance includes a built-in kitchen timer.

TO SET THE TIMER

1. Press TIMER/CLOCK. 00:00 appears on the display.
2. Enter the countdown time in hours and minutes (hh:mm) and press START/ENTER. The clock begins to count down.
3. When the countdown time has passed and the timer reaches 00:00, an audible alert sounds to signal the time is complete.
4. Press TIMER/CLOCK again to stop the end of timer alert sounds or exit Timer early.

Please note that the TIMER/CLOCK button function cycles between setting the Timer and setting the Clock. If the display shows the Clock settings, press TIMER/CLOCK again to access the Timer settings.

OVEN LIGHT

Press OVEN LIGHT to turn the oven light on or off.
See page 43 for bulb replacement instructions.

SABBATH MODE

When in Sabbath mode, the oven operation may be controlled as described below. Audible signals will not sound, the clock is disabled, oven lights are disabled and changes to the display may be delayed from 30 to 60 seconds. There is no need to remove oven light bulbs during Sabbath mode. The oven will be allowed to operate indefinitely until Sabbath mode is exited, overriding the factory 12-hour default maximum continuous oven operation.

TO SET SABBATH MODE

- 1. Press Settings.
- 2. Use the + pad to scroll through the menu until SAbE appears on the display.
- 3. Press START/ENTER to select the Sabbath mode setting.
- 4. By default, this setting is OFF. Press the + and - pads to toggle between ON and OFF.
- 5. Press START/ENTER to turn on Sabbath mode.
A single bracket] appears on the display, indicating Sabbath mode is active. During Sabbath mode, the numeric input pad functions are modified as shown below.

FUNCTION DURING SABBATH MODE		
1	2	3
Bake 200 °F	Bake 250 °F	Bake 300 °F
4	5	6
Bake 350 °F	Bake 400 °F	90 minutes
7	8	9
2 hours	3 hours	4 hours
0		
5 hours		

TO CONTROL OVEN IN SABBATH MODE

- 1. For continuous baking operation, press the pad corresponding to the desired oven temperature, then press START/ENTER.
- 2. For timed baking operation, press the pad corresponding to the desired oven temperature, then press the pad corresponding to the operating time. Press START/ENTER.
- 3. After pressing START/ENTER, a random delay between 30 and 60 seconds will elapse. A second bracket]] will appear on the display to indicate that the oven is baking.
- 4. The temperature can be adjusted at any time. To adjust the oven temperature, press the pad corresponding to the desired oven temperature, then press START/ENTER.

5. Press CLEAR/OFF to cancel any baking operation in progress. A random delay between 30 and 60 seconds elapses, and a single bracket] appears on the display.

TO EXIT SABBATH MODE

1. Quickly press Settings three times to reopen the Settings menu.
2. Use the + pad to scroll through the menu until SAbE appears on the display.
3. Press START/ENTER to select the Sabbath mode setting.
4. Press the + pad to toggle between ON and OFF.
5. When OFF appears on the display, press START/ENTER to turn off Sabbath mode.

NOTE:

If a power outage occurs while the appliance is in Sabbath mode, the appliance will still be in Sabbath mode when the power returns but baking operations will not resume and will have to be reset.

HOLD TO KEEP WARM SETTING

The Hold to Keep Warm setting is designed to keep cooked foods hot. When this setting is activated, the oven will remain on at a lower temperature after cooking time has completed to keep food at a suitable temperature for eating. For best results, do not leave food in the oven on Hold for longer than 2 hours.

WARNING: FOODBORNE ILLNESS HAZARD

- Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.
This mode is designed to keep cooked foods warm, not heat cold foods.

TO SET HOLD TO KEEP WARM MODE

1. Press Settings.
2. Use the + pad to scroll through the menu until hold appears on the display.
3. Press START/ENTER to select the Hold setting.
4. By default, this setting is OFF. Press the + and - pads to toggle between ON and OFF.
5. Press START/ENTER to accept changes. Press CLEAR/OFF to exit the Settings menu.

RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max.)
WiFi	2412-2462MHz	<30dBm
BLE	2402-2480MHz	<30dBm

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm(7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

OVEN USE

PREHEAT

For most oven functions, preheating the oven is recommended and desirable. Some foods, such as large pieces of meat where the total cooking time is much longer than preheating time, do not technically require preheating time.

In all oven modes that require preheating, the oven will automatically enter preheat mode after pressing START/ENTER. The temperature display will show the current oven temperature as it increases until the set temperature is reached. Once the set temperature is reached, an alert will sound, indicating preheating is complete.

Please note that Cook Time will count down even when the oven is in preheat mode.

Functions with preheat mode: Bake, Pizza, Air Fry, Convection Bake, Convection Roast.

Functions without preheat mode: Broil, Keep Warm, Proof, Steam Clean, Self Clean.

BAKE

The Bake mode applies heat from both above and below the food to achieve exceptional baking performance. The Bake mode works best with small- to medium-sized foods that require only one rack positioned at the center of the oven, such as casseroles, frozen dinners, single-layer cakes and individual racks of cookies.

TO BAKE

1. Press BAKE.
2. The default temperature for Bake mode is 350 °F. Use the numeric keypad to adjust to the desired oven temperature.
3. Press START/ENTER.
4. Allow the oven to preheat before placing food in the oven.
5. When cooking is complete, press CLEAR/OFF to exit Bake mode.

BROIL HI/LOW

The Broil mode is designed to provide similar results to grilling by exposing food to direct radiant heat from the broil burner at the top of the oven.

Broil mode can be used to cook steaks or other foods where a seared exterior is preferred or in short durations to brown casserole tops or melt cheese. Broil mode works best with food in rack positions near the top of the oven. Broil mode will not operate if the oven door is open. If the door is left open, an alert will sound to close the door, and if the door is not closed, Broil mode will cancel automatically.

NOTE:

- The broil heating element is very powerful. Monitor food closely to avoid burning.
- When broiling meat, it is recommended to use a broiling pan to allow grease and juices to drain from the meat.

TO BROIL

1. Press BROIL HI/LO.
2. The default setting is Hi Broil. To select Low Broil, press BROIL HI/LO again.
3. Press START/ENTER. Allow the oven to operate for 5-10 minutes before placing food in the oven. No preheat alert will sound.
4. When broiling is complete, press CLEAR/OFF to exit Broil mode.

PIZZA

The Pizza mode uses a customized heating algorithm to bake fresh pizza. Pizza dough can be homemade or purchased from a store or specialty shop.

TO BAKE PIZZA

- 1. Place the oven rack in the center position, then press PIZZA.
- 2. The default temperature for Pizza mode is 400 °F. Use the numeric keypad to adjust to the desired oven temperature.
- 3. Press START/ENTER.
- 4. Allow the oven to preheat before placing food in the oven.
- 5. When cooking is complete, press CLEAR/OFF to exit Pizza mode.

AIR-FRY

The Air Fry mode uses convection fans to cook foods with moist, soft interiors and perfectly crisped exteriors without using cooking oil.

- 1. Place an oven rack one position above center, then press AIR FRY.
- 2. The default temperature for Air Fry mode is 400 °F. Use the numeric keypad to adjust to the desired temperature.
- 3. Press START/ENTER.
- 4. Allow the oven to preheat before placing food in the oven.
- 5. Place food for air-frying on a flat, non-stick baking tray, and heat according to your recipe or the chart below.
- 6. When air-frying is complete, press CLEAR/OFF to exit Air Fry mode.

AIR-FRY FOODS	TEMPERATURE	COOK TIME (MINUTES)
frozen fries	475 °F	20
fresh fries	475 °F	18
frozen wings	450 °F	45
fresh wings	450 °F	35
frozen mozzarella sticks	475 °F	6
frozen chicken nuggets	440 °F	12
brussels sprouts	440 °F	15
chicken tenders	440 °F	30

NOTE:

For more even and crispy results, flip foods halfway through the cooking time.

CONVECTION BAKE

The Convection Bake mode uses a fan inside the oven to circulate hot air, providing even distribution of heat for more efficient baking. This mode is perfect for baking recipes that require the use of multiple racks.

NOTE:

Multiple rack heating works best with the racks arranged evenly around the center of the oven.

Directions:

1. Press CONV. BAKE.
2. The default temperature for Convection Bake mode is 350°F.
Use the numeric keypad to adjust to the desired oven temperature.
3. Press START/ENTER.
4. Allow the oven to preheat before placing food in the oven.
5. When baking is complete, press CLEAR/OFF to exit Convection Bake mode.

CONVECTION ROAST

The Convection Roast mode is designed for roasting large pieces of meat and uses a fan inside the oven to circulate hot air. This provides an even distribution of heat for more efficient heating, which is better for browning roasts and creating crispier skin on poultry.

Directions:

1. Press CONV. ROAST.
2. The default temperature for Convection Roast mode is 350°F.
Use the numeric keypad to adjust to the desired oven temperature.
3. Press START/ENTER and allow the oven to preheat before placing food in the oven.
4. When cooking is complete, press CLEAR/OFF to exit Convection Roast mode.

KEEP WARM

The Keep Warm mode is designed to keep cooked foods hot by maintaining a maximum temperature of 150 °F. For best results, do not use Keep Warm mode for more than 2 hours.

WARNING: FOODBORNE ILLNESS HAZARD

- Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F. Do not attempt to cook food using Keep Warm mode. This mode is designed to keep cooked foods warm, not heat cold foods.

Directions:

1. Press KEEP WARM.
2. Press START/ENTER.
3. When warming is complete, press CLEAR/OFF to exit Keep Warm mode.

PROOF

The Proof mode uses the oven lights to provide a gently warm environment for rising bread or dough. As high temperatures will kill yeast, Proof mode will not start if the oven is too warm from previous use.

Directions:

1. Press PROOF.
2. Press START/ENTER. Preheat is not required. Place food in oven immediately.
3. When proofing is complete, press CLEAR/OFF to exit Proof mode.

STEAM CLEAN

The Steam Clean mode is designed to gently warm oven surfaces to create steam and loosen grease and light soil.

CAUTION: BURN HAZARD

- Use caution to avoid contact with hot surfaces. Oven surfaces, especially the oven bottom, may be hot.
- Hot surfaces may create steam from a wet sponge or cloth. If steam occurs when wiping the oven, allow the oven to cool slightly before wiping.

Directions:

1. Start with a cool oven and remove all items from inside, including oven racks. Wipe out any large spills or excess debris. Scrape off and remove any burnt-on debris with a stiff plastic utensil, such as a hard plastic spatula or plastic paint scraper. To soften tough stains, spray inside surfaces with water or wipe with a wet sponge before using Steam Clean mode.
2. Pour 1 cup (8 oz) of water in the center bottom of the oven and close the door.
3. Press STEAM CLEAN, then press START/ENTER. The door does not lock during a Steam Clean cycle. Do not open the door until the Steam Clean cycle is complete.
4. When the Steam Clean cycle is complete, let the oven cavity cool. Soak up any water in the oven bottom and wipe down interior surfaces with a soft, nonabrasive sponge or cloth. To stop Steam Clean before the cycle is complete, press CLEAR/OFF.

SELF CLEAN

The Self Clean mode uses very high oven temperature, capable of reducing stubborn oven soil to ash that can be easily wiped out once the oven is cool.

WARNING: FIRE AND BURN HAZARDS

- Before starting a Self Clean cycle, ensure that the oven is empty. Remove the broiler pan, racks, cookware and any other materials and remove excess grease or food from inside the oven to avoid risk of ignition.
- The oven door locks several minutes after the start of a Self Clean cycle. If the door is opened before it locks, the Self Clean cycle is canceled.
- If the door does not lock within 15 minutes, cancel Self Clean and contact an authorized servicer for repair.

NOTE:

- Due to the high temperatures, it is advisable to use Self Clean mode during cooler weather to avoid unnecessarily burdening the home air conditioning system.
- Self Clean can be set to run for 3, 4 or 5 hours. Shorter times use less energy, but longer times allow for more thorough cleaning.
- 3, 4 and 5-hour cycles do not include cooling time. Allow an additional 60 to 90 minutes for the door to unlock.
- During Self Clean, do not use the cooktop.. It is not safe to operate any part of the appliance during a Self Clean cycle.

TO SELF CLEAN

1. Start with a cool oven and remove all items from inside, including oven racks. Wipe out any large spills or excess debris.
2. Press SELF CLEAN, then use the numeric pad to select the number of hours of the Self Clean cycle.
3. Press START/ENTER. The oven door is locked during a Self Clean cycle.
4. When the oven has unlocked and cooled completely, wipe out any ashy residue with a damp, nonabrasive sponge or cloth.
Touch CLEAR/OFF to exit. If a Self Clean cycle is canceled prematurely, the oven remains locked until it has cooled sufficiently.

DELAY

The Delay function allows you to delay the start of a baking operation until a specified time.

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.

NOTE:

- Once Delay has been set, it cannot be modified. To set a different Delay start time, the oven mode must be canceled and restarted.
- Delay cannot be used with Pizza or Broil modes.
- The Delay start time cannot be set more than 12 hours in advance.

TO DELAY OVEN OPERATION

1. Select the oven mode and desired temperature according to previous directions. Do not press START/ENTER.
2. Press DELAY START. The clock will begin to flash, indicating the start time can be entered.
3. Use the numeric keypad to set the time the oven should start. Press DELAY START to toggle between AM and PM.
4. Press START/ENTER. Place food in the oven.
5. Between the time of entry and set Delay start time, the clock on the display will alternate between the time of day and set Delay start time. DELAYSTART will appear above the clock whenever the Delay function is set.
6. When the Delay start time is reached, an alert sounds to indicate the oven is starting.

COOK TIME

The Cook Time function is used to set oven operation for a specific duration, after which time oven operation will stop. The Cook Time function can be used in conjunction with the Delay function. To use Cook Time with Delay, set the delayed start time as described above first, then set Cook Time as described below.

Please note that the Cook Time will count down even if the oven is preheating. For the best results, please wait until the oven has fully preheated to add food and set Cook Time.

Directions:

1. Select the oven mode using the control panel.
2. Press START/ENTER.
3. Press COOK TIME. The clock will display 00:00, indicating the duration can be entered.
4. Use the numeric keypad to set the duration in hours and minutes (hh:mm).
5. Press START/ENTER. The clock begins to count down.
6. When the clock reaches 00:00, the display flashes and an alert sounds to indicate the baking mode has ended. The oven will either turn off or revert to Keep Warm mode, depending on the settings.
Please see the Auxiliary Functions section.
7. Press STOP/CLEAR to clear the signal or exit timed bake early.

WARNING: FIRE, CARBON MONOXIDE HAZARD

- If materials inside the oven ignite, keep the door closed, turn off the appliance and disconnect the power at the circuit breaker. Wait for the oven to cool before removing contents, then clean the oven and restore power.
- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. Items on the bottom of the oven cavity 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 and never cover a rack with materials such as aluminum foil, as it blocks airflow and results in risk of carbon monoxide poisoning.
- Do not operate oven without cooktop grates in place, as the grates direct vented air away from walls and cabinets.

CAUTION: BURN HAZARD

- Always use dry potholders or oven mitts when using the oven. Moist or damp potholders in contact with hot surfaces may cause steam and risk of burns.
- Do not block or cover oven vents. When the oven is in use, this area may get very hot.
- Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods.

ABOUT OVEN COOKING

 **IMPORTANT:** To avoid damaging the porcelain, do not place anything, including dishes, foil and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation.

Never set cookware directly on the bottom of the oven cavity.

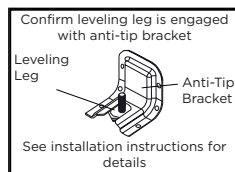
1. Preheating the oven is necessary for most oven cooking.
Unless the recipe specifically instructs otherwise, place food in the oven only after preheating is complete.
2. It is normal for steam or moisture to emit from the oven vent. Moisture evaporates from food during any cooking process.
The moisture content of the food determines the amount of steam or vapor emitted. The moisture may condense on any surface that is cooler than the oven interior, such as the door trim and the control panel.
3. During operation, do not leave the oven door open longer than necessary.
If the door is left open too long during operation, the active mode will automatically cancel.
4. During operation, the convection fan will automatically stop when the oven door is opened.
5. All baking modes have a time limit of twelve hours. Broil mode has a time limit of two hours. To continue cooking past time limits, simply reset the oven.
6. Place a baking tray on a lower rack to catch drips and spills during cooking.
7. If operating at altitudes greater than 3,000 feet, recipes may require adjustment. Consult the USDA or other trusted sources for recommendations on high-altitude baking.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

Tip-Over Hazard

1. If the range is moved for cleaning, servicing, or any other reason, confirm that 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 **CONTROL LOCK** for 3 seconds. Re-enable the controls by again pressing and holding **CONTROL LOCK** for 3 seconds.

Cooktop

CAUTION

BURN, INHALATION HAZARDS

- Clean cooktop with caution - To avoid steam burns, do not use a 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 the burner openings.

- 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 soil. 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 soil, a plastic scouring pad or stiff nylon brush may be used.

Cooktop Burners:

CAUTION

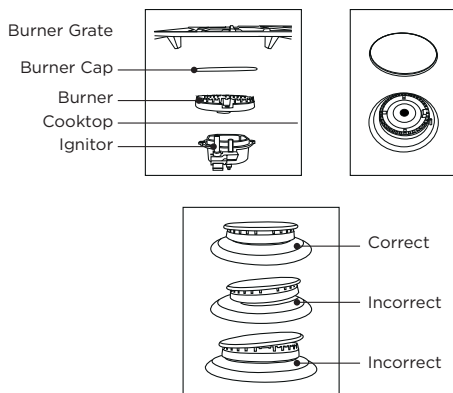
BURN, INHALATION HAZARDS

- 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 soil, 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 soil, a plastic scouring pad or stiff nylon brush 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

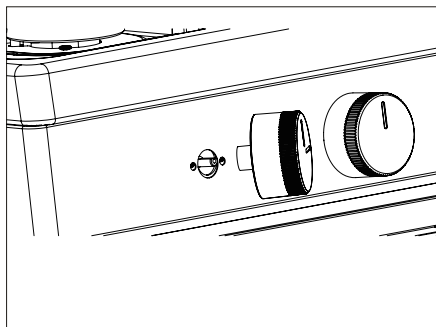
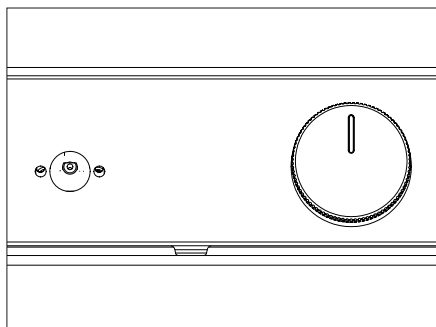
- Do not use excessive amounts of water or cleaners to clean knob areas. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a potential for electric shocks.
- Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind knobs.

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 non-abrasive cloth lightly dampened with soap and water. Glass cleaner can be used on oven controls 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 them in the dishwasher. Be sure to align knob profile to stem shape to ensure smooth fit and avoid damage to the knobs or controls.



Oven Interior

CAUTION

BURN HAZARD

- Oven surfaces - especially the oven bottom - may be hot. Use caution to avoid contact with hot surfaces.
- Hot surfaces may create hot steam in a wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out the 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. Use only cleaners that are safe to use with self-cleaning ovens.

Oven Lights

CAUTION

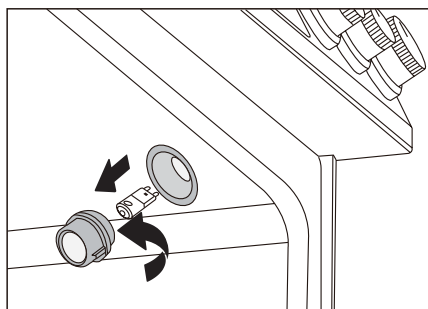
SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS

- 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 uses 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 the bulb by pushing in, then reinsert the glass cover clockwise
5. Reconnect power.



DRAWER AND DOOR

The oven door can be removed for easier cleaning, servicing or installation.

TO CLEAN OVEN DOOR

1. Clean the door and drawer frequently to remove dust, spatters and fingerprints. Wipe door surfaces with a slightly damp, non-abrasive cloth, using mild soap and water.
2. For burned-on residue on the interior door glass, use a glass cleaning compound and/or a razor scraper.
3. Clean enameled portions of the door interior with a nonabrasive sponge and soapy water.
4. Clean exposed metal portions with stainless-steel cleaner to remove streaks.

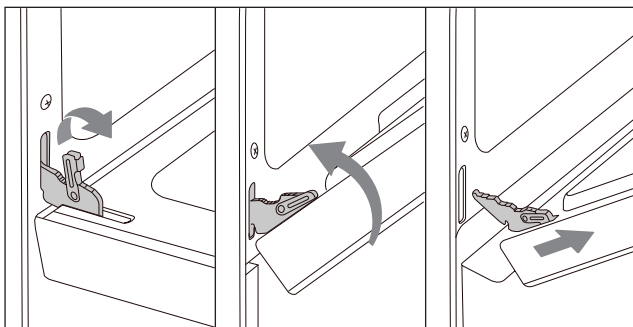
IMPORTANT: Do not allow excess water or cleaner to enter any holes or slots in the door.

WARNING: FIRE HAZARD

- When reinstalling the oven door, confirm that it operates and seals correctly. Heat escaping from around the door could ignite cabinetry if the door gasket does not seal completely.
- If the gasket is worn, frayed or damaged in any way, contact a qualified service provider for repair. To maintain proper door seal, do not rub or clean the door gasket, as it has a very low resistance to abrasion.

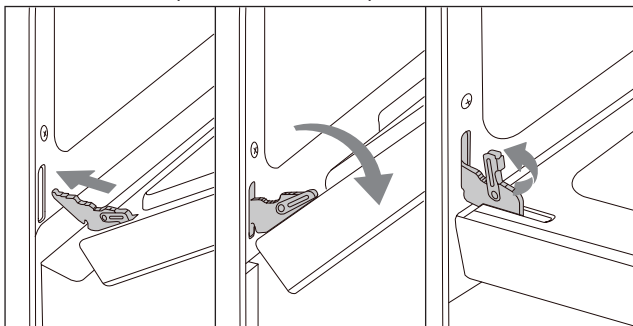
TO REMOVE OVEN DOOR

1. Open the door fully.
2. On both door hinges, flip down the lock mechanism. The lock will engage with the door when the door is moved as if it is being closed.
3. Rotate the door toward the closed position, stopping when the door is about 2 inches from the closed position.
4. Grasp the door firmly from both sides and lift the door up and away from the oven face. Do not lift the door by the handle.



TO REPLACE OVEN DOOR

1. Holding the door firmly from both sides, align the door to the oven so the hinges slip back into the openings.
2. Rotate the door toward the closed position, stopping when the door is about 2 inches from the closed position. Allow the door to drop into the notches on the hinges.
3. Rotate the door until fully open and flip up the locking mechanism.
4. Ensure the door opens and closes correctly and is sealed properly.
If the door does not operate correctly, remove the door and reattempt installation or contact a qualified service provider.



TO REMOVE DRAWER

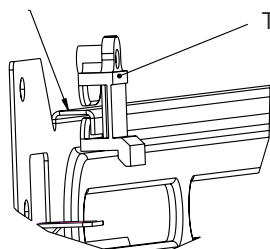
During installation, service, and leveling, it may be easier to perform the necessary work if the drawer is removed. This makes the appliance lighter and improves the visibility of the anti-tip bracket.

Follow these instructions below to remove and reinstall the drawer.

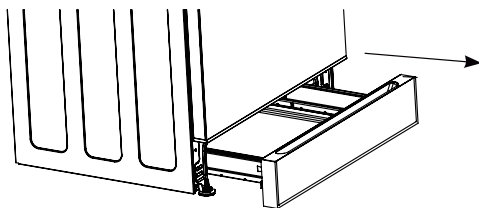
To remove drawer, fully extend it as much as you can, lift the front of the drawer up to disengage the rails, and then pull it out.

To reinstall the drawer, align the rails on the drawer with the slides on the range and push it in. Open and close the drawer to ensure the slide rails are operating properly.

Rail



The plastic bracket on drawer box



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 the control panel display is not lit, the appliance may not be receiving power. Check that the circuit breaker or fuse has not tripped and that the cord is properly plugged in.
	If the control panel display is operating, check the following: • 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 that match the diameter of the cook top burner selected. Adjust the flame so that the flame does not extend beyond the edge of the pot.
	Large pots and pans can lose a lot of heat from the top. Cover the pan with a lid to retain heat better.
Flames around burners are not even	Ensure that the burner cap is seated properly on the burner and the ports (openings around perimeter of burner top) are not clogged.
Cooktop is discolored	Cooktop is not cleaned thoroughly. See the "Cleaning and Care" section in this manual.

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 selected oven temperature. When the burner turns on, the electric spark ignition may be heard periodically. It is normal to hear a 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 exit Sabbath Mode.
Control is on but will not respond	The Control Lock may be activated. Deactivate the Control Lock.
	Turning power off and back on at the breaker box can usually reset the oven controls 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 the drawer in the “Cleaning and Maintenance”
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	Oven light may be burned out. Follow the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.
	If the display shows "J" or "J [", then the oven is in Sabbath mode. Turn off Sabbath mode.
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	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.
	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.
	If the exhaust smells like anything else is burning (plastic, wood, etc.), turn the oven off and make sure smoking stops. Contact a qualified service provider for repairs.
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 the circuit breaker off and on. If the error code remains or repeats, write down the error code and contact a qualified service provider for repairs.

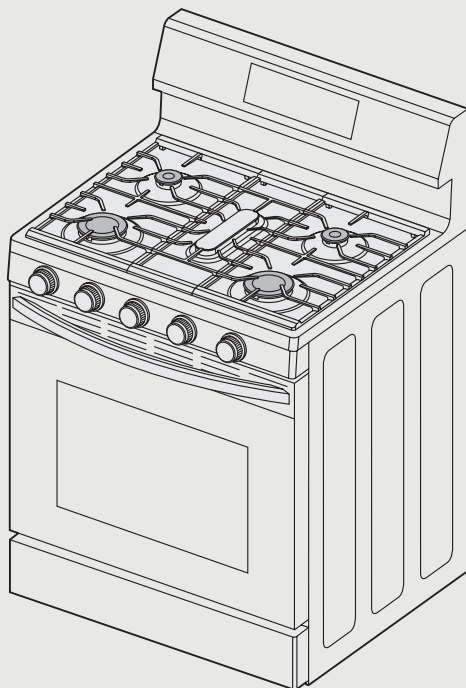


make yourself at home



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

© Midea 2024 all rights reserved



COCINA A GAS INDEPENDIENTE DE 30"



MANUAL DEL USUARIO

MGR30S5AST

Aviso de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el fin de mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener mayor información. La imagen anterior es solo para referencia. Tome como referencia el aspecto del producto real.

⚠ ADVERTENCIA:

- a) Un niño o adulto puede volcar la cocina con resultado fatal.
- b) Verifique que el dispositivo antivuelco esté instalado y asegurado correctamente. Consulte la página 4.
- c) Asegúrese de reinstalar el dispositivo antivuelco al mover la cocina. Consulte la página 4.
- d) No opere la cocina sin que el dispositivo antivuelco esté colocado y asegurado.
- e) El incumplimiento puede resultar en la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.



NOTA DE AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir Midea. Antes de usar su nuevo producto Midea, lea este manual detenidamente para asegurarse de que sabe cómo operar las características y funciones que ofrece su nuevo electrodoméstico de manera segura.

CONTENIDO

NOTA DE AGRADECIMIENTO	ES-01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	ES-02
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	ES-15
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	ES-16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	ES-38
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	ES-44

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **ADVERTENCIA:** Si no se sigue exactamente la información contenida en estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños materiales, 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 A GAS:**
 - No intente encender ningún aparato.
 - 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 deje la sección de la cocina de este aparato encendida sin supervisión.

- El incumplimiento de esta advertencia podría resultar en incendio, explosión o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al 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 el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que, por su seguridad, no se permiten modificaciones ni alteraciones al aparato. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de la garantía.

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.
	Advertencia de voltaje eléctrico Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido al voltaje.
	Advertencia Este símbolo indica un peligro con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Precaución Este símbolo indica un peligro con un nivel bajo de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención Este símbolo indica información importante (p. ej., daños a la propiedad), pero no indica peligro.
	Respete las instrucciones Este símbolo indica que un técnico de servicio debe operar y mantener este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de operación.

Lea estas instrucciones de operación con cuidado y atención antes de usar/ poner en marcha la unidad y manténgalas en las inmediaciones del sitio de instalación o de la unidad para su uso posterior.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

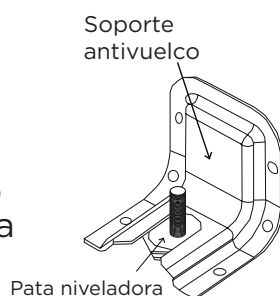
Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte. Es responsabilidad del propietario asegurarse de que cualquier persona que use el aparato sepa cómo operarlo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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELCO

Un niño o un adulto puede caerse sobre la cocina y morir. Verifique que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y activado correctamente de acuerdo con las instrucciones de instalación. Asegúrese de reinstalar el dispositivo antivuelco al mover 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 correctamente instalado, mire debajo de la cocina y compruebe que la pata trasera de nivelación esté encajada en el soporte. Si no es posible la inspección visual realice lo siguiente:
 - Deslice la cocina hacia adelante.
 - Confirme que el soporte antivuelco esté firmemente fijado al piso o a la pared en la posición correcta según las instrucciones de instalación.
 - Deslice completamente la cocina hacia la pared hasta que la pata niveladora encaje en el soporte antivuelco.
- Si se retira la cocina de servicio, asegure la puerta cerrada o retírela para minimizar el riesgo de vuelco. (Consulte la sección "Puerta y Cajón" en "Limpieza y Mantenimiento" de este manual para obtener instrucciones sobre cómo retirar 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 su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un proveedor de servicios calificado.
- 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 parte 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 u otros materiales inflamables se acumulen en o sobre la cocina. La grasa en el horno o en la cocina puede inflamarse.
- Limpie las campanas de ventilación de la cocina con frecuencia. No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
- Limpie la placa de cocción superior con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no use una esponja o paño húmedo mientras la superficie 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. Ese tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con el aparato de cocina a gas, lo que puede resultar en lesiones personales o en un funcionamiento no intencionado.
- Este electrodoméstico requiere conexión a una fuente eléctrica a tierra de 3 clavijas, 120 VCA, 60 Hz. Al instalar, se debe realizar la conexión eléctrica a tierra del aparato 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 la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- 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 guarde materiales inflamables ni artículos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento, ni sobre o cerca de la superficie de cocción del electrodoméstico, incluidos papel, plástico, agarraderas para ollas, textiles, revestimientos de pared, cortinas, tapices o productos 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.

- No deje a los niños solos ni desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato. 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 almacene objetos que puedan interesar a los niños en los gabinetes sobre la cocina ni en su protector trasero. Los niños que trepen sobre la cocina para alcanzar objetos 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.

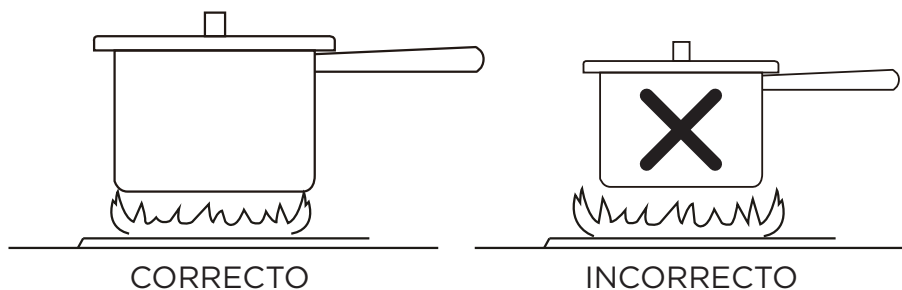
⚠ ADVERTENCIA

PELIGROS DE LA PLACA DE COCCIÓN SUPERIOR

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Sofoque el fuego o las llamas con una tapa ajustada o con una bandeja metálica. Puede utilizar un extintor de polvo químico seco o de espuma si es de CLASE ABC o CLASE K y sabe

cómo utilizarlo. 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 por contacto involuntario con el utensilio, el mango del mismo debe colocarse de modo que quede hacia adentro y no sobresalga por el frente de la encimera ni sobre los quemadores 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 permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con el área de la cocina 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.
- Utilice el tamaño correcto de los utensilios de cocina. Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños en la superficie de cocción. Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir completamente el quemador y la llama. Los utensilios de tamaño insuficiente expondrán una parte de la llama al contacto directo y pueden provocar la ignición de la ropa. El tamaño adecuado del utensilio en relación con los elementos calefactores 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 la grasa se haya enfriado antes de desecharla.

- 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 las agarraderas toquen las parrillas calientes ni las llamas. No use una toalla u otro paño voluminoso como agarraderas para ollas.
- No caliente envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede causar que los recipientes estallen y provocar lesiones.
- Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si es necesario mover las rejillas mientras el horno está caliente, use un agarrador para ollas para tocar 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 NI LAS SUPERFICIES INTERNAS 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 permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del aparato 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, las puertas del horno y los cristales de las puertas del horno.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada y apague la energía 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.

⚠ ADVERTENCIA

AVISO DE LA COMISIÓN DE COMUNICACIONES (FCC)

- De acuerdo con los requisitos de la Comisión Federal de Comunicaciones, este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para los dispositivos digitales de Clase B, de conformidad con la sección 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, que se pueden determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
 - Reoriente o reubique la antena receptora. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
 - Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
 - Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio o televisión para obtener ayuda.

- Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

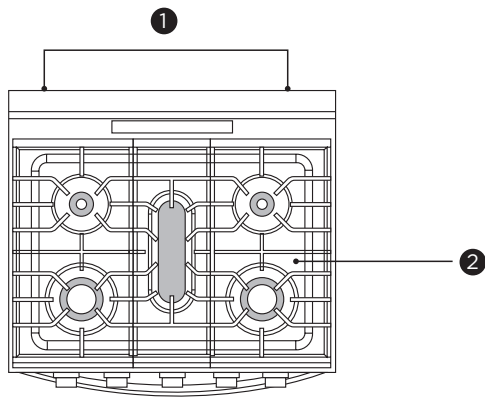
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

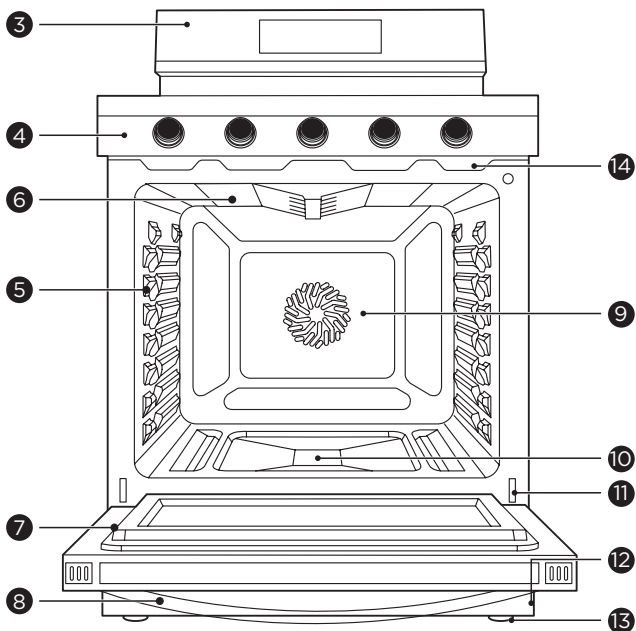
PARTES

- 1 Ventilas de enfriamiento
- 2 Encimera de gas
- 3 Panel de control del horno
- 4 Panel de control de la cocina
- 5 Posiciones de la rejilla
- 6 Superior
- 7 Elemento calefactor del
horno
- 8 Puerta
- 9 Manijas de la puerta
- 10 Horno de convección con
ventilador
- 11 Inferior
- 12 Bisagra de la puerta
- 13 Cajón de almacenamiento
- 14 Ventilación de patas
ajustables

VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



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 sus tapas deben colocarse y alinearse correctamente en la superficie de cocción para una combustión adecuada. Consulte la sección "Ensamblaje del quemador" en "Operación de la cubierta de la cocina" para obtener detalles sobre la posición y el ensamblaje.
- 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 opere la cocina mientras use 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 superficie de la cocina y las rejillas se hayan enfriado completamente después de su uso, la superficie puede seguir estando caliente. Pueden producirse quemaduras después de apagar el quemador.
- Para evitar quemaduras por vapor, no use una esponja o paño húmedo mientras la superficie de cocción esté caliente.

NOTA

PREVENCIÓN DE DAÑOS

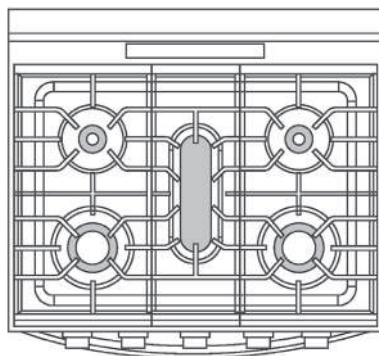
- No deje que los utensilios de cocina hiervan en seco ni se sobrecalienten.
- No cocine los alimentos envasados en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción.
- Tampoco use papel de aluminio, ni ningún material que pueda derretirse, directamente sobre la placa de cocción.
- Nunca cocine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

Tipos de quemadores de la placa de cocción

Las cocinas Midea cuentan con 5 quemadores en la superficie 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 superficie de cocción» en «Limpieza y mantenimiento» para conocer la posición y alineación correctas de los quemadores.

NOTA

Se proporcionan quemadores de mayor potencia para una cocción a mayor temperatura o de menor duración, como hervir, asar y freír en sartén. Los quemadores de menor potencia están diseñados para cocinar a temperaturas más bajas o durante períodos más prolongados, como para cocinar a fuego lento o derretir chocolate.

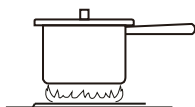


Selección de tamaño de sartén/tamaño de quemador

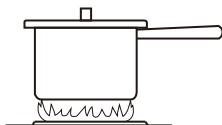
Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, seleccione los utensilios de cocina y ajuste los quemadores de modo que las llamas no se extiendan más allá del borde de la sartén como se indica a continuación:

Selección correcta:

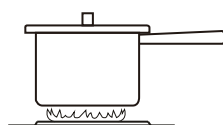
Sartén pequeña en quemador pequeño



Sartén grande en quemador grande

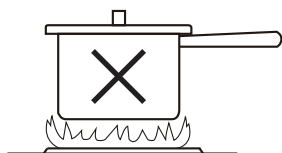


Sartén grande en quemador pequeño

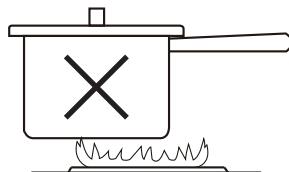


Selección incorrecta:

Sartén pequeña en quemador grande



Sartén fuera del centro del quemador



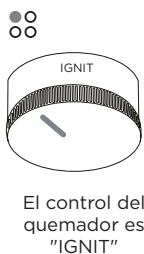
Control de los quemadores de la placa de cocción

Para encender un quemador de la superficie de cocción, empuje la perilla de control hacia adentro y gírela hacia la izquierda (en sentido antihorario) hasta la posición "IGNIT". 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 flama, 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.

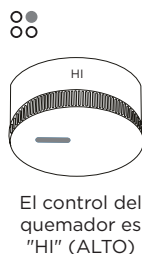
Icono en el Panel de control
que indica qué quemador
controla la perilla de control



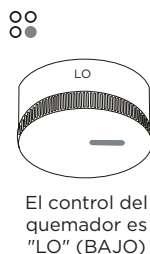
El control del quemador está "OFF" (APAGADO)



El control del quemador es "IGNIT"



El control del quemador es "HI" (ALTO)



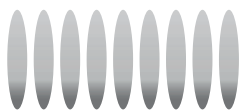
El control del quemador es "LO" (BAJO)

Características de la llama

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

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

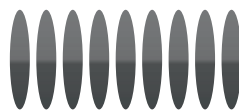
Si las llamas son completamente o mayormente amarillas, no se encienden de manera uniforme alrededor del quemador o van acompañadas de ruido excesivo o parpadeo, comuníquese con un proveedor de servicio calificado para reparaciones. Algunas rayas amarillas son normales durante la puesta en marcha inicial. Permita que la unidad funcione durante 4-5 minutos y vuelva a evaluarla antes de solicitar servicio.



Llamas amarillas
Llamar al servicio técnico



Puntas amarillas encendidas
Bordes exteriores
Solo gas LP



Llamas azules suaves
Normal para 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 sostenga la llama cerca de los orificios (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador) cerca de la tapa del quemador. Mantenga la mano alejada del camino de las llamas.
2. Gire la perilla a la posición "IGNIT".
3. Una vez encendido, retire la cerilla/encendedor y ajuste la perilla a la posición deseada. El quemador continuará funcionando con normalidad hasta que se apague.

Funcionamiento del horno

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 aparato y desconecte el circuito en la caja de interruptores. 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 parrillas de la superficie de cocción colocadas.

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 los agarradores de olla toquen los quemadores del horno. No use una toalla u otro paño voluminoso como agarradera para ollas.
- 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

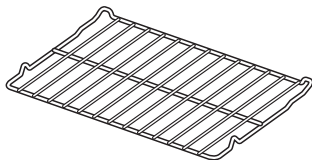
1. Cuando se utiliza el horno por primera vez, la presencia de un olor distintivo es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.
2. Un precalentamiento adecuado es importante para obtener buenos resultados. A menos que la receta indique específicamente lo contrario, coloque los alimentos en el horno solo después de que se complete el precalentamiento. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos inmediatamente después de que suene la señal 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. La mayoría de los 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 contener goteos/derrames, coloque una bandeja para hornear 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 las modificaciones de receta recomendadas para hornear en zonas de gran altitud.

REJILLAS DEL HORNO

La cocina eléctrica independiente Midea incluye dos parrillas planas de alambre, que se pueden colocar en cualquiera de las siete posiciones de parrilla dentro del horno.

REJILLA PLANA

Las rejillas planas son versátiles, de perfil bajo y se deslizan dentro y fuera del horno sobre guías. Se pueden utilizar varias rejillas al mismo tiempo.



INSERTAR/RETIRAR LAS REJILLAS

NOTA:

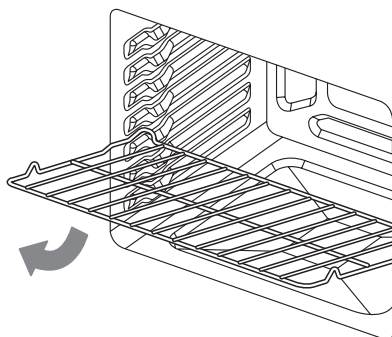
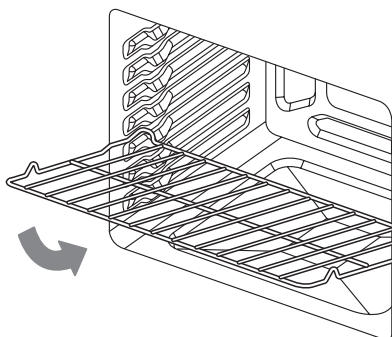
Las parrillas solo pueden instalarse en una dirección.

INSERTAR REJILLA

1. Oriente la rejilla de modo que el asa quede hacia la parte delantera y los dispositivos de bloqueo hacia arriba.
2. Incline la rejilla de modo que la parte delantera quede varios centímetros más alta que la parte trasera.
3. Deslice los dispositivos de bloqueo por debajo de la posición de tope en las guías.
4. Baje la rejilla frontal mientras la empuja hacia adentro hasta que quede completamente insertada.

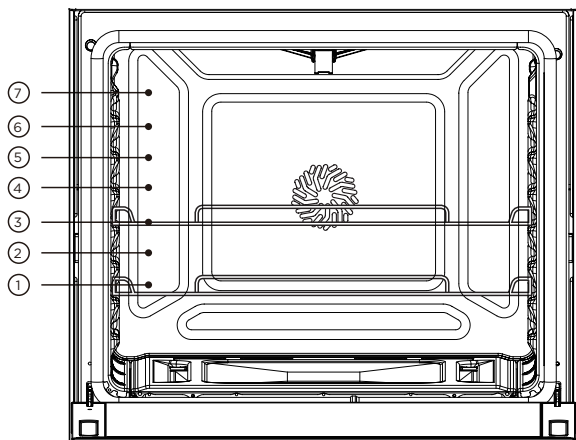
PARA QUITAR LA REJILLA

1. Retire todos los alimentos y utensilios de la rejilla.
2. Sujete firmemente la rejilla por ambos lados.
3. Tire de la rejilla hasta que llegue a la posición de tope.
4. Levante la parte frontal de la rejilla y tire hacia afuera.



Posiciones de la rejilla

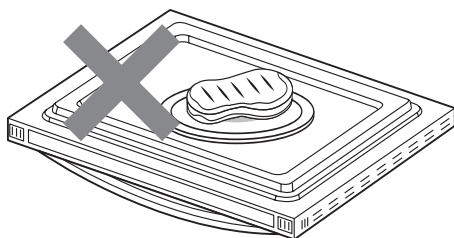
Para un rendimiento óptimo, ajuste la rejilla de modo que la comida quede colocada en el centro del horno. Para la mayoría de los alimentos, esta será la posición #4 de la rejilla. Para alimentos más grandes, como un asado o un pavo, baje la posición de la rejilla a #3 o #2 para mantener el alimento centrado 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). El asado a la parrilla funciona mejor cuando la comida está cerca del quemador de asado: típicamente en la posición de parrilla n.º 6 o n.º 7.



PUERTA DEL HORNO

PARA EVITAR LA ROTURA DEL VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO:

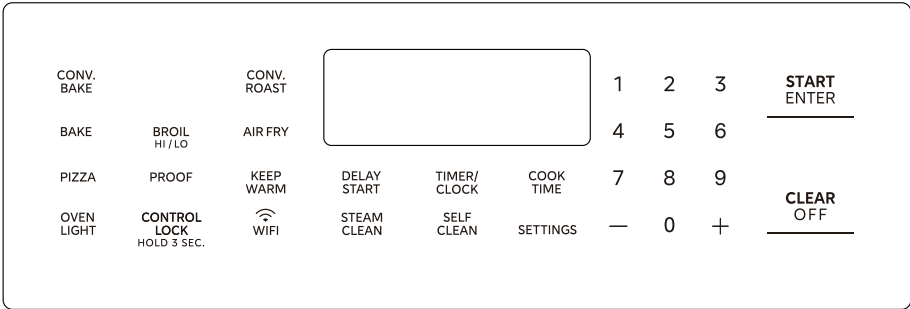
- Asegúrese siempre de que las rejillas estén completamente insertadas y de que ningún utensilio para hornear sobresalga por el borde delantero de una rejilla del horno antes de cerrar la puerta del horno.
- No golpee las superficies de vidrio con utensilios para hornear u otros objetos.
- No limpie las superficies de vidrio hasta que el horno se haya enfriado completamente.
- No coloque objetos sobre la superficie de vidrio de la puerta del horno.



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 Pantalla: Comunica información, como la hora del día, la temperatura del horno, el modo de cocción y las funciones activas.
- 2 Funciones del horno: Funciones de cocción y operación disponibles.
- 3 Mantener caliente: Controla la zona de calentamiento de la cocina.
- 4 Funciones auxiliares: Funciones útiles no relacionadas con la cocina, como el temporizador y la configuración.
- 5 Teclado de entrada numérica: Se utiliza para ingresar la temperatura deseada del horno, ajustar el reloj, cambiar configuraciones o introducir otra información numérica.
- 6 CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR): Detiene inmediatamente cualquier operación del horno.
- 7 START/ENTER (INICIAR/ENTRAR): inicia la operación seleccionada del horno o selecciona una opción disponible.

OPERACIÓN GENERAL

Por favor, siga las instrucciones de ANTES DEL PRIMER USO en la página siguiente. Las instrucciones para ajustar el reloj también se encuentran en la página siguiente. Ajuste las parrillas del horno a la posición deseada antes de usarlo. Consulte la sección PARRILLAS DEL HORNO para obtener más información.

Consulte la sección FUNCIONES AUXILIARES para obtener instrucciones sobre cómo cambiar las unidades de temperatura (Celsius o Fahrenheit), el bloqueo de controles, el estado del modo Sabbath y más.

Este horno es compatible con WiFi para arranque remoto y otras funciones de conectividad. Consulte la sección SmartHome APP para obtener instrucciones sobre cómo conectarse a WiFi.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ANTES DE USAR

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el embalaje, la documentación, las etiquetas removibles y el plástico protector del electrodoméstico. Revise cuidadosamente el interior del horno, el interior del cajón y los bordes alrededor de la puerta y el marco.
2. Asegúrese de que el aparato esté correctamente instalado y conectado a la corriente, conforme a todas las instrucciones del Manual de Instalación incluido.
3. Limpie todas las superficies, incluyendo el interior del horno y el cajón, con un paño suave y húmedo para eliminar cualquier polvo que pueda haberse acumulado durante el envío y almacenamiento.
4. Lea y comprenda este manual y familiarícese con los controles y las funciones descritas.
5. Confirme que los quemadores de la cocina y el horno funcionen según lo previsto.
Contacte al servicio de atención al cliente de Midea inmediatamente si el aparato no funciona como se espera.
6. Ventile la cocina, luego presione BAKE [Hornear], ajuste la temperatura a la máxima disponible y presione START/ENTER. Permita que el horno se caliente durante 1 hora para eliminar cualquier polvo o impurezas en la cavidad. Durante esta operación inicial, es normal que haya un olor.

AJUSTAR EL RELOJ

1. Presione TIMER/CLOCK (TEMPORIZADOR/RELOJ) en el panel de control.
2. Ingrese la hora del día usando el teclado numérico. Presione TIMER/CLOCK para alternar entre AM y PM.
3. Presione START/ENTER para aceptar la hora mostrada.
Presione CLEAR/OFF para reiniciar.

Tenga en cuenta que el botón TIMER/CLOCK alterna entre configurar el temporizador y configurar el reloj. Si la pantalla muestra la configuración del temporizador, presione TIMER/CLOCK nuevamente para acceder a la configuración del reloj.

CONDICIÓN DE LA UNIDAD

Revise el electrodoméstico para ver si presenta algún daño. Si hay algún daño, no opere el electrodoméstico. Comuníquese con el servicio al cliente de Midea al 1-866-646-4332 o visite midea.com/us/support inmediatamente si el aparato no funciona como se espera.

ADVERTENCIA DE SERVICIO Y REPARACIÓN

No repare ni reemplace ninguna pieza de la cocina eléctrica independiente Midea. Si la pantalla, los elementos calefactores o los controles táctiles fallan, consulte a un servicio técnico autorizado de Midea.

FUNCIONES AUXILIARES

AJUSTES

Navegue por el menú de Configuración para personalizar el electrodoméstico. La configuración solo se puede ajustar cuando no haya ninguna otra operación del horno en curso.

PARA DESPLAZARSE POR LA CONFIGURACIÓN

1. Presione Configuración en el panel de control. La primera opción del menú, VoL, aparecerá con letras intermitentes.
2. Use la tecla + para desplazarse por el menú. Utilice la tecla - para desplazarse hacia atrás por el menú.
3. Presione START/ENTER para seleccionar un elemento del menú.
4. Utilice las teclas + y - para alternar entre las opciones de configuración.
5. Presione START/ENTER para aceptar los cambios.
Presione Configuración nuevamente o CLEAR/OFF para rechazar los cambios.
6. Presione CLEAR/OFF para salir del menú Configuración.

Menú de Configuración

CONFIGURACIÓN	PANTALLA	OPCIONES	DESCRIPCIÓN
Volumen	VoL	0 (silencio), 1 o 2	Utilice esta opción de Configuración para ajustar el volumen. La respuesta audible del panel de control está programada de forma predeterminada al volumen máximo (2).
Brillo de pantalla	dISP	1, 2 o 3	Use esta opción en Configuración para ajustar el brillo de la pantalla. La configuración predeterminada es brillo máximo (3).
Mantener después de cocinar	mantener	APAGADO o ENCENDIDO	De forma predeterminada, el horno se apaga después de que finaliza una función de horneado con temporizador. Cambie esta configuración a ON para activar automáticamente la opción Mantener Caliente.
Modo Sabbath (desactivación parcial)	SAbE	APAGADO o ENCENDIDO	Utilice esta opción de Configuración para ingresar a un modo de operación conforme con las normas de uso del Sabbath.
Unidades de grado	dEG	F o C	Utilice esta opción de Configuración para cambiar las unidades de temperatura a grados Fahrenheit o Celsius. Presione + para Celsius y - para Fahrenheit. La temperatura predeterminada del horno está en grados Fahrenheit.

CONFIGURACIÓN	PANTALLA	OPCIONES	DESCRIPCIÓN
Calibración del horno	CAL	+ o - 25	Si la temperatura del horno es más alta o más baja de lo esperado según los resultados de recetas conocidas, use esta configuración para compensar la temperatura objetivo del horno. La calibración puede ajustarse entre -25 °F y +25 °F. El ajuste de calibración predeterminado es cero.
Modo de venta (demostración)	VENTA	APAGADO o ENCENDIDO	En el modo de ventas o en el modo de demostración, los controles funcionan con normalidad, pero no se inicia ningún modo de cocción y no se produce calor. Esta configuración está destinada para uso de minoristas. De forma predeterminada, el modo de ventas está desactivado.

BLOQUEO DE CONTROL

La función de bloqueo de controles desactiva el panel de control para evitar la operación accidental del horno, como por parte de mascotas, niños o durante la limpieza.

Tenga en cuenta que el Bloqueo de controles NO desactiva los quemadores de la superficie de cocción.

El botón CLEAR/OFF nunca se desactiva. El bloqueo de controles se puede usar después de iniciar un modo de horneado.

Para usar el bloqueo de controles

1. Mantenga presionado Bloqueo de control durante tres segundos para activar el Bloqueo de controles. Aparecerá un ícono de candado rojo en la pantalla.
2. Presione y mantenga presionado Bloqueo de control durante 3 segundos para desactivar el Bloqueo de controles.

TEMPORIZADOR

Este electrodoméstico incluye un temporizador de cocina incorporado.

PARA AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

1. Presione TIMER/CLOCK. En la pantalla aparece 00:00.
2. Ingrese el tiempo de cuenta regresiva en horas y minutos (hh:mm) y presione START/ENTER. El reloj comienza la cuenta regresiva.
3. Cuando termine la cuenta regresiva y el temporizador marque 00:00, sonará una alerta audible para indicar que el tiempo ha finalizado.
4. Presione TIMER/CLOCK nuevamente para detener los sonidos de alerta al finalizar el temporizador o para salir del temporizador antes de tiempo.

Tenga en cuenta que la función del botón TIMER/CLOCK alterna entre configurar el Temporizador y configurar el Reloj. Si la pantalla muestra los ajustes del Reloj, presione TIMER/CLOCK nuevamente para acceder a los ajustes del Temporizador.

LUZ DEL HORNO

Presione OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO) para encender o apagar la luz del horno. Consulte la página 43 para las instrucciones de reemplazo de la bombilla.

MODO SABBATH (Desactivación parcial)

Cuando está en modo Sabbath, la operación del horno puede controlarse como se describe a continuación. Las señales audibles no sonarán, el reloj está deshabilitado, las luces del horno están desactivadas y los cambios en la pantalla pueden retrasarse de 30 a 60 segundos. No es necesario quitar las bombillas del horno durante el modo Sabbath. El horno podrá funcionar indefinidamente hasta que se desactive el modo Sabbath, anulando el tiempo máximo continuo de funcionamiento del horno de 12 horas establecido de fábrica.

CONFIGURAR EL MODO SABBATH

- 1. Presione Configuración.
- 2. Use el teclado + para desplazarse por el menú hasta que aparezca SAbE en la pantalla.
- 3. Presione START/ENTER para seleccionar el ajuste del modo Sabbath.
- 4. De forma predeterminada, esta configuración está DESACTIVADA. Presione las teclas + y - para alternar entre ENCENDIDO y APAGADO.
- 5. Presione START/ENTER para activar el modo Sabbath.
Un solo corchete] aparece en la pantalla, indicando que el modo Sabbath está activo. Durante el modo Sabbath, las funciones del teclado numérico se modifican como se muestra a continuación.

FUNCIÓN DURANTE EL MODO SABBATH		
1	2	3
Hornear a 200 °F (93 °C)	Hornear a 250 °F (121 °C)	Hornear a 300 °F (179 °C)
4	5	6
Hornear a 350 °F (177 °C)	Hornear a 400 °F (204 °C)	90 minutos
7	8	9
2 horas	3 horas	4 horas
0		
5 horas		

PARA CONTROLAR EL HORNO EN MODO SABBATH

- 1. Para la operación continua de horneado, presione la tecla correspondiente a la temperatura deseada del horno y luego presione START/ENTER.
- 2. Para la operación de horneado con temporizador, presione la tecla correspondiente a la temperatura deseada del horno, luego presione la tecla correspondiente al tiempo de operación. Presione START/ENTER.
- 3. Después de presionar START/ENTER, transcurrirá un retraso aleatorio entre 30 y 60 segundos. Un segundo corchete][aparecerá en la pantalla para indicar que el horno está horneando.
- 4. La temperatura se puede ajustar en cualquier momento. Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón correspondiente a la temperatura deseada del horno y luego presione START/ENTER.

5. Presione CLEAR/OFF para cancelar cualquier operación de horneado en curso. Transcurre un retraso aleatorio entre 30 y 60 segundos, y aparece un corchete único] en la pantalla.

SALIR DEL MODO SABBATH

1. Presione rápidamente Configuración tres veces para volver a abrir el menú Configuración.
2. Use el teclado + para desplazarse por el menú hasta que aparezca SAbE en la pantalla.
3. Presione START/ENTER para seleccionar el ajuste del modo Sabbath.
4. Presione el botón + para alternar entre ENCENDIDO y APAGADO.
5. Cuando OFF aparezca en la pantalla, presione START/ENTER para desactivar el modo Sabbath.

NOTA:

Si ocurre un corte de energía mientras el aparato está en modo Sabbath, el aparato seguirá en modo Sabbath cuando regrese la energía, pero las operaciones de horneado no se reanudarán y deberán restablecerse.

MANTENER PRESIONADO PARA AJUSTE DE MANTENER CALIENTE

La configuración Mantener presionado para mantener caliente está diseñada para mantener los alimentos cocidos calientes. Cuando esta configuración está activada, el horno permanecerá encendido a una temperatura más baja después de que haya terminado el tiempo de cocción para mantener la comida a una temperatura adecuada para su consumo. Para obtener mejores resultados, no deje la comida en el horno en modo Mantener caliente por más de 2 horas.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- Las bacterias pueden crecer en los alimentos a temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C).
Este modo está diseñado para mantener los alimentos cocidos calientes, no para calentar alimentos fríos.

PARA CONFIGURAR MANTENER PRESIONADO PARA MODO DE MANTENER CALIENTE

1. Presione Configuración.
2. Use el teclado + para desplazarse por el menú hasta que aparezca "Hold" en la pantalla.
3. Presione START/ENTER para seleccionar la opción Mantener.
4. De forma predeterminada, esta configuración está DESACTIVADA. Presione las teclas + y - para alternar entre ENCENDIDO y APAGADO.
5. Presione START/ENTER para aceptar los cambios. Presione CLEAR/OFF para salir del menú Configuración.

Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
WiFi	2412-2462 MHz	<30dBm
BLE	2402-2480 MHz	<30dBm

Declaración de exposición a la radiación RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC para entornos no controlados. Este transmisor no debe estar ubicado en el mismo lugar ni operar en conjunto con ninguna otra antena o transmisor.

Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulgadas) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones específicas de operación para cumplir con la normativa de exposición a RF.

USO DEL HORNO

PRECALENTAR

Para la mayoría de las funciones del horno, se recomienda y es deseable precalentarlo. Algunos alimentos, como grandes piezas de carne en las que el tiempo total de cocción es mucho mayor que el tiempo de precalentamiento, técnicamente no requieren tiempo de precalentamiento.

En todos los modos del horno que requieren precalentamiento, el horno entrará automáticamente en el modo de precalentamiento después de presionar START/ENTER. La pantalla de temperatura mostrará la temperatura actual del horno a medida que aumente hasta alcanzar la temperatura establecida. Una vez que se alcance la temperatura establecida, sonará una alerta que indicará que el precalentamiento ha finalizado.

Tenga en cuenta que el tiempo de cocción continuará descontándose incluso cuando el horno esté en modo de precalentamiento.

Funciones con modo de precalentamiento: Hornear, Pizza, Freír al aire, Horneado por convección, Asado por convección.

Funciones sin modo de precalentamiento: Asar, Mantener caliente, Fermentación, Limpieza a vapor, Autolimpieza.

HORNEAR

El modo BAKE (Hornear) aplica calor tanto desde arriba como desde abajo de los alimentos para lograr un rendimiento excepcional en la cocción. El modo de horneado funciona mejor con alimentos de tamaño pequeño a mediano que requieren solo una rejilla colocada en el centro del horno, como cazuelas, cenas congeladas, pasteles de una sola capa y bandejas individuales de galletas.

PARA HORNEAR

1. Presione BAKE.
2. La temperatura predeterminada para el modo Hornear es 350 °F (177 °C). Utilice el teclado numérico para ajustar a la temperatura deseada del horno.
3. Presione START/ENTER.
4. Permita que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos dentro del horno.
5. Cuando termine la cocción, presione CLEAR/OFF para salir del modo Hornear.

ASAR ALTO/BAJO

El modo Asar está diseñado para proporcionar resultados similares a la parrilla al exponer los alimentos al calor radiante directo del quemador de asar ubicado en la parte superior del horno.

El modo Asar puede utilizarse para cocinar filetes u otros alimentos en los que se prefiera un exterior sellado, o durante periodos cortos para dorar la superficie de las cazuelas o fundir el queso. El modo Asar funciona mejor con los alimentos colocados en las posiciones de la rejilla cerca de la parte superior del horno. El modo Asar no funcionará si la puerta del horno está abierta. Si la puerta queda abierta, se emitirá una alerta para cerrarla y, si no se cierra, el modo Asar se cancelará automáticamente.

NOTA:

- El elemento calefactor de asado es muy potente. Vigile los alimentos de cerca para evitar que se quemen.
- Al asar carne a la parrilla, se recomienda usar una bandeja para asar que permita que la grasa y los jugos se drenen de la carne.

PARA ASAR A LA PARRILLA

1. Presione BROIL HI/LO.
2. La configuración predeterminada es Hi Broil (ASADO ALTO). Para seleccionar Asado Bajo, presione BROIL HI/LO nuevamente.
3. Presione START/ENTER. Permita que el horno funcione durante 5 a 10 minutos antes de colocar los alimentos en el horno. No sonará la alerta de precalentamiento.
4. Cuando termine el asado, presione CLEAR/OFF para salir del modo Asar.

PIZZA

El modo Pizza utiliza un algoritmo de calentamiento configurado para hornear pizza fresca. La masa para pizza puede ser casera o comprada en una tienda o establecimiento especializado.

PARA HORNEAR PIZZA

- 1. Coloque la rejilla del horno en la posición central, luego presione PIZZA.
- 2. La temperatura predeterminada para el modo Pizza es de 400 °F (204,44 °C). Use el teclado numérico para ajustar a la temperatura deseada del horno.
- 3. Presione START/ENTER.
- 4. Permita que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos dentro del horno.
- 5. Cuando termine de cocinar, presione CLEAR/OFF para salir del modo Pizza.

FRITURA AL AIRE

El modo de fritura al aire utiliza ventiladores de convección para cocinar los alimentos con interiores húmedos y suaves y exteriores perfectamente crujientes sin usar aceite de cocina.

- 1. Coloque una rejilla del horno una posición arriba del centro, luego presione AIR FRY.
- 2. La temperatura predeterminada para el modo de freír al aire es 400 °F (204 °C). Use el teclado numérico para ajustar a la temperatura deseada.
- 3. Presione START/ENTER.
- 4. Permita que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos dentro del horno.
- 5. Coloque los alimentos para freír con aire en una bandeja para hornear plana y antiadherente, y caliente según su receta o la tabla a continuación.
- 6. Cuando termine la cocción por aire, presione CLEAR/OFF para salir del modo de fritura al aire.

COMIDAS PARA FREÍR AL AIRE	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN (MINUTOS)
Papas fritas congeladas	475 °F (246 °C)	20
Papas fritas frescas	475 °F (246 °C)	18
Alitas congeladas	450 °F (232 °C)	45
alas frescas	450 °F (232 °C)	35
palitos de mozzarella congelados	475 °F (246 °C)	6
Nuggets de pollo congelados	440 °F (226 °C)	12
coles de Bruselas	440 °F (226 °C)	15
tiras de pollo	440 °F (226 °C)	30

NOTA:

Para obtener resultados más uniformes y crujientes, voltee los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

HORNEADO POR CONVECCIÓN

El modo de horneado por convección utiliza un ventilador dentro del horno para hacer circular el aire caliente, proporcionando una distribución uniforme del calor para un horneado más eficiente.

Este modo es perfecto para hornear recetas que requieren el uso de varias rejillas.

NOTA:

La calefacción con múltiples parrillas funciona mejor cuando las parrillas están distribuidas de manera uniforme alrededor del centro del horno.

Instrucciones:

1. Presione CONV. BAKE. (horneado por convección)
2. La temperatura predeterminada para el modo de horneado por convección es de 350 °F (177 °C).
Utilice el teclado numérico para ajustar la temperatura deseada del horno.
3. Presione START/ENTER.
4. Permita que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos dentro del horno.
5. Cuando termine el horneado, presione CLEAR/OFF para salir del modo Horneado por convección.

ASADO POR CONVECCIÓN

El modo Asado por Convección está diseñado para asar piezas grandes de carne y utiliza un ventilador dentro del horno para hacer circular el aire caliente. Esto proporciona una distribución uniforme del calor para un calentamiento más eficiente, lo que es mejor para dorar asados y obtener una piel más crujiente en las aves.

Instrucciones:

1. Presione CONV. ROAST (Asado por convección).
2. La temperatura predeterminada para el modo Asado por convección es de 350 °F (177 °C).
Utilice el teclado numérico para ajustar la temperatura deseada del horno.
3. Presione START/ENTER y permita que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos dentro del horno.
4. Cuando termine la cocción, presione CLEAR/OFF para salir del modo Asado por Convección.

MANTENER CALIENTE

El modo Mantener Caliente está diseñado para mantener los alimentos cocidos calientes al mantener una temperatura máxima de 150 °F. Para obtener mejores resultados, no use el modo Mantener Caliente por más de 2 horas.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- Las bacterias pueden crecer en los alimentos a temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C). No intente cocinar alimentos utilizando el modo Mantener Caliente. Este modo está diseñado para mantener los alimentos cocidos calientes, no para calentar alimentos fríos.

Instrucciones:

1. Presione KEEP WARM.
2. Presione START/ENTER.
3. Cuando se complete el calentamiento, presione CLEAR/OFF para salir del modo Mantener Caliente.

FERMENTACIÓN

El modo de fermentación utiliza las luces del horno para proporcionar un entorno ligeramente templado para el levado del pan o de la masa. Debido a que las altas temperaturas matan la levadura, el modo de fermentación no se iniciará si el horno está demasiado caliente por un uso previo.

Instrucciones:

1. Presione PROOF.
2. Presione START/ENTER. No se requiere precalentamiento. Coloque la comida en el horno inmediatamente.
3. Cuando termine la prueba, presione CLEAR/OFF para salir del modo de prueba.

LIMPIEZA AL VAPOR

El modo de limpieza con vapor está diseñado para calentar suavemente las superficies del horno para generar vapor y aflojar la grasa y la suciedad ligera.

PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

- Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes. Las superficies del horno, especialmente la parte inferior, pueden estar calientes.
- Las superficies calientes pueden generar vapor a partir de una esponja o un paño húmedo. Si se genera vapor al limpiar el horno, deje que se enfríe un poco antes de limpiarlo.

Instrucciones:

1. Comience con un horno frío y retire todos los objetos del interior, incluyendo las rejillas del horno. Limpie cualquier derrame grande o exceso de residuos. Raspe y retire cualquier residuo quemado con un utensilio de plástico rígido, como una espátula de plástico duro o un raspador de pintura de plástico. Para ablandar manchas difíciles, rocíe las superficies internas con agua o limpie con una esponja húmeda antes de usar el modo de Limpieza a Vapor.
2. Vierta 1 taza (8 oz) de agua en el centro de la base del horno y cierre la puerta.
3. Presione STEAM CLEAN (Limpieza al vapor), luego presione START/ENTER. La puerta no se bloquea durante un ciclo de Limpieza al Vapor. No abra la puerta hasta que el ciclo de limpieza al vapor haya terminado.
4. Cuando termine el ciclo de limpieza al vapor, deje que la cavidad del horno se enfríe. Absorba cualquier agua en el fondo del horno y limpie las superficies interiores con una esponja o paño suave y no abrasivo. Para detener la limpieza a vapor antes de que el ciclo termine, presione CLEAR/OFF.

AUTOLIMPIEZA

El modo de Autolimpieza utiliza una temperatura muy alta en el horno, capaz de reducir la suciedad resistente del horno a cenizas que se pueden limpiar fácilmente una vez que el horno esté frío.

ADVERTENCIA: PELIGROS DE INCENDIO Y QUEMADURAS

- Antes de iniciar un ciclo de Autolimpieza, asegúrese de que el horno esté vacío. Retire la bandeja del asador, las rejillas, los utensilios de cocina y cualquier otro material y elimine el exceso de grasa o alimentos del interior del horno para evitar el riesgo de ignición.
- La puerta del horno se bloquea varios minutos después del inicio de un ciclo de autolimpieza. Si la puerta se abre antes de que se bloquee, el ciclo de Limpieza automática se cancela.
- Si la puerta no se bloquea dentro de 15 minutos, cancele la limpieza automática y comuníquese con un servicio técnico autorizado para su reparación.

NOTA:

- Debido a las altas temperaturas, se recomienda usar el modo de Autolimpieza durante climas más frescos para evitar sobrecargar innecesariamente el sistema de aire acondicionado del hogar.
- La función de Autolimpieza se puede configurar para que funcione durante 3, 4 o 5 horas. Los tiempos más cortos usan menos energía, pero los tiempos más largos permiten una limpieza más profunda.
- Los ciclos de 3, 4 y 5 horas no incluyen el tiempo de enfriamiento. Permita de 60 a 90 minutos adicionales para que la puerta se desbloquee.
- Durante la limpieza automática, no use la superficie de cocción. No es seguro operar ninguna parte del electrodoméstico durante un ciclo de Autolimpieza.

PARA AUTOLIMPIEZA

1. Comience con un horno frío y retire todos los objetos del interior, incluyendo las rejillas del horno. Limpie cualquier derrame grande o exceso de residuos.
2. Presione SELF CLEAN, luego use el teclado numérico para seleccionar el número de horas del ciclo de autolimpieza.
3. Presione START/ENTER. La puerta del horno queda bloqueada durante el ciclo de autolimpieza.
4. Cuando el horno se haya desbloqueado y enfriado completamente, limpie cualquier residuo ceniciento con una esponja o paño húmedo y no abrasivo. Toque CLEAR/OFF para salir. Si se cancela un ciclo de Autolimpieza prematuramente, el horno permanecerá bloqueado hasta que se haya enfriado lo suficiente.

RETARDO

La función de retardo le permite retrasar el inicio de una operación de horneado hasta una hora especificada.

PRECAUCIÓN: PELIGRO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- Los alimentos que se descomponen fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, el relleno, las aves y la carne de cerdo, no deben dejarse reposar más de 1 hora antes de cocinarlos. El deterioro puede ocurrir antes si el horno está caliente.

NOTA:

- Una vez que se ha establecido el retardo, no se puede modificar. Para establecer un tiempo de inicio diferido diferente, se debe cancelar el modo del horno y reiniciarlo.
- No se puede usar Inicio diferido con los modos Pizza o Asar.
- No se puede configurar el tiempo de inicio diferido con más de 12 horas de anticipación.

PARA RETRASAR EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

1. Seleccione el modo del horno y la temperatura deseada según las instrucciones anteriores. No presione START/ENTER.
2. Presione DELAY START (INICIO DIFERIDO). El reloj comenzará a parpadear, indicando que se puede ingresar la hora de inicio.
3. Utilice el teclado numérico para establecer la hora en que debe iniciar el horno.
Presione DELAY START para alternar entre AM y PM.
4. Presione START/ENTER. Coloque la comida en el horno.
5. Entre el momento de la entrada y el tiempo de inicio retardado configurado, el reloj en la pantalla alternará entre la hora del día y el tiempo de inicio retardado configurado. DELAYSTART aparecerá sobre el reloj cada vez que se active la función de retardo.
6. Cuando se alcanza la hora de inicio diferido, suena una alerta para indicar que el horno se está iniciando.

TIEMPO DE COCCIÓN

La función Tiempo de cocción se utiliza para establecer una duración específica de funcionamiento del horno; al finalizar ese tiempo, el horno dejará de funcionar. La función Tiempo de cocción se puede usar en conjunto con la función de comienzo diferido. Para usar el Tiempo de cocción con retraso, primero configure la hora de inicio retrasada como se describió anteriormente, luego establezca el Tiempo de cocción como se indica a continuación.

Tenga en cuenta que el tiempo de cocción continuará descontándose incluso si el horno está en precalentamiento.

Para obtener los mejores resultados, espere hasta que el horno esté completamente precalentado antes de agregar los alimentos y configurar el tiempo de cocción.

Instrucciones:

1. Seleccione el modo del horno usando el panel de control.
2. Presione START/ENTER.
3. Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN). El reloj mostrará 00:00, lo que indica que se puede ingresar la duración.
4. Utilice el teclado numérico para establecer la duración en horas y minutos (hh:mm).
5. Presione START/ENTER. El reloj comienza la cuenta regresiva.

6. Cuando el reloj llega a las 00:00, la pantalla parpadea y suena una alerta para indicar que el modo de horneado ha terminado. El horno se apagará o volverá al modo Mantener Caliente, según los ajustes.
Consulte la sección Funciones auxiliares.
7. Presione STOP/CLEAR para borrar la señal o salir del horneado programado antes de tiempo.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE INCENDIO Y MONÓXIDO DE CARBONO

- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y desconecte la energía en el interruptor de circuito. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, luego limpie el horno y restablezca la energía.
- Nunca coloque nada (papel de aluminio, alfombrilla antiderrame, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en la parte inferior de la cavidad del horno. Los objetos en el fondo de la cavidad del horno pueden atrapar calor o derretirse, lo que puede causar daños al aparato y riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Nunca cubra ranuras, orificios o conductos en el fondo del horno y nunca cubra una rejilla con materiales como papel aluminio, ya que bloquea el flujo de aire y resulta en riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- No opere el horno sin las rejillas de la parrilla colocadas, ya que las rejillas dirigen el aire ventilado alejándolo de las paredes y gabinetes.

PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

- Utilice siempre agarraderas secas o guantes para horno al usar el horno. Los agarraderas húmedas o mojadas en contacto con superficies calientes pueden causar vapor y riesgo de quemaduras.
- No bloquee ni cubra las ventilas del horno. Cuando el horno está en uso, esta área puede calentarse mucho.
- Las rejillas están diseñadas para detenerse antes de salir completamente del horno para reducir el riesgo de que se caigan o se derramen alimentos.

ACERCA DE LA COCCIÓN EN EL HORNO

 **IMPORTANTE:** Para evitar dañar el esmalte porcelánico, no coloque nada, incluidos platos, papel aluminio y bandejas del horno, en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento.

Nunca coloque los utensilios de cocina directamente sobre el fondo de la cavidad del horno.

1. El precalentamiento del horno es necesario para la mayoría de las preparaciones en horno.
A menos que la receta indique específicamente lo contrario, coloque los alimentos en el horno solo después de que se haya completado el precalentamiento.

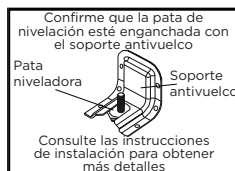
2. Es normal que salga vapor o humedad del respiradero del horno. La humedad se evapora de los alimentos durante cualquier proceso de cocción. El contenido de humedad de los alimentos determina la cantidad de vapor o humedad emitida. La humedad puede condensarse en cualquier superficie que esté más fría que el interior del horno, como el marco de la puerta y el panel de control.
3. Durante la operación, no deje la puerta del horno abierta más tiempo del necesario.
Si la puerta se deja abierta demasiado tiempo durante el funcionamiento, el modo activo se cancelará automáticamente.
4. Durante el funcionamiento, el ventilador de convección se detendrá automáticamente cuando se abra la puerta del horno.
5. Todos los modos de horneado tienen un límite de tiempo de 12 horas. El modo Asar tiene un límite de tiempo de dos horas. Para continuar cocinando después de los límites de tiempo, simplemente restablezca el horno.
6. Coloque una bandeja para hornear en una rejilla inferior para recoger goteos y derrames durante la cocción.
7. Si opera a altitudes superiores a 3000 pies (914 m), es posible que las recetas requieran ajustes. Consulte al USDA u otras fuentes confiables para obtener recomendaciones sobre horneado en altitudes elevadas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

1. Si se mueve la cocina para limpieza, mantenimiento o cualquier otra razón, confirme que el dispositivo antivuelco esté activado 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 se desea, el control del horno puede desactivarse durante la limpieza presionando y manteniendo presionado CONTROL LOCK durante 3 segundos. Vuelva a habilitar los controles presionando y manteniendo presionado CONTROL LOCK durante 3 segundos.

Quemadores

PRECAUCIÓN

RIESGOS DE QUEMADURAS E INHALACIÓN

- Limpie la superficie de cocción con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no use una esponja o paño húmedo mientras la zona 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 cuidadosamente cualquier residuo del interior de los orificios de los quemadores en la superficie de cocción con una toalla de papel seca, asegurándose de no empujar residuos, agua ni material de limpieza hacia los orificios de los quemadores.

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 suciedad incrustada, puede utilizarse una almohadilla de estropajo de plástico o un cepillo de nylon de cerdas rígidas.

Quemadores de la placa de cocción:

⚠ PRECAUCIÓN

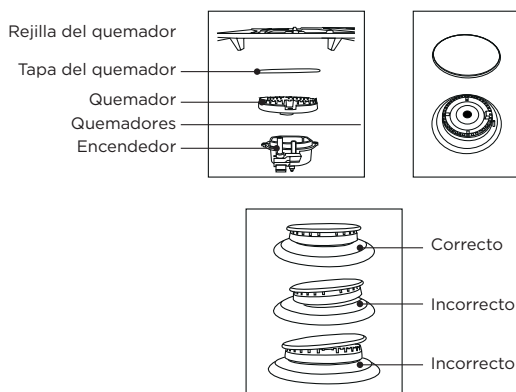
RIESGOS DE QUEMADURAS E INHALACIÓN

- 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 suciedad incrustada, puede utilizarse una almohadilla de estropajo de plástico o un cepillo de nylon de cerdas rígidas. 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 suciedad incrustada, puede utilizarse una almohadilla de estropajo de plástico o un cepillo de nylon de cerdas rígidas. 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

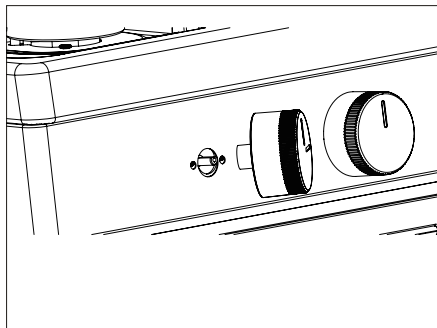
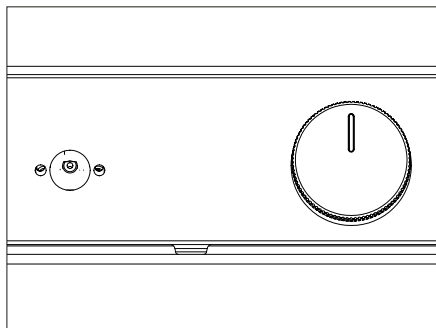
- No use cantidades excesivas de agua o limpiadores para limpiar las áreas de las perillas. Si la humedad penetra por las aberturas detrás de las perillas, existe la posibilidad de que se produzcan descargas eléctricas.
- Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las 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 no abrasivo ligeramente humedecido con agua y jabón. Se puede usar limpiador de vidrio en los controles del horno para eliminar las rayas. Se puede usar limpiador de acero inoxidable 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 eje para garantizar un ajuste suave y evitar daños en las perillas o controles.



Interior del horno

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

- Las superficies del horno — especialmente la parte inferior del horno — pueden estar calientes. Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes.
- Las superficies calientes pueden producir vapor caliente al entrar en contacto con una esponja o paño húmedo durante la limpieza. Si hay vapor al limpiar el horno, espere a que el horno se enfríe 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 la sección "Operación del horno" para eliminar suciedad moderada. Utilice únicamente limpiadores que sean seguros para usar con hornos de autolimpieza.

Luz del horno

PRECAUCIÓN

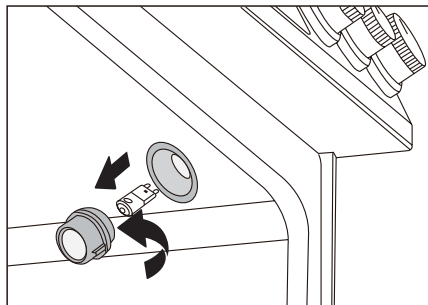
PELIGROS DE DESCARGA ELÉCTRICA, QUEMADURAS Y CORTES

- 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 estándar para electrodomésticos de 40 W (halógeno G9). 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 presionándola hacia adentro y luego vuelva a insertar la cubierta de vidrio girándola en el sentido de las agujas del reloj.
5. Vuelva a conectar la energía.



CAJÓN Y PUERTA

La puerta del horno se puede retirar para facilitar la limpieza, el mantenimiento o la instalación.

CÓMO LIMPIAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Limpie con frecuencia la puerta y el cajón para eliminar polvo, salpicaduras y huellas digitales. Limpie las superficies de la puerta con un paño ligeramente húmedo, no abrasivo, usando jabón suave y agua.
2. Para residuos quemados en el vidrio interior de la puerta, use un compuesto para limpiar vidrio y/o una rasqueta de afeitar.
3. Limpie las partes esmaltadas del interior de la puerta con una esponja no abrasiva y agua jabonosa.
4. Limpie las partes metálicas expuestas con un limpiador para acero inoxidable para eliminar las rayas.

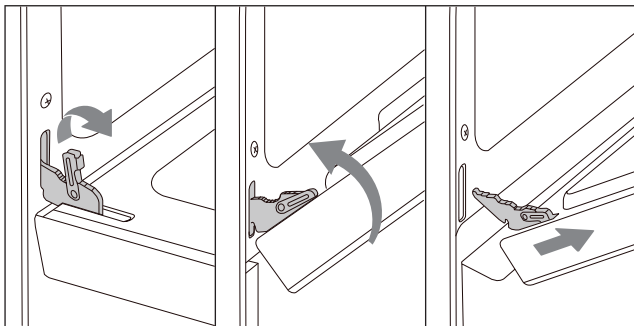
IMPORTANTE: No permita que entre exceso de agua ni producto de limpieza en ningún orificio o ranura de la puerta.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE INCENDIO

- Al reinstalar la puerta del horno, confirme que funcione y selle correctamente. El calor que se escapa alrededor de la puerta podría incendiar los gabinetes si la junta de la puerta no sella completamente.
- Si la junta está gastada, deshilachada o dañada de alguna manera, póngase en contacto con un proveedor de servicio calificado para su reparación. Para mantener el sello adecuado de la puerta, no frote ni limpie la junta de la puerta, ya que tiene muy poca resistencia a la abrasión.

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

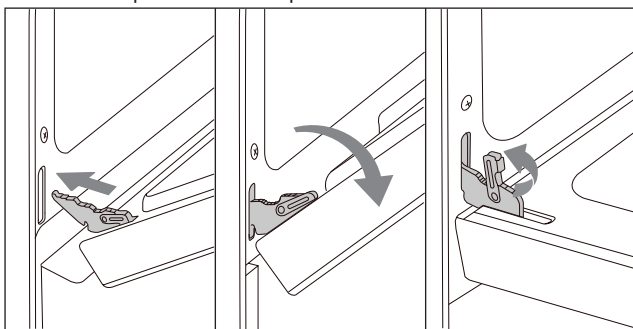
1. Abra la puerta completamente.
2. En ambas bisagras de la puerta, baje el mecanismo de bloqueo. El seguro se activará con la puerta cuando esta se mueva como si se estuviera cerrando.
3. Gire la puerta hacia la posición cerrada, deteniéndose cuando la puerta esté aproximadamente a 2 pulgadas de la posición cerrada.
4. Sujete la puerta firmemente por ambos lados y levántela, alejándola del frente del horno. No levante la puerta por la asa.



CÓMO REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Sostenga la puerta firmemente por ambos lados y alinee la puerta con el horno para que las bisagras vuelvan a encajar en las aberturas.
2. Gire la puerta hacia la posición cerrada, deteniéndose cuando la puerta esté aproximadamente a 2 pulgadas de la posición cerrada. Permita que la puerta caiga en las muescas de las bisagras.
3. Gire la puerta hasta que esté completamente abierta y levante el mecanismo de bloqueo.
4. Asegúrese de que la puerta se abra y cierre correctamente y que esté bien sellada.

Si la puerta no funciona correctamente, retire la puerta y vuelva a intentar la instalación o comuníquese con un proveedor de servicio calificado.

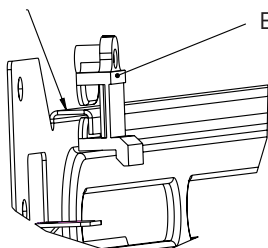


CÓMO RETIRAR EL CAJÓN

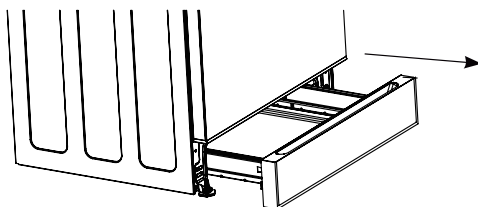
Durante la instalación, el mantenimiento y la nivelación, puede ser más fácil realizar el trabajo necesario si se retira el cajón. Esto hace que el aparato sea más ligero y mejora la visibilidad del soporte antivuelco.

Siga estas instrucciones a continuación para retirar y volver a instalar el cajón. Para retirar el cajón, extiéndalo completamente tanto como pueda, levante la parte frontal del cajón para desacoplar los rieles y luego tire hacia afuera. Para reinstalar el cajón, alinee los rieles del cajón con las guías del rango y empújelo hacia adentro. Abra y cierre el cajón para asegurarse de que las guías deslizantes funcionen correctamente.

Riel



El soporte de plástico en la caja del cajón



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 motivo
Los quemadores no encienden	Si la pantalla del panel de control no está encendida, es posible que el aparato no esté recibiendo energía. Verifique que el interruptor automático o el fusible no se haya disparado y que el cable esté correctamente enchufado.
	Si el panel de control está funcionando, verifique lo siguiente: • 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 únicamente sartenes con fondo plano que coincidan con el diámetro del quemador de la cocina 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 olla con una tapa para conservar mejor el calor.
Las llamas alrededor de los quemadores no son uniformes	Asegúrese de que la tapa del quemador esté colocada correctamente sobre el quemador y que los orificios (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador) no estén obstruidos.
La placa de cocción está descolorida	La superficie de cocción no está limpia a fondo. Consulte la sección «Limpieza y cuidado» de este manual.

Horno

Problema	Possible motivo
Olor fuerte a "quemado" o "aceitoso" al usar el 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 seleccionada del horno. Cuando se enciende el quemador, se puede escuchar periódicamente la ignición por chispa eléctrica. Es normal escuchar una chispa solo por unos segundos, seguida del sonido de la ignición del quemador.
El control está oscuro y no responde	Si la pantalla del panel de control muestra solo "]" o "[", el control está en modo Sabbath. Consulte esa sección para saber cómo salir del modo Sabbath.
El control está activado pero no responde	El bloqueo de control puede estar activado. Desactive el bloqueo de control.
	Apagar y volver a encender la alimentación en la caja de interruptores suele restablecer los controles del horno y resolver problemas de respuesta.
La puerta no se cierra correctamente	La puerta no está instalada correctamente. Consulte las instrucciones para quitar y volver a instalar la puerta en la sección de "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 de "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 «Posiciones de las rejillas» al inicio 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.
La luz del horno no funciona	La luz del horno se puede haber quemado. Siga las instrucciones en la sección "Limpieza y mantenimiento".
	Si la pantalla muestra "]" o "[", entonces el horno está en modo Sabbath. Desactive el modo Sabbath.

Problema	Possible motivo
El aire caliente proviene de las aberturas en la parte posterior de la placa de cocción	Esto es normal. El horno expulsa aire caliente por las aberturas en la parte posterior de la superficie de cocción.
El humo o el vapor proviene de las aberturas en la parte posterior de la placa de cocción	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.
	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.
	Si del escape huele a que se está quemando otra cosa (plástico, madera, etc.), apague el horno y asegúrese de que el humo cese. Póngase en contacto con un proveedor de servicios cualificado para las reparaciones.
Condensación en el vidrio de la puerta	Esto es normal. La condensación se evaporará a medida que el horno se caliente.
"E" y un número aparecen en la pantalla	Este es un código de error. Pulse "CLEAR/OFF" para borrar la pantalla y dejar de emitir sonidos. Si es necesario, restablezca la energía del horno apagando y encendiendo el interruptor de circuito. Si el código de error persiste o se repite, anote el código de error y comuníquese con un proveedor de servicio calificado para reparaciones.

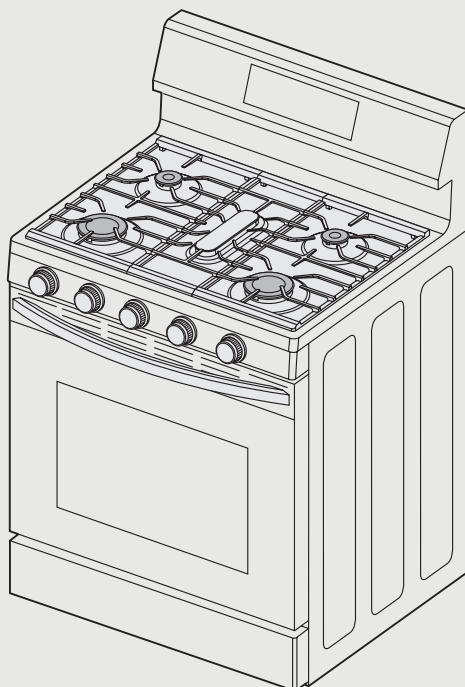


make yourself at home



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

© Midea 2024 todos los derechos reservados



Cuisinière à gaz autoportante 76 cm



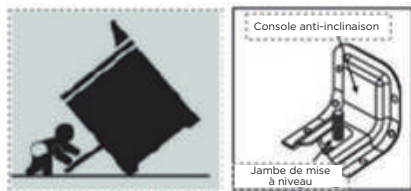
MANUEL D'UTILISATION

MGR30S5AST

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure. La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour l'amélioration du produit. Consultez votre revendeur ou votre fabricant pour plus de détails.
Le schéma ci-dessus est fourni à titre de référence uniquement. Veuillez considérer l'apparence du produit réel comme référence.

⚠ AVERTISSEMENT :

- a) Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé. Voir page 4.
- c) Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé lorsque la cuisinière est déplacée. Voir page 4.
- d) Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des Brûlures graves chez des enfants ou des adultes.



LETTRE DE REMERCIEMENT

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

TABLE DES MATIÈRES

LETTRE DE REMERCIEMENT	FR-01
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	FR-02
APERÇU DU PRODUIT	FR-15
CONSIGNES D'UTILISATION	FR-16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	FR-38
DÉPANNAGE	FR-44

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **AVERTISSEMENT** : Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut en résulter, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- Ne pas stocker ni utiliser 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

Ne laissez jamais la plaque de cuisson de cet appareil fonctionner sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque 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 ont pour but de prévenir les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à leur arrivée pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des garanties.

Explication des symboles



Danger

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



Avertissement relatif à la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la santé des personnes, potentiellement mortel, en raison de la tension.



Avertissement

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



Mise en garde

Ce symbole indique un danger d'un niveau de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

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



Respectez les consignes

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

Lisez attentivement ces consignes d'utilisation avant d'utiliser/mettre l'appareil en service et conservez-les à proximité immédiate du site d'installation ou de l'appareil pour une consultation ultérieure !

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

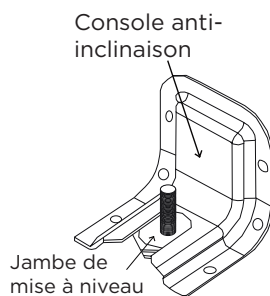
Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser cet appareil ! Le non-respect de ces consignes pourra entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves, voire la mort. Il incombe au propriétaire de veiller à ce que toute personne utilisant l'appareil sache l'utiliser en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BASCULEMENT

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché conformément aux instructions d'installation. Assurez-vous que la console anti-basculement est réengagée lorsque la cuisinière est déplacée.

N'utilisez pas la cuisinière sans avoir préalablement installé et enclenché le dispositif anti-basculement. Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes. Ne retirez pas les jambes de mise à niveau. Cela empêchera la cuisinière d'être sécurisée par le dispositif anti-basculement.



- Pour confirmer que le support anti-basculement est correctement installé, regardez sous la cuisinière pour vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans le support. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :
 - Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
 - Confirmez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur, dans la position correcte conformément aux instructions d'installation.
 - Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur afin que le pied de nivellement s'engage dans le support anti-basculement.
- Si la cuisinière est retirée du service, sécurisez la porte en position fermée ou retirez la porte afin de minimiser le risque de basculement. (Consultez la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel, rubrique « Porte et tiroir », pour les instructions sur la manière de 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.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre en confiant l'installation à un prestataire de service qualifié.
- N'UTILISEZ PAS cet appareil s'il a été endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Contactez avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.

- NE réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être confiée à un prestataire de services qualifié.
- NE LAISSEZ PAS la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation de la cuisine. La graisse ne doit pas être autorisée à s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Nettoyer la surface de cuisson avec précaution. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ni 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.
- N'UTILISEZ PAS 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 provoquer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures ou un fonctionnement involontaire.
- Cet appareil nécessite une connexion à une source électrique mise à la terre à 3 broches, 120 VCA, 60 Hz. Lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Electrical Code, NFPA 70 ou au Code électrique canadien, CSA C22.1-02.

- NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez 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 aucun matériau inflammable ni aucun objet sensible à la température à l'intérieur du four, dans le tiroir de rangement, ni sur ou à proximité de la table de cuisson de l'appareil, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures ou les produits 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.

- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone 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 pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ni sur la crédence arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets peuvent être gravement blessés.
- 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.

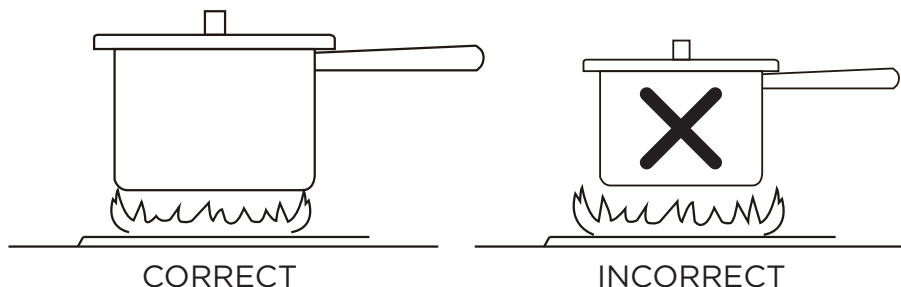
AVERTISSEMENT

RISQUES LIÉS AUX SURFACES DE CUISSON

- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne transportez jamais une casserole enflammée. Éteignez le feu ou les flammes avec un couvercle bien ajusté ou un plateau métallique. Vous pouvez utiliser un extincteur à poudre sèche ou à mousse

s'il est de CLASSE ABC ou CLASSE K et que vous savez 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 matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers l'intérieur et ne pas dépasser le devant du plan de travail ni les brûleurs adjacents de la table de cuisson.

- 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 et n'autorisez pas les vêtements ni d'autres matériaux inflammables à entrer en contact avec la zone de cuisson tant qu'ils n'ont pas eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson, les grilles et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Utilisez la taille de batterie de cuisine appropriée. Cet appareil est équipé de brûleurs de la surface de cuisson de tailles différentes. Choisissez des ustensiles à fond plat, suffisamment grands pour couvrir entièrement le brûleur et la flamme. Des ustensiles trop petits exposent une partie de la flamme au contact direct et peuvent provoquer l'enflammement des vêtements. Des ustensiles d'une taille appropriée par rapport aux éléments chauffants améliorent 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. Attendez que la graisse ait refroidi avant de la jeter.

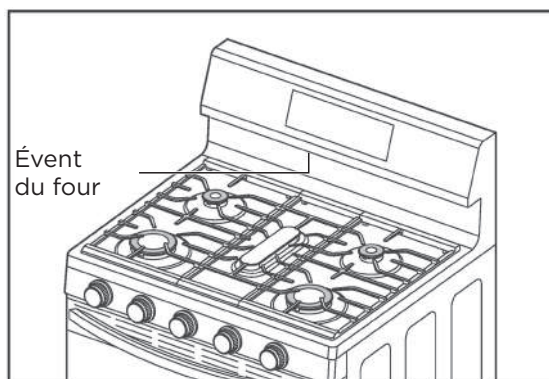
- N'utilisez les réglages de haute température que lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les éclaboussures, faites chauffer l'huile lentement sur des réglages moyennement bas.
- N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager le tuyau de gaz qui alimente les brûleurs de surface, ce qui peut entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUES LIÉS AU FOUR

- Ne placez jamais 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.
- Faites attention en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre les aliments.
- N'utilisez que des maniques sèches. Les supports de pots humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les grilles chaudes ni les flammes. N'utilisez pas de serviette ni d'autre tissu volumineux comme des maniques.
- Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts. Une accumulation de pression peut faire éclater les contenants et causer des blessures.
- Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si les grilles doivent être déplacées lorsque 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.
- N'obstruez pas les événements du four ou toute autre fente ou ouverture de l'appareil.



- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DU FOUR NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR**
 - 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 et n'exposez pas les vêtements ni d'autres matériaux inflammables aux brûleurs du four ni aux surfaces intérieures du four tant qu'ils n'ont pas eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des Brûlures - parmi ces surfaces figurent les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les vitres des portes du four.

- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte fermée et coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

AVIS DE LA FCC

- Conformément aux exigences de la Commission fédérale des communications, cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites s'appliquant aux appareils numériques de classe B, selon la section 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'est pas garanti que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant puis en rallumant l'équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - Réorientez ou déplacez l'antenne de réception. Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
 - Branchez l'équipement sur une prise appartenant à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.
- Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit être compatible à toute interférence reçue, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

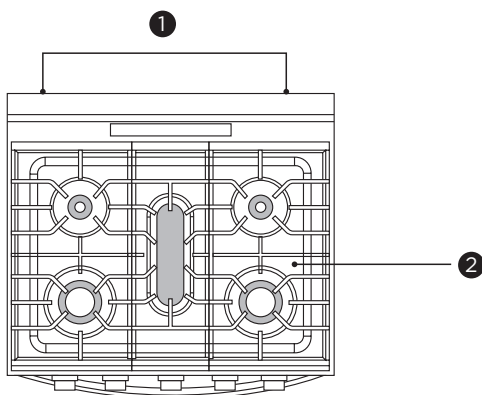
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE

APERÇU DU PRODUIT

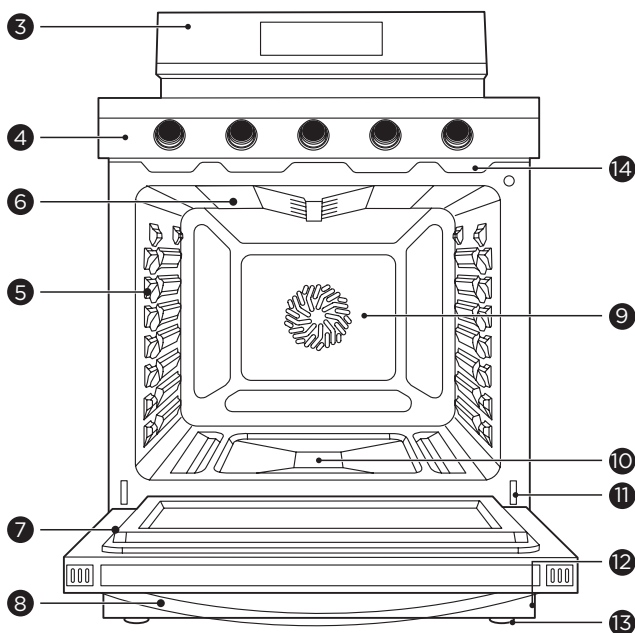
PIÈCES

- 1 Évents de ventilation
- 2 Plaque de cuisson à gaz
- 3 Panneau de commande du four
- 4 Panneau de commande de la table de cuisson
- 5 Positions de l'étagère
- 6 Haut
- 7 Élément chauffant du four
- 8 Porte
- 9 Poignée de la porte
- 10 Four à chaleur tournante
- 11 Bas
- 12 Charnière de porte
- 13 Tiroir de rangement
- 14 Aération à pieds réglables

VUE DE DESSUS



VUE DE FACE



CONSIGNES 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 transportez jamais 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. Éteignez tous les commandes une fois la cuisson terminée.
- Les brûleurs et les chapeaux de brûleur doivent être positionnés et alignés correctement sur la table de cuisson pour assurer une combustion adéquate. Voir la section « Assemblage du brûleur » sous « Fonctionnement de la table de cuisson » pour les détails sur la position et l'assemblage.
- 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 en portant des vêtements amples ou pendants.
- 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. Des brûlures peuvent survenir après l'extinction du brûleur.
- Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ni de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.

REMARQUE

PRÉVENIR LES DOMMAGES

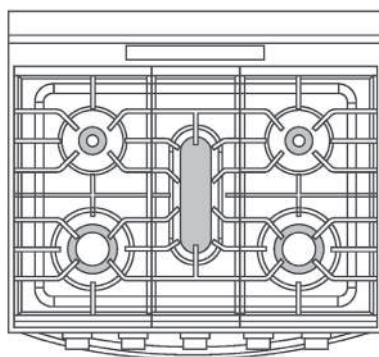
- Ne pas laisser les batteries de cuisine bouillir à sec ou surchauffer.
- Ne pas faire cuire les aliments emballés dans du papier aluminium directement sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la surface de cuisson.
- 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 5 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 la table de cuisson » dans « 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. Les brûleurs à faible puissance sont conçus pour une cuisson à basse température ou de longue durée, comme mijoter ou faire fondre du chocolat.

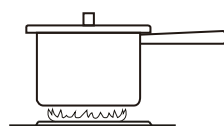
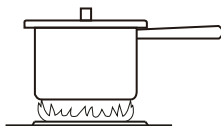
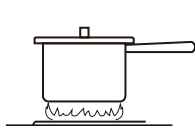


Choix de la taille de la casserole/du brûleur

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 :

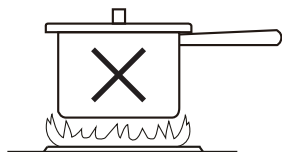
Sélection correcte :

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

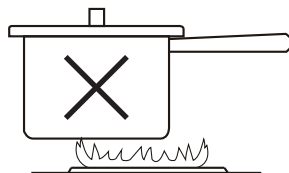


Sélection incorrecte :

Petite poêle sur grand brûleur



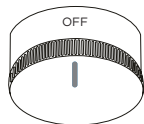
Poêle excentrée sur le brûleur



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-le vers la gauche (dans le sens antihoraire) jusqu'à la position « IGNIT ». 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.

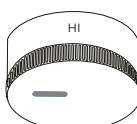
Icône sur le panneau de commande indiquant le brûleur contrôlé par le bouton



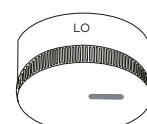
La commande du brûleur est sur « OFF »



La commande du brûleur est sur « IGNIT »



La commande du brûleur est sur « HI »



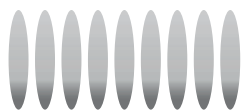
La commande du brûleur est sur « LO »

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 des brûleurs doivent être de couleur bleue, avec un peu de jaune sur le bord extérieur.

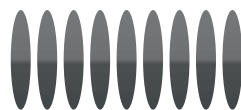
Si les flammes sont complètement ou majoritairement jaunes, ne s'allument pas uniformément autour du brûleur, ou s'accompagnent d'un bruit excessif ou de vacillements, contactez un prestataire de service qualifié pour les réparations. Une certaine trainée jaune est normale lors du premier allumage. Laissez l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes, puis réévaluez la situation avant de contacter le service après-vente.



Flammes jaunes
Appeler le service
après-vente



Bouts jaunes sur
les bords extérieurs
GPL uniquement



Flammes bleues douces
Normal pour 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 dessus du brûleur) près du chapeau du brûleur. Gardez votre main à l'écart du trajet des flammes.
- Tournez le bouton sur la position « IGNIT ».
- Une fois allumé, retirez l'allumette/le briquet et réglez le bouton sur la position souhaitée. Le brûleur continuera de fonctionner normalement jusqu'à ce qu'il soit éteint.

AVERTISSEMENT

INCENDIE, DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- Ne placez jamais 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 prennent feu, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil et coupez le circuit au niveau 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. N'utilisez pas le four si les grilles de la surface de cuisson ne sont pas en place.

MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. N'utilisez que des maniques sèches. Les supports de pots humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs du four. N'utilisez pas un torchon ni tout autre tissu volumineux comme manique.
- Le four 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

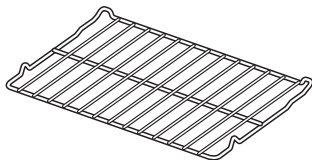
1. Lors de la première utilisation du four, la présence d'une odeur particulière est normale. S'assurer que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.
2. Un préchauffage approprié est important pour de bons résultats. Sauf indication contraire de la recette, ne placer les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments immédiatement après le signal sonore 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 peut apparaître au niveau de l'évent du four. C'est normal.
4. Ne pas laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
5. La plupart des modes de cuisson au four ont une limite de temps de 12 heures, après quoi le contrôle 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 récupérer les gouttes/éclaboussures, placez une plaque à pâtisserie sur une grille séparée sous les aliments.
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 connaître les modifications recommandées des recettes pour la cuisson en altitude.

GRILLES DE FOUR

La cuisinière électrique autoportante Midea est fournie avec deux grilles plates en fil, qui peuvent être placées dans l'une quelconque des sept positions du four.

GRILLE PLATE

Les grilles plates sont polyvalentes, de faible hauteur, et glissent facilement dans le four grâce aux guides de grille. Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément.



INSÉRER/RETIRER LES GRILLES

REMARQUE :

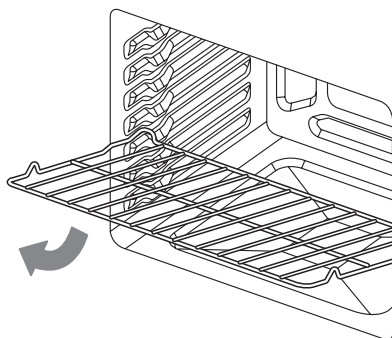
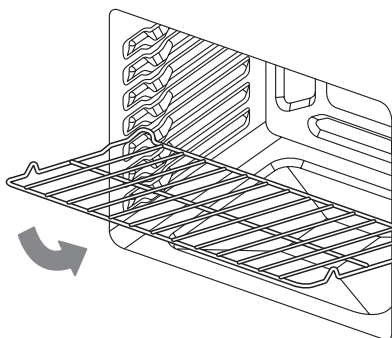
Les grilles ne peuvent être installées que dans un seul sens.

POUR INSÉRER LA GRILLE

1. Orientez la grille de sorte que la poignée soit tournée vers l'avant et que les éléments d'interverrouillage se trouvent en haut.
2. Inclinez la grille de manière à ce que l'avant soit plusieurs centimètres plus haut que l'arrière.
3. Glissez les dispositifs d'interverrouillage sous la position d'arrêt sur les guides de grille.
4. Abaissez l'avant de la grille tout en la poussant vers l'intérieur jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée.

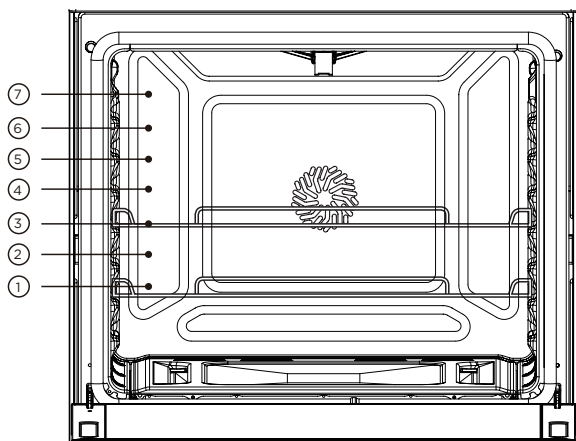
POUR RETIRER LA GRILLE

1. Retirez tous les aliments et ustensiles de la grille.
2. Saisissez fermement la grille par les deux côtés.
3. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt.
4. Soulevez l'avant du support vers le haut et tirez vers l'extérieur.



Positions de l'étagère

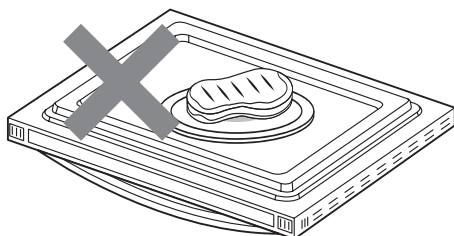
Pour de meilleures performances, ajustez la grille de manière à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, il s'agira de la position 4 de la grille. Pour les aliments volumineux, comme un rôti ou une dinde, déplacez la position de la grille vers le niveau n° 3 ou n° 2 afin de maintenir l'aliment centré 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 est optimale lorsque les aliments sont proches du brûleur du gril : généralement à la position de la grille n° 6 ou n° 7.



PORTE DU FOUR

POUR ÉVITER LA CASSURE DU VERRE DE LA PORTE DU FOUR :

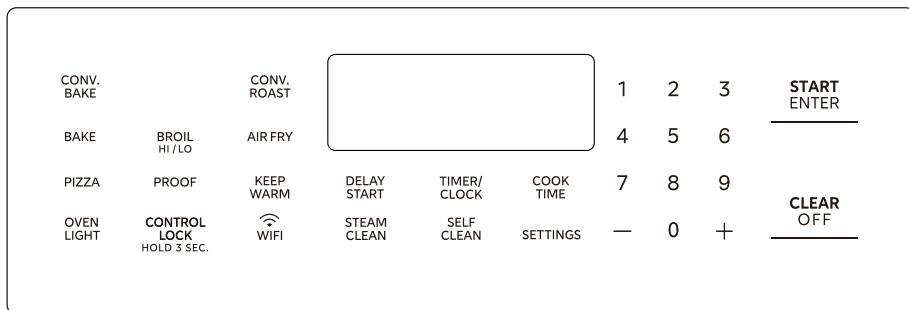
- Veillez toujours à ce que les grilles soient complètement insérées et qu'aucun ustensile de cuisson ne dépasse du bord avant de la grille du four avant de fermer la porte du four.
- Ne frappez pas les surfaces en verre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- N'essayez pas les surfaces en verre tant que le four n'a pas complètement refroidi.
- Ne placez pas d'objets sur la surface en verre de la porte du four.



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 Affichage : Communique des informations telles que l'heure, la température du four, le mode de cuisson et les fonctions actives.
- 2 Fonctions du four : Fonctions de cuisson et d'utilisation disponibles.
- 3 Maintien au chaud : Contrôle la zone de maintien au chaud de la table de cuisson.
- 4 Fonctions auxiliaires : Fonctions utiles non liées à la cuisson, telles que la minuterie et les réglages.
- 5 Pavé numérique : Permet d'entrer la température souhaitée du four, de régler l'horloge, de modifier les réglages ou de saisir d'autres informations numériques.
- 6 CLEAR/OFF : arrête immédiatement toute opération du four.
- 7 START/ENTER : lance l'opération du four sélectionnée ou choisit une option disponible.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Veuillez suivre les instructions AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION à la page suivante. Les instructions pour régler l'horloge se trouvent également à la page suivante. Ajustez les grilles du four à la position souhaitée avant d'utiliser le four. Voir la section GRILLES DU FOUR pour plus d'informations. Veuillez vous référer à la section FONCTIONS AUXILIAIRES pour les instructions sur le changement des unités de température (Celsius ou Fahrenheit), le verrouillage des commandes, le statut du mode Sabbat, et plus encore.

Ce four est compatible Wi-Fi pour le démarrage à distance et d'autres fonctionnalités de connectivité. Veuillez consulter la section application SmartHome pour les instructions de connexion au Wi-Fi.

CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages, la documentation, les étiquettes amovibles et le film plastique de protection de l'appareil. Vérifiez soigneusement l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir ainsi que les bords de la porte et de la garniture.
2. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et raccordé à l'alimentation électrique conformément à toutes les instructions du Manuel d'installation fourni.
3. Essuyez toutes les surfaces, y compris l'intérieur du four et le tiroir, avec un chiffon doux et humide pour éliminer toute poussière pouvant s'être déposée pendant le transport et le rangement.
4. Lisez et comprenez ce manuel et familiarisez-vous avec les commandes et les fonctionnalités décrites.
5. Confirmez que les brûleurs de la table de cuisson et le four fonctionnent comme prévu.
Contactez immédiatement le service client Midea si l'appareil ne fonctionne pas comme prévu.
6. Aérez la cuisine, puis appuyez sur Cuisson, réglez la température sur la température la plus élevée disponible et appuyez sur START/ENTER. Laissez le four chauffer pendant 1 heure afin d'éliminer toute poussière ou impureté dans la cavité. Lors de cette première mise en service, une odeur est normale.

RÉGLER L'HEURE

1. Appuyez sur TIMER/CLOCK sur le panneau de commande.
2. Saisissez l'heure de la journée à l'aide du pavé numérique. Appuyez sur TIMER/CLOCK pour basculer entre AM et PM.
3. Appuyez sur START/ENTER pour accepter l'heure affichée.
Appuyez sur CLEAR/OFF pour réinitialiser.

Veuillez noter que le bouton TIMER/CLOCK bascule entre le réglage de la minuterie et celui de l'horloge. Si l'affichage indique les réglages du minuteur, appuyez de nouveau sur TIMER/CLOCK pour accéder aux réglages de l'horloge.

ÉTAT DE L'APPAREIL

Vérifiez l'appareil pour tout dommage. S'il y a un quelconque dommage, n'utilisez pas l'appareil. Contactez le service client Midea au 1-866-646-4332 ou rendez-vous sur midea.com/us/support immédiatement si l'appareil ne fonctionne pas comme prévu.

AVERTISSEMENT CONCERNANT L'ENTRETIEN ET LES RÉPARATIONS

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de la cuisinière électrique autoportante Midea. Si l'affichage, les éléments chauffants ou les commandes tactiles ne fonctionnent pas, contactez un technicien agréé Midea.

FONCTIONS AUXILIAIRES

RÉGLAGES

Parcourez le menu Settings pour personnaliser l'appareil.

Les réglages ne peuvent être modifiés que lorsqu'aucune autre opération du four n'est en cours.

PARCOURIR LES RÉGLAGES

1. Appuyez sur Settings sur le panneau de commande. La première option du menu, VoL, apparaîtra en lettres clignotantes.
2. Utilisez le pavé + pour faire défiler le menu. Utilisez la touche - pour faire défiler le menu vers l'arrière.
3. Appuyez sur START/ENTER pour sélectionner un élément du menu.
4. Utilisez les touches + et - pour parcourir les options de réglage.
5. Appuyez sur START/ENTER pour accepter les modifications.
Appuyez à nouveau sur Settings ou sur CLEAR/OFF pour annuler les modifications.
6. Appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le menu Settings.

Menu Settings

REGLAGE	AFFICHAGE	OPTIONS	DESCRIPTION
Volume	Volume	0 (muet), 1 ou 2	Utilisez cette option Settings pour régler le volume. Le retour sonore du panneau de commande est programmé par défaut au volume maximal (2).
Luminosité de l'affichage	dISP	1, 2 ou 3	Utilisez cette option dans Settings pour régler la luminosité de l'écran. Le réglage par défaut est la luminosité maximale (3).
Maintenir après cuisson	maintenir	OFF ou ON	Par défaut, le four s'éteint lorsque la fonction de cuisson programmée est terminée. Activez ce réglage sur ON pour activer automatiquement l'option Maintien au chaud.
Mode Sabbath	SAbE	OFF ou ON	Utilisez cette option Settings pour activer un mode de fonctionnement conforme aux normes d'utilisation du Sabbath.
Unités de degré	dEG	F or C	Utilisez cette option Settings pour changer les unités de température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Appuyez sur + pour Celsius et - pour Fahrenheit. Le four est réglé par défaut en degrés Fahrenheit.

REGLAGE	AFFICHAGE	OPTIONS	DESCRIPTION
Calibrage du four	CAL	+ ou - 25	Si la température du four est plus élevée ou plus basse que prévu d'après les résultats obtenus avec des recettes familières, utilisez ce réglage pour compenser la température cible du four. Le calibrage peut être décalé entre -14 °C et +14 °C (-25 °F et +25 °F). Le décalage de calibration par défaut est zéro.
Mode de vente (démonstration)	VENTE	OFF ou ON	En mode Vente ou Démonstration, les commandes fonctionnent normalement, mais aucun mode de cuisson n'est activé et aucune chaleur n'est produite. Ce réglage est destiné à être utilisé par les détaillants. Par défaut, le mode démonstration est désactivé.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

La fonction de verrouillage des commandes désactive le panneau de contrôle pour empêcher toute utilisation accidentelle du four, par exemple par des animaux domestiques, des enfants ou lors du nettoyage.

Veuillez noter que le Verrouillage des Commandes NE désactive PAS les brûleurs de la table de cuisson.

La touche CLEAR/OFF n'est jamais désactivée. Le verrouillage des commandes peut être utilisé après le démarrage d'un mode de cuisson.

Pour utiliser le verrouillage des commandes

1. Appuyez et maintenez la touche Verrouillage des commandes pendant trois secondes pour activer le verrouillage des commandes. Une icône de cadenas rouge apparaîtra sur l'affichage.
2. Appuyez et maintenez Verrouillage des Commandes pendant 3 secondes pour désactiver le Verrouillage des Commandes.

MINUTEUR

Cet appareil comprend une minuterie de cuisine intégrée.

RÉGLER LA MINUTERIE

1. Appuyez sur TIMER/CLOCK. 00:00 s'affiche à l'écran.
2. Saisissez la durée du compte à rebours en heures et minutes (hh:mm) et appuyez sur START/ENTER. L'horloge commence le décompte.
3. Lorsque le temps de compte à rebours est écoulé et que le minuteur atteint 00:00, une alerte sonore retentit pour signaler que le temps est écoulé.
4. Appuyez de nouveau sur TIMER/CLOCK pour arrêter les alertes sonores de fin de minuterie ou pour quitter la minuterie avant son terme.

Veuillez noter que la fonction du bouton TIMER/CLOCK alterne entre le réglage du minuteur et le réglage de l'horloge. Si l'affichage indique les réglages de l'horloge, appuyez de nouveau sur TIMER/CLOCK pour accéder aux réglages du minuteur.

LUMIÈRE DU FOUR

Appuyez sur OVEN LIGHT pour allumer ou éteindre la lumière du four.
Voir la page 43 pour les instructions de remplacement de l'ampoule.

MODE SABBAT

En mode Sabbat, le fonctionnement du four peut être contrôlé comme décrit ci-dessous. Les signaux sonores ne retentiront pas, l'horloge est désactivée, les lumières du four sont éteintes et les modifications de l'affichage peuvent être retardées de 30 à 60 secondes.
Il n'est pas nécessaire de retirer les ampoules du four pendant le mode Sabbat. Le four pourra fonctionner indéfiniment tant que le mode Sabbat n'est pas désactivé, remplaçant ainsi la limite d'usine de 12 heures pour le fonctionnement continu maximal du four.

ACTIVER LE MODE SABBAT

- 1. Appuyez sur Settings.
- 2. Utilisez le pavé + pour faire défiler le menu jusqu'à ce que SAbE apparaisse à l'écran.
- 3. Appuyez sur START/ENTER pour sélectionner le mode Sabbat.
- 4. Par défaut, ce réglage est désactivé. Appuyez sur les touches + et - pour basculer entre ON et OFF.
- 5. Appuyez sur START/ENTER pour activer le mode Sabbat.
Un seul crochet] apparaît à l'écran, indiquant que le mode Sabbat est activé. Pendant le mode Sabbat, les fonctions du pavé numérique sont modifiées comme indiqué ci-dessous.

FONCTIONNEMENT EN MODE SABBAT		
1	2	3
Cuire à 200 °F	Cuire à 250 °F	Cuire à 300 °F
4	5	6
Cuire à 350 °F	Cuire à 400 °F	90 minutes
7	8	9
2 heures	3 heures	4 heures
0		
5 heures		

POUR CONTRÔLER LE FOUR EN MODE SABBAT

- 1. Pour une cuisson continue, appuyez sur la touche correspondant à la température souhaitée du four, puis appuyez sur START/ENTER.
- 2. Pour une cuisson programmée, appuyez sur la touche correspondant à la température du four souhaitée, puis appuyez sur la touche correspondant au temps de fonctionnement. Appuyez sur START/ENTER.
- 3. Après avoir appuyé sur START/ENTER, un délai aléatoire compris entre 30 et 60 secondes s'écoulera. Un deuxième crochet][apparaîtra sur l'affichage pour indiquer que le four est en train de cuire.

4. La température peut être ajustée à tout moment. Pour régler la température du four, appuyez sur la touche correspondant à la température souhaitée, puis appuyez sur START/ENTER.
5. Appuyez sur CLEAR/OFF pour annuler toute opération de cuisson en cours. Un délai aléatoire compris entre 30 et 60 secondes s'écoule, et un seul crochet] apparaît à l'écran.

POUR QUITTER LE MODE SABBAT

1. Appuyez rapidement trois fois sur Settings pour rouvrir le menu Settings.
2. Utilisez le pavé + pour faire défiler le menu jusqu'à ce que SAbE apparaisse à l'écran.
3. Appuyez sur START/ENTER pour sélectionner le mode Sabbat.
4. Appuyez sur la touche + pour basculer entre ON et OFF.
5. Lorsque OFF apparaît sur l'affichage, appuyez sur START/ENTER pour désactiver le mode Sabbat.

REMARQUE :

En cas de coupure de courant alors que l'appareil est en mode Sabbat, l'appareil restera en mode Sabbat lorsque le courant reviendra, mais les opérations de cuisson ne reprendront pas et devront être réinitialisées.

MAINTENEZ ENFONCÉ POUR ACTIVER LE RÉGLAGE GARDER AU CHAUD

Le réglage Garder au chaud est conçu pour garder les aliments cuits chauds. Lorsque ce réglage est activé, le four restera allumé à une température plus basse une fois le temps de cuisson écoulé afin de maintenir les aliments à une température adaptée à la consommation. Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas les aliments dans le four en mode Maintien au chaud pendant plus de 2 heures.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE

- Des bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 60 °C.
Ce mode est conçu pour maintenir les aliments cuits au chaud, et non pour réchauffer des aliments froids.

POUR RÉGLER LE MODE GARDER AU CHAUD

1. Appuyez sur Settings.
2. Utilisez la touche + pour faire défiler le menu jusqu'à ce que « maintien » apparaisse à l'écran.
3. Appuyez sur START/ENTER pour sélectionner le réglage Hold.
4. Par défaut, ce réglage est désactivé. Appuyez sur les touches + et - pour basculer entre ON et OFF.
5. Appuyez sur START/ENTER pour accepter les modifications. Appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le menu Settings.

Spécifications du module RF

Type	Plage de fréquence	Puissance de sortie (max.)
WiFi	2412-2462MHz	< 30 dBm
BLE	2402-2480MHz	< 30 dBm

Déclaration d'exposition aux radiations RF de la FCC

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations définies par la FCC pour un environnement non contrôlé. Ce transmetteur ne doit pas être coimplanté ni fonctionner en même temps qu'une autre antenne ou un autre transmetteur.

Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre l'antenne et votre corps. Les utilisateurs doivent suivre les consignes d'utilisation spécifiques pour satisfaire aux exigences de conformité en matière d'exposition aux radiofréquences.

UTILISATION DU FOUR

PRÉCHAUFFAGE

Pour la plupart des fonctions du four, il est recommandé et souhaitable de préchauffer le four. Certains aliments, comme les gros morceaux de viande dont le temps total de cuisson est bien plus long que le temps de préchauffage, ne nécessitent techniquement pas de temps de préchauffage.

Dans tous les modes du four qui nécessitent un préchauffage, le four passera automatiquement en mode de préchauffage après avoir appuyé sur START/ENTER. L'affichage de la température indiquera la température actuelle du four pendant qu'elle augmente jusqu'à atteindre la température réglée. Une alerte retentira lorsque la température réglée sera atteinte, indiquant que le préchauffage est terminé.

Veuillez noter que le temps de cuisson continuera de se décompter même lorsque le four est en mode préchauffage.

Fonctions avec mode de préchauffage : Cuisson normale, Pizza, Friture à l'air, Cuisson par convection, Rôtissage par convection.

Fonctions sans mode de préchauffage : Gril, Maintien au chaud, Levée, Nettoyage à la vapeur, Nettoyage automatique.

CUISSON

Le mode Cuisson applique de la chaleur à la fois au-dessus et en dessous des aliments pour obtenir une performance de cuisson exceptionnelle. Le mode Cuisson est le mieux adapté aux aliments de petite à moyenne taille qui nécessitent une seule grille placée au centre du four, tels que les casseroles, les repas surgelés, les gâteaux à une seule couche et les plaques individuelles de biscuits.

Cuisiner au four

1. Appuyez sur BAKE.
2. La température par défaut du mode de cuisson est de 177 °C. Utilisez le pavé numérique pour régler la température souhaitée du four.
3. Appuyez sur START/ENTER.
4. Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Cuisson.

GRILLAGE HAUT/BAS

Le mode Gril est conçu pour offrir des résultats similaires à ceux du gril en exposant les aliments à une chaleur rayonnante directe provenant du brûleur de grill situé en haut du four.

Le mode Gril peut être utilisé pour cuire des steaks ou d'autres aliments lorsque l'on préfère une surface saisie, ou pour des durées courtes afin de dorer le dessus des gratins ou de faire fondre le fromage. Le mode Grill fonctionne mieux avec les aliments placés sur les grilles situées près du haut du four. Le mode Gril ne fonctionnera pas si la porte du four est ouverte. Si la porte reste ouverte, une alerte sonore retentira pour demander de la fermer, et si elle n'est pas fermée, le mode Gril sera annulé automatiquement.

REMARQUE :

- L'élément chauffant du gril est très puissant. Surveillez attentivement les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Lors de la cuisson de la viande au gril, il est recommandé d'utiliser une lèchefrite afin de permettre aux graisses et aux jus de s'écouler.

POUR GRILLER

1. Appuyez sur BROIL HI/LO.
2. Le réglage par défaut est Grillage fort. Pour sélectionner la cuisson à basse température, appuyez de nouveau sur BROIL HI/LO.
3. Appuyez sur START/ENTER. Laissez le four fonctionner pendant 5 à 10 minutes avant d'y placer les aliments. Aucune alerte de préchauffage ne retentira.
4. Une fois la cuisson au gril terminée, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Gril.

PIZZA

Le mode Pizza utilise un algorithme de chauffage personnalisé pour cuire une pizza fraîche. La pâte à pizza peut être faite maison ou achetée en magasin ou dans une boutique spécialisée.

POUR CUISINER LA PIZZA

1. Placez la grille du four en position centrale, puis appuyez sur PIZZA.
2. La température par défaut pour le mode Pizza est de 400 °F. Utilisez le pavé numérique pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur START/ENTER.
4. Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Pizza.

FRITURE À L'AIR

Le mode Friture à l'air utilise des ventilateurs de convection pour cuire les aliments avec un intérieur moelleux et humide et un extérieur parfaitement croustillant, sans utiliser d'huile de cuisson.

1. Placez une grille du four une position au-dessus du centre, puis appuyez sur AIR FRY.
2. La température par défaut du mode Friture à l'air est de 205 °C. Utilisez le pavé numérique pour régler la température souhaitée.
3. Appuyez sur START/ENTER.
4. Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
5. Placez les aliments destinés à la cuisson à l'air sur une plaque de cuisson plate et antiadhésive, puis faites-les cuire selon votre recette ou le tableau ci-dessous.
6. Lorsque la cuisson à l'air est terminée, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Friture à l'air.

FRITURE À L'AIR DES ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
frites surgelées	475 °F	20
frites fraîches	475 °F	18
ailes surgelées	450 °F	45
ailes fraîches	450 °F	35
bâtonnets de mozzarella surgelés	475 °F	6
pépites de poulet surgelées	440 °F	12
choux de Bruxelles	440 °F	15
Filets de poulet	440 °F	30

REMARQUE :

Pour des résultats plus uniformes et croustillants, retournez les aliments à mi-cuisson.

Cuisson par convection

Le mode Cuisson par convection utilise un ventilateur à l'intérieur du four pour faire circuler l'air chaud, assurant une répartition uniforme de la chaleur pour une cuisson plus efficace.

Ce mode est parfait pour les recettes de cuisson nécessitant l'utilisation de plusieurs grilles.

REMARQUE :

Le chauffage sur plusieurs grilles fonctionne mieux lorsque les grilles sont disposées de manière uniforme autour du centre du four.

Instructions :

1. Appuyez sur CONV. BAKE.
2. La température par défaut pour le mode Cuisson par convection est de 177 °C. Utilisez le pavé numérique pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur START/ENTER.
4. Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Cuisson par Convection.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le mode Rôtissage par convection est conçu pour rôtir de gros morceaux de viande et utilise un ventilateur à l'intérieur du four pour faire circuler l'air chaud. Cela permet une répartition homogène de la chaleur pour un chauffage plus efficace, ce qui est idéal pour dorer les rôtis et rendre la peau de la volaille plus croustillante.

Instructions :

1. Appuyez sur CONV. ROAST.
2. La température par défaut pour le mode Rôtissage par convection est de 177 °C. Utilisez le pavé numérique pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur START/ENTER et laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Rôtissage par convection.

MAINTIEN AU CHAUD

Le mode Maintien au chaud est conçu pour garder les aliments cuits chauds en maintenant une température maximale de 66 °C. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas le mode Maintien au chaud pendant plus de 2 heures.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE

- Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 60 °C. Ne tentez pas de cuire les aliments en utilisant le mode Maintien au chaud. Ce mode est conçu pour maintenir les aliments cuits au chaud, et non pour réchauffer des aliments froids.

Instructions :

1. Appuyez sur KEEP WARM.
2. Appuyez sur START/ENTER.
3. Lorsque le maintien au chaud est terminé, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Maintien au chaud.

TESTER

Le mode Proof utilise les lampes du four pour fournir un environnement légèrement chauffé pour la levée du pain ou de la pâte. Comme les températures élevées tuent la levure, le mode Proof ne démarrera pas si le four est trop chaud à cause d'une utilisation précédente.

Instructions :

1. Appuyez sur PROOF.
2. Appuyez sur START/ENTER. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Placez immédiatement les aliments dans le four.
3. Lorsque la levée est terminée, appuyez sur CLEAR/OFF pour quitter le mode Levée.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

Le mode Nettoyage à la vapeur est conçu pour chauffer doucement les surfaces du four afin de créer de la vapeur et de détacher la graisse ainsi que les salissures légères.

MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE

- Faire preuve de prudence pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes. Les surfaces du four, en particulier le fond du four, peuvent être chaudes.
- Les surfaces chaudes peuvent générer de la vapeur dans une éponge ou un chiffon humide. S'il se dégage de la vapeur lorsque vous essuyez le four, laissez-le refroidir légèrement avant de continuer.

Instructions :

1. Commencez avec un four froid et retirez tous les objets de l'intérieur, y compris les grilles du four. Veuillez éliminer tout déversement important ou débris en excès. Grattez et retirez tout résidu brûlé à l'aide d'un ustensile en plastique rigide, tel qu'une spatule en plastique dur ou un grattoir à peinture en plastique. Pour assouplir les taches tenaces, vaporisez les surfaces intérieures avec de l'eau ou essuyez-les avec une éponge humide avant d'utiliser le mode Nettoyage à la vapeur.
2. Versez 1 tasse d'eau au centre du fond du four et fermez la porte.
3. Appuyez sur STEAM CLEAN, puis appuyez sur START/ENTER. La porte ne se verrouille pas pendant un cycle de nettoyage à la vapeur. N'ouvrez pas la porte tant que le cycle de nettoyage à la vapeur n'est pas terminé.
4. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, laissez la cavité du four refroidir. Épongez toute eau présente au fond du four et essuyez les surfaces intérieures à l'aide d'une éponge douce et non abrasive ou d'un chiffon. Pour arrêter le nettoyage à la vapeur avant la fin du cycle, appuyez sur CLEAR/OFF.

AUTO NETTOYAGE

Le mode Auto-nettoyage utilise une température de four très élevée capable de réduire les salissures tenaces du four en cendres qui peuvent être facilement essuyées une fois le four refroidi.

AVERTISSEMENT : RISQUES D'INCENDIE ET DE BRÛLURES

- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, assurez-vous que le four est vide. Retirez la rôtissoire, les grilles, les ustensiles de cuisson et tout autre matériel, puis éliminez l'excès de graisse ou de nourriture à l'intérieur du four afin d'éviter tout risque d'inflammation.
- La porte du four se verrouille plusieurs minutes après le début d'un cycle d'Auto-nettoyage. Si la porte est ouverte avant qu'elle ne se verrouille, le cycle d'Auto-nettoyage est annulé.
- Si la porte ne se verrouille pas dans les 15 minutes, annulez l'auto-nettoyage et contactez un réparateur agréé.

REMARQUE :

- En raison des températures élevées, il est conseillé d'utiliser le mode Auto-nettoyage par temps plus frais afin d'éviter de surcharger inutilement le système de climatisation domestique.
- Le mode Auto-nettoyage peut être réglé pour fonctionner pendant 3, 4 ou 5 heures. Des temps plus courts consomment moins d'énergie, mais des temps plus longs permettent un nettoyage plus approfondi.
- Les cycles de 3, 4 et 5 heures n'incluent pas le temps de refroidissement. Prévoyez un délai supplémentaire de 60 à 90 minutes pour que la porte se déverrouille.
- Pendant le nettoyage automatique, n'utilisez pas la table de cuisson. Il n'est pas sûr d'utiliser une quelconque partie de l'appareil pendant un cycle d'auto-nettoyage.

AUTO-NETTOYER

1. Commencez avec un four froid et retirez tous les objets de l'intérieur, y compris les grilles du four. Veuillez éliminer tout déversement important ou débris en excès.
2. Appuyez sur SELF CLEAN, puis utilisez le pavé numérique pour sélectionner le nombre d'heures du cycle de nettoyage automatique.
3. Appuyez sur START/ENTER. La porte du four est verrouillée pendant un cycle d'auto-nettoyage.
4. Lorsque le four est déverrouillé et complètement refroidi, essuyez tout résidu cendré avec une éponge ou un chiffon humide et non abrasif.
Touchez CLEAR/OFF pour quitter. Si un cycle d'auto-nettoyage est annulé prématurément, le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

RETARD

La fonction de retard permet de différer le démarrage d'une opération de cuisson jusqu'à une heure spécifiée.

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 rester plus de 1 heure avant la cuisson. La détérioration peut se produire plus tôt si le four est chaud.

REMARQUE :

- Une fois le délai défini, il ne peut pas être modifié. Pour définir un temps de démarrage différé différent, le mode du four doit être annulé puis redémarré.
- Le retard ne peut pas être utilisé avec les modes Pizza ou Gril.
- L'heure du démarrage différé ne peut pas être programmée plus de 12 heures à l'avance.

POUR RETARDER LA MISE EN MARCHÉ DU FOUR

1. Sélectionnez le mode du four et la température souhaitée selon les instructions précédentes. N'appuyez pas sur START/ENTER.
2. Appuyez sur DELAY START. L'horloge commencera à clignoter, indiquant que l'heure de début peut être saisie.
3. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure de démarrage du four. Appuyez sur DELAY START pour basculer entre AM et PM.
4. Appuyez sur START/ENTER. Placez les aliments dans le four.
5. Entre l'heure d'entrée et l'heure définie de démarrage différé, l'horloge sur l'écran alternera entre l'heure de la journée et l'heure définie de démarrage différé. DELAYSTART s'affichera au-dessus de l'horloge chaque fois que la fonction de démarrage différé est activée.
6. Lorsque l'heure de démarrage différé est atteinte, une alerte sonore retentit pour indiquer que le four démarre.

TEMPS DE CUISSON

La fonction Temps de cuisson permet de régler le fonctionnement du four pour une durée déterminée ; à l'issue de laquelle le four s'arrêtera. La fonction Temps de cuisson peut être utilisée conjointement avec la fonction Retard. Pour utiliser la fonction Temps de cuisson avec retard, réglez d'abord l'heure de départ différée comme décrit ci-dessus, puis réglez le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous.

Veuillez noter que le temps de cuisson continuera de se décompter même si le four est en préchauffage.

Pour de meilleurs résultats, veuillez attendre que le four soit complètement préchauffé avant d'ajouter les aliments et de régler le temps de cuisson.

Instructions :

1. Sélectionnez le mode du four à l'aide du panneau de commande.
2. Appuyez sur START/ENTER.
3. Appuyez sur COOK TIME. L'horloge affichera 00:00, indiquant que la durée peut être saisie.
4. Utilisez le pavé numérique pour régler la durée en heures et minutes (hh:mm).
5. Appuyez sur START/ENTER. L'horloge commence le décompte.

6. Lorsque l'horloge atteint 00:00, l'affichage clignote et une alerte sonore retentit pour indiquer que le mode de cuisson a pris fin. Le four s'éteindra ou reviendra en mode Maintien au chaud, en fonction des réglages.
Veuillez consulter la section Fonctions auxiliaires.
7. Appuyez sur STOP/CLEAR pour effacer le signal ou mettre fin prématurément à la cuisson programmée.

AVERTISSEMENT : INCENDIE, DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation au disjoncteur.
Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, puis nettoyez le four et rétablissez l'alimentation.
- Ne placez jamais 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. Les objets placés au fond de la cavité du four peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner un risque de décharge électrique, de fumée ou d'incendie.
- Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages situés au fond du four et ne recouvrez jamais une grille avec des matériaux tels que du papier aluminium, car cela bloque la circulation de l'air et entraîne un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- N'utilisez pas le four sans les grilles de la table de cuisson en place, car ces grilles dirigent l'air évacué loin des murs et des armoires.

MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE

- Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine secs lors de l'utilisation du four.
Des maniques humides ou mouillées en contact avec des surfaces chaudes peuvent provoquer de la vapeur et présenter un risque de Brûlures.
- Ne pas bloquer et ne pas couvrir l'évent du four. Lorsque le four est utilisé, cette zone peut devenir très chaude.
- 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.

À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR

 **IMPORTANT** : Pour éviter d'endommager la porcelaine, ne placez rien, y compris des plats, du papier aluminium et des plaques de cuisson, au fond du four lorsqu'il est en fonctionnement.

Ne posez jamais les ustensiles de cuisson directement au fond de la cavité du four.

1. Le préchauffage du four est nécessaire pour la plupart des cuissons au four.
Sauf indication contraire spécifique dans la recette, placez les aliments dans le four uniquement après la fin du préchauffage.

2. Il est normal que de la vapeur ou de l'humidité s'échappe de la sortie de ventilation du four. L'humidité s'évapore des aliments pendant tout processus de cuisson.

La teneur en humidité des aliments détermine la quantité de vapeur ou de buée émise. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le cadre de la porte et le panneau de commande.

3. Pendant le fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Si la porte reste ouverte trop longtemps pendant le fonctionnement, le mode en cours sera automatiquement annulé.

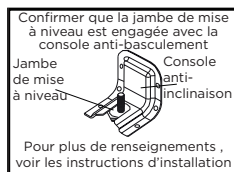
4. Pendant le fonctionnement, le ventilateur de convection s'arrêtera automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
5. Tous les modes de cuisson ont une limite de temps de 12 heures. Le mode Gril a une limite de temps de deux heures. Pour continuer la cuisson au-delà des limites de temps, il suffit de réinitialiser le four.
6. Placez un plat de cuisson sur une grille inférieure pour recueillir les gouttes et les éclaboussures pendant la cuisson.
7. Si vous opérez à des altitudes supérieures à 914 m, les recettes peuvent nécessiter un ajustement. Consultez l'USDA ou d'autres sources fiables pour des recommandations sur la cuisson en altitude.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

Risque de basculement

1. Si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, vérifiez que le dispositif anti-bascullement est engagé conformément aux instructions d'installation.
2. Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière 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 sur CONTROL LOCK et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes. Réactivez les commandes en appuyant de nouveau sur CONTROL LOCK et en maintenant la touche enfoncée pendant 3 secondes.

Surface de cuisson

MISE EN GARDE

RISQUES DE BRÛLURES ET D'INHALATION

- Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution - Pour éviter les brûlures par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la surface de cuisson est chaude.
- Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Laissez 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 orifices des brûleurs de la table de cuisson avec une serviette en papier sèche, en veillant à ne pas pousser de débris, d'eau ou de produit de nettoyage dans les orifices des brûleurs.

4. 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 autant de fois que nécessaire pour éliminer toute saleté. Séchez soigneusement pour éviter la corrosion et les marques d'eau.
5. 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.
6. 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 récureur en plastique ou une brosse en nylon rigide peut être utilisé.

Brûleurs de la table de cuisson :

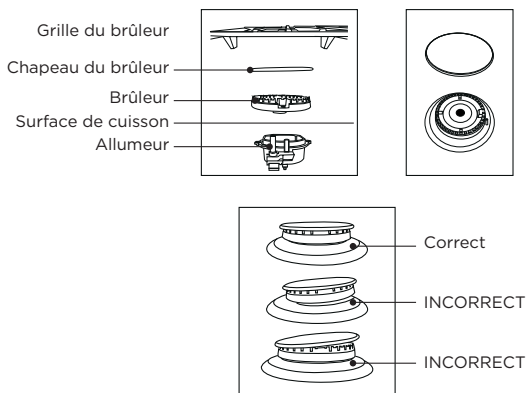
⚠ MISE EN GARDE

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 :

1. 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 récureur en plastique ou une brosse en nylon rigide peut être utilisé. Séchez-le soigneusement.
2. 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 récureur en plastique ou une brosse en nylon rigide peut être utilisé. 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.
3. 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 commande

⚠ MISE EN GARDE

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

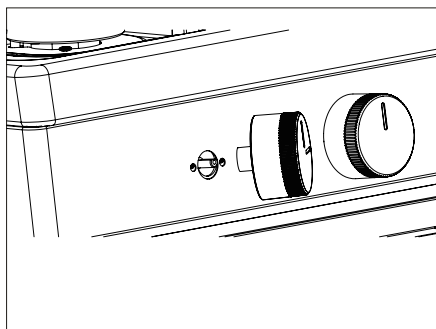
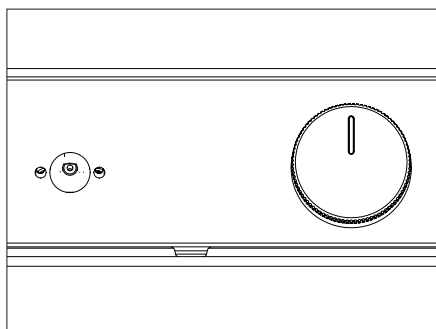
- Ne pas utiliser de quantités excessives d'eau ou de nettoyeurs pour nettoyer les zones des boutons. Si l'humidité s'est introduite dans les ouvertures derrière les boutons, il y a un risque de chocs électriques.
- Éviter de pulvériser des nettoyeurs de cuisine directement dans les ouvertures derrière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

● REMARQUE

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES SUPERFICIELS

- Ne pas utiliser de tampons à recurer, 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 l'ensemble du panneau avec un chiffon non abrasif légèrement humidifié d'eau savonneuse. On peut utiliser un nettoyeur pour vitres sur les commandes du four pour enlever 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 tiède savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Veillez à aligner le profil du bouton sur la forme de la tige afin d'assurer un ajustement sans à-coup et d'éviter d'endommager les boutons ou les commandes.



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 générer de la vapeur chaude dans une éponge ou un chiffon humide lors du nettoyage. S'il y a de la vapeur visible lors du nettoyage 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 dans la section « Fonctionnement du four » pour éliminer les salissures modérées. N'utilisez que des nettoyeurs compatibles avec les fours autonettoyants.

Lumière du four

MISE EN GARDE

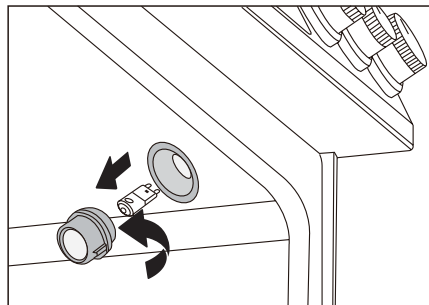
RISQUES DE CHOCS, DE BRÛLURES ET DE LACÉRATIONS

- 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. Contactez avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- Ne pas faire fonctionner le four sans couvercle en verre en place.

La lampe du four utilise une ampoule standard de 40 W (halogène G9). Avant de remplacer, s'assurer que le four et la surface de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont éteints.

COMMENT REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR

1. Déconnectez l'alimentation électrique.
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. Remplacez l'ampoule en l'enfonçant, puis réinsérez le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Rebranchez l'alimentation.



TIROIR ET PORTE

La porte du four peut être retirée pour faciliter le nettoyage, l'entretien ou l'installation.

POUR NETTOYER LA PORTE

1. Nettoyez fréquemment la porte et le tiroir pour enlever la poussière, les éclaboussures et les empreintes digitales. Essuyez les surfaces de la porte avec un chiffon légèrement humide, non abrasif, en utilisant un savon doux et de l'eau.
2. Pour les résidus incrustés sur la vitre intérieure de la porte, utilisez un produit nettoyant pour vitres et/ou un racloir à lame de rasoir.
3. Nettoyez les parties émaillées de l'intérieur de la porte avec une éponge non abrasive et de l'eau savonneuse.
4. Nettoyez les parties métalliques apparentes avec un nettoyant pour acier inoxydable afin d'effacer les traces.

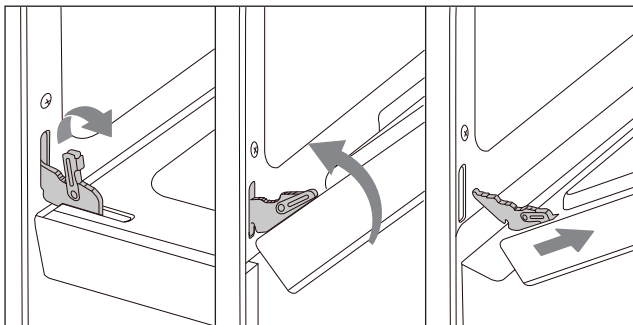
IMPORTANT : N'autorisez pas l'infiltration d'eau ou de produit nettoyant en excès dans les trous ou fentes de la porte.

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE

- Lors du remontage de la porte du four, vérifiez qu'elle fonctionne correctement et qu'elle assure une bonne étanchéité. La chaleur s'échappant autour de la porte pourrait enflammer les armoires si le joint de la porte n'assure pas une étanchéité complète.
- Si le joint est usé, effiloché ou endommagé de quelque manière que ce soit, contactez un prestataire de service qualifié pour la réparation. Pour préserver l'étanchéité correcte de la porte, ne frottez ni ne nettoyez le joint d'étanchéité, car il présente une très faible résistance à l'abrasion.

POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR

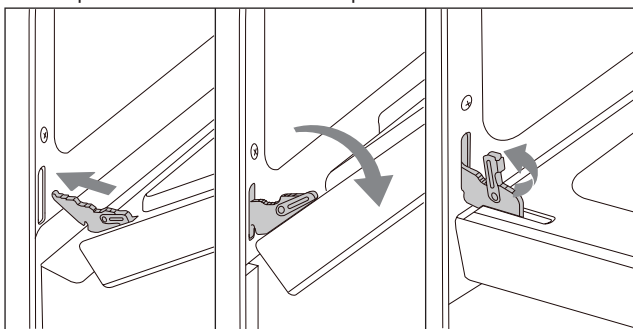
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Sur les deux charnières de la porte, abaissez le mécanisme de verrouillage. Le verrou s'enclenchera avec la porte lorsque celle-ci sera déplacée dans le sens de la fermeture.
3. Faites pivoter la porte vers la position fermée, en vous arrêtant lorsque la porte est à environ 5 cm de la position fermée.
4. Saisissez fermement la porte des deux côtés et soulevez-la en l'éloignant de la façade du four. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



POUR REMPLACER LA PORTE DU FOUR

1. En tenant fermement la porte des deux côtés, alignez-la sur le four afin que les charnières se remettent dans les ouvertures.
2. Faites pivoter la porte vers la position fermée, en vous arrêtant lorsque la porte est à environ 5 cm de la position fermée. Laissez la porte s'enclencher dans les encoches des charnières.
3. Faites pivoter la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte et retournez le mécanisme de verrouillage.
4. Assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement et qu'elle est bien étanche.

Si la porte ne fonctionne pas correctement, retirez-la et réessayez l'installation ou contactez un prestataire de service qualifié.



POUR DÉMONTER LE TIROIR

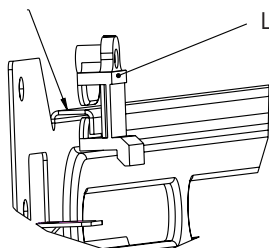
Pendant l'installation, de l'entretien et de la mise à niveau, il peut être plus facile d'effectuer les travaux nécessaires si le tiroir est retiré. Cela rend l'appareil plus léger et améliore la visibilité du support anti-basculement.

Suivre les consignes ci-dessous pour retirer et réinstaller le tiroir.

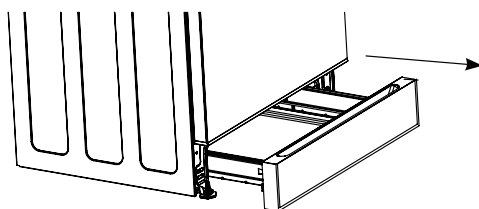
Pour retirer le tiroir, ouvrez-le au maximum, soulevez l'avant du tiroir pour désengager les rails, puis retirez-le.

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

Rails



La console en plastique sur la boîte à tiroirs



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	Raison possible
Les brûleurs ne s'allument pas	Si l'affichage du panneau de commande n'est pas allumé, l'appareil n'est peut-être pas alimenté. Vérifiez que le disjoncteur ou le fusible n'a pas sauté et que le cordon est correctement branché.
	Si l'affichage du panneau de commande fonctionne, vérifiez ce qui suit : • 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 cuisson 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 manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole.
	Les grandes casseroles et poêles peuvent perdre beaucoup de chaleur par le haut. Couvrez la casserole avec un couvercle pour mieux conserver la chaleur.
Les flammes autour des brûleurs ne sont pas régulières	Assurez-vous que le chapeau du brûleur est correctement en place sur le brûleur et que les orifices (ouvertures situées autour du pourtour de la tête du brûleur) ne sont pas obstrués.
La table de cuisson est décolorée	La table de cuisson n'est pas nettoyée en profondeur. Voir la section « Nettoyage et entretien » dans ce manuel.

Four

Problème	Raison possible
Odeur forte de « brûlé » ou « huileuse » lors de l'utilisation du 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 par cycles pour maintenir la température sélectionnée du four. Lorsque le brûleur s'allume, l'allumage par étincelle électrique peut se faire entendre périodiquement. Il est normal d'entendre une étincelle pendant quelques secondes seulement, puis le bruit 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. Reportez-vous à cette section pour savoir comment quitter le mode Sabbath.
La commande est activée, mais ne répond pas	Le verrouillage des commandes peut être activé. Désactiver le verrouillage des commandes.
	Couper puis rétablir l'alimentation au niveau du disjoncteur peut généralement réinitialiser les commandes du four et 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 de la porte dans la section « Nettoyage et entretien ».
Le tiroir ne se ferme pas correctement	Le tiroir s'est détaché des glissières. Voir les instructions pour retirer et réinstaller le 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 grilles » 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.
L'ampoule du four ne fonctionne pas	L'ampoule du four peut être grillée. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
	Si l'affichage indique «] » ou «] [», alors le four est en mode Sabbath. Désactivez le mode Sabbath.

Problème	Raison possible
L'air chaud provient des ouvertures à l'arrière de la table de cuisson	C'est normal. Le four évacue de l'air chaud par les ouvertures situées 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	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.
	Si l'échappement contient une odeur de combustion des aliments, vérifiez 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.
	Si l'évacuation dégage une odeur de brûlé autre que celle normale (plastique, bois, etc.), éteignez le four et assurez-vous que la fumée cesse. Contactez avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.
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, réinitialisez l'alimentation du four en coupant puis en réenclenchant le disjoncteur. Si le code d'erreur persiste ou réapparaît, notez-le et contactez un technicien qualifié pour procéder aux réparations.



make yourself at home



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

© Midea 2024 tous droits réservés