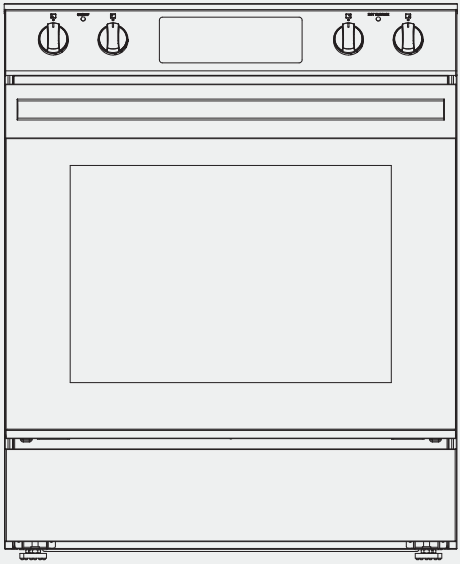


Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.
The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement.
Consult with your dealer or manufacturer for details.
The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

User Manual

MES30B12ASTC
MES30B12AWWC
MES30B12ABBC

ELECTRIC RANGE HOUSEHOLD

Simply ideal

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

SAFETY INSTRUCTIONS ---- EN-02

SPECIFICATION ---- EN-10

PRODUCT OVERVIEW ---- EN-11

PRODUCT INSTALLATION ---- EN-13

OPERATION INSTRUCTIONS ---- EN-25

CLEANING AND MAINTENANCE ---- EN-40

TROUBLESHOOTING ---- EN-44

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT ---- EN-46

DATA PROTECTION NOTICE ---- EN-47

SAFETY INSTRUCTIONS

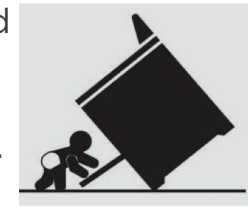
SAFETY DEFINITIONS

- Warnings and safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven. Known hazards and their severity are identified in this manual with the following symbols:
  - ⚠ WARNING
    This symbol indicates the presence of a hazard which may result in death or serious injury if not avoided.
  - ⚠ CAUTION
    This symbol indicates the presence of a hazard which may result in minor or moderate personal injury if not avoided.
  - NOTICE
    This symbol indicates the presence of a hazard which may result in minor property damage if not avoided.
  - NOTE
    This alerts the user to information that will help avoid confusion or common cooking mistakes and obtain the best possible user experience.

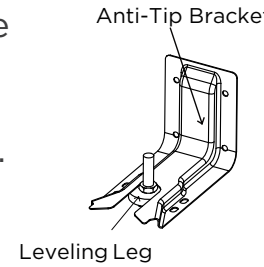
⚠ WARNING

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

⚠WARNING
TIP OVER HAZARD



A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged per installation instructions. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.



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

⚠WARNING
INSTALLATION AND MAINTENANCE

- This appliance is intended for normal residential use. It is not approved for commercial use, outdoor installation, or any other application not specifically

allowed by this manual.

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

⚠WARNING

GENERAL USAGE

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

⚠WARNING

CERAMIC GLASS COOKTOP

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

⚠WARNING	**FIRE HAZARD**
	• Never leave the range unattended • Turn off controls when not cooking • Failure to follow these instructions can result in death or fire • When range is in use, the entire cooktop may become hot!

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

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

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

⚠ WARNING

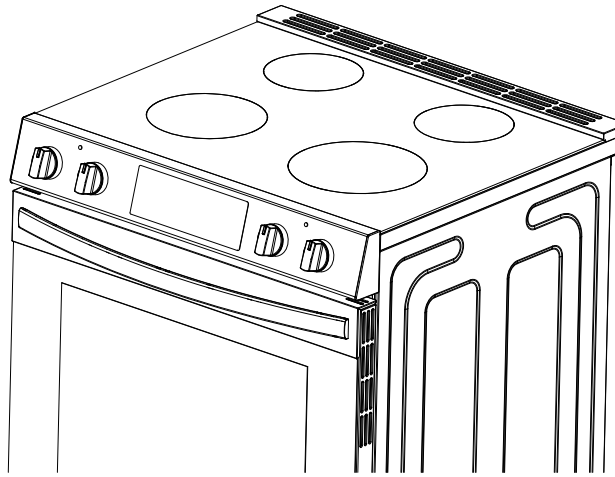
OVEN HAZARDS

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

may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

- Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil, as exposed fat and grease could ignite.
- If materials inside the oven should ignite, keep door closed and turn off power at the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool before removing contents, cleaning the oven, and restoring power.
- Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.

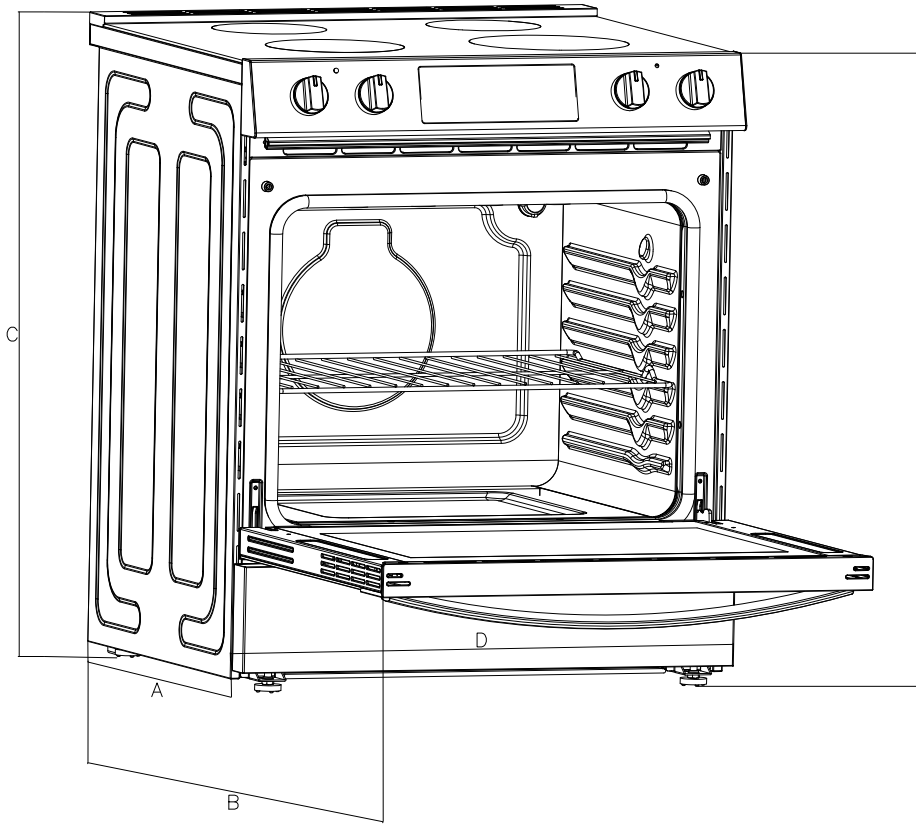


SPECIFICATION

MODEL	MES30B12ASTC MES30B12AWWC MES30B12ABBC
POWER SUPPLY	120/240V~ 60Hz - 10.3kW 120/208V~ 60Hz - 7.7kW

PRODUCT DIMENSIONS

A. 25.93” (68.4 cm) depth. Back of range to front of cooktop
B. 48.47” (123.9 cm) max. depth. Back of range to the top with the door opened
C. 36.57” (92.9 cm) overall height (max.) with leveling legs
D. 29.84”(75.8 cm) width
E. 36.1” (91.7 cm) cooktop height (max.) with leveling legs

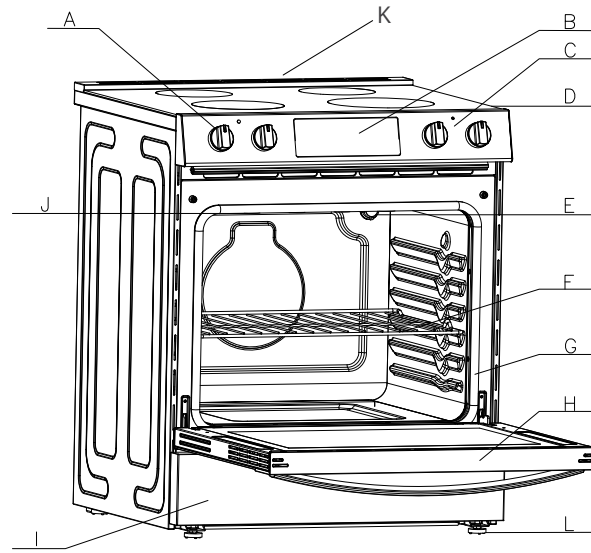


PRODUCT OVERVIEW

Range Parts Diagram

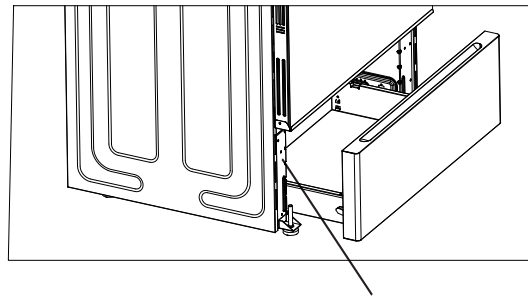
RANGE PARTS DIAGRAM:

A. Cooktop Knob
B. Display Screen
C. Control Panel
D. Ceramic Glass Surface
E. Oven Light
F. Oven Racks
G. Gasket
H. Oven Door with Handle
I. Storage Drawer
J. Broiler
K. Oven Vent
L. Adjustable Feet x 4



Rating Plate Label Location:

- The rating plate label contains appliance certification, rating, and identification information. The model and serial number from the rating plate label is needed to register the product, order replacement parts, or when contacting customer service. The rating plate label is located in the left side of the front frame.



⚠ **WARNING**	CHOKING HAZARD
	SMALL PARTS. NOT FOR CHILDREN UNDER 3 YEARS OLD.

PRODUCT INSTALLATION

Safety Informatlon

FOR YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS, PLEASE READ ALL SAFETY INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING THIS APPLIANCE.

There are important safety messages in this manual for this appliance. Failure to follow instructions may result in potential safety hazards to you or to the product, which may cause bodily injury. All saftey messages will explain what the potential hazards are, explain how to reduce the chance of injury, and state what can happen if the instructions are not followed.

MOBILE HOME INSTALLATION REQUIREMENT:

When this range is installed in a mobile home, it must be secured according to the instructions in this manual.

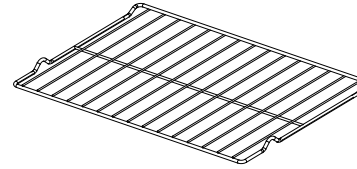
BEFORE STARTING INSTALLATION

Parts Included with Product

Packed with the product are the following oven components and accessories. When product is first unpacked, verify that all these components are present. If anything is missing, check the packaging materials carefully for missing items. If items cannot be located, contact Midea customer service at 1-888-365-2230 or visit midea.com/ca/support for assistance.



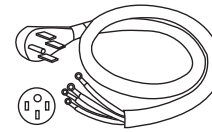
Anti-Tip Bracket Kit



Wire Rack



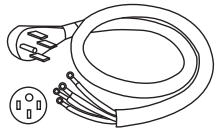
Owner's Manual



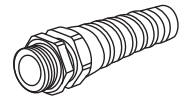
4-prong 240VAC Power Cord, Rated 50A (Products sold in Canada only)

Materials Needed:

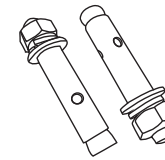
The utility connection and house structure at each home may be different, so the specific parts required for connection to the house are not included with the product. The parts identified below are or may be required to complete the installation. Always use new components - never use an old part for new range installation.



14-50P GETWIREDUSA FX359 (not applicable to products sold in Canada - these are provided with power cord)



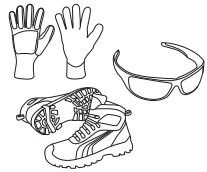
Strain Relief for Power Cord (supplied with cord kit)



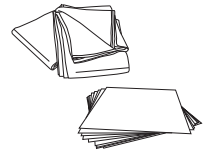
5/16" OD Sleeve Anchor (with 1/4" bolt) - 2 pcs (for concrete floors only)

Tools Needed:

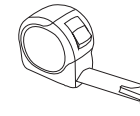
To complete the installation, have the following tools readily available:



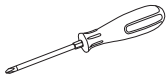
Cut Resistant Gloves, Safety Glasses or Goggles, and Steel-Toed Shoes (for your safety and protection)



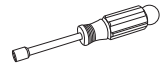
Drop Cloth or Cardboard (optional - to protect floor)



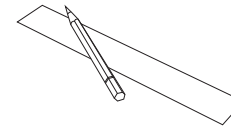
Tape Measure (to confirm installation space)



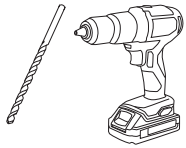
Phillips Screwdriver (to access serviceable covers)



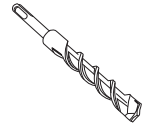
Nut Driver (for electrical connections)



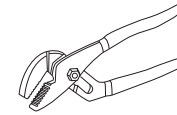
Pencil and Ruler (for anti-tip bracket installation)



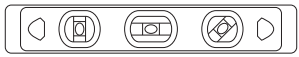
Drill and 1/8" Drill Bit (for anti-tip bracket installation)



Masonry Drill Bit (for anti-tip bracket installation - concrete floors only)



Adjustable Groove -Joint or Gooseneck Pliers (for leveling product)



Level (for leveling product)

Remove Old Appliance

⚠ WARNING

FIRE,EXPLOSION HAZARD

- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

⚠ CAUTION

LACERATION, FOREIGN OBJECT, CRUSH HAZARD

- When installing, moving, or servicing any appliance, wear proper protective equipment, including cut resistant gloves, steel-toed shoes, and safety glasses.

If the new range is replacing an existing installation, first remove the old appliance.

Directions:
- Shut off the electrical supply to the range at the breaker box or fuse box. Leave it off until the installation has been completed.
- Move appliance to access the electrical connections.
- Disconnect electrical connections and move appliance out of and away from installation space.

Electrical Supply Requirements

⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Installation 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.

Clearances and Dimensions:

⚠ IMPORTANT

TO PREVENT DAMAGE TO CABINETS

- This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F (90 °C). Make sure the wall coverings, countertops, cabinets, and any other materials in contact with the range are rated for a minimum of 194 °F (90 °C). If not, discoloration, delamination, or melting may occur.

Before starting the installation process, confirm the installation space meets the following dimensions and clearances. Do not locate the range where it may be subject to strong drafts - seal any openings in the wall, floor, or cabinets in the installation space. Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of the range. The given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.

The minimum clearance is 0″ for the rear of the range. Follow all dimension requirements to prevent property damage, potential fire hazard, and incorrect countertop and cabinet cuts.

Countertop surfaces immediately around installation space must be flat and level for proper installation.

This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

When the floor covering (hardwood flooring, tile, carpet, etc.) ends at the front of the range, the area that the range will be installed on must be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

Ensure floor covering material can resist temperatures of at least 167 °F (75 °C). Ensure the wall coverings, countertops, cabinets, and any other materials in contact with the range can resist the heat generated up to 194 °F (90 °C) by the range.

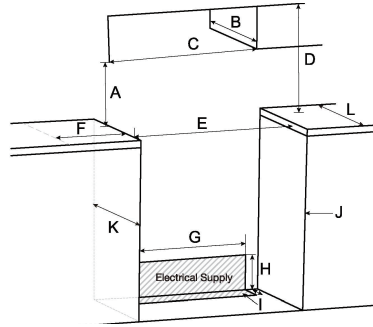
CABINET DIMENSIONS

Cabinet opening dimensions shown are for 26″ (66.0 cm) countertop depth, 24″ (61.0 cm) base cabinet depth and 36″ (91.4 cm) countertop height.

A. 18″ (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
B. 13″ (33 cm) maximum upper cabinet depth
C. 30-1/8”(76.5 cm) minimum opening width
D. For minimum clearance to top of cooktop, see “*WARNING” below.
E. 30-1/8″(76.5 cm) minimum opening width
F. 3″ (7.6 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.
G. 27 ″(68.7 cm)
H. 7-4/5″ (19.8 cm)
I. 3-1/5″ (8 cm)
J. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
K. 24″ (61.0 cm) base cabinet depth
L. 26″ (66.0 cm) tabletop width of base cabinet

WARNING

Allow 30″ minimum clearance between surface units and bottom of un-protected wood or metal cabinet, or allow a 24″ (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by no less than 1/4″ (0.64 cm) thick flame retardant millboard covered with not less than No 28 MSG sheet metal [0.015″ (0.4mm)], 0.015″ (0.4 mm) thick stainless steel, 0.024″ (0.6 mm) aluminum or 0.020″ (0.5 mm) copper.



Packaging Removal:

IMPORTANT

TO PREVENT DAMAGE TO APPLIANCE

- Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

Remove all tape and packaging materials. Check for film on stainless steel parts, padding/spacers on and around door and face of oven, cardboard and plastic on and around racks, inside storage drawer, etc. Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.
Inventory all loose parts against the "Parts Supplied" list.

Check for shipping damage and/or missing parts. Any damage and/or missing parts should be reported to your local retailer.

To reduce the weight of the range while being moved, adjusted, and installed, leave the oven racks, and any other accessories to the side until they are ready to be installed later in these instructions.

Electrical Connection

For power requirements, refer to the following table.

VOLTAGE	SINGLE TERMINAL
120/208VAC	7.7kW
120/208VAC	37A/40A
120/240VAC	10.3 kW
120/240VAC	42.9A/50A

ELECTRICAL SUPPLY CONNECTION:

⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Installation 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 use an extension cord with this product.
- The power supply cord and plug should not be modified. If it will not fit the outlet, have a proper outlet Installed by a qualified electrician.
- Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
- Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.
- Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.

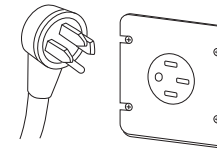
This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and be connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate label is located in the left side of the front frame. After installation, instruct the resident/owner where the main range electrical disconnect is located and how to operate it.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

4-wire, split-phase 240/120 Volt, 60 hertz electrical system must be used.

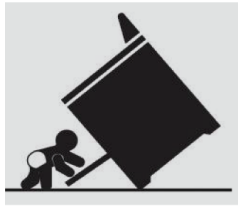
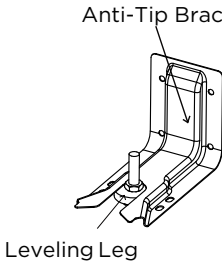
If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

For Canadian installations, simply plug the attached power cord to the residential outlet. Outlet must be properly grounded and in accordance with the Canadian Electrical Code (CSA Standard C22.1 Part 1) and any local electrical code requirements.



Installation Instructions

ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION

⚠ WARNING	TIP OVER HAZARD
	• A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged per installation instructions. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved.
	• Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.

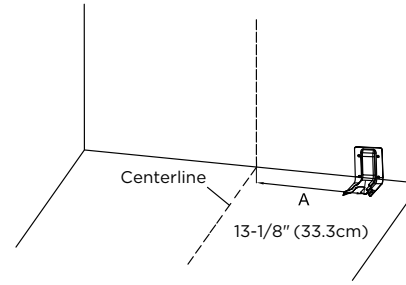
To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by the properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

The anti-tip kit is provided with the range. If the anti-tip bracket is missing, damaged, or needs replaced, a replacement kit will be provided free-of-charge by contacting Midea customer service at 1-888-365-2230 or by visiting midea.com/ca/support.

If range is ever moved to a different location, the anti-tip brackets must also be moved and installed with the range. If range is removed from service, secure door closed or remove door to minimize tip over risk.
(See "Door Removal and Reinstallation" section in this manual or under "Cleaning and Maintenance" in the User's Manual for instructions on how to remove door.)

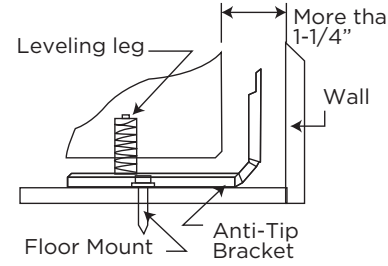
HOW TO INSTALL ANTI-TIP BRACKET

1. Remove the anti-tip bracket from where it is taped on Oven Rack inside the Oven.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting can be installed on either the left side or right side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is 13-1/8" (33.3 cm) from centerline as shown.

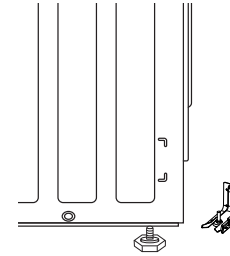


4. Attach anti-tip bracket to floor or wall.
   - Wood Construction Installation: Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20°downward angle. Screw must enter wood.
   - Masonry Construction Installation: Due to the variety of masonry materials that may be present at installation site, hardware is not provided for attaching the anti-tip bracket to masonry. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, attach anti-tip bracket using two 5/16" OD sleeve anchors (with 1/4" bolt - either hex bolt head or hex nut head) rated for minimum 300lb tension for the masonry material present at installation site.

ANTI-TIP BRACKET
(FLOOR MOUNTING ONLY)



5. Check to make sure the back leg of the range has engaged properly into the anti-tip bracket.
   If visual inspection is not possible:
   - Slide range forward
   - Confirm anti-tip bracket is securely attached to floor or wall in correct position according to installation instructions.
   - Fully slide the range back against the wall so that leveling leg engages with anti-tip bracket.



DOOR REMOVAL AND REINSTALLATION:

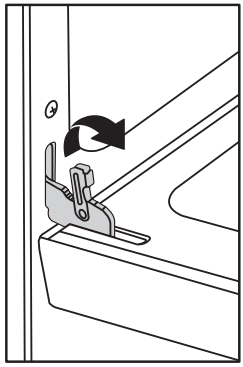
⚠ WARNING
FIRE HAZARD

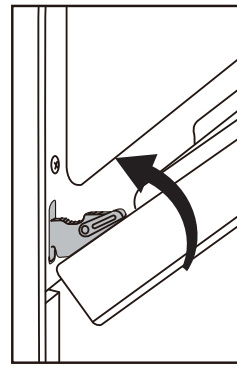
- If door is removed, confirm that door operates correctly and seals properly when reinstalled. If door gasket does not seal completely, heat escaping from around doors could ignite cabinetry.

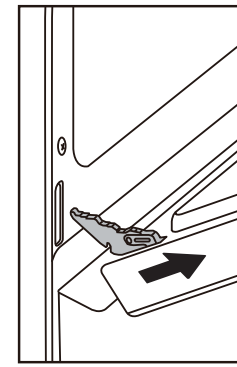
During installation, service, gas conversion, and leveling, it may be easier to perform the necessary work if the oven door is removed. This makes the appliance lighter and access to the oven cavity easier. Follow these instructions below to remove and reinstall the door.

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

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

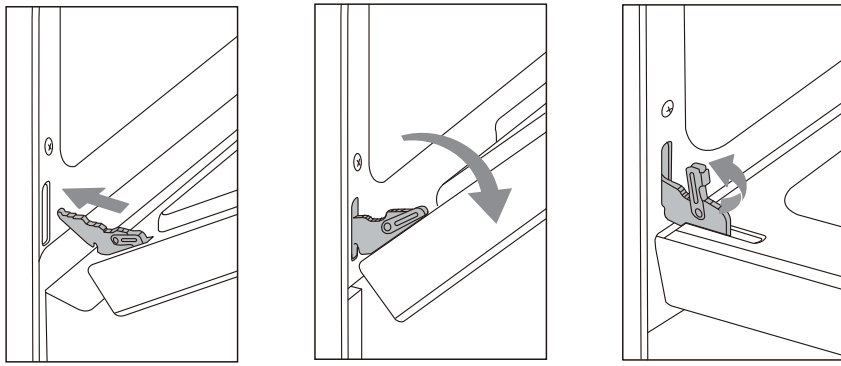






REINSTALLING DOOR:

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

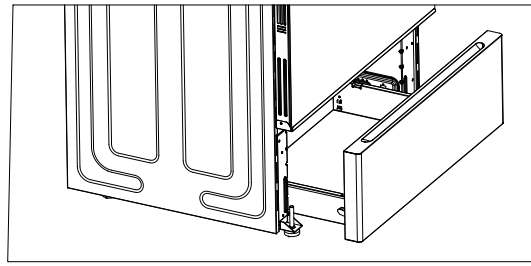


Drawer Removal and Reinstallation:

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

To remove drawer, fully extend drawer and pull up,then pull out the drawer.

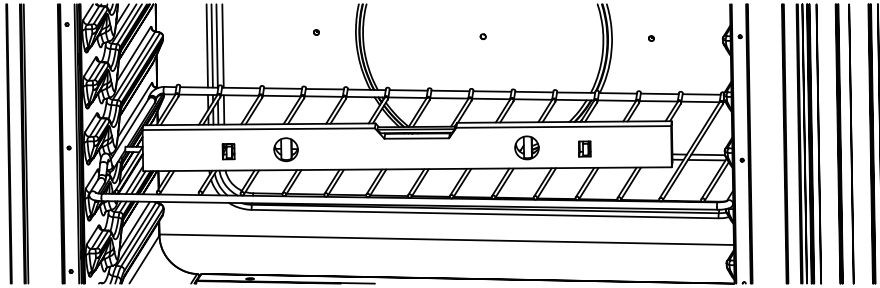
To reinstall the drawer, align the rails on the drawer with the slides on the range and push drawer in until fully closed. Open and close drawer to ensure slide rails are operating properly.



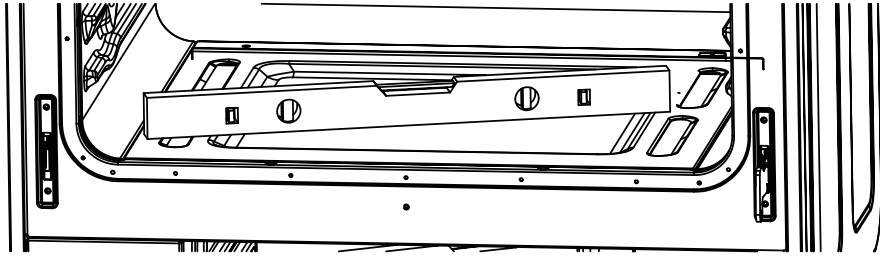
LEVEL RANGE

HOW TO LEVEL THE RANGE:

1. To level your range, place a level straight across (left to right), on one of the racks inside your oven. If the range is uneven, adjust the leveling legs until the level is balanced. (Leveling legs are on the bottom of the range and can be adjusted by turning the feet clockwise or counter clockwise.



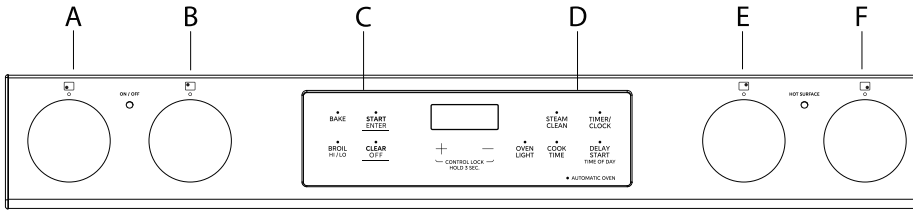
2. Once you have checked the leveling from left to right, take another reading by moving the level and placing it diagonally across the bottom of the oven. If the range is still uneven, adjust the leveling legs again until all angles on the level are balanced.



OPERATION INSTRUCTIONS

Review Of Controls:

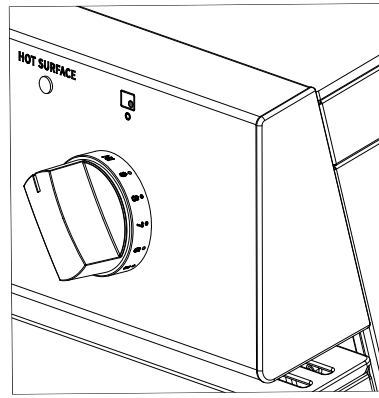
CONTROL PANEL DIAGRAM



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

CONTROL KNOB

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



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

BEFORE USING YOUR NEW RANGE FOR THE FIRST TIME:

1. Ensure all packaging, literature, removable labels, and protective plastic film are removed. Check inside oven, inside drawer, and around door and trim edges carefully.
2. While cool, wipe down all surfaces, including inside oven and drawer, with a damp cloth to remove dust that may have settled during shipping and storage.
3. Familiarize yourself with the controls and features described in this manual.
4. Confirm that surface elements and oven operate as intended. Contact Midea customer service at 1-888-365-2230 or by visiting midea.com/ca/support immediately if appliance is not working as expected.
5. Start the oven in BAKE mode at the highest available temperature setting. Allow oven to run for 1 hour to remove any dust or impurities. There will be a distinctive odor - this is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

NOTE

1. The clock function on this range has two available time settings. 12-hour or 24-hour time.
2. The range is programed with the 12-hour time mode set as the default setting.
3. Before setting the clock, make sure the oven and timer are off.
4. If you would like to change the time mode from the default setting, you must change it before setting the clock.

HOW TO SELECT THE 12-HOUR OR 24-HOUR TIME SETTING:

1. To switch the clock mode from 12-hour or 24-hour time, press the “CLOCK" pad, and hold for 3 seconds.
2. After 3 seconds, 12 or 24 will appear on the display.
   - If the display shows “12” you are switching the time mode to 12-hour time.
   - If the display shows “24” you are switching the time mode to 24-hour time.
3. Once your desired time mode appears, the display will automatically switch back to the clock display indicating that your time mode has been updated.

HOW TO SET THE CLOCK

Once the oven is set to your preferred clock mode, you can proceed to setting the clock time.

1. To set the clock, press **TIMER/CLOCK** for 3 seconds. The hours on the display will begin to flash. Press + and - to adjust the hour, then press **TIMER/CLOCK** to save your selected time.
2. Once the selected hour has been saved, the minutes will begin to flash on the display. Press + and - to adjust the minutes, then press **TIMER/CLOCK** to save your selected time.
3. The clock time on your range is now set.

CLEAR/OFF

The CLEAR/OFF pad stops any function except the Control Lock.

OVEN LIGHT

Press the “OVEN LIGHT” pad to turn the lights on or off. When the “Bake” or "Broil" start, the Oven Light will light up automatically.

START

The “START” Pad begins the oven function. If the “START” pad is not pressed within 30 seconds after pressing a function pad, the display will begin to flash for 30 seconds, then 5 reminder tones will sound, and “PUSH" icon and “On” icon will begin to flash alternately on the display for 30 seconds. If the “START” pad is not pressed the oven function will be canceled and the display will return to showing the clock time.

TIMER

The timer can be set in hours or minutes up to 11 hours and 59 minutes (in the 12-hour time mode; 23-hours and 59 minutes in the 24-hour time mode), and counts down the set time programmed into the system. The timer does not start or stop the oven.

HOW TO SET THE TIMER

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

NOTE:
At any time, you can stop the timer by pressing TIMER/CLOCK twice.

OVEN TEMPERATURE FORMAT

1. The default temperature scale setting for the oven is set to Fahrenheit.
2. When using the oven, the oven temperature on the display will appear in Fahrenheit (F).
3. However, if you would like to change the temperature scale to Celsius (C), please see directions below.

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE TO CELSIUS:

1. To change the oven temperature scale to Celsius (C), press the “BAKE” pad and hold for 3 seconds.
2. Next, the letter “C” will appear on the display for a few seconds.
3. The “C” will disappear from the display, and the clock time will reappear on the display indicating the oven temperature scale has been switched.
4. When using the Bake function, the oven temperature will now display the letter “C” next to the temperature.

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE BACK TO FAHRENHEIT:

- To change the oven temperature scale back to Fahrenheit (F), repeat above steps 1-3. However, during the adjustment the letter “F” will appear on the display instead of a “C”.

LOCK CONTROLS

The Lock Controls function locks the control panel pads from being used to avoid any unintended use of the cook functions. When the control panel is locked, only the Oven Light will function.

To Lock/Unlock Control Panel:

1. To lock the control panel, press both the “+ and –” pads at the same time and hold for three seconds, then “LOC” icon will appear on the display and begin to flash. Once “LOC” stops flashing, your control panel is now locked.
2. To unlock the control panel, press both the “+ and –” pads at the same time and hold for three seconds, then “OPN” icon will appear on the display and begin to flash. Once “OPN” icon stops flashing, your control panel is now unlocked.

⚠ WARNING	LOCK CONTROLS
LOCK CONTROLS FUNCTION DOES NOT LOCK THE OVEN DOOR.	

REMOVING/INSERTING RACKS:

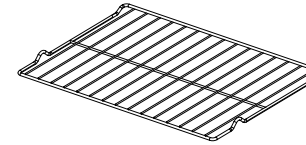
⚠ CAUTION

BURN HAZARD

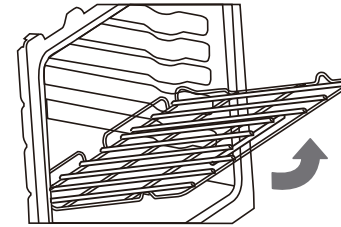
- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot oven surfaces.

Oven Racks:

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

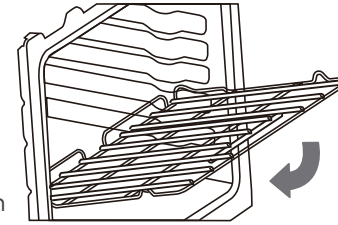


Removing Rack: Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods. To remove the rack:



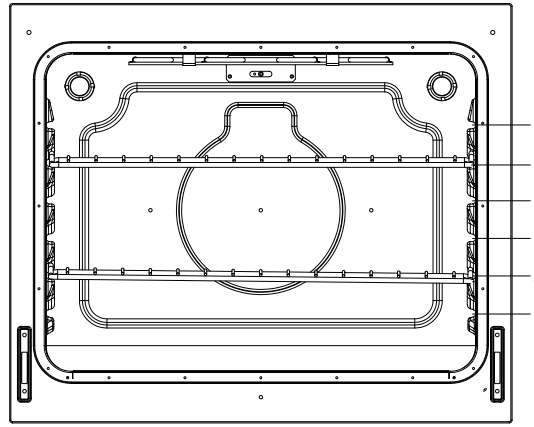
1. Remove all food and utensils from rack.
2. Grasp firmly from both sides.
3. Pull rack out until it contacts the stop position.
4. Lift up on the front of the rack and continue pulling outward.

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



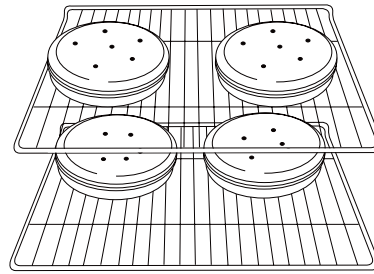
1. Orient the rack so that the handle is towards the front and the interlock features are on the top side.
2. Tip rack so that the front is several inches higher than the back.
3. Slip the interlock features under the stop position on the rack guides formed in the oven walls.
4. Rotate rack down while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

Rack Positions:
For best performance, adjust rack so food is placed at the center of the oven. For most foods this will be rack position #3

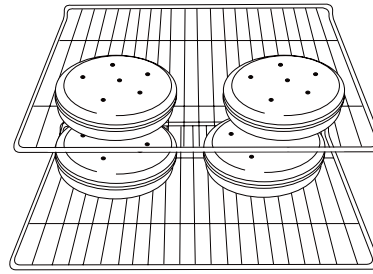


OVEN FUNCTION	RACK POSITION
BAKING	
Large Roast/Turkey	Use Rack 1
Meat/Poultry	Use Rack 2
Cake/Cookies	Use Rack 3
Batch Baking	Use Rack 2 and 5

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



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



NOTES

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

PREHEATING

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

1. For oven modes that require preheating, the control will automatically enter preheat mode after START is pressed. “PrE” will appear on the display and 3 beeps will be heard when preheating is done.
2. The oven will take approximately 11 to 15 minutes to reach 350 F (177 C). Higher temperatures will take longer preheating times.
3. Do not open the door, until preheating is done.

NOTE

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

BAKE

Designed for general baking recipes, BAKE applies heat from both above and below to achieve exceptional baking performance. Works best for small- and medium-sized foods that require only one rack position at the center of the oven, such as casseroles, frozen dinners, single-layer cakes, and individual racks of cookies.

Directions:

1. Press the BAKE button.
2. The control will default to 350 F (175 F).
3. Use "+ or –" buttons to adjust to the desired temperature.
   Note: Oven temperature can be selected from 170F (77 C) to 550 F (288 C).
4. Press the START button, "PrE" will be displayed indicating the preheating process has started.
5. Once the oven has reached the specified temperature, three beepings will be heard and the set temperature will appear on the display.
6. Press CLEAR/OFF to exit.

BROIL

NOTE

FOR BEST EXPERIENCE

- The broil heating element is very powerful. Follow recipe directions and monitor food closely to reduce risk of burning food.
- For broiling meat, it is recommended to use a broiling pan to allow grease and juices to drain away from the meat. Do not line broiling pan with aluminum foil, as this will prevent greases from draining properly.

Directions:

High Setting:

1. Press the BROIL HI/LO button.
2. Press "START", the display will show HI and is set to the highest temperature setting of 550°F.

Low Setting:

1. Press "BROIL HI/LO" button twice.
2. Press "START". The display will show LO and is set to the lowest temperature setting of 450°F.
3. The oven will be ready when 3 beeping tones sound.
4. Place food in the oven and close the door to ensure proper oven temperature.
5. Press CLEAR/OFF to exit.

COOK TIME

The cook time function is available in the Bake or Broil Hi/Lo mode.

HOW TO SET THE COOK TIME FUNCTION

1. When you're cooking with "Bake, If a set cooking time is desired, press the "COOK TIME" button.
2. Use the "+ or –" pad to enter the desired cooking time.
3. Once you have set your cooking time, press the "COOK TIME" pad again to begin the set cooking time, and the Automatic Oven indicator will light up.
4. At the end of the set time, the oven will automatically turn off, and the "OFF" icon appear on the display and begin to flash and the end of cycle tone will sound. You can press any pad on the control panel to stop the "OFF" icon.

NOTES

If you would like to set a cooking time first, press the "COOK TIME" pad, and use the "+ or –" pad to enter the desired cooking time, then press the "COOK TIME" pad again to begin the set cooking time. Next, select to press the "BAKE" , and use the "+ or –" pad to adjust to the desired oven temperature, then press the "START" pad to begin the oven heating process to cooking, and the Automatic Oven indicator will light up.

FOOD SAFETY

Cook food thoroughly to help protect against any food borne illnesses. Use a food thermometer to take food temperatures and check in different locations.

DELAY TIME

The delay time function is available in the Bake mode.

HOW TO SET THE DELAY TIME

1. To set the Delay Time, press the "DELAY TIME" pad, and the display will begin to flash.
2. Next, press the "+ or –" pad to set the time to when you would like your cooking time to begin.
3. Once you have set your desired delay time, press the "DELAY TIME" pad again to lock in the set time.
4. Next, press the "BAKE" pad.
   - If the "BAKE" pad has been pressed, press the "+ or –" pad to adjust to the desired oven temperature.
5. Next, press the "START" pad to begin the delay time and the set time will appear on the display indicating that your Delay Time mode has been started.
6. When your delay time has been programmed, the Automatic Oven indicator will light up.
7. If you would like to cancel the Delay Time function, press the "CLEAR/OFF" pad.

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

COOKTOP OPERATION

⚠ WARNING

WARNING FIRE HAZARD

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

⚠ CAUTION

BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS

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

NOTICE

PREVENTING DAMAGE

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

Types of Cooking Elements:

All Midea ranges are provided with 4 cooking elements (capable of raising foods to safe cooking temperatures).
As the cooking elements operate, they will automatically cycle on and off - even at the highest setting - to maintain power levels.
NOTE: Higher powered elements are placed towards the front for higher temperature or shorter duration cooking, such as boiling, searing, and pan frying. Lower powered elements are placed towards the rear for lower temperature or longer duration cooking, such as simmer or melting chocolate.

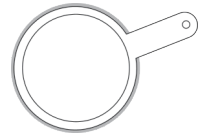
Pan Size/Element Size Selection:

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

Small Pan on Small Element



Large Pan on Large Element

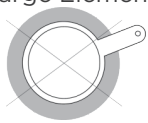


Small Pan on Large Element

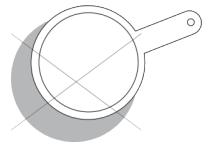


Incorrect Selection:

Small Pan on Large Element



Pan Off -Center on Element

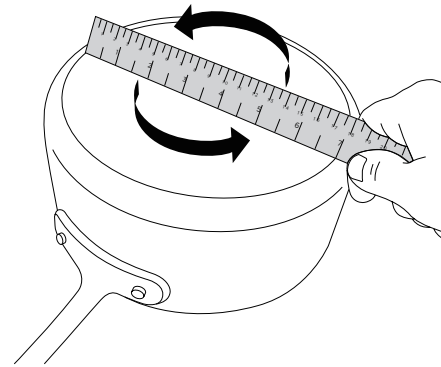


Cookware

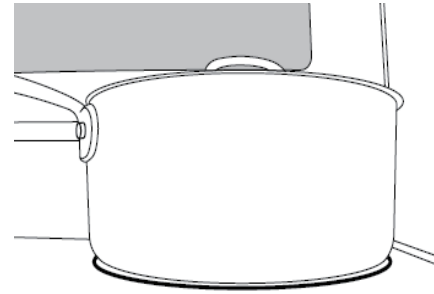
⚠WARNING	STORAGE DRAWER
WHEN THE OVEN IS IN USE, THE DRAWER MAY BECOME HOT. DO NOT STORE PLASTICS, CLOTH, OR OTHER ITEMS THAT COULD MELT OR BURN IN THE DRAWER.	
⚠WARNING	OVEN VENT
THE OVEN VENT RELEASES HOT AIR AND MOISTURE FROM THE OVEN, IT SHOULD NOT BE BLOCKED OR COVERED. DO NOT SET PLASTICS, PAPER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

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

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



Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than $^1/_2$" (1.3 cm) outside the area.



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

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

Cooktop Indicators:

All Midea ranges are provided with separate indicators alerting the user that the cooktop is in use and that the cooktop surface is hot.
Surface-On Indicator: Some models will indicate that a cooktop element is on using a single light on the control panel.

Cooktop Indicators (continued):

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

NOTE

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

Controlling the Cooking Elements:

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

OVEN OPERATION

WARNING

FIRE HAZARD

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

CAUTION

BURN HAZARD

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

NOTE

FOR BEST EXPERIENCE

- Proper preheating is important for good results. Unless the recipe specifically instructs differently, place food in the oven only after preheating is complete.
- For best results, place food in immediately after preheat beep is sounded.
- Steam or moisture may appear at the oven vent - this is normal.
- If your model is equipped with a convection fan, it is normal for fan to operate during preheat, even if not in convection baking mode.

- Do not leave the door open any longer than necessary.

- If in operation, the convection fan will automatically shut off any time door is opened.
- If oven is left in operation for extended periods, it will automatically shut off. Bake modes shut off after 12 hours, Broil will shut off after 12 hour.

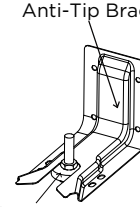
CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

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





Glass Cooktop:

⚠ CAUTION

LACERATION, SHOCK, BURN, INHALATION HAZARDS

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

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

Light soiling:

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

Moderate soiling:

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

Heavily burned on residue:

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

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

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

Control Panel:

⚠ CAUTION

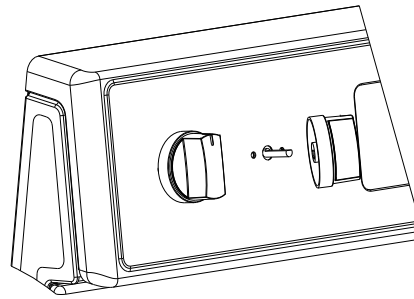
ELECTRIC SHOCK HAZARD

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

NOTICE

TO PREVENT COSMETIC DAMAGE

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



Oven Interior:

⚠ CAUTION

BURN HAZARD

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

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

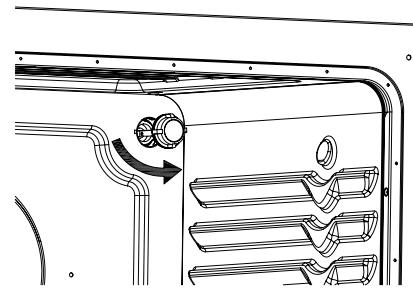
Oven Lights:

⚠ CAUTION

SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS

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

The ovens light is a standard 25-watt (G9 Halogen) appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.



HOW TO REPLACE OVEN LIGHT

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

CLEANING METHOD FOR STAINLESS STEEL

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

CLEANING THE OVEN DOOR EXTERIOR

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

TROUBLESHOOTING

Read before calling for service

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

OVEN WILL NOT OPERATE	POSSIBLE SOLUTIONS
Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?	• Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Is the Electronic Oven Control set correctly?	• See “Electronic Oven Controls” section.
Display shows “E02”	• Temperature sensor error. Call Customer Service.
Display shows “E03”	• High temperature warning. Oven function will shut off automatically. Allow oven to cool for 30 minutes and resume using oven functions. If error continues to occur call Customer Service.
Is the Oven Control Lockout set?	• See “Control Lockout” section.

OVEN TEMPERATURE TOO HIGH OR TOO LOW	POSSIBLE SOLUTIONS
Does the Oven Temperature Calibration need adjustment?	• See “Oven Temperature Control” section.
Do the Oven Indicator Lights flash?	• See the “Display” and/or the “Oven Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service.

OVEN COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED	POSSIBLE SOLUTIONS
Is the proper oven temperature calibration set?	• See “Oven Temperature Control” section.
Was the Oven preheated?	• See “Baking” section.
Are the racks positioned properly?	• See “Positioning Racks and Bakeware” section.
Is there proper air circulation around bakeware?	• See “Positioning Racks and Bakeware” section.
Is the batter evenly distributed in the pan?	• Check that batter is level in the pan.
Is the proper length of time being used?	• Adjust cooking time.
Has the oven door been opened while cooking?	• Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
Are baked items too brown on the bottom?	• Move rack to higher position in the oven.
Are pie crust edges browning early?	• Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce backing temperature.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

2 YEAR LIMITED WARRANTY - CANADA

This warranty is provided to the original purchaser at retail (the "Purchaser" or "you") by Midea America(Canada) Corporation ("Midea" or "we"), which warrants all parts of this Product, as described below. Midea warrants this Product to the Purchaser for personal, family or household use. This warranty covers performance and quality issues in materials and workmanship that appear under normal use and maintenance appearing within two years from the date of delivery. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights that vary depending on your jurisdiction.

WARRANTY LIMITATIONS

This warranty is given only to the original purchaser at retail in Canada and may not be transferred to any subsequent buyer (other than to the extent required by applicable law). This warranty does not apply to purchasers of our products for use or resale in a business; a separate commercial warranty may protect those purchasers.

This warranty does not cover any Product failure caused by:

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

WARRANTY REMEDY

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

WARRANTY DISCLAIMER; EXCLUSION OF DAMAGES

This section is not applicable to Québec consumers.

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

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

TORT, OR ON ANY STRICT LIABILITY THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

WARRANTY CLAIMS PROCESS

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

HTTP://www.midea.com/ca

Or contact us at:

Telephone :1-888-365-2230

Monday through Friday 8 am to 7 pm EST Saturday 9 am to 4 pm EST

Email: canadasupport@midea.com

Address: 15 Allstate Parkway, Unit 108

Markham, ON, Canada L3R 5B4

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

DISPUTE RESOLUTION

This section is not applicable to Québec consumers.

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

(a) *Parties:* This arbitration clause (this "Arbitration Clause") affects your rights against Midea and any of its affiliates or employees or agents, successors, or assigns, all of whom together are referred to below as "we" or "us" for ease of reference.

(b) ***ARBITRATION REQUIREMENT:*** **EXCEPT AS STATED BELOW, ANY DISPUTE BETWEEN YOU AND ANY OF US SHALL BE DECIDED BY NEUTRAL, BINDING ARBITRATION RATHER THAN IN COURT OR BY JURY TRIAL.** "Dispute" will be given the broadest possible meaning allowable by law. It includes any dispute, claim, or controversy arising from or relating to your purchase of this Product, any warranty upon the Product, or the Product's condition. It also includes determination of the scope or applicability of this Arbitration Clause. The arbitration requirement applies to claims in contract and tort, pursuant to statute, or otherwise.

(c) ***CLASS-ARBITRATION WAIVER:*** **ARBITRATION IS HANDLED ON AN INDIVIDUAL BASIS. IF A DISPUTE IS ARBITRATED, YOU AND WE EXPRESSLY WAIVE ANY RIGHT TO PARTICIPATE AS A CLASS REPRESENTATIVE OR CLASS MEMBER ON ANY CLASS CLAIM YOU MAY HAVE AGAINST US OR WE AGAINST YOU, OR AS A PRIVATE ATTORNEY GENERAL OR IN ANY OTHER REPRESENTATIVE CAPACITY, TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW. YOU AND WE ALSO WAIVE ANY RIGHT TO CLASS ARBITRATION OR ANY CONSOLIDATION OF INDIVIDUAL ARBITRATIONS.**

(d) *Discovery and Other Rights:* Discovery and rights to appeal in arbitration are generally more limited than in a lawsuit. This applies to both you and us. Other rights that you or we would have in court may not be available in arbitration. Please read this Arbitration Clause and consult the rules of the arbitration organizations listed below for more information.

(e) ***SMALL CLAIMS COURT OPTION:*** **YOU MAY CHOOSE TO LITIGATE ANY DISPUTE BETWEEN YOU AND ANY OF US IN SMALL CLAIMS COURT, RATHER THAN IN ARBITRATION, IF THE DISPUTE MEETS ALL REQUIREMENTS TO BE HEARD IN SMALL CLAIMS COURT.**

(f) *Governing Law:* The procedures and effect of the arbitration will be governed by the applicable

arbitration law of the province in which you purchased your Product. The law governing your substantive warranty rights and other claims will be the law of province or territory in which you purchased your Product. Any court having jurisdiction may enter judgment on the arbitration award.

(g) *Rules of the Arbitration:* If the amount in controversy is less than $250,000, the arbitration will be decided by a single arbitrator. If the amount in controversy is greater than or equal to $250,000, the arbitration will be decided by a panel of three arbitrators. Canadian residents may choose the ADR Institute of Canada (234 Eglinton Ave. East, Suite 405, Toronto, Ontario, M4P 1K5, www.amic.org). These organizations' rules can be obtained by contacting the organization or visiting its website. If the chosen arbitration organization's rules conflict with this Arbitration Clause, the provisions of this Arbitration Clause control. The award of the arbitrator(s) shall be final and binding on all parties.

(h) *Location of the Arbitration Hearing:* Unless applicable law provides otherwise, the arbitration hearing will be conducted in the province or territory in which you reside, and, if you choose, will be in-person.

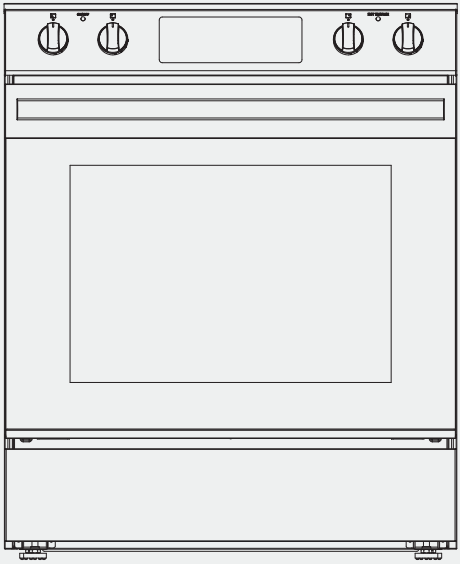
(i) *Costs of the Arbitration:* Each party is responsible for its own attorney, expert, and other costs and fees unless applicable law requires otherwise. Notwithstanding the preceding sentence, and unless applicable law requires otherwise, if you are a consumer under the rules of another agreed upon arbitration administrator, Midea will pay or reimburse you for all reasonable fees or costs to the extent required by law or the applicable arbitration administrator's rules. Whether or not required by law or such rules, if you prevail at arbitration on any claim against Midea, Midea will reimburse you for any reasonable fees paid to the arbitration administrator in connection with the arbitration proceedings. Under no circumstances will Midea seek from you payment or reimbursement of any reasonable fees that Midea incurs in connection with the arbitration. If you are required to advance any fees or costs to the agreed upon arbitration administrator, but you ask Midea to do so in your stead, Midea will consider and respond to your request.
Survival and Enforceability of this Arbitration Clause: This Arbitration Clause shall survive the expiration ortermination, or any transfer, of the warranty on your Product. If any part of this Arbitration Clause, exceptwaivers of class-action rights, is found to be unenforceable for any reason, the remainder of this clause andthe warranty shall remain enforceable. If, in a case in which class-action allegations have been made, thewaiver of class-action rights under this warranty is found to be unenforceable with respect to any part of thedispute, the parts of the dispute as to which the waiver of class-action rights have been found unenforceablewill be severed and will proceed in court without reference or application of this Arbitration Clause. Anyremaining parts will proceed in arbitration.

Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information for repair and maintenance (Québec consumers)

Though Midea makes every effort to make replacement parts, repair services and information necessary to maintain or repair our products available to consumers, parts, service and information are not guaranteed, pursuant to section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3.

If you require Service or replacement parts, you may call us at 1 (888)365-2230 for service in French or English,or purchase Parts online at https://midea.encompass.com.
Alternatively, our resource library is available at https://midea.encompass.com/ to help you diagnose and resolve issues which may arise during the lifetime of your appliance.

www.midea.com
© Midea 2026 all rights reserved



Avis de mise en garde : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour consultation future. La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour l'amélioration du produit. Consultez votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails. Le schéma ci-dessus est juste pour référence. Veuillez pr endre l'apparence du produit réel comme référence.

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MES30B12ASTC
MES30B12AWWC
MES30B12ABBC

GAMME ÉLECTRIQUE MÉNAGE

Simply ideal

LETTRE DE REMERCIEMENT

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

CONTENU

LETTRE DE REMERCIEMENT ---------- FR-01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ ---------- FR-02
SPÉCIFICATIONS ---------- FR-13
PRÉSENTATION DU PRODUIT ---------- FR-14
INSTALLATION DU PRODUIT ---------- FR-16
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ---------- FR-29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN ---------- FR-44
DÉPANNAGE ---------- FR-48
MARQUES COMMERCIALES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LÉGALES ---------- FR-50
AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES ---------- FR-51

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DEFINITIONS DE SECURITE

- Les avertissements et les consignes de sécurité de ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous incombe de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four. Les dangers connus et leur gravité sont identifiés dans ce manuel par les symboles suivants :
  - ⚠ AVERTISSEMENT
    Ce symbole indique la présence d'un danger qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.
  - ⚠ ATTENTION
    Ce symbole indique la présence d'un danger qui peut entraîner des blessures légères ou modérées s'il n'est pas évité.
  - REMARQUE
    Ce symbole indique la présence d'un danger qui peut entraîner des dommages matériels mineurs s'il n'est pas évité.
  - NOTE
    L'utilisateur est ainsi averti des informations qui l'aideront à éviter la confusion ou les erreurs de cuisine courantes et à obtenir la meilleure expérience possible.

⚠ AVERTISSEMENT

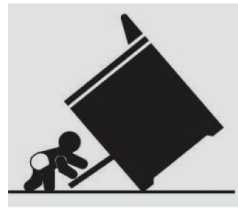
Lire toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser ce produit.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves, voire la mort. Il est de la responsabilité du propriétaire de s'assurer que toute personne utilisant l'appareil sait comment l'utiliser en toute sécurité.

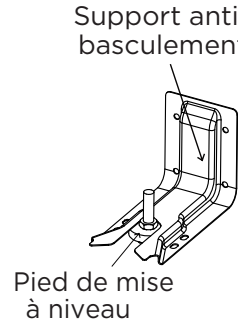
⚠ RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Vérifier que le dispositif anti basculement a été correctement installé et enclenché conformément aux instructions d'installation.
- Vérifier que le dispositif anti basculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne pas utiliser la cuisinière si le dispositif anti basculement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.
- Ne pas retirer les pieds de nivellement.
- Cela empêcherait la cuisinière d'être sécurisée par le dispositif anti basculement.
- Pour confirmer que le support anti basculement est correctement installé, regarder sous la cuisinière pour vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans le support. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :
  - Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
  - Confirmer que le support anti basculement est solidement fixé au sol ou au mur dans la position correcte, conformément aux instructions

d'installation.
- Faire glisser complètement la cuisinière contre le mur de manière à ce que le pied de nivellement s'engage dans le support anti basculement.

• Si la cuisinière est mise hors service, assurer la fermeture de la porte ou la retirer pour minimiser les risques de basculement. (Voir la section "Porte" sous "Nettoyage et entretien" dans ce manuel pour savoir comment retirer la porte).





⚠ AVERTISSEMENT

INSTALLATION ET ENTRETIEN

• Cet appareil est destiné à un usage résidentiel normal. Il n'est pas homologué pour un usage commercial, une installation extérieure ou toute autre application non spécifiquement autorisée par ce manuel.
• Vérifier que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un fournisseur de services qualifié.
• NE PAS utiliser cet appareil s'il a été endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Contacter un prestataire de services qualifié pour effectuer les réparations.

- NE PAS réparer ni remplacer aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un prestataire de services qualifié.
- Cet appareil doit être raccordé à une source électrique à 3 ou 4 broches, 240VAC phase divisée, 60 Hz avec mise à la terre. Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code Electrique National, NFPA 70 ou au Code cCnadien de l'Electricité, CSA C21.1-02.
- NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyer fréquemment les hottes de cuisine. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution - Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon mouillé lorsque la surface de cuisson est chaude. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- NE PAS UTILISER de nettoyants pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement protecteur de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé sur une quelconque partie de cet appareil.
- Ne pas nettoyer le joint de la porte - Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

- Nettoyer uniquement les pièces et les zones répertoriées dans la section "Nettoyage et entretien" de ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT

USAGE GENERAL

- Ne pas ranger de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans le tiroir de rangement, ou sur le dessus ou à proximité des éléments chauffants de la plaque de cuisson de l'appareil.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil, en particulier une porte, un tiroir ou un panneau de commande.
- ATTENTION - Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la paroi arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets risquent de se blesser gravement.
- Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été évalué en vue d'une utilisation avec des systèmes tiers de seconde monte. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil avec un système en état de marche ou tout autre dispositif de seconde monte.

⚠ AVERTISSEMENT

PLAQUE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

Le Témoin de Surface Chaude s'allume si une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même si la surface de cuisson est éteinte. Faire preuve de prudence car la surface de la plaque de cuisson peut être encore chaude après que le témoin de surface chaude s'est éteint.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

- Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance
- Eteindre les commandes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou un incendie.
- Lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation, l'ensemble de la plaque de cuisson peut devenir chaud !
- La surface de cuisson s'allume en rouge lorsqu'un élément est en marche. Certaines parties de la surface de cuisson peuvent ne pas s'allumer en rouge lorsqu'un élément est en marche. Il s'agit d'un fonctionnement normal. L'élément s'éteint et se rallume de manière aléatoire, même lorsqu'il est réglé sur High (élevé), afin de protéger la plaque de cuisson des températures extrêmes.
- Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la plaque de cuisson. Lorsque la plaque de cuisson refroidit, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la plaque de cuisson, et le verre céramique peut se briser lorsque le couvercle est retiré.

- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyer tous les déversements et toutes les souillures dès que possible. Laisser la plaque de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, en portant des gants de cuisine, retirer les éclaboussures à l'aide d'un grattoir pendant que la surface est encore chaude. Si vous laissez refroidir les éclaboussures sucrées, elles peuvent adhérer à la plaque de cuisson et provoquer des piqûres et des marques permanentes.
- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Etouffer le feu ou les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou d'un plateau métallique. Ne jamais ramasser une casserole enflammée. Un extincteur à poudre ou à mousse peut être utilisé s'il est de classe ABC ou K et que vous savez déjà comment l'utiliser.
- Il est fortement recommandé de conserver un extincteur de classe ABC ou de classe K à proximité de la cuisinière, dans un endroit facilement accessible, et de familiariser à l'avance les membres de la famille avec son mode d'emploi.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans se briser en raison du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser l'avant du plan de travail ou les éléments chauffants adjacents de la plaque de cuisson.

- NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS DE LA PLAQUE DE CUISSON OU LES ZONES PROCHES DES ELEMENTS – Les éléments chauffants de la plaque de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des éléments chauffants de la plaque de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants de la plaque de cuisson ou les zones proches des éléments jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. La plaque de cuisson et les surfaces qui lui font face font partie de ces zones.
- Utiliser une casserole de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'éléments chauffants de plaque de cuisson de tailles différentes. Choisir des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir la totalité de l'élément chauffant de la plaque de cuisson.
- L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut enflammer les vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur permet également d'améliorer l'efficacité.
- Si les vêtements personnels ou les cheveux prennent feu, se laisser tomber et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
- Mettre toujours la hotte en marche en cuisinant à feu vif ou en flambant des aliments (par exemple, Crêpes Suzette, Cerises Jubilé, Bœuf flambé au poivre).

- L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. Ne jamais déplacer des ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendre qu'elle ait refroidi avant de vous en débarrasser.
- N'utiliser les températures élevées qu'en cas de nécessité. Afin d'éviter les éclaboussures, faire chauffer l'huile lentement à feu moyen-doux.
- En cas de coupure de courant, éteindre tous les éléments de la plaque de cuisson qui étaient en cours d'utilisation. Lorsque le courant est rétabli, cela évitera que la plaque de cuisson se rallume inopinément.

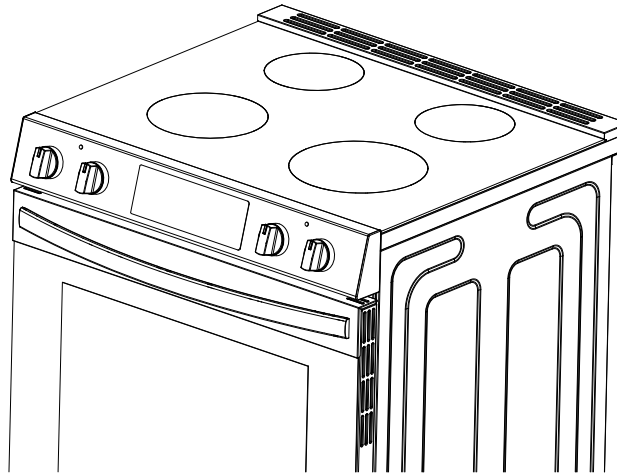
⚠ AVERTISSEMENT

AUTRES DANGERS

- Ne jamais placer d'objets (papier d'aluminium, tapis anti éclaboussures, pierre de cuisson, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces objets peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui endommagerait l'appareil et entraînerait un risque d'électrocution, de fumée ou d'incendie.
- Faire preuve de prudence en ouvrant la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- N'utiliser que des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser le support de casserole toucher les grilles ou les flammes chaudes. Ne pas utiliser de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts - L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.

- Ne pas obstruer les orifices du four.
- Toujours placer les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser le support de récipient entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANT DU FOUR OU LES SURFACES INTERIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée.
  Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four ni laisser vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec eux avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- Ne pas utiliser de lèchefrite sans son insert. Ne pas recouvrir le grill d'une feuille d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte fermée et couper l'alimentation au niveau du boîtier à fusibles ou du boîtier à disjoncteurs.
  Attendre que le four refroidisse avant d'en retirer le contenu, de le nettoyer et de le remettre sous tension.

- Ne pas obstruer les orifices du four ou toute autre fente ou ouverture de l'appareil.

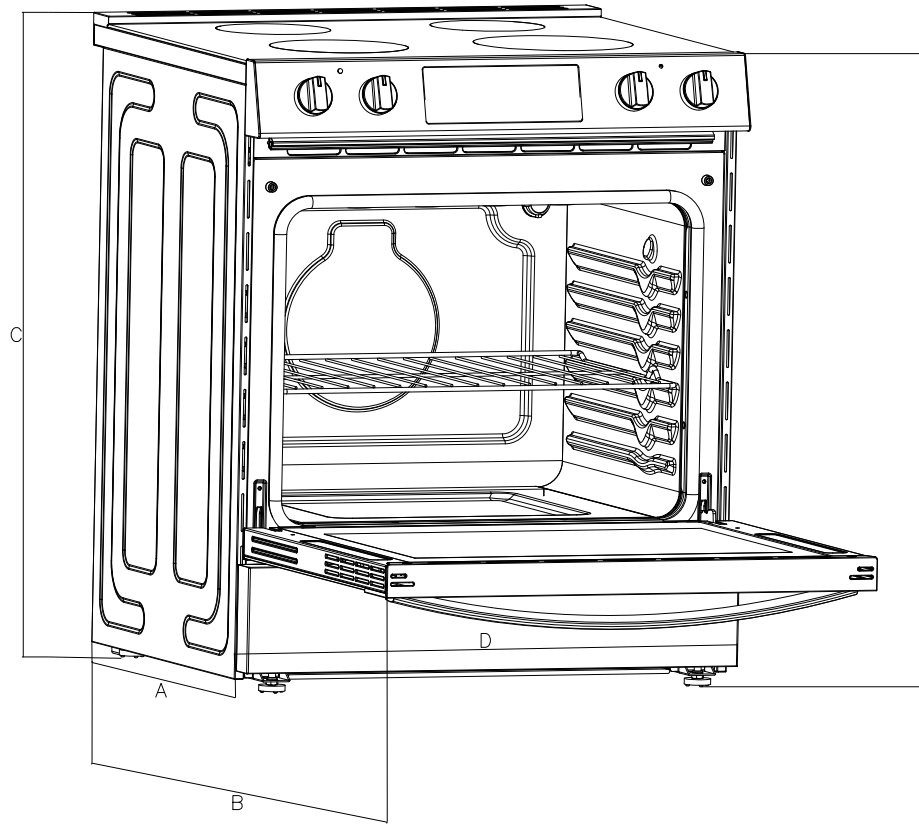


SPÉCIFICATION

MODÈLE	MES30B12ASTC MES30B12AWWC MES30B12ABBC
SOURCE DE COURANT	120/240V~ 60Hz - 10.3kW 120/208V~ 60Hz - 7.7kW

DIMENSIONS DU PRODUIT

A. Profondeur 25,93" (68,4 cm) Arrière de la cuisinière jusqu'à l'avant de la plaq de cuisson.
B. Profondeur max. 48,47" (123,9 cm) Arrière de la cuisinière jusqu'au sommet av la porte ouverte.
C. Hauteur totale 36,57" (92,9 cm) (max.) avec pieds de nivellement
D. Largeur 29,84" (75,8 cm)
E. Hauteur de la plaque de cuisson 36,1" (91,7 cm) (max.) avec pieds de nivellement

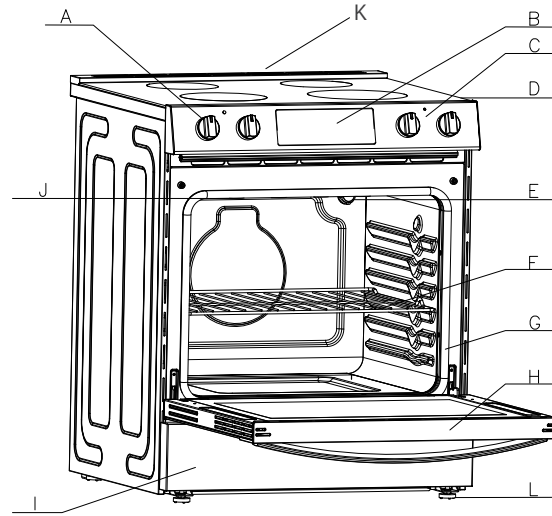


PRÉSENTATION DU PRODUIT

Diagramme des pièces de la gamme

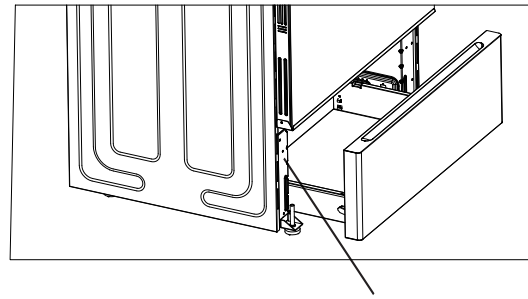
SCHÉMA DE LA CUISINIÈRE :

A. Bouton de la table de cuisson
B. Écran d'affichage
C. Panneau de commande
D. Surface en vitrocéramique
E. Lumière du four
F. Grilles du four
G. Joint
H. Porte du four avec poignée
I. Tiroir de rangement
J. Gril
K. Évent du four
L. Pieds réglables x 4



Emplacement de l'étiquette de la plaque signalétique :

L'étiquette de la plaque signalétique contient les informations de certification, de classification et d'identification de l'appareil. Le numéro de modèle et le numéro de série figurant sur l'étiquette de la plaque signalétique sont nécessaires pour enregistrer le produit, commander des pièces de rechange ou communiquer avec le service à la clientèle. L'étiquette de la plaque signalétique est située sur le côté gauche du cadre avant.



position de l'étiquette signalétique

⚠ **ATTENTION**	RISQUE D'ÉTOUFFEMENT
	PETITES PIÈCES. PAS POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS.

INSTALLATION DU PRODUIT

Informations de sécurité

POUR VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES, VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER CET APPAREIL.
Ce manuel contient des messages de sécurité importants pour cet appareil. Le non-respect des instructions peut entraîner des risques potentiels pour votre sécurité ou pour le produit, ce qui peut entraîner des blessures corporelles. Tous les messages de sécurité expliquent quels sont les dangers potentiels, comment réduire le risque de blessure et précisent quels sont les risques en cas de non-respect des instructions.

EXIGENCE D'INSTALLATION POUR MAISON MOBILE :
Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être sécurisée conformément aux instructions de ce manuel.

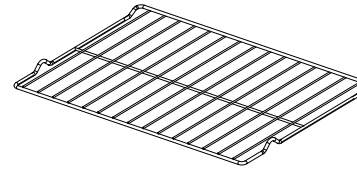
AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

Pièces incluses avec le produit

Les composants et accessoires de four suivants sont emballés avec le produit. Lors du déballage du produit, vérifier que tous ces composants sont présents. S'il manque quoi que ce soit, vérifier soigneusement les matériaux d'emballage pour voir s'il manque des articles. Si les articles ne peuvent pas être localisés, communiquer avec le service à la clientèle de Midea au 1-888-365-2230 ou consulter la page midea.com/ca/support pour obtenir de l'aide.



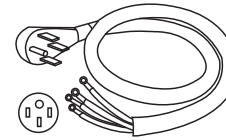
Trousse de support anti-basculement



Support métallique



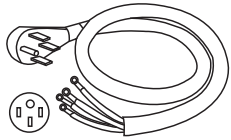
Manuel d'utilisation



Cordon d'alimentation 240 V c.a. à 4 broches, capacité nominale de 50 A (produits vendus au Canada seulement)

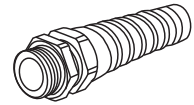
Matériel nécessaire :

Le raccordement des services publics et la structure de chaque maison peuvent être différents, les pièces spécifiques requises pour le raccordement à la maison ne sont donc pas incluses avec le produit. Les pièces indiquées ci-dessous sont ou peuvent être nécessaires pour terminer l'installation. Toujours utiliser des composants neufs : ne jamais utiliser une pièce usagée pour l'installation d'une nouvelle cuisinière.

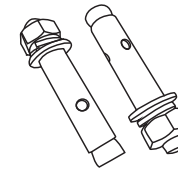


14-50P GETWIREDUSA FX359

(ne s'applique pas aux produits vendus au Canada; ceux-ci sont fournis avec le cordon d'alimentation)



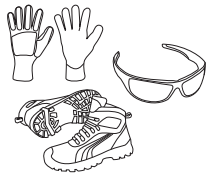
Réducteur de tension pour cordon d'alimentation(fourni avec la trousse de cordon)



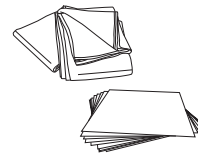
Ancrage à manchon à diamètre extérieur de 8 cm (5/16 po) (avec boulon de 6,4 cm (1/4 po)) – 2 pièces (pour planchers en béton seulement)

Outils nécessaires :

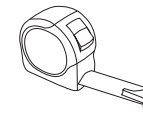
Pour terminer l'installation, avoir les outils suivants à portée de main :



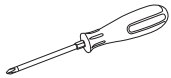
Gants résistants aux coupures, lunettes de sécurité et chaussures à embout d'acier (pour votre sécurité et votre protection)



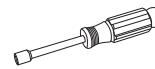
Toile de protection ou carton (facultatif – pour protéger le plancher)



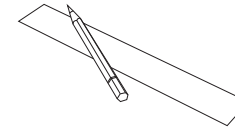
Ruban à mesurer (pour confirmer l'espace d'installation)



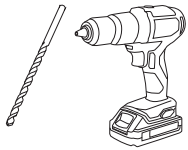
Tournevis cruciforme (pour accéder aux couvercles réparables)



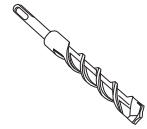
Tourne-écrou (pour les connexions électriques)



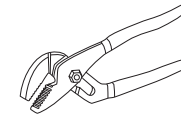
Crayon et règle (pour l'installation du support anti-basculement)



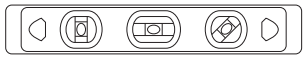
Perceuse et mèche de 3 cm (1/8 po) (pour l'installation du support antibasculement)



Foret à maçonnerie (pour l'installation du support anti-basculement – planchers en béton seulement)



Pince à rainure réglable à joint ou col de cygne (pour les produits de nivellement)



Niveau (pour niveler le produit)

Retirer l'ancien appareil

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence d'entretien qualifié.

⚠ MISE EN GARDE

LACÉRATION, OBJET ÉTRANGER, RISQUE D'ÉCRASEMENT

- Lors de l'installation, du déplacement ou de l'entretien de tout appareil, porter un équipement de protection approprié, y compris des gants résistant aux coupures, des chaussures à embout d'acier et des lunettes de sécurité.

Si la nouvelle cuisinière en remplace une ancienne, d'abord retirer cette dernière.

Mode d'emploi :
- Couper l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau de la boîte à disjoncteurs ou de la boîte à fusibles. Laissez-la désactivée jusqu'à ce que l'installation soit terminée.
- Déplacer l'appareil pour accéder aux connexions électriques.
- Débrancher les connexions électriques et éloignez l'appareil de l'espace d'installation.

Exigences en matière d'alimentation électrique

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- L'installation doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02.

Dégagements et dimensions :

⚠ IMPORTANT

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES AUX ARMOIRES

- Cette cuisinière a été conçue pour être conforme à la température maximale autorisée des armoires en bois de 90 °C (194 °F). S'assurer que les revêtements muraux, les comptoirs, les armoires et tout autre matériau en contact avec la cuisinière sont homologués pour une température minimale de 90 °C (194 °F). Dans le cas contraire, une décoloration, un délaminage ou une fonte pourraient se produire.

Avant de commencer le processus d'installation, confirmer que l'espace d'installation respecte les dimensions et les dégagements suivants. Ne pas placer la cuisinière à un endroit où elle pourrait être exposée à des courants d'air forts; sceller toutes les ouvertures dans le mur, le plancher ou les armoires dans l'espace d'installation. Prévoir des dégagements adéquats entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de la cuisinière. Les dimensions données fournissent un dégagement minimum.

La surface de contact doit être solide et de niveau.

Le dégagement minimum est de 0 cm (0 po) pour l'arrière de la cuisinière.

Respecter toutes les exigences de dimension pour éviter les dommages matériels, les risques d'incendie potentiels et les coupures incorrectes sur le comptoir et l'armoire.

Les surfaces de comptoir immédiatement autour de l'espace d'installation doivent être plates et de niveau pour une installation correcte.

Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas, vers la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures corporelles ou un fonctionnement non désiré.

Lorsque le revêtement de sol (plancher en bois franc, carreaux, tapis, etc.) se termine à l'avant de la cuisinière, la zone sur laquelle la cuisinière sera installée doit être construite avec du contreplaqué au même niveau ou plus haut que le revêtement de sol. Cela permettra de déplacer la cuisinière pour le nettoyage et l'entretien, ainsi que de fournir un débit d'air approprié à la cuisinière.

S'assurer que le matériau de revêtement de sol peut résister à des températures d'au moins 75 °C (167 °F). S'assurer que les revêtements muraux, les comptoirs, les armoires et tout autre matériau en contact avec la cuisinière peuvent résister à la chaleur générée jusqu'à 90 °C (194 °F) par la cuisinière.

DIMENSIONS DE L'ARMOIRE

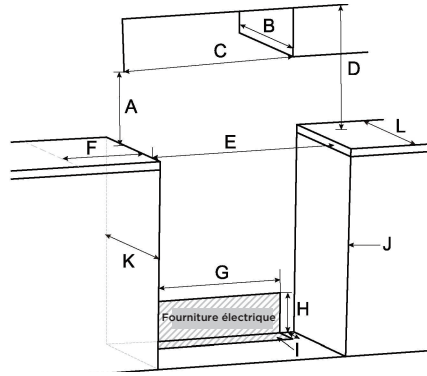
Les dimensions d'ouverture d'armoire indiquées sont pour une profondeur de comptoir de 26 po (66,0 cm), une profondeur d'armoire de base de 24 po (61,0 cm) et une hauteur de comptoir de 36 po (91,4 cm).

A. Armoire latérale supérieure de 18 po (45,7 cm) jusqu'au comptoir
B. Profondeur maximale de l'armoire supérieure de 13 po (33 cm)
C. Largeur d'ouverture minimale de 30-1/8 po (76,5 cm)
D. Pour le dégagement minimum par rapport au dessus de la table de cuisson, voir « *AVERTISSEMENT » ci-dessous.
E. Largeur d'ouverture minimale de 30-1/8 po (76,5 cm)
F. Dégagement minimum de 3 po (7,6 cm) des deux côtés de la cuisinière au mur latéral ou à tout autre matériau combustible.
G. 27 po (68,7 cm)
H. 7-4/5 po (19,8 cm)
I. 3-1/5 po (8 cm)
J. La porte ou les charnières de l'armoire ne doivent pas dépasser dans la découpe.
K. 24 po (61,0 cm) de profondeur d'armoire de base
L. 26 po (66,0 cm) largeur de table de l'armoire de base

⚠AVERTISSEMENT

Laissez un dégagement minimum de 30 po entre les éléments de surface et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée, ou laissez un minimum de 24 po (61,0 cm)

lorsque le bas d'une armoire en bois ou en métal est protégé par au moins 1/4 po (0,64 cm) de carton épais ignifuge recouvert d'au moins une feuille de métal n° 28 MSG [0,015 po (0,4 mm)], 0,015 po (0,4 mm) d'acier inoxydable d'épaisseur, 0,024 po (0,6 mm) d'aluminium ou cuivre de 0,020 po (0,5 mm).



Retrait de l'emballage :

⚠ IMPORTANT

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES À L'APPAREIL

- Le fait de ne pas enlever les matériaux d'emballage pourrait endommager l'appareil.

Retirer tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage. Vérifier la présence de pellicule sur les pièces en acier inoxydable, de rembourrage et d'espacement sur et autour de la porte et de la face du four, de carton et de plastique sur et autour des grilles, du tiroir de rangement intérieur, etc. Ne pas utiliser d'instruments tranchants, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs pour enlever le ruban adhésif ou la colle. Ces produits peuvent endommager la surface de votre cuisinière.

Inventorier toutes les pièces en vrac en se reportant à la liste de « pièces fournies ».

Vérifier s'il y a des dommages lors de l'expédition ou des pièces manquantes. Tout dommage et toute pièce manquante doivent être signalés à votre détaillant local.

Pour réduire le poids de la cuisinière lors du déplacement, du réglage et de l'installation, laisser les grilles de cuisinière, les brûleurs de la surface de cuisson, les grilles de four et tout autre accessoire sur le côté jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être installés plus tard selon ces instructions.

Pour les exigences d'alimentation, reportez-vous au tableau suivant.

TENSION	BORNE UNIQUE
120/208 VCA	7.7kW
120/208 VCA	37A/40A
120/240 VCA	10.3 kW
120/240 VCA	42.9A/50A

CONNEXION D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- L'installation doit être mise à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code électrique national, NFPA 70 ou au Code électrique canadien, CSA C22.1-0
- Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.
- Le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent pas être modifiés. S'il ne s'adapte pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.
- Retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- À compter du 1er janvier 1996, le Code électrique national exige que les nouvelles constructions (et non les existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs pour une cuisinière électrique.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un prestataire de services qualifié.

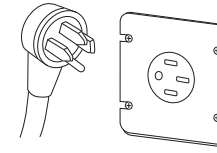
Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées, et être raccordé à un circuit dérivé individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant un ampérage conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique

La plaque signalétique est située sur le côté gauche du cadre avant. Après l 'installation, informez le résident/propriétaire de l'emplacement du disjoncteur principal de la cuisinière et de son mode de fonctionnement.

Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, faites installer une prise approuvée par un électricien agréé.

Un système électrique 4 fils, biphasé 240/120 volts, 60 hertz doit être utilisé.

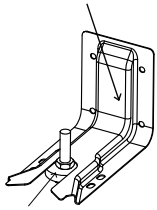
Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, faites installer une prise approuvée par un électricien agréé.



Pour les installations canadiennes, il suffit de brancher le cordon d'alimentation fourni à la prise résidentielle. La prise doit être correctement mise à la terre et conforme au Code canadien de l'électricité (Norme CSA C22.1 Partie 1) ainsi qu'à toute exigence locale en matière de code électrique.

Instructions d'installation

INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT :

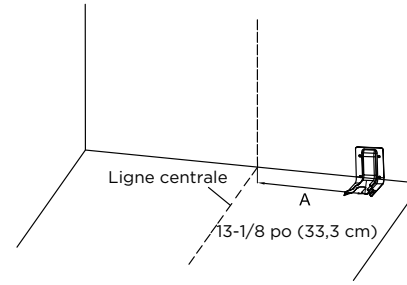
⚠ AVERTISSEMENT	RISQUE D'INCENDIE
	• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir. Vérifier que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé conformément aux instructions d'installation. S'assurer que le dispositif anti-basculement est réenclenché lors du déplacement de la cuisinière.
Support anti-basculement  Pied de mise à niveau	• Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans que le dispositif anti- basculement ne soit en place et engagé. Le non-respect de cette instruction peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes. Ne pas retirer les pieds de mise à niveau. Cela empêcherait la bonne fixation de la cuisinière grâce au dispositif anti-basculement.

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée au sol par le support anti-basculement correctement installé et les vis emballées avec la cuisinière. Le fait de ne pas installer le support anti-basculement permettrait un basculement de la cuisinière si un poids excessif était placé sur une porte ouverte ou si un enfant grimpait dessus. Des blessures graves peuvent être causées par un déversement de liquides chauds ou par la cuisinière elle-même.

La trousse anti-basculement est fournie avec la cuisinière. Si le support anti-basculement est manquant, endommagé ou doit être remplacé, une trousse de remplacement vous sera fournie gratuitement si vous communiquez avec le service à la clientèle de Midea au 1-888-365-2230 ou consultez la page midea.com/ca/support.
Si la cuisinière est déplacée vers un autre endroit, les supports anti-basculement doivent également être déplacés et installés avec elle. Si la cuisinière est mise hors service, fermer la porte de manière sécuritaire ou la retirer pour réduire le risque de basculement. (Voir la section « Retrait et réinstallation de la porte » dans ce manuel ou « Nettoyage et entretien » dans le manuel de l'utilisateur pour obtenir des instructions sur la façon de retirer la porte.)

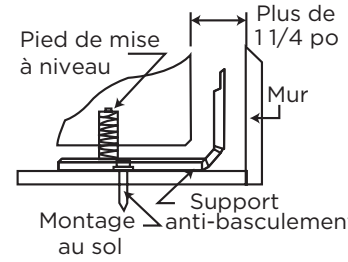
COMMENT INSTALLER LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

1. Retirez le support anti-basculement de l'endroit où il est collé sur la grille du four à l'intérieur du four.
2. Déterminez la méthode de montage à utiliser : au sol ou au mur. Si vous avez un sol en pierre ou en maçonnerie, vous pouvez utiliser la méthode de montage mural. Si vous installez la cuisinière dans une maison mobile, vous devez fixer la cuisinière au sol.
3. Déterminez et tracez la ligne centrale de l'espace de découpe. Le support peut être installé sur le côté gauche ou le côté droit de la découpe. Positionnez le support de montage contre le mur dans la découpe de sorte que l'encoche en V du support soit à 13-1/8 po (33,3 cm) de la ligne centrale comme illustré.

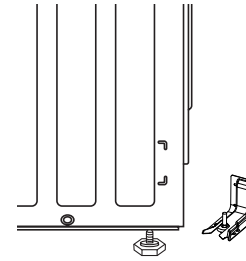


4. Fixer le support anti-basculement au plancher ou au mur.
   - Installation dans une construction en bois : Percer un trou de guidage de 1/8 po à l'endroit où les vis doivent être situées. Si le support doit être monté sur le mur, percer un trou de guidage à un angle d'environ 20° vers le bas. La vis doit pénétrer dans le bois.
   - Installation dans une construction en maçonnerie : En raison de la variété de matériaux de maçonnerie qui peuvent être présents sur le site d'installation, le matériel n'est pas fourni pour la fixation du support anti-basculement à la maçonnerie. Si le support doit être monté sur des planchers en maçonnerie ou en céramique, fixer le support anti-basculement à l'aide de deux ancrages à manchon de 8 cm (5/16 po) (avec boulon de 6,4 cm (1/4 po) – tête de boulon hexagonale ou écrou hexagonal) conçus pour une tension minimale de 300 lb du matériau de maçonnerie présent sur le site d'installation.

SUPPORT ANTI-BASCULEMENT
(MONTAGE AU SOL UNIQUEMENT)



5. S'assurer que le pied arrière de la cuisinière est correctement engagé dans le support anti-basculement. Si une inspection visuelle n'est pas possible :
   - Faire glisser la cuisinière vers l'avant
   - Confirmer que le support anti-basculement est bien fixé au plancher ou au mur dans la bonne position selon les instructions d'installation.
   - Faire glisser complètement la cuisinière contre le mur afin que le pied de mise à niveau s'engage dans le support anti-basculement.



Retrait et réinstallation de la porte :

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

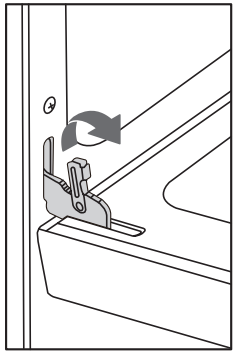
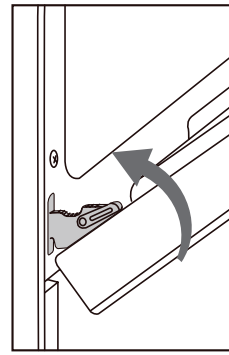
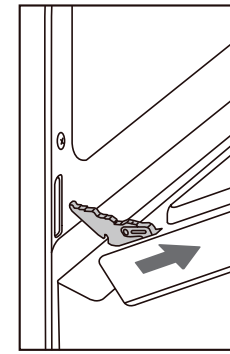
- Si la porte est retirée, confirmer qu'elle fonctionne correctement et qu'elle est bien scellée lorsqu'elle est réinstallée. Si le joint de la porte n'est pas complètement étanche, la chaleur qui s'échappe autour des portes pourrait enflammer les armoires.

Pendant l'installation, l'entretien, la conversion au gaz et le nivellement, il pourrait être plus facile d'effectuer le travail nécessaire si la porte du four est retirée. Cela permet d'allumer l'appareil et d'accéder plus facilement à la cavité du four. Suivre les instructions ci-dessous pour retirer et réinstaller la porte.

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

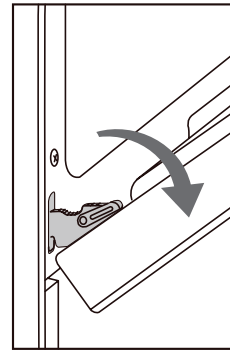
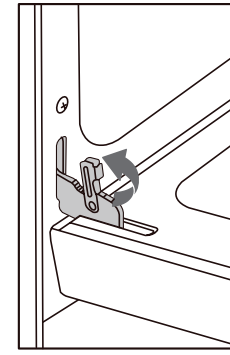
1. Ouvrir complètement la porte.
2. Sur chaque charnière de porte, rabattre le mécanisme de verrouillage pour qu'il s'engage dans la porte lorsque celle-ci est tournée pour être fermée.
3. Une fois les deux mécanismes de verrouillage engagés, continuer à tourner la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée d'environ 5 à 7,6 cm (2 à 3 po).

4. Saisir fermement la porte par les côtés et la soulever vers le haut pour la sortir de la face du four. Ne pas soulever la porte par la poignée pour réduire le risque de bris de sa vitre.

Réinstallation de la porte :

1. En tenant la porte par les côtés, l'aligner de sorte que les charnières glissent dans les ouvertures.
2. Faire pivoter la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée d'environ 5 à 7,6 cm (2 à 3 po), et laisser la porte tomber dans les encoches des charnières.
3. Faire pivoter la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
4. Faites basculer le mécanisme de verrouillage de la charnière vers le haut et loin de la porte.
5. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme correctement.
6. Si la porte ne fonctionne pas correctement, réengager les mécanismes de verrouillage, retirer la porte et tenter de l'installer de nouveau.

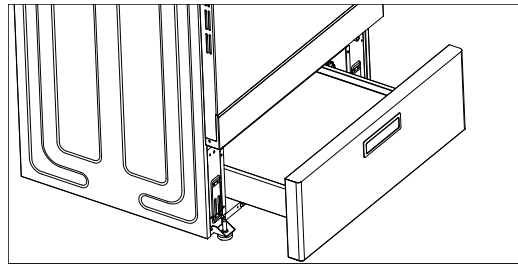




Retrait et réinstallation du tiroir :

Lors de 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. L'appareil est alors plus léger et la visibilité du support anti-basculement est améliorée. Suivre les instructions ci-dessous pour retirer et réinstaller le tiroir.

Pour retirer le tiroir, sortir complètement le tiroir et tirer vers le haut, puis sortir le tiroir.

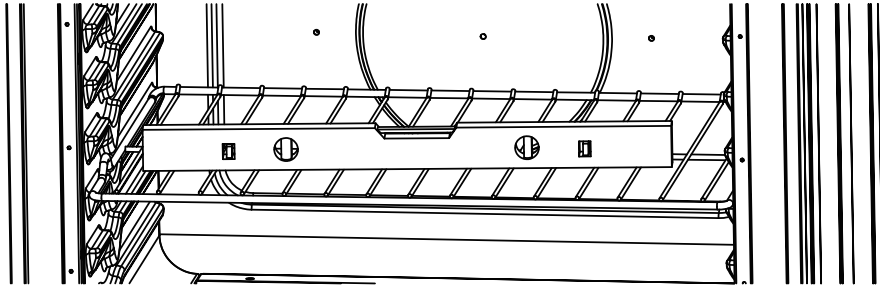
Pour réinstaller le tiroir, alignez ses rails avec les rails de la cuisinière et pousser le tiroir jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé. Ouvrir et fermer le tiroir pour vous assurer que les rails fonctionnent correctement.



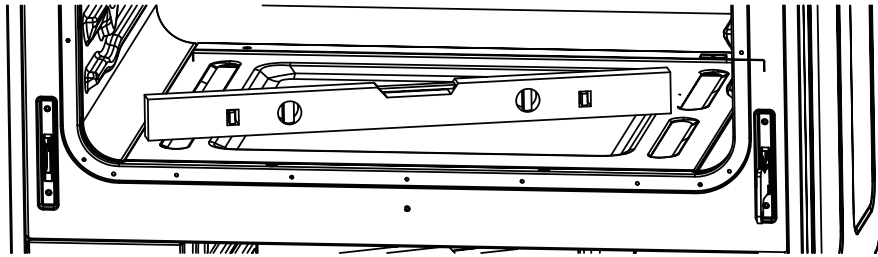
Plage de niveaux

COMMENT METTRE LA CUISINIÈRE À NIVEAU :

1. Pour niveler votre cuisinière, placez un niveau droit (de gauche à droite) sur l'une des grilles à l'intérieur de votre four. Si la position de la cuisinière est irrégulière, réglez les pieds de nivellement jusqu'à ce que le niveau soit équilibré. (Les pieds de nivellement sont en bas de la plage et peuvent être ajustés en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



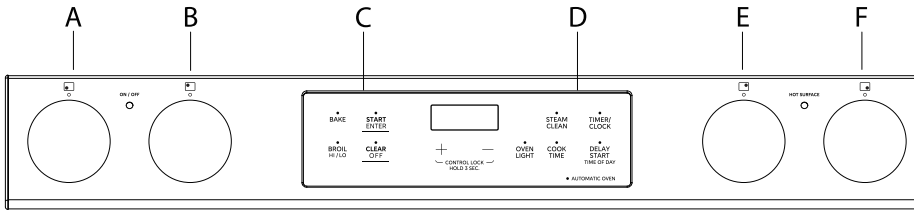
2. Une fois que vous avez vérifié le niveau de gauche à droite, faites une autre lecture en déplaçant le niveau et en le plaçant en diagonale au fond du four. Si la cuisinière n'est toujours pas plane, ajustez à nouveau les pieds de nivellement jusqu'à ce que tous les angles du niveau soient équilibrés.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Examen Des Contrôles:

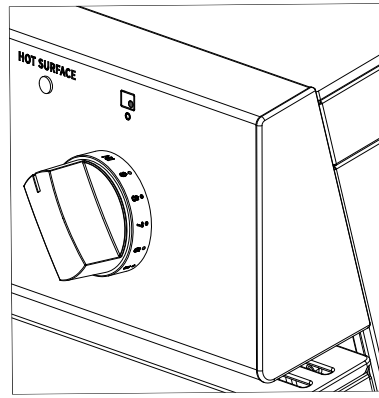
SCHÉMA DU PANNEAU DE COMMANDE



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

BOUTON DE COMMANDE

- Les boutons de commande peuvent être réglés entre "HI" et "LOW".
- Pousser et tourner pour active.



Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois ou en cas de panne de courant, la commande affiche "12 : 00" et clignote jusqu'à ce que l'heure soit réglée.
Lorsque le four est éteint, la commande affiche l'heure du jour.

AVANT D'UTILISER LA NOUVELLE CUISINIÈRE poUR LA PREMIÈRE FOIS :

1. S'assurer que tous les emballages, la documentation, les étiquettes amovibles et le film protecteur en plastique sont retirés. Vérifier attentivement l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir et les bords de la porte et des moulures.
2. Lorsqu'ils sont froids, essuyer toutes les surfaces, y compris l'intérieur du four et du tiroir, avec un chiffon humide pour enlever la poussière qui pourrait s'être déposée pendant l'expédition et l'entreposage.
3. Se familiariser avec les commandes et les fonctions décrites dans ce manuel.
4. S'assurer que les éléments de surface et le four fonctionnent comme prévu. Communiquer avec le service à la clientèle de Midea au 1-888-365-2230 ou consulter la page midea.com/ca/support immédiatement si l'appareil ne fonctionne pas comme prévu.
5. Démarrer le four en mode BAKE (CUIRE) au réglage de température le plus élevé. Laisser le four fonctionner pendant 1 heure pour éliminer la poussière ou les impuretés. Il y aura une odeur distinctive – c'est normal. S'assurer que la cuisine est bien ventilée pendant cette période de préparation.

REMARQUE

1. La fonction horloge de cette cuisinière dispose de deux réglages de l'heure. 12 heures ou 24 heures.
2. La cuisinière est programmée avec le mode horaire de 12 heures défini comme réglage par défaut.
3. Avant de régler l'horloge, assurez-vous que le four et la minuterie sont éteints.
4. Si vous souhaitez modifier le mode horaire à partir du réglage par défaut, vous devez le modifier avant de régler l'horloge.

COMMENT SÉLECTIONNER LE RÉGLAGE DE L'HEURE SUR 12 HEURES OU 24 HEURES :

1. Pour changer le mode d'horloge de 12 heures ou 24 heures, appuyez sur la touche « CLOCK » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, 12 ou 24 apparaîtront sur l'affichage.
   - Si l'écran affiche « 12 », vous basculez le mode horaire sur 12 heures.
   - Si l'écran affiche « 24 », vous basculez le mode horaire sur 24 heures.
3. Une fois que le mode horaire souhaité s'affiche, l'écran revient automatiquement à l'affichage de l'horloge, indiquant que le mode horaire a été mis à jour.

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

Une fois que le four est réglé sur votre mode d'horloge préféré, vous pouvez procéder au réglage de l'heure.

1. Pour régler l'horloge, appuyez sur «TIMER/CLOCK » pendant 3 secondes. Les heures sur l'affichage commenceront à clignoter. Appuyez sur « + »et « - »pour régler l'heure , puis appuyez sur «TIMER/CLOCK » pour enregistrer l'heure sélectionnée.
2. Une fois l'heure sélectionnée enregistrée, les minutes commenceront à clignoter sur l'affichage. Appuyez sur« + »et « - »pour régler les minutes, puis appuyez sur « TIMER/CLOCK » pour enregistrer l'heure sélectionnée.
3. L'heure de l'horloge de votre cuisinière est maintenant réglée.

CLEAR/OFF

La touche « CLEAR/OFF » permet d'arrêter toutes les fonctions à l'exception du verrouillage des commandes.

LUMIÈRE DU FOUR

Appuyez sur la touche « OVEN LIGHT » pour allumer ou éteindre les lumières. Lorsque « Bake » ou « Broil » démarre, la lampe du four s'allumera automatiquement.

START

La touche « START » enclenchera la fonction du four. Si la touche « START » n'est pas enfoncée dans les 30 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'affichage commencera à clignoter pendant 30 secondes, puis 5 tonalités de rappel retentiront et l'icône « PUSH » et l'icône « On » commenceront à clignoter alternativement sur l'écran pendant 30 secondes. Si la touche « START » n'est pas enfoncée, la fonction du four sera annulée et l'affichage revie

TIMER

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à 11 heures et 59 minutes (en mode 12 heures; 23 heures et 59 minutes en mode 24 heures) et compte à rebours le temps programmé dans le système. La minuterie ne démarre ni n'arrête le four.

COMMENT RÉGLER LA MINUTERIE

1. Appuyez sur « TIMER/CLOCK » pour régler la minuterie. Le témoin lumineux de la minuterie s'allumera.
2. L'affichage commencera à clignoter. Appuyez sur « + »et « - »pour régler l' heure et les minutes souhaitées.
3. Appuyez sur « TIMER/CLOCK » pour commencer le minuteur.
4. Lorsque le temps réglé se termine, les tonalités de fin de cycle retentiront.
5. Appuyez sur « TIMER/CLOCK » pour arrêter le minuteur et les tonalités de rappel.

REMARQUE: À tout moment, vous pouvez arrêter le minuteur en appuyant deux fois sur « TIMER/CLOCK » .

FORMAT DE TEMPÉRATURE DU FOUR

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

COMMENT CHANGER L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN CELSIUS :

1. Pour changer l'échelle de température du four en Celsius (C), appuyez sur la touche « BAKE » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. La lettre « C » apparaîtra sur l'écran pendant quelques secondes.
3. Le « C » disparaîtra de l'affichage et l'heure de l'horloge réapparaîtra sur l'affichage, indiquant que l'échelle de température du four a été changée.
4. Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson, la température du four affichera désormais la lettre « C » à côté de la température.

COMMENT CHANGER L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN FAHRENHEIT :

- Pour remettre l'échelle de température du four en Fahrenheit (F), répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus. Pendant le réglage, la lettre « F » apparaîtra sur l'affichage au lieu d'un « C ».

COMMANDES DE VERROUILLAGE

La fonction de verrouillage des commandes verrouille l'utilisation des touches du panneau de commande pour éviter toute utilisation involontaire des fonctions de cuisson. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, seule la lampe du four fonctionne.

Pour verrouiller/déverrouiller le panneau de commande :

1. Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. L'icône « LOC » apparaîtra sur l'affichage et commencera à clignoter. Lorsque « LOC » cessera de clignoter, votre panneau de contrôle sera verrouillé.
2. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes L'icône « OPN » apparaîtra sur l'affichage et commencera à clignoter. Une fois que l'icône « OPN » cessera de clignoter, votre panneau de contrôle sera déverrouillé.

⚠ ATTENTION	COMMANDES DE VERROUILLAGE
LA FONCTION DE VERROUILLAGE DES COMMANDES NE VERROUILLE PAS LA PORTE DU FOUR.	

Retrait et insertion des grilles :

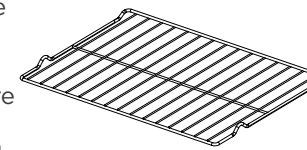
⚠ MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

- Toujours placer les grilles à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser le support à casseroles entrer en contact avec les surfaces chaudes du four.

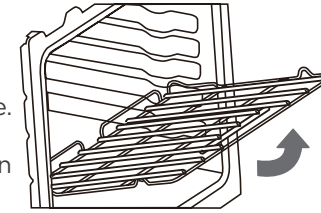
Grilles de four :

Grille plate : Polyvalente et à profil bas, chaque cuisinière est fournie avec une ou plusieurs grilles de four plates. Les grilles plates glissent dans le four et hors de celui-ci sur les guides de grille formés sur le côté de la paroi du four. Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément, si désiré.
Si les grilles ne se déplacent pas facilement, utiliser le coin d'un essuie-tout pour appliquer une mince couche d'huile végétale afin de réduire la friction. Essuyer tout excès avant l'utilisation.



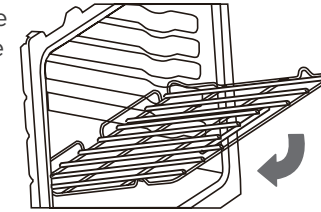
Retrait de la grille : Les grilles sont conçues pour s'arrêter avant de sortir complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de déversement d'aliments.
Pour retirer la grille :

1. Retirer tous les aliments et ustensiles de la grille.
2. Saisir fermement des deux côtés.
3. Tirer la grille jusqu'à ce qu'elle touche la position d'arrêt.
4. Soulever l'avant de la grille et continuer à tirer vers l'extérieur.

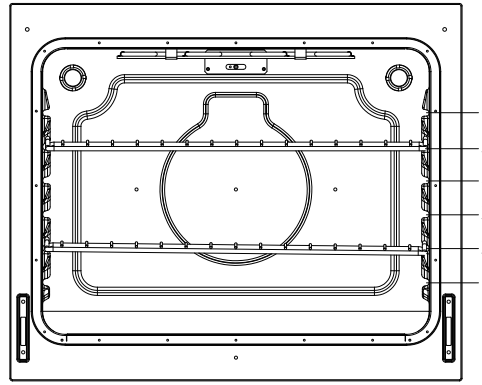


Insertion de la grille : La grille peut être installée dans une seule direction.
Pour insérer la grille

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

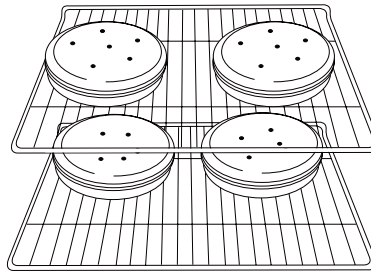


Positions de la Grille:
Pour de meilleures performances, régler la grille de façon à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, il s'agit de la position de grille #3.

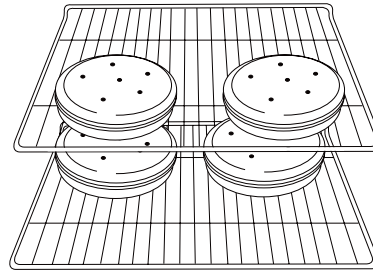


FONCTION FOUR	POSITION DE LA GRILLE
Cuisson	
Grand rôti/Dinde	Utiliser la grille 1
Viande de volaille	Utiliser la grille 2
Gâteau/Biscuits	Utiliser la grille 3
Cuisson par lots	Utiliser les grilles 2 et 5

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux étagés sur 2 grilles, utilisez les grilles 2 et 5 dans les sections inférieure et supérieure du four. Pour une cuisson uniforme, décalez les moules à gâteau sur la grille inférieure afin qu'ils ne soient pas placés directement sous les moules à gâteaux de la grille supérieure. Placez les moules à gâteaux sur les grilles comme indiqué sur l'illustration ci-dessous. (Schéma A)



Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux étagés sur 2 grilles dans la partie centrale du four, utilisez les grilles 3 et 5. Pour une cuisson uniforme, décalez les moules à gâteaux sur la grille inférieure afin qu'ils ne soient pas placés directement sous les moules à gâteaux de la grille supérieure. Placez les moules à gâteaux sur les grilles comme indiqué sur l'illustration ci-dessous. (Schéma B)



REMARQUE

1. Veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous touchez les grilles du four ou lorsque vous placez/retirez des aliments du four!
2. Si vous souhaitez modifier la température pendant la cuisson, vous devez d'abord appuyer sur la touche « CLEAR/OFF » puis répéter les étapes de réglage pour réinitialiser la température.

PRECHAUFFAGE

Le préchauffage est généralement souhaitable, bien qu'il ne soit pas absolument nécessaire en toutes circonstances. Certains aliments sont plus robustes et peuvent donner des résultats acceptables sans préchauffage. Il s'agit notamment des grosses pièces de viande (rôtis entiers, jambons ou volailles) dont le temps de cuisson total est beaucoup plus long que le temps nécessaire au préchauffage. Ces aliments comprennent également les produits de pommes de terre et les plats préparés surgelés qui, de par leur nature et leur conception, sont plus résistants aux variations de cuisson. Les aliments plus délicats, tels que les pains (y compris les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries et les pizzas), les desserts, les soufflés, etc. n'obtiendront probablement pas de résultats acceptables sans un préchauffage adéquat.

1. Pour les modes de cuisson qui nécessitent un préchauffage, la commande passe automatiquement en mode préchauffage après avoir appuyé sur START. Le message "PrE" s'affiche sur l'écran et 3 bips retentissent lorsque le préchauffage est terminé.
2. Il faut environ 11 à 15 minutes pour que le four atteigne 350 F (177 C). Les températures plus élevées nécessitent des temps de préchauffage plus longs.
3. Ne pas ouvrir la porte tant que le préchauffage n'est pas terminé.

NOTES

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

BAKE (CUISSON)

Conçu pour les recettes de cuisson générales, la fonction BAKE applique la chaleur à la fois par le haut et par le bas afin d'obtenir des performances de cuisson exceptionnelles. Cette fonction est idéale pour les aliments de petite et moyenne taille qui ne nécessitent qu'une seule position de grille au centre du four comme les plats en cocotte, les repas surgelés, les gâteaux à une couche et les grilles individuelles de biscuits.

Consignes :

1. Appuyer sur le bouton BAKE.
2. La commande est réglée par défaut sur 350 F (175 F).
3. Utiliser les boutons "+ ou -" pour régler la température souhaitée.
Remarque : La température du four peut être sélectionnée entre 170 F (77 C) et 550 F (288 C).
4. Appuyer sur la touche START, "PrE" s'affiche pour indiquer que le processus de préchauffage a commencé.
5. Une fois que le four a atteint la température spécifiée, trois bips se font entendre et la température réglée apparaît à l'écran.
6. Appuyer sur CLEAR/OFF pour quitter.

BROIL (GRILLADE)

NOTES

POUR UNE EXPERIENCE OPTIMALE

- L'élément chauffant du gril est très puissant. Suivre les instructions de la recette et surveiller attentivement les aliments pour réduire le risque de brûlure.
- Pour griller de la viande, il est recommandé d'utiliser une lèchefrite pour permettre à la graisse et au jus de s'écouler de la viande. Ne pas recouvrir la lèchefrite d'une feuille d'aluminium, car cela empêcherait les graisses de s'écouler correctement.

Consignes :

Réglage Elevé :

1. Appuyer sur la touche BROIL HI/LO.
2. Appuyer sur "START", l'écran affiche HI et est réglé sur la température la plus élevée de 550°F.

Réglage Bas :

1. Appuyer deux fois sur la touche "BROIL HI/LO".
2. Appuyer sur "START". L'écran affiche LO et est réglé sur la température la plus basse (450°F).
3. Le four est prêt lorsque 3 bips sonores retentissent.
4. Placer les aliments dans le four et fermer la porte pour vous assurer que la température du four est correcte.
5. Appuyer sur CLEAR/OFF pour quitter.

COOK TIME

La fonction de temps de cuisson est disponible en mode « Bake » ou « Broil Hi/Lo ».

COMMENT RÉGLER LA FONCTION DE TEMPS DE CUISSON

1. Lorsque vous cuisinez avec « Bake » , si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche « COOK TIME ».
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour saisir le temps de cuisson désiré.
3. Une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche « COOK TIME » pour démarrer le temps de cuisson réglé. L'indicateur du four automatique s'allumera.
4. À la fin de la durée programmée, le four s'éteindra automatiquement, l'icône « OFF » apparaîtra sur l'écran et commencera à clignoter, et la tonalité de fin de cycle retentira. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour arrêter l'icône « OFF ».

REMARQUE

Si vous souhaitez d'abord régler un temps de cuisson, appuyez sur la touche « COOK TIME » et utilisez les touches « + » ou « - » pour saisir le temps de cuisson souhaité, puis appuyez à nouveau sur la touche « COOK TIME » pour démarrer le temps de cuisson réglé. Ensuite, sélectionnez la touche « BAKE » ou « BROIL HI/LO » et utilisez les touches « + » ou « - » pour régler la température du four souhaitée. Appuyez ensuite sur la touche « START » pour démarrer le processus de chauffage du four. Le témoin du four automatique s'allumera.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Faites bien cuire les aliments pour éviter tout risque de maladie d'origine alimentaire. Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et vérifiez à différents endroits.

DUREE DE TEMPORISATION

La fonction de temporisation est disponible en mode cuisson.

COMMENT RÉGLER LE DÉLAI :

1. Pour régler le délai, appuyez sur la touche « DELAY TIME ». L'affichage commencera à clignoter.
2. Appuyez ensuite sur la touche « + » ou « - » pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que votre temps de cuisson commence.
3. Une fois que vous avez réglé le délai souhaité, appuyez à nouveau sur la touche « DELAY TIME » pour verrouiller le temps réglé.
4. Appuyez ensuite sur la touche « BAKE » .
   - Si la touche « BAKE » a été enfoncée, appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la température du four désirée.
5. Ensuite, appuyez sur la touche « START » pour actionner la fonction de délai. Le temps réglé apparaîtra sur l'écran, indiquant que la fonction de délai a été démarrée.
6. Lorsque votre temps de délai a été programmé, le voyant du four s'allumera automatiquement.
7. Si vous souhaitez annuler la fonction de délai, appuyez sur la touche « CLEAR/OFF ».

⚠ ATTENTION	RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE
NE LAISSEZ PAS LES ALIMENTS REPOSER DANS LE FOUR PLUS D'UNE HEURE AVANT OU APRÈS LA CUISSON. CETTE PRATIQUE PEUT CONDUIRE À UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE OU À UNE MALADIE.	

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Étouffer le feu ou la flamme avec un couvercle ajusté ou un plateau en métal. Ne jamais toucher une casserole enflammée.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants de la surface de cuisson sans surveillance. L'ébullition provoque des débordements de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer. Désactiver toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
- Ne pas placer d'articles qui peuvent fondre ou brûler sur la surface de cuisson, même lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

⚠ MISE EN GARDE

RISQUES DE BRÛLURE, DE COUPURE, DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- Ne pas utiliser si la surface de cuisson est brisée. Les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de décharge électrique.
  Contacter immédiatement un fournisseur de service qualifié pour les réparations.
- Pour éviter que le verre de la surface de cuisson ne se brise, ne pas l'égratigner ni glisser l'ustensile sur la surface de cuisson. Ne pas utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne pas ranger d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et briser le verre.
- Pour minimiser le risque de brûlure et maximiser l'efficacité de cuisson, les ustensiles de cuisson doivent couvrir complètement la zone encadrée de l'élément de cuisson.
- Jusqu'à ce que la surface de cuisson ait complètement refroidi après utilisation, elle peut encore être chaude, et des brûlures peuvent se produire même après l'arrêt de l'élément de cuisson.
- Pour éviter les brûlures à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ni de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.

AVIS

PRÉVENIR LES DOMMAGES

- Ne pas laisser les ustensiles de cuisine bouillir à sec ni surchauffer.
- Ne pas cuire les aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ni tout autre matériau qui pourrait fondre directement sur la surface de cuisson.
- Ne jamais cuisiner directement sur la plaque de cuisson. Utiliser toujours des ustensiles de cuisine appropriés.

Types d'éléments de cuisson :

Toutes les cuisinières Midea sont dotées de quatre éléments de cuisson (capacité à élever les aliments à des températures de cuisson sécuritaires). Au fur et à mesure que les éléments de cuisson fonctionnent, ils s'activent et s'éteignent automatiquement, même au réglage le plus élevé, pour maintenir les niveaux de puissance. REMARQUE : Les éléments électriques plus puissants sont placés vers l'avant pour une cuisson à température plus élevée ou de durée plus courte, comme l'ébullition, la saisie et la friture à la poêle. Les éléments électriques de moindre puissance sont placés vers l'arrière pour une cuisson à température plus basse ou de plus longue durée, comme le mijotage ou la fonte du chocolat.

Sélection de la taille de la casserole et de l'élément :

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

Sélect/on correcte:

Petite casserole sur petit élément



Grande casserole sur grand élément



Petite casserole sur grand élément

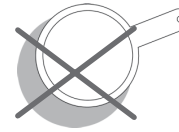


Sélection incorrecte:

Petite casserole sur grand élément



Casserole décentrée sur l'élément

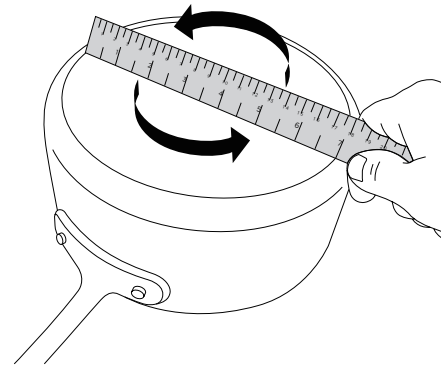


Ustensiles de cuisson

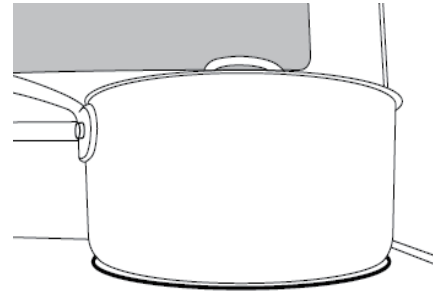
⚠ATTENTION	TIROIR DE RANGEMENT
LORSQUE LE FOUR EST UTILISÉ, LE TIROIR PEUT DEVENIR CHAUD. NE RANGEZ PAS DE PLASTIQUE, DE TISSU OU D'AUTRES OBJETS QUI RISQUENT DE FONDRE OU DE BRÛLER DANS LE TIROIR.	
⚠ATTENTION	**ÉVENT DU FOUR**
L'ÉVENT DU FOUR ÉVACUE L'AIR CHAUD ET L'HUMIDITÉ DU FOUR, IL NE DOIT PAS ÊTRE OBSTRUÉ OU COUVERT. NE PLACEZ PAS DE PLASTIQUE, DE PAPIER OU D'AUTRES OBJETS QUI RISQUENT DE FONDRE OU DE BRÛLER PRÈS DE L'ÉVENT DU FOUR.	
⚠ATTENTION	**NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON**
POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER DE FAÇON PERMANENTE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON ET POUR FACILITER LE NETTOYAGE DES DÉVERSEMENTS, NETTOYEZ LA TABLE DE CUISSON APRÈS CHAQUE UTILISATION.	
⚠ATTENTION	**USTENSILES DE CUISSON VIDES**
NE LAISSEZ PAS D'USTENSILES DE CUISSON VIDES SUR UNE SURFACE DE CUISSON, UN ÉLÉMENT OU UN BRÛLEUR DE SURFACE CHAUDS.	

Les ustensiles de cuisson appropriés doivent avoir un fond plat, des côtés droits et un couvercle bien ajusté, et le matériau doit être d'une épaisseur moyenne à lourde.

- Les finitions rugueuses peuvent rayer la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme noyau ou base dans les ustensiles de cuisson.
- Le matériau des ustensiles de cuisson détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée, ce qui influe sur les résultats de la cuisson.
- Les ustensiles de cuisson avec des surfaces antiadhésives ne doivent pas être utilisés sous le gril.
- Vérifiez la planéité en plaçant le bord droit d'une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Lorsque vous faites tourner la règle, aucun espace ou lumière ne doit être visible entre la règle et l'ustensile de cuisson.



Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat pour de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure efficacité énergétique. La taille des ustensiles de cuisson doit correspondre à la surface de cuisson indiquée sur la table de cuisson. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) de la zone.



Utilisez le tableau suivant comme guide général pour les caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson. Les résultats individuels peuvent varier.

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Aluminum	Chauffe rapidement et uniformément. Convient à tous les types de cuisson. Une épaisseur moyenne ou épaisse est idéale pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	Chauffe lentement et uniformément. Idéal pour faire dorer et frire. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	Suivez les instructions du fabricant. Chauffe lentement, mais de manière inégale. Résultats idéaux sur les réglages de chaleur faible à moyenne. Peut rayer la table de cuisson.
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte	Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	Chauffe rapidement, mais de manière inégale. Un noyau/base d'aluminium ou de cuivre sur de l'acier inoxydable fournit un chauffage uniforme.

Indicateurs de la surface de cuisson :

Toutes les cuisinières Midea sont dotées d'indicateurs distincts qui avertissent l'utilisateur que la surface de cuisson est en cours d'utilisation et qu'elle est chaude.
Indicateur de surface allumée : Certains modèles indiquent qu'un élément de la plaque de cuisson est allumé à l'aide d'un seul voyant sur le panneau de commande.

Indicateurs de surface de cuisson (suite) :

Indicateur de surface chaude : Certains modèles auront des indicateurs individuels pour chaque élément sous la vitre de la surface de cuisson. D'autres modèles ne peuvent avoir qu'une seule lumière sous la vitre de la surface de cuisson, ce qui indique qu'un ou plusieurs éléments sont encore chauds. L'indicateur de surface chaude s'allumera peu de temps après la mise en marche d'un élément et restera allumé une fois l'élément éteint.

NOTE

Lorsque l'Indicateur de Surface Chaude s'éteint, la surface en verre peut encore être légèrement chaude au toucher. Eviter de toucher ou de placer quoi que ce soit sur la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi. Le témoin de surface chaude peut s'allumer lorsque la plaque de cuisson chauffe pendant de longs cycles de cuisson. C'est normal.

Commande des éléments de cuisson :

Pour allumer un élément de cuisson, appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans l'une ou l'autre des directions. La petite icône au-dessus du bouton de commande indique l'emplacement de l'élément contrôlé.
Régler au réglage de chaleur désiré en alignant le niveau de puissance sur le bouton sur la marque indicatrice du panneau de commande. Pour éteindre un élément, il suffit de tourner le bouton de commande à la position ARRÊT.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

- Ne jamais placer quoi que ce soit (papier d'aluminium, tapis anti-déversement, pierre de cuisson, ustensiles de cuisson, etc.) sur le fond de la cavité du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, entraînant des dommages à l'appareil et un risque de décharge électrique, de fumée ou d'incendie.
- Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte fermée, éteindre l'appareil et débrancher le circuit au niveau de la boîte du disjoncteur. Attendre que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de le remettre sous tension.

⚠ MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

- Utiliser uniquement des poignées ou des gants isolants secs lors de l'utilisation du four.
- Le four est ventilé à l'arrière de la plaque de cuisson et sous le panneau de commande. Lorsque le four est en cours d'utilisation, cette zone peut devenir très chaude. Ne pas bloquer ni couvrir la ventilation du four.

REMARQUE : POUR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE

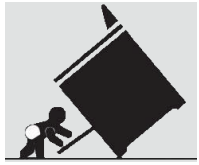
- Il est important de bien préchauffer pour obtenir de bons résultats. À moins que la recette n'indique le contraire,~une fois le préchauffage terminé, placer les aliments dans le four seulement. •Pour de meilleurs résultats, placer les aliments immédiatement après le signal sonore de préchauffage.
- De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître au niveau de l'évent du four – c'est normal.
- Si le modèle est équipé d'un ventilateur de convection, il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage, même s'il n'est pas en mode de cuisson par convection.
- Ne pas laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
- S'il est en marche, le ventilateur de convection s'éteint automatiquement chaque fois que la porte est ouverte.
- Si le four est laissé en marche pendant de longues périodes, il s'éteindra automatiquement~. Modes de cuisson éteints o~ après 12 heures, le gril s'éteindra o~ après 12 heure.

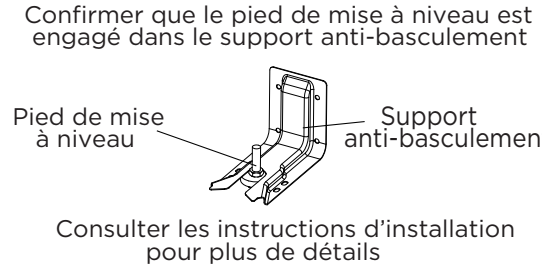
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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





Surface de cuisson en verre :

⚠ MISE EN GARDE

RISQUES DE DÉCOLORATION, D'ÉLECTROCUTION, DE BRÛLURE ET D'INHALATION

- La surface de cuisson en verre est durable, mais peut se briser si elle est égratignée ou endommagée pendant le nettoyage. Nettoyer uniquement comme décrit ci-dessous pour éviter de briser le verre.
- Nettoyer la surface de cuisson avec précaution - pour éviter les brûlures à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ni de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude. Porter des gants de cuisine lors du nettoyage à l'aide d'un rasoir lorsque la table de cuisson est chaude (consulter les instructions spéciales ci-dessous pour les déversements de sucre ou de plastique fondu).
- Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Laisser la surface de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer des produits chimiques de nettoyage.

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

Saleté légère :

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

Saleté modérée :

- Des nettoyants pour table de cuisson en verre disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivre les instructions sur l'emballage du produit.

Résidus très brûlés :

- Nettoyer avec un nettoyant pour surface de cuisson en verre offert sur le marché. Suivre les instructions sur l'emballage du produit.
- Utiliser un grattoir à lame de rasoir conçu pour nettoyer les surfaces en verre. S'assurer que le rasoir est propre et neuf pour minimiser le risque d'égratigner la surface de cuisson.
- Tenir le rasoir à un angle d'environ 45°, exercer une pression ferme et glisser le rasoir sur les résidus.
- Une fois les résidus lourds enlevés, nettoyer à nouveau à l'aide d'un produit nettoyant pour surface de cuisson en verre.

Déversements de sucre ou de plastique – Les déversements de sucre ou de plastique fondu peuvent endommager la surface de cuisson non couverte par la garantie s'ils ne sont pas enlevés immédiatement.

- Éteindre tous les éléments chauffants de la surface de cuisson et retirer tous les ustensiles qui s'y trouvent.
- Comme décrit précédemment, utiliser une nouvelle lame de rasoir propre et porter des gants de cuisine pour vous protéger afin d'éliminer rapidement les dégâts de sucre ou de plastique fondu de la surface de cuisson lorsque celle-ci est chaude.
- Essuyer rapidement le matériau retiré de l'élément chauffant de la surface de cuisson à l'aide d'un essuie-tout sec.
- Attendre que la vitre de la table de cuisson soit complètement refroidie avant de procéder à un nettoyage plus approfondi, comme décrit ci- dessus.

Panneau de commande :

⚠ MISE EN GARDE

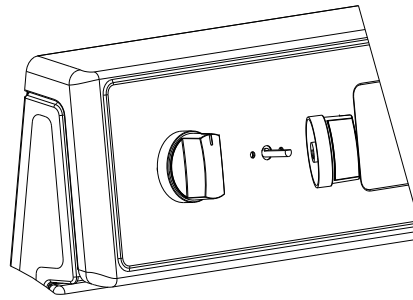
RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- Ne pas utiliser trop d'eau ou de nettoyants pour nettoyer les boutons. Si l'humidité est forcée dans les ouvertures derrière les boutons, il y a un risque de décharges électriques.
- Éviter de vaporiser les nettoyants de cuisine directement dans les ouvertures derrière les boutons.

AVIS

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES SUPERFICIELS

Ne pas utiliser de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyants pour four, car cela pourrait 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 tout droit vers l'arrière en exerçant une pression ferme pour retirer le bouton de la tige. Nettoyer tout le panneau avec un chiffon doux légèrement humide à l'eau et au savon doux. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé sur le régulateur du four pour éliminer les stries. Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé pour éliminer les stries. Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau tiède savonneuse – ne pas les laver au lave-vaisselle. Attendre que les boutons soient secs avant de les remettre sur la tige. S'assurer d'aligner le profil de la poignée à la forme de la tige pour assurer un ajustement uniforme et éviter d'endommager la poignée ou la commande.



⚠ MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

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

Après chaque utilisation, vérifier le four pour déterminer si des déversements ou des éclaboussures nécessitent un nettoyage. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide à l'aide d'un savon doux et d'eau pour enlever les dégâts légers.

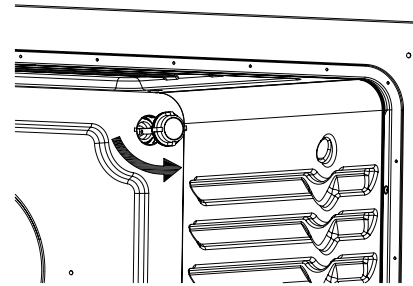
Lampes de four :

⚠ MISE EN GARDE

RISQUES D'ÉLECTROCUTION, DE BRÛLURE ET DE DÉCOLORATION

- Couper l'alimentation électrique du four et attendre que le four soit froid avant d'essayer de réparer les ampoules.
- Manipuler soigneusement le couvercle de verre pour réduire le risque de bris. Si le couvercle de la lampe est difficile à enlever, ne pas forcer. Contacter un fournisseur de service qualifié pour les réparations.
- Ne pas faire fonctionner le four si le couvercle en verre n'est pas en place.

Le joint est indispensable pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Si le joint est endommagé, appelez le service client.



COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

1. Débranchez l'alimentation.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Retirez l'ampoule de la douille.
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.

METHODE DE NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

- Utiliser un nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant doux recommandé pour les surfaces en acier inoxydable.
- Essuyer le nettoyant avec un chiffon doux dans le sens du grain pour éviter tout dommage.
- Retirer tout excédent à l'aide d'un chiffon propre, sec et non pelucheux.

NETTOYAGE DE L'EXTERIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Nettoyer à l'aide d'un savon doux et de l'eau tiède.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux et sec.

DÉPANNAGE

À lire avant d'appeler le service.
Midea s'engage à vous fournir un appareil de qualité qui fonctionne comme prévu. Si vous trouvez quelque chose qui ne fonctionne pas comme prévu, consulter le tableau ci-dessous pour obtenir des astuces et des conseils utiles qui pourraient vous faire gagner du temps et des frais d'appel pour réparation.

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	SOLUTIONS POSSIBLES
Un fusible domestique a-t-il sauté ou un disjoncteur s'est-il déclenché?	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
La commande électronique du four est-elle correctement réglée?	• Voir la section « Commandes électroniques du four ».
L'écran affiche « E02 »	• Erreur du capteur de température. Appelez le service client.
L'écran affiche « E03 »	• Avertissement de température élevée. La fonction du four s'arrêtera automatiquement. Laissez le four refroidir pendant 30 minutes et recommencez à utiliser les fonctions du four. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
Le verrouillage des commandes du four est-il activé?	• Voir la section « Verrouillage des commandes ».

TEMPÉRATURE DU FOUR TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE	SOLUTIONS POSSIBLES
Le calibrage de la température du four doit-il être ajusté?	• Voir la section « Contrôle de la température du four ».
Les voyants du four clignotent-ils?	• Voir la section « Affichage » et/ou la section « Éclairage du four ». Si le(s) voyant(s) continue(nt) de clignoter, appelez le service client.

RÉSULTATS DE LA CUISSON DU FOUR NON CONFORMES AUX ATTENTES	SOLUTIONS POSSIBLES
La température du four est-elle correctement calibrée?	• Voir la section « Contrôle de la température du four ».
Le four a-t-il été préchauffé?	• Voir la section « Cuisson ».
Les grilles sont-elles correctement positionnées?	• Voir la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».
L'air circule-t-il correctement autour des ustensiles de cuisson?	• Voir la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».
La pâte est-elle bien répartie dans le moule?	• Vérifiez que la pâte est de niveau dans le moule.
Le temps de cuisson utilisé est-il approprié?	• Ajustez le temps de cuisson.
La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?	• La vérification des plats dans le four libère la chaleur du four et peut entraîner des temps de cuisson plus longs.
Les plats cuisinés sont-ils trop bruns sur le fond?	• Déplacez la grille vers le haut du four.
Les bords de la pâte à tarte brunissent-ils tôt?	• Utilisez une feuille d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduisez la température de cuisson.

MARQUES COMMERCIALES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LÉGALES

Le logo Midea , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes leurs versions sont des actifs précieux du groupe Midea et/ou de ses sociétés affiliées (« Midea »). Midea possède des marques commerciales, des droits d'auteur et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que toute la survaleur résultant de l'utilisation d'une partie quelconque d'une marque commerciale de Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de la marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

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

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

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

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

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle avec vous et pour des raisons de sécurité des produits, à protéger vos droits en relation avec les questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données personnelles peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen.

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

GARANTIE LIMITÉE DE 2ANS - CANADA

Cette garantie est fournie à l'acheteur original au détail (l'« Acheteur » ou « vous ») par Midea America (Canada) Corporation (« Midea » ou « nous »), qui garantit toutes les pièces de ce Produit, comme décrit ci-dessous. Midea garantit ce Produit à l'Acheteur pour un usage personnel, familial ou domestique. Cette garantie couvre les problèmes de performance et de qualité liés aux matériaux et à la fabrication qui apparaissent dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, et ce, dans un délai de deux ans à compter de la date de livraison. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient selon

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

Cette garantie est accordée uniquement à l'acheteur original au détail au Canada et ne peut être transférée à aucun acheteur ultérieur (sauf dans la mesure requise par la loi applicable). Cette garantie ne s'applique pas aux acheteurs de nos produits destinés à un usage commercial ou à la revente dans le cadre d'une entreprise; Une garantie commerciale distincte peut protéger ces acheteurs

Cette garantie ne couvre pas toute défaillance du produit causée par :

(a) Abus, dommage ou utilisation du produit en violation des instructions du produit.(b) Modification de tout produit ou pièce.

(c) Manque d'entretien du produit ou de la pièce tel que décrit conformément aux instructions du produit.(d) Installation ou application défectueuse.

(e) Utilisation de pièces ou accessoires non compatibles avec ce produit.

(f) Inondations, incendies, vents, éclairs, accidents, atmosphère corrosive ou autres conditions hors du contrôle de Midea.

(g) Interruption du service électrique ou service électrique inadéquat.(h) Remplacement des fusibles et remplacement ou réarmement des disjoncteurs.

(i) Tuyaux d'eau gelés ou cassés, dégâts d'eau, intrusion d'humidité , moisissure ou autre croissance biologique.

(j) L'utilisation, la combinaison ou le lien du Produit avec d'autres produits, procédés ou matériaux non fournis par Midea.

RECOURS EN CASDE GARANTIE

Si un problème de qualité ou de performance couvert par cette garantie est découvert pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons, à notre choix, tout Produit concerné. Cette garantie se limite à la réparation ou au remplacement du Produit par un service ou un revendeur Midea autorisé et ne couvre pas les frais d'expédition, de main-d'œuvre, les droits de douane, les frais logistiques intérieurs, ni les frais de service, y compris tout diagnostic, enlèvement, transport ou

réinstallation. Si nous le demandons, vous devez nous retourner le Produit.

EXCLUSION DE GARANTIE; EXCLUSION DE DOMMAGES

Cette section ne s'applique pas aux consommateurs du Québec.

Ceci est la seule garantie expresse que nous offrons aux consommateurs sur nos Produits. **TOUTES GARANTIES IMPLICITES PAR MIDEA, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER AUX GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D' ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE EXPRESSE.**Certaines provinces et territoires n'autorisent pas l'exclusion des garanties expresses et/ou les limitations quant àla durée d'une garantie implicite, donc l'exclusion et/ou la limitation ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous

LE REMÈDE DÉCRIT CI-DESSUS EST LE SEUL QUE NOUS FOURNIRONS, QUE CE SOIT EN VERTU DE CETTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE LA LOI. NOUS NE SERONS PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES DÉCOULANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, POUR NÉGLIGENCE OU AUTRE FAUTE, OU SUR TOUTE THÉORIE DE RESPONSABILITÉ STRICTE, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER AUX PROFITS PERDUS.

Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, donc l'exclusion ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à vous.

PROCESSUS DE RÉCLAMATION DE GARANTIE

Pour plus d'informations ou pour faire une réclamation de garantie, veuillez visiter :

HTTP://www.midea.com/ca

Ou contactez-nous au :

Téléphone : 1-888-365-2230

Du lundi au vendredi de 8 h à 19 h HNE Samedi de 9 h à 16 h HNE

Courriel : canadasupport@midea.com

Adresse : 15 Allstate Parkway, unité 108

Markham, ON, Canada L3R 5B4

Vous devez avoir votre facture d'achat, bon de livraison ou preuve d'achat appropriée pour soumettre une réclamation de garantie. La date de livraison établit la période de garantie, si un service est requis.

RÉSOLUTION DES LITIGES

Cette section ne s'applique pas aux consommateurs du Québec.

CLAUSE D'ARBITRAGE. IMPORTANT. VEUILLEZ LIRE CETTE CLAUSE D'ARBITRAGE. ELLE AFFECTE VOS DROITS LÉGAUX.

(a) *Parties :* Cette clause d'arbitrage (la « Clause d'arbitrage ») affecte vos droits contre Midea et toutes ses filiales, employés, agents, successeurs ou ayants droit, tous désignés ci-après collectivement par « nous » ou « notre » pour faciliter la référence.

(b) **EXIGENCE D'ARBITRAGE *:* SAUF CE QUI EST INDIQUÉ CI-DESSOUS, TOUT LITIGE ENTRE VOUS ET L'UNE DE NOS PARTIES SERA RÉSOLU PAR UN ARBITRAGE NEUTRE ET OBLIGATOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL OU PAR UN JURY.** « Litige » recevra la signification la pluslarge permise par la loi. Cela inclut tout litige, réclamation ou controverse découlant de ou lié àvotre achat de ce Produit, à toute garantie sur le Produit, ou à l'état du Produit. Cela inclutégalement la détermination de la portée ou de l'applicabilité de cette Clause d'arbitrage. L'exigenced'arbitrage s'applique aux réclamations contractuelles et délictuelles, en vertu de la loi ou autrement

(c) **RENONCIATION À L'ARBITRAGE COLLECTIF : L'ARBITRAGE SE FAIT SUR UNE BASE INDIVIDUELLE. SI UN LITIGE EST ARBITRÉ, VOUS ET NOUS RENONÇONS EXPRESSÉMENT A TOUT DROIT DE PARTICIPER EN TANT QUE REPRÉSENTANT DE CLASSE OU MEMBRE DE CLASSE DANS TOUTE RÉCLAMATION COLLECTIVE QUE VOUS POURRIEZ AVOIR CONTRE NOUS OU QUE NOUS POURRIONS AVOIR CONTRE VOUS, OU EN TANT QUE PROCUREUR PRIVÉ OU TOUTE AUTRE CAPACITÉ DE REPRÉSENTATION, DANS LA MESURE MAXIMALE PERMISE PAR LA LOI. VOUS ET NOUS RENONÇONS ÉGALEMENT À TOUT DROIT A L'ARBITRAGE COLLECTIF OU À TOUTE CONSOLIDATION D'ARBITRAGES INDIVIDUELS.**

(d) Découverte et autres droits : La découverte et les droits d'appel en arbitrage sont généralement plus limités que dans un procès. Cela s'applique à vous comme à nous. D'autres droits que vous ou nous aurions devant un tribunal peuvent ne pas être disponibles en arbitrage. Veuillez lire cette Clause d'arbitrage et consulter les règles des organisations d'arbitrage listées ci-dessous pour plus.

(e) **OPTIONDETRIBUNALDEPETITESCREANCES : VOUSPOUVEZCHOISIRDELITIGERTOUTDIFFÉRENDENTREVOUS ET NOUS DANS UN TRIBUNAL DEI PETITES CRÉANCES, PLUTOT QU'EN ARBITRAGE, SI LE DIFFÉREND RÉPOND A TOUTES LES EXIGENCES.**

(f) Loi applicable : Les procédures et l'effet de l'arbitrage seront régis par la loi arbitraire applicable de la province où vous avez acheté votre produit. La loi régissant vos droits substantiels de garantie et autres revendications sera la loi de la province ou du territoire où vous avez acheté votre produit. Tout tribunal ayant compétence peut rendre un jugement sur la sentence arbitrale.

$, (g) Règles de l'arbitrage : Si le montant en litige est inférieur à 250 000 $, l'arbitrage sera l'arbitrage soit décidé par un arbitre unique. Si le montant en litige est supérieur ou égal à 250 000 arbitrage sera décidé par un panel de trois arbitres. Les résidents canadiens peuvent choisir que ou l'Institut d'ADR du Canada (234 Eglinton Ave. East, Suite 405, Toronto, Ontario, M4P 1K5, l' clause d'arbitrage, www.amic.org). Ces règles peuvent être obtenues en contactant l'organisation visitant son site web. Si les règles de l'organisation d'arbitrage choisie sont en conflit avec cette les dispositions de cette clause d'arbitrage prévalent. La décision de l'arbitre(s) sera finale et en est contraignant pour toutes les parties.

(h) Lieu de l'audience d'arbitrage : Sauf disposition contraire de la loi applicable, l'arbitrage l'audience se tiendra dans la province ou le territoire où vous résidez, et, si vous le choisissez, sera doit être en personne.

(i) responsable de ses propres frais d'avocat, d'expert et autres, et convenu. Nonobstant la phrase précédente, et (i) Frais de l'arbitrage : Chaque partie est contraire, si vous êtes un consommateur selon les règles d'un autre administrateur d'arbitrage Midea paiera ou remboursera tous les frais raisonnables sauf si la loi applicable exige le requis par la loi ou ces règles, si vous l'emportez en arbitrage sur toute réclamation contre Midea,remboursera des frais raisonnables payés à l'administrateur d'arbitrage en lien avec ou nonles procédures d'arbitrage. En aucun cas Midea ne vous demandera de paiement ni ne vous serez remboursé de tous frais raisonnables que Midea encourra en lien avec l'arbitrage. Si vous vous êtes tenu d'avancer tous frais ou coûts à l'administrateur d'arbitrage convenu, mais vous askMideatodosoinyourstead, Midea examinera et répondra à votre demande. Survie et applicabilité de cette clause d'arbitrage :Cette clause d'arbitrage survivra àexpiration ou résiliation, ou tout transfert, de la garantie sur votre Produit. Si une partie de cette.Clause d'arbitrage, sauf les renonciations aux droits d'action collective, est jugée inapplicable pour quelque raison que ce soit,le reste de cette clause et la garantie resteront applicables. Si, dans un cas où des allégations d'action collective ont été formulées, la renonciation aux droits d'action collective en vertu de cette garantie est jugée inapplicable en ce qui concerne toute partie du différend, les parties du différend concernantpour laquelle la renonciation aux droits d'action collective a été jugée inapplicable sera séparée et seraprocéder en justice sans référence ni application de cette clause d'arbitrage. Toute partie restante procédera par arbitrage.

Avis sur la garantie de la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des informations pour la réparation et l'entretien (consommateurs du Québec)

Bien que Midea fasse tout son possible pour fournir les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires pour maintenir oula réparation de nos produits disponible aux consommateurs, les pièces, le service et l'information ne sont pas garantis, conformément à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, CQLR, c. P-40.1 et les articles 79.18 à 79.20 du Règlement sur l'application dela Loi sur la protection du consommateur, CQLR, c P-40.1, r. 3.

Sivous avez besoin de service ou de pièces de rechange, vous pouvez nous appeler au 1 (888) 365-2230 pour un service en français ou en anglais, ou acheter des pièces en ligne à https://midea.encompass.com.

Alternativement, notre bibliothèque de ressources est disponible à https://midea.encompass.com/ pour vous aider à diagnostiquer et résoudre les problèmes qui peuvent survenir pendant la durée de vie de votre appareil.

www.midea.com
© Midea 2026 all rights reserved