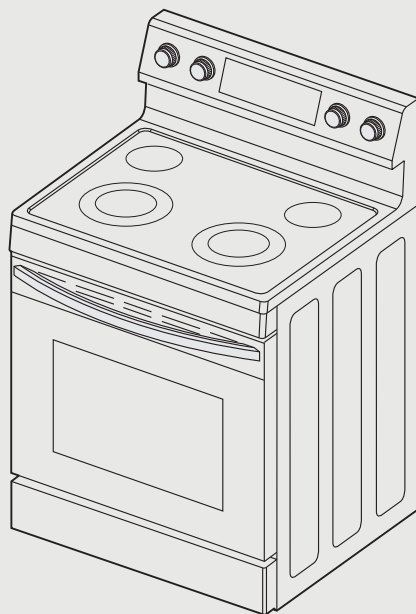




ELECTRIC RANGE

USER MANUAL

MER30S3AST/MER30S3AWW/MER30S3ABB

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.

Illustration is for reference only. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS -----	EN-01
PRODUCT OVERVIEW -----	EN-11
OPERATING INSTRUCTIONS -----	EN-13
CLEANING AND MAINTENANCE-----	EN-32
TROUBLESHOOTING -----	EN-36
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT --	EN-42
DATA PROTECTION NOTICE -----	EN-43

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



Danger

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



Electrical Voltage Warning

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



Warning

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

This symbol indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

⚠ WARNING

TIP-OVER HAZARD

- A child or adult can tip the range and be killed.

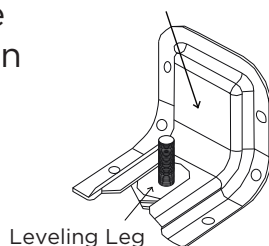
Install the anti-tip device to the structure and/or the range has been properly installed and engaged.

Engage the range to the anti-tip device by screws secured to the floor ensure the anti-tip device is re-engaged when range is moved.

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



Anti-Tip Bracket



- To confirm that 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 the range forward.
 - Confirm that the anti-tip bracket is securely attached to floor or wall and in the correct position according to installation instructions.
 - Fully slide the range back against the wall so that the leveling leg engages with anti-tip bracket.
- If the range is removed for service, secure the door closed or remove the door to minimize tip-over risk. Please See the Installation Instructions for more information.

⚠ 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, the appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70.
- DO NOT allow cooking grease or other flammable materials to accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean the kitchen ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- Clean the cooktop with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.

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

WARNING

GENERAL USAGE

- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside the oven, in the storage drawer, or on top of or near the surface cooking units of the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Children should not be left alone or unattended in the area where the 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 any after-market device.

WARNING

COOKTOP HAZARDS

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

	FIRE HAZARD
 WARNING	• 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 be 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. Burners will also periodically cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soil 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. Never pick up a flaming pan. Smother fire or flames with a close-fitting lid or metal tray. You may use a dry chemical or foam-type extinguisher if it is CLASS ABC or CLASS K and you know how to use it.

It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household members are familiarized in advance with its operating instructions.

- 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 an utensil should be positioned so that it is turned inward. and does not extend over the front of the countertop or over adjacent surface cooking units.

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.**

Oven burners and surfaces may be hot even though burners are not glowing. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or allow clothing or other flammable materials to contact oven burners or interior surfaces until sufficiently cooled.

Among these areas are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

Other surfaces, such as vent openings, surfaces near vent openings, the oven door and the door window, also may become hot enough to cause burns.

- Use the correct cookware size. This cooktop has surface burners of varied sizes. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the surface burner's heating element. Undersized utensils expose a portion of heating element to direct contact and may result in risk of burns or ignition of clothing. Using the correct utensil for the size of the heating element also improves efficiency.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flame.
- Always turn the 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 grease has cooled before disposing of it.
- Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
- In the event of power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.

CAUTION

BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS

- Do not use if the cooktop is broken. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified service provider immediately for repairs.
- To prevent cooktop glass breakage, do not slide cookware across the cooking surface or otherwise scratch the 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 a wet sponge or cloth while cooking area is hot.

⚠ WARNING

OVEN HAZARDS

- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. 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 the oven racks in the desired locations while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let pot holders contact the hot heating element in the oven.

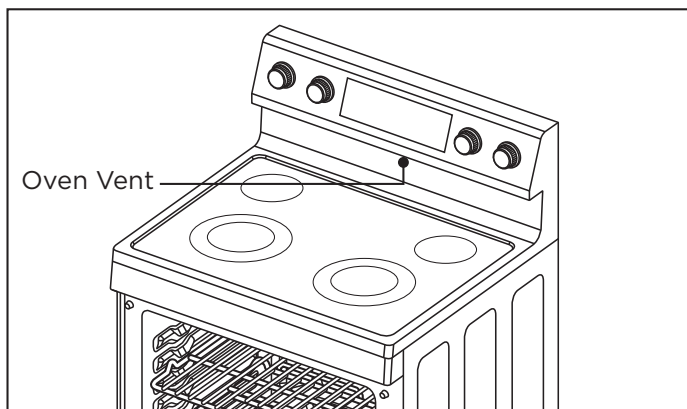
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR THE INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.**

Oven surfaces may be hot even though they are not glowing. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or allow clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until sufficiently cooled.

Among these areas are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

Other surfaces, such as vent openings, surfaces near vent openings, the oven door and the door window, also may become hot enough to cause burns.

- 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 the door closed and turn off power at the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool before removing contents, cleaning the oven, and restoring power.
- Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.
- Do Not Use Water on Grease Fires, Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **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.

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

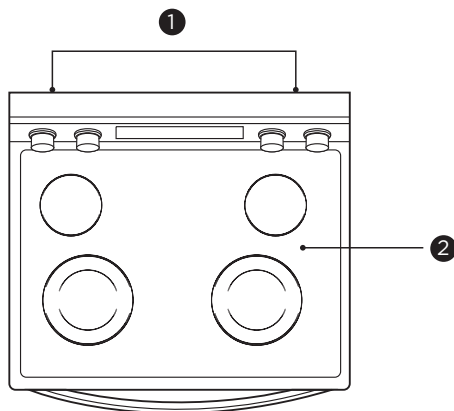
DO NOT LET FOOD SIT IN THE OVEN MORE THAN ONE HOUR BEFORE OR AFTER COOKING. DOING SO CAN RESULT IN FOOD POISONING OR SICKNESS.

PRODUCT OVERVIEW

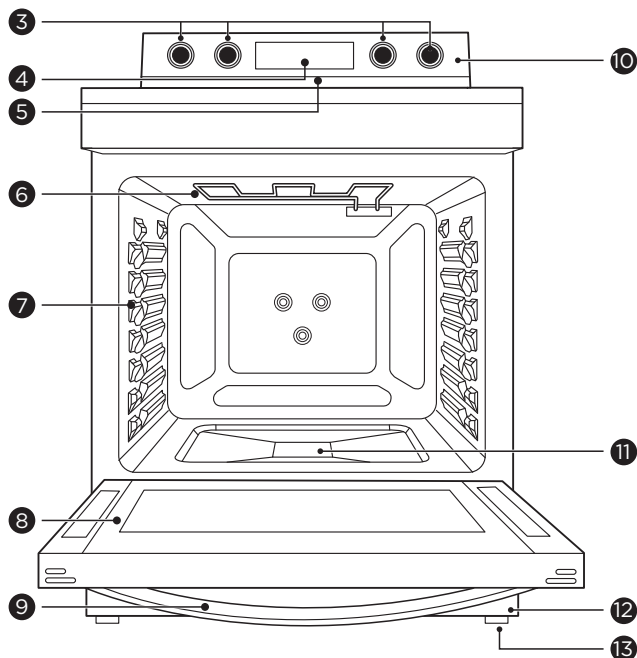
Range Overview

- 1 Cooling Vents
- 2 Electric Cooktop
- 3 Cooktop Control Knobs
- 4 Control Panel and Display
- 5 Oven Vent
- 6 Top Heating Tube
- 7 Rack Positions
- 8 Door
- 9 Door Handle
- 10 Control Panel
- 11 Oven Bottom
- 12 Storage Drawer
- 13 Adjustable Feet

TOP VIEW

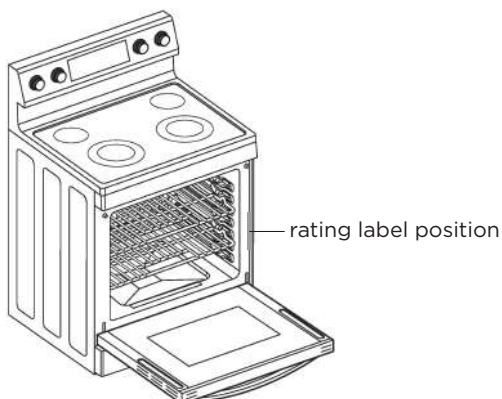


FRONT VIEW



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 are needed to register the product, to order replacement parts, or when contacting customer service. Open the door and find the rating plate label on the lower right side of the oven front panel.



WARNING

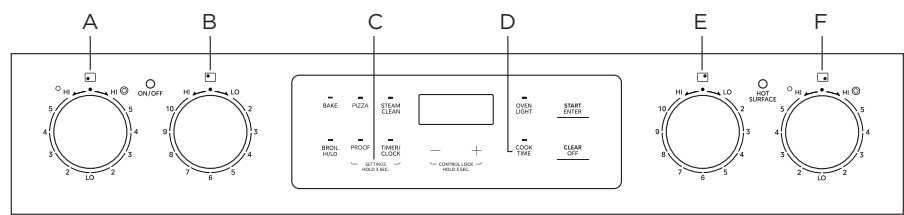
CHOKING HAZARD

SMALL PARTS. NOT FOR CHILDREN UNDER 3 YEARS OLD.

OPERATING INSTRUCTIONS

Controls and Functions

CONTROL PANEL DIAGRAM



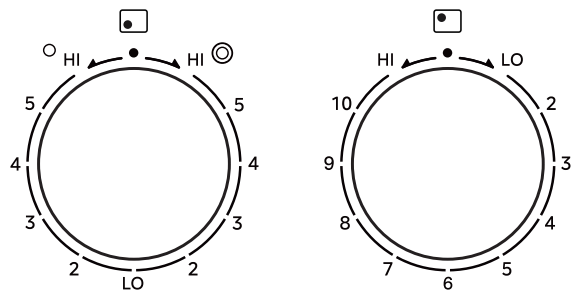
A	Front Left Heating Zone	C	Oven Cooking Settings	E	Back Right Heating Zone
B	Back Left Heating Zone	D	Oven Cooking Options	F	Front Right Heating Zone

Controlling the Cooking Elements:

To turn a cooking element on, push the control knob inwards and turn it 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 indicator mark on the knob to the power level on the control panel. To turn an element off, simply rotate the control knob to the OFF position.

CONTROL KNOB

- The control knobs can be set to any temperature from “HI” to “LO”.
- Push the control knob in and turn to activate.



COOKTOP OPERATION

WARNING

WARNING FIRE HAZARD

- Never leave cooktop heating elements unattended. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite. Turn off all controls when done cooking.
- Do not place items that can melt or burn on the cooktop, even when it is not being used.

NOTICE

PREVENTING DAMAGE

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

Pan Size/Element Size Selection:

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

Small Pan on
Small Element



Large Pan on
Large Element

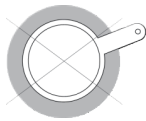


Small Pan on Large
Element (with only inner
ring activated)



Incorrect Selection:

Small Pan on Large Element



Pan Off -Center on Element

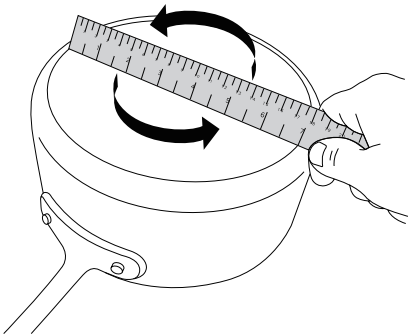


Cookware

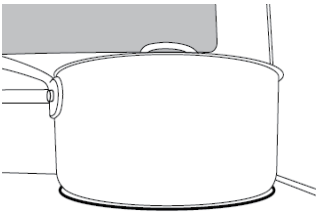
 WARNING	STORAGE DRAWER
WHEN THE OVEN IS IN USE, THE DRAWER MAY BECOME HOT. DO NOT STORE PLASTICS, CLOTH, OR OTHER ITEMS THAT COULD MELT OR BURN IN THE DRAWER.	
 WARNING	OVEN VENT
THE OVEN VENT RELEASES HOT AIR AND MOISTURE FROM THE OVEN. IT SHOULD NOT BE BLOCKED OR COVERED. DO NOT SET PLASTICS, PAPER 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 should be made of medium-to-thick material.

- Rough finishes may scratch the cooktop surfaces. 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 provides even heating.

Cooktop Indicators:

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

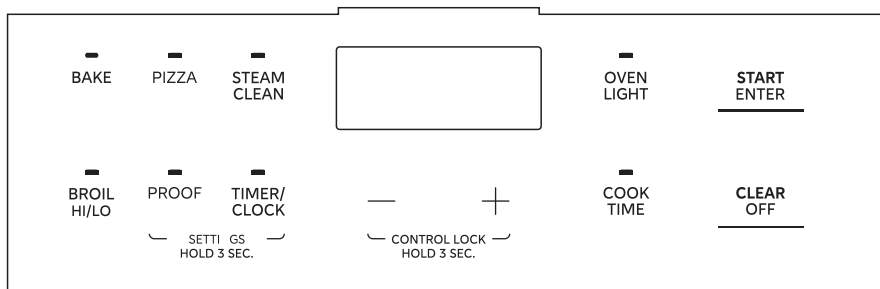
Hot Surface Indicator: Some models will have individual indicators for each element on the control panel. Alternatively, other models may only have a single light on the control panel indicating that one or more elements are still hot. The Hot Surface Indicator will illuminate shortly after turning an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

 NOTE

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

OVEN OPERATION

DISPLAY SCREEN



1. **BAKE:** Suitable for cooking foods, such as pizza, cakes and cookies, for even browning.
2. **BROIL HI/LO:** Suitable for browning the top of foods or cooking steak or toast. The default operating time is 2 hours.
3. **PIZZA:** Bake fresh pizza using the pizza mode. The pizza dough can be homemade or purchased from a store or specialty shop.
4. **PROOF:** The Proof mode uses the oven lights to provide a gently warm environment for rising bread or dough. As high temperatures will kill yeast, Proof mode will not start if the oven is too warm from previous use.
5. **STEAM CLEAN:** Clean the cavity with steam.
6. **TIMER/CLOCK:** To set the timer and the current time on the clock.
7. **OVEN LIGHT:** Oven light control switch.
8. **COOK TIME:** Turns the oven off automatically after a set cooking time has passed. Only available for Bake mode.
9. **START ENTER:** Start cooking or confirm parameters.
10. **CLEAR OFF:** Cancel the setting and return to standby.
11. **SETTINGS:** Press and hold PROOF and TIMER/CLOCK for 3 seconds to adjust system settings, such as volume and temperature units, etc.
12. **CONTROL LOCK:** Press and hold + and - simultaneously for 3 seconds to enter or exit the control lock state.

When the cooking end prompt sounds, you press CLEAR OFF to cancel the prompt sound and return to the standby mode.

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

BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME:

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

SET THE CLOCK

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

1. In standby mode, press TIMER/CLOCK twice, The hour digits will on the display start flashing.
2. Press + and - to adjust the hour.
3. Press TIMER/CLOCK or START ENTER to confirm. The minute digits will start flashing.
4. Press+ and - to adjust the minutes.
5. Press START ENTER to confirm your settings and set the clock.

NOTE

The clock displays in a 12-hour format.

The clock hour adjustment range is:12 ->1 ->12 ->11 (non-cyclic), indicating a transition from12 AM to1 AM, then to12 PM,1 PM, and finally11 PM. This corresponds to the24-hour format as00 ->1 ->12 ->13 ->23. In other words, if it's unclear whether the time being set is AM or PM, first continuously decrease the hour until it reaches12, which represents12 AM. Then gradually increase the hour to determine whether it's AM or PM.

CONTROL LOCK

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

Directions:

1. Press and hold + and - simultaneously for 3 seconds to activate the Control Lock feature.
2. While Control Lock is active, press and hold + and - for 3 seconds to deactivate the Control Lock feature.

NOTE

1. The Control Lock function can be enabled while a baking/cooking function is active.

CLEAR OFF

Press CLEAR OFF to stops any function except the Control Lock.

START

Pressing START ENTER initiates an oven function .If START ENTER is not pressed within 25 seconds after selecting a function, a beep will sound, the function selection will be canceled, and the device will return to standby mode, displaying the clock.

TIMER

The timer can be set in hours or minutes for up to 12 hours, and counts down from the selected time. The timer does not start or stop the oven. Press TIMER/CLOCK once to turn off and cancel the timer.

SET THE TIMER

1. Press TIMER/CLOCK to set the timer. The Timer indicator "🕒" will light up.
2. The display will begin to flash. Press + and - to set the desired hour or 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 end-of-cycle tones.

NOTE

1. The TIMER can only serve as a kitchen timer. It does not control or end cooking functions.
2. The Timer cannot be set during the steam cleaning function.
3. To check the Timer while the oven is baking, press TIMER/CLOCK once.
4. To display the Clock while the oven is baking, press TIMER/CLOCK twice.
5. Pressing CLEAR OFF will end a baking cycle. To stop the end-of-cycle tones when the timer ends without canceling your baking cycle, press any other button.

OVEN TEMPERATURE FORMAT

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

CHANGE THE OVEN TEMPERATURE MEASUREMENT TO CELSIUS:

1. Press and hold PROOF and TIMER/CLOCK for 3 seconds to enter settings mode. Use + and - to select "dEG", then press START ENTER to enter temperature settings mode. Press + to switch the temperature measurement setting to C.
2. The letter "C" will appear on the display for a few seconds.
3. Press START ENTER to confirm and save your settings.
4. Press CLEAR OFF. The display will show the clock time, indicating that the oven temperature measurement has been switched.
5. When using the Bake function, the oven will now display the temperature in degrees Celsius, with a C next to the temperature.

CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE BACK TO FAHRENHEIT:

1. Press and hold PROOF and TIMER/CLOCK for 3 seconds to enter settings mode. Use + and - to select "dEG", then press START/ENTER to enter temperature settings mode. Press + to switch the temperature measurement setting to F.
2. The letter "F" will appear on the display for a few seconds.
3. Press START ENTER to confirm and save your settings.
4. Press CLEAR OFF. The display will show the clock time, indicating that the oven temperature measurement has been switched.
5. When using the Bake function, the oven will now display the temperature in degrees Fahrenheit, with a F next to the temperature.

PREHEATING

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

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

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

NOTE

To change the temperature during cooking, press CLEAR OFF, then repeat the setting steps to select a new temperature.

BAKE

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

1. Press BAKE . The screen will display "350", which is the default temperature.
2. Press + and - to adjust the temperature.
3. Press START ENTER to confirm and begin baking.
4. To stop baking or cancel the selected settings, press CLEAR/OFF.

NOTE

1. Oven temperature can be selected from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
2. To change the temperature setting when a BAKING cycle is running, press CLEAR OFF to clear the current temperature settings, then press BAKE and use + and - to select the new temperature.

BROIL

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

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

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

High Setting:

1. In the standby state, Press BROIL HI/LO.
2. Press START ENTER to confirm and begin the broil cycle. The display will read "HI", indicating that the oven is set to the highest temperature setting.
3. Press CLEAR/OFF when finished to stop broiling and return to standby mode

Low Setting:

1. In the standby state, Press BROIL HI/LO twice.
2. Press START ENTER to confirm and begin the broil cycle. The display will read "Lo", indicating that the oven is set to the lowest temperature setting.
3. Press CLEAR OFF when finished to stop broiling and return to standby mode.

NOTE

If you want to use the Timer function, set the Broil function before pressing TIME/CLOCK to set the Timer.

COOK TIME

Designed to allow user to end an oven cycle after a specified time. Works only with the BAKE and the PIZZA function. Once the cooking time has been set, it cannot be modified. Cancel the baking cycle and set a new cook time to change the duration. The duration cannot be set for longer than 12 hours.

1. Start a Bake cycle as described in the BAKE section.
2. Press COOK TIME.
3. Press + and - to select the cooking time. The maximum cooking time is 12 hours.
4. Press START ENTER to confirm and begin cooking.
5. At the end of the set cook time cycle, the oven will automatically turn off, the clock will be displayed and the end-of-cycle prompt tones will sound.
6. Press CLEAR OFF to cancel all settings and exit the cook time cycle.

Oven Light

Controls the oven lights.

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



NOTE

In Case of Power Failure:

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

PIZZA

Bake fresh pizza using the pizza mode. The pizza dough can be homemade or purchased from a store or specialty shop.

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

PROOF

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

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

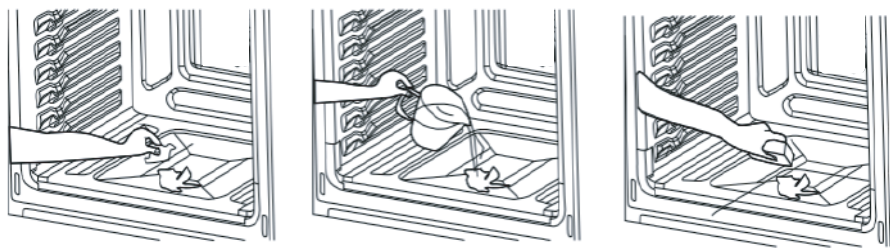
STEAM CLEAN

⚠ CAUTION BURN HAZARD

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

● NOTE

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



Control Settings

Midea ovens have a variety of settings available to help you customize the appliance to your personal preferences. The ability to adjust settings is only available when no other oven operation is in progress. Adjustable settings include:

SETTINGS (Change °F to °C)

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

SETTINGS (Volume)

1. While in standby mode, press and hold PROOF and TIMER/CLOCK for 3 seconds to select an adjustable setting.
2. Press + and - to select "UoL".
3. Press START ENTER to confirm
4. Press + and - to adjust the volume.
5. Press START ENTER to confirm your settings.
6. Press CLEAR OFF to return to standby mode.

SETTINGS (Sabbath mode)

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

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

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

Entering Sabbath mode:

1. While in standby mode, press and hold PROOF and TIMER/CLOCK for 3 seconds.
2. Press "+" twice. "SAbt" will display.
3. Press START ENTER to confirm.
4. Press + to change the Sabbath mode setting to "ON".
5. Press START ENTER to confirm.
6. A single bracket "]" will appear in the display, indicating that Sabbath Mode is active.

Continuous baking operation:

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

Timed baking operation:

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

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

Exiting Sabbath mode:

- If the oven is running, press CLEAR OFF to cancel any baking operation. A random delay between 15-30 seconds will pass, and a single bracket "]" will be displayed.
- Press Press and hold PROOF and TIMER/CLOCK for 3 seconds.
- Press + twice to select "SAbt".
- Press START ENTER to confirm.
- Press - to select "OFF".
- Press START ENTER to confirm.
- Press CLEAR OFF to exit from settings. The clock will be displayed.

 NOTE

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

Sabbath Mode Functions

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

REMOVING/INSERTING RACKS:

⚠ CAUTION **BURN HAZARD**

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

Oven Racks:

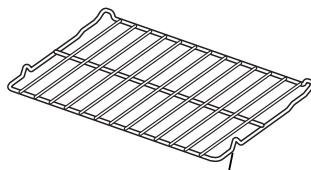
FLAT RACK: The flat racks are versatile, low profile, and slide in and out of the oven on rack guides. Multiple racks can be used simultaneously. If racks do not move smoothly, use the corner of a paper towel to apply a thin layer of vegetable oil to reduce friction. Wipe off any excess before use.

TO REMOVE A RACK: Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods.

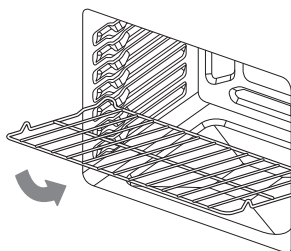
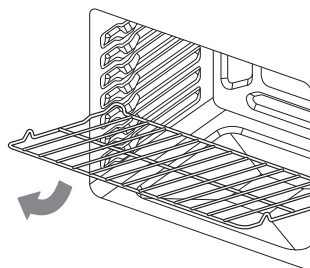
1. Remove all food and utensils from the rack.
2. Grasp firmly from both sides.
3. Pull the rack out until it contacts the stop position.
4. Lift up the front of the rack and continue pulling outward.

TO INSERT A RACK: The rack can be installed in only one direction.

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 oven wall rack guides.
4. Rotate rack down while pushing it inwards until it is complete the insertion process.

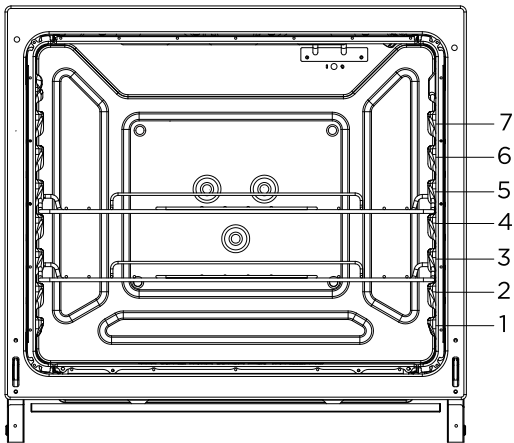


Interlock features



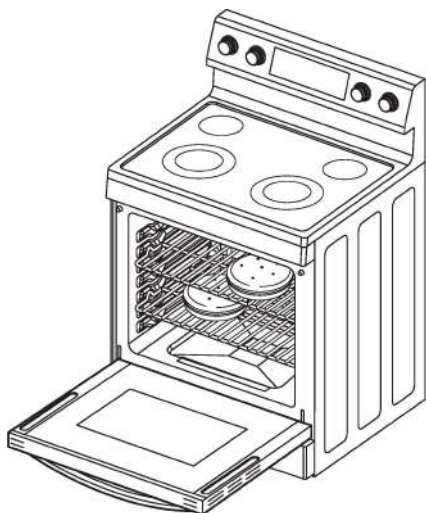
Rack Positions:

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



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

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



NOTES

1. Please wear an oven mitt when touching the oven racks, removing food, or placing food into the oven.
2. To change the temperature during cooking, press CLEAR OFF to stop cooking, then repeat the function setting steps to restart with your new selected temperature.

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

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

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

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

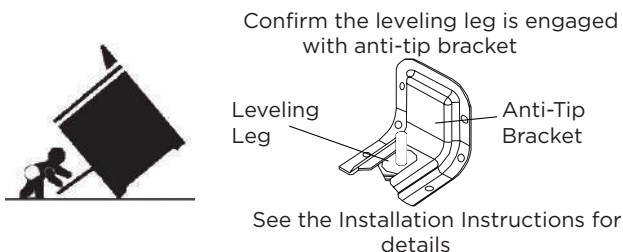
- Proper preheating is important for good results. Unless the recipe specifically instructs differently, place food in the oven only after preheating is complete.
- For best results, place food in immediately after the preheat beep sounds.
- Steam or moisture may appear at the oven vent. This is normal.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

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket per the Installation Instructions.
- Re-install the anti-tip bracket if range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



GLASS COOKTOP

WARNING

LACERATION, SHOCK, BURN, INHALATION HAZARDS

- Glass cooktop is durable, but may break when heated if scratched or otherwise damaged during cleaning. Clean only as described below to avoid glass breakage.
- Clean cooktop with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth while cooking area is hot. Wear oven mitts if cleaning with a 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 the 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 the cooktop.
- Hold razor at approximately 45° angle, apply firm pressure, and smoothly press razor through residue.
- After heavy residue is removed, clean again using glass cooktop cleaner compound.

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

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

Control Panel:

CAUTION

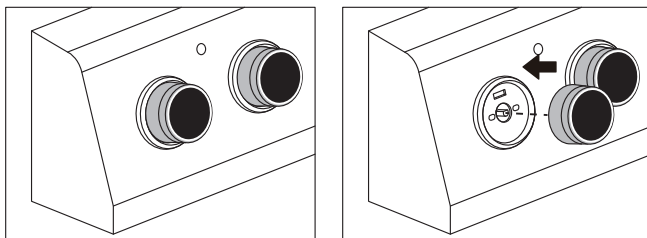
ELECTRIC SHOCK HAZARD

- Do not use excessive amounts of water or cleaners to clean the control knobs. If moisture is forced into the openings behind the knobs, there is a potential for electric shock.
- Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind the control 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. Firmly pull the knob outwards to remove the knob from the stem. Clean the entire panel with a soft cloth lightly dampened with mild soap and water. Glass cleaner can be used on the oven controls to remove streaks. Stainless steel cleaner can be used on the exposed metal to remove streaks. Knobs should be washed by hand in warm soapy water. Do not wash them in the dishwasher. Wait until the knobs are dry before placing them back onto the stems. Be sure to align the knob profile to the stem shape to ensure a smooth fit and avoid damaging the knob or controls.



Oven Interior:

CAUTION

BURN HAZARD

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

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

Oven Lights:

CAUTION

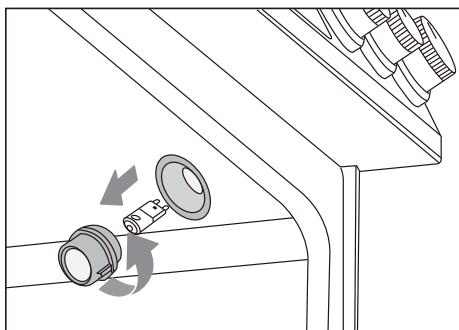
SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS

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

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

HOW TO REPLACE OVEN LIGHT

1. Disconnect the power supply.
2. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
3. Pull the light bulb straight out from the socket.
4. Push in the new light bulb, then screw the glass cover clockwise.
5. Reconnect power.



CLEANING METHOD FOR STAINLESS STEEL

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

CLEANING THE OVEN DOOR EXTERIOR

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

TROUBLESHOOTING

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

Cooktop

Problem	Possible Reason
Unable to maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	• Improper cookware . Only use pans with flat bottoms and that match the diameter of the cooktop heatingelement selected. • Large pots and pans can lose a lot of heat from the top. Cover pan with a lid to retain heat better.
Cooktop will not operate.	• If the control panel display is not lit, the appliance may not be receiving power. Check that the circuit breaker or fuse has not tripped and that cord is properly plugged in.
Cooktop heating element does not glow steadily.	• This is normal. The cooktop heating element will cycle off/on to maintain the power level selected at the knob. This is normal even on the highest setting.
Cooktop heating element does not glow when power level is reduced.	• This is normal. The cooktop heating element will begin cycling again once the heating element has cooled slightly.
Cooktop glass is scratched.	• Incorrect cleaning method used. Scratches cannot be removed, but further scratching can be avoided by following the cleaning instructions in this manual. • Cookware with rough bottom has been used or cookware has been slid across the cooktop. Scratches cannot be removed, but further scratching can be avoided by ensuring cookware is flat-bottomed,smooth, clean, and not slid acrosscooktop.

Cooktop

Problem	Possible Reason
Cooktop is discolored.	• Cooktop is not cleaned thoroughly. See the section in this manual on care and cleaning of the cooktop.
Cooktop is pitted.	• A sugary spill has occurred on hot glass. This cannot be repaired. Service must be called to replace the cooktop glass.

Oven

Problem	Possible Reason
Strong "burning" or "oily" odor when using new oven.	• This is normal with a new range and will disappear after a few uses. Still, to be careful, you should double check that all packaging has been removed from the appliance. check around door sides and inside the drawer.
Control panel is dark and will not respond	• If control panel display shows only "]" or "]" [, the Control panel is in Sabbath Mode. Refer to that section for how to exit Sabbath Mode.
Control panel is lit but will not respond	• Check that the Control Lock has not been activated.
Food is not baking evenly - top gets done faster/slower than bottom.	• Make sure you are using the recommended rack settings. See "Rack Positions" at the start of the "Oven Operation" section. • Recipe may perform better at a different rack position. Moving food down one rack position will cause the bottom to become darker and top to become lighter. Moving food up one rack position will cause the bottom to become lighter and top to become darker.
Oven light is not working	• Oven light may be burned out. Refer to the "Cleaning and Maintenance" section to replace the oven lightbulb.

Oven

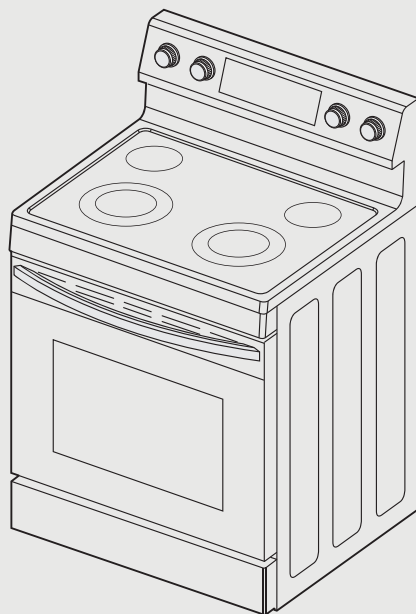
Problem	Possible Reason
Smoke or steam is coming from the openings at the back of the cooktop.	• It is normal for steam to be released from the oven vent at the back of the cooktop. If the exhaust has no smell (or smells like normal baking food), do not be alarmed. • If the exhaust smells like burning food, check that the food is not burning and that there is no spillage or splattering in the oven that may be producing the smoke. • If the exhaust smells like anything else is burning (plastic, wood, etc.), turn the oven off and make sure smoking stops. Contact a qualified service provider for repairs.
"E" and a number appears in display	• This is a error code. Press "CLEAR OFF" to clear the display and stop beeping. If necessary, reset power to the oven by cycling the circuit breaker off and on. If the error code remains or repeats, write it down and contact a qualified service provider for repairs.



make yourself at home



www.midea.com
© Midea 2024 all rights reserved



ESTUFA ELÉCTRICA

MANUAL DE USUARIO

MER30S3AST/MER30S3AWW/MER30S3ABB

Avisos de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras referencias. El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.

La ilustración es solo para referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

iGracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de conocer cómo operar las funciones y características de su nuevo aparato de manera segura.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD ---- ES-01

VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO ----- ES-12

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ----- ES-14

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO -----ES-33

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----ES-37

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a prevenir riesgos imprevistos o daños derivados de un uso incorrecto o inseguro del aparato. Por favor, revise el embalaje y el aparato al recibirlo para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones ni alteraciones al aparato por razones de seguridad. El uso no previsto puede ocasionar riesgos y pérdida de las reclamaciones de garantía.

Explicación de los Símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.



Advertencia de voltaje eléctrico

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución

Este símbolo indica un peligro con un grado bajo de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención

La palabra señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.



Siga las instrucciones

Este símbolo indica que solo un técnico de servicio debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones operativas.

Lea cuidadosamente estas instrucciones de operación antes de usar o poner en marcha la unidad y consérvelas cerca del sitio de instalación o de la unidad para su uso futuro.

⚠ ADVERTENCIA

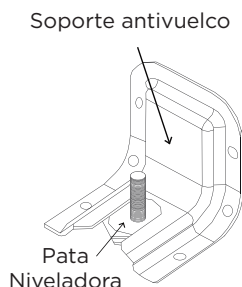
PELIGRO DE VUELCO

- Un niño o un adulto puede volcar la estufa y sufrir lesiones fatales. Instale el dispositivo antivuelco en la estructura y asegúrese de que la estufa esté correctamente instalada y acoplada.



Fije la estufa al dispositivo antivuelco mediante tornillos fijados al piso; asegúrese de que el dispositivo se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa.

No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y activado. No hacerlo puede resultar en muerte o quemaduras graves en niños o adultos. No retire las patas niveladoras. Hacerlo evitará que la estufa se asegure con el dispositivo antivuelco.



- Para confirmar que el soporte antivuelco esté correctamente instalado, mire debajo de la estufa para confirmar que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte. Si la inspección visual no es posible:
 - Deslice la estufa hacia adelante.
 - Confirme que el soporte antivuelco esté firmemente fijado al piso o a la pared en la posición correcta según las instrucciones de instalación.
 - Deslice completamente la estufa hacia atrás contra la pared para que la pata niveladora se acople al soporte antivuelco.
- Si se retira la estufa para mantenimiento, asegure la puerta cerrada o retírela para minimizar el riesgo de vuelco. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.

ADVERTENCIA

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Este aparato está diseñado para uso residencial normal. No está aprobado para uso comercial, instalación al aire libre ni para cualquier otra aplicación no específicamente permitida por este manual.
- Asegúrese de que su aparato esté instalado y conectado a tierra correctamente por un proveedor de servicio calificado.
- NO opere este aparato si está dañado o no funciona de manera adecuada. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones.
- NO repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que el manual lo recomiende específicamente. Todo otro mantenimiento debe ser realizado por un proveedor de servicios calificado.
- Este aparato requiere conexión a una fuente eléctrica de 240 VCA, 60 Hz, de fase dividida con conexión a tierra, ya sea de 3 o 4 clavijas. Una vez instalado, el aparato debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70.
- NO permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en o sobre la estufa. La grasa en el horno o en la placa de cocción puede incendiarse.
- Limpie frecuentemente las campanas de ventilación de la cocina. No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana ni en el filtro.
- Limpie la placa de cocción con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente. Algunos limpiadores pueden emitir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

- NO use limpiadores para hornos. No se debe utilizar ningún tipo de limpiador comercial para hornos ni recubrimiento protector de hornos en ninguna parte de este aparato.
- No limpie la junta de la puerta: la junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- Limpie únicamente las piezas y áreas indicadas en la sección Limpieza y Mantenimiento de este manual.

⚠ ADVERTENCIA

USO GENERAL

- No almacene materiales inflamables ni objetos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento, ni sobre o cerca de las unidades de cocción de superficie.
- Nunca use su aparato para calentar la habitación.
- Los niños no deben quedar solos o sin supervisión en el área donde se está usando el electrodoméstico.
- No permita que nadie se suba, se pare, se apoye, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente de una puerta, un cajón o un panel de control.
- PRECAUCIÓN: No coloque artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en la protección trasera de la estufa; los niños que se suben para alcanzar estos artículos podrían lesionarse gravemente.
- Nunca se deben usar prendas sueltas o colgantes al utilizar el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico no ha sido evaluado para su uso con ningún sistema de posventa de terceros. No intente utilizar este aparato con dispositivos no originales.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGROS EN LA PLACA DE COCCIÓN

- La luz indicadora de HOT SURFACE se encenderá si alguna área de cocción está demasiado caliente para tocarla, incluso después de haber sido apagada. Tenga cuidado, ya que la placa de cocción puede seguir estando caliente después de que la luz indicadora de HOT SURFACE se haya apagado.

	PELIGRO DE INCENDIO
⚠ ADVERTENCIA	• No deje nunca la estufa desatendida. • Apague los controles cuando no esté cocinando. • El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio. • Cuando la estufa está en uso, toda la superficie de placa de cocción puede estar caliente.

- El área de cocción de la superficie se iluminará en rojo cuando un elemento esté encendido. Es posible que algunas partes del área de cocción de la superficie no se iluminen en rojo cuando un elemento esté encendido. Esto es normal. Los quemadores también se apagarán y encenderán periódicamente, incluso cuando estén en alta, para evitar que la placa de cocción alcance temperaturas extremas.
- Para evitar daños a la placa de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que la placa de cocción se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la placa, y el vidrio cerámico podría romperse al retirar la tapa.

- Para alimentos que contengan azúcar en cualquier forma, limpie los derrames y residuos lo más pronto posible. Permita que la placa de cocción se enfríe un poco. Luego, usando guantes de horno, retire los derrames con un raspador mientras la superficie aún esté tibia. Si se deja que los derrames de azúcar se enfríen, pueden adherirse a la placa de cocción y causar picaduras y marcas permanentes.
- No use agua para apagar incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Sofoque el fuego o las llamas con una tapa ajustada o una bandeja de metal. Puede usar un extintor de polvo químico seco o de espuma si es de Clase ABC o Clase K y conoce su manejo.
Se recomienda encarecidamente mantener un extintor de incendios CLASE ABC o CLASE K cerca de la estufa en un lugar de fácil acceso, y que los miembros del hogar se familiaricen de antemano con sus instrucciones de uso.
- Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para usarse en la estufa sin romperse por el cambio repentino de temperatura.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, la manija del utensilio debe colocarse de forma que gire hacia adentro y no se extienda sobre el frente de la encimera ni sobre las unidades de cocción de superficie adyacentes.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**
Los quemadores y superficies del horno pueden estar calientes aunque no muestren incandescencia. Las superficies interiores de un horno se calientan lo

suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores del horno o las superficies internas hasta que se enfríen completamente.

Entre estas áreas se encuentran las rejillas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aperturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

Otras superficies, como las aperturas de ventilación, las superficies cercanas a estas aperturas, la puerta del horno y su ventana, también pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.

- Utilice utensilios de cocina del tamaño adecuado. Esta placa de cocción tiene quemadores de superficie de distintos tamaños. Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente amplio para cubrir el elemento calefactor del quemador de superficie. Los utensilios de tamaño insuficiente exponen una parte del elemento calefactor al contacto directo y pueden suponer un riesgo de quemaduras o incendio de la ropa. El uso del utensilio adecuado para el tamaño del elemento calefactor también mejora la eficiencia.
- En caso de que la ropa personal o el cabello se incendien, tírese al suelo y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.
- Encienda siempre la campana extractora al cocinar a fuego alto o al flambear alimentos (por ejemplo, crepas Suzette, cerezas jubileas, carne de res a la pimienta flambeada).
- El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca mueva utensilios de cocina que contengan grasa caliente. Espere a que se enfríe la grasa antes de desecharla.

- Utilice las configuraciones de alta temperatura solo cuando sea necesario. Para evitar salpicaduras, caliente el aceite lentamente en configuraciones de media-baja.
- En caso de fallo de energía, apague cualquier elemento de la placa de cocción que esté en uso. Esto evitará que la placa de cocción se encienda inesperadamente cuando se restablezca la energía.

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGOS DE QUEMADURAS, CORTES Y DESCARGAS ELÉCTRICAS

- No lo use si la placa de cocción está dañada. Las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrarla y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese inmediatamente con un proveedor de servicio calificado para realizar reparaciones.
- Para evitar que se rompa el vidrio de la placa de cocción, no deslice utensilios de cocina sobre la superficie de cocción ni raye el vidrio de la placa de cocción. No utilice la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- No almacene objetos pesados sobre la placa de cocción. Podrían caerse y romper el cristal.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, los utensilios de cocina deben cubrir completamente el área delineada del elemento de cocción.
- Hasta que la placa de cocción se haya enfriado completamente después de su uso, la superficie puede seguir caliente y podrían producirse quemaduras después de apagar el elemento de cocción. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente.

ADVERTENCIA

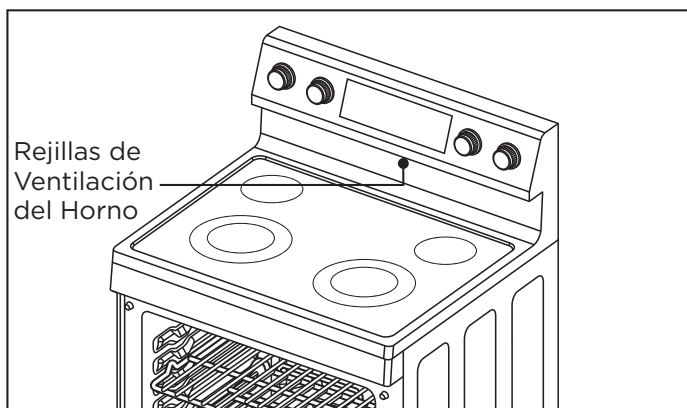
PELIGROS DEL HORNO

- Nunca coloque nada (papel aluminio, tapete antiderrames, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en el fondo de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar calor o derretirse, lo que provoca daños al electrodoméstico y un riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que las manoplas de cocina toquen los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla ni ningún otro paño voluminoso.
- No caliente envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el envase reviente y causar lesiones.
- No obstruya las rejillas de ventilación del horno.
- Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que las agarraderas entren en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las superficies del horno pueden estar calientes aunque no estén incandescentes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado lo suficiente.

Entre estas áreas se encuentran las rejillas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aperturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

Otras superficies, como las aperturas de ventilación, las superficies cercanas a estas aperturas, la puerta del horno y su ventana, también pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.

- No utilice una bandeja para asar sin su inserto. No cubra el inserto de la bandeja para asar con papel aluminio, ya que la grasa y el aceite expuestos podrían inflamarse.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada y apague la energía en la caja de fusibles o el tablero de interruptores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiarlo y restablecer la energía.
- No obstruya las rejillas de ventilación del horno ni ninguna otra ranura o abertura de la unidad.
- No Utilice Agua en Incendios por Grasa. Sofoque el fuego o las llamas, o utilice un extintor químico seco o de espuma.
- Nunca Deje las Zonas de Calefacción sin Atención en Configuraciones de Alta Temperatura. El derrame provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- NO USE AGUA PARA APAGAR INCENDIOS DE GRASA. Sofoque el fuego o las llamas con una tapa ajustada o una bandeja de metal. Nunca levante una sartén en llamas.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

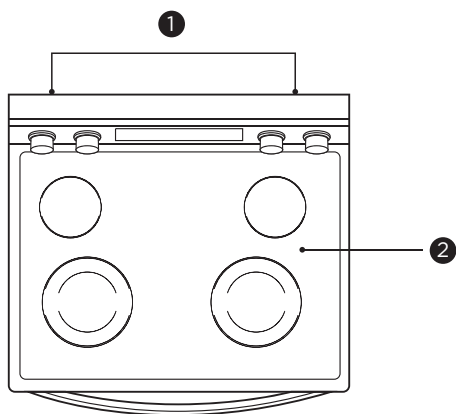
NO DEJE LA COMIDA EN EL HORNO MÁS DE UNA HORA ANTES O DESPUÉS DE COCINARLA. HACERLO PUEDE RESULTAR EN INTOXICACIÓN ALIMENTARIA O ENFERMEDAD.

VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

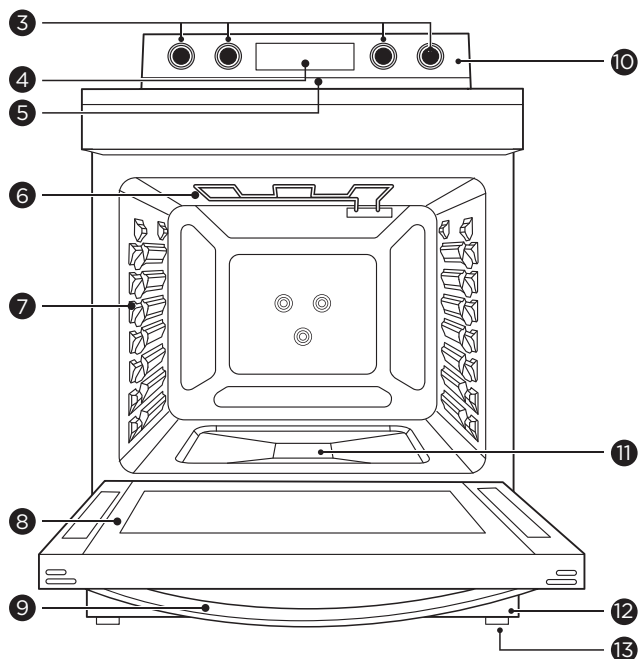
Descripción general de la estufa

- 1 Rejillas de ventilación
- 2 Placa de cocción eléctrica
- 3 Perillas de control de la placa de cocción
- 4 Panel de Control y Pantalla
- 5 Rejillas de Ventilación del Horno
- 6 Tubo calefactor superior
- 7 Posiciones de rejilla
- 8 Puerta
- 9 Manija de la puerta
- 10 Panel de control
- 11 Fondo del horno
- 12 Cajón de almacenamiento
- 13 Patas ajustables

VISTA SUPERIOR

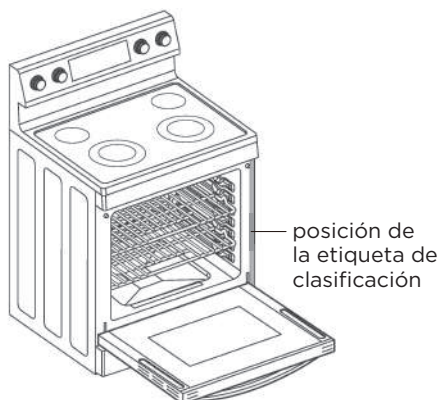


VISTA FRONTAL



Ubicación de la etiqueta de la placa de características

La etiqueta de la placa de características contiene información de certificación, clasificación e identificación del electrodoméstico. El modelo y el número de serie de la etiqueta de la placa de características son necesarios para registrar el producto, solicitar repuestos o al contactar al servicio al cliente. Abra la puerta y busque la placa de características en el lado inferior derecho del panel frontal del horno.



ADVERTENCIA

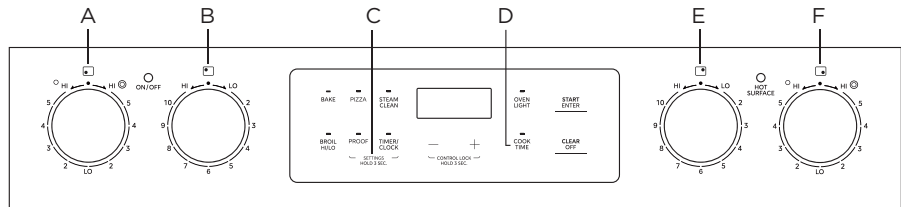
PELIGRO DE ASFIXIA

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Controles y Funciones

DIAGRAMA DEL PANEL DE CONTROL



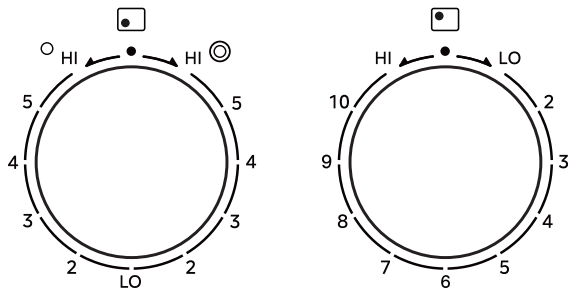
A	Zona de Calefacción Delantera Izquierda	C	Configuraciones de Cocción del Horno	E	Zona de Calefacción Trasera Derecha
B	Zona de Calefacción Trasera Izquierda	D	Opciones de Cocción en el Horno	F	Zona de Calefacción Delantera Derecha

Control de los Elementos de Cocción:

Para encender un elemento de cocción, presione la perilla de control hacia adentro y gírela en cualquier dirección. El pequeño icono sobre la perilla de control indica la ubicación del elemento que se está controlando. Ajuste a la temperatura deseada alineando la marca indicadora en la perilla con el nivel de potencia en el panel de control. Para apagar un elemento, simplemente gire la perilla de control a la posición OFF.

PERILLA DE CONTROL

- Las perillas de control se pueden ajustar a cualquier temperatura desde “HI” hasta “LO”.
- Empuje la perilla de control hacia adentro y gírela para activarla.



FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: PELIGRO DE INCENDIO

- Nunca deje los elementos de calentamiento de la placa de cocción sin supervisión. El desbordamiento provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse. Apague todos los controles cuando termine de cocinar.
- No coloque objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción, incluso cuando no esté en uso.

AVISO

PREVENCIÓN DE DAÑOS

- No permita que los utensilios de cocina hiervan hasta secarse ni se sobrecalienten.
- No cocine alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción. De lo contrario, no utilice papel de aluminio ni ningún otro material que pueda derretirse directamente sobre la placa de cocción.
- Nunca cocine directamente sobre la placa de cocción. Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

Tipos de Elementos de Cocción:

Todas las estufas Midea están equipadas con 4 elementos de cocción (capaces de elevar los alimentos a temperaturas seguras de cocción).

A medida que los elementos calefactores funcionan, se encenderán y apagarán automáticamente en ciclo, incluso en la configuración de temperatura más alta, para mantener los niveles de potencia. NOTA: Los elementos de mayor potencia se colocan hacia el frente para lograr temperaturas más altas o cocciones más breves, como hervir, sellar y freír en sartén. Los elementos de menor potencia se colocan hacia la parte trasera para cocinar a menor temperatura o durante más tiempo, como cocinar a fuego lento o derretir chocolate.

Selección del tamaño de la sartén / tamaño del elemento:

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

Selección correcta:

Sartén pequeña sobre
elemento pequeño



Sartén grande sobre
elemento grande



Sartén pequeña sobre
elemento grande (solo con
el anillo interior activado)



Selección incorrecta:

Sartén pequeña sobre
elemento grande



Sartén descentrada
sobre el elemento



Utensilios



ADVERTENCIA

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

CUANDO EL HORNO ESTÉ EN USO, EL CAJÓN PUEDE CALENTARSE. NO ALMACENE PLÁSTICOS, TELAS, U OTROS OBJETOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE EN EL CAJÓN.



ADVERTENCIA

REJILLAS DE VENTILACIÓN DEL HORNO

LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DEL HORNO EXPULSAN AIRE CALIENTE Y HUMEDAD DEL HORNO. NO DEBE BLOQUEARSE NI CUBRIRSE. NO COLOQUE PLÁSTICOS, PAPEL U OTROS OBJETOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE CERCA DE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DEL HORNO.



ADVERTENCIA

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

PARA EVITAR DAÑOS PERMANENTES A LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN Y HACER MÁS FÁCIL LA REMOCIÓN DE DERRAMES, LIMPIE LA PLACA DE COCCIÓN DESPUÉS DE CADA USO.



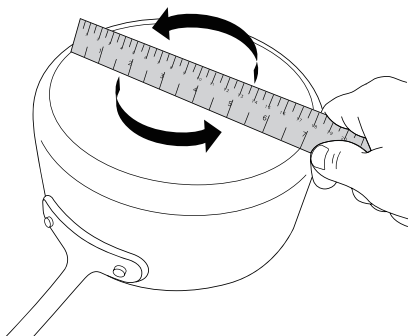
ADVERTENCIA

UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS

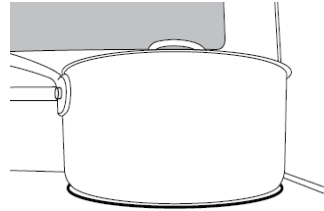
NO DEJE UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS SOBRE UNA SUPERFICIE DE COCCIÓN, UN ELEMENTO O UN QUEMADOR SUPERIOR CALIENTES.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos y una tapa bien ajustada, y estar fabricados con material de espesor medio a grueso.

- Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de placa de cocción. El aluminio y el cobre pueden ser utilizados como núcleo o base en utensilios de cocina.
- El material de los utensilios de cocina influye en la rapidez y uniformidad con que se transfiere el calor, lo que afecta los resultados de cocción.
- No deben utilizarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.
- Verifique la planitud colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras gira la regla, no se debe ver ningún espacio ni luz entre ésta y el utensilio de cocina.



Utilice utensilios de cocina con fondo plano para obtener mejores resultados de cocción y eficiencia energética. Los utensilios de cocina deben ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción delineada en la placa de cocción. Los utensilios de cocina no deben sobresalir más de 1/2" (1,3 cm) del área.



Utilice la siguiente tabla como guía general para las características de los materiales de los utensilios de cocina. Los resultados individuales pueden variar.

UTENSILIOS	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	Se calienta rápida y uniformemente. Apto para todo tipo de cocción. Un grosor medio o pesado es el más adecuado para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro fundido	Se calienta lenta y uniformemente. Ideal para dorar y freír. Mantiene el calor para cocciones lentas.
Cerámica o vidrio cerámico	Siga las instrucciones del fabricante. Se calienta lentamente, pero de manera desigual. Resultados ideales en configuraciones de calor de bajo a medio. Puede rayar la placa de cocción.
Porcelana esmaltada sobre acero o hierro fundido	Ver acero inoxidable o hierro fundido.
Acero Inoxidable	Se calienta rápidamente, pero de manera desigual. Un núcleo/base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

Indicadores de la placa de cocción:

Todas las estufas Midea están equipadas con indicadores separados que alertan al usuario de que la placa de cocción está en uso y de que su superficie está caliente.

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

Indicador de HOT SURFACE: Algunos modelos tendrán indicadores individuales para cada elemento en el panel de control. Por otro lado, otros modelos pueden tener únicamente una luz en el panel de control que indica que uno o más elementos todavía están calientes. El indicador de HOT SURFACE se iluminará poco después de encender un elemento y permanecerá iluminado después de apagarlo.

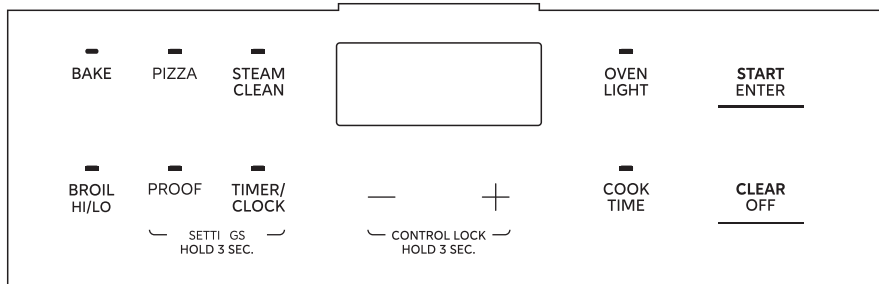
NOTA

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



OPERACIÓN DEL HORNO

PANTALLA



1. **HORNEAR:** Adecuado para cocinar alimentos como pizza, pasteles y galletas para un dorado uniforme.
2. **ASAR ALTA/BAJA:** Adecuado para dorar la superficie superior de los alimentos o cocinar bistecs o tostadas. El tiempo de funcionamiento predeterminado es de 2 horas.
3. **PIZZA:** Hornee pizza fresca utilizando el modo pizza. La masa de pizza puede ser casera o comprada en tiendas o establecimientos especializados.
4. **FERMENTAR:** El modo Fermentar utiliza las luces del horno para proporcionar un ambiente ligeramente cálido para que suba el pan o la masa. Dado que las altas temperaturas matan la levadura, el modo Fermentar no se iniciará si el horno está caliente por un uso anterior.
5. **LIMPIEZA A VAPOR:** Limpiar la cavidad con vapor.
6. **TEMPORIZADOR/RELOJ:** Para configurar el temporizador y la hora actual en el reloj.
7. **LUZ DEL HORNO:** Interruptor de control de luz del horno.
8. **TIEMPO DE COCCIÓN:** Apaga el horno automáticamente tras finalizar el tiempo de cocción programado. Solo disponible para el modo Horneear.
9. **INICIAR/ENTRAR:** Iniciar la cocción o confirmar parámetros.
10. **BORRAR/APAGAR:** Cancelar la configuración y volver al modo de espera.
11. **CONFIGURACIONES:** Mantenga presionados PROOF y TIMER/CLOCK durante 3 segundos para ajustar configuraciones del sistema, como volumen y unidades de temperatura, etc.
12. **BLOQUEO DE CONTROLES:** Mantenga presionados + y - simultáneamente durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo de controles.

Cuando suene la alarma de fin de cocción, presione CLEAR/OFF para silenciarla y volver al modo de espera.

Cuando se enciende la unidad por primera vez o ante un corte de energía, "12:00" parpadeará en la pantalla del panel de control hasta configurar la hora. Cuando el horno está DESACTIVADO, la pantalla del panel de control mostrará el reloj.

ANTES DE USAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ:

1. Asegúrese de haber retirado todo el embalaje, documentación, etiquetas removibles y filme plástico protector. Revise minuciosamente el interior del horno, el interior del cajón, los alrededores de la puerta y sus bordes de moldura.
2. Mientras esté frío, limpie todas las superficies, incluido el interior del horno y el cajón, con un paño húmedo para eliminar el polvo que pueda haberse acumulado durante el envío y el almacenamiento.
3. Lea atentamente este manual y guárdelo correctamente antes de usarlo.
4. Verifique que el horno funcione correctamente y que todos los accesorios incluidos (según el manual) estén presentes. Si el horno no funciona correctamente, llame al Centro de Atención al Cliente de Midea al 1-866-646-4332 o visite midea.com/us/support inmediatamente.
5. Encienda el horno en modo HORNEAR a la temperatura más alta disponible. Deje que el horno funcione durante 1 hora para eliminar cualquier polvo o impureza. Se percibirá un olor característico. Esto es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

AJUSTAR EL RELOJ

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

1. En modo de espera, presione TIMER/CLOCK dos veces. Los dígitos de la hora parpadearán en la pantalla.
2. Presione + y - para ajustar la hora.
3. Presione TIMER/CLOCK o START/ENTER para confirmar. Los dígitos de los minutos comenzarán a parpadear.
4. Presione + y - para ajustar los minutos.
5. Presione START/ENTER para confirmar la configuración y ajustar el reloj.



NOTA

El reloj muestra la hora en formato de 12 horas.

El rango de ajuste de la hora del reloj es: 12 ->1 ->12 ->11 (no cíclico), lo que indica una transición de 12 AM a 1 AM, luego a 12 PM, 1 PM y finalmente a 11 PM. Esto equivale al formato de 24 horas: 00 ->1 ->12 ->13 ->23. En otras palabras, si no está claro si la hora que se está configurando es AM o PM, reduzca continuamente la hora hasta llegar a 12, que representa 12 AM. Luego, aumente gradualmente la hora para determinar si es AM o PM.

BLOQUEO DE CONTROLES

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

Instrucciones:

1. Mantenga pulsados + y - simultáneamente durante 3 segundos para activar la función de Bloqueo de Controles.
2. Mientras el Bloqueo de Controles está activo, mantenga pulsados + y - durante 3 segundos para desactivar esta función.



NOTA

1. La función de Bloqueo de Controles puede activarse mientras una función de horneado o cocción está activa.

BORRAR/APAGAR

Presione CLEAR/OFF para detener cualquier función excepto el Bloqueo de Controles.

INICIAR

Al presionar START/ENTER se inicia una función del horno. Si no se presiona START/ENTER dentro de 25 segundos después de seleccionar una función, sonará un pitido, se cancelará la selección y el dispositivo volverá al modo de espera mostrando el reloj.

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede configurar en horas o minutos durante un máximo de 12 horas y realiza una cuenta regresiva desde el tiempo seleccionado. El temporizador no inicia ni detiene el horno. Presione TIMER/CLOCK una vez para apagar y cancelar el temporizador.

CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

1. Presione **TIMER/CLOCK** para configurar el temporizador. El indicador del temporizador "🕒" se iluminará.
2. La pantalla comenzará a parpadear. Presione + y - para configurar la hora o los minutos deseados.
3. Presione **TIMER/CLOCK** para iniciar el temporizador.
4. Cuando finalice el tiempo establecido, sonarán los tonos de fin de ciclo.
5. Presione **TIMER/CLOCK** para detener el temporizador y los tonos de fin de ciclo.



NOTA

1. El **TEMPORIZADOR** solo puede funcionar como temporizador de cocina. No controla ni finaliza funciones de cocción.
2. El temporizador no se puede configurar durante la función de limpieza a vapor.
3. Para revisar el temporizador mientras el horno está horneando, presione **TIMER/CLOCK** una vez.
4. Para mostrar el reloj mientras el horno está horneando, presione **TIMER/CLOCK** dos veces.
5. Al presionar **CLEAR/OFF** se finalizará el ciclo de horneado. Para detener los tonos de fin de ciclo cuando el temporizador finaliza sin cancelar el ciclo de horneado, presione cualquier otro botón.

FORMATO DE TEMPERATURA DEL HORNO

1. La medida de temperatura predeterminada para el horno es grados Fahrenheit.
2. Sin embargo, si desea cambiar la medición de temperatura a Celsius (C), consulte las instrucciones a continuación.

CAMBIAR LA MEDICIÓN DE TEMPERATURA DEL HORNO A CELSIUS:

1. Mantenga presionados **PROOF** y **TIMER/CLOCK** durante 3 segundos para ingresar al modo de configuración. Utilice + y - para seleccionar "dEG", luego presione **START/ENTER** para ingresar al modo de configuración de temperatura. Presione + para cambiar la configuración de medición de temperatura a °C.
2. La letra "C" aparecerá en la pantalla durante unos segundos.
3. Presione **START/ENTER** para confirmar y guardar la configuración.
4. Presione **CLEAR/OFF**. La pantalla mostrará la hora, lo que indica que se ha cambiado la medición de temperatura del horno.
5. Al usar la función de Hornear, el horno mostrará la temperatura en grados Celsius, con una C junto a la temperatura.

CAMBIAR LA ESCALA DE TEMPERATURA DEL HORNO A FAHRENHEIT:

1. Mantenga presionados **PROOF** y **TIMER/CLOCK** durante 3 segundos para ingresar al modo de configuración. Utilice las teclas **+** y **-** para seleccionar "dEG", luego presione **START/ENTER** para acceder al modo de configuración de temperatura. Presione la tecla **+** para cambiar la configuración de medición de temperatura a °F.
2. La letra "F" aparecerá en la pantalla durante unos segundos.
3. Presione **START/ENTER** para confirmar y guardar la configuración.
4. Presione la tecla **CLEAR/OFF**. La pantalla mostrará la hora, lo que indica que se ha cambiado la medición de temperatura del horno.
5. Al usar la función de Hornear, el horno mostrará la temperatura en grados Fahrenheit, con el símbolo °F junto a la temperatura.

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento generalmente es recomendable, aunque no absolutamente necesario en todas las circunstancias. Algunos alimentos son más robustos y pueden obtener resultados aceptables sin precalentarlos.

Estos alimentos incluyen trozos grandes de carne (asados completos, jamones o aves) donde el tiempo total de cocción es mucho mayor que el tiempo necesario para precalentar. Estos alimentos también incluyen productos de papa congelados y comidas procesadas congeladas que, por su naturaleza y diseño, son más resistentes a las variaciones del horneado. Los alimentos más delicados, como el pan (incluyendo pasteles, galletas, repostería y pizzas), postres, suflés, etc., probablemente no tendrán resultados aceptables sin un precalentamiento adecuado.

1. Los modos del horno que requieren precalentamiento entrarán automáticamente en el modo de precalentamiento después de presionar **START**. Durante el proceso de precalentamiento, la pantalla muestra "PrE". Cuando termine el precalentamiento, se escucharán tres pitidos.
2. El horno tardará aproximadamente 10 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C). Las temperaturas más altas requieren mayor tiempo de precalentamiento.
3. No abra la puerta del horno hasta que finalice el precalentamiento.

NOTA

Para cambiar la temperatura durante la cocción, presione la tecla **CLEAR/OFF** y luego repita los pasos de configuración para seleccionar una nueva temperatura.

HORNEAR

Diseñado para recetas de horneado general, el modo HORNEAR aplica calor tanto desde arriba como desde abajo para lograr un rendimiento excepcional de horneado.

1. Presione la tecla **BAKE**. La pantalla mostrará "350", que corresponde a la temperatura predeterminada.

2. Presione + y - para ajustar la temperatura.
3. Presione START/ENTER para confirmar e iniciar el horneado.
4. Para detener el horneado o cancelar las configuraciones seleccionadas, presione la tecla CLEAR/OFF.

NOTA

1. La temperatura del horno se puede seleccionar entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).
2. Para cambiar la configuración de temperatura mientras se ejecuta un ciclo de horneado, presione la tecla CLEAR/OFF para borrar las configuraciones de temperatura actuales, luego presione la tecla BAKE y utilice las teclas + y - para seleccionar la nueva temperatura.

ASAR

Para obtener mejores resultados, precaliente el asador durante 5 a 10 minutos. El elemento calefactor para asar es muy potente. Siga las instrucciones de la receta y vigile atentamente los alimentos para reducir el riesgo de que se quemen. Al asar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una bandeja para asar con rejilla, de modo que la grasa y los jugos puedan escurrirse y separarse de la carne. No forre la bandeja de asar con papel de aluminio, ya que esto evitará que las grasas se escurran correctamente.

Ajuste alto:

1. En el estado de espera, presione BROIL HI/LO.
2. Presione START/ENTER para confirmar e iniciar el ciclo de asado. La pantalla mostrará "HI", lo que indica que el horno está configurado en el ajuste de temperatura más alto.
3. Cuando termine, presione la tecla CLEAR/OFF para detener el asado y volver al modo de espera.

Ajuste bajo:

1. En el estado de espera, presione BROIL HI/LO dos veces.
2. Presione START/ENTER para confirmar e iniciar el ciclo de asado. La pantalla mostrará "Lo", lo que indica que el horno está configurado en el ajuste de temperatura más bajo.
3. Cuando termine, presione la tecla CLEAR/OFF para detener el asado y volver al modo de espera.

NOTA

Si desea utilizar la función de Temporizador, configure la función de Asar antes de presionar la tecla TIMER/CLOCK para ajustar el temporizador.

TIEMPO DE COCCIÓN

Diseñado para permitir al usuario finalizar un ciclo del horno después de un tiempo específico. Solo funciona con las funciones de HORNEAR y PIZZA. Una vez que se ha establecido el tiempo de cocción, no se puede modificar. Cancele el ciclo de horneado y configure un nuevo tiempo de cocción para cambiar la duración. La duración no puede establecerse por más de 12 horas.

1. Inicie un ciclo de horneado como se describe en la sección de HORNEADO.
2. Presione COOK TIME.
3. Presione + y - para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 12 horas.
4. Presione START/ENTER para confirmar y comenzar a cocinar.
5. Al finalizar el ciclo de tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente, se mostrará el reloj y sonarán los tonos de aviso de fin de ciclo.
6. Presione CLEAR/OFF para cancelar todas las configuraciones y salir del ciclo de tiempo de cocción.

Luz del Horno

Controla las luces del horno.

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



NOTA

En caso de fallo de energía:

Durante un corte de energía, el horno es inoperable y no se debe intentar utilizarlo.

PIZZA

Hornee pizza fresca utilizando el modo pizza. La masa de pizza puede ser casera o comprada en tiendas o establecimientos especializados.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición central y luego presione PIZZA.
2. La temperatura predeterminada para el modo pizza es 400 °F. Utilice + y - para ajustar la temperatura deseada del horno.
3. Presione START/ENTER.
4. Deje que el horno se precaliente antes de colocar alimentos en él.
5. Cuando termine la cocción, presione CLEAR/OFF para salir del modo Pizza.

FERMENTAR

El modo Fermentar utiliza las luces del horno para proporcionar un ambiente ligeramente cálido para que suba el pan o la masa. Dado que las altas temperaturas matan la levadura, el modo Fermentar no se iniciará si el horno está caliente por un uso anterior.

1. Presione PROOF.
2. Presione START/ENTER. No es necesario precalentar. Coloque los alimentos en el horno inmediatamente.
3. Una vez finalizada la fermentación, presione CLEAR/OFF para salir del modo Fermentar.

LIMPIEZA A VAPOR

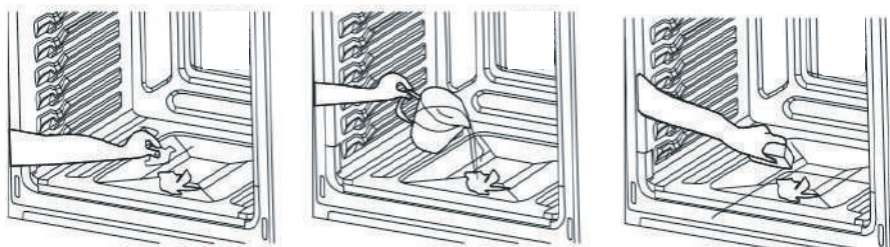
⚠ PRECAUCIÓN **PELIGRO DE QUEMADURAS**

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

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Retire todos los artículos del horno, incluidas las rejillas.
3. Limpie cualquier derrame grande o exceso de residuos antes de comenzar la limpieza a vapor.
Raspe y retire cualquier residuo quemado con un utensilio de plástico rígido (espátula de plástico duro, raspador de pintura de plástico, tarjeta de crédito vieja, etc.)
4. Para mejorar el ablandamiento de las manchas difíciles, rocíe las superficies internas con una botella de spray con agua o limpie las superficies con una esponja húmeda antes de comenzar.
5. Vierta 1 taza (8 oz.) de agua en el centro inferior del horno y cierre la puerta.
6. Presione STEAM CLEAN.
7. Presione START/ENTER.
8. La puerta no se bloquea durante la limpieza a vapor. No abra la puerta hasta que el ciclo de limpieza a vapor se haya completado.
9. Una vez finalizado el ciclo de limpieza a vapor, absorba el agua restante del fondo del horno y limpie las superficies internas con una esponja o paño suave, seco y no abrasivo.
10. Presione CLEAR/OFF para salir en cualquier momento.

💡 NOTA

Si la temperatura del horno es superior a 100 °F, la limpieza a vapor no se iniciará y la pantalla mostrará "Hot". Permita que el horno se enfríe.



Configuraciones de Control

Los hornos Midea tienen una variedad de configuraciones disponibles para ayudarlo a personalizar el electrodoméstico según sus preferencias personales. La posibilidad de ajustar las configuraciones solo está disponible cuando no hay ninguna otra operación del horno en curso. Las configuraciones ajustables incluyen:

CONFIGURACIONES (Cambiar °F a °C)

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

CONFIGURACIONES (Volumen)

1. Mientras esté en modo de espera, mantenga presionado PROOF y TIMER/CLOCK durante 3 segundos para seleccionar una configuración ajustable.
2. Presione + y - para seleccionar "UoL".
3. Presione START/ENTER para confirmar.
4. Presione + y - para ajustar el volumen.
5. Presione START/ENTER para confirmar sus configuraciones.
6. Presione CLEAR/OFF para regresar al modo de espera.

CONFIGURACIONES (Modo Sabbat)

Diseñado para su uso durante el Sabbat y las festividades judías, según las normas establecidas por Star-K.org

Cuando esté en el Modo Sabbat, el funcionamiento del horno se puede controlar siguiendo estas instrucciones. Sin embargo, las señales audibles no sonarán, el reloj se desactivará, las luces del horno se desactivarán (no es necesario quitar las luces del horno) y los cambios en la pantalla pueden retrasarse de 15 a 30 segundos. El horno podrá funcionar indefinidamente hasta que se salga del Modo Sabbat, anulando el funcionamiento continuo máximo predeterminado de fábrica de 12 horas.

Entrada al Modo Sabbat:

1. Mientras esté en modo de espera, mantenga presionado PROOF y TIMER/CLOCK durante 3 segundos.
2. Presione "+" dos veces. Se mostrará "SAbt".
3. Presione START/ENTER para confirmar.
4. Presione + para cambiar la configuración del Modo Sabbat a "ON".
5. Presione START/ENTER para confirmar.
6. Aparecerá un solo corchete "]" en la pantalla, indicando que el Modo Sabbat está activo.

Operación de horneado continuo:

1. Presione BAKE según sea necesario para seleccionar la temperatura de acuerdo con la tabla de funciones del panel de control.
2. Presione START/ENTER para confirmar. Ocurrirá un retraso aleatorio entre 15 y 30 segundos, y aparecerá un segundo par de corchetes "]" [en la pantalla, lo que indica que el horno ha comenzado a hornear.
3. Para restablecer la temperatura, presione BAKE para configurar una nueva temperatura, luego presione START/ENTER para confirmar.
4. Siga los pasos N°1 y N°2 para ingresar una nueva temperatura.
5. Presione CLEAR/OFF para cancelar cualquier operación de horneado en curso. Después de un retraso aleatorio entre 15 y 30 segundos, la pantalla volverá a mostrar un solo corchete "]"

Operación de horneado con temporizador:

1. Presione BAKE según sea necesario para configurar la temperatura de acuerdo con la tabla de funciones del panel de control.
2. Presione COOK TIME según sea necesario para seleccionar el tiempo de funcionamiento de acuerdo con la tabla de funciones del panel de control.
3. Presione START/ENTER para confirmar. Ocurrirá un retraso aleatorio entre 15 y 30 segundos, y aparecerá un segundo par de corchetes "]" [en la pantalla, lo que indica que el horno ha comenzado a hornear.
4. Para restablecer la temperatura, presione BAKE para configurar una nueva temperatura, luego presione START/ENTER para confirmar.
5. Siga los pasos del N°1 al N°3 para ingresar una nueva temperatura y tiempo de cocción.

- Una vez finalizado el TIEMPO DE COCCIÓN seleccionado, se mostrará un solo corchete "]"
- Presione CLEAR/OFF para cancelar cualquier operación de horneado en curso. Después de un retraso aleatorio entre 15 y 30 segundos, la pantalla volverá a mostrar un solo corchete "]"

Salir del modo Sabbath:

- Si el horno está en funcionamiento, presione CLEAR/OFF para cancelar cualquier operación de horneado. Ocurrirá un retraso aleatorio entre 15 y 30 segundos, y se mostrará un solo corchete "]"
- Presione y mantenga presionados PROOF y TIMER/CLOCK durante 3 segundos.
- Presione + dos veces para seleccionar "SAbt".
- Presione START/ENTER para confirmar.
- Presione - para seleccionar "OFF".
- Presione START/ENTER para confirmar.
- Presione CLEAR/OFF para salir de la configuración. Se mostrará el reloj.

NOTA

- Si ocurre un corte de energía durante el Modo Sabbath, el aparato volverá al Modo Sabbath cuando se restablezca la energía, pero no reanudará ninguna operación de horneado que estuviera en curso.

Funciones del Modo Sabbath

Acción	Función durante el modo Sabbath
Presione BAKE una vez.	Hornear a 200 °F
Presione BAKE dos veces.	Hornear a 250 °F
Presione BAKE tres veces.	Hornear a 300 °F
Presione BAKE cuatro veces.	Hornear a 350 °F
Presione BAKE cinco veces.	Hornear a 400 °F
Presione COOK TIME una vez.	Tiempo de cocción de 1,5 horas
Presione COOK TIME dos veces.	Tiempo de cocción de 2,0 horas
Presione COOK TIME tres veces.	Tiempo de cocción de 3,0 horas
Presione COOK TIME cuatro veces.	Tiempo de cocción de 4,0 horas
Presione COOK TIME cinco veces.	Tiempo de cocción de 5,0 horas
Presione COOK TIME seis veces.	Tiempo de cocción de 7,0 horas
Presione COOK TIME siete veces.	Tiempo de cocción de 9,0 horas
Presione COOK TIME ocho veces.	Tiempo de cocción de 12,0 horas
START/ENTER	INICIAR/ENTRAR
CLEAR/OFF	BORRAR/APAGAR

QUITAR/INSERTAR REJILLAS:

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

- Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si es necesario mover una rejilla mientras el horno está caliente, no permita que agarraderas o guantes de horno entren en contacto con las superficies calientes del horno.

Rejillas del horno:

REJILLA PLANA: Las rejillas planas son versátiles, de perfil bajo y se deslizan dentro y fuera del horno por las guías de rejilla. Se pueden usar varias rejillas simultáneamente.

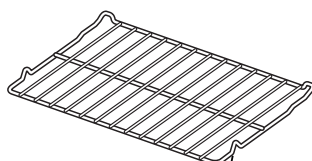
Si las rejillas no se mueven suavemente, utilice la esquina de una toalla de papel para aplicar una capa fina de aceite vegetal y reducir la fricción. Limpie cualquier exceso antes de utilizar.

PARA RETIRAR UNA REJILLA: Las rejillas están diseñadas para detenerse antes de salir completamente del horno para reducir el riesgo de que se caigan o derramen alimentos.

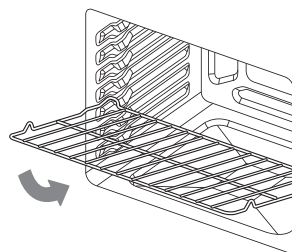
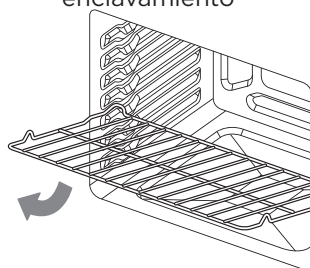
1. Retire todos los alimentos y utensilios de la rejilla.
2. Sujete firmemente por ambos lados.
3. Tire de la rejilla hasta que llegue a la posición de tope.
4. Levante la parte delantera de la rejilla y continúe tirando hacia afuera.

PARA INSERTAR UNA REJILLA: La rejilla se puede instalar solo en una dirección.

1. Oriente la rejilla de manera que el mango quede hacia el frente y las características de enclavamiento estén en el lado superior.
2. Incline la rejilla de manera que la parte delantera quede varios centímetros más alta que la trasera.
3. Deslice los mecanismos de enclavamiento debajo del tope en las guías de rejilla de la pared del horno.
4. Gire la rejilla hacia abajo mientras la empuja hacia adentro hasta completar el proceso de inserción.

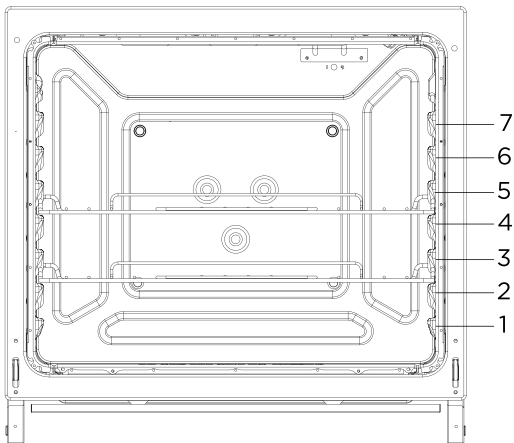


Características de enclavamiento



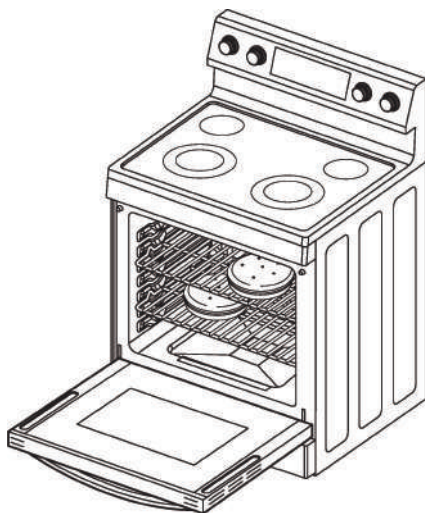
Posiciones de rejilla:

Para obtener el mejor rendimiento, ajuste la rejilla de manera que los alimentos queden en el centro del horno. Para la mayoría de los alimentos, la posición ideal de la rejilla será la n.º 3 o la n.º 4.



FUNCIÓN DEL HORNO	REJILLA IDEAL
Asado grande/Pavo	Utilice la rejilla 2 o 3
Carne/Aves	Utilice la rejilla 3
Pastel/Galletas	Utilice la rejilla 4
Horneado por tandas	Utilice las rejillas 3 y 5

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles de capas en 2 rejillas en la sección central del horno, utilice las rejillas 3 y 5. Para lograr una cocción uniforme, alterne las bandejas para pasteles en la rejilla inferior de modo que no queden directamente debajo de las bandejas para pasteles en la rejilla superior. Coloque las bandejas para pasteles sobre las rejillas como se muestra en la ilustración a continuación.



NOTAS

1. Use guantes de horno al tocar las rejillas del horno, retirar alimentos o colocar alimentos en el horno.
2. Para cambiar la temperatura durante la cocción, presione CLEAR/OFF para detener la cocción, luego repita los pasos de configuración de funciones para reiniciar con la nueva temperatura seleccionada.

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

NO DEJE LA COMIDA EN EL HORNO MÁS DE UNA HORA ANTES O DESPUÉS DE COCINARLA. HACERLO PUEDE RESULTAR EN INTOXICACIÓN ALIMENTARIA O ENFERMEDAD.

OPERACIÓN DEL HORNO**ADVERTENCIA****PELIGRO DE INCENDIO**

- Nunca coloque nada (papel aluminio, tapete antiderrames, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en el fondo de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar calor o derretirse, lo que provoca daños al electrodoméstico y un riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de disyuntores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiarlo y restablecer la energía.

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

- Use únicamente agarraderas o guantes para horno secos cuando utilice el horno.
- El horno se ventila a lo largo de la parte trasera de la placa de cocción y por debajo del panel de control. Cuando el horno está en uso, esta área puede ponerse muy caliente. No bloquee ni cubra las rejillas de ventilación del horno.

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto puede volcar la estufa y sufrir lesiones fatales.
- Instale el soporte antivuelco según las Instrucciones de instalación.
- Reinstale el soporte antivuelco si se mueve la estufa.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte o quemaduras graves tanto en niños como en adultos.



Confirme que la pata niveladora esté acoplada al soporte antivuelco.

Pata Niveladora

Soporte antivuelco

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

PLACA DE COCCIÓN DE VIDRIO

⚠ ADVERTENCIA

PELIGROS DE LACERACIÓN, DESCARGA ELÉCTRICA, QUEMADURAS E INHALACIÓN

- La placa de cocción de vidrio es duradera, pero puede romperse al calentarse si está rayada o dañada de algún otro modo durante la limpieza. Limpie solo como se describe a continuación para evitar que se rompa el vidrio.
- Limpie la placa de cocción con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente. Use guantes de horno si va a limpiar con una navaja mientras la placa de cocción esté caliente (consulte las instrucciones especiales a continuación para derrames de azúcar y plásticos derretidos).
- Algunos limpiadores pueden emitir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. Deje que la placa de cocción se enfríe completamente antes de aplicar cualquier producto químico de limpieza.

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

Suciedad leve:

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

Suciedad moderada:

- Se pueden utilizar limpiadores para placas de cocción de vidrio disponibles comercialmente. Siga las instrucciones del empaque del producto.

Residuos fuertemente quemados:

- Limpie usando un limpiador para placas de cocción de vidrio disponible comercialmente. Siga las instrucciones del empaque del producto.
- Utilice un raspador con hoja de afeitar diseñado para limpiar superficies de vidrio. Asegúrese de que la hoja de afeitar esté limpia y nueva para minimizar el riesgo de rayar la placa de cocción.
- Sostenga la hoja de afeitar en un ángulo de aproximadamente 45°, aplique una presión firme y deslice suavemente la hoja a través de los residuos.
- Después de eliminar los residuos pesados, limpie nuevamente con un compuesto limpiador para placas de cocción de vidrio.

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

- Apague todos los elementos calefactores de la placa de cocción y retire todos los utensilios de cocina de la misma.
- Como se describió anteriormente, use una hoja de afeitar nueva y limpia para raspar los residuos. Use guantes de horno para protegerse al retirar rápidamente derrames de azúcar o plástico derretido del vidrio de la placa de cocción mientras esté caliente.
- Limpie rápidamente el material del elemento calefactor de la placa de cocción caliente usando una toalla de papel seca.
- Espere hasta que el vidrio de la placa de cocción se haya enfriado completamente antes de intentar una limpieza más a fondo como se describió anteriormente.

Panel de Control:

PRECAUCIÓN

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- No utilice cantidades excesivas de agua o productos de limpieza para limpiar las perillas de control. Si entra humedad en las aberturas detrás de las perillas, existe un riesgo potencial de descargas eléctricas.
- Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las perillas de control.

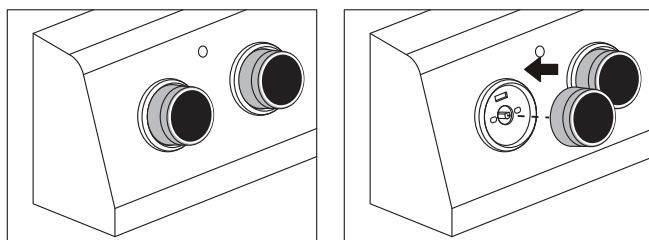
AVISO

PARA PREVENIR DAÑOS COSMÉTICOS

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

Para obtener mejores resultados, se recomienda limpiar la interfaz de usuario y el panel de control después de cada uso. Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en la posición "APAGADO" antes de quitarlas. Jale firmemente la perilla hacia afuera para retirarla del vástago. Limpie todo el panel con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave. Se puede utilizar un limpiador de vidrio en los controles del horno para eliminar las rayas. Se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable en el metal expuesto para quitar las rayas. Lave las perillas a mano con agua tibia y jabón. No las lave en el lavavajillas. Espere a que las perillas estén completamente secas antes de colocarlas nuevamente en los vástagos. Asegúrese de alinear el perfil de la perilla con la forma del vástago para garantizar un ajuste suave y evitar dañar la perilla o los controles.



Interior del Horno:

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

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

Revise el horno después de cada uso para determinar si se han producido derrames o salpicaduras que requieran limpieza. Limpie el interior del horno con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave para eliminar derrames leves.

Luces del Horno:

⚠ PRECAUCIÓN

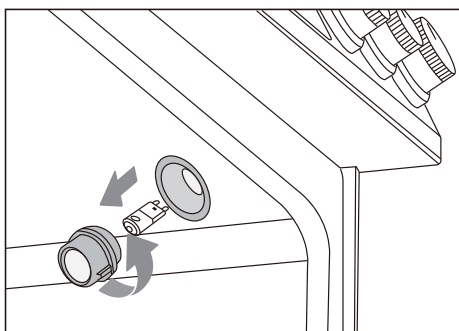
PELIGROS DE CHOQUE ELÉCTRICO, QUEMADURAS Y LACERACIONES

- Desconecte la energía del horno y espere hasta que se enfríe antes de intentar reemplazar las bombillas.
- Manipule la cubierta de vidrio con cuidado para reducir el riesgo de romperla. Si la cubierta de la lámpara es difícil de quitar, no la fuerce. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones.
- No opere el horno sin la cubierta de vidrio instalada.

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

CÓMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

1. Desconecte la fuente de alimentación.
2. Gire la cubierta de vidrio en sentido antihorario para retirarla.
3. Saque la bombilla directamente del portalámparas.
4. Inserte la nueva bombilla y luego enrosque la tapa de vidrio en sentido horario.
5. Vuelva a conectar la energía.



MÉTODO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE

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

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

- Limpie con un jabón suave y agua tibia.
- Limpie con un paño suave y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea los siguientes consejos de solución de problemas antes de llamar al servicio técnico. Midea se compromete a proporcionarle un electrodoméstico de calidad que funcione como se espera. Si encuentra algo que no funciona como se esperaba, consulte la tabla a continuación para obtener sugerencias útiles que le pueden ahorrar tiempo y gastos al solicitar reparación.

Placa de cocción

Problema	Causa posible
No se puede mantener un hervor constante o no se cocina lo suficientemente rápido.	• Utensilios de cocina inadecuados. Use únicamente ollas y sartenes con fondo plano y que coincidan con el diámetro del elemento calefactor de la placa de cocción seleccionado. • Las ollas y sartenes grandes pueden perder mucho calor por la parte superior. Cubra la sartén con una tapa para retener mejor el calor.
La placa de cocción no funciona.	• Si la pantalla del panel de control no se enciende, es posible que el electrodoméstico no esté recibiendo energía. Verifique que el disyuntor o el fusible no se hayan disparado y que el cable de alimentación esté correctamente enchufado.
El elemento calefactor de la placa de cocción no brilla de manera constante.	• Esto es normal. El elemento calefactor de la placa de cocción se encenderá y apagará para mantener el nivel de potencia seleccionado en la perilla. Esto es normal incluso en la configuración más alta.
El elemento calefactor de la placa de cocción no brilla cuando se reduce el nivel de potencia.	• Esto es normal. El elemento calefactor de la placa de cocción comenzará a ciclar nuevamente una vez que se haya enfriado levemente.
El vidrio de la placa de cocción está rayado.	• Se utilizó un método de limpieza incorrecto. Los arañazos no se pueden eliminar, pero se pueden evitar nuevos arañazos siguiendo las instrucciones de limpieza en este manual. • Se han utilizado utensilios de cocina con fondo rugoso o se los ha deslizado sobre la placa de cocción. Los arañazos no se pueden quitar, pero se puede evitar que se produzcan más arañazos asegurándose de que los utensilios de cocina tengan fondo plano y liso, estén limpios y no se deslicen sobre la placa de cocción.



Placa de cocción

Problema	Causa posible
La placa de cocción está decolorada.	La placa de cocción no se ha limpiado completamente. Consulte en este manual la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción.
La placa de cocción está picada.	Se ha producido un derrame de azúcar sobre el vidrio caliente. Esto no se puede reparar. Debe llamar al servicio técnico para reemplazar el vidrio de la placa de cocción.

Horno

Problema	Causa posible
Olor fuerte a "quemado" o "aceitoso" al usar un horno nuevo.	Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de algunas utilizaciones. Aun así, para estar seguro, debes verificar dos veces que todo el embalaje se haya quitado del aparato. revisa alrededor de los lados de la puerta y el interior del cajón.
El panel de control está oscuro y no responderá	Si la pantalla del panel de control muestra solo "]" o "[", el panel de control está en modo Sabbath. Consulte esa sección para saber cómo salir del Modo Sabbath.
El panel de control está encendido pero no responde.	Verifique que el Bloqueo de Controles no esté activado.
Los alimentos no se están cocinando de manera uniforme: la parte superior se cocina más rápido/más lento que la inferior.	- Asegúrese de estar utilizando la configuración de rejilla recomendada. Consulte "Posiciones de la Rejilla" al inicio de la sección "Operación del Horno". - Es posible que la receta se cocine mejor en una posición de rejilla diferente. Mover los alimentos una posición más abajo en la rejilla causará que la parte inferior se oscurezca y la superior se aclare. Mover los alimentos una posición hacia arriba en la rejilla causará que la parte inferior se aclare y la superior se oscurezca.
La luz del horno no funciona.	Es posible que la luz del horno esté fundida. Consulte la sección "Limpieza y Mantenimiento" para reemplazar la bombilla del horno.

Horno

Problema	Causa posible
Sale humo o vapor por las aberturas en la parte trasera de la placa de cocción.	• Es normal que salga vapor de las rejillas de ventilación del horno ubicadas en la parte trasera de la placa de cocción. Si el escape no tiene olor (o huele como comida horneada normal), no se alarme. • Si el escape huele a comida quemada, verifique que la comida no esté quemándose y que no haya derrames ni salpicaduras en el horno que puedan estar produciendo el humo. • Si el escape huele a que algo más se está quemando (plástico, madera, etc.), apague el horno y asegúrese de que deje de salir humo. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones.
Aparece una "E" y un número en la pantalla.	• Este es un código de error. Presione "CLEAR/OFF" para borrar la pantalla y detener el sonido. Si es necesario, restablezca la energía del horno apagando y encendiendo el interruptor de circuito. Si el código de error persiste o se repite, anótelos y comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones.



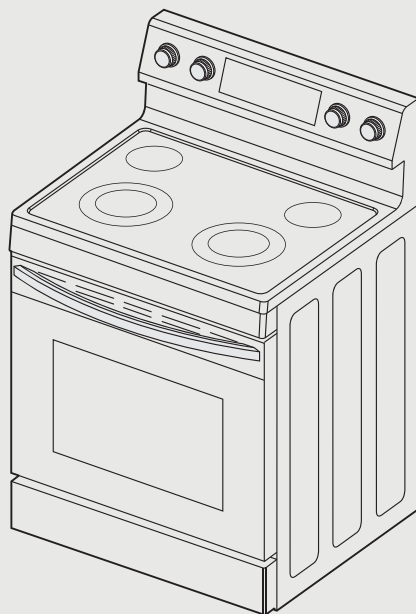


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATEUR

MER30S3AST/MER30S3AWW/MER30S3ABB

Avertissement : Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure. La conception et les spécifications sont sujettes à changement sans préavis pour l'amélioration du produit. Consultez votre revendeur ou fabricant pour plus de détails. L'illustration n'est donnée qu'à titre indicatif. Veuillez vous référer à l'apparence du produit réel.

LETTRE DE REMERCIEMENT

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

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES-----FR-01

GÉNÉRALITÉ DU PRODUIT -----FR-12

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION -----FR-14

NETTOYAGE ET ENTRETIEN -----FR-33

DÉPANNAGE -----FR-37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact pour garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez un quelconque dommage, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation involontaire peut entraîner des dangers et la perte des droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger

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



Avertissement concernant la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

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



Attention

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



Attention

Le mot de signalisation indique une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions

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

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

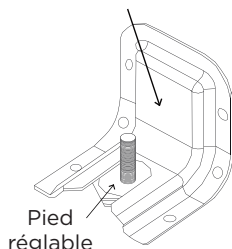
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué. Installez le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou assurez-vous que la cuisinière a été correctement installée et mise en place. Fixez la cuisinière au dispositif anti-basculement avec des vis fixées au sol. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réactivé lorsque la cuisinière est déplacée. N'utilisez pas la cuisinière sans avoir préalablement installé et enclenché le dispositif anti-basculement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes. Ne retirez pas les pieds réglables. Cela empêchera le dispositif anti-basculement de bloquer la cuisinière.
- Pour vérifier que le support anti-basculement est correctement installé, regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied réglable arrière est bien engagé dans le support. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :
 - Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
 - Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur et qu'il est correctement positionné conformément aux instructions d'installation.
 - Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur afin que le pied réglable s'enclenche dans le support anti-basculement.
- Si la cuisinière est retirée pour entretien, fermez la porte et verrouillez-la ou retirez-la afin de minimiser le risque de basculement. Veuillez consulter les instructions d'installation pour plus d'informations.



Support anti-basculement



AVERTISSEMENT

INSTALLATION ET ENTRETIEN

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Il n'est pas approuvé pour un usage commercial, une installation à l'extérieur ou toute autre application non spécifiquement autorisée par ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un prestataire qualifié.
- N'utilisez PAS cet appareil s'il a été endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- NE réparez ou NE remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un prestataire qualifié.
- Cet appareil doit être branché à une prise électrique à 3 ou 4 broches, 240 V CA, 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 national de l'électricité, NFPA 70.
- NE laissez PAS les graisses de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la plaque de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation de la cuisine. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- N'utilisez PAS de nettoyeurs pour four. Aucun nettoyeur commercial pour four ni aucun revêtement protecteur pour four ne doit être utilisé sur aucune partie de cet appareil.
- Ne nettoyez pas 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.
- Nettoyez uniquement les pièces et les zones répertoriées dans la section Nettoyage et entretien de ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT

UTILISATION GÉNÉRALE

- Ne stockez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans le tiroir de rangement, sur ou à proximité des éléments de cuisson du four.
- N'utilisez jamais 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 laissez personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil, en particulier à une porte, un tiroir ou un panneau de commande.
- ATTENTION - Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus d'une cuisinière ou sur le pare-éclaboussures d'une cuisinière. Les enfants qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement.
- Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été évalué pour une utilisation avec des systèmes tiers disponibles sur le marché secondaire. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un dispositif provenant du marché secondaire.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGERS LIÉS AUX PLAQUES DE CUISSON

- Le voyant de surface chaude s'allume si une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après avoir éteint la surface de cuisson. Soyez prudent, car la surface de la plaque de cuisson peut encore être chaude après que le voyant lumineux indiquant une surface chaude s'est éteint.

	RISQUE D'INCENDIE
⚠ AVERTISSEMENT	• Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance. • Éteignez 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 marche, toute la plaque de cuisson peut être chaude.

- La surface de cuisson s'illumine en rouge lorsqu'un élément est allumé. Certaines parties de la surface de cuisson peuvent ne pas devenir rouges lorsqu'un élément est allumé. C'est normal. Les brûleurs s'éteignent et se rallument périodiquement, même lorsqu'ils sont réglés sur « High » (fort), afin d'éviter que la plaque de cuisson n'atteigne des températures extrêmes.
- Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson, ne laissez pas de couvercle chaud dessus. Lorsque la plaque de cuisson refroidit, de l'air peut rester 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, nettoyez immédiatement tout déversement ou toute salissure. Laissez refroidir légèrement la plaque de cuisson. Ensuite, tout en portant des gants de cuisine, retirez les éclaboussures par un grattoir pendant que la surface est encore chaude. Si les éclaboussures sucrées refroidissent, elles peuvent adhérer à la plaque de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne touchez jamais une poêle enflammée. Éteignez le feu ou les flammes par un couvercle hermétique ou un plateau métallique. Vous pouvez utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse s'il est de classe ABC ou K et que vous savez comment l'utiliser. Il est fortement recommandé de conserver un extincteur de classe ABC ou K à proximité de la cuisinière, dans un endroit facilement accessible, et de familiariser à l'avance les membres du foyer avec ses instructions d'opération.
- Seuls certains types de verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur une cuisinière sans se briser en raison du changement brusque de température.
- Afin de réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de celui-ci doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser de l'avant du plan de travail ou des appareils de cuisson adjacents.

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.

Les brûleurs et les surfaces du four peuvent être chauds même si les brûleurs ne sont pas allumés. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs du four ou les surfaces intérieures tant qu'ils ne sont pas suffisamment refroidis.

Parmi ces zones figurent les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.

D'autres surfaces, telles que les ouvertures d'aération, les surfaces proches des ouvertures d'aération, la porte du four et la vitre de la porte, peuvent également devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. Cette plaque de cuisson dispose de brûleurs de différentes tailles. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour recouvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. Les ustensiles trop petits exposent une partie de l'élément chauffant au contact direct et peuvent entraîner un risque de brûlure ou d'inflammation des vêtements. Utiliser l'ustensile adapté à la taille de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, jetez-vous immédiatement au sol et roulez-vous pour éteindre les flammes.
- Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (par exemple, crêpes Suzette, cerises jubilé, bœuf flambé au poivre).

- L'huile chaude peut causer de graves brûlures. Ne déplacez jamais des ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendez que la graisse ait refroidi avant de la jeter.
- N'utilisez les réglages à haute température que lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les éclaboussures, faites chauffer l'huile lentement à feu moyen-doux.
- En cas de panne de courant, éteignez tous les éléments de la plaque de cuisson qui étaient en cours d'utilisation. Cela empêchera la plaque de cuisson de se rallumer de manière inattendue lorsque le courant sera rétabli.

⚠ ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURES, COUPURES ET CHOCS ÉLECTRIQUES

- Ne l'utilisez pas si la plaque de cuisson est cassée. Les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson endommagée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un prestataire de services qualifié pour effectuer les réparations.
- Pour éviter de casser la vitre de la plaque de cuisson, ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson et ne rayez pas la vitre de la plaque de cuisson. N'utilisez pas la plaque de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la plaque de cuisson. Ils pourraient tomber et casser la vitre.
- Pour minimiser les risques de brûlure et optimiser l'efficacité de la cuisson, les ustensiles de cuisine doivent recouvrir entièrement la surface de cuisson.
- Jusqu'à ce que la plaque de cuisson ait complètement refroidi après utilisation, la surface peut encore être chaude et des brûlures peuvent survenir après avoir éteint l'élément de cuisson. Pour

éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.

AVERTISSEMENT

DANGERS LIÉS AU FOUR

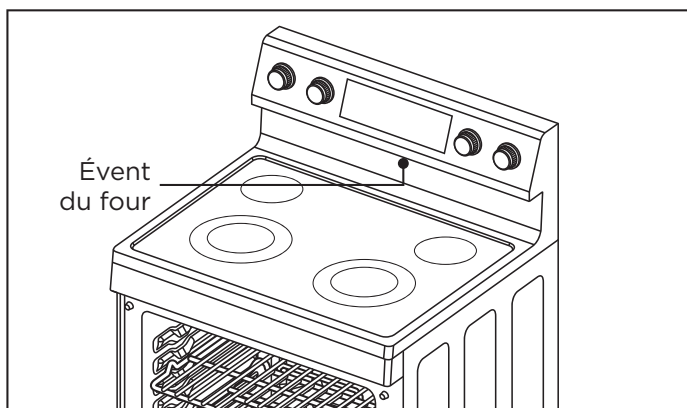
- Ne placez jamais quoi que ce soit (feuille d'aluminium, tapis anti-éclaboussures, pierre à cuire, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces objets peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner un risque d'électrocution, de fumée ou d'incendie.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. Une accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et causer des blessures.
- Ne bloquez pas les événements du four.
- Placez toujours les grilles du four aux emplacements souhaités lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer la grille alors que le four est chaud, veillez à ce que les maniques n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.**
Les surfaces du four peuvent être chaudes même si elles ne sont pas incandescentes. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après

l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils ne sont pas suffisamment refroidis.

Parmi ces zones figurent les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.

D'autres surfaces, telles que les ouvertures d'aération, les surfaces proches des ouvertures d'aération, la porte du four et la vitre de la porte, peuvent également devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- N'utilisez pas la lèchefrite sans son insert. Ne couvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée et coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant d'en retirer le contenu, de le nettoyer et de rétablir l'alimentation électrique.
- Ne bloquez pas les événements du four ni aucune autre fente ou ouverture de l'appareil.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse, étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais les appareils de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à haute température. L'ébullition provoque des fuites fumantes et graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU SUR DES BRANDS DE GRAISSE.** Étouffez le feu ou les flammes par un couvercle hermétique ou un plateau métallique. Ne touchez jamais une poêle enflammée.

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

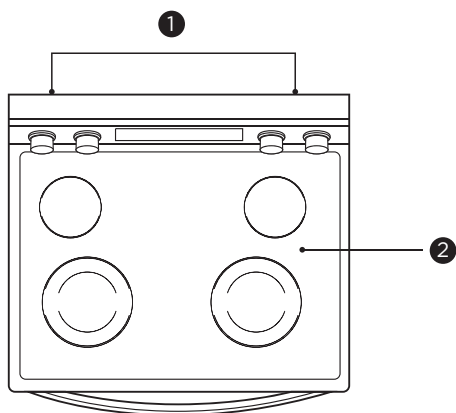
NE LAISSEZ PAS LES ALIMENTS DANS LE FOUR PLUS D'UNE HEURE AVANT OU APRÈS LA CUISSON. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE OU UNE MALADIE.

GÉNÉRALITÉ DU PRODUIT

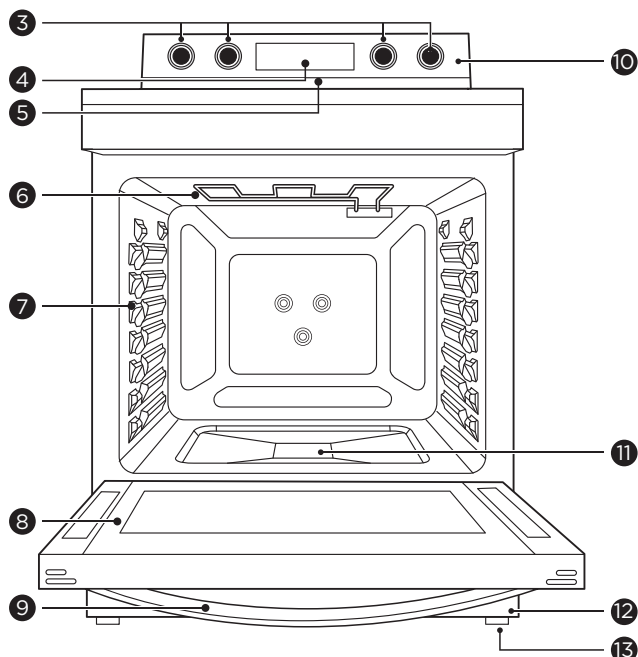
Aperçu de la cuisinière

- 1 Orifices de refroidissement
- 2 Plaque de cuisson électrique
- 3 Boutons de commande de la plaque de cuisson
- 4 Panneau de commande et écran
- 5 Évent du four
- 6 Tube chauffant supérieur
- 7 Positions des grilles
- 8 Porte
- 9 Poignée de porte
- 10 Panneau de commande
- 11 Fond du four
- 12 Tiroir de rangement
- 13 Pieds ajustables

VUE DU DESSUS

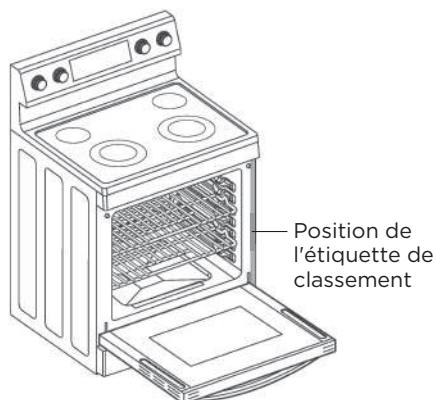


VUE DE FACE



Emplacement de l'étiquette de la plaque signalétique

L'étiquette de la plaque signalétique contient des informations relatives à la certification, à la puissance nominale et à l'identification de l'appareil. Le numéro de modèle et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique sont nécessaires pour enregistrer le produit, commander des pièces de rechange ou contacter le service clientèle. Ouvrez la porte et repérez la plaque signalétique située dans le coin inférieur droit du panneau avant du four.

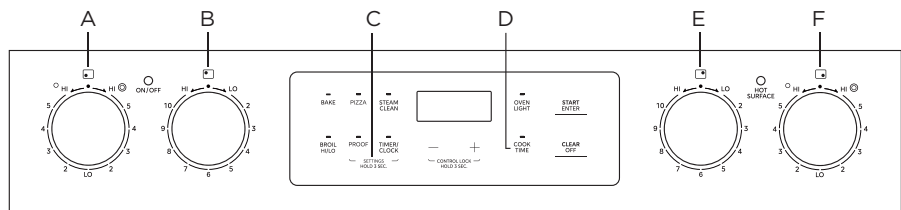


 AVERTISSEMENT	RISQUE D'ÉTOUFFEMENT
	PETITES PIÈCES. NE CONVIENT PAS AUX ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Commandes et fonctions

SCHEMA DU PANNEAU DE COMMANDE



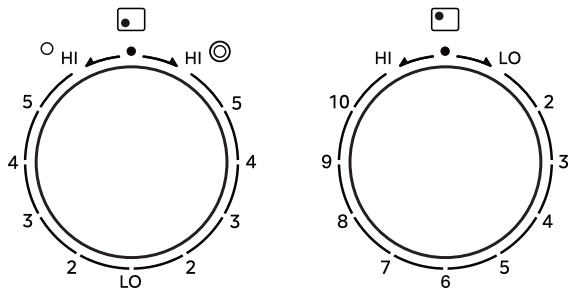
A	Zone de chauffage avant gauche	C	Réglages de cuisson au four	E	Zone de chauffage arrière droite
B	Zone de chauffage arrière gauche	D	Options de cuisson au four	F	Zone de chauffage avant droite

Contrôle des éléments de cuisson :

Pour allumer un élément de cuisson, appuyez sur le bouton de commande vers l'intérieur et tournez-le dans l'une ou l'autre direction. La petite icône au-dessus du bouton de commande indique l'emplacement de l'élément contrôlé. Réglez la température souhaitée en alignant le repère sur le bouton avec le niveau de puissance indiqué sur le panneau de commande. Pour désactiver un élément, il suffit de tourner le bouton de commande en position OFF (ARRÊT).

BOUTON DE COMMANDE

- Les boutons de commande peuvent être réglés sur n'importe quelle température comprise entre « HI » et « LO ».
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le pour l'activer.



FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE

- Ne laissez jamais les éléments chauffants de la plaque de cuisson sans surveillance. L'ébullition provoque des fuites fumantes et graisseuses qui peuvent s'enflammer. Éteignez tous les boutons de commande lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Ne placez pas d'objets susceptibles de fondre ou de brûler sur la plaque de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

🔦 REMARQUE

PRÉVENTION DES DOMMAGES

- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine bouillir à sec ou surchauffer.
- Ne faites pas cuire les aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la plaque de cuisson. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la plaque de cuisson.
- Ne cuisinez jamais directement sur la plaque de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine adaptés.

Types d'éléments de cuisson :

Toutes les cuisinières Midea sont équipées de 4 éléments de cuisson (capables d'échauffer les aliments à des températures de cuisson sûres).

Lorsque les éléments chauffants fonctionnent, ils s'allument et s'éteignent automatiquement, même au réglage le plus élevé, afin de maintenir les niveaux de puissance. REMARQUE : Les éléments plus puissants sont placés à l'avant pour une cuisson à température plus élevée ou de plus courte durée, comme l'ébullition, le saisissage et la cuisson à la poêle. Les éléments de puissance inférieure sont placés à l'arrière pour une cuisson à température plus basse ou plus longue, comme mijoter ou faire fondre du chocolat.

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

Pour minimiser les risques de brûlure et optimiser l'efficacité de la cuisson, les ustensiles de cuisine doivent recouvrir entièrement la zone délimitée de l'élément chauffant, comme indiqué ci-dessous.

Sélection correcte :

Petite poêle sur la
petite plaque de
cuisson



Grande poêle sur la
grande plaque de
cuisson



Petite poêle sur la grande
plaque de cuisson
(avec uniquement l'anneau
intérieur activé)



Sélection incorrecte :

Petite poêle sur la grande plaque de cuisson



Poêle non centrée sur la plaque de cuisson



Ustensiles de cuisine



AVERTISSEMENT

TIROIR DE RANGEMENT

LORSQUE LE FOUR EST EN MARCHE, LE TIROIR PEUT DEVENIR CHAUD. NE STOCKEZ PAS DE PLASTIQUES, DE TISSUS OU D'AUTRES OBJETS SUSCEPTIBLES DE FONDRE OU DE BRÛLER DANS LE TIROIR.



AVERTISSEMENT

ÉVENT DU FOUR

L'ÉVENT DU FOUR ÉVACUE L'AIR CHAUD ET L'HUMIDITÉ DU FOUR. IL NE DOIT PAS ÊTRE BLOQUÉ OU COUVERT. NE PLACEZ PAS DE PLASTIQUE, DE PAPIER OU D'AUTRES OBJETS SUSCEPTIBLES DE FONDRE OU DE BRÛLER À PROXIMITÉ DE LA SORTIE D'AIR DU FOUR.



AVERTISSEMENT

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER DE MANIÈRE IRRÉVERSIBLE LA SURFACE DE LA PLAQUE DE CUISSON ET FACILITER LE NETTOYAGE DES DÉVERSEMENTS, NETTOYEZ LA PLAQUE DE CUISSON APRÈS CHAQUE UTILISATION.



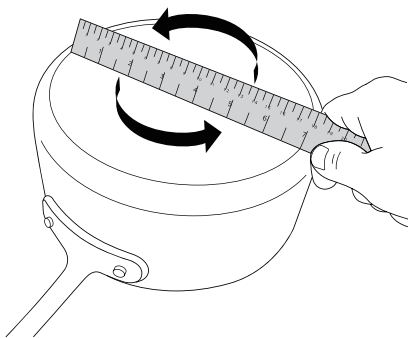
AVERTISSEMENT

USTENSILES DE CUISINE VIDES

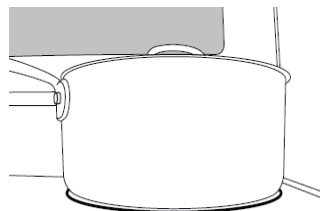
NE LAISSEZ PAS DE CASSEROLES VIDES SUR UNE SURFACE CHAUDE, UNE ZONE DE CUISSON, UN ÉLÉMENT CHAUFFANT OU UN BRÛLEUR.

Les ustensiles de cuisine idéaux doivent avoir un fond plat, des bords droits et un couvercle bien ajusté, et être fabriqués dans un matériau d'épaisseur moyenne à épaisse.

- Les finitions rugueuses peuvent rayer les surfaces de la plaque de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériau de base ou de fond dans les ustensiles de cuisine.
- Le matériau des ustensiles de cuisine influe sur la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine dotés d'un revêtement antiadhésif 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 cuisine. Lorsque vous faites pivoter la règle, aucun espace ni aucune lumière ne doivent être visibles entre celle-ci et l'ustensile de cuisine.



Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et une efficacité énergétique optimale. Les ustensiles de cuisine doivent être à peu près de la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 cm (1/2 pouce) à l'extérieur de la zone.



Utilisez le tableau suivant comme guide général pour connaître les caractéristiques des matériaux utilisés dans la fabrication des ustensiles de cuisine. Les résultats individuels peuvent varier.

USTENSILES DE CUISINE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	Chauffe rapidement et uniformément. Convient à tous les types de cuisson. Une épaisseur moyenne ou épaisse convient le mieux à la plupart des tâches culinaires.
Fonte	Chauffe lentement et uniformément. Idéal pour faire dorer et frire. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou verre céramique	Suivez les instructions du fabricant. Chauffe lentement, mais de manière inégale. Résultats optimaux à feu doux à moyen. Peut rayer la plaque de cuisson.
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte	Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	Chauffe rapidement, mais de manière inégale. Un noyau/une base en aluminium ou en cuivre sur de l'acier inoxydable assure un chauffage uniforme.

Indicateurs de la plaque de cuisson :

Toutes les cuisinières Midea sont équipées d'indicateurs distincts qui avertissent l'utilisateur que la plaque de cuisson est en cours d'utilisation et que sa surface est chaude.

Indicateur de surface activée : Certains modèles indiquent qu'un élément de la plaque de cuisson est allumé par un seul voyant sur le panneau de commande.

Indicateur de surface chaude : Certains modèles disposent d'indicateurs individuels pour chaque élément du panneau de commande. D'autres modèles peuvent également être équipés d'un seul voyant sur le panneau de commande indiquant qu'un ou plusieurs éléments sont encore chauds. Le voyant de surface chaude s'allume peu après la mise en marche d'un élément et reste allumé après la mise hors tension de celui-ci.

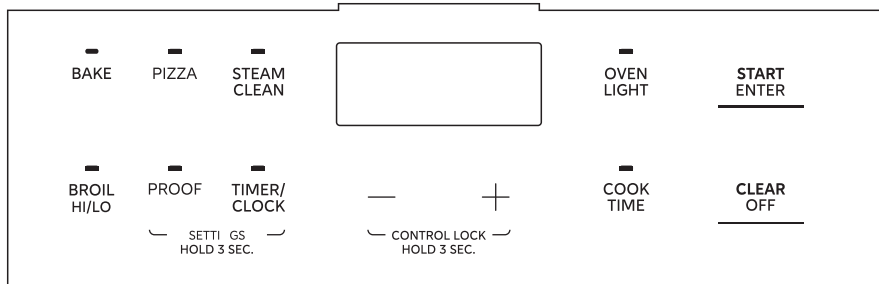


REMARQUE

Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, la surface en verre peut encore être légèrement chaude au toucher. Évitez de toucher ou de poser quoi que ce soit sur la plaque de cuisson avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Le voyant de surface chaude peut s'allumer lorsque la plaque de cuisson chauffe pendant de longs cycles de cuisson. C'est normal.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

ÉCRAN D’AFFICHAGE



1. **BAKE (CUIRE)** : Convient pour la cuisson d'aliments tels que les pizzas, les gâteaux et les biscuits, pour un brunissage uniforme.
2. **BROIL HI/LO (GRILLER HAUT/BAS)** : Convient pour faire dorer le dessus des aliments ou cuire des steaks ou des toasts. La durée de fonctionnement par défaut est de 2 heures.
3. **PIZZA (PIZZA)** : Cuire une pizza fraîche en utilisant le mode pizza. La pâte à pizza peut être faite maison ou achetée dans un magasin ou une boutique spécialisée.
4. **PROOF (FERMENTATION)** : Le mode Fermentation bénéficie des lampes du four pour créer un environnement légèrement chaud propice à la levée du pain ou de la pâte. Les températures élevées tuant la levure, le mode Fermentation ne démarre pas si le four est trop chaud après une utilisation précédente.
5. **STEAM CLEAN (NETTOYAGE À LA VAPEUR)** : Nettoyez la cavité à la vapeur.
6. **TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE)** : Pour régler la minuterie et l'heure actuelle sur l'horloge.
7. **OVEN LIGHT (LAMPE DU FOUR)** : Interrupteur de commande de la lampe du four.
8. **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** : Éteint automatiquement le four une fois le temps de cuisson défini écoulé. Disponible uniquement en mode Cuire.
9. **START ENTER (COMMENCER À ENTRER)** : Commencez la cuisson ou confirmez les paramètres.
10. **CLEAR OFF (EFFACER)** : Annulez le réglage et revenez en mode veille.
11. **SETTINGS (PARAMÈTRES)** : Appuyez sur les boutons PROOF (FERMENTATION) et TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour régler les paramètres du système, tels que le volume et les unités de température, etc.
12. **CONTROL LOCK (VERROUILLAGE DES COMMANDES)** : Appuyez simultanément sur les boutons + et - pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction Verrouillage des commandes.

Lorsque le signal sonore de fin de cuisson retentit, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour annuler le signal sonore et revenir au mode veille.

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois ou en cas de coupure de courant, « 12:00 » clignote sur l'écran du panneau de commande jusqu'à ce que l'heure soit réglée. Lorsque le four est éteint, l'écran du panneau de commande affiche l'heure.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS :

1. Assurez-vous que tous les emballages, notices, étiquettes amovibles et films plastiques de protection ont été retirés. Vérifiez soigneusement l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir, ainsi que les bords de la porte et les garnitures.
2. Une fois refroidi, essuyez toutes les surfaces, y compris l'intérieur du four et du tiroir, avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui aurait pu se déposer pendant le transport et le stockage.
3. Veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver dans un endroit approprié avant utilisation.
4. Veuillez vérifier que le four fonctionne correctement et que tous les accessoires fournis (énumérés dans le manuel) sont présents. Si le four ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler le service clientèle de Midea au 1-866-646-4332 ou vous rendre immédiatement sur midea.com/us/support.
5. Allumez le four en mode CUIRE à la température la plus élevée disponible. Laissez le four fonctionner pendant 1 heure afin d'éliminer toute poussière ou impureté. Il y aura une odeur caractéristique. C'est normal. Veillez à ce que votre cuisine soit bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

RÉGLER L'HORLOGE

Avant de régler l'horloge, assurez-vous que le four et la minuterie sont éteints.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE). Les chiffres des heures commenceront à clignoter sur l'écran.
2. Appuyez sur + et - pour régler l'heure.
3. Appuyez sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) ou START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer. Les chiffres des minutes commenceront à clignoter.
4. Appuyez sur + et - pour régler les minutes.
5. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer vos réglages et régler l'horloge.



REMARQUE

L'horloge affiche l'heure au format 12 heures.

La plage de réglage de l'heure est : 12 ->1 ->12 ->1 ->11 (non cyclique), indiquant une transition de 12 h à 1 h, puis à 12 h, 13 h et enfin 23 h. Cela correspond au format 24 heures sous la forme 00 ->1 ->12 ->13 ->23. En d'autres termes, s'il n'est pas clair si l'heure réglée est AM ou PM, commencez par diminuer progressivement l'heure jusqu'à atteindre 12, qui correspond à 12 AM. Augmentez ensuite progressivement l'heure pour déterminer s'il s'agit du matin ou de l'après-midi.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Permet à l'utilisateur de désactiver les boutons de la commande afin d'éviter toute utilisation accidentelle du four par des animaux domestiques ou des enfants, ou pendant le nettoyage des commandes. Pour des raisons de sécurité, le bouton « CLEAR OFF (EFFACER) » n'est jamais désactivé.

Directions :

1. Appuyez simultanément sur les boutons + et - pendant 3 secondes pour activer la fonction Verrouillage des commandes.
2. Lorsque le Verrouillage des commandes est activé, appuyez sur les boutons + et - pendant 3 secondes pour désactiver la fonction Verrouillage des commandes.



REMARQUE

1. La fonction Verrouillage des commandes peut être activée pendant qu'une fonction de cuisson est en cours.

EFFACER

Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour désactiver toutes les fonctions, à l'exception de la fonction Verrouillage des commandes.

DÉMARRAGE

Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour lancer une fonction du four. Si vous n'appuyez pas sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) dans les 25 secondes suivant la sélection d'une fonction, un bip retentit, la sélection de la fonction est annulée et l'appareil revient en mode veille, affichant l'horloge.

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à 12 heures et effectue un compte à rebours à partir de l'heure sélectionnée. La minuterie ne démarre ni n'arrête le four. Appuyez une fois sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) pour désactiver et annuler la minuterie.

RÉGLER LA MINUTERIE

1. Appuyez sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) pour régler la minuterie. Le voyant de minuterie «  » s'allume.
2. L'affichage commencera à clignoter. Appuyez sur + et - pour régler l'heure ou les minutes souhaitées.
3. Appuyez sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) pour démarrer la minuterie.
4. Lorsque le temps réglé est écoulé, les signaux sonores de fin de cycle retentissent.
5. Appuyez sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) pour arrêter le minuteur et les signaux sonores de fin de cycle.



REMARQUE

1. La MINUTERIE ne peut servir que de minuteur de cuisine. Il ne contrôle pas et ne met pas fin aux fonctions de cuisson.
2. La Minuterie ne peut pas être réglée pendant la fonction de nettoyage à la vapeur.
3. Pour vérifier la Minuterie pendant la cuisson, appuyez une fois sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE).
4. Pour afficher l'horloge pendant que le four cuit, appuyez deux fois sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE).
5. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour mettre fin à un cycle de cuisson. Pour arrêter les tonalités de fin de cycle lorsque la minuterie arrive à son terme sans annuler votre cycle de cuisson, appuyez sur n'importe quel autre bouton.

FORMAT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

1. La température par défaut du four est mesurée en degrés Fahrenheit.
2. Toutefois, si vous souhaitez passer à l'échelle Celsius (C), veuillez suivre les instructions ci-dessous.

CHANGER LA MESURE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR EN DEGRÉS CELSIUS :

1. Appuyez sur les boutons PROOF (FERMENTATION) et TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour accéder au mode de réglage. Utilisez les touches + et - pour sélectionner « DEG », puis appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour accéder au mode de réglage de la température. Appuyez sur + pour passer le réglage de mesure de la température en °C.
2. La lettre « C » apparaîtra à l'écran pendant quelques secondes.
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et enregistrer vos paramètres.
4. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER). L'écran affichera l'heure, indiquant que la mesure de la température du four a été modifiée.
5. Lorsque vous utilisez la fonction Cuire, le four affiche désormais la température en degrés Celsius, avec un C à côté de la température.

REMETTRE L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN DEGRÉS FAHRENHEIT :

1. Appuyez sur les boutons PROOF (FERMENTATION) et TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour accéder au mode de réglage. Utilisez les touches + et - pour sélectionner « dEG », puis appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour accéder au mode de réglage de la température. Appuyez sur + pour passer le réglage de mesure de la température en F.
2. La lettre « F » apparaîtra à l'écran pendant quelques secondes.
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et enregistrer vos paramètres.
4. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER). L'écran affichera l'heure, indiquant que la mesure de la température du four a été modifiée.
5. Lorsque vous utilisez la fonction Cuire, le four affiche désormais la température en degrés Fahrenheit, avec un F à côté de la température.

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage est généralement souhaitable, bien qu'il ne soit pas absolument nécessaire dans toutes les circonstances. Certains aliments sont plus résistants et peuvent donner des résultats acceptables sans préchauffage.

Ces aliments comprennent les gros morceaux 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 à base de pommes de terre surgelés et les plats cuisinés 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'auront probablement pas de résultats acceptables sans un préchauffage adéquat.

1. Les modes de cuisson qui nécessitent un préchauffage passent automatiquement en mode préchauffage après avoir appuyé sur START (DÉMARRAGE). Pendant le processus de préchauffage, l'écran affiche « PrE ». Trois bips retentissent lorsque le préchauffage est terminé.
2. Le four mettra environ 10 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C). Des températures plus élevées nécessiteront un temps de préchauffage plus long.
3. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin du préchauffage.



REMARQUE

Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER), puis répétez les étapes de réglage pour sélectionner une nouvelle température.

CUIRE

Conçu pour les recettes de pâtisserie générales, CUIRE applique la chaleur par le haut et par le bas pour obtenir des résultats exceptionnels.

1. Appuyez sur BAKE (CUIRE). L'écran affichera « 350 », qui est la température par défaut.

2. Appuyez sur + et - pour régler la température.
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et commencer la cuisson.
4. Pour arrêter la cuisson ou annuler les réglages sélectionnés, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER).

REMARQUE

1. La température du four peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).
2. Pour modifier le réglage de la température lorsqu'un cycle de CUIRE est en cours, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour effacer les réglages de température actuels, puis appuyez sur BAKE (CUIRE) et utilisez les touches + et - pour sélectionner la nouvelle température.

GRILLER

Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le gril pendant 5 à 10 minutes. L'élément chauffant du gril est très puissant. Suivez les instructions de la recette et surveillez attentivement les aliments afin de réduire le risque de les brûler. Lorsque vous faites griller de la viande, il est recommandé d'utiliser une lèchefrite afin que la graisse et le jus s'écoulent de la viande. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium, car cela empêcherait la graisse de s'écouler correctement.

Réglage élevé :

1. En mode veille, appuyez sur BROIL HI/LO (GRILLER HAUT/BAS).
2. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et démarrer le cycle de cuisson. L'écran affichera « HI », indiquant que le four est réglé sur la température maximale.
3. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) lorsque vous avez terminé pour arrêter la cuisson et revenir au mode veille.

Réglage bas :

1. En mode veille, appuyez deux fois sur BROIL HI/LO (GRILLER HAUT/BAS).
2. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et démarrer le cycle de cuisson. L'écran affichera « Lo », indiquant que le four est réglé sur la température la plus basse.
3. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) lorsque vous avez terminé pour arrêter la cuisson et revenir au mode veille.

REMARQUE

Si vous souhaitez utiliser la fonction Minuterie, réglez la fonction Griller avant d'appuyer sur TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) pour régler la minuterie.

TEMPS DE CUISSON

Conçu pour permettre à l'utilisateur de mettre fin à un cycle de cuisson après un temps spécifié. Fonctionne uniquement avec les fonctions CUIRE et PIZZA. Une fois le temps de cuisson réglé, il ne peut plus être modifié. Annulez le cycle de cuisson et réglez un nouveau temps de cuisson pour modifier la durée. La durée ne peut pas être réglée sur plus de 12 heures.

1. Lancez un cycle Cuire comme décrit dans la section CUIRE.
2. Appuyez sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).

3. Appuyez sur + et - pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale de cuisson est de 12 heures.
4. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et commencer la cuisson.
5. À la fin du cycle de cuisson défini, le four s'éteindra automatiquement, l'horloge s'affichera et les signaux sonores de fin de cycle retentiront.
6. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour annuler tous les réglages et quitter le cycle de cuisson.

Lampe du four

Contrôle les lampes du four.

1. Appuyez sur OVEN LIGHT (LAMPE DU FOUR) pour allumer ou éteindre la lampe du four.



REMARQUE

En cas de coupure de courant :

En cas de panne de courant, le four est hors service et il ne faut en aucun cas tenter de le faire fonctionner.

PIZZA

Cuire une pizza fraîche en utilisant le mode pizza. La pâte à pizza peut être faite maison ou achetée dans un magasin ou une boutique spécialisée.

1. Placez la grille du four en position centrale, puis appuyez sur PIZZA.
2. La température par défaut pour le mode Pizza est de 400 °F. Utilisez les touches + et - pour régler la température souhaitée du four.
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER).
4. Laissez le four préchauffer avant d'y mettre les aliments.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour quitter le mode Pizza.

FERMENTATION

Le mode Fermentation utilise les lampes du four pour créer un environnement légèrement chaud propice à la levée du pain ou de la pâte. Comme les températures élevées tuent la levure, le mode Fermentation ne démarrera pas si le four est trop chaud après une utilisation précédente.

1. Appuyez sur PROOF (FERMENTATION).
2. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER). Il n'est pas nécessaire de préchauffer. Placez immédiatement les aliments au four.
3. Une fois la vérification terminée, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour quitter le mode Fermentation.

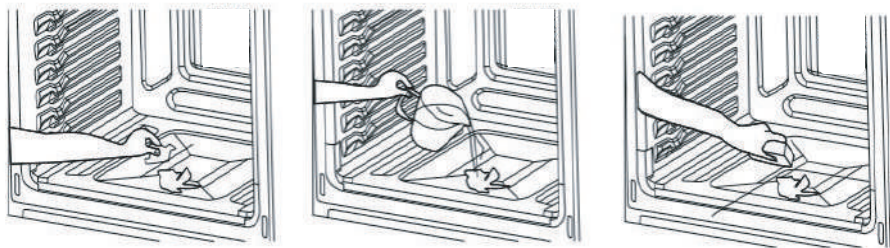
NETTOYAGE À LA VAPEUR

⚠ ATTENTION **RISQUE DE BRÛLURE**

- Faites attention pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes. Les surfaces du four, en particulier le fond, peuvent être chaudes.
 - Les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur avec une éponge ou un chiffon humide. Si de la vapeur se dégage lorsque vous essuyez le four, laissez-le refroidir légèrement avant de le nettoyer.
1. Commencez avec le four à température ambiante.
 2. Retirez tous les éléments du four, y compris les grilles.
 3. Essuyez les éclaboussures importantes ou les débris excédentaires avant de commencer le nettoyage à la vapeur.
Grattez et retirez les résidus brûlés par un ustensile en plastique rigide (spatule en plastique dur, grattoir en plastique, vieille carte de crédit, etc.)
 4. Pour mieux ramollir les taches tenaces, vaporisez les surfaces intérieures par un vaporisateur d'eau ou essuyez-les avec une éponge humide avant de commencer.
 5. Versez 1 tasse (8 oz.) d'eau au centre du fond du four et fermez la porte.
 6. Appuyez sur STEAM CLEAN (NETTOYAGE À LA VAPEUR).
 7. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER).
 8. La porte ne se verrouille pas pendant le nettoyage à la vapeur. N'ouvrez pas la porte avant que le cycle de nettoyage à la vapeur soit complètement terminé.
 9. Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur terminé, essuyez l'eau restante au fond du four et nettoyez les surfaces à l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon doux, sec et non abrasif.
 10. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour quitter à tout moment.

● REMARQUE

Si la température du four est supérieure à 100 °F, la fonction Nettoyage à la vapeur ne démarre pas et l'écran affiche « Hot (Chaud) ». Laissez refroidir le four.



Réglages de contrôle

Les fours Midea disposent d'une variété de réglages qui vous permettent de personnaliser l'appareil selon vos préférences personnelles. La possibilité de régler les paramètres n'est disponible que lorsqu'aucune autre opération du four n'est en cours. Les paramètres réglables comprennent :

PARAMÈTRES (Changer °F en °C)

Reportez-vous à la section « Format de température du four » dans ce manuel.

PARAMÈTRES (Volume)

1. En mode veille, appuyez simultanément sur les boutons PROOF (FERMENTATION) et TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) pendant 3 secondes pour sélectionner un paramètre réglable.
2. Appuyez sur + et - pour sélectionner « UoL ».
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer
4. Appuyez sur + et - pour régler le volume.
5. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer vos réglages.
6. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour revenir au mode veille.

PARAMÈTRES (mode Sabbat)

Conçu pour être utilisé pendant le sabbat juif et les jours fériés, conformément aux normes définies par Star-K.org

En mode Sabbat, le fonctionnement du four peut être contrôlé en suivant ces instructions. Cependant, les signaux sonores ne retentiront pas, l'horloge sera désactivée, les lampes du four seront désactivées (il n'est pas nécessaire de retirer les lampes du four) et les changements d'affichage pourront être retardés de 15 à 30 secondes.

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

Entrée en mode sabbat :

1. En mode veille, appuyez sur les boutons PROOF (FERMENTATION) et TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.
2. Appuyez deux fois sur « + ». « SAbt » s'affichera.
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer.
4. Appuyez sur + pour activer le mode Sabbat.
5. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer.
6. Un seul crochet «] » apparaîtra à l'écran, indiquant que le mode Sabbat est activé.

Cuisson en continu :

1. Appuyez sur BAKE (CUIRE) autant de fois que nécessaire pour sélectionner la température en fonction du tableau des fonctions du tampon.
2. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer. Un délai aléatoire compris entre 15 et 30 secondes s'écoulera, puis un deuxième crochet «] [» apparaîtra à l'écran, indiquant que le four a commencé la cuisson.
3. Pour réinitialiser la température, appuyez sur BAKE (CUIRE) pour régler une nouvelle température, puis appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer.
4. Suivez les étapes N°1 et N°2 pour entrer une nouvelle température.
5. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour annuler toute opération de cuisson en cours. Après un délai aléatoire compris entre 15 et 30 secondes, l'affichage reviendra à un seul crochet «] ».

Cuisson programmée :

1. Appuyez sur BAKE (CUIRE) autant de fois que nécessaire pour régler la température conformément au tableau des fonctions du tampon.
2. Appuyez sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) autant de fois que nécessaire pour sélectionner la durée de fonctionnement conformément au tableau des fonctions du pavé.
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer. Un délai aléatoire compris entre 15 et 30 secondes s'écoulera, puis un deuxième crochet «] [» apparaîtra à l'écran, indiquant que le four a commencé la cuisson.
4. Pour réinitialiser la température, appuyez sur BAKE (CUIRE) pour régler une nouvelle température, puis appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer.
5. Suivez les étapes N°1 à N°3 pour entrer une nouvelle température et un nouveau temps de cuisson.
6. Une fois que le bouton COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) sélectionné est terminé, un seul crochet «] » s'affiche.
7. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour annuler toute opération de cuisson en cours. Après un délai aléatoire compris entre 15 et 30 secondes, l'affichage reviendra à un seul crochet «] ».

Quitter le mode Sabbath :

1. Si le four est en marche, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour annuler toute opération de cuisson. Un délai aléatoire compris entre 15 et 30 secondes s'écoulera, puis un seul crochet «] » s'affichera.
2. Appuyez sur les boutons PROOF (FERMENTATION) et TIMER/CLOCK (MINUTERIE/HORLOGE) et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.
3. Appuyez deux fois sur + pour sélectionner « SAbt ».
4. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer.
5. Appuyez sur - pour sélectionner « OFF ».
6. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer.
7. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour quitter les paramètres. L'horloge s'affichera.

REMARQUE

1. En cas de coupure de courant en mode Sabbath, l'appareil repasse en mode Sabbath lorsque le courant est rétabli, mais ne reprend pas les opérations de cuisson qui étaient en cours.

Fonctions du mode Sabbath

Action	Fonctionnement en mode sabbat
Appuyez une fois sur BAKE (CUIRE).	Cuire à 200 °F
Appuyez deux fois sur BAKE (CUIRE).	Cuire à 250 °F
Appuyez trois fois sur BAKE (CUIRE).	Cuire à 300 °F
Appuyez quatre fois sur BAKE (CUIRE).	Cuire à 350 °F
Appuyez cinq fois sur BAKE (CUIRE)	Cuire à 400 °F
Appuyez une fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).	Temps de cuisson : 1 heure et demie
Appuyez deux fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).	Temps de cuisson : 2 heures
Appuyez trois fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).	Temps de cuisson : 3 heures
Appuyez quatre fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).	Temps de cuisson : 4 heures
Appuyez cinq fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)	Temps de cuisson : 5 heures
Appuyez six fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).	Temps de cuisson : 7 heures
Appuyez sept fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).	Temps de cuisson : 9 heures
Appuyez huit fois sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).	Temps de cuisson : 12 heures
START ENTER (COMMENCER À ENTRER)	COMMENCER À ENTRER
CLEAR OFF (EFFACER)	EFFACER

RETRAIT/INSERTION DES GRILLES :

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

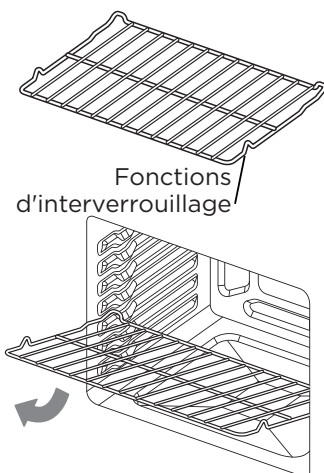
- Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, veillez à ce que les maniques ou les gants de cuisine n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes du four.

Grilles de four :

GRILLE PLATE : Les grilles plates sont polyvalentes, discrètes et coulissent dans et hors du four sur des glissières. Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément. Si les grilles ne couissent pas facilement, appliquez une fine couche d'huile végétale avec un coin de papier essuie-tout afin de réduire la friction. Essayez tout excès avant utilisation.

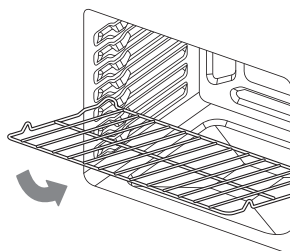
POUR RETIRER UNE GRILLE : Les grilles sont conçues pour s'arrêter avant de sortir complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de renversement des aliments.

1. Retirez tous les aliments et ustensiles de la grille.
2. Saisissez fermement des deux côtés.
3. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt.
4. Soulevez l'avant de la grille et continuez à tirer vers l'extérieur.



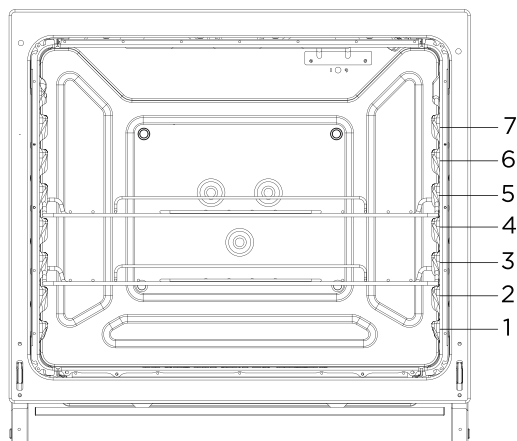
POUR INSÉRER UNE GRILLE : La grille ne peut être installée que dans un seul sens.

1. Orientez la grille de manière à ce que la poignée soit vers l'avant et que les dispositifs d'interverrouillage soient sur le dessus.
2. Inclinez la grille de manière à ce que l'avant soit plusieurs centimètres plus haut que l'arrière.
3. Glissez les dispositifs d'interverrouillage sous la position d'arrêt des guides de la grille du four.
4. Tournez la grille vers le bas tout en la poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que l'insertion soit terminée.



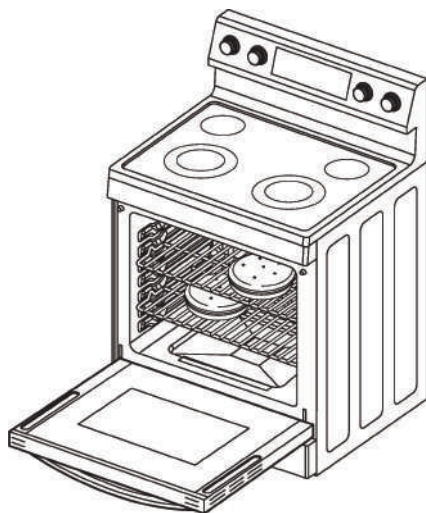
Positions des grilles :

Pour obtenir les meilleurs résultats, réglez la grille de manière à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, la position idéale de la grille sera le niveau N°3 ou N°4.



FONCTION DE FOUR	GRILLE IDÉALE
Gros rôti/Dinde	Utiliser la grille N°2 ou N°3
Viande/Volaille	Utiliser la grille N°3
Gâteau/Biscuits	Utiliser la grille N°4
Cuisson par lots	Utilisez les grilles N°3 et N°5

Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux à étages sur deux grilles dans la partie centrale du four, utilisez les grilles 3 et 5. Pour une cuisson uniforme, placez le moule à gâteau sur la grille inférieure de manière à ce qu'il ne soit pas directement sous le moule à gâteau placé sur la grille supérieure. Placez le moule à gâteau sur les grilles comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



REMARQUES

1. Veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous touchez les grilles du four, retirez des aliments ou placez des aliments dans le four.
2. Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour arrêter la cuisson, puis répétez les étapes de réglage de la fonction pour redémarrer avec la nouvelle température sélectionnée.

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

NE LAISSEZ PAS LES ALIMENTS DANS LE FOUR PENDANT PLUS D'UNE HEURE AVANT OU APRÈS LA CUISSON. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE OU UNE MALADIE.

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

- Ne placez jamais quoi que ce soit (feuille d'aluminium, tapis anti-éclaboussures, pierre à cuire, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces objets peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner un risque d'électrocution, de fumée ou d'incendie.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le circuit au niveau du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant d'en retirer le contenu, de le nettoyer et de rétablir l'alimentation électrique.

**ATTENTION****RISQUE DE BRÛLURE**

- Utilisez uniquement des maniques ou des gants de cuisine secs lorsque vous utilisez le four.
- Le four est ventilé à l'arrière de la plaque de cuisson et sous le panneau de commande. Lorsque le four est en marche, cette zone peut devenir très chaude. Ne bloquez pas et ne couvrez pas l'évent du four.

**REMARQUE****POUR UNE EXPÉRIENCE OPTIMALE**

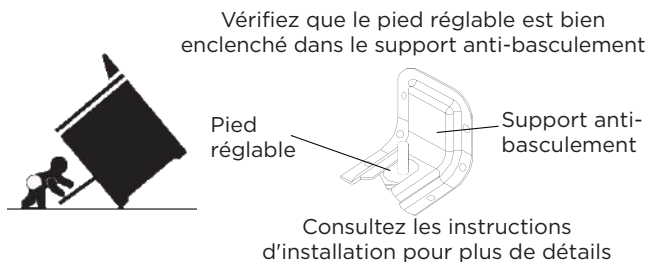
- Un préchauffage adéquat est important pour obtenir de bons résultats. Sauf indication contraire dans la recette, ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les aliments dans le four immédiatement après le signal sonore de préchauffage.
- De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître au niveau de la ventilation du four. C'est normal.
- Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
- Si le four reste en marche pendant une période prolongée, il s'éteindra automatiquement. Les modes Cuire et Griller s'éteignent après 2 heures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Installez le support anti-basculement conformément aux instructions d'installation.
- Réinstallez le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



PLAQUE DE CUISSON EN VERRE

AVERTISSEMENT

RISQUES DE LACÉRATION, DE CHOC, DE BRÛLURE ET D'INHALATION

- La plaque de cuisson en verre est résistante, mais peut se briser lorsqu'elle est chauffée si elle est rayée ou endommagée lors du nettoyage. Nettoyez uniquement comme décrit ci-dessous afin d'éviter tout bris de verre.
- Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude. Portez des gants de cuisine si vous nettoyez avec un rasoir alors que la plaque de cuisson est chaude (voir les instructions spéciales ci-dessous pour les éclaboussures de sucre et le plastique fondu).
- Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer tout produit chimique nettoyant.

Pour obtenir les meilleurs résultats et prolonger la durée de vie de la plaque de cuisson, il est recommandé de la nettoyer après chaque utilisation.

Salissures légères :

- Nettoyez avec un nettoyant universel pour cuisine, puis avec un nettoyant pour vitres afin d'éliminer les traces.

Salissures modérées :

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

Résidus fortement brûlés :

- Nettoyez par un nettoyant pour plaques de cuisson en verre disponible dans le commerce. Suivez les instructions figurant sur l'emballage du produit.
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir conçu pour nettoyer les surfaces en verre. Assurez-vous que le rasoir est propre et neuf afin de minimiser le risque de rayer la plaque de cuisson.
- Tenez le rasoir à un angle d'environ 45°, appliquez une pression ferme et passez le rasoir en douceur sur les résidus.
- Une fois les résidus tenaces éliminés, nettoyez à nouveau par un produit nettoyant pour plaques de cuisson en verre.

Déversements sucrés/plastique - Les déversements sucrés et les plastiques fondus peuvent endommager la plaque de cuisson et ne sont pas couverts par la garantie.

- Éteignez tous les éléments chauffants de la plaque de cuisson et retirez tous les ustensiles de cuisine de la plaque de cuisson.
- Comme décrit ci-dessus, utilisez une lame de rasoir neuve et propre pour gratter les résidus. Portez des gants de cuisine pour vous protéger et nettoyez rapidement les éclaboussures de sucre ou le plastique fondu sur la vitre de la plaque de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.
- Essuyez rapidement les résidus sur l'élément chauffant de la plaque de cuisson par un essuie-tout sec.
- Attendez que la vitre de la plaque de cuisson ait complètement refroidi avant de procéder à un nettoyage plus approfondi, comme décrit ci-dessus.

Panneau de commande :

ATTENTION

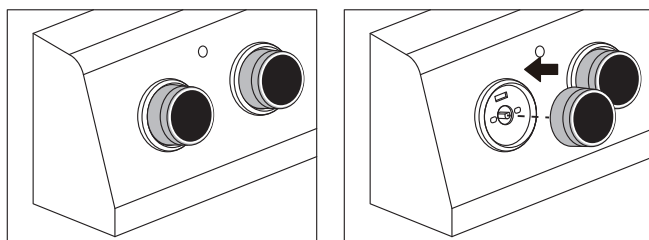
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- N'utilisez pas de quantités excessives d'eau ou de détergents pour nettoyer les boutons de commande. Si de l'humidité pénètre dans les ouvertures situées derrière les boutons, il existe un risque d'électrocution.
- Évitez de vaporiser des produits nettoyants pour cuisine directement dans les ouvertures situées derrière les boutons de commande.

REMARQUE

POUR ÉVITER LES DOMMAGES ESTHÉTIQUES

N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyeurs pour four, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement du panneau de commande. Pour obtenir les 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. Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF (ARRÊT) » avant de les retirer. Tirez fermement le bouton vers l'extérieur pour le retirer de la tige. Nettoyez l'ensemble du panneau avec un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau et du savon doux. Le nettoyant pour vitres peut être utilisé sur les commandes du four pour éliminer les traces. Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé pour éliminer les traces. Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Attendez que les boutons soient secs avant de les replacer sur les tiges. Veillez à aligner le profil du bouton avec la forme de la tige afin d'assurer un ajustement parfait et d'éviter d'endommager le bouton ou les commandes.



Intérieur du four :

ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

- Faites attention pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes. Les surfaces du four, en particulier le fond, peuvent être chaudes.
- Les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur avec une éponge ou un chiffon humide. Si de la vapeur se dégage lorsque vous essuyez le four, laissez-le refroidir légèrement avant de le nettoyer.

Vérifiez le four après chaque utilisation afin de déterminer s'il y a des éclaboussures ou des déversements qui nécessitent un nettoyage. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau et du savon doux pour éliminer les éclaboussures légères.

Lampes du four :

⚠ ATTENTION

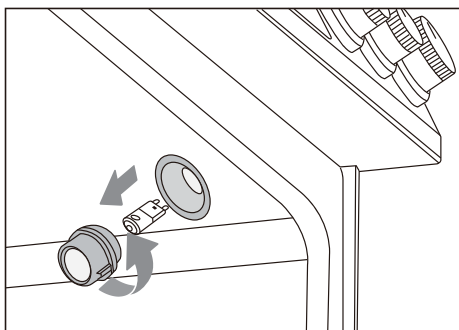
RISQUES DE CHOC, DE BRÛLURE ET DE LACÉRATION

- Débranchez le four et attendez qu'il refroidisse avant de tenter de remplacer les ampoules.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution afin de réduire le risque de casse. Si le couvercle de la lampe est difficile à retirer, ne forcez pas. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- Ne faites pas fonctionner le four sans le couvercle en verre en place.

La lampe du four est une ampoule standard de 40 W (halogène G9) pour appareils électroménagers. Avant de remplacer, assurez-vous que le four et la plaque de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont éteints.

COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

1. Déconnectez l'alimentation électrique.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens anti-horaire pour le retirer.
3. Retirez l'ampoule en la tirant directement hors de la douille.
4. Enfoncez la nouvelle ampoule, puis vissez le cache en verre dans le sens horaire.
5. Rétablissez l'alimentation électrique.



PROCÉDÉ DE NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

- Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant doux recommandé pour l'acier inoxydable sur les surfaces en acier inoxydable.
- Essuyez le nettoyant avec un chiffon doux dans le sens du grain pour éviter tout dommage.
- Enlevez tout excès avec un chiffon propre, sec et non pelucheux.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Nettoyez avec un savon doux et de l'eau chaude.
- Nettoyez avec un chiffon doux et sec.

DÉPANNAGE

Veuillez lire les conseils de dépannage ci-dessous avant d'appeler le service après-vente. Midea s'engage à vous fournir un appareil électroménager de qualité qui fonctionne comme prévu. Si vous constatez un dysfonctionnement, consultez le tableau ci-dessous pour obtenir des conseils et des astuces utiles qui pourraient vous éviter de perdre du temps et de l'argent en appelant le service après-vente.

Plaque de cuisson

Problème	Raison possible
Incapable de maintenir une ébullition constante ou ne cuit pas assez rapidement.	• Ustensiles de cuisine inadaptés. Utilisez uniquement des casseroles à fond plat dont le diamètre correspond à celui de la plaque de cuisson sélectionnée. • Les grandes casseroles et poêles peuvent perdre beaucoup de chaleur par le haut. Couvrez la poêle avec un couvercle pour mieux conserver la chaleur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas.	• Si l'écran du panneau de commande n'est pas allumé, l'appareil n'est peut-être pas alimenté en électricité. Vérifiez que le disjoncteur ou le fusible ne s'est pas déclenché et que le cordon d'alimentation est correctement branché.
L'élément chauffant de la plaque de cuisson ne brille pas de manière constante.	• C'est normal. L'élément chauffant de la plaque de cuisson s'allume et s'éteint de manière cyclique afin de maintenir le niveau de puissance sélectionné par le bouton. C'est normal, même avec le réglage le plus élevé.
L'élément chauffant de la plaque de cuisson ne s'allume pas lorsque le niveau de puissance est réduit.	• C'est normal. L'élément chauffant de la plaque de cuisson recommencera à fonctionner une fois qu'il aura légèrement refroidi.
La vitre de la plaque de cuisson est rayée.	• Méthode de nettoyage incorrecte utilisée. Les rayures ne peuvent pas être éliminées, mais vous pouvez éviter d'en ajouter d'autres en suivant les instructions de nettoyage fournies dans ce manuel. • Des ustensiles de cuisine à fond rugueux ont été utilisés ou des ustensiles de cuisine ont été déplacés sur la plaque de cuisson. Les rayures ne peuvent pas être éliminées, mais il est possible d'éviter d'en créer d'autres en veillant à ce que les ustensiles de cuisine aient un fond plat, soient lisses et propres, et ne glissent pas sur la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Problème	Raison possible
La plaque de cuisson est décolorée.	La plaque de cuisson n'est pas nettoyée correctement. Consultez la section de ce manuel consacrée à l'entretien et au nettoyage de la plaque de cuisson.
La plaque de cuisson est cabossée.	Un liquide sucré s'est renversé sur du verre chaud. Cela ne peut pas être réparé. Il faut faire appel au service après-vente pour remplacer la vitre de la plaque de cuisson.

Four

Problème	Raison possible
Odeur forte de « brûlé » ou d'« huile » lors de l'utilisation d'un four neuf.	Ceci est normal avec une nouvelle cuisinière et disparaîtra après quelques utilisations. Néanmoins, par mesure de précaution, vérifiez que tous les emballages ont bien été retirés de l'appareil. Vérifiez autour des côtés de la porte et à l'intérieur du tiroir.
Le panneau de commande est sombre et ne répond pas	Si l'écran du panneau de commande affiche uniquement «] » ou « [», cela signifie que le panneau de commande est en mode Sabbath. Reportez-vous à cette section pour savoir comment quitter le mode Sabbath.
Le panneau de commande est allumé mais ne répond pas	Vérifiez que la fonction Verrouillage des commandes n'a pas été activée.
La cuisson n'est pas uniforme : le dessus cuit plus vite/plus lentement que le dessous.	- Assurez-vous d'utiliser les réglages recommandés pour la grille. Voir « Positions des grilles » au début de la section « Fonctionnement du four ». - La recette peut donner de meilleurs résultats à une autre position de la grille. En déplaçant les aliments d'une position de grille vers le bas, le dessous deviendra plus foncé et le dessus plus clair. En déplaçant les aliments d'une position de grille vers le haut, le dessous deviendra plus clair et le dessus plus foncé.
La lampe du four ne fonctionne pas	La lampe du four est peut-être grillée. Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour remplacer l'ampoule du four.

Four

Problème	Raison possible
De la fumée ou de la vapeur s'échappe des ouvertures à l'arrière de la plaque de cuisson.	• Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent du four situé à l'arrière de la plaque de cuisson. Si les émanations ne dégagent aucune odeur (ou sentent comme des aliments cuits au four), ne vous inquiétez pas. • Si l'évacuation dégage une odeur de brûlé, vérifiez que les aliments ne brûlent pas et qu'il n'y a pas de débordement ou d'éclaboussures dans le four qui pourraient produire de la fumée. • Si l'évacuation dégage une odeur de brûlé (plastique, bois, etc.), éteignez le four et assurez-vous que la fumée cesse. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
« E » et un chiffre apparaissent à l'écran	• Il s'agit d'un code d'erreur. Appuyez sur « CLEAR OFF (EFFACER) » pour effacer l'affichage et arrêter le bip sonore. Si nécessaire, réinitialisez l'alimentation électrique du four en coupant puis en rétablissant le disjoncteur. Si le code d'erreur persiste ou se répète, notez-le et contactez un prestataire de services qualifié pour effectuer les réparations.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved