

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.

User Manual

MCR30B11AWWC
MCR30B11ASSC
MCR30B11ABBC

30" FREESTANDING ELECTRIC RANGE

Simply ideal

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER ---- 01

SAFETY INSTRUCTIONS ---- 02

SPECIFICATIONS ---- 10

PRODUCT OVERVIEW ---- 11

OPERATING INSTRUCTIONS ---- 26

CLEANING AND MAINTENANCE ---- 42

TROUBLESHOOTING ---- 47

WARNING:
A child or adult can tip the range and be killed.
Verify the anti-tip device has been properly installed to the wall or floor.
Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged 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.

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** This symbol indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	**Observe instructions** This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

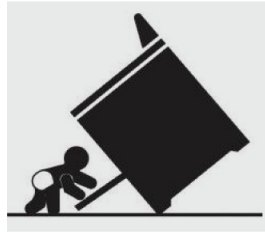
IMPORTANT INSTRUCTIONS

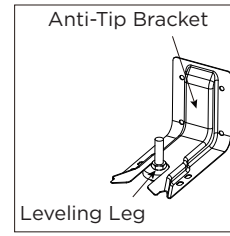
⚠ WARNING

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

TIP OVER HAZARD

- A child or adult can tip the range and be killed. Verify that the anti-tip device has been properly installed and engaged per installation instructions.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
  Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.
- To confirm 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 range forward
  - Confirm anti-tip bracket is securely attached to floor or wall in correct position according to installation instructions.
  - Fully slide the range back against the wall so that leveling leg engages with anti-tip bracket.
- If range is removed from service, secure door closed or remove door to minimize tip-over risk. (See the Cleaning and Maintenance section in this manual for instructions on how to remove door.)





INSTALLATION AND MAINTENANCE

- This appliance is intended for normal residential use. It is not approved for commercial use, outdoor installation, or any other application not specifically allowed by this manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.
- DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.
- DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified service provider.
- This appliance requires connection to a 3-prong or 4- prong, 240VAC split phase, 60 Hz grounded electrical source. When installed, appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C21.1-02.
- DO NOT allow cooking grease or other flammable materials accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean kitchen ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.

- Clean cook-top with caution – To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.
- Use dry potholders and DO NOT let potholders touch heating elements.
- DO NOT clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Clean only parts and areas listed in the "**Cleaning and Maintenance**" section of this manual.

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 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.

COIL COOKTOP

⚠ WARNING:

FIRE HAZARD

- Never leave the range unattended.
- Turn off controls when not cooking.
- Failure to follow these instructions can result in death or fire.
- When range is in use, the entire cooktop may be hot.

- 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.
- Clean Cook-Top With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- 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, position the handle of an utensil inward. Do not extend the handle 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 pan 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 flames.
- 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 hot oil has cooled before disposing of it.
- Use high heat settings only when necessary.
  To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
- Never leave burners unattended at high heat settings. Food may boil over, which can cause smoking and greasy spills that may ignite.
- 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.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Do not use aluminum foil to line surface unit drip

bowls or oven bottoms. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

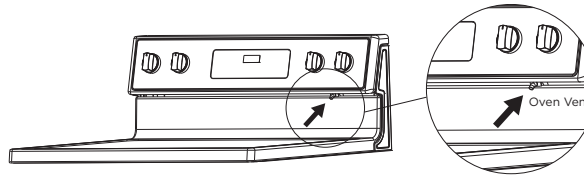
- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail, creating a burn or fire hazard.
- Do not use a surface unit (heating element) if it develops a glowing spot during use or shows other signs of damage, as it may cause burns, fire or a shock hazard. Turn the surface unit off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coils surface unit.
- This appliance is engineered with proprietary coil burners specifically designed for this model. Standard aftermarket or retail replacement coils are incompatible and may cause improper fit, performance issues, or safety hazards.

  To order authorized replacement coil burners, please contact customer support directly at 1-888-365-2230 or Canadasupport@midea.com.

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 potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. DO NOT let potholders touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.

- DO NOT heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause containers to burst, which could result in injury.
- DO NOT obstruct oven vents.
- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If the rack must be moved while oven is hot, do not let potholders or hands contact hot heating elements in the oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR 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 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.
- 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.



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

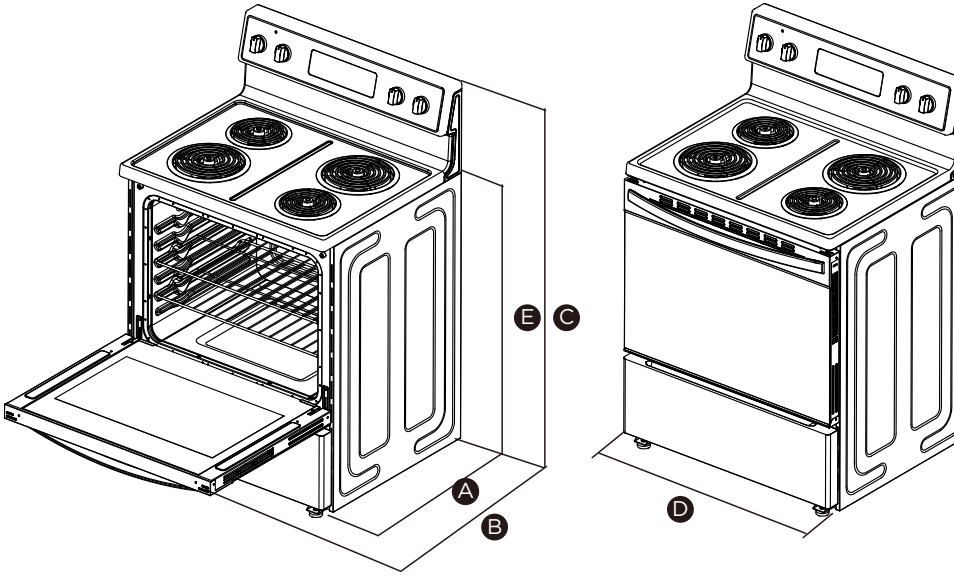
SPECIFICATIONS

Model	MCR30B11AWWC / SSC / BBC	
Rated Voltage	120/208V~ 60Hz	120/240V~ 60Hz
Power Supply	8.65kW	11.44kW
Oven Capacity	5.2 cu. ft.	
Net Weight	150 lbs / 68 kg	

PRODUCT OVERVIEW

Product Dimensions

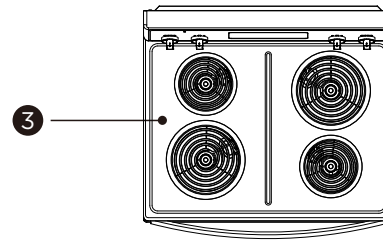
A. 25.63” (65.2 cm) depth from the back of the range to the front of the cooktop
B. 46.4” (117.9 cm) maximum depth with the door open (from the back of the range to the front of the open door)
C. 46.38” (117.8 cm) overall height (with leveling legs extended to the maximum height)
D. 29.87” (75.8 cm) width
E. 35.9” (91.2 cm) overall cooktop height (with leveling legs extended to the maximum height)



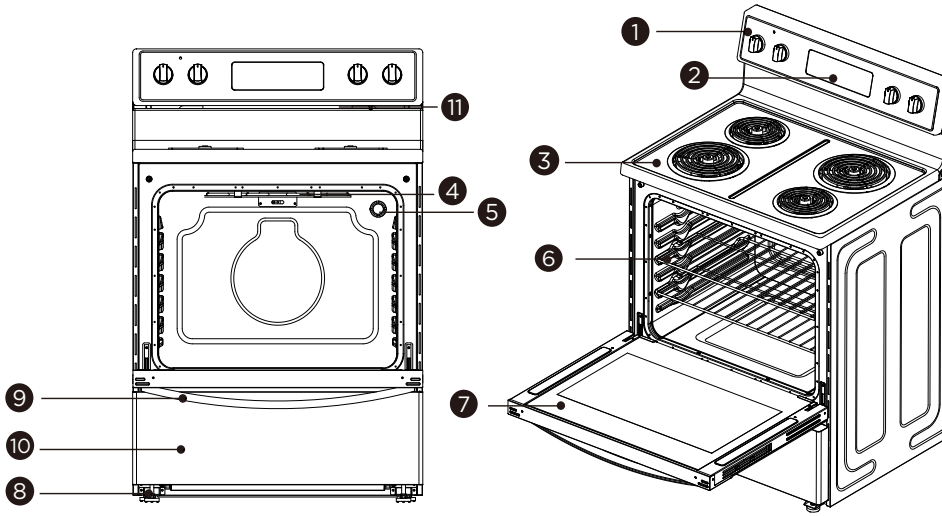
Range Parts Diagram

1 Control Panel
2 Display Screen
3 Cooktop
4 Broil Element
5 Oven Light
6 Oven Racks
7 Oven Door
8 Adjustable Feet x 4
9 Handle
10 Storage Drawer
11 Oven Vent

TOP VIEW



FRONT VIEW



PRODUCT INSTALLATION

Safety Informatlon

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

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

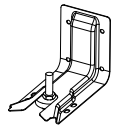
MOBILE HOME INSTALLATION REQUIREMENT:

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

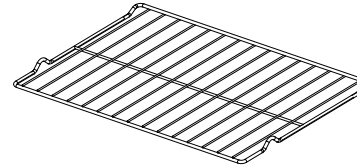
BEFORE STARTING INSTALLATION

Parts Included with Product

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



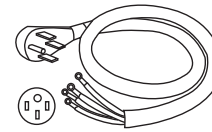
Anti-Tip Bracket Kit



Wire Rack



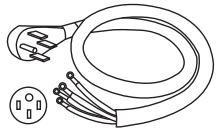
Owner's Manual



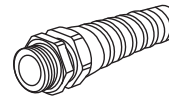
4-prong 240VAC Power Cord, Rated 50A (Products sold in Canada only)

Materials Needed:

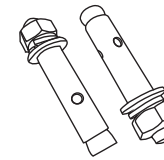
The utility connection and house structure at each home may be different, so the specific parts required for connection to the house are not included with the product. The parts identified below are or may be required to complete the installation. Always use new components - never use an old part for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



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



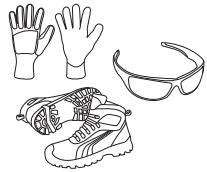
Strain Relief for Power Cord (supplied with cord kit)



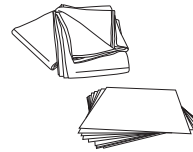
5/16" OD Sleeve Anchor (with 1/4" bolt) - 2 pcs (for concrete floors only)

Tools Needed:

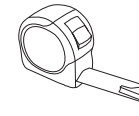
To complete the installation, have the following tools readily available:



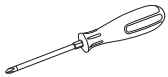
Cut Resistant Gloves, Safety Glasses or Goggles, and Steel-Toed Shoes (for your safety and protection)



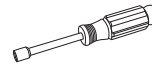
Drop Cloth or Cardboard (optional - to protect floor)



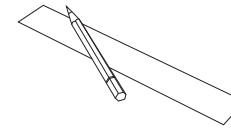
Tape Measure (to confirm installation space)



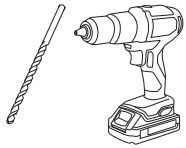
Phillips Screwdriver (to access serviceable covers)



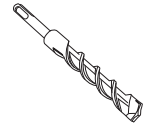
Nut Driver (for electrical connections)



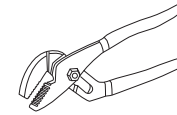
Pencil and Ruler (for anti-tip bracket installation)



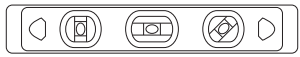
Drill and 1/8″ Drill Bit (for anti-tip bracket installation)



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



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



Level (for leveling product)

Remove Old Appliance

⚠ WARNING

FIRE,EXPLOSION HAZARD

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

⚠ CAUTION

LACERATION, FOREIGN OBJECT, CRUSH HAZARD

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

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

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

Electrical Supply Requirements

⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Installation must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

Clearances and Dimensions:

⚠ IMPORTANT

TO PREVENT DAMAGE TO CABINETS

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

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

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

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

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

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

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

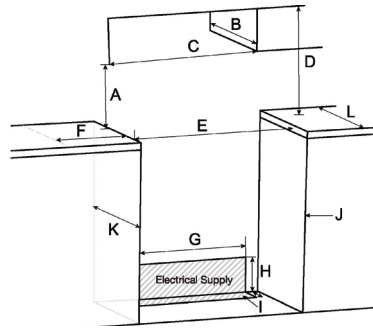
CABINET DIMENSIONS

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

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

⚠ WARNING

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



Packaging Removal:

⚠ IMPORTANT

TO PREVENT DAMAGE TO APPLIANCE

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

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

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

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

Electrical Connection

For power requirements, refer to the following table.

VOLTAGE	SINGLE TERMINAL
120/208VAC	8.65 kW
120/208VAC	42A / 60A
120/240VAC	11.44 kW
120/240VAC	48A / 60A

ELECTRICAL SUPPLY CONNECTION:

⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Installation must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.
- Do not use an extension cord with this product.
- The power supply cord and plug should not be modified. If it will not fit the outlet, have a proper outlet Installed by a qualified electrician.
- Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
- Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.
- Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.

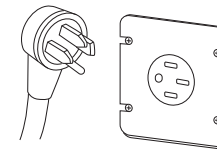
This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and be connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate label is located in the left side of the front frame. After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

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

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

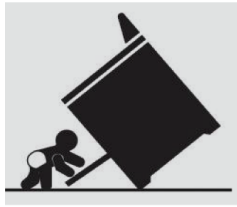
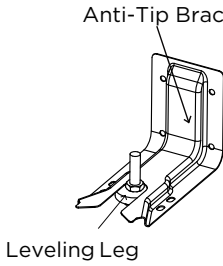
If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

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



Installation Instructions

ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION

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

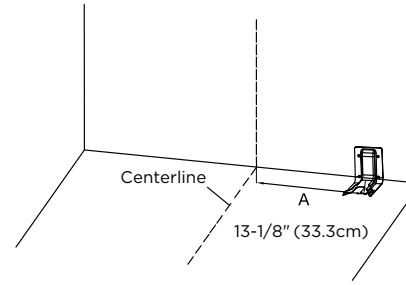
To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by the properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if child climbs upon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

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

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

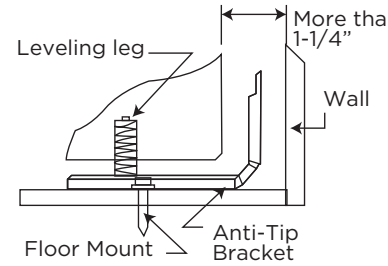
HOW TO INSTALL ANTI-TIP BRACKET

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

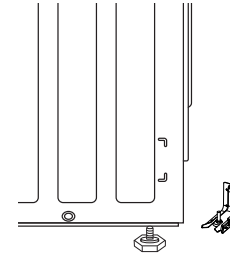


4. Attach anti-tip bracket to floor or wall.
   - Wood Construction Installation: Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20°downward angle. Screw must enter wood.
   - Masonry Construction Installation: Due to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

ANTI-TIP BRACKET
(FLOOR MOUNTING ONLY)



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



DOOR REMOVAL AND REINSTALLATION:

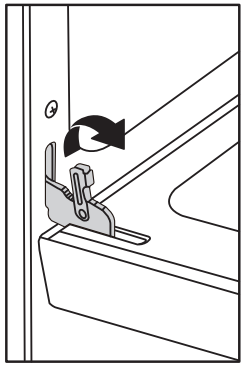
⚠ WARNING
FIRE HAZARD

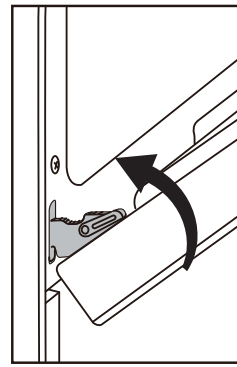
- If door is removed, confirm that door operates correctly and seals properly when reinstalled. If door gasket does not seal completely, heat escaping from around doors could ignite cabinetry.

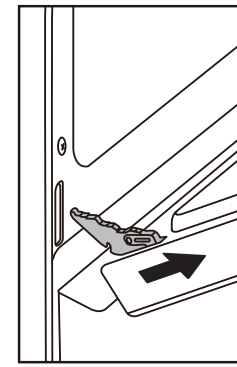
During installation, service, gas conversion, and leveling, it may be easier to perform the necessary work if the oven door is removed. This makes the appliance lighter and access to the oven cavity easier. Follow these instructions below to remove and reinstall the door.

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

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

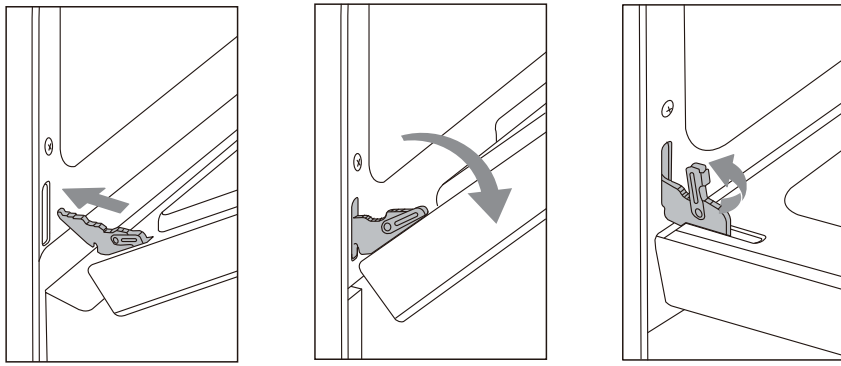






REINSTALLING DOOR:

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

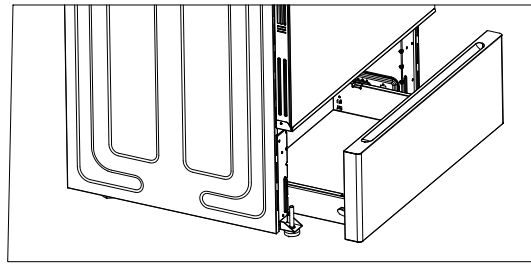


Drawer Removal and Reinstallation:

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

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

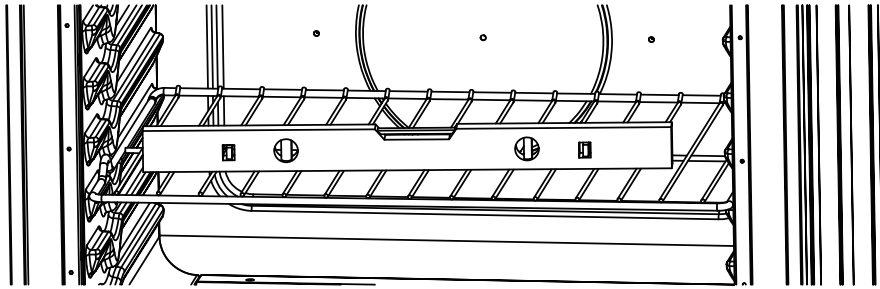
To reinstall the drawer, align the rails on the drawer with the slides on the range and push drawer in until fully closed. Open and close drawer to ensure slide rails are operating properly.



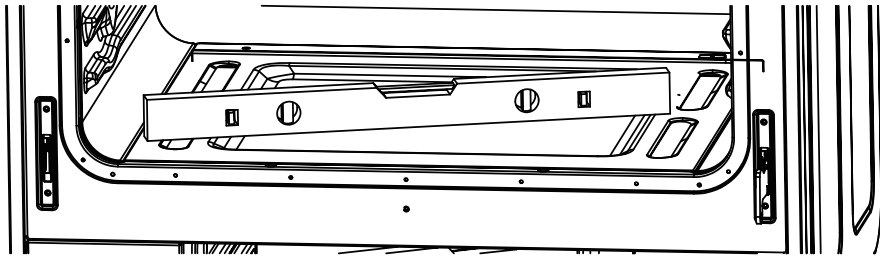
LEVEL RANGE

HOW TO LEVEL THE RANGE:

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

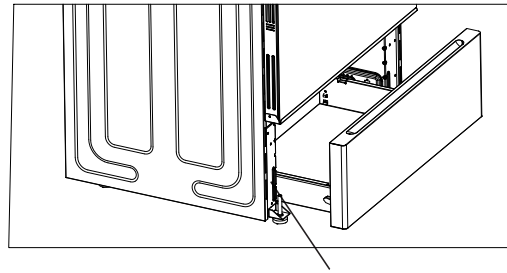


2. Once you have checked the leveling from left to right, take another reading by moving the level and placing it diagonally across the bottom of the oven. If the range is still uneven, adjust the leveling legs again until all angles on the level are balanced.



Rating Plate Label Location:

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

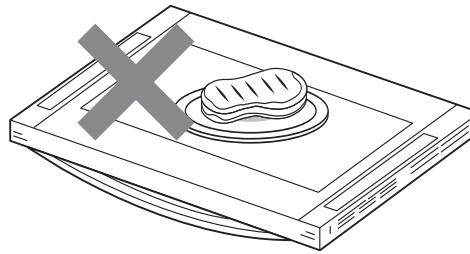


Rating Label Position

Oven Door

TO AVOID OVEN DOOR GLASS BREAKAGE:

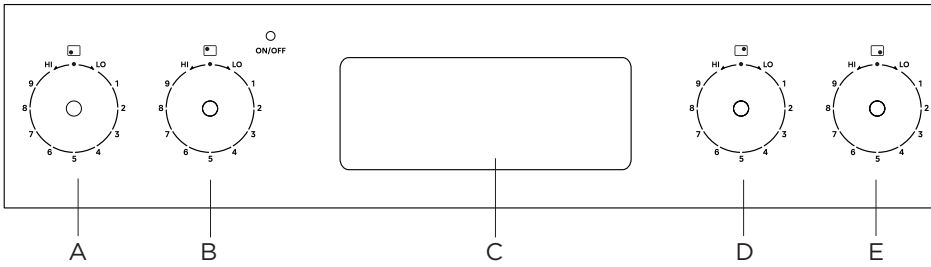
- Before closing the oven door, always ensure all racks are fully inserted and no bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.
- Do not set objects on the glass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



OPERATING INSTRUCTIONS

Oven and Cooktop Controls

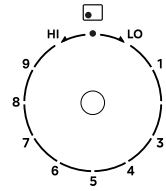
CONTROL PANEL



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

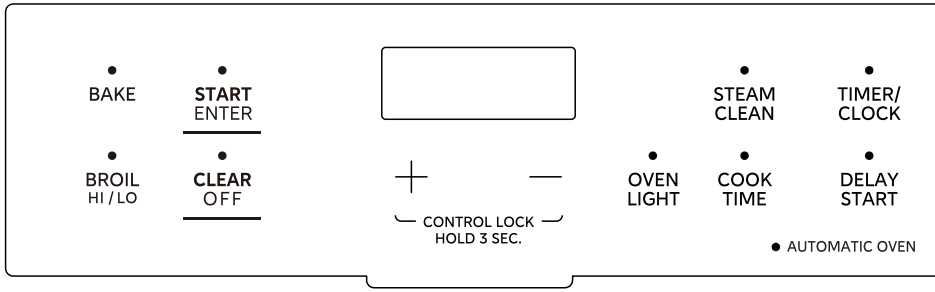
CONTROL KNOB

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



When the unit is powered on for the first time or if there is a power outage, the control panel will display “12:00” and will continue flashing until the time is set. When the oven is off, the control panel will display the time.

CONTROL PANEL AND DISPLAY



1 **Display:** Communicates information, such as time of day, oven temperature, cooking mode, and active functions.
2 **BAKE:** Press to activate Bake mode. Bake mode works best with small- to medium-sized foods that require only one rack positioned at the center of the oven, such as casseroles, frozen dinners, single-layer cakes, and individual trays of cookies.
3 **START/ENTER:** Initiates the selected oven function or selects an availableoption.
4 **BROIL HI/LO:** Press to activate Broil mode. Broil mode uses high heat to brown, sear, or crisp the exterior of foods and works best with the rack positioned near the top of the oven.
5 **OVEN LIGHT:** Press to turn the oven light on or off.
6 **STEAM CLEAN:** Press to activate Steam Clean mode. Steam clean mode gently warms oven surfaces to create steam and loosen grease and light food residue.
7 **TIMER/CLOCK:** Press to set a kitchen timer or change the clock time.
8 **COOK TIME:** Sets a specif ic duration for the selected oven function. Once the set time is reached, the function will stop.
9 **DELAY START:** Press to delay the start of an oven function for a set amount of time.
10 **CONTROL LOCK:** Press the + and - buttons simultaneously to activate the Control Lock function. Control Lock disables the control panel, with the exception of **CLEAR/OFF**.

BEFORE USING YOUR NEW RANGE 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 trim and door 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. Familiarize yourself with the controls and features described in this manual.
4. Check the appliance for any damage. If there is any damage, do not operate the appliance and immediately contact Midea customer support. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Call 1-888-365-2230 for support.
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.

NOTE:

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

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

1. To switch the clock mode to 12-hour or 24-hour time, press and hold COOK TIME for 3 seconds.
2. After 3 seconds, 12 or 24 will appear on the display.
   - If the display shows 12, you are changing the clock mode to 12-hour time.
   - If the display shows 24, you are changing the clock mode to 24-hour time.
3. Once the updated clock mode appears, the display will automatically switch back to the clock display, indicating that your clock mode has been updated.

HOW TO SET THE CLOCK

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

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

CLEAR OFF

Press CLEAR OFF to stop any function except the control lock and the oven light.

OVEN LIGHT

Press **OVEN LIGHT** to turn the lights on or off.
If there are no other operations, the oven light will switch off automatically after 5 minutes.

START

Press **START ENTER** to begin a selected oven function. If **START ENTER** is not pressed within 30 seconds after selecting a function, the display will begin to flash for 30 seconds, 5 reminder tones will sound, and then "PUSH" and "ON" will alternate on the display, flashing on the display for 30 seconds. If **START ENTER** is still not pressed, the selected oven function will be canceled and the display will return to showing the clock time.

TIMER

The timer counts down for a set time. If the clock is in 12-hour mode, the maximum timer setting is 11 hours and 59 minutes. If the clock is in 24-hour mode, the maximum timer setting is 23 hours and 59 minutes. The timer does not start or stop the oven.

HOW TO SET THE TIMER

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

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

OVEN TEMPERATURE FORMAT

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

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE MEASUREMENT TO CELSIUS:

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

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE BACK TO FAHRENHEIT:

- To change the oven temperature scale back to Fahrenheit (F), repeat steps 1-3. The letter "F" will appear on the display instead of "C", indicating that the temperature will be shown in degrees Fahrenheit.

CONTROL LOCK

The Control Lock function locks the control panel to avoid any unintended use of the cook functions. When the control panel is locked, only Oven Light and CLEAR OFF will function.

To Lock/Unlock the Control Panel:

1. To lock the control panel, press + and - at the same time and hold for three seconds. "LOC" will flash on the display. Once "LOC" stops flashing, your control panel will be locked.
2. To unlock the control panel, press + and - at the same time and hold for three seconds. "OPN" will flash on the display. Once "OPN" stops flashing, your control panel will be unlocked.

WARNING:
CONTROL LOCK
THE CONTROL LOCK FUNCTION DOES NOT LOCK THE OVEN DOOR.

REMOVING/INSERTING RACKS:

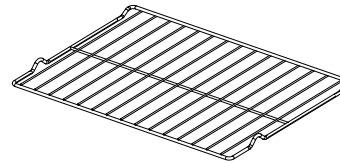
CAUTION:
BURN HAZARD

- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let potholders 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.



INSERT/REMOVE RACKS

NOTE:

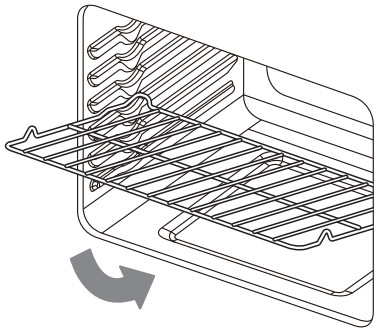
The rack can be installed in only one direction.

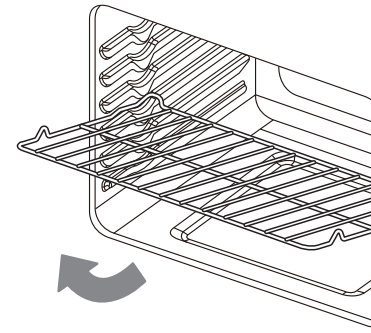
TO INSERT A RACK...

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

TO REMOVE A RACK...

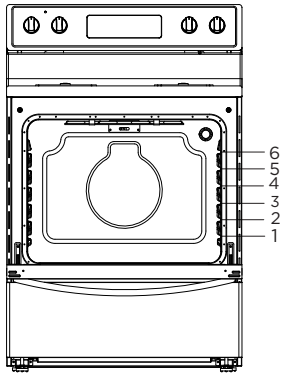
1. Remove all food and utensils from the rack.
2. Firmly grasp the rack from both sides.
3. Pull the rack out until it reaches the stop position.
4. Lift up the front of the rack and pull outward.





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.



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

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

For larger foods, such as roasts or turkeys, use a lower position. When broiling, food should be close to the broil burner in one of the top two rack positions. When using multiple racks simultaneously, space out the food around the oven center.

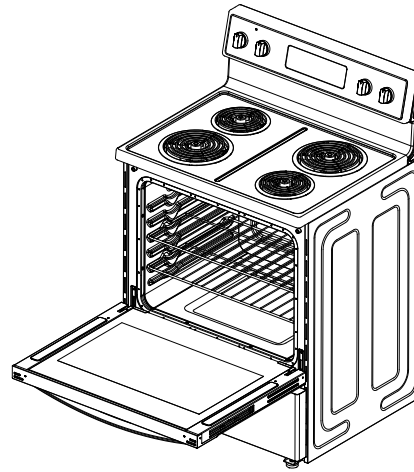


Diagram A

NOTE:

1. Please wear an oven mitt when touching the oven racks or placing food in/ removing food from 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.

PREHEATING

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

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

BAKE

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

Directions:

1. Press BAKE.
2. The set temperature will default to 350°F (177°C).
3. Press + or - to select your desired temperature.
   Note: The oven temperature range is between 170°F (77°C) and 550°F (288°C).
4. Press START ENTER. "PrE" will display, which indicates that the preheating process has started.
5. Once the oven has reached the specified temperature, it will beep three times and the set temperature will appear on the display.
6. Press CLEAR OFF exit.

BROIL

NOTE:
FOR BEST EXPERIENCE

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

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

Directions:

High Setting:
1. Press BROIL HI/LO.
2. Press START ENTER. The display will show "HI" and the oven will be set to the highest temperature setting of 550°F. Continue with Step 3 below.

Low Setting:
1. Press BROIL HI/LO twice.
2. Press START ENTER. The display will show LO and the oven will be set to the lowest temperature setting of 450°F.
3. The oven will be ready when it beeps 3 times.
4. Place food in the oven and close the door to ensure the proper oven temperature.
5. Press CLEAR OFF to exit.

COOK TIME

The Cook Time function is available in bake mode.

HOW TO SET THE COOK TIME FUNCTION

1. To use the BAKE function for a set cooking time, press COOK TIME.
2. Press the + and - to select your desired cooking time.
3. Once you have set your cooking time, press COOK TIME again to begin the selected cooking time. The Automatic Oven indicator will light up.
4. At the end of the set time, the oven will automatically turn off. "OFF" will flash on the display and the end of cycle tone will sound. Press any button on the control panel to stop the "OFF" indicator and return the display to normal.

NOTE:
If you would like to set a cooking time first, press COOK TIME, press + and - to adjust the selected cooking time, and then press COOK TIME again to begin the selected cooking time. Next, press BAKE, press + and - to adjust the selected oven temperature, then press START ENTER to begin cooking. The Automatic Oven indicator will light up.

FOOD SAFETY

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

DELAY TIME

The Delay time function is available in Bake mode.

HOW TO SET THE DELAY TIME

1. To set the delay time, press the Delay Time. The display will begin to flash.
2. Next, press + and - to set your desired cooking start time.
3. Once you have set your desired delay start time, press DELAY START again to save the delay start time.
4. Next, press BAKE, then press + and - to adjust the selected oven temperature.
5. Next, press START ENTER to activate the Delay Time function. The set time will appear on the display, indicating that the Delay Time function has been activated.
6. The Automatic Oven indicator will light up when the delay time has been set.
7. If you would like to cancel the Delay Time function, press CLEAR OFF.

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 potholders 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.
- If your model is equipped with a convection fan, it is normal for the fan to operate while preheating, even if not in convection baking mode.
- DO NOT leave the door open any longer than necessary.
- If in operation, the convection fan will automatically shut off any time door is opened.
- If 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 12 hours.

Steam Clean

CAUTION:

- 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.

Directions:

1. Ensure the oven is at room temperature before beginning.
2. Remove all items from the oven, including oven racks.
3. Wipe off any large spills or excess debris prior to starting a steam clean cycle. 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 stains, spray inside surfaces with a water spray bottle or wipe surfaces with a wet sponge before starting.
5. Pour 1-1/4 cups (10 oz) of water in the center cavity of the oven and close the door.
6. Press STEAM CLEAN to enter steam cleaning mode.
7. Once in steam cleaning mode, press START ENTER to begin.
8. After Steam Clean mode ends, the ending tone will beep 6 times, then continue to beep once every 9 seconds. "OFF" will flash on the display.
9. Press CLEAR OFF to exit at any time.
10. Once the steam cleaning cycle is complete, wipe the inside of the oven to remove dirt.

COOKTOP OPERATION

WARNING:
WARNING FIRE HAZARD

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

CAUTION:
BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS

- To minimize burn risk and maximize cooking effcienc y, 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. Burns may occur after the cooking element has been turned off.
  To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot.

NOTE:

PREVENTING DAMAGE

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

Types of Cooking Elements:
This range has four cooking elements, which are capable of raising foods to safe cooking temperatures. As the cooking elements operate, they will automatically cycle on and off to maintain power levels, even at the highest setting.

NOTE:
Higher-powered cooking elements are placed towards the front for higher-temperature or shorter-duration cooking, such as boiling, searing, and pan frying.

Lower-powered cooking elements are placed towards the rear for llower-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 Usage:

Small Pan on Small Element

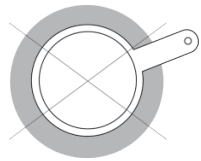


Large Pan on Large Element

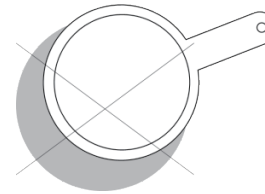


Incorrect Usage:

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.

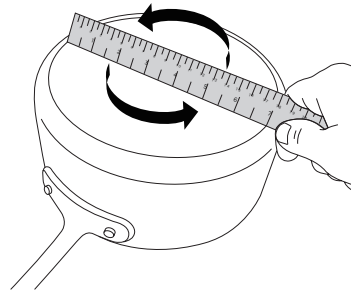
WARNING:
OVEN VENT
THE OVEN VENT RELEASES HOT AIR AND MOISTURE FROM THE OVEN. IT SHOULD NOT BE BLOCKED OR COVERED. DO NOT SET PLASTICS, PAPER OR OTHER ITEMS THAT COULD MELT OR BURN NEAR THE OVEN VENT.

WARNING:
CLEANING COOKTOP
CLEAN THE COOKTOP AFTER EACH USE TO MAKE SPILLS EASIER TO REMOVE AND AVOID PERMANENT DAMAGE TO THE COOKTOP SURFACE.

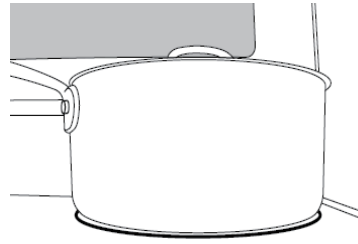
WARNING:
EMPTY COOKWARE
DO NOT LEAVE EMPTY COOKWARE ON A HOT SURFACE COOKING AREA, ELEMENT, OR SURFACE BURNER.

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

- 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 the 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 cooking element.



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.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

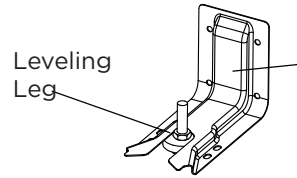
CAUTION

BURN HAZARD

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



Confirm the leveling leg is engaged with anti-tip bracket



See the Installation Instructions

Glass Cooktop:

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

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.

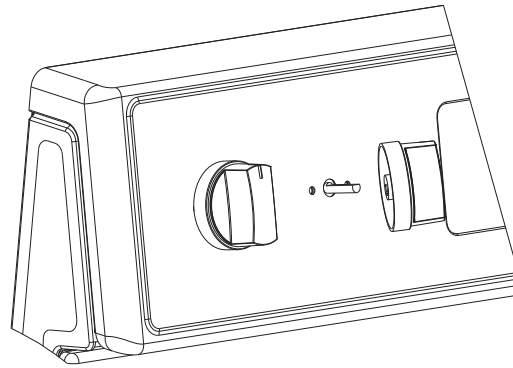
NOTE:
TO PREVENT COSMETIC DAMAGE

DO NOT use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the control panel finish.

For best results, it is recommended to clean the user interface and control panel after each use.

Control knobs can be removed for easier cleaning. Ensure knobs are in the "OFF" position before removing. 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 out the oven interior with a soft cloth lightly dampened with mild soap and water to remove light spills.

Oven Lights:

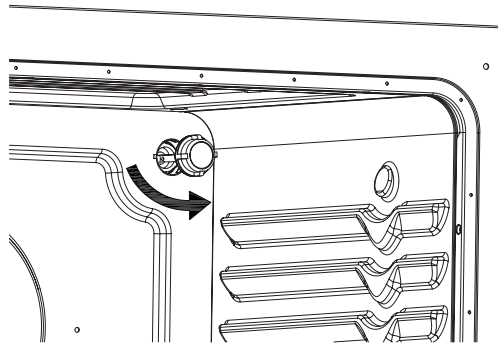
CAUTION:
SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS

- 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 oven without the glass cover in place.

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

HOW TO REPLACE OVEN LIGHT

1. Disconnect the power supply.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.
3. Pull the light bulb straight out of the socket.
4. Push in the new light bulb, then reinsert the glass cover by turning it 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 and dry, lint-free cloth.

CLEANING THE COOKTOP.

Porcelain Enamel:

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

SURFACE UNITS:

⚠ WARNING:

* Make sure the range is completely powered off by switching off the breaker or unplugging the unit, and confirm that all functions are turned off.
* Do not immerse the surface units in any liquid.
* Do not clean the surface units in a dishwasher.
* Do not attempt to clean, touch or adjust the surface unit plug-in socket.
* Do not bend or damage surface unit plug-in terminals.
* Do not damage coil temperature sensor.

To remove the surface units:
* Lift the surface unit slightly above the drip pan.
* Pull it straight out of the socket.

Important: Avoid bending the surface unit upward excessively, as this can damage the plug-in connections.

To replace the surface units:
Insert the terminals of the surface unit fully into the plug-in socket.
Push the unit back and down so it rests evenly in the drip pan.

Important: Ensure the locking tab aligns with the positioning slot in the drip pan.

To clean drip pans:
Remove the surface units.
Lift out the drip pans.
Wash by hand using warm, soapy water.
Rinse thoroughly and polish with a clean, soft cloth.
Alternatively, drip pans may be cleaned in the dishwasher.

Important:

Clean drip pans regularly to prevent grease buildup, which can pose a fire hazard. Do not cover drip pans with foil. Foil near the socket or plug-in terminals can cause electric shock, fire, or damage to the appliance.

TROUBLESHOOTING

Please read the below troubleshooting tips before calling for service.
If you find something that is not working as anticipated, check the table below for helpful hints and advice that might save you the time and expense of calling for repair.

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

OVEN TEMPERATURE TOO HIGH OR TOO LOW	**POSSIBLE SOLUTIONS**
Do the Oven Indicator Lights flash?	• See the Operating Instructions section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service.

OVEN COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED	POSSIBLE SOLUTIONS
Was the Oven preheated?	• See the Operating Instructions section.
Are the racks positioned properly?	• See the Rack Positions section.
Is there proper air circulation around bakeware?	• See the Rack Positions section.
Is the batter evenly distributed in the pan?	• Check that the batter is level in the pan.
Did the food cook for the proper length of time?	• Adjust cooking time.

OVEN COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED	POSSIBLE SOLUTIONS
Has the oven door been opened while cooking?	• Opening the door releases oven heat and can result in longer cooking times.
Are baked items too brown on the bottom?	• Move the rack to higher position in the oven.
Are pie crust edges browning early?	• Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Trouble Shooting for Coil Cooktop:

1. When the communication line is open, the buzzer will sound four short beeps and all loads except the indicator lights will be shut down. The buzzer will then sound short beeps every 10 seconds.

2. When the overheat protector reaches the set temperature, the buzzer will sound three consecutive long beeps and all loads except the indicator lights will be shut down. The buzzer will then sound for 30 seconds at intervals. The buzzer will stop after the temperature controller resets.

3. When communication is abnormal, the buzzer will sound four short beeps and all loads except the indicator lights will be turned off. The buzzer will sound four short beeps with a 10-second interval.

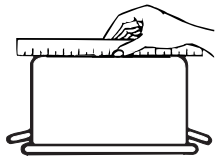
If you have experienced these erros, please contact our Customer Service for help.

More about Cookware

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to smooth surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on the cooktop.

- We recommend that youuse onlya flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.

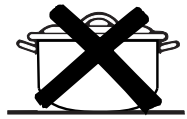
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge. You should not be able to pass a USnickel coin under the straight edge.



Do not place wet on the glass cooktop.







Pans with rounded, curved,ridged or warped bottoms are notrecommended.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

If the coil does not work due to beyond the service life or accidental damage, please contact the after-sales replacement. Do not purchase to replacement the coil by yourself, it may not match.

2 YEAR LIMITED WARRANTY - CANADA

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

WARRANTY LIMITATIONS

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

This warranty does not cover any Product failure caused by:

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

WARRANTY REMEDY

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

WARRANTY DISCLAIMER; EXCLUSION OF DAMAGES

This section is not applicable to Québec consumers.

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

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

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

WARRANTY CLAIMS PROCESS

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

HTTP://www.midea.com/ca

Or contact us at:

Telephone：1-888-365-2230

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

Email: canadasupport@midea.com

Address: 15 Allstate Parkway, Unit 108

Markham, ON, Canada L3R 5B4

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

DISPUTE RESOLUTION

This section is not applicable to Québec consumers.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.midea.com
© Midea 2026 all rights reserved



Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, 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 votre fabricant pour plus de détails.
L'illustration est fournie à titre indicatif uniquement. Veuillez prendre l'apparence du produit réel comme référence.

MANUEL D'UTILISATION

MCR30B11AWWC
MCR30B11ASSC
MCR30B11ABBC

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOPORTANTE DE 30 PO

Simply ideal

LETTRE DE REMERCIEMENT

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

CONTENU

LETTRE DE REMERCIEMENT ---- 01

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ---- 02

SPÉCIFICATIONS ---- 13

APERÇU DU PRODUIT ---- 14

CONSIGNES D'UTILISATION ---- 30

NETTOYAGE ET ENTRETIEN ---- 46

DÉPANNAGE ---- 51

ATTENTION :
Un enfant ou un adulte peut faire basculer la situation et être tué.
Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé au mur ou au sol.
Engagez la plage au support anti-bascule en la faisant glisser vers l'arrière de façon à ce que le pied soit engagé. Ne pas utiliser la plage sans l'appareil anti-basculement en place et engagé.
Le non-respect peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez des enfants ou des adultes. Ne retirez pas les jambes de nivellement.
Cela empêchera la portée d'être sécurisée par le dispositif anti-basculement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques imprévus ou les dommages dus à une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact afin d'assurer un fonctionnement en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des besoins relatifs à votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des garanties.

Description des symboles

	**Danger** Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé dus à des gaz extrêmement inflammables.
	**Avertissement relatif à la tension électrique** Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la santé des personnes, potentiellement mortel, en raison de la tension.
	**Avertissement** Ce symbole indique un danger d'un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	**Mise en garde** Ce symbole indique un danger d'un niveau de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.
	**Attention** Ce symbole indique une information importante (par exemple, dommage matériel), mais pas un danger.
	**Respectez les consignes** Ce symbole indique qu'un technicien d'entretien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux consignes d'utilisation.

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

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

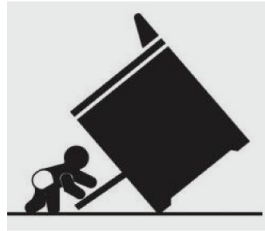
Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser cet appareil ! Le non-respect de ces consignes pourra entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures raves, voire la mort.
Il revient au propriétaire de s'assurer que toute personne utilisant l'appareil sait comment procéder en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

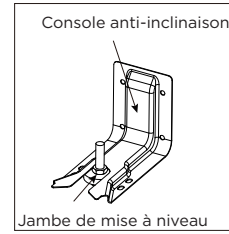
RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et déclenché conformément aux consignes d'installation.
- Assurez-vous que la console anti-basculement est réengagée lorsque la cuisinière est déplacée. N'utilisez pas la cuisinière sans que la console anti-basculement soit en place et enclenchée.
  Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes. Ne retirez pas les jambes de mise à niveau. Le faire empêchera la cuisinière d'être sécurisée par la console anti-basculement.
- Pour confirmer que le support anti-basculement est correctement installé, vérifiez sous la cuisinière que le pied de mise à niveau arrière est introduit dans le support. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :
  - Avancez la cuisinière
  - Confirmez que la console anti-basculement est solidement fixée au sol ou au mur en position correcte conformément aux consignes d'installation.

- Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur de sorte que la jambe de mise à niveau s'engage avec la console anti-basculement.

• Si la cuisinière est mise hors service, sécurisez la porte en position fermée ou retirez la porte afin de minimiser le risque de basculement. (Consultez la section Nettoyage et entretien de ce manuel pour les obtenir des consignes sur la manière de retirer la porte.)





INSTALLATION ET MAINTENANCE

• Cet appareil n'est prévu que pour un usage résidentiel normal. Il n'est pas approuvé pour un usage commercial, une installation extérieure ou toute autre application non spécifiquement autorisée par ce manuel.

• Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre en confiant l'installation à un prestataire de service qualifié.

• N'UTILISEZ PAS cet appareil s'il a été endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
Contactez avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.

• NE réparez PAS ou remplacez une pièce quelconque de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement.
Tout autre entretien doit être confiée à un prestataire de services qualifié.

- Cet appareil doit être raccordé à une source électrique mise à la terre de 240 V CA, 60 Hz, à phase divisée, avec une prise à 3 ou 4 broches. Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C21.1-02.
- NE laissez PAS la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière.
  La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation de cuisine. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution — Pour éviter les brûlures par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide tant que la zone de cuisson est chaude. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- N'utilisez PAS de nettoyants pour four. Aucun nettoyant pour four commercial ou revêtement protecteur de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé sur aucune partie de cet appareil.
- Utilisez des maniques sèches et NE LAISSEZ PAS celles-ci entrer en contact avec les éléments chauffants.
- NE NETTOYEZ PAS le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Nettoyez uniquement les parties et zones listées dans la section «**Nettoyage et entretien**» de ce manuel.

UTILISATION GÉNÉRALE

- NE STOCKEZ PAS de matériaux inflammables ni d'objets sensibles à la température à l'intérieur du four, dans le tiroir de rangement, ni sur ou à proximité des zones de cuisson en surface du four.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- NE LAISSEZ personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une quelconque partie de l'appareil, en particulier à une porte, un tiroir ou un panneau de commande.
- MISE EN GARDE – Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ni sur la partie arrière de la cuisinière – les enfants qui escaladeraient la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.
- Les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été évalué en vue d'une utilisation avec des systèmes tiers de seconde monte. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un dispositif tiers.

TABLE DE CUISSON À BOBINE

⚠ AVERTISSEMENT :
RISQUE D'INCENDIE

- Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance.
- Éteignez les commandes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou un incendie.
- Lorsque la cuisinière est utilisée, toute la table de cuisson peut être chaude.

- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne transportez jamais une casserole enflammée. Étouffez le feu ou les flammes avec un couvercle bien ajusté ou un plateau métallique. Vous pouvez utiliser un extincteur à poudre sèche ou à mousse s'il est de CLASSE ABC ou CLASSE K et que vous savez comment l'utiliser. Il est fortement recommandé qu'un extincteur de CLASSE ABC ou de CLASSE K soit gardé près de la gamme dans un endroit facilement accessible, et que les membres du ménage soient familiarisés à l'avance avec ses instructions d'utilisation.
- Nettoyez la surface de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur le dessus de la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.

- Pour réduire le risque de brûlures, d'embrasement de matériaux inflammables et d'éclaboussures dues à un contact involontaire avec un ustensile, positionnez la poignée d'un ustensile vers l'intérieur. Ne laissez pas la poignée dépasser à l'avant du plan de travail ni au-dessus des zones de cuisson adjacentes.
- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.
  Les brûleurs et les surfaces du four peuvent être chauds même si ceux-là ne sont pas incandescents. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les brûleurs du four ni les surfaces intérieures, et n'exposez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables à leur contact 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 vitres des portes du four.
  D'autres surfaces, telles que les ouvertures d'aération, les surfaces situées à proximité des ouvertures d'aération, la porte du four et la vitre de la porte, peuvent également devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Utilisez la bonne taille de casserole. Cette table de cuisson est équipée de brûleurs de surface de tailles variées. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant du brûleur de surface.
- Les ustensiles de taille insuffisante exposent une partie de l’élément chauffant au contact direct et peuvent entraîner un risque de brûlures ou d’inflammation des vêtements. L’utilisation du bon ustensile adapté à la taille de l’élément chauffant améliore également l’efficacité.

- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, se baisser et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
- Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (par exemple, des crêpes Suzette, des cerises jubilé, du bœuf flambé au poivre).
  L'huile chaude est capable de causer de graves brûlures.
  Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendez que l'huile chaude ait refroidi avant de la jeter.
- Utilisez des réglages de chaleur élevée seulement lorsque cela est nécessaire.
  Pour éviter les éclaboussures, faites chauffer l'huile lentement sur des réglages moyennement bas.
- Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance à des réglages de chaleur élevés. Les aliments peuvent déborder, ce qui peut provoquer de la fumée et des éclaboussures de graisse susceptibles de s'enflammer.
- En cas de coupure de courant, éteignez tous les éléments de la table de cuisson qui étaient en fonctionnement. Cela empêchera la surface de cuisson de se rallumer de manière inattendue lorsque l'alimentation est rétablie.
- Assurez-vous que les plateaux réflecteurs ou les coupelles d'égouttoir sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser les coupelles d'égouttoir des brûleurs de la surface de cuisson ni le fond du four. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et provoquer un risque de décharge électrique ou d'incendie.

- Ne trempez pas les éléments chauffants démontables. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau. Ne les mettez pas dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez pas vous-même les éléments de cuisson situés en surface dans un four. Le faire peut entraîner leur défaillance, créant un risque de brûlure ou d'incendie.
- N'utilisez pas une unité de surface (élément chauffant) si celui-ci présente une zone incandescente pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dommage, car cela peut provoquer des brûlures, un incendie ou un risque de décharge électrique. Coupez immédiatement l'alimentation de l'unité de surface et faites-la remplacer par un technicien qualifié.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de décharge électrique, assurez-vous toujours que les commandes de toutes les unités de surface sont en position OFF et que toutes les résistances sont froides avant de tenter de soulever ou de retirer une unité de surface à bobine.
- Cet appareil est conçu avec des brûleurs à serpentin exclusifs, spécialement conçus pour ce modèle. Les serpentins de remplacement standard ou disponibles sur le marché sont incompatibles et peuvent entraîner un mauvais ajustement, des problèmes de fonctionnement ou des risques pour la sécurité. Pour commander des brûleurs à serpentin de remplacement autorisés, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle au 1 888 365-2230 ou à Canadasupport@midea.com.

RISQUES LIÉS AU FOUR

- Ne placez jamais quoi que ce soit (papier d'aluminium, tapis de déversement, pierre de cuisson, batterie de cuisine, etc.) sur la partie inférieure de la cavité du four. Ces articles peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages à l'appareil et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Utilisez seulement des porte-pots secs. Les supports de pots humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur.

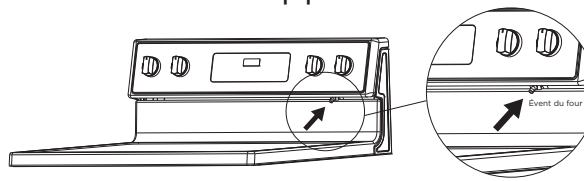
  NE laissez PAS les maniques toucher les grilles chaudes ou les flammes. N'utilisez pas de serviette ou d'autre chiffon encombrant.
- NE TOUCHEZ PAS les contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des récipients, ce qui pourrait entraîner des blessures.
- N'OBSTRUEZ PAS les ouvertures d'aération du four.
- Toujours placer les étagères de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez ni les maniques ni vos mains entrer en contact avec les éléments chauffants chauds 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 provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les brûleurs du four ni les surfaces intérieures, et n'exposez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables à leur

contact 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 vitres des portes du four.

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

- N'UTILISEZ PAS la lèche-frite sans sa grille. Ne couvrez pas l'insert du gril avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée et la graisse pourraient s'enflammer.

  Si des matériaux à l'intérieur du four devaient s'enflammer, maintenez la porte fermée et coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation.
- N'OBSTRUEZ PAS les évents du four ni aucune autre fente ou ouverture de l'appareil.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE

SPÉCIFICATIONS

Modèle	MCR30B11AWWC / SSC / BBC	
Tension nominale	120/208V~ 60Hz	120/240V~ 60Hz
Alimentation électrique	8.65kW	11.44kW
Capacité du four	5.2 cu. ft.	
Poids net	150 lbs / 68 kg	

APERÇU DU PRODUIT

Dimensions du produit

A. Profondeur de 25,63po (65,2 cm) de l'arrière de la cuisinière jusqu'à l'avant de la table de cuisson
B. Profondeur maximale de 46,4po (117,9 cm) avec la porte ouverte (de l'arrière de la cuisinière jusqu'à l'avant de la porte ouverte)
C. Hauteur totale de 46,38po (117,8 cm) (avec les pieds de mise à niveau étendus à la hauteur maximale)
D. Largeur 29,87po (75,8 cm)
E. Hauteur totale de 35,9 po (91,2 cm) de la surface de cuisson (avec les pieds de mise à niveau réglés à la hauteur maximale)

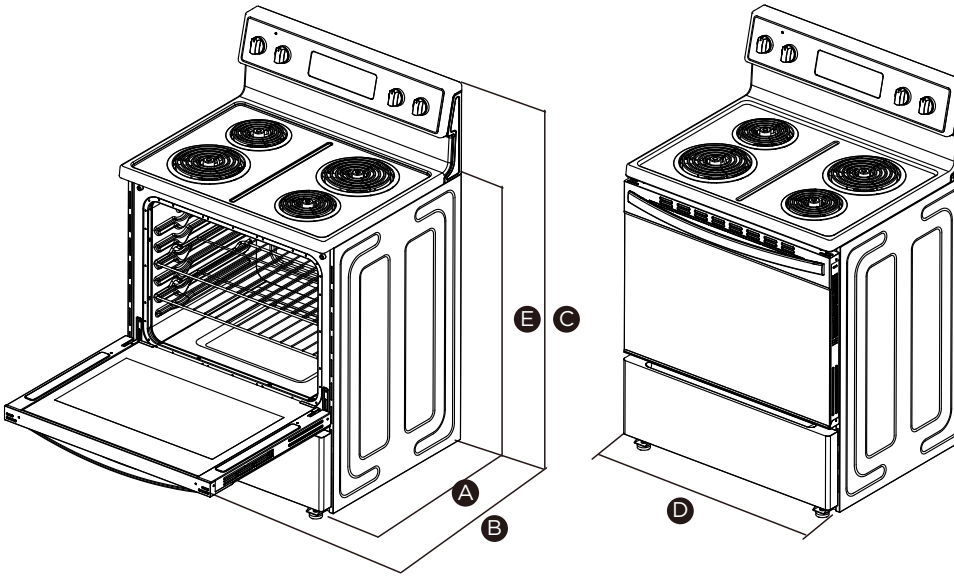
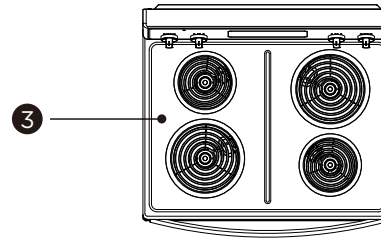


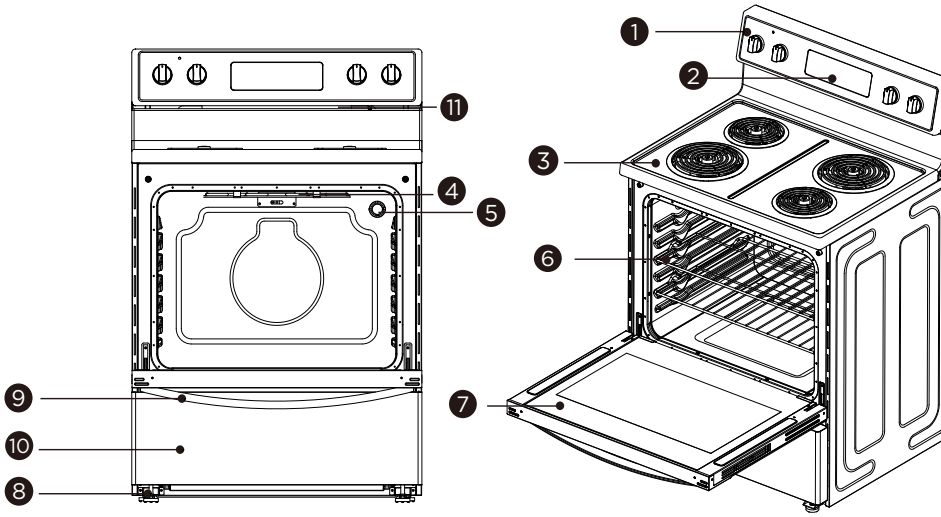
Schéma des pièces de la cuisinière

1 Panneau de commande
2 Écran
3 Surface de cuisson
4 Élément de gril
5 Lumière du four
6 Grilles du four
7 Porte du four
8 Pieds réglables x 4
9 Poignée
10 Tiroir de rangement
11 Évent du four

VUE DE DESSUS



VUE DE FACE



INSTALLATION DU PRODUIT

Informations de sécurité

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

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

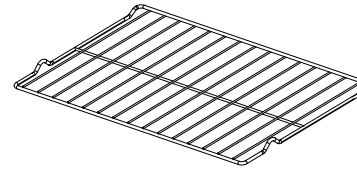
AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

Pièces incluses avec le produit

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



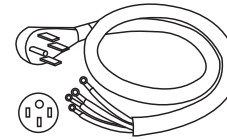
Trousse de support anti-basculement



Support métallique



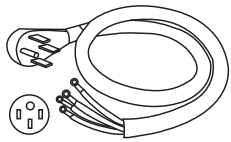
Manuel d'utilisation



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

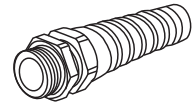
Matériel nécessaire :

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

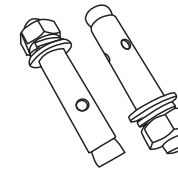


14-50P GETWIREDUSA FX359

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



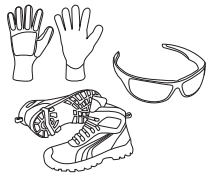
Réducteur de tension pour cordon d'alimentation(fourni avec la trousse de cordon)



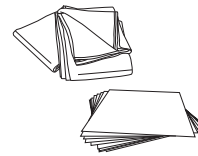
Ancrage à manchon à diamètre extérieur de 8 cm (5/16 po) (avec boulon de 6,4 cm (1/4 po)) – 2 pièces (pour planchers en béton seulement)

Outils nécessaires :

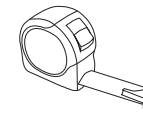
Pour terminer l'installation, avoir les outils suivants à portée de main :



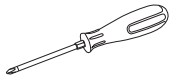
Gants résistants aux coupures, lunettes de sécurité et chaussures à embout d'acier (pour votre sécurité et votre protection)



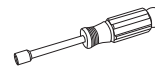
Toile de protection ou carton (facultatif – pour protéger le plancher)



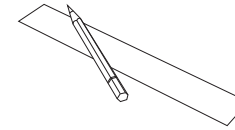
Ruban à mesurer (pour confirmer l'espace d'installation)



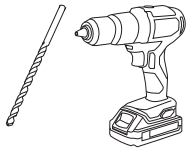
Tournevis cruciforme (pour accéder aux couvercles réparables)



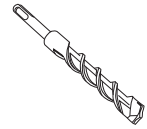
Tourne-écrou (pour les connexions électriques)



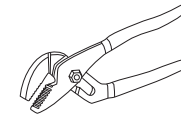
Crayon et règle (pour l'installation du support anti-basculement)



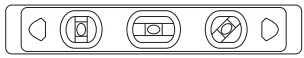
Perceuse et mèche de 3 cm (1/8 po) (pour l'installation du support antibasculement)



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



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



Niveau (pour niveler le produit)

Retirer l'ancien appareil

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

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

⚠ MISE EN GARDE

LACÉRATION, OBJET ÉTRANGER, RISQUE D'ÉCRASEMENT

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

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

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

Exigences en matière d'alimentation électrique

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

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

Dégagements et dimensions :

⚠ IMPORTANT

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES AUX ARMOIRES

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

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

La surface de contact doit être solide et de niveau.

Le dégagement minimum est de 0 cm (0 po) pour l'arrière de la cuisinière. Respecter toutes les exigences de dimension pour éviter les dommages matériels, les risques d'incendie potentiels et les coupures incorrectes sur le comptoir et l'armoire.

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

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

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

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

DIMENSIONS DE L'ARMOIRE

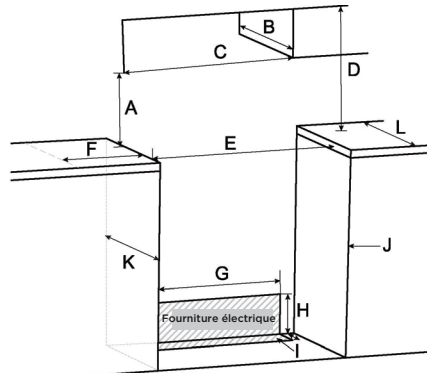
Les dimensions d'ouverture d'armoire indiquées sont pour une profondeur de comptoir de 26 po (66,0 cm), une profondeur d'armoire de base de 24 po (61,0 cm) et une hauteur de comptoir de 36 po (91,4 cm).

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

⚠AVERTISSEMENT

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

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



Retrait de l'emballage :

⚠ IMPORTANT

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES À L'APPAREIL

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

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

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

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

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

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

TENSION	BORNE UNIQUE
120/208 VCA	8.65 kW
120/208 VCA	42A / 60A
120/240 VCA	11.44 kW
120/240 VCA	48A / 60A

CONNEXION D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

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

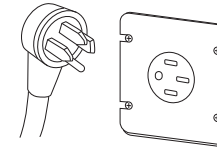
Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées, et être raccordé à un circuit dérivé individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant un ampérage conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique

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

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

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

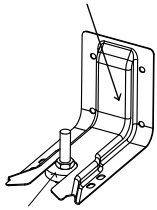
Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, faites installer une prise approuvée par un électricien agréé.



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

Instructions d'installation

INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT :

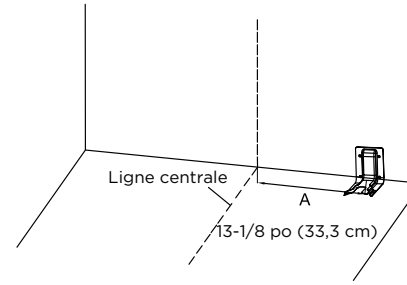
⚠ AVERTISSEMENT	RISQUE D'INCENDIE
	• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir. Vérifier que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé conformément aux instructions d'installation. S'assurer que le dispositif anti-basculement est réenclenché lors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

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

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

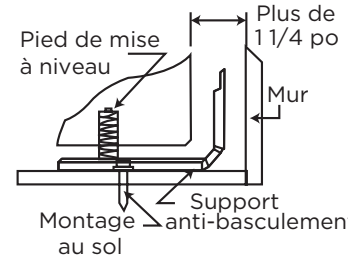
COMMENT INSTALLER LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

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

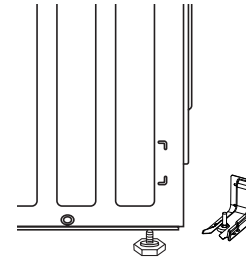


4. Fixer le support anti-basculement au plancher ou au mur.
   - Installation dans une construction en bois : Percer un trou de guidage de 1/8 po à l'endroit où les vis doivent être situées. Si le support doit être monté sur le mur, percer un trou de guidage à un angle d'environ 20° vers le bas. La vis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

SUPPORT ANTI-BASCULEMENT
(MONTAGE AU SOL UNIQUEMENT)



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



Retrait et réinstallation de la porte :

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

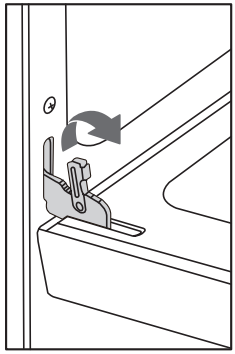
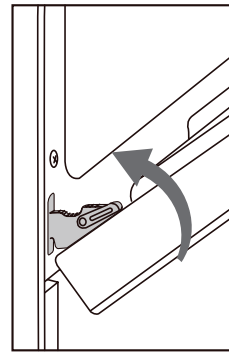
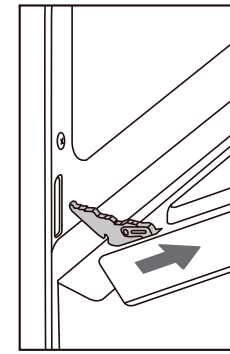
- Si la porte est retirée, confirmer qu'elle fonctionne correctement et qu'elle est bien scellée lorsqu'elle est réinstallée. Si le joint de la porte n'est pas complètement étanche, la chaleur qui s'échappe autour des portes pourrait enflammer les armoires.

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

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

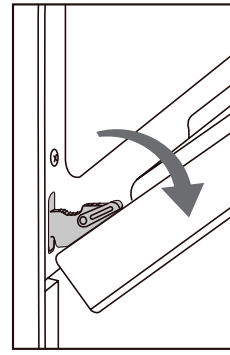
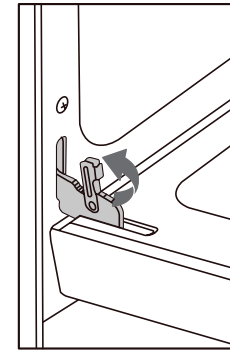
1. Ouvrir complètement la porte.
2. Sur chaque charnière de porte, rabattre le mécanisme de verrouillage pour qu'il s'engage dans la porte lorsque celle-ci est tournée pour être fermée.
3. Une fois les deux mécanismes de verrouillage engagés, continuer à tourner la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement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

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

Réinstallation de la porte :

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

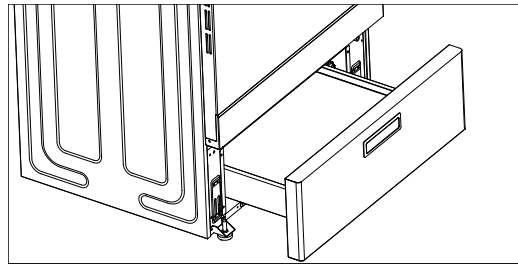




Retrait et réinstallation du tiroir :

Lors de l'installation, de l'entretien et de la mise à niveau, il peut être plus facile d'effectuer les travaux nécessaires si le tiroir est retiré. L'appareil est alors plus léger et la visibilité du support anti-basculement est améliorée. Suivre les instructions ci-dessous pour retirer et réinstaller le tiroir.

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

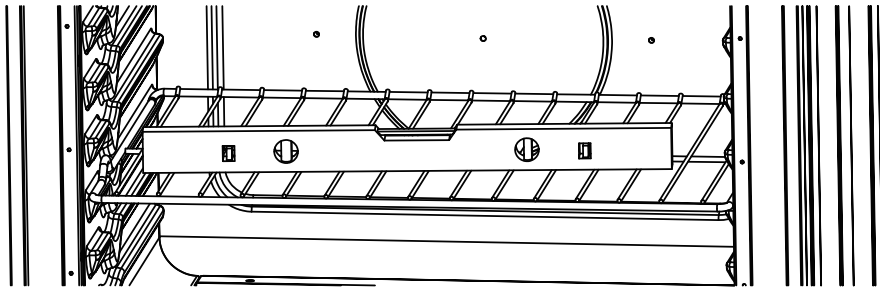
Pour réinstaller le tiroir, alignez ses rails avec les rails de la cuisinière et pousser le tiroir jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé. Ouvrir et fermer le tiroir pour vous assurer que les rails fonctionnent correctement.



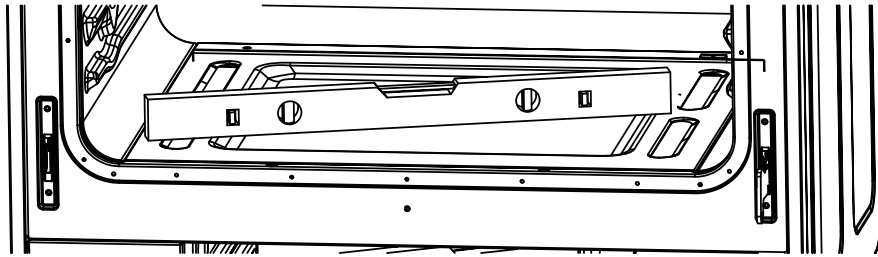
Plage de niveaux

COMMENT METTRE LA CUISINIÈRE À NIVEAU :

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

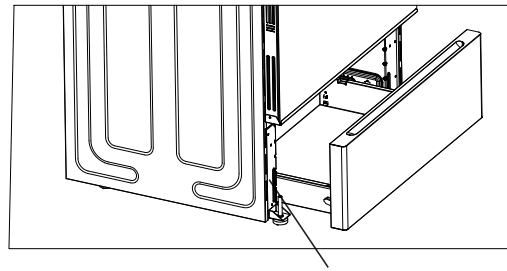


2. Une fois que vous avez vérifié le niveau de gauche à droite, faites une autre lecture en déplaçant le niveau et en le plaçant en diagonale au fond du four. Si la cuisinière n'est toujours pas plane, ajustez à nouveau les pieds de nivellement jusqu'à ce que tous les angles du niveau soient équilibrés.



Emplacement de la plaque signalétique :

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

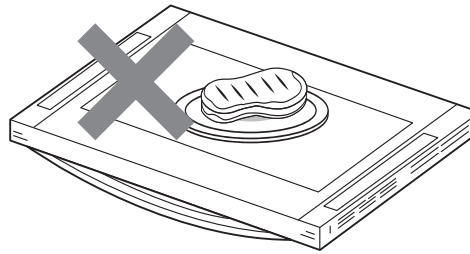


Position de l'étiquette de classification

Porte du four

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

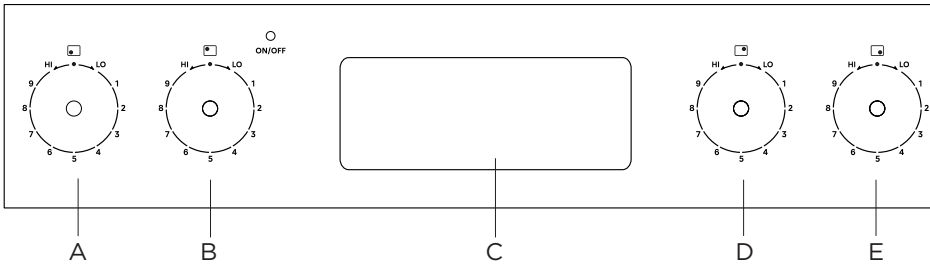
- Avant de fermer la porte du four, assurez-vous toujours que toutes les grilles sont complètement insérées et qu'aucun ustensile de cuisson ne dépasse du bord avant d'une grille du four.
- Ne frappez pas les surfaces en verre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- N'essuyez pas les surfaces en verre tant que le four n'a pas complètement refroidi.
- Ne placez pas d'objets sur la surface en verre de la porte du four.



CONSIGNES D'UTILISATION

Commandes du four et de la table de cuisson

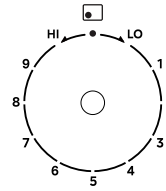
PANNEAU DE COMMANDE



A : Zone de chauffage avant gauche
B : Zone de chauffage arrière gauche
C : Réglages de cuisson du four
D : Zone de chauffage arrière droite
E : Zone de chauffage avant droite

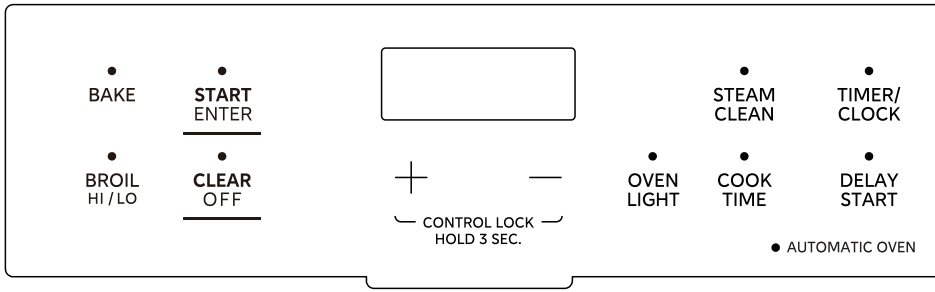
BOUTON DE COMMANDE

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



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

PANNEAU DE COMMANDE ET ÉCRAN



1 **Écran :** Communique des informations telles que l'heure, la température du four, le mode de cuisson et les fonctions actives.
2 **BAKE :** Appuyez pour activer le mode Bake. Le mode cuisson fonctionne mieux avec des aliments de petite à moyenne taille qui nécessitent une seule grille placée au centre du four, tels que les casseroles, les plats surgelés, les gâteaux à une seule couche et les plaques individuelles de biscuits.
3 **START/ENTER :** Démarre la fonction du four sélectionnée ou choisit une option disponible.
4 **BROIL HI/LO :** Appuyez pour activer le mode Broil. Le mode Broil utilise une chaleur élevée pour dorer, saisir ou rendre croustillante la surface des aliments et fonctionne mieux lorsque la grille est placée dans la partie supérieure du four.
5 **OVEN LIGHT :** Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière du four.
6 **STEAM CLEAN :** Appuyez pour activer le mode Steam Clean. Le mode Steam Clean réchauffe doucement les surfaces du four pour créer de la vapeur et décoller la graisse ainsi que les résidus alimentaires légers.
7 **TIMER/CLOCK :** Appuyez pour régler un minuteur de cuisine ou modifier l'heure de l'horloge.
8 **COOK TIME :** Définit une durée spécifique pour la fonction du four sélectionnée. Lorsque le temps défini est atteint, la fonction s'arrêtera.
9 **DELAY START :** Appuyez pour retarder le démarrage d'une fonction du four pendant une durée déterminée.
10 **CONTROL LOCK :** Appuyez simultanément sur les boutons + et - pour activer la fonction Control Lock. Le verrouillage du panneau de commande désactive le panneau de commande, à l'exception de **CLEAR/OFF**.

AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS :

1. Assurez-vous que tous les emballages, la documentation, les étiquettes amovibles et le film plastique de protection sont retirés.
   Vérifiez soigneusement l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir ainsi que les contours et les bords de la porte.
2. Lorsque l'appareil est refroidi, essuyez toutes les surfaces, y compris l'intérieur du four et du tiroir, avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui a pu se déposer pendant le transport et le stockage.
3. Familiarisez-vous avec les commandes et les fonctionnalités décrites dans ce manuel.
4. Vérifiez l'appareil pour tout dommage. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le service client Midea. Retournez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Appelez le 1-888-365-2230 pour obtenir de l'assistance.
5. Démarrez le four en mode BAKE à la température la plus élevée disponible. Laissez le four fonctionner pendant 1 heure pour éliminer toute poussière ou impureté.
   Une odeur caractéristique se dégagera. C'est normal.
   Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

REMARQUE :

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

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

1. Pour passer l'horloge en mode 12 heures ou 24 heures, appuyez et maintenez COOK TIME pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, 12 ou 24 apparaîtra à l'écran.
   - Si l'écran indique 12, vous êtes en train de changer le mode de l'horloge en format 12 heures.
   - Si l'écran indique 24, vous êtes en train de changer le mode de l'horloge en format 24 heures.
3. Une fois que le mode clock mis à jour apparaît, l'écran reviendra automatiquement à l'affichage de l'horloge, indiquant que votre mode clock a été mis à jour.

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

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

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

EFFACER

Appuyez sur CLEAR OFF pour arrêter toute fonction, à l'exception du verrouillage des commandes et de l'éclairage du four.

LUMIÈRE DU FOUR

Appuyez sur **OVEN LIGHT** pour allumer ou éteindre les lumières.
Si aucune autre opération n'est effectuée, l'éclairage du four s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes.

DÉMARRER

Appuyez sur **START ENTER** pour démarrer la fonction du four sélectionnée. Si **START ENTER** n'est pas appuyé dans les 30 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran commencera à clignoter pendant 30 secondes, 5 tonalités de rappel retentiront, puis «PUSH» et «ON» s'afficheront alternativement, clignotant à l'écran pendant 30 secondes. Si **START ENTER** n'a toujours pas été appuyé, la fonction du four sélectionnée sera annulée et l'écran affichera de nouveau l'heure.

MINUTEUR

Le minuteur compte à rebours pendant un temps défini. Si l'horloge est réglée sur le format 12 heures, la durée maximale du minuteur est de 11 h 59 min. Si l'horloge est en mode 24 heures, la durée maximale du minuteur est de 23 heures et 59 minutes. Le minuteur ne démarre ni n'arrête le four.

COMMENT RÉGLER LE MINUTEUR

1. Appuyez sur TIMER/CLOCK pour régler le minuteur. Le Voyant lumineux du minuteur s'allumera.
2. L'écran commencera à clignoter. Appuyez sur + et - pour régler l'heure et les minutes souhaitées.
3. Appuyez sur TIMER/CLOCK pour démarrer le minuteur.
4. Lorsque l'heure de consigne se termine, les tonalités de fin de cycle retentiront.
5. Appuyez sur TIMER/CLOCK pour arrêter le minuteur et les tonalités de rappel.

REMARQUE :
Vous pouvez arrêter le minuteur à tout moment en appuyant deux fois sur TIMER/CLOCK.

FORMAT DE TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Le réglage par défaut de la mesure de la température du four est en degrés Fahrenheit.
2. Lors de l'utilisation du four, la température de celui-ci affichée apparaîtra en degrés Fahrenheit (F).
3. Cependant, si vous souhaitez changer la mesure de la température en Celsius (C), veuillez consulter les consignes ci-dessous.

COMMENT MODIFIER LA MESURE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN CELSIUS :

1. Pour modifier la mesure de la température du four en Celsius (C), appuyez et maintenez enfoncé BAKE pendant 3 secondes.
2. Ensuite, la lettre «C» s'affichera pendant quelques secondes à l'écran.
3. Le «C» disparaîtra de l'écran, et l'heure de l'horloge réapparaîtra, indiquant que l'échelle de température du four a été modifiée.
4. Lorsque vous utilisez la fonction Bake, la température du four s'affichera désormais en degrés Celsius.

COMMENT MODIFER UNE FOIS DE PLUS L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN DEGRÉS FAHRENHEIT :

- Pour modifier une fois de plus l'échelle de température du four en degrés Fahrenheit (F), répétez les étapes 1 à 3. La lettre «F» apparaîtra sur l'écran à la place de «C», indiquant que la température sera affichée en degrés Fahrenheit.

BLOCAGE DES COMMANDES

La fonction Control Lock verrouille le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire des fonctions de cuisson. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, seules la lumière du four et la touche CLEAR OFF fonctionneront.

Pour verrouiller/déverrouiller le panneau de commande :

1. Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur + et - et maintenez pendant trois secondes. «LOC» clignotera sur l'écran. Une fois que «LOC» cesse de clignoter, votre panneau de commande sera verrouillé.
2. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur + et - et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. «OPN» clignotera sur l'écran. Une fois que «OPN» cesse de clignoter, votre panneau de commande sera déverrouillé.

AVERTISSEMENT :
BLOCAGE DES COMMANDES
LA FONCTION CONTROL LOCK NE VERROUILLE PAS LA PORTE DU FOUR.

RETRAIT/INSERTION DES ÉTAGÈRES :

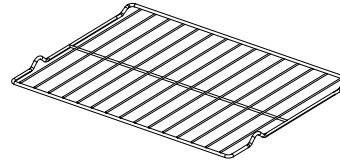
MISE EN GARDE :
RISQUE DE BRÛLURE

- Toujours placer les étagères de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques ou gants de four entrer en contact avec les surfaces chaudes de celui-ci.

Grilles du four

GRILLE PLATE

Les grilles plates sont polyvalentes, de faible hauteur, et glissent facilement dans le four grâce aux guides de grille. Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément. Si les étagères ne se déplacent pas en douceur, utiliser le coin d'une serviette en papier pour appliquer une fine couche d'huile végétale afin de réduire les frottements. Essuyez tout excès avant utilisation.



INSÉRER/RETIRER LES GRILLES

REMARQUE :

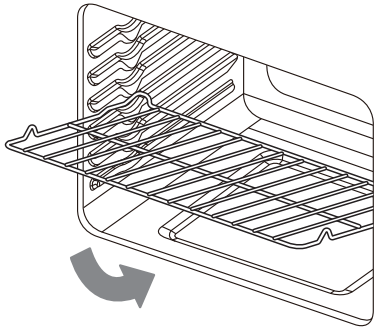
L'étagère ne peut être installée que dans un seul sens.

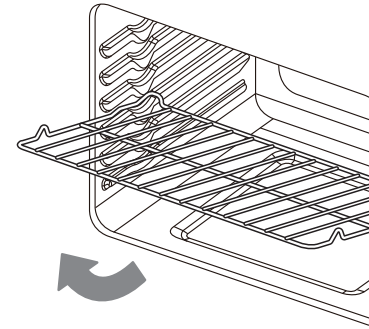
POUR INSÉRER UNE GRILLE...

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

POUR RETIRER UNE GRILLE...

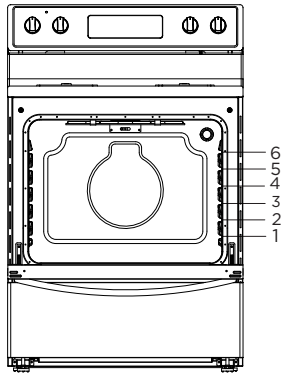
1. Retirez tous les aliments et ustensiles de la grille.
2. Saisissez fermement la grille par les deux côtés.
3. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt.
4. Soulevez l'avant de la grille et tirez vers l'extérieur.





Positions de l'étagère

Pour de meilleures performances, ajustez la grille de manière à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, la position idéale de la grille sera la grille n°3.



FONCTION DU FOUR	POSITION DE L'ÉTAGÈRE
CUISSON	Utilisez l'étagère 3
Grand rôti/Dinde	Utilisez l'étagère 1
Viande/Volaille	Utilisez l'étagère 2
Gâteau/Biscuits	Utilisez l'étagère 3
Cuisson par lots	Utilisez les grilles 2 et 5

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux à étages sur 2 grilles, utilisez les grilles 2 et 5 dans la partie inférieure et supérieure du four. Pour une cuisson uniforme, placez le moule à gâteau de manière décalée sur la grille inférieure afin qu'il ne soit pas directement sous le moule placé sur la grille supérieure. Placez les moules à gâteau sur les étagères comme indiqué dans l'illustration ci-dessous. (Diagramme A)

Pour les aliments plus volumineux, tels que les rôtis ou les dindes, utilisez une position inférieure. Lors de la cuisson au gril, les aliments doivent être placés près du brûleur de gril dans l'une des deux positions supérieures de la grille. Lorsque vous utilisez plusieurs grilles simultanément, répartissez les aliments autour du centre du four.

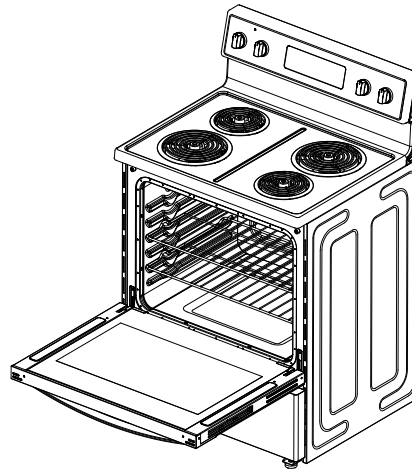


Diagramme A

REMARQUE :

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

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage est généralement souhaitable, mais pas absolument nécessaire en toutes circonstances. Certains aliments sont plus robustes et peuvent avoir des résultats acceptables sans préchauffage. Ces aliments comprennent de morceaux de viande volumineux (rôtis entiers, jambons ou volaille) où le temps total de cuisson est beaucoup plus long que le temps nécessaire pour préchauffer. Ces aliments comprennent également des produits de pommes de terre surgelés et des dîners transformés surgelés dont, par leur nature et leur conception, sont plus résistants aux variations de cuisson. Les aliments plus délicats, tels que les pains (y compris les gâteaux, biscuits, pâtisseries et pizzas), les desserts, les soufflés, etc., n'auront probablement pas de résultats satisfaisants sans un préchauffage adéquat.

1. Pour les modes de four qui nécessitent un préchauffage, la commande passera automatiquement en mode préchauffage après avoir appuyé sur le bouton «START». «PrE» apparaîtra sur l'affichage et 3 signaux sonores seront entendus lorsque le préchauffage sera terminé.
2. Le four mettra environ 11 à 15 minutes pour atteindre 350°F (177°C). Des températures plus élevées nécessiteront plus de temps pour le préchauffage.
3. N'OUVREZ PAS la porte du four avant la fin du préchauffage.

CUISSON

Conçue pour les recettes de cuisson générales, BAKE applique de la chaleur à la fois par le haut et par le bas pour obtenir des performances de cuisson exceptionnelles. Il est idéal pour les aliments de petite et moyenne taille qui nécessitent une seule position de grille au centre du four, tels que les casseroles, les plats surgelés, les gâteaux à une seule couche et les plateaux individuels de biscuits.

Consignes :

1. Appuyez sur BAKE.
2. La température réglée par défaut sera de 350°F (177°C).
3. Appuyez sur + ou - pour sélectionner votre température souhaitée. Remarque : La plage de température du four se situe entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
4. Appuyez sur START ENTER. «PrE» s'affichera, ce qui indique que le processus de préchauffage a commencé.
5. Une fois que le four a atteint la température spécifiée, il émettra trois signaux sonores et la température réglée s'affichera à l'écran.
6. Appuyez sur CLEAR OFF pour quitter.

GRIL

REMARQUE :
POUR UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE

- L'élément chauffant du gril est très puissant. Suivez les consignes de la recette et surveillez les aliments de près pour réduire le risque de brûlure des aliments.
- Pour la viande à griller, il est recommandé d'utiliser une casserole à griller pour permettre à la graisse et aux jus de s'écouler de la viande. Ne tapissez pas la lèchefrite de papier aluminium, car cela empêchera les graisses de s'écouler correctement.

Consignes :

Réglage haut :

1. Appuyez sur BROIL HI/LO.
2. Appuyez sur START ENTER. L'écran indiquera «HI» et le four sera réglé sur la température la plus élevée de 550°F. Continuez avec l'étape 3 ci-dessous.

Réglage bas :

1. Appuyez deux fois sur BROIL HI/LO.
2. Appuyez sur START ENTER. L'affichage indiquera LO et le four sera réglé sur la température la plus basse de 450°F.
3. Le four sera prêt lorsqu'il émettra 3 signaux sonores.
4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte pour garantir la bonne température du four.
5. Appuyez sur CLEAR OFF pour quitter.

TEMPS DE CUISSON

La fonction Cook Time est disponible en mode Cuisson.

COMMENT RÉGLER LA FONCTION COOK TIME

1. Pour utiliser la fonction BAKE pour un temps de cuisson défini, appuyez sur COOK TIME.
2. Appuyez sur + et - pour sélectionner votre temps de cuisson souhaitée.
3. Une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, appuyez à nouveau sur COOK TIME pour démarrer le temps de cuisson sélectionné. Le voyant automatique du four s'allumera.
4. À la fin du temps réglé, le four s'éteindra automatiquement. «OFF» clignotera sur l'écran et la tonalité de fin de cycle retentira. Appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande pour éteindre le voyant «OFF» et revenir à l'affichage normal.

REMARQUE :
Si vous souhaitez d'abord régler un temps de cuisson, appuyez sur COOK TIME, appuyez sur + et - pour ajuster le temps de cuisson sélectionné, puis appuyez de nouveau sur COOK TIME pour démarrer le temps de cuisson sélectionné. Ensuite, appuyez sur BAKE, puis sur + et - pour régler la température du four, et enfin sur START ENTER pour commencer la cuisson. Le voyant automatique du four s'allumera.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Cuisez les aliments complètement afin de contribuer à la protection contre toute maladie d'origine alimentaire. Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et vérifier à différents endroits.

TEMPS DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

La fonction de temps de démarrage différé est disponible en mode Bake.

COMMENT RÉGLER LE DELAY TIME

1. Pour régler le delay time, appuyez sur Delay time. L'écran commencera à clignoter.
2. Ensuite, appuyez sur + et - pour régler votre heure de démarrage de cuisson souhaitée.
3. Une fois que vous avez réglé l'heure de démarrage différé souhaitée, appuyez de nouveau sur DELAY START pour enregistrer l'heure de démarrage différé.
4. Ensuite, appuyez sur BAKE, puis appuyez sur + et - pour régler la température du four sélectionnée.
5. Ensuite, appuyez sur START ENTER pour activer la fonction de démarrage différé. Le temps réglé apparaîtra sur l'écran, indiquant que la fonction de démarrage différé a été activée.
6. Le voyant automatique du s'allumera lorsque le temps de démarrage différé aura été réglé.
7. Si vous souhaitez annuler la fonction de démarrage différé, appuyez sur CLEAR OFF.

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

FONCTIONNEMENT DU FOUR

AVERTISSEMENT :
RISQUE D'INCENDIE

- Ne placez jamais quoi que ce soit (papier d'aluminium, tapis de déversement, pierre de cuisson, batterie de cuisine, etc.) sur la partie inférieure de la cavité du four. Ces articles peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages à l'appareil et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil et coupez le circuit au niveau du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer celui-ci et de rétablir l'alimentation.

MISE EN GARDE :
RISQUE DE BRÛLURE

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

REMARQUE :

POUR UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE

- Un préchauffage approprié est important pour de bons résultats. Sauf indication contraire de la recette, ne placer les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé.
- Pour de meilleurs résultats, placez les aliments immédiatement après le signal sonore de préchauffage.
- De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître au niveau de l'évent du four. C'est normal.
- Si votre modèle est équipé d'un ventilateur de convection, il est normal que celui-ci fonctionne pendant le préchauffage, même si le mode convection baking n'est pas activé.
- NE LAISSEZ PAS la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
- Si le ventilateur de convection est en marche, il s'arrêtera automatiquement à chaque ouverture de la porte.
- Si le four fonctionne pendant une longue période, il s'éteindra automatiquement. Le mode Bake et le mode Broil s'éteindront automatiquement après 12 heures.

Nettoyage à la vapeur

MISE EN GARDE :

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

Consignes :

1. Assurez-vous que le four est à température ambiante avant de commencer.
2. Retirez tous les objets du four, y compris les grilles de celui-ci.
3. Essuyez toute grande éclaboussure ou débris excessif avant de démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur. Grattez et retirez tout résidu brûlé à l'aide d'un ustensile en plastique rigide (spatule en plastique dur, grattoir à peinture en plastique, vieille carte de crédit, etc.).
4. Pour un ramollissement amélioré des taches, vaporisez les surfaces intérieures avec un vaporisateur d'eau ou essuyez les surfaces avec une éponge humide avant de démarrer.
5. Versez 1-1/4 tasses (10 onces) d'eau dans la cavité centrale du four et fermez la porte.
6. Appuyez sur STEAM CLEAN pour accéder au mode steam cleaning.
7. Une fois en mode steam cleaning, appuyez sur START ENTER pour démarrer.
8. Après la fin du mode steam cleaning, le signal sonore de fin émettra 6 signaux sonores, puis continuera à émettre un signal toutes les 9 secondes. «OFF» clignotera sur l'écran.
9. Appuyez sur CLEAR OFF pour quitter à tout moment.
10. Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur terminé, essuyez l'intérieur du four pour enlever la saleté.

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

AVERTISSEMENT :

AVERTISSEMENT SUR LE RISQUE INCENDIE

- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Étouffez le feu ou la flamme avec un couvercle hermétique ou un plateau métallique. Ne soulevez jamais une casserole en flammes.
- Ne laissez jamais les unités de cuisson en surface sans surveillance. Un débordement cause de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer. Éteignez toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
- NE PLACEZ PAS d'objets susceptibles de fondre ou de brûler sur la table de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

MISE EN GARDE :

RISQUES DE BRÛLURE, DE COUPURE, DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Pour minimiser le risque de brûlure et maximiser l'efficacité de cuisson, les ustensiles de cuisson doivent couvrir entièrement la zone délimitée de l'élément de cuisson.
- Jusqu'à ce que la table de cuisson soit complètement refroidie après utilisation, la surface peut encore être chaude. Des brûlures peuvent survenir après l'arrêt de l'élément de cuisson.
  Pour éviter les brûlures de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.

REMARQUE :

PRÉVENIR LES DOMMAGES

- NE LAISSEZ PAS les ustensiles de cuisson bouillir à sec ou surchauffer.
- NE cuisinez PAS d'aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson. N'UTILISEZ PAS de papier aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la table de cuisson.
- Ne cuisinez jamais directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.

Types d'éléments de cuisson :
Cette cuisinière comporte quatre éléments de cuisson, capables d'élever les aliments à des températures de cuisson sûres. Lorsque les éléments de cuisson fonctionnent, ils s'allumeront et s'éteindront automatiquement pour maintenir le niveau de puissance, même au réglage le plus élevé.

REMARQUE :
Les éléments de cuisson les plus puissants sont placés à l'avant pour les cuissons à plus haute température ou de courte durée, comme l'ébullition, le saisissement et la cuisson à la friteuse.

Les éléments de cuisson à faible puissance sont placés vers l'arrière pour une cuisson à basse température ou de longue durée, comme le mijotage ou la fonte du chocolat.

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

Utilisation correcte :

Petite poêle sur petit élément



Grande poêle sur grand élément



Utilisation incorrecte :

Petite poêle sur grand élément

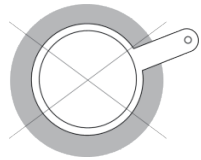
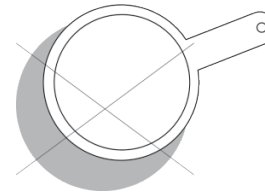


Table de cuisson décalée par rapport à l'élément



Ustensiles de cuisson

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

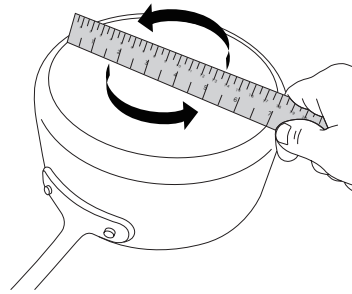
AVERTISSEMENT :
ÉVENT DU FOUR
LA ÉVENT DU FOUR ÉVACUE L'AIR CHAUD ET L'HUMIDITÉ DU FOUR. IL NE DOIT PAS ÊTRE BLOQUÉ NI COUVERT. NE PLACEZ PAS DE PLASTIQUE, DE PAPIER OU D'AUTRES ARTICLES QUI POURRAIENT FONDRE OU BRÛLER PRÈS DE L'ÉVENT DU FOUR.

AVERTISSEMENT :
NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON
NETTOYEZ LA TABLE DE CUISSON APRÈS CHAQUE UTILISATION AFIN DE FACILITER L'ÉLIMINATION DES ÉCLABOUSSURES ET D'ÉVITER D'ENDOMMAGER DE MANIÈRE IRRÉVERSIBLE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON.

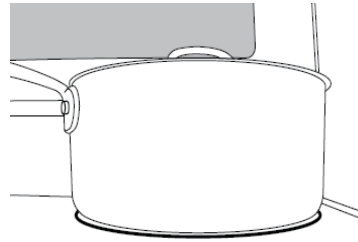
AVERTISSEMENT :
BATTERIE DE CUISINE VIDE
NE LAISSEZ PAS DE BATTERIE DE CUISINE VIDE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CHAUDE, UN ÉLÉMENT OU UN BRÛLEUR DE SURFACE.

La batterie de cuisine idéale doit avoir un fond plat, des côtés droits et un couvercle hermétique. Le matériau des ustensiles de cuisson doit être d'épaisseur moyenne à lourde.

- Le matériau des batteries de cuisine est un facteur de la rapidité et de l'uniformité du transfert de chaleur, ce qui affecte les résultats de la cuisson.
- Les batteries de cuisine avec des surfaces antiadhésives ne doivent pas être utilisés sous le gril.
- Vérifiez la planéité en plaçant le bord droit d'une règle sur le fond du récipient de l'ustensile de cuisson. Lorsque vous tournez la règle, aucun espace ou lumière ne doit être visible entre elle et la batterie de cuisine.



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



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

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

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

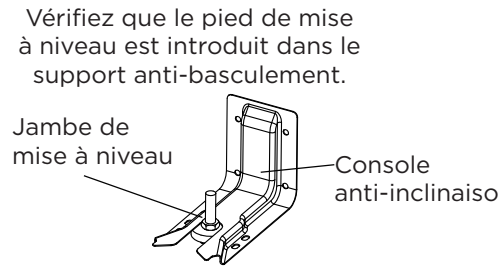
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

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





Voir les consignes d'installation.

Table de cuisson en verre :

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

Panneau de commande :

MISE EN GARDE :
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- N'UTILISEZ PAS une quantité excessive d'eau ou de produits nettoyants pour nettoyer les boutons de commande. S'il y a infiltration d'humidité dans les ouvertures situées derrière les boutons, il y a un risque de décharge électrique.
- Évitez de vaporiser des nettoyants pour la cuisine directement dans les ouvertures situées derrière les boutons de commande.

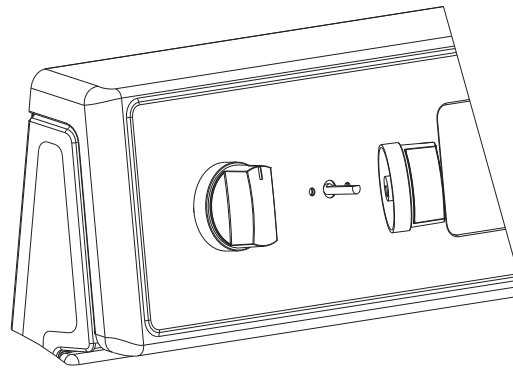
REMARQUE :
POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES SUPERFICIELS

N'UTILISEZ PAS de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ni de nettoyants pour four, car ceux-ci peuvent endommager la finition du panneau de commande.

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de nettoyer l'interface utilisateur et le panneau de commande après chaque utilisation.

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont en
position «OFF» avant de 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 savonneuse douce. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé sur les commandes du four afin d'éliminer les traces. Un nettoyant en acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé pour éliminer les traces.

Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Attendez que les boutons soient secs avant de les remettre sur les tiges.
Veillez à aligner le profil du bouton sur la forme de la tige afin d'assurer un ajustement fluide et d'éviter d'endommager le bouton ou les commandes.



Intérieur du four :

MISE EN GARDE :
RISQUE DE BRÛLURE

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

Vérifiez le four après chaque utilisation afin de déterminer si des déversements ou des éclaboussures se sont produits et nécessitent un nettoyage.
Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau savonneuse douce pour éliminer les éclaboussures légères.

Ampoules du four :

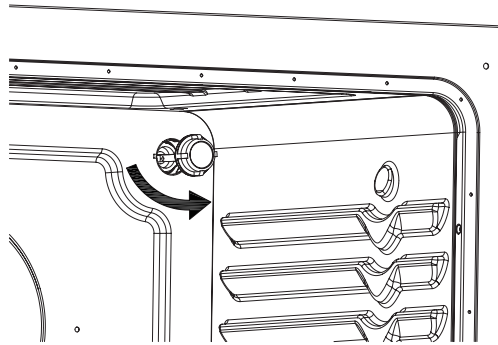
MISE EN GARDE :
RISQUES DE CHOCS, DE BRÛLURES ET DE LACÉRATIONS

- Coupez l'alimentation électrique du four et attendez que celui-ci refroidisse avant de tenter de remplacer les ampoules.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour réduire le risque de casse. Si le couvercle de la lampe est difficile à retirer, ne forcez pas. Contactez avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- NE faites PAS fonctionner le four sans que le couvercle en verre soit en place.

L'ampoule du four est une ampoule standard de 40 watts.
Avant de remplacer, s'assurer que le four et la surface de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont éteints.

COMMENT REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR

1. Débranchez l'alimentation.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Retirez l'ampoule de la douille en la tirant tout droit.
4. Enfoncez la nouvelle ampoule, puis réinsérez le couvercle en verre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Rebranchez l'alimentation.



MÉTHODE DE NETTOYAGE POUR 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 à l'aide d'un chiffon doux dans le sens du grain pour éviter d'endommager.
- Enlevez tout excès avec un chiffon propre et sec, non pelucheux.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON.

Émail de porcelaine :

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

UNITÉS DE SURFACE :

⚠ AVERTISSEMENT :

* Assurez-vous que la cuisinière est complètement mise hors tension en coupant le disjoncteur ou en débranchant l'appareil, et confirmez que toutes les fonctions sont éteintes.
* N'immergez pas les éléments de surface dans tout liquide.
* Ne nettoyez pas les éléments de cuisson en surface dans un lave-vaisselle.
* Ne tentez pas de nettoyer, toucher ou ajuster la prise enfichable de l'élément de surface.
* Ne pliez pas et n'endommagez pas les bornes enfichables de l'élément de surface.
* N'endommagez pas le capteur de température de la bobine.

Pour retirer les éléments de surface :

* Soulevez légèrement l'élément de cuisson au-dessus de la cuvette de propreté.
* Tirez-le directement hors de la prise.

Important : Évitez de plier excessivement vers le haut l'élément de surface, car cela peut endommager les connexions enfichables.

Pour remplacer les éléments de cuisson :
Insérez complètement les bornes de l'élément de surface dans la prise enfichable.
Poussez l'appareil vers l'arrière et vers le bas afin qu'il repose uniformément dans la cuvette de propreté .

Important : Assurez-vous que la languette de verrouillage s'aligne avec la fente de positionnement dans la cuvette de propreté. Pour nettoyer les cuvettes de propreté
Retirez les unités de surface.
Retirez les cuvettes de propreté.
Lavez à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez soigneusement et polissez avec un chiffon propre et doux.

Alternativement, les cuvettes de propreté peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Important :

Nettoyez régulièrement les plateaux récupérateurs pour éviter l'accumulation de graisse, ce qui peut présenter un risque d'incendie. Ne recouvrez pas les cuvettes de propreté de papier d'aluminium. Le papier aluminium près de la prise ou des bornes de connexion peut provoquer un risque de décharge électrique, un incendie ou endommager l'appareil.

DÉPANNAGE

Veuillez lire les conseils de dépannage ci-dessous avant d'appeler le service après-vente.
Si vous trouvez quelque chose qui ne fonctionne pas comme prévu, consultez le tableau ci-dessous pour obtenir des conseils et des astuces utiles qui pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent pour les réparations.

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	**SOLUTIONS POSSIBLES**
Un fusible domestique s'est-il grillé ou un disjoncteur a-t-il sauté ?	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
Les réglages des fonctions du four sont-ils corrects ?	• Voir la section Consignes d'utilisation.
L'écran affiche «E02».	• Erreur au niveau du capteur de température. Appelez le service client.
L'écran indique «E03».	• Avertissement : température élevée. Les fonctions du four s'éteindront automatiquement. Laissez le four refroidir pendant 30 minutes, puis reprenez l'utilisation des fonctions du four. Si l'erreur persiste, appelez le service client. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
La fonction Control Lock est-elle activée ?	• Voir la section Control Lock.

TEMPÉRATURE DU FOUR TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE	**SOLUTIONS POSSIBLES**
Les voyants indicateurs du four clignotent-ils ?	• Voir la section Consignes d'utilisation. Si le(s) voyant(s) lumineux clignote(nt) en continu, appelez le service d'entretien.

RÉSULTATS DE CUISSON DU FOUR NON CONFORMES AUX ATTENTES	**SOLUTIONS POSSIBLES**
Le four a-t-il été préchauffé ?	• Voir la section Consignes d'utilisation.
Les grilles sont-elles correctement positionnées ?	• Voir la section Positions des grilles.

RÉSULTATS DE CUISSON DU FOUR NON CONFORMES AUX ATTENTES	SOLUTIONS POSSIBLES
Y a-t-il une circulation d'air adéquate autour des ustensiles de cuisson ?	• Voir la section Positions des grilles.
La pâte est-elle répartie uniformément dans le moule ?	• Vérifiez que la pâte est à niveau dans la casserole.
Les aliments ont-ils cuit pendant le temps approprié ?	• Ajustez le temps de cuisson.
La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson ?	• L'ouverture de la porte libère la chaleur du four et peut entraîner des temps de cuisson plus longs.
Les produits cuits au four sont-ils trop brunis en dessous ?	• Déplacez la grille vers une position plus haute dans le four.
Les bords de la pâte à tarte brunissent-ils trop tôt ?	• Utilisez du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson.

Dépannage des plaques de cuisson à serpentins :

1. Lorsque la ligne de communication est ouverte, le buzzer émet quatre bips courts et toutes les charges sauf les voyants indicateurs seront éteintes. Le buzzer émettra alors de courts bips toutes les 10 secondes.

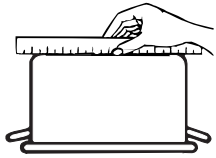
2. Lorsque le protecteur de surchauffe atteint la température réglée, le buzzer émettra trois bips longs consécutifs et toutes les charges sauf les voyants indicateurssera fermé. Le buzzer retentit alors pendant 30 secondes à intervalles réguliers. Le buzzer s'arrête après la réinitialisation du contrôleur de température.

3. Lorsque la communication est anormale, la sonnerie retentit quatre courts bips et toutes les charges sauf les voyants indicateurs seront éteintes. Le buzzer retentit quatre courts bips avec un intervalle de 10 secondes.

Si vous avez vécu ces erreurs, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

Plus d'informations sur les ustensiles de cuisine

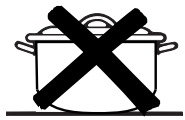
- Ne posez que des paniers secs sur les éléments de surface. Ne placez pas de couvercles sur les éléments de surface, en particulier les couches humides. Les poêles et couvercles humides peuvent coller à une surface lisse quand ils sont froids.
- N'utilisez pas de woks avec des anneaux de soutien. Ce type de wok ne chauffe pas sur la plaque de cuisson.
- Nous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Ils sont disponibles dans votre magasin local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour garantir un contact correct.
- Certaines procédures de cuisson spéciales nécessitent des ustensiles spécifiques comme des autocuiseurs ou des friteuses à graisses. Tous les ustensiles doivent avoir un fond plat et être de la bonne taille.



Vérifiez les plats pour les bas plats en utilisant un bord droit. Vous ne devriez pas pouvoir passer une pièce américaine en cinq sous le bord droit.



Ne pas mouiller la plaque de cuisson en verre.







N'utilisez pas de woks avec des anneaux de support sur la plaque de cuisson en verre.



Les poêles avec des fonds arrondis, courbés, rainurés ou déformés ne sont pas recommandés.



Utilisez des woks à fond plat sur la plaque de cuisson en verre.

Si la résistance ne fonctionne pas en raison d'un dépassement de durée de vie ou d'un dommage accidentel, veuillez contacter le remplaçant après-vente. N'achetez pas pour remplacer la résistance vous-même, elle pourrait ne pas correspondre.

GARANTIE LIMITÉE DE 2ANS - CANADA

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

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RECOURS EN CASDE GARANTIE

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

EXCLUSION DE GARANTIE; EXCLUSION DE DOMMAGES

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

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

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

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

PROCESSUS DE RÉCLAMATION DE GARANTIE

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

HTTP://www.midea.com/ca

Ou contactez-nous au :

Téléphone: 1-888-365-2230

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

Courriel :canadasupport@midea.com

Adresse : 15 Allstate Parkway, unité 108

Markham, ON, Canada L3R 5B4

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

RÉSOLUTION DES LITIGES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.midea.com
© Midea 2026 all rights reserved