

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

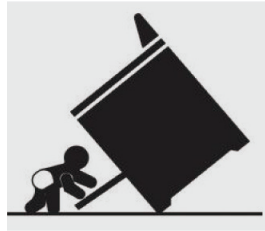
Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser cet appareil ! Le non-respect de ces consignes pourra entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures raves, voire la mort.
Il revient au propriétaire de s'assurer que toute personne utilisant l'appareil sait comment procéder en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

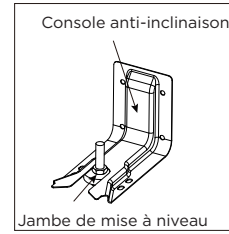
RISQUE DE BASCULEMENT

- 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.

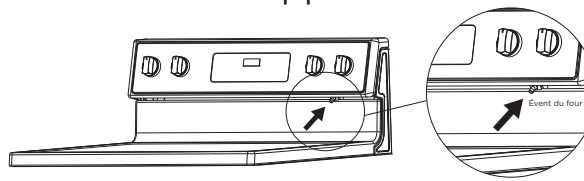
  NE laissez PAS les maniques toucher les grilles chaudes ou les flammes. N'utilisez pas de serviette ou d'autre chiffon encombrant.
- NE TOUCHEZ PAS les contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des récipients, ce qui pourrait entraîner des blessures.
- 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)

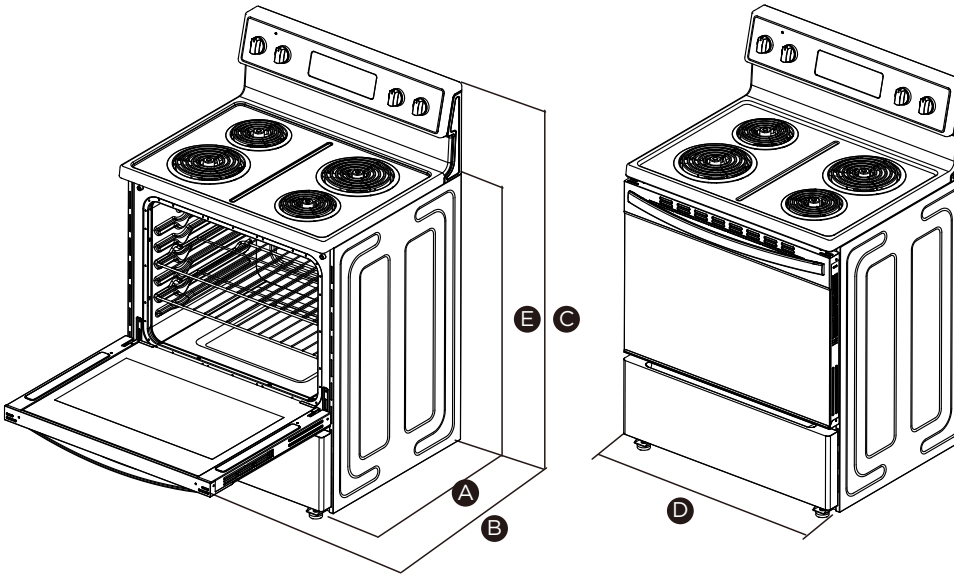
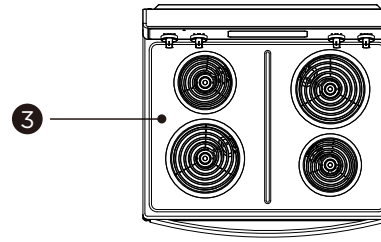


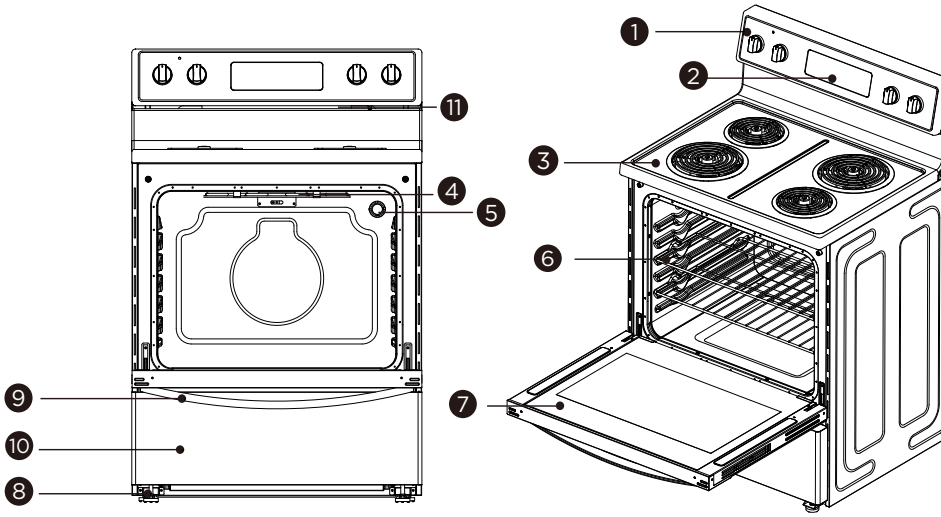
Schéma des pièces de la cuisinière

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.

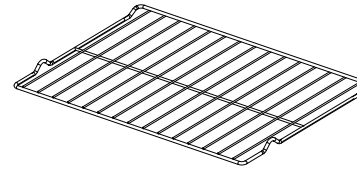
AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

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.



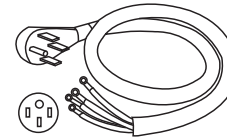
Trousse de support anti-basculement



Support métallique



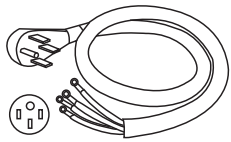
Manuel d'utilisation



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

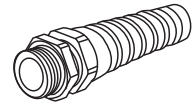
Matériel nécessaire :

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.

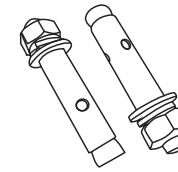


14-50P GETWIREDUSA FX359

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



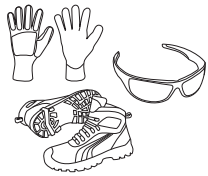
Réducteur de tension pour cordon d'alimentation(fourni avec la trousse de cordon)



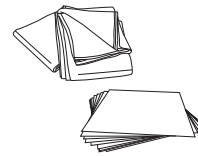
Ancrage à manchon à diamètre extérieur de 8 cm (5/16 po) (avec boulon de 6,4 cm (1/4 po)) – 2 pièces (pour planchers en béton seulement)

Outils nécessaires :

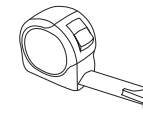
Pour terminer l'installation, avoir les outils suivants à portée de main :



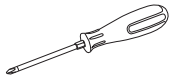
Gants résistants aux coupures, lunettes de sécurité et chaussures à embout d'acier (pour votre sécurité et votre protection)



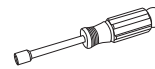
Toile de protection ou carton (facultatif – pour protéger le plancher)



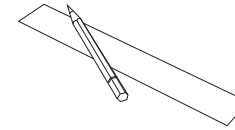
Ruban à mesurer (pour confirmer l'espace d'installation)



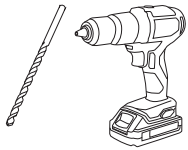
Tournevis cruciforme (pour accéder aux couvercles réparables)



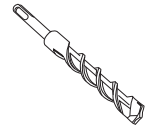
Tourne-écrou (pour les connexions électriques)



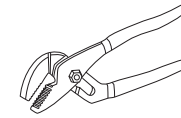
Crayon et règle (pour l'installation du support anti-basculement)



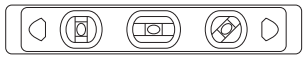
Perceuse et mèche de 3 cm (1/8 po) (pour l'installation du support antibasculement)



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

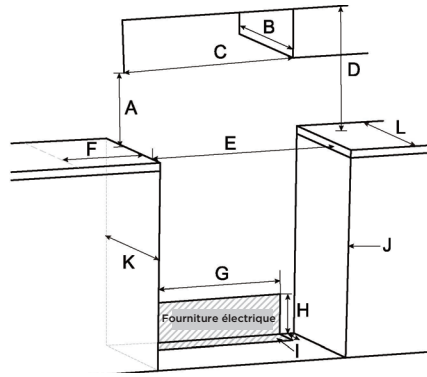
Les dimensions d'ouverture d'armoire indiquées sont pour une profondeur de comptoir de 26 po (66,0 cm), une profondeur d'armoire de base de 24 po (61,0 cm) et une hauteur de comptoir de 36 po (91,4 cm).

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.

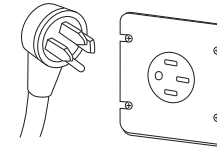
Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées, et être raccordé à un circuit dérivé individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant un ampérage conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique

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.

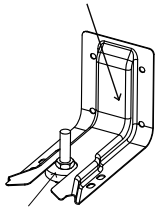
Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, faites installer une prise approuvée par un électricien agréé.



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 :

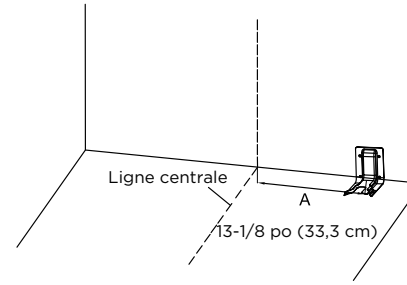
⚠ AVERTISSEMENT	RISQUE D'INCENDIE
	• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir. Vérifier que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé conformément aux instructions d'installation. S'assurer que le dispositif anti-basculement est réenclenché lors 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.)

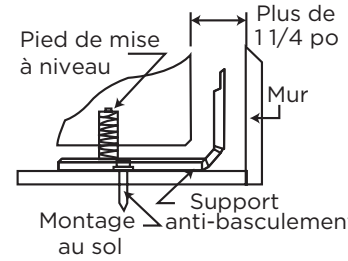
COMMENT INSTALLER LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

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.

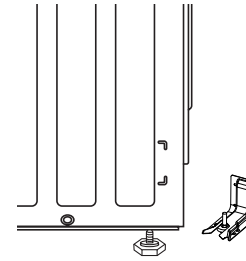


4. Fixer le support anti-basculement au plancher ou au mur.
   - Installation dans une construction en bois : Percer un trou de guidage de 1/8 po à l'endroit où les vis doivent être situées. Si le support doit être monté sur le mur, percer un trou de guidage à un angle d'environ 20° vers le bas. La vis 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

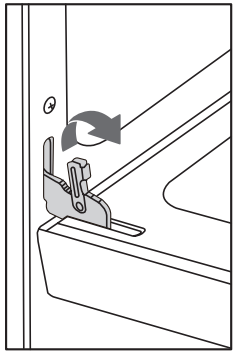
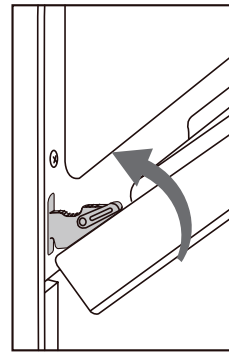
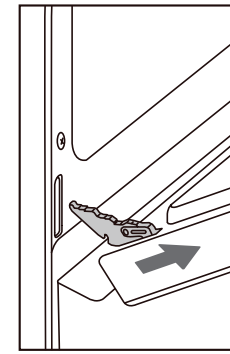
- Si la porte est retirée, confirmer qu'elle fonctionne correctement et qu'elle est bien scellée lorsqu'elle est réinstallée. Si le joint de la porte n'est pas complètement étanche, la chaleur qui s'échappe autour des portes pourrait enflammer les armoires.

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:

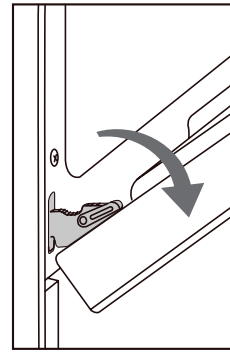
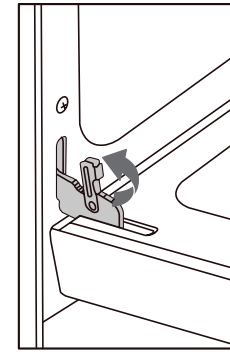
1. Ouvrir complètement la porte.
2. Sur chaque charnière de porte, rabattre le mécanisme de verrouillage pour qu'il s'engage dans la porte lorsque celle-ci est tournée pour être fermée.
3. Une fois les deux mécanismes de verrouillage engagés, continuer à tourner la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement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

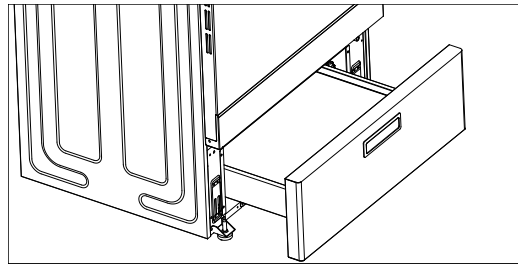




Retrait et réinstallation du tiroir :

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.

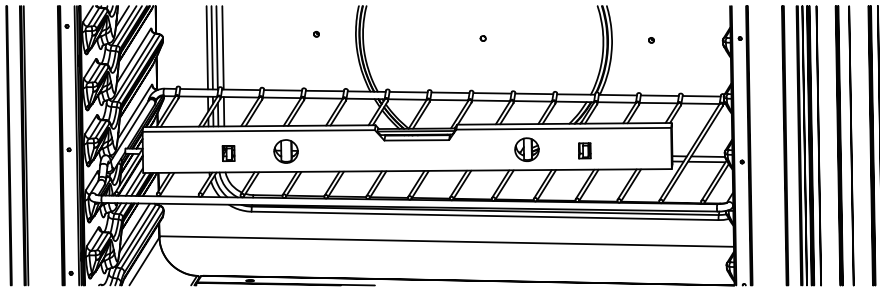
Pour réinstaller le tiroir, alignez ses rails avec les rails de la cuisinière et pousser le tiroir jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé. Ouvrir et fermer le tiroir pour vous assurer que les rails fonctionnent correctement.



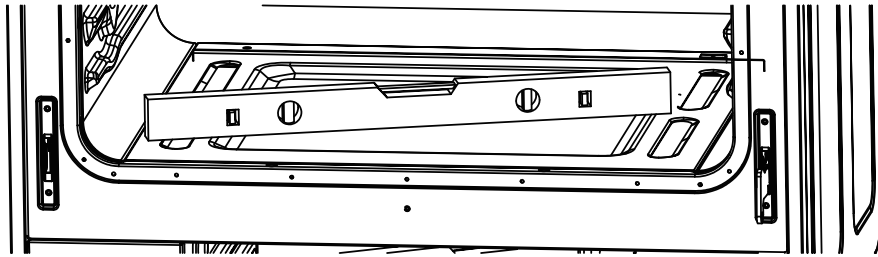
Plage de niveaux

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.

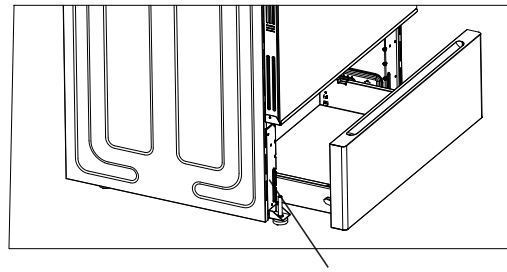


2. Une fois que vous avez vérifié le niveau de gauche à droite, faites une autre lecture en déplaçant le niveau et en le plaçant en diagonale au fond du four. Si la cuisinière n'est toujours pas plane, ajustez à nouveau les pieds de nivellement jusqu'à ce que tous les angles du niveau soient équilibrés.



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.

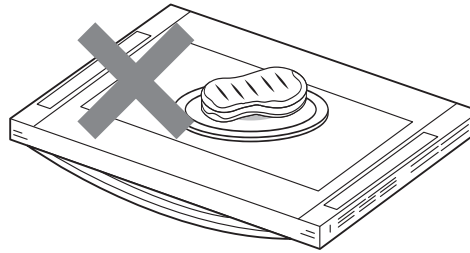


Position de l'étiquette de classification

Porte du four

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

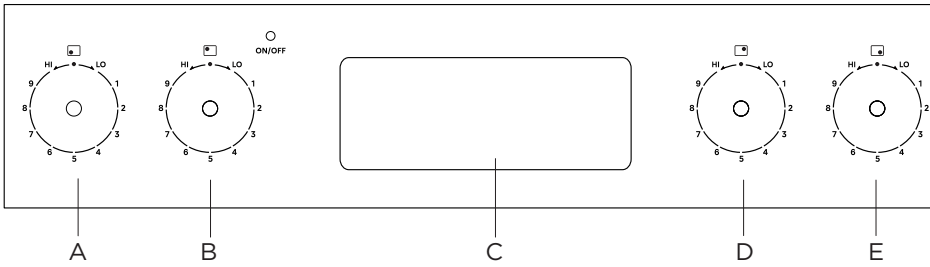
- Avant de fermer la porte du four, assurez-vous toujours que toutes les grilles sont complètement insérées et qu'aucun ustensile de cuisson ne dépasse du bord avant d'une grille du four.
- Ne frappez pas les surfaces en verre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- N'essuyez pas les surfaces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

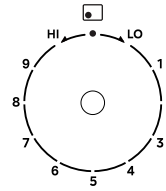
PANNEAU DE COMMANDE



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

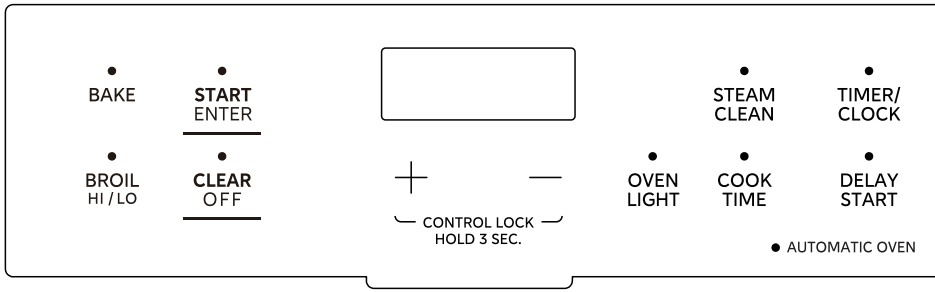
BOUTON DE COMMANDE

- 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 :

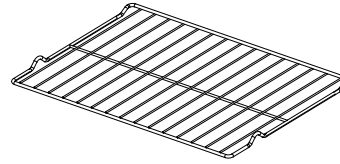
MISE EN GARDE :
RISQUE DE BRÛLURE

- 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 :

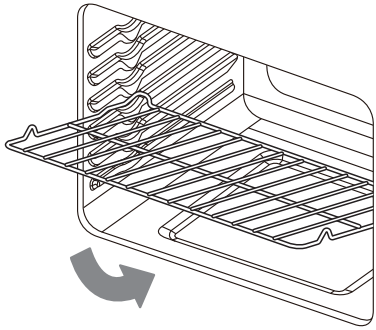
L'étagère ne peut être installée que dans un seul sens.

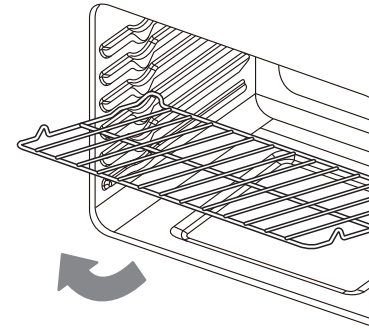
POUR INSÉRER UNE GRILLE...

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...

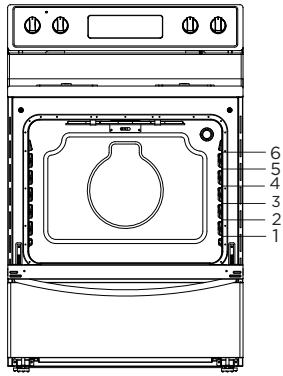
1. Retirez tous les aliments et ustensiles de la grille.
2. Saisissez fermement la grille par les deux côtés.
3. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt.
4. Soulevez l'avant de la grille et tirez vers l'extérieur.





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.

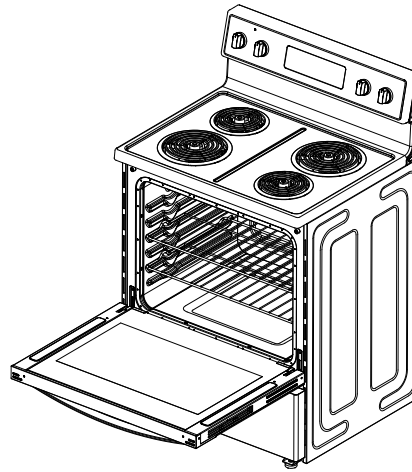


Diagramme A

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

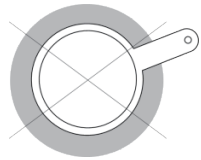
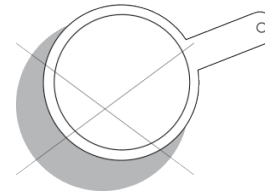


Table de cuisson décalée par rapport à l'élément



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.

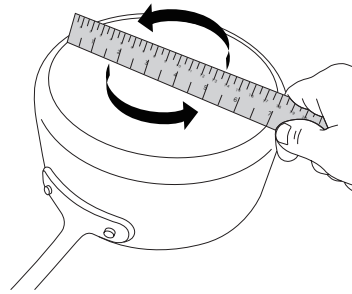
AVERTISSEMENT :
ÉVENT DU FOUR
LA ÉVENT DU FOUR ÉVACUE L'AIR CHAUD ET L'HUMIDITÉ DU FOUR. IL NE DOIT PAS ÊTRE BLOQUÉ NI COUVERT. NE PLACEZ PAS DE PLASTIQUE, DE PAPIER OU D'AUTRES ARTICLES QUI POURRAIENT FONDRE OU BRÛLER PRÈS DE L'ÉVENT DU FOUR.

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.

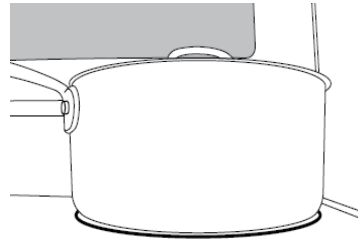
AVERTISSEMENT :
BATTERIE DE CUISINE VIDE
NE LAISSEZ PAS DE BATTERIE DE CUISINE VIDE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CHAUDE, UN ÉLÉMENT OU UN BRÛLEUR DE SURFACE.

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.

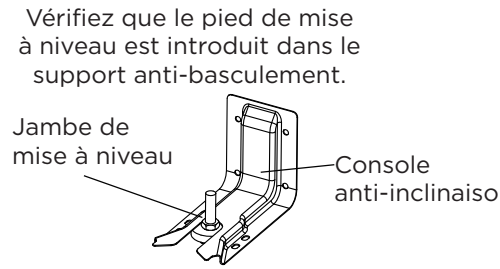
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

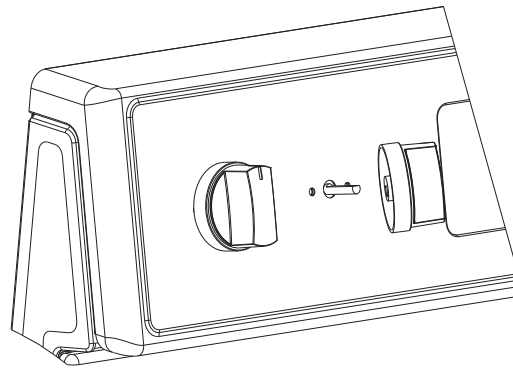
REMARQUE :
POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES SUPERFICIELS

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 :

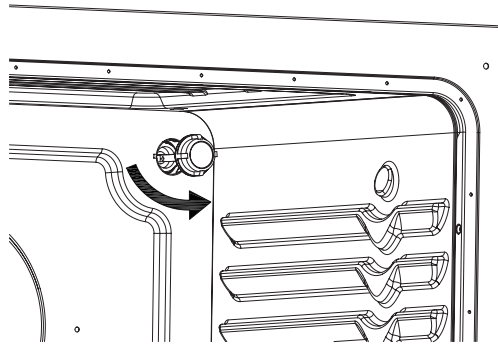
MISE EN GARDE :
RISQUES DE CHOCS, DE BRÛLURES ET DE LACÉRATIONS

- 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.

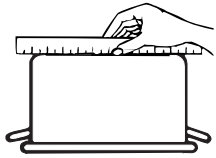
2. Lorsque le protecteur de surchauffe atteint la température réglée, le buzzer émettra trois bips longs consécutifs et toutes les charges sauf les voyants indicateurssera fermé. Le buzzer retentit alors pendant 30 secondes à intervalles réguliers. Le buzzer s'arrête après la réinitialisation du contrôleur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

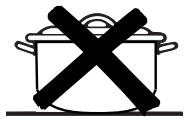
- Ne posez que des paniers secs sur les éléments de surface. Ne placez pas de couvercles sur les éléments de surface, en particulier les couches humides. Les poêles et couvercles humides peuvent coller à une surface lisse quand ils sont froids.
- N'utilisez pas de woks avec des anneaux de soutien. Ce 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