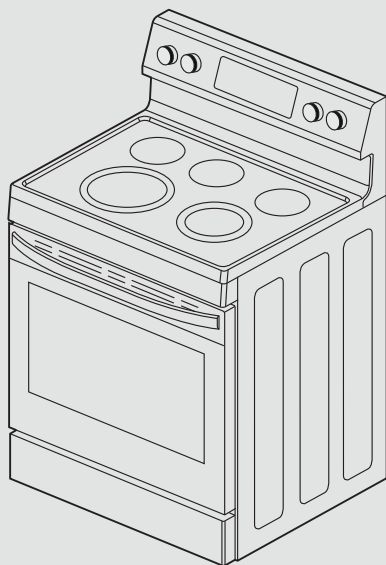




30" FREESTANDING ELECTRIC RANGE



SmartHome



Download the app
& activate product

USER MANUAL

MER30A15ASTC

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement.

Consult with your dealer or manufacturer for details.

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

⚠ WARNING:

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



THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	15
PRODUCT OVERVIEW	16
OPERATING INSTRUCTIONS	19
CLEANING AND MAINTENANCE	40
TROUBLESHOOTING	46
2 YEAR LIMITED WARRANTY	49
SmartHome App	52
DISPOSAL AND RECYCLING	54



WARNING:

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer.

Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of symbols



Danger

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



Electrical Voltage Warning

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



Warning

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



Caution

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



Attention

This symbol indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

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

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

SAFETY PRECAUTIONS

IMPORTANT: Read all instructions carefully before installation and operation. Keep this User Manual for future use. Midea Freestanding ElectricRange is manufactured in compliance with the relevant safety standard.

⚠ WARNING: Failure to follow these warnings could result in a fire or explosion causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury, use only as intended and take the following precautions.

⚠ GROUNDING THE APPLIANCE

This unit must be supplied with the proper voltage and frequency and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse with amperage as noted on the rating plate. A 3-wire or 4-wire, split-phase AC 208Y/120 Volt or 240/120Volt, 60 hertz electrical system must be used. NOTE: Check local codes for required breaker size. All electrical wiring and hookup for this unit must be done by a qualified electrician. Make note of the location of the main appliance disconnect.

⚠ WARNING: SHOCK HAZARD

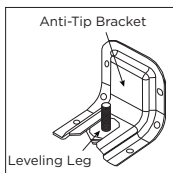
- Improper use of the grounding plug can cause risk of electric shock. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service technician.

ANTI-TIP BRACKET

⚠ WARNING: TIP-OVER HAZARD

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



⚠ WARNING:

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons or damage when using the product, follow basic precautions, including the following.

INSTALLATION AND MAINTENANCE

- This appliance must be properly installed and electrically grounded by a qualified technician. Refer to the Installation Manual for instructions to connect to a properly grounded outlet.
- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the oven yourself unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or has been damaged until an authorized servicer has examined and repaired it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Manual. Do not store or use this appliance outdoors or in areas near water, such as near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- Do not allow grease or other flammable materials to accumulate in or on the range, as grease in the oven or on the cooktop may ignite.

- Clean kitchen ventilating hoods frequently. Do not allow grease to accumulate on hood or filter.
- Clean the cooktop with caution. To avoid steam burns, allow the cooktop to cool before wiping with wet sponge or cloth. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not use oven cleaners or protective coating on any part of this appliance.
- Take care to not rub, damage or move the door gasket, which seals the connection between the door and the oven. Do not clean the door gasket.
- Clean only parts and areas listed in the CLEANING AND MAINTENANCE section of this manual.
- Do Not Use Water on Grease Fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foamtype extinguisher.

WARNING: GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read all instructions before using the appliance.
- To prevent accidents and achieve optimal ventilation, ensure sufficient space around the cooking area.
- This appliance is configurable to allow remote operation at any time.
- CAUTION: Do not store any flammable materials or temperature-sensitive items inside the oven or storage drawer or on top of or near the cooktop, including paper, plastic, potholders, linens, wall coverings, curtains, drapes or cleaning chemicals.
- Do not use this appliance to warm and heat a room, as doing so may cause risk of overheating of the oven. Children should not be left alone or unattended in the area of Freestanding Electric Range use.
- Do not allow children to play in, play on or otherwise interact with the range.

- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit or hang on any part of the appliance, especially the door, drawer or operation panel.
- CAUTION: Do not store items of interest to children or pets in cabinets above or in the backguard of the range, as children or pets climbing on the range to reach items could be seriously injured or cause unintentional operation.
- Close supervision is necessary when children interact with the Freestanding Electric Range. Teach children to not play with the knobs, controls or any other part of the appliance.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the appliance. Flammable material could be ignited and cause severe burns.
- For personal safety, tie long hair back while using this appliance.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Do not use towels or other bulky cloth.
- Always place oven racks in desired position while the oven is cool. If the rack must be moved while oven is hot, do not let the potholder contact the hot heating element in the oven.
- Keep hands and face clear when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food, as hot air and steam can cause burns.
- Use caution when opening and closing the oven door. The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- The Freestanding Electric Range has not been evaluated for use with any 3rd party after-market systems. Do not attempt to use this appliance with any after-market device.

COOKTOP SAFETY

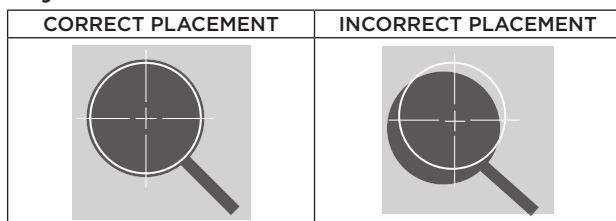
⚠ WARNING: When using electrical appliances, take safety precautions to reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or property damage, including the following:

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother fire or flames with a close-fitting lid or metal tray. You may use a dry chemical or foam-type extinguisher if it is CLASS ABC or CLASS K and you know how to use it. It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household members are familiarized in advance with its operating instructions.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.** Surface burners may be hot even though burners are not glowing. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or allow clothing or other flammable materials to contact surface burners or areas near burners until sufficiently cooled. Among these areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top.

- Use the correct cookware size. This cooktop has surface burners of varied sizes. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the surface burner's heating element.

Undersized utensils expose a portion of heating element to direct contact and may result in risk of burns or ignition of clothing. Proper utensil size in relation to heating elements also improves efficiency.



- Never leave burners unattended at high heat settings. Food may boil over, which can cause smoking and greasy spills that may ignite.
- Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktop use. Unsuitable materials may break due to sudden change in temperature.
- Position utensils with handles turned inward and not extended over adjacent burners to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with utensils.
- Do not use the appliance if the cooktop is broken. If the cooktop breaks, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.

If the cooktop breaks, stop using the appliance and contact a qualified technician immediately.

- Clean the cooktop with caution. Be careful to avoid steam burns if cleaning the cooktop with a wet sponge or cloth.
Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. See the Cleaning and Maintenance section for cooktop cleaning instructions. Clean ventilating hoods frequently. Do not allow grease to accumulate on the hood or filter.
- Always turn on the hood when cooking at high heat or when flambéing food.
- Carefully monitor foods being fried at high or medium-high heat settings. Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease after deep frying fat.
- Food for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Overfilling a pan with fat can cause spillovers when food is added.

- Always heat fat slowly and monitor as it heats. If a combination of oils or fats will be used in frying, stir them slowly before heating or as fats melt.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent heating fat beyond the smoking point.
- Do not store heavy items above the cooktop. They could fall and break the glass.
- Avoid sliding cookware across the glass ceramic cooktop to prevent scratches.
- Never use the glass-ceramic cooktop surface as cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the cooktop, even when it is not in use.
- Spoons or other stirring utensils placed on cooktop surface when in use may become hot and could cause burns.
- Always turn off the burners before removing cookware.
- In the event of house power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.

⚠ OVEN SAFETY

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

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

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

Other surfaces, such as vent openings, surfaces near vent openings, the oven door and the door

window, also may become hot enough to cause burns.

- If materials inside the oven ignite, keep the door closed, turn off any oven operation and disconnect power at the fuse or breaker box. Wait for the fire to extinguish and allow the oven to cool before removing contents, cleaning the oven and removing power.
- Never place anything, such as aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc., on the bottom of the oven cavity, as these items can trap heat or melt. This may cause damage to the appliance and the risk of electric shock, smoke or fire.
- Do not heat unopened food containers, as build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler pan insert with aluminum foil, as exposed fat and grease could ignite.
- Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.
- During oven operation, upper interior surfaces of the storage drawer may become very hot. Do not touch interior surfaces of the storage drawer until the oven has sufficiently cooled.
- Do not store flammable materials or temperature sensitive items in the storage drawer at any time.

⚠ SELF CLEAN HAZARDS

- Before starting Self Clean, ensure the oven is empty.
Remove broiler pan, racks, cookware and any other materials.
- Before starting Self Clean, to avoid ignition, remove excess grease or food from inside the oven.

- The door locks several minutes after the start of Self Clean. If the door is opened before it locks, Self Clean is canceled.
- If the door does not lock within 15 minutes, cancel Self Clean and contact an authorized servicer for repair.
- During Self Clean, do not use the cooktop. It is not safe to operate any part of the appliance during a Self Clean cycle.
- If the appliance malfunctions in Self Clean, keep the door closed, turn off the appliance, and disconnect power at the fuse or breaker box and contact an authorized servicer for repair.
- If materials inside the oven ignite, turn off appliance, disconnect power at the fuse or breaker box and wait for the fire to extinguish. Do not force the door open. Wait for the oven to cool before manually cleaning the oven.
- Some birds are extremely sensitive to the fumes produced during a Self Clean cycle. Move caged pet birds outside or to another well-ventilated room until the process is complete and the home is completely aired out.

ABOUT FOOD SAFETY

United States Department of Agriculture (USDA). To check internal temperature of foods to determine doneness, insert a temperature probe in a thick or dense area away from fat or bone. Do not let food sit in the oven more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

USDA RECOMMENDED TEMPERATURE

FOOD	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
beef, pork, veal and lamb steaks, chops and roasts	145°F and allow to rest for at least 3 minutes
ground meats	160°F
ground poultry	165°F
ham, fresh or smoked (uncooked)	145°F and allow to rest for at least 3 minutes
ham (fully cooked, to reheat)	165°F
poultry breasts, whole bird, legs, thighs, wings, giblets and stuffing	165°F
eggs	160°F
fish and shellfish	145°F
leftovers	165°F
casseroles	165°F

NOTE:

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils in contact with hot food. Heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish covering.

- Stay near the appliance when it is in use and check progress frequently to avoid overcooking food.
- NEVER use the appliance for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

⚠ CAUTION FCC NOTICE

According to Federal Communication Commission requirements, this equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radiocommunications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

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

SPECIFICATIONS

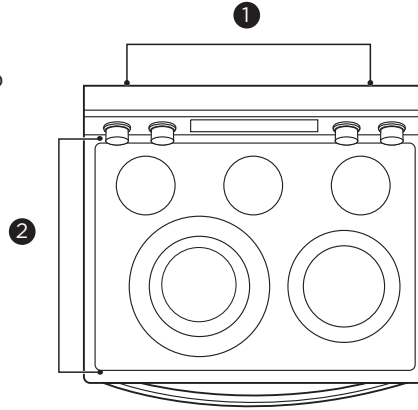
Model	MER30A15ASTC
Name	30" FREESTANDING ELECTRIC RANGE
Power Supply	208/240VAC 60Hz
Net Weight	215 lb
Oven Capacity	6.3 cubic ft
Power Ratings	Refer to rating plate label

PRODUCT OVERVIEW

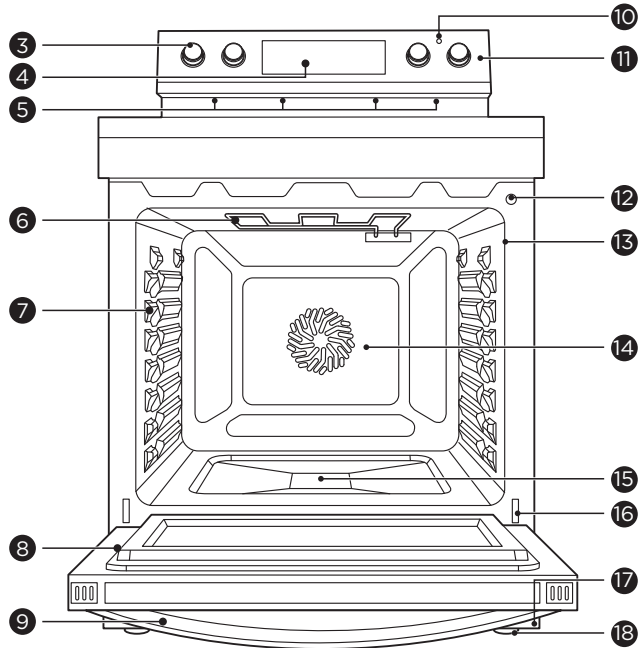
PARTS

- 1 Cooling Vents
- 2 Electric Ceramic Cooktop
- 3 Cooktop Control Knobs
- 4 Control Pad and Display
- 5 Oven Vent
- 6 Broil Element
- 7 Rack Positions
- 8 Door
- 9 Door Handle
- 10 Hot Surface Indicator
- 11 Control Panel
- 12 Door Switch
- 13 Door Gasket
- 14 Convection Fan
- 15 Oven Bottom
- 16 Door Hinge
- 17 Storage Drawer
- 18 Adjustable Feet

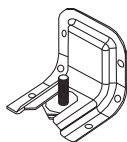
TOP VIEW



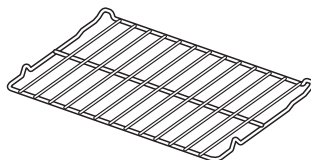
FRONT VIEW



INCLUDED ACCESSORIES



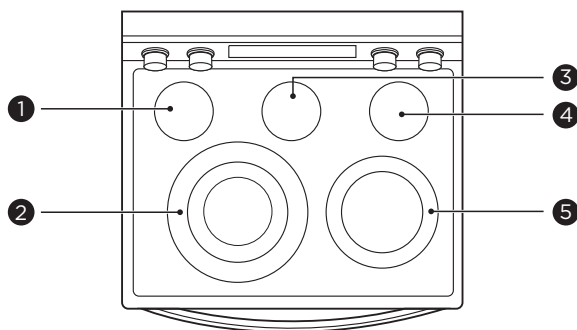
Anti-Tip Bracket (1 bracket, 2 screws)



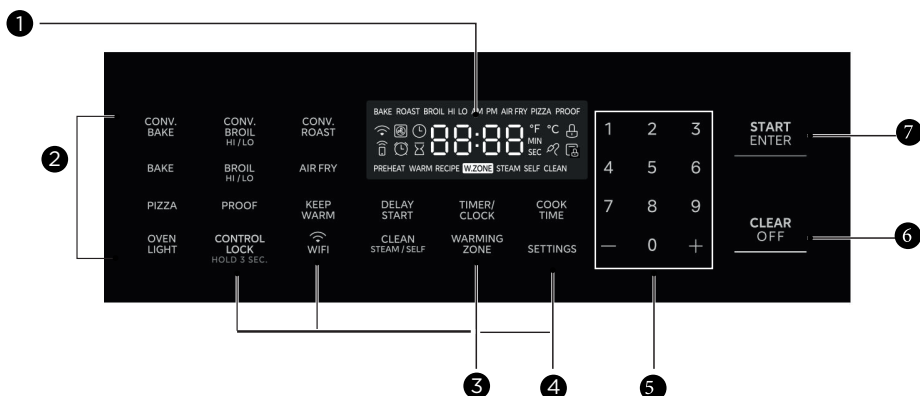
Flat Racks (2)

GLASS-CERAMIC COOKTOP SURFACE

- 1 Left-rear heater
- 2 Left-front heater
- 3 Warming zone
- 4 Right-rear heater
- 5 Right-front heater



CONTROL KEYPAD AND DISPLAY



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

GENERAL OPERATION

Please follow the BEFORE FIRST USE instructions on the next page. Instructions for setting the clock can be found on the next page as well. Adjust the oven racks to your preferred position before using the oven. See the OVEN RACKS section for more information.

Please refer to the AUXILIARY FEATURES section for instructions on changing the degree units (Celsius or Fahrenheit), control lock, Sabbath mode status, and more.

This oven is WiFi-enabled for remote start and other connectivity features. Please see the SmartHome APP section for instructions on connecting to WiFi.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE OPERATING

BEFORE FIRST USE

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

SET THE CLOCK

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

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

CONDITION OF THE UNIT

Check the appliance for any damage. If there is any damage, do not operate the appliance and contact Midea customer service at 1-888-365-2230 or by visiting <https://www.midea.com/ca/support> immediately if appliance is not working as expected.

SERVICE AND REPAIR WARNING

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

AUXILIARY FEATURES

SETTINGS

Navigate through the Settings menu to customize the appliance.
Settings can only be adjusted when no other oven operation is in progress.

TO SCROLL THROUGH SETTINGS

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

Settings Menu

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

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

CONTROL LOCK

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

To use control lock

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

TIMER

This appliance includes a built-in kitchen timer.

TO SET THE TIMER

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

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

OVEN LIGHT

Touch Oven Light pad to turn the oven light on or off.
See page 43 for bulb replacement instructions.

SABBATH MODE

When in Sabbath mode, the oven operation may be controlled as described below. Audible signals will not sound, the clock is disabled, ovenlights are disabled and changes to the display may be delayed from 30 to 60 seconds.

There is no need to remove oven light bulbs during Sabbath mode. The oven will be allowed to operate indefinitely until Sabbath mode is exited, overriding the factory 12-hour default maximum continuous oven operation.

TO SET SABBATH MODE

1. Press Settings.
2. Use the + pad to scroll through the menu until SAbE appears on the display.
3. Press START/ENTER to select the Sabbath mode.
4. By default, this setting is OFF. Touch + and - pads to toggle between ON and OFF.
5. Press START/ENTER to turn on Sabbath mode.

A single bracket appears] on the display, indicating Sabbath mode is active. During Sabbath mode, the function of touchpads on the control panel are modified as shown below.

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

TO CONTROL OVEN IN SABBATH MODE

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

4. The temperature can be adjusted at any time. To adjust the oven temperature, press the pad corresponding to the desired oven temperature, then press START/ENTER.
5. Press CLEAR/OFF to cancel any baking operation in progress. A random delay between 30 and 60 seconds elapses, and a single bracket appears] on the display.

TO EXIT SABBATH MODE

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

NOTE:

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

HOLD TO KEEP WARM SETTING

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

⚠ WARNING: FOODBORNE ILLNESS HAZARD

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

TO SET HOLD TO KEEP WARM MODE

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

RF Module Specifications

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

PREHEAT

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

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

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

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

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

BAKE

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

TO BAKE

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

BROIL HI/LOW

The Broil mode is designed to provide similar results to grilling by exposing food to direct radiant heat from the broil burner at the top of the oven. Broil mode can be used to cook steaks or other foods where a seared exterior is preferred or in short durations to brown casserole tops or melt cheese. Broil mode works best with food in rack positions near the top of the oven. The Broil mode will not operate if the oven door is open. If the door is left open, an alert will sound to close the door, and if the door is not closed, Broil mode will cancel automatically.

NOTE:

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

TO BROIL

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

PIZZA

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

TO BAKE PIZZA

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

AIR-FRY

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

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

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

NOTE:

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

CONVECTION BAKE

The Convection Bake mode uses a fan inside the oven to circulate hot air, providing even distribution of heat for more efficient baking.

This mode is perfect for baking recipes that require the use of multiple racks.

NOTE:

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

Directions:

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

CONVECTION BROIL

The Convection Broil mode uses both a fan inside the oven and the broil element at the top of the oven.

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

CONVECTION ROAST

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

Directions:

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

KEEP WARM

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

WARNING: FOODBORNE ILLNESS HAZARD

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

Directions:

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

PROOF

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

Directions:

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

STEAM CLEAN

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

CAUTION: BURN HAZARD

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

Directions:

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

SELF CLEAN

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

WARNING: FIRE AND BURN HAZARDS

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



NOTE:

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

TO SELF CLEAN

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

DELAY

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

CAUTION: FOODBORNE ILLNESS HAZARD

- Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry and pork, should not be allowed to sit for more than 1 hour before cooking. Spoilage may occur sooner if oven is warm.

NOTE:

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

TO DELAY OVEN OPERATION

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

COOK TIME

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

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

Directions:

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

WARNING: FIRE, CARBON MONOXIDE HAZARD

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

- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom and never cover a rack with materials such as aluminum foil, as it blocks airflow and results in risk of carbon monoxide poisoning.
- Do not operate oven without cooktop grates in place, as the grates direct vented air away from walls and cabinets.

CAUTION: BURN HAZARD

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

ABOUT OVEN COOKING

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

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

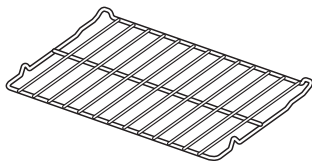
1. Preheating the oven is necessary for most oven cooking.
Unless the recipe specifically instructs otherwise, place food in the oven only after preheating is complete.
2. It is normal for steam or moisture to emit from the oven vent.
Moisture evaporates from food during any cooking process.
The moisture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

OVEN RACKS

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

FLAT RACK

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



INSERT/REMOVE RACKS

NOTE:

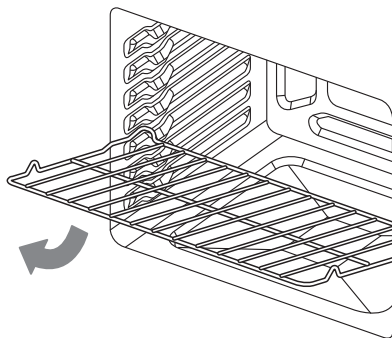
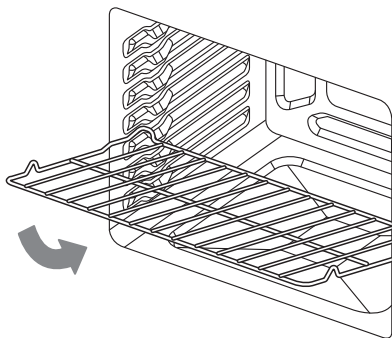
The rack can be installed in only one direction.

TO INSERT RACK

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

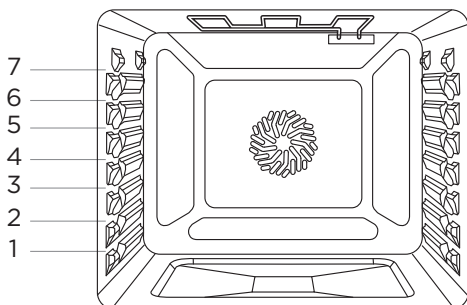
TO REMOVE RACK

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



RACK POSITIONS

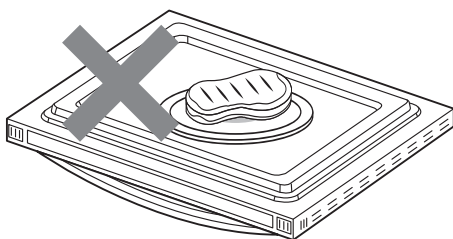
For best performance, adjust racks so food is positioned at the center of the oven. For most foods, the best rack position is the center position, the fourth from the bottom. For larger foods, such as roasts or turkeys, use a lower position. When broiling, food should be close to the broil burner in one of the top two rack positions. When using multiple racks simultaneously, space out the food around the oven center.



OVEN DOOR

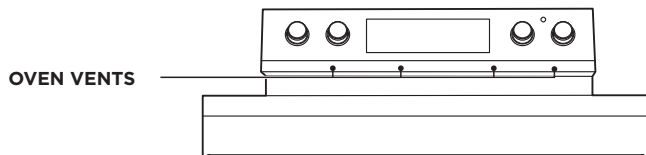
TO AVOID OVEN DOOR GLASS BREAKAGE:

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



OVEN VENTS

Blocking or covering the oven vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.



OVEN CONDENSATION AND TEMPERATURE

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from food during any cooking process. The amount of condensation depends on the moisture content of the food.
- The moisture may condense on any surface that is cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- The Freestanding Electric Range has an electronic temperature sensor to help maintain an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually to a higher temperature. You may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

COOKTOP USE

ABOUT THE COOKTOP

WARNING: FIRE HAZARD

- DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Smother fire or flame with a closefitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan.
- Never leave cooktop heating elements unattended. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite. Turn off all controls when done cooking.

GLASS-CERAMIC SURFACE

Ensure the cooktop surface and the pan bottom are clean before heating. Do not use the cooktop if the surface is broken or if metal has melted on it.

RADIANT BURNERS

The radiant burners are below the smooth glass-ceramic cooktop. The design on the cooktop outlines the area of the burner unit below. The cooktop surface may be hot even if the burner does not appear to glow red.

 **WARNING:** The areas surrounding the burners may become hot enough to cause burns.

HOT SURFACE INDICATOR

The Hot Surface Indicator illuminates when any burner is on or still hot. This Indicator is located on the back panel and has two lights, one for each side of the cooktop. This will indicate if any burner on the left or right side is on or still hot.

⚠ WARNING: In the event of a power failure to the home or to the appliance, cooktop surfaces may still be hot even though the Hot Surface Indicator light is off. Indicators do not automatically illuminate once power has been restored.

TEMPERATURE LIMITER

To protect the glass-ceramic cooktop from damage, the radiant burners have a Temperature Limiter that allows the unit to cycle on and off, even at high settings. Cycling can occur at high temperature settings when improper cookware is used on the cooktop.

⚠ WARNING: The hot surface of the cooktop may ignite flammable items, melt or soften plastics or cause risk of eruption of closed containers due to increased pressure. Never leave any items on the cooktop surface.

NOTE:

- Never store heavy items above the cooktop, as they can cause damage if dropped onto the surface.
- Never cook food directly on the cooktop. Always use proper cookware.
- Never touch hot cookware directly with your hands. Always use oven mitts or potholders when handling hot cookware to protect hands and arms from burns.

⚠ IMPORTANT: Improper use of cookware can cause damage not covered under warranty to the cooktop surface.

- Do not slide cookware across the cooktop surface, as it can scratch the glass and may leave marks that need to be removed promptly.
- Do not leave empty utensils on hot cooktop surfaces.
- Never allow a pan to boil dry, as it could damage the pan and the cooktop.
- Do not use aluminum foil on the cooktop surface.
- Do not use the cooktop as a cutting board.

ABOUT COOKTOP UTENSILS

BOTTOM OF PAN

Use pans with flat bottoms that make good contact with the entire surface of the burner. Use a straight edge to check the pan's flatness. Pans with curved or warped bottoms are not recommended. For wok cooking, use only flat-bottom woks that make good contact with the entire surface of the heater. Do not use round-bottom woks or woks with a support ring.

SIZE OF PAN

Use pans of the correct size for the quantity of food and for the size of the burners in use. Do not use cookware that exceeds the width of the burners.

MATERIAL OF PAN

Always use a utensil for its intended purpose. Some utensils are not made to be used on the glass-ceramic cooktop. Follow manufacturer's recommendations. See the ACCEPTABLE COOKTOP UTENSILS chart below.

NOTE:

- Always follow cookware manufacturer recommendations for use.
- Cookware with heavier bottoms distribute heat effectively and deliver consistent cooking results.
- Grease and residue buildup on the bottom of pots and pans affects heating. Always use cookware that can be easily cleaned after each use.

ACCEPTABLE COOKTOP UTENSILS

The quality and material of the cookware affects how rapidly and evenly heat is distributed, which affects cooking results.

COOKWARE MATERIALS	
aluminum	• conducts heat quickly and evenly • works for most cooking • medium to heavy weight cookware
stainless steel	• heats quickly but with uneven heat distribution • improved heat distribution with steel cookware containing an aluminum or copper core or base
copper	• conducts heat quickly and evenly
porcelain enamel-coated cast iron or stainless steel	• conducts heat slowly and evenly • ideal for frying and browning foods NOTE: Do not use bare cast iron on the glass-ceramic cooktop, as it can scratch and damage the surface. Enameled cast iron cookware is recommended, as the smooth porcelain coating will not scratch the cooktop.
glass-ceramic or ceramic	• heats slowly but with uneven heat distribution • best results when cooking with low to medium heat

ABOUT COOKWARE PLACEMENT

Always place the pan in the center of the heater in use.

⚠ WARNING: Use of undersized cookware exposes a portion of the hot surface, resulting in a risk of contact with skin or clothing that may cause burns.

NOTE:

The front burners have an added heating element to use with larger cookware.

CORRECT PLACEMENT	INCORRECT PLACEMENT
 • Cookware centered correctly on burner surface • Pan has a flat bottom and straight sides • Pan rests completely on the cooktop surface • Pan is properly balanced • Pan does not extend more than 1/2" beyond the surface of the burner	 • Cookware not centered on burner surface • Curved or warped pan bottoms or sides • Pan does not meet the minimum size required for the burner in use • Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface • Heavy handle tilts pan

RADIANT BURNERS

Surface units of the radiant cooktop are turned on and adjusted using the control knobs.

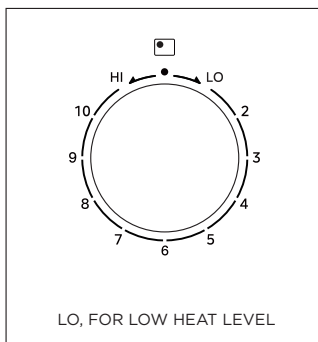
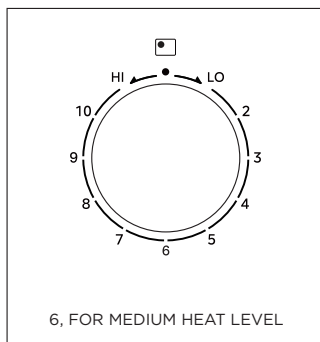
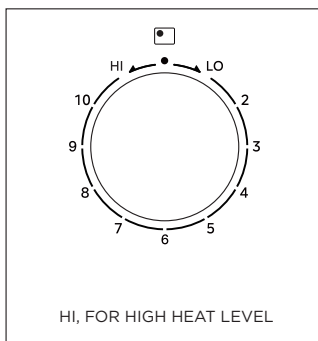
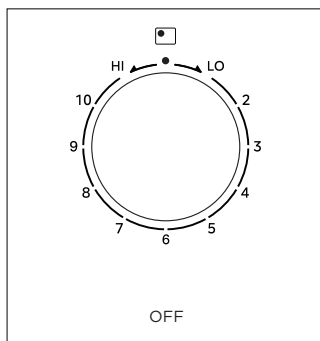
TO SET RADIANT BURNER

1. Place cookware of the proper size on the radiant burner.
2. Push in the corresponding knob on the unit control panel and turn in either direction to the desired heat setting.

When cooking is complete, turn the knob to Off and remove the pan from the hot surface.

SINGLE HEATER

The rear burners are Single Heater Burners with heat settings of High, Med or Low.



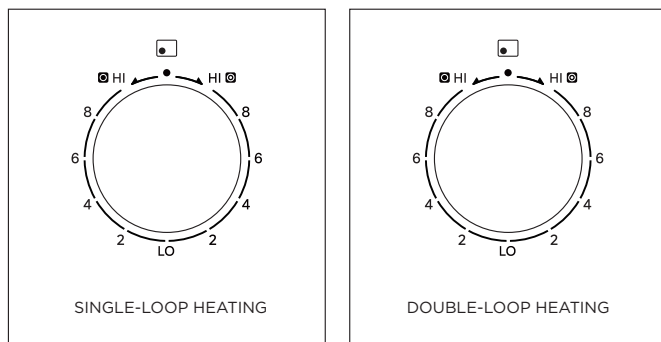
TO USE SINGLE HEATER BURNER

1. Push in the corresponding control knob and turn in either direction.
2. Select from High, Med or Low heat in the options indicated on the control knob.

DOUBLE AND TRIPLE HEATERS

The front burners are Double or Triple heaters and are adjustable for either small cookware and lower power heating or larger cookware and higher power heating.

Both heating elements of a Double Heater are controlled by the same knob, with the element being controlled indicated by a single ring for the smaller heaters and a double ring for the larger heaters.



TO OPERATE DOUBLE OR TRIPLE HEATERS:

1. Push in the corresponding control knob and turn in either direction.
2. Select from High, Med or Low heat in the options indicated on the control knob for the center heating element.
3. If desired, select from High, Med or Low heat in the options indicated on the control knob for the outer/larger heating elements.

WARMING ZONE

The center-rear Warming Zone can be used to keep cooked food warm. The Warming Zone does not have variable heat settings.

Press WARMING ZONE on the control panel to activate the warming zone. The warming zone heating element will not glow, but the W. ZONE label on the display will light up.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: TIP-OVER HAZARD

- Always confirm the anti-tip device is engaged per instructions in Installation Manual before moving the appliance for cleaning, servicing or any other reason. Failure to follow these instructions results in a risk of injury or death to a child or adult if the range is tipped.

COOKTOP CLEANING

 **CAUTION:** Before cleaning any part of the rangetop, ensure the following:

- Cooktop surface burners are all turned OFF.
- Cooktop surface is cool and Hot Surface Indicator is OFF.
- Controls are LOCKED. See CONTROL LOCK on page 21.

DAILY USE CLEANING

Use only products specifically designed for glass-ceramic cooktops. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. Before using the rangetop, clean the cooktop with the cleaner cream. To avoid damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot. Do not wipe any heater areas until the Hot Surface Indicator is off and the heater is cool.

TO CLEAN RANGETOP

1. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Cooktop Cleaner to the cool cooktop.
2. Dampen a paper towel and wipe the cooktop surface.
3. Wipe off cleaning solutions with another dampened paper towel.
4. Wipe dry with a dry paper towel.

NOTE:

- Sugary spills and other products can damage the ceramic glass surface and must be removed at once while the surface is still hot. See the BAD SPILLS section for more information.
- Cookware bottoms and cooktop must be clean before the cooktop is turned on.
- Wipe up food spills and spatters before they burn on the surface.
- Do not mix cleaning products. Mixtures may interact and damage the surface.

BAD SPILLS

If spills of dry sugar, sugar syrup, tomato products or milk occur or other residue is heavily burned-on during heating, clean the glass surface at once. These spills and residue can cause pitting of the surface of your cooktop unless the spill is removed while the cooktop is hot.

⚠ WARNING: USE SPECIAL CARE WHEN REMOVING BAD SPILLS WHILE COOKTOP SURFACE IS HOT.

TO REMOVE BAD SPILLS

IMPORTANT: It is necessary to begin cleaning bad spills (sugary spills, milk or tomato-based product spills, melted plastics or heavily burned-on residue) while the cooktop is HOT.

1. Turn off all heaters and remove all pans at once.
2. Wearing an oven mitt, use a scraper at a 30° angle to the glass-ceramic surface and scrape spill or residue from hot surface to a cooler area.
3. Remove the soil with paper towels.

NOTE:

- Do not use the scraper for daily cleaning, as it may wear the pattern on the glass.
- If the glass-ceramic surface of the cooktop is damaged due to pitting, it should be replaced. Damage from pitting is not covered by warranty.

METAL MARKS

Metal marks should be removed directly after the cooktop has cooled. Metal marks can become permanent if not removed at once.

TO REMOVE METAL MARKS

1. Dampen a CERAMA BRYTE® cleaning pad. A dry or soiled pad or a pad not specifically designed for glass-ceramic cooktops can damage the glass-ceramic surface.
2. Scrub the area of the marks to remove as much soil as possible.
3. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Cooktop Cleaner over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 minutes to 1 hour. Cover with plastic wrap to keep moist.
4. Scrub again and wipe off with a clean, damp paper towel.
5. Wipe dry with a dry paper towel.

⚠ DO NOT USE ON COOKTOP

- glass cleaners containing ammonia or chlorine bleach
- caustic cleaners that may etch the surface
- abrasive cleaners
- metal scouring pads, scrub sponges or steel wool
- powdery cleaners containing chlorine bleach
- flammable cleaners, such as lighter fluid or WD-40



DAMAGED COOKTOP

DO NOT TRY TO CLEAN A CRACKED OR BROKEN COOKTOP.
Contact the Midea service center.

MAINTAINING STAINLESS STEEL

The stainless steel drawer exterior and cooktop control panel should be wiped often with a damp, soft cloth and polished to maintain its beauty. There are many products designed specifically for cleaning and shining the stainless exterior.

Cleaner should be applied to a soft cloth rather than sprayed directly on the appliance. Follow all cleaning product package instructions carefully.

TO POLISH STAINLESS STEEL

1. Dampen a clean, soft cloth with water or cider vinegar. For heavy staining, use undiluted vinegar. For light staining, dilute 2 tablespoons cider vinegar in 1 cup warm water.
2. Wipe the exterior stainless steel in the direction of the grain.
3. Buff with a clean, dry, soft cloth until dry.

CONTROL PANEL CLEANING



CAUTION: ELECTRIC SHOCK HAZARD

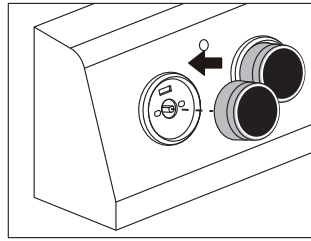
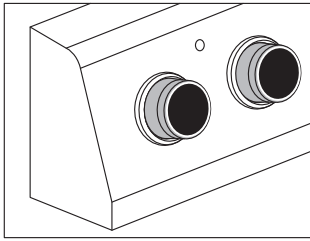
Do not use excessive water or cleaners to clean knob areas. Do not spray kitchen cleaners directly into the openings behind the knobs. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a risk of electric shock.

IMPORTANT: Do not use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool or oven cleaners to clean the control panel, as these may damage the finish and cause cosmetic damage.

NOTE: The control panel and oven control can be disabled during cleaning by activating the Control Lock. Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds to activate or deactivate the Control Lock.

TO CLEAN CONTROL PANEL

1. For best results and a prolonged life, clean the user interface and control panel after each use. To remove knobs for easier cleaning, ensure knobs are in the OFF position, then pull straight back with firm pressure to remove knob from stem.
2. Clean the entire panel with a slightly damp, non-abrasive cloth, using mild soap and water. Glass cleaner can be used on the oven control panel to remove streaks, and stainless steel cleaner can be used on exposed metal to remove streaks.
3. Handwash knobs in warm, soapy water.
4. Replace knobs, taking care to align the profile in the knob to the stem shape to ensure a smooth fit and avoid damage to knob or control.



OVEN INTERIOR CLEANING

CAUTION: BURN HAZARD

- Oven surfaces may be hot, and hot surfaces may create hot steam with a wet sponge or cloth when cleaning. Use caution to avoid contact with hot surfaces. If steam is evident, wait until the oven has cooled completely.

To clean oven interior

1. For best results and a prolonged life, check oven after each use for spills or spattering that require clean-up. Wipe out interior with a slightly damp, non-abrasive cloth, using mild soap and water to remove light spills. Only use cleaners that are safe for self-cleaning ovens. Do not use any corrosive or harsh cleaning solutions.
2. For moderate soil, use Steam Clean. For stubborn or heavy soil, use Self Clean. See pages 28 and 29.

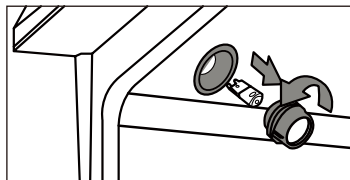
OVEN LIGHTS

CAUTION: SHOCK, BURN, LACERATION HAZARDS

- Disconnect power to oven and allow oven to cool completely before attempting to service light bulbs.
- Handle the glass lamp cover carefully. If the lamp cover is difficult to remove, do not force it, as it may break. Contact a qualified service provider for repairs.
- Never operate the oven without the glass lamp cover in place.

TO REPLACE OVEN LIGHT BULB

1. Locate oven lamps in the top of the oven, near the oven door.
2. Carefully unscrew the glass cover from the base. The light bulb can be removed by firmly pulling straight out from the light socket.
3. Replace the bulb only with a G8 style 120V halogen bulb rated 40W or less.
4. Twist the glass cover back onto the lamp socket. Never operate the oven without the glass lamp cover in place.



DRAWER AND DOOR

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

TO CLEAN OVEN DOOR

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

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

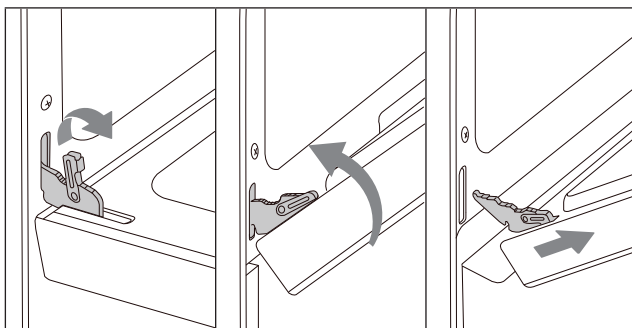


WARNING: FIRE HAZARD

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

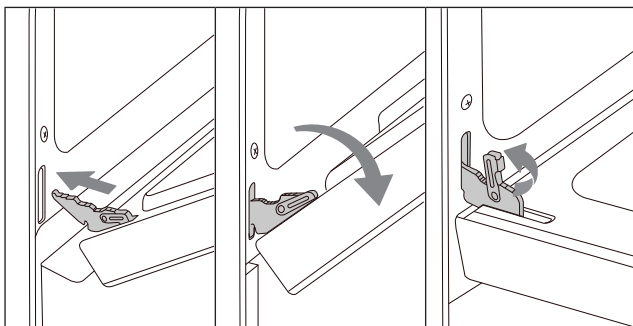
TO REMOVE OVEN DOOR

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



TO REPLACE OVEN DOOR

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

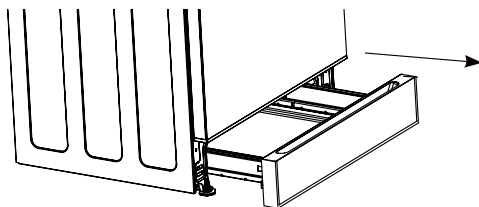


TO REMOVE DRAWER

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

Follow these instructions below to remove and reinstall the drawer.

To remove the drawer, fully extend it until it can't be pulled out and raise the drawer panel up, then pull out the drawer.



TO REPLACE DRAWER

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

TROUBLESHOOTING

CHECK BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

COOKTOP	
PROBLEM	SOLUTION
Part or all of the appliance does not operate	The appliance may be disconnected from the power source. If the Control Panel Display is not illuminated or does not respond to manual commands, check the following: • Power is connected at the circuit breaker • The fuse is still functional and not blown • The power cord is properly plugged in to a functional outlet
Radiant burners too hot or not hot enough	Improper cookware: Only use pans with flat bottoms that match the diameter of the cooktop burner in use. Large pots and pans can lose significant heat from the top. Cover pans with a lid to retain heat better.
Radiant burner stops glowing	This is normal when radiant burners are set to low heat settings.
Cooktop produces a strong odor or light smoke when turned on	This is normal during the first few uses and will cease after a few initial uses. Ventilate the room to remove odors.
Areas of discoloration on cooktop surface	Always clean food spills before the next use to avoid discoloration. See the Cleaning and Maintenance section.
Metal marks on cooktop surface	Do not slide metal cookware on the cooktop surface. See the Cleaning and Maintenance section.
Brown streaks or specks on cooktop surface	Always clean boil-overs before the next use to avoid streaks or specks. See the Cleaning and Maintenance section.

Problem: Radiant burner cycles on and off

Solution: This is normal. Depending on the heat setting, the burner may cycle on and off during use.

OVEN	
PROBLEM	SOLUTION
Strong odor during initial use of new oven	This is normal and will disappear after one or two uses. To be careful, ensure all packaging has been removed from the appliance and check around door sides and inside drawer.
Control Panel Display is dark and unresponsive	If the Control Panel Display shows only] or] [, the appliance is in Sabbath mode. See the Settings section.
Control Panel Display is illuminated but unresponsive	Control Lock may be activated. Touch and hold Control Lock pad for 3 seconds to unlock. Alternatively, disconnect and reconnect power at the circuit breaker to reset.
Oven door is locked and will not open	If a Self Clean cycle has recently finished, this is normal. Wait for the oven to cool fully. It will unlock then.
Door will not close properly	Door is not installed properly. See page 44 and 45.
Drawer will not close properly	Drawer is not installed properly. See page 45.
Oven taking too long to cook	Adjust the oven calibration. See page 20 and 21.
Food is overcooked	Adjust the oven calibration. See page 20 and 21.
Food is not baking evenly	Ensure racks are in the correct position. See the Oven Racks section.
Oven light is not working	1. Oven light bulb may be burned out and need replacing. See page 43. 2. If the Control Panel Display shows only] or] [, the appliance is in Sabbath Mode. See the Settings section.
Oven will not start Self Clean cycle	If the oven was recently used or the cooktop is currently in use, this is normal. Self Clean can only be initiated when the oven is cool and the cooktop is not in operation.
Metal popping sounds during Self Clean cycle	This is normal.

OVEN	
PROBLEM	SOLUTION
Oven not clean after Self Clean cycle	After a Self Clean cycle, the remaining ash residue must still be wiped out by hand. If black soil still remains, the oven may have been too heavily soiled for a single Self Clean cycle. Rerun Self Clean on the longest possible setting. Some areas, such as bottom door corners, may remain too cool to turn to ash and need to be cleaned by hand.
Convection fan runs in modes other than Convection Bake or Convection Roast	This is normal.
Hot air emitted from openings at back of cooktop	This is normal.
Smoke or steam coming from openings at back of cooktop	1. It is normal for steam to be released from the oven vent. If the exhaust has no smell or smells like normal baking food, this is normal. 2. If the exhaust smells like burning food, check the food in the oven and ensure there is no spillage or spattering producing smoke. 3. If the oven is in a Self Clean cycle, this is normal. 4. If the exhaust smells like something other than food and residue burning, such as plastic or wood, turn off the oven and contact a qualified service provider.
Condensation on door glass	This is normal.
E + a number appears in the display	This is an error code. Press CLEAR/OFF to clear the display and stop the beeping. If necessary, reset power to the oven at the circuit breaker. If the error code remains or repeats, make note of the error code and contact a qualified service provider.

2 YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty is provided to the delivery at retail (the “Purchaser” or “you”) by Midea America (Canada) Corp. (“Midea” or “we”), which warrants all parts of this Product, as described below. Midea warrants this Product to the Purchaser for personal, family or household use. This warranty covers performance and quality issues in materials and workmanship that appear under normal use and maintenance appearing within two years from the date of purchase. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights that vary from state to state. The date of delivery establishes the warranty period, should service be required.

WARRANTY LIMITATIONS

This warranty is given only to the delivery at retail in either the United States or Canada and may not be transferred to any subsequent buyer. This warranty does not apply to purchasers of our products for use or resale in a business; a separate commercial warranty may protect those purchasers.

This warranty does not cover any Product failure caused by:

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

WARRANTY REMEDY

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

WARRANTY DISCLAIMER; EXCLUSION OF DAMAGES

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

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

ANY STRICT LIABILITY THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

WARRANTY CLAIMS PROCESS

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

<https://www.midea.com/ca/support>

Or contact us at:

Telephone: 1-888-365-2230

Email: Canadasupport@midea.com

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

DISPUTE RESOLUTION

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

- a. Parties: This arbitration clause (this "Arbitration Clause") affects your rights against Midea and any of its affiliates or employees or agents, successors, or assigns, all of whom together are referred to below as "we" or "us" for ease of reference.
- b. **ARBITRATION REQUIREMENT: EXCEPT AS STATED BELOW, ANY DISPUTE BETWEEN YOU AND ANY OF US SHALL BE DECIDED BY NEUTRAL, BINDING ARBITRATION RATHER THAN IN COURT OR BY JURY TRIAL.** "Dispute" will be given the broadest possible meaning allowable by law. It includes any dispute, claim, or controversy arising from or relating to your purchase of this Product, any warranty upon the Product, or the Product's condition. It also includes determination of the scope or applicability of this Arbitration Clause. The arbitration requirement applies to claims in contract and tort, pursuant to statute, or otherwise.
- c. **CLASS-ARBITRATION WAIVER: ARBITRATION IS HANDLED ON AN INDIVIDUAL BASIS. IF A DISPUTE IS ARBITRATED, YOU AND WE EXPRESSLY WAIVE ANY RIGHT TO PARTICIPATE AS A CLASS REPRESENTATIVE OR CLASS MEMBER ON ANY CLASS CLAIM YOU MAY HAVE AGAINST US OR WE AGAINST YOU, OR AS A PRIVATE ATTORNEY GENERAL OR IN ANY OTHER REPRESENTATIVE CAPACITY, TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW. YOU AND WE ALSO WAIVE ANY RIGHT TO CLASS ARBITRATION OR ANY CONSOLIDATION OF INDIVIDUAL ARBITRATIONS.**
- d. Discovery and Other Rights: Discovery and rights to appeal in arbitration are generally more limited than in a lawsuit. This applies to both you and us. Other rights that you or we would have in court may not be available in arbitration. Please read this Arbitration Clause and consult the rules of the arbitration organizations listed below for more information.
- e. **SMALL CLAIMS COURT OPTION: YOU MAY CHOOSE TO LITIGATE ANY DISPUTE BETWEEN YOU AND ANY OF US IN SMALL CLAIMS COURT, RATHER THAN IN ARBITRATION, IF THE DISPUTE MEETS ALL REQUIREMENTS TO BE HEARD IN SMALL CLAIMS COURT.**
- f. Governing Law: For residents of the United States, the procedures and effect of the arbitration will be governed by the Federal Arbitration Act (9 U.S.C. § 1 et seq.) rather than by state law concerning arbitration. For residents of Canada, the procedures and effect of the arbitration will be governed by the applicable arbitration law of the province in which you purchased your Product. The law governing your substantive warranty rights and other claims will be the law of the state or province in which you purchased your Product. Any court having jurisdiction may enter judgment on the arbitration award.
- g. Rules of the Arbitration: If the amount in controversy is less than \$250,000, the

arbitration will be decided by a single arbitrator. If the amount in controversy is greater than or equal to \$250,000, the arbitration will be decided by a panel of three arbitrators. The arbitrator(s) will be chosen pursuant to the rules of the administering arbitration organization. United States residents may choose JAMS (1920 Main Street, Ste. 300, Irvine, CA 92614, www.jamsadr.com), or, subject to our approval, any other arbitration organization. In addition, Canadian residents may choose the ADR Institute of Canada (234 Eglinton Ave. East, Suite 405, Toronto, Ontario, M4P 1K5, www.amic.org). These organizations' rules can be obtained by contacting the organization or visiting its website. If the chosen arbitration organization's rules conflict with this Arbitration Clause, the provisions of this Arbitration Clause control. The award of the arbitrator(s) shall be final and binding on all parties.

- h. Location of the Arbitration Hearing: Unless applicable law provides otherwise, the arbitration hearing for United States residents will be conducted in the federal judicial district in which you reside (in your hometown area) or, for Canadian residents, in the province in which you reside, and, if you choose, will be in-person.
- i. Costs of the Arbitration: Each party is responsible for its own attorney, expert, and other costs and fees unless applicable law requires otherwise. Notwithstanding the preceding sentence, and unless applicable law requires otherwise, if you are a consumer under the JAMS rules or the rules of another agreed upon arbitration administrator, Midea will pay or reimburse you for all reasonable fees or costs to the extent required by law or the applicable arbitration administrator's rules. Whether or not required by law or such rules, if you prevail at arbitration on any claim against Midea, Midea will reimburse you for any reasonable fees paid to the arbitration administrator in connection with the arbitration proceedings. Under no circumstances will Midea seek from you payment or reimbursement of any reasonable fees that Midea incurs in connection with the arbitration. If you are required to advance any fees or costs to JAMS or other agreed upon arbitration administrator, but you ask Midea to do so in your stead, Midea will consider and respond to your request.
- j. Survival and Enforceability of this Arbitration Clause: This Arbitration Clause shall survive the expiration or termination, or any transfer, of the warranty on your Product. If any part of this Arbitration Clause, except waivers of class-action rights, is found to be unenforceable for any reason, the remainder of this clause and the warranty shall remain enforceable. If, in a case in which class-action allegations have been made, the waiver of class-action rights under this warranty is found to be unenforceable with respect to any part of the dispute, the parts of the dispute as to which the waiver of class-action rights have been found unenforceable will be severed and will proceed in court without reference or application of this Arbitration Clause. Any remaining parts will proceed in arbitration.

QUEBEC RESIDENTS

The arbitration provisions of this warranty shall not apply to residents of Quebec.

Smart SmartHome APP

Use Your Appliance with the SmartHome APP

Before you start, make sure that:

1. Your smartphone is connected to home wifi network, and you know the network password
2. You are next to home appliances.
3. The 2.4GHz (preferable) or 5GHz band wireless signal is enabled on your wireless router.

Steps

1. Download SmartHome APP

Scan the QR code below, or search for "SmartHome" in Google play (Android devices) or App Store (ios devices) to download the app.



2. Register or Login account

Open the App and create a user account. if you already have one, just log in.



3. Add your appliance

Tap the "+" icon to add the home appliance to your SmartHome account.



4. Connected to the network

Follow the instructions in the app to setup the WiFi connection.

If WiFi is not connected in the first 10 minutes when the unit is initially plugged-in, press and hold the WiFi icon  in the control panel for 3 seconds first, the WiFi icon  in the displays will start to blink and you can start setting up. If the network connection fails, please refer to the app for troubleshooting.



Notes on networking

1. When networking the product, please make sure that the mobile phone is as close as possible to the product.
2. According to the App tips, if the product only supports 2.4GHz wifi communication, please note that the 2.4GHz network is selected for connection.
3. Midea recommends WiFi router SSID names contain only alphanumeric values. If special characters, punctuation marks or spaces are used it might prevent the SSID name from showing up in the available networks to join in. If the SSID does not show up, log into the router and change the SSID name.
4. A large number of devices on the WiFi router can affect network stability. Midea cannot specify the maximum number, as this depends on router quality and many other factors.
5. If the router or WIFI name and WIFI password change, please repeat the above process to reconnect to the network.
6. As the product technology is updated, the content of SmartHome may change, and the actual display in SmartHome APP shall prevail.

Caution:

Remote Operation: do not store any flammable materials or temperature-sensitive items inside the oven or storage drawer or on top of or near the cooktop, including paper, plastic, potholders, linens, wall coverings, curtains, drapes or cleaning chemicals.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for the environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product: This product complies with the EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed of with other household wastes at the end of its service life. Used devices must be returned to the official collection point for the recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs an important role in recovering and recycling old appliances. Appropriate disposal of used appliances helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with the EU RoHS Directive (2011/65/EU).

It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

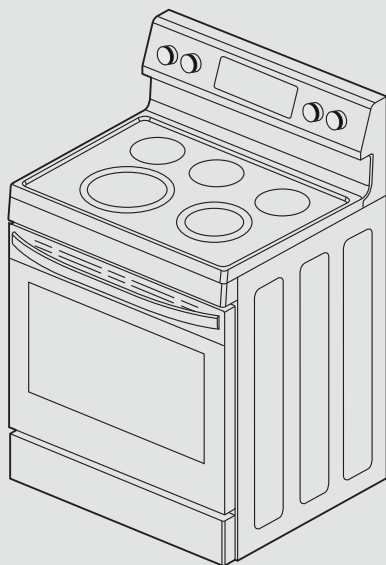
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



PRODUCT DISPOSAL

This product may not be treated as household waste. To dispose of the appliance, deliver it to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of this product correctly to prevent negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOPORTANTE DE 30 PO



SmartHome



Téléchargez l'application
et activez le produit

MANUEL D'UTILISATION

MER30A15ASTC

Avertissement : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure. La conception et les spécifications sont sujettes

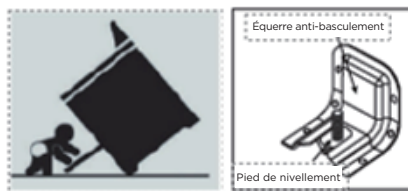
à changement sans préavis pour l'amélioration de l'appareil.

Consultez votre revendeur ou votre fabricant pour plus de détails.

L'illustration est fournie à titre indicatif uniquement. Veuillez prendre l'apparence de l'appareil réel comme référence.

⚠ AVERTISSEMENT :

- a) Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être mortellement blessé.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé. Voir page 4.
- c) S'assurer que le dispositif anti-basculement est réengagé lorsque la cuisinière est déplacée. Voir page 4.
- c) Ne pas utiliser la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé.
- e) Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.



LETTRE DE REMERCIEMENT

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

TABLE DES MATIÈRES

LETTRE DE REMERCIEMENT	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
SPÉCIFICATIONS	20
APERÇU DE L'APPAREIL	21
CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT	24
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	46
DÉPANNAGE	53
GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS	56
Application SmartHome	59
MISE AU REBUT ET RECYCLAGE	61



AVERTISSEMENT :

- a) Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être mortellement blessé.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé. Voir page 4.
- c) S'assurer que le dispositif anti-basculement est réengagé lorsque la cuisinière est déplacée. Voir page 4.
- d) Ne pas utiliser la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé.
- e) Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les incidents 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 les altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation contre-indiquée peut entraîner des dangers et annuler la garantie.

Description des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé en raison de la présence de gaz extrêmement inflammables.



Avertissement de 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 présentant 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 présentant un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

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



Respecter 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 ou de mettre l'appareil en service et conservez-les à proximité du site d'installation ou de l'appareil pour consultation ultérieure!

MESURES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT : Lisez attentivement toutes les instructions avant l'installation et l'utilisation. Conservez ce manuel d'utilisation pour consultation ultérieure. La cuisinière électrique autoportante Midea est fabriquée conformément aux normes de sécurité en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : Le non-respect de ces avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veuillez utiliser cet appareil conformément à son usage prévu et prendre les précautions suivantes.

⚠ MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL

Cet appareil doit être alimenté par la tension et la fréquence appropriées et raccordé à un circuit dérivé individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible d'ampérage comme indiqué sur la plaque signalétique. Un système électrique à 3 ou 4 fils, à phase auxiliaire CA 208Y/120 V ou 240/120 V, 60 Hz doit être utilisé. **REMARQUE** : Vérifiez les codes locaux pour connaître la taille requise du disjoncteur. Tout le câblage électrique et le raccordement de cet appareil doivent être effectués par un électricien qualifié. Veuillez noter l'emplacement du dispositif principal de déconnexion de l'appareil.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de décharge électrique. N'utilisez pas de rallonge.
Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien d'entretien d'installer une prise près de l'appareil.

Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions liées à l'électricité, consultez un électricien ou un technicien qualifié.

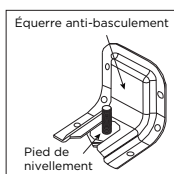
ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

AVERTISSEMENT : RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé conformément aux instructions d'installation.
S'assurer que le dispositif anti-basculement est réengagé lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne pas utiliser la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé. Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.
- Ne pas retirer les pieds de mise à niveau. Le faire empêchera la cuisinière d'être sécurisée par le dispositif anti-basculement.
- Pour vous assurer que le dispositif anti-basculement est correctement installé, regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied de mise à niveau arrière est bien engagé. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :

Avancez la cuisinière. Confirmez que le dispositif anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur et qu'il est positionné correctement conformément aux consignes d'installation. Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur de sorte que le pied de mise à niveau s'engage avec le dispositif anti-basculement.

- Ne pas utiliser la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé. Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.
- Ne pas retirer les pieds de mise à niveau. Le faire empêchera la cuisinière d'être sécurisée par le dispositif anti-basculement.
- Verrouillez la porte ou retirez-la pour minimiser le risque de renversement. Veuillez consulter Porte et tiroir dans la section Nettoyage et entretien de ce manuel pour plus d'informations.



⚠ AVERTISSEMENT :

Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes.

INSTALLATION ET MAINTENANCE

- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Référez-vous au Manuel d'installation pour les

instructions de raccordement à une prise correctement mise à la terre.

- Cet appareil doit être entretenu uniquement par un technicien de service qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce du four vous-même, sauf si cela est spécifiquement recommandé. Confiez le service à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé, avant qu'un technicien agréé ne l'ait examiné et réparé.
- Installez ou placez cet appareil uniquement conformément au Manuel d'installation. N'utilisez pas et ne rangez pas cet appareil à l'extérieur ou dans des endroits proches de l'eau, tels que près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs ou de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil.
- Ne laissez pas de graisse ou d'autres substances inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière, car la graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation de cuisine. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la

hotte ou le filtre.

- Nettoyez la table de cuisson avec précaution.
Afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur, veuillez laisser refroidir la table de cuisson avant de l'essuyer avec une éponge ou un chiffon humide. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four ni de revêtements protecteurs sur aucune partie de cet appareil.
- Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint de porte, qui assure l'étanchéité entre la porte et le four. Ne nettoyez pas le joint de la porte.
- Nettoyer seulement les pièces et les zones répertoriées dans la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.
- N'utilisez pas d'eau sur des feux de graisse — Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

⚠ AVERTISSEMENT : MESURES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.
- Pour prévenir les accidents et assurer une ventilation optimale, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
- Cet appareil est configurable pour permettre une opération à distance à tout moment.
- MISE EN GARDE : Ne stockez aucun matériau inflammable ni aucun objet sensible à la température dans le four, dans le tiroir de rangement, sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures ou les produits de nettoyage.

- N'utilisez pas cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce, car cela pourrait entraîner un risque de surchauffe du four. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de la cuisinière électrique autoportante.
- Ne laissez pas les enfants jouer dans, sur ou autrement manipuler la cuisinière.
- Ne pas permettre à quiconque de grimper, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou s'accrocher à une partie d'un appareil, en particulier une porte, un tiroir ou un panneau de commande.
- **MISE EN GARDE** : Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants ou les animaux domestiques dans les placards situés au-dessus ou dans la crédence de la cuisinière, car les enfants ou les animaux qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés ou provoquer un fonctionnement involontaire.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants manipulent la cuisinière électrique autoportante. Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les boutons, les commandes ou toute autre partie de l'appareil.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de l'appareil. Faites attention lorsque vous essayez d'atteindre des objets rangés au-dessus de l'appareil. Les matériaux inflammables pourraient s'enflammer et provoquer de graves brûlures.
- Pour votre sécurité personnelle, attachez vos cheveux longs lorsque vous utilisez cet appareil.
- N'utilisez que des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes

peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. N'utilisez pas de serviettes ni d'autres tissus amples.

- Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas la laisser entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Veuillez garder les mains et le visage à distance lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de remettre les aliments, car l'air chaud et la vapeur peuvent provoquer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte du four. Les garnitures situées sur le dessus et les côtés de la porte du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- La cuisinière électrique autoportante n'a pas été évaluée pour une utilisation avec des systèmes tiers après-vente. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un dispositif provenant d'un marché secondaire.

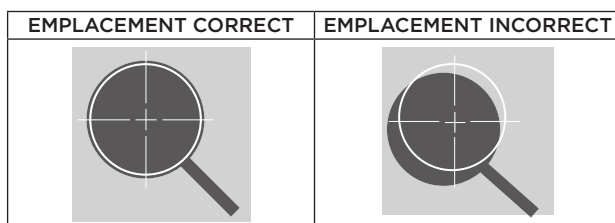
SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ Avertissement : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, prenez des précautions de sécurité pour réduire le risque de brûlures, risque de décharge électrique, d'incendie, de blessures aux personnes ou de dommages matériels, notamment les éléments suivants :

- **NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE.** Éteindre le feu ou la flamme avec un couvercle ou un plateau métallique bien ajusté. Ne jamais transporter une casserole enflammée.

Un extincteur à produit chimique sec ou à mousse peut être utilisé s'il est de CLASSE ABC ou de CLASSE K et que vous savez déjà comment l'utiliser. Il est fortement recommandé qu'un extincteur de CLASSE ABC ou de CLASSE K soit gardé près de la cuisinière dans un endroit facilement accessible, et que les membres du ménage soient familiarisés à l'avance avec ses instructions d'utilisation.

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON NI LES ZONES À PROXIMITÉ DES ÉLÉMENTS.** Les éléments peuvent être chauds même si ces derniers ne sont pas incandescents. Les zones proches des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de la table de cuisson ou les zones proches des éléments tant qu'ils ne sont pas suffisamment refroidis. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces qui y font face.
- Utilisez une casserole de taille appropriée. Cette table de cuisson est équipée d'éléments de tailles variées. Sélectionnez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant. Des ustensiles de petite taille exposent une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peuvent entraîner un risque de brûlures ou d'embrasement des vêtements. La bonne correspondance entre les ustensiles et l'élément chauffant améliore également l'efficacité.



- Ne laissez jamais les éléments à feu vif sans surveillance. Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses pouvant s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, de vitrocéramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés conviennent pour une utilisation sur la table de cuisson. Les matériaux inadaptés peuvent se casser en raison d'un changement soudain de température.
- Placez les ustensiles de manière à ce que les poignées soient tournées vers l'intérieur et qu'elles ne dépassent pas au-dessus des brûleurs adjacents, afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de renversement dû à un contact involontaire avec les ustensiles.
- N'utilisez pas l'appareil si la surface de cuisson est cassée.
Si la table de cuisson se casse, les produits de nettoyage et les liquides renversés peuvent y pénétrer et créer un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution.
Faites attention à ne pas vous brûler à la vapeur si vous nettoyez la table de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide.

Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Voir la page Le «NETTOYAGE DE L'ATABLE DE CUISSON» à la page 46 pour les instructions de nettoyage de la table de cuisson. Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

- Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments.
- Surveillez attentivement les aliments frits à des températures élevées ou moyennes-élevées. Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'une marmite à graisse ou de l'élimination de graisse chaude après une friture profonde.
- Les aliments destinés à la friture doivent être aussi secs que possible.
Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peut provoquer des éclaboussures de graisse chaude qui débordent des bords de la poêle.
- Utilisez une petite quantité de matière grasse pour une friture efficace, que la poêle soit peu ou très profonde. Un remplissage excessif d'une poêle avec de la graisse peut provoquer des débordements lorsque les aliments sont ajoutés.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la pendant qu'elle chauffe. Si une combinaison d'huiles ou de graisses doit être utilisée pour la friture, remuez-les lentement avant de chauffer ou au fur et à mesure de la fonte des graisses.
- Utilisez un thermomètre à friture profonde chaque

fois que possible afin d'éviter de chauffer la graisse au-delà du point de fumée.

- Ne pas entreposer d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et briser le verre.
- Évitez de faire glisser les ustensiles de cuisson sur la surface en vitrocéramique afin de prévenir les rayures.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets pouvant fondre ou s'enflammer sur la table de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Les cuillères ou autres ustensiles de cuisson laissés sur la surface de cuisson pendant l'utilisation peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Éteignez toujours les éléments avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- En cas de panne de courant dans la maison, éteindre tous les éléments de la surface de cuisson qui étaient en cours d'utilisation. Cela empêchera la surface de cuisson de se rallumer de manière inattendue lorsque l'alimentation est rétablie.

⚠ SÉCURITÉ DU FOUR

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.**
Les éléments et les surfaces du four peuvent être chauds même si les éléments 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 et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en

contact avec les éléments du four ou les surfaces intérieures tant qu'ils ne sont pas suffisamment refroidis.

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

- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte fermée, arrêtez d'utiliser le four et débranchez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur. Attendez que le feu s'éteigne et laissez le four refroidir avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de couper l'alimentation.
- Ne placez jamais d'objets, tels que du papier aluminium, un tapis anti-débordement, une pierre à cuisson, des ustensiles de cuisine, etc., au fond de la cavité du four, car ces éléments peuvent retenir la chaleur ou fondre. Cela peut endommager l'appareil et présenter un risque de décharge électrique, de fumée ou d'incendie.
- Ne faites pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts, car l'accumulation de pression pourrait provoquer leur éclatement et causer des blessures.
- Ne pas utiliser une rôtière sans sa grille de fond. Ne couvrez pas la grille de la rôtière avec du papier aluminium, car la graisse et les matières grasses exposées pourraient s'enflammer.
- Ne pas obstruer les événements du four ou toute autre

fente ou ouverture de l'appareil.

- Pendant le fonctionnement du four, les surfaces intérieures supérieures du tiroir de rangement peuvent devenir très chaudes. Ne touchez pas les surfaces intérieures du tiroir de rangement tant que le four n'a pas suffisamment refroidi.
- Ne conservez jamais de matériaux inflammables ni d'objets sensibles à la température dans le tiroir de rangement.

⚠ RISQUES LIÉS À L'AUTO-NETTOYAGE

- Avant de démarrer le mode Auto-nettoyage, assurez-vous que le four est vide.
Retirez le plat de la rôtissoire, les grilles, les ustensiles de cuisson et tout autre accessoire.
- Avant de démarrer le mode Auto-nettoyage, pour éviter tout risque d'inflammation, retirez l'excès de graisse ou de nourriture à l'intérieur du four.
- La porte se verrouille quelques minutes après le début du cycle de nettoyage automatique. Si la porte est ouverte avant qu'elle ne se verrouille, le nettoyage automatique est annulé.
- Si la porte ne se verrouille pas dans les 15 minutes, annulez l'auto-nettoyage et contactez un réparateur agréé.
- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la surface de cuisson. Il n'est pas sûr d'utiliser une quelconque partie de l'appareil pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Si l'appareil présente un dysfonctionnement en mode Auto-nettoyage, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur et contactez un réparateur agréé pour la réparation.

- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, éteignez l'appareil, débranchez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. Attendez que le four ait refroidi avant de le nettoyer manuellement.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées produites lors d'un cycle d'auto-nettoyage. Déplacez les oiseaux en cage dans une autre pièce bien ventilée jusqu'à ce que le processus soit terminé et que la maison soit complètement aérée.

⚠ À PROPOS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Département de l'agriculture des États-Unis (USDA).

Pour vérifier la température interne des aliments afin de déterminer leur cuisson, insérez une sonde de température dans une zone épaisse ou dense, éloignée de la graisse ou des os.

Ne pas laisser les aliments reposer dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE PAR L'USDA

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
steaks, côtelettes et rôtis de bœuf, de porc, de veau et d'agneau	63 °C et laisser reposer pendant au moins 3 minutes
viandes hachées	160°F
volaille hachée	165°F
jambon, frais ou fumé (non cuit)	63 °C et laisser reposer pendant au moins 3 minutes
jambon (entièrement cuit, à réchauffer)	165°F
poitrines de volaille, poulet entier, cuisses, hauts de cuisse, ailes, abats et farce	165°F
œufs	160°F
poissons et crustacés	145°F
restes	165°F
ragoûts	165°F

REMARQUE :

- Utilisez TOUJOURS des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur des aliments peut se transmettre à travers les ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures à la vapeur en éloignant celle-ci du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle d'un plat.

- Restez près de l'appareil lorsqu'il fonctionne et vérifiez fréquemment la cuisson pour éviter de trop cuire les aliments.
- N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil pour ranger des livres de cuisine ou d'autres objets.
- Sélectionnez, stockez et manipulez les aliments avec soin pour préserver leur haute qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE

⚠ MISE EN GARDE

AVIS DE LA FCC

Conformément aux exigences de la Commission fédérale des communications, cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites s'appliquant aux appareils numériques de classe B, selon la section 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant puis en rallumant l'équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise appartenant à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Leur fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute autre interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement non désiré.

SPÉCIFICATIONS

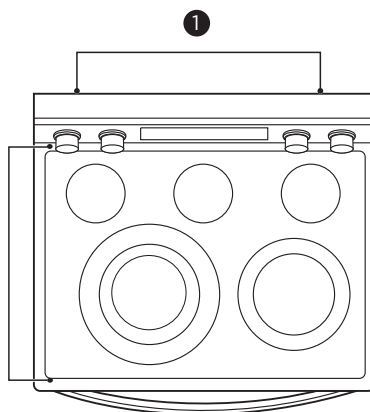
Modèle	MER30A15ASTC
Nom	CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOPORTANTE DE 30 PO
Alimentation électrique	208/240 VCA 60 Hz
Poids net	215 lb
Capacité du four	178 litres
Puissances des capacités nominales	Se reporter à la plaque signalétique

APERÇU DE L'APPAREIL

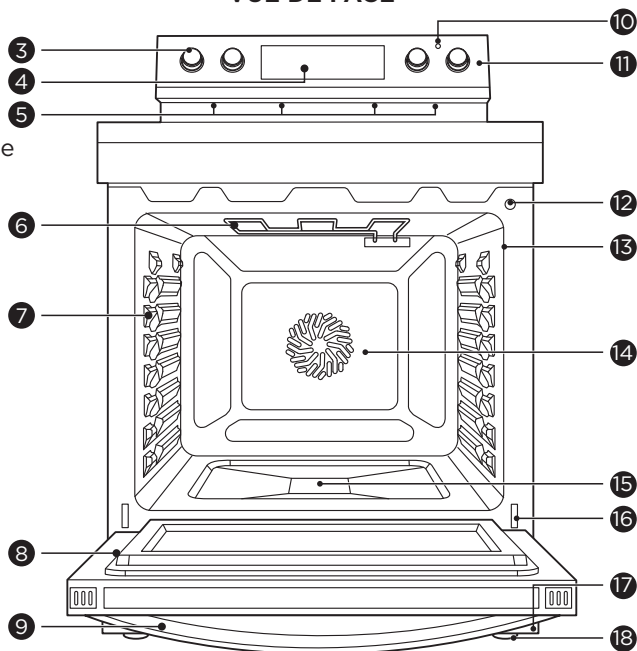
PIÈCES

- 1 Orifices de ventilation
- 2 Plaque de cuisson électrique en vitrocéramique
- 3 Boutons de commande de la table de cuisson
- 4 Panneau de commande et affichage
- 5 Évent du four
- 6 Élément de gril
- 7 Positions des grilles
- 8 Porte
- 9 Poignée de la porte
- 10 Voyant de surface chaude
- 11 Panneau de contrôle
- 12 Commutateur de porte
- 13 Joint de porte
- 14 Ventilateur
- 15 Fond du four
- 16 Charnières de porte
- 17 Tiroir d'entreposage
- 18 Pieds réglables

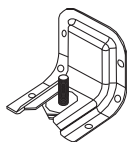
VUE DE DESSUS



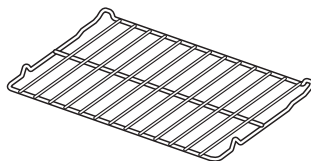
VUE DE FACE



Accessoires inclus



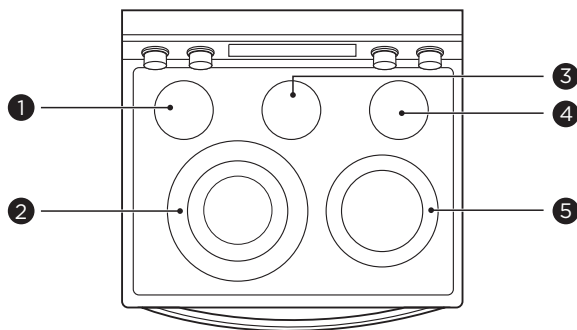
Équerre anti-basculement
(1 équerre, 2 vis)



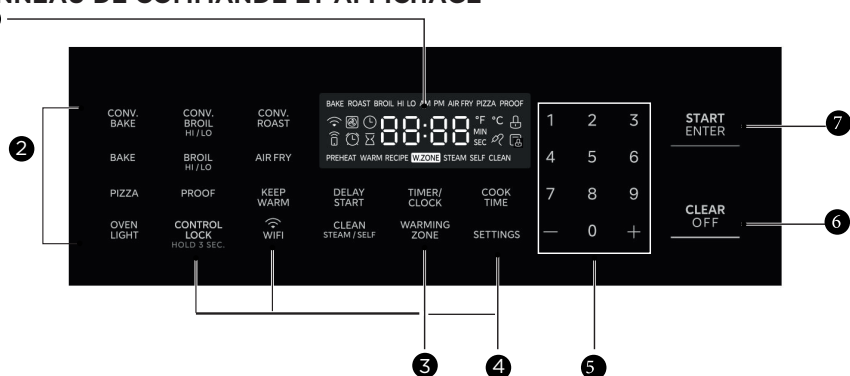
Grilles plates (2)

SURFACE DE TABLE DECUSSION EN VITROCÉRAMIQUE

- 1 Élément chauffant arrière gauche
- 2 Élément chauffant avant-gauche
- 3 Zone de maintien au chaud
- 4 Élément chauffant arrière droit
- 5 Élément chauffant avant droit



PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGE



- 1 Affichage : Communique des informations, telles que l'heure de la journée, la température du four, le mode de cuisson et les fonctions actives.
- 2 Fonctions du four : Fonctions de cuisson et d'opération disponibles.
- 3 Coussin chauffe-plaque : Contrôle la zone de réchauffement de la plaque. 4 Fonctionnalités auxiliaires : Fonctions utiles non associées à la cuisine, comme la minuterie et les réglages.
- 5 Clavier numérique : Utilisé pour entrer la température désirée du four, régler l'horloge, modifier les réglages ou entrer d'autres informations numériques.
- 6 Touche ARRÊTER/EFFACER : Interrompt immédiatement tout fonctionnement du four.
- 7 Touche DÉMARRER/ENTRÉE : Lance le mode de fonctionnement du four sélectionné ou choisit une option disponible.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Veuillez suivre les instructions AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION à la page suivante. Les instructions pour régler l'horloge se trouvent aussi à la page suivante.

Ajustez les grilles du four à votre position préférée avant d'utiliser le four. Consultez la section GRILLES DE FOUR pour plus d'informations. Veuillez consulter la section FONCTIONNALITÉS AUXILIAIRES pour des instructions sur le changement des unités de degré (Celsius ou Fahrenheit), le verrou de contrôle, le statut du mode Sabbath, et plus encore.

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

Spécifications du module RF (radiofréquence)

TYPE	Plage de fréquences	Puissance de sortie (Max.)
WiFi	2412-2462MHz	<30dBm
ÉTAT	2402-2480MHz	<30dBm

Déclaration d'exposition aux rayonnements RF de la FCC

Cet équipement respecte les limites d'exposition aux radiations imposées par la FCC pour les environnements non contrôlés. Cet émetteur ne doit pas être co-localisé ni fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou émetteur. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps. Les utilisateurs doivent suivre les instructions d'utilisation spécifiques pour respecter la conformité à l'exposition RF.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

AVANT UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

RÉGLER L'HORLOGE

1. Touchez la touche Horloge sur le panneau de commande.
2. Saisissez l'heure à l'aide du clavier numérique, puis touchez la touche Horloge pour basculer entre AM et PM.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour confirmer l'heure affichée.
Touchez la touche ANNULER/ARRÊTER pour réinitialiser.

ÉTAT DE L'APPAREIL

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le service à la clientèle Midea au 1-888-365-2230 ou en visitant midea.com/ca/support si l'appareil ne fonctionne pas comme prévu.

AVERTISSEMENT DE SERVICE ET DE RÉPARATION

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de la cuisinière électrique autoportante Midea.

Si l'affichage, les éléments chauffants ou les commandes tactiles ne

FONCTIONNALITÉS AUXILIAIRES

RÉGLAGES

Parcourez le menu Réglages pour personnaliser l'appareil.

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

PARCOURIR LES RÉGLAGES

1. Touchez la touche Réglages sur le panneau de commande. La première option du menu, VoL, apparaîtra en lettres clignotantes.
2. Utilisez la touche + pour faire défiler le menu. Utilisez la touche - pour faire défiler le menu vers l'arrière.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour sélectionner un élément du menu.
4. Touchez les touches + et - pour faire défiler les options de réglage.
5. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour accepter les modifications. Appuyez encore sur Paramètres ou ANNULER/ARRÊTER pour rejeter les modifications.
6. Appuyez sur ANNULER/ARRÊTER pour quitter le menu Réglages.

Menu des réglages

RÉGLAGE	AFFICHAGE	OPTIONS	DESCRIPTION
Volume	VoL	1 ou 2	Utilisez cette option Paramètres pour ajuster le volume. La rétroaction sonore du panneau de contrôle est programmée par défaut au volume maximal (2).
Luminosité de l'écran	dISP	1, 2 ou 3	Utilisez cette option Paramètres pour ajuster la luminosité de l'écran. Le réglage par défaut est la luminosité maximale (3).
Maintenir au chaud après la cuisson	Maintien	DÉSACTIVÉ ou ACTIVÉ	Par défaut, le four s'éteint après la fin d'une fonction de cuisson chronométrée. Mettez ce réglage sur ON pour activer automatiquement l'option Maintien au chaud à la place.
Mode sabbath	SAbE	DÉSACTIVÉ ou ACTIVÉ	Utilisez cette option Paramètres pour entrer dans un mode de fonctionnement conforme aux normes d'utilisation du sabbat.
Unités de température	dEG	F ou C	Utilisez cette option Paramètres pour changer les unités de température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Appuyez sur + pour Celsius et - pour Fahrenheit. Le four par défaut est des degrés Fahrenheit.

RÉGLAGE	AFFICHAGE	OPTIONS	DESCRIPTION
Calibrage du four	CAL	+ ou -25°	Si la température du four est plus élevée ou plus basse que prévu selon les résultats de recettes familiaires, utilisez ce réglage pour compenser la température cible du four. L'étalonnage peut être décalé entre -4 °C et +4 °C. La valeur de décalage d'étalonnage par défaut est zéro.
Mode vente (Démonstration)	SALE	DÉSACTIVÉ ou ACTIVÉ	En mode Vente ou mode Démonstration, les commandes fonctionnent normalement, mais aucun mode de cuisson n'est activé et aucune chaleur n'est produite. Ce réglage est destiné à une utilisation par les détaillants. Par défaut, le mode Vente est désactivé.

VERROUILLAGE DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau désactive toutes les touches du panneau de commande afin d'éviter toute activation accidentelle du four, par exemple par des animaux domestiques, des enfants ou lors du nettoyage. La touche ANNULER/ARRÊTER n'est jamais désactivée. Le verrouillage des commandes peut être utilisé après le démarrage d'un mode de cuisson.

Pour utiliser le verrouillage des commandes

1. Maintenez enfoncée la touche Verrouillage des commandes pendant trois secondes pour activer le Verrouillage des commandes. Une icône de verrou rouge apparaîtra à l'écran.
2. Maintenez enfoncée la touche Verrouillage des commandes pendant trois secondes pour désactiver le verrouillage des commandes.

MINUTERIE

Cet appareil comprend une minuterie de cuisine intégrée.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Touchez la touche Minuterie. 00:00 s'affiche à l'écran.
2. Saisissez l'heure en heures et minutes (hh:mm) puis appuyez sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE. L'horloge commence le compte à rebours.
3. Lorsque le temps réglé est écoulé et que l'horloge indique 00:00, une alerte sonore retentit pour signaler la fin du temps.
4. Touchez la touche Minuterie pour désactiver le signal ou quitter la minuterie.

Veuillez noter que la touche TIMER/CLOCK alterne entre les réglages de la minuterie et l'horloge. Si l'affichage affiche les paramètres de l'horloge, appuyez de nouveau sur TIMER/CLOCK pour accéder aux réglages de la minuterie.

AMPOULE DU FOUR

Touchez la touche « Lumière du four » pour allumer ou éteindre la lumière du four.

Voir la page 50 pour les instructions de remplacement de l'ampoule.

MODE SABBATH

Lorsque le mode Sabbath est activé, le fonctionnement du four peut être contrôlé comme indiqué ci-dessous ; toutefois, les signaux sonores ne retentiront pas, l'horloge est désactivée, les lampes du four sont désactivées et les modifications de l'affichage peuvent être retardées de 30 à 60 secondes.

Il n'est pas nécessaire de retirer les ampoules du four pendant le mode Sabbath.

Le four peut fonctionner indéfiniment jusqu'à ce que le mode Sabbath soit désactivé, ce qui annule la durée maximale de fonctionnement continu du four, fixée par défaut à 12 heures.

Pour activer le mode Sabbath

1. Touchez la touche Réglages.
2. Utilisez la touche + pour faire défiler le menu jusqu'à ce que SAbE apparaisse à l'écran.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour sélectionner le mode Sabbath.
4. Par défaut, ce réglage est DÉSACTIVÉ. Touchez les touches + et - pour basculer entre ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ.
5. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour activer le mode Sabbath. Un seul crochet] apparaît sur l'écran, indiquant que le mode Sabbath est activé. Pendant le mode Sabbath, la fonction des touches tactiles sur le panneau de commande est modifiée comme indiqué ci-dessous.

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

COMMANDE DU FOUR EN MODE SABBATH

1. Pour une cuisson continue, touchez la touche correspondant à la température souhaitée du four. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
2. Pour une cuisson temporisée, touchez la touche correspondant à la température souhaitée du four, puis touchez la touche correspondant à la durée de cuisson. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
3. Après avoir appuyé sur DÉMARRER/ENTRÉE, un délai aléatoire entre 30 et 60 secondes s'écoule. Un second crochet][apparaît à l'écran pour indiquer que le four est en mode de cuisson.

4. La température peut être réglée à tout moment. Pour régler la température du four, touchez la touche correspondant à la température souhaitée, puis touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
5. Pressez ANNULER/ARRÊTER pour annuler toute opération de cuisson en cours. Un délai aléatoire compris entre 30 et 60 secondes s'écoule, puis un seul crochet] apparaît à l'écran.

SORTIE MODE SABBAT

1. Touchez rapidement la touche Réglages trois fois pour rouvrir le menu Réglages.
2. Utilisez la touche + pour faire défiler le menu jusqu'à ce que SABE apparaisse à l'écran.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour sélectionner le mode Sabbat.
4. Touchez la touche + pour basculer entre ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ.
5. Lorsque DÉSACTIVÉ apparaît sur l'écran, touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour désactiver le mode Sabbat.

REMARQUE :

En cas de coupure de courant lorsque l'appareil est en mode Sabbat, à la reprise de l'alimentation, l'appareil restera dans ce mode, mais les opérations de cuisson ne reprendront pas et devront être réinitialisées.

MA INTENIR ENFONCÉ POUR LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

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

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

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

POUR RÉGLER LE MODE MAINTIEN AU CHAUD

1. Touchez la touche Réglages.
2. Utilisez la touche + pour faire défiler le menu jusqu'à ce que « maintien » apparaisse à l'écran.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour sélectionner le réglage de maintien.
4. Par défaut, ce réglage est DÉSACTIVÉ. Touchez les touches + et - pour basculer entre ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ.
5. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE pour accepter les modifications. Touchez la presse ANNULER/ARRÊTER quitter le menu des réglages.

UTILISATION DU FOUR

PRÉCHAUFFAGE

Pour la plupart des cuissons au four, il est recommandé et souhaitable de préchauffer le four. Certains aliments, comme les gros morceaux de viande dont le temps total de cuisson est bien plus long que le temps de préchauffage, ne nécessitent techniquement pas de temps de préchauffage. Dans tous les modes du four nécessitant un préchauffage, le four passera automatiquement en mode préchauffage après avoir appuyé sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE. L'affichage de la température indiquera la température actuelle du four pendant qu'elle augmente jusqu'à atteindre la température réglée. Une alerte retentira lorsque la température réglée sera atteinte, indiquant que le préchauffage est terminé.

Veuillez noter que le temps de cuisson compte à rebours même lorsque le four est en mode préchauffage.

Fonctions avec le mode préchauffage : Cuisson, Pizza, Friture à air chaud, Cuisson par convection, Rôti par convection.

Fonctions sans mode préchauffage : Gril, Gril par convection, Maintien au chaud, Lever, Nettoyer à la vapeur, Autonettoyant.

CUISSON

Le mode Cuisson applique la chaleur à la fois au-dessus et au-dessous de l'aliment pour obtenir des performances de cuisson exceptionnelles.

Le mode Cuisson est le plus adapté aux aliments de petite à moyenne taille nécessitant une seule grille placée au centre du four, tels que les casseroles, les repas surgelés, les gâteaux à une seule couche et les plaques individuelles de biscuits.

CUISINER AU FOUR

1. Touchez la touche Cuisiner au four.
2. La température par défaut pour le mode Cuisiner au four est de 177 °C. Utilisez le clavier numérique pour régler la température du four souhaitée.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
4. Laissez le four préchauffer avant de placer les aliments à l'intérieur.
5. Lorsque la cuisson est terminée, pressez la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Cuisiner au four.

GRILLAGE HAUT/BAS

Le mode Grillage est conçu pour offrir des résultats similaires à ceux du gril en exposant les aliments à une chaleur rayonnante directe provenant de la résistance de grill située en haut du four. Le mode Grillage peut être utilisé pour cuire des steaks ou d'autres aliments lorsque l'on préfère une surface saisie, ou pour des durées courtes afin de gratiner ou faire fondre le fromage. Le mode Grillage fonctionne mieux avec les aliments placés sur les positions de grille proches du haut du four.

Le mode Grillage ne fonctionnera pas si la porte du four est ouverte. Si la porte reste ouverte, une alerte sonore retentira pour la fermer, et si la porte n'est pas fermée, le mode Grillage s'annulera automatiquement.

● REMARQUE :

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

GRILLAGE

1. Appuyez sur la touche GRILLAGE.
2. Le réglage par défaut est GRILLAGE HAUT. Pour sélectionner le GRILLAGE BAS, touchez de nouveau la touche Grillage.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE. Laissez fonctionner le four pendant 5 à 10 minutes avant d'y placer les aliments. Aucune alerte de préchauffage ne retentira.
4. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Grillage.

PIZZA

Le mode Pizza utilise un algorithme de chauffage personnalisé pour cuire la pizza fraîchement préparée.

La pizza fraîchement préparée peut être faite maison ou achetée en magasin ou dans une boutique spécialisée.

CUISSON DE LA PIZZA

1. Placez la grille du four en position centrale, puis appuyez sur la touche Pizza.
2. La température par défaut pour le mode Pizza est de 205 °C. Utilisez le clavier numérique pour régler la température du four souhaitée.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
4. Laissez le four préchauffer avant de placer les aliments à l'intérieur.
5. Lorsque la cuisson est terminée, pressez la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Pizza.

FRITURE À AIR CHAUD

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

1. Placez une grille du four une position au-dessus du centre, puis pressez la touche Friture à air chaud.
2. La température par défaut du mode Friture à air chaud est de 205 °C. Utilisez le clavier numérique pour régler la température souhaitée.
3. Pressez la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
4. Laissez le four préchauffer avant de placer les aliments à l'intérieur.
5. Placez les aliments destinés à la cuisson à l'air chaud sur une plaque de cuisson plate et antiadhésive, puis faites-les cuire selon votre recette ou le tableau ci-dessous.
6. Lorsque la cuisson à l'air chaud est terminée, pressez la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Friture à air chaud.

FRITURE À AIR CHAUD	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
frites surgelées	475°F	20
frites fraîches	475°F	18
ailles surgelées	450°F	45
ailles fraîches	450°F	35
bâtonnets de mozzarella congelés	475°F	6
pépites de poulet surgelées	440°F	12
choux de Bruxelles	440°F	15
filets de poulet	440°F	30

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

CUISSON PAR CONVECTION

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

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

REMARQUE : Le chauffage multiple des grilles fonctionne mieux lorsque les grilles sont disposées de manière uniforme autour du centre du four.

Instructions :

1. Appuyez sur la touche Cuisson par convection.
2. La température par défaut pour le mode Cuisson par convection est de 177 °C.
Utilisez le clavier numérique pour régler la température du four souhaitée.
3. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
4. Laissez le four préchauffer avant de placer les aliments à l'intérieur.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Cuisson par convection.

GRIL PAR CONVECTION

Le mode Gril par convection utilise à la fois un ventilateur à l'intérieur du four et l'élément supérieur du four.

1. Appuyez sur CONV. BROIL HI/LO.
2. Le réglage par défaut est Hi Broil. Pour sélectionner un grillage léger, appuyez de nouveau sur la touche Gril.
3. Appuyez sur DÉMARRER/ENTRÉE. Laissez le four fonctionner 5 à 10 minutes avant de placer les aliments dans le four. Aucune alerte de préchauffage ne se déclenchera.
4. Une fois le gril terminé, appuyez sur la touche ANNULER/ARRÊTER.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le mode Rôtissage par convection est conçu pour rôtir de gros morceaux de viande et il utilise un ventilateur à l'intérieur du four pour faire circuler l'air chaud. Cela assure une répartition uniforme de la chaleur pour un chauffage plus efficace qui est efficace pour dorer les rôtis et obtenir une peau plus croustillante sur la volaille.

Instructions :

1. Appuyez sur la touche Rôtissage par convection.
2. La température par défaut pour le mode Rôtissage par convection est de 177 °C.

Utilisez le clavier numérique pour régler la température du four souhaitée.

3. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE et laissez le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four.
4. Lorsque la cuisson est terminée, pressez la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Rôtissage par convection.

MAINTIEN AU CHAUD

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

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

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

Instructions :

1. Appuyez sur la touche Maintien au chaud.
2. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
3. Lorsque le maintien au chaud est terminé, pressez la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Maintien au chaud.

PÂTISSERIE

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

Instructions :

1. Appuyez sur la touche Pâtisserie.
2. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Placez immédiatement les aliments dans le four.
3. Une fois la vérification terminée, appuyez sur la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter le mode Pâtisserie.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

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

MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE

- Faire preuve de prudence pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes. Les surfaces du four, en particulier le fond du four, peuvent être chaudes.
- Les surfaces chaudes peuvent générer de la vapeur lorsqu'on utilise une éponge ou un chiffon humide. Si de la vapeur se dégage lors de l'essuyage du four, laissez le four refroidir légèrement avant de l'essuyer.

Instructions :

1. Commencez avec un four froid et retirez tous les objets de l'intérieur, y compris les grilles du four. Veuillez nettoyer tout déversement important ou débris en excès. Grattez et retirez tout résidu brûlé à l'aide d'un ustensile en plastique rigide, tel qu'une spatule en plastique dur ou un grattoir à peinture en plastique. Pour assouplir les taches tenaces, vaporisez les surfaces intérieures avec de l'eau ou essuyez-les avec une éponge humide avant d'utiliser le mode Nettoyage à la vapeur.
2. Verser 1 tasse (8 oz) d'eau dans le fond central du four et fermer la porte.
3. Appuyez sur CLEAN STEAM/SELF, puis appuyez sur DÉMARRER/ENTRÉE. La porte ne se verrouille pas pendant un cycle de nettoyage à la vapeur. N'ouvrez pas la porte tant que le cycle de nettoyage à la vapeur n'est pas terminé.
4. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, absorbez toute eau au fond du four et essuyez les surfaces intérieures avec une éponge ou un chiffon doux et non abrasif.
Pour arrêter Steam Clean avant la fin du cycle, appuyez sur ANNULER/ARRÊTER.

AUTO-NETTOYAGE

Le mode Auto-nettoyage utilise des températures de four très élevées capables de réduire les salissures tenaces du four en cendres qui peuvent être facilement essuyées une fois le four refroidi.

AVERTISSEMENT : RISQUES D'INCENDIE ET DE BRÛLURES

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

REMARQUE :

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

POUR AUTO-NETTOYER

1. Commencez avec un four froid et retirez tous les objets de l'intérieur, y compris les grilles du four. Veuillez éliminer tout déversement important ou débris en excès.
2. Appuyez sur CLEAN STEAM/SELF, Puis utilisez le clavier numérique pour sélectionner le nombre d'heures de fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE. La porte du four est verrouillée pendant que le cycle d'auto-nettoyage fonctionne.
4. Lorsque le four est déverrouillé et complètement refroidi, essuyez tout résidu contenant du brûlé avec une éponge ou un chiffon humide non abrasif.
Appuyez sur la touche ANNULER/ARRÊTER pour quitter. Si un cycle d'auto-nettoyage est annulé prématurément, le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.

TEMPORISATION

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

MISE EN GARDE : RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

- Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne doivent pas demeurer à la température ambiante pendant plus d'une heure avant la cuisson.
La détérioration peut se produire plus tôt si le four est chaud.

REMARQUE :

- Une fois la temporisation définie, elle ne peut pas être modifiée. Pour définir un temps de temporisation différent, le fonctionnement du four doit être annulé puis redémarré.
- La temporisation ne peut pas être utilisée avec les modes Pizza ou Gril.
- Le démarrage temporisé ne peut pas être programmé plus de 12 heures à l'avance.

POUR TEMPORISER LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

1. Sélectionnez le mode four et la température désirée selon les instructions précédentes. N'appuyez pas sur DÉMARRER/ENTRÉE.
2. Clavier numérique de temporisation. L'horloge commencera à clignoter, indiquant que l'heure de début peut être saisie.
3. Utilisez le clavier numérique pour régler l'heure de démarrage. Appuyez sur la touche Temporisation pour basculer entre MATIN et SOIR.
4. Touchez la touche DÉMARRER/ENTRÉE. Mettez les aliments dans le four.
5. Entre le moment d'entrer l'heure et le démarrage de la temporisation de consigne, l'horloge affichée alternera entre l'heure du jour et l'heure de démarrage de la temporisation de consigne. LE DÉMARRAGE TEMPORISÉ s'affichera au-dessus de l'horloge chaque fois que la fonction de démarrage temporisé sera activée.
6. Lorsque l'heure de démarrage temporisé est atteinte, une alerte se fait entendre pour indiquer que le four démarre.

TEMPS DE CUISSON

La fonction Temps de cuisson permet de régler la durée de fonctionnement du four; à l'issue de celle-ci, le four s'arrêtera. La fonction Temps de cuisson peut être utilisée conjointement avec la fonction Démarrage temporisé. Pour utiliser la fonction «Temps de cuisson avec démarrage temporisé», réglez d'abord l'heure de démarrage temporisé comme indiqué ci-dessus, puis réglez le temps de cuisson comme décrit ci-dessous.

Instructions :

1. Sélectionnez le mode four avec le panneau de commande.
2. Appuyer sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE.
3. Appuyez sur la touche Temps de cuisson. L'horloge affichera 00:00, indiquant que la durée peut être saisie.
4. Utilisez le clavier numérique pour régler la durée en heures et minutes (hh:mm).
5. Appuyez sur la touche DÉMARRER/ENTRÉE. L'horloge commence le compte à rebours.
6. Lorsque l'horloge atteint 00:00, l'affichage clignote et une alerte se fait entendre pour indiquer que le mode cuisson est terminé. Le four s'éteindra ou reviendra en mode Maintien au chaud, selon les réglages de commande. Veuillez consulter la section Fonctions auxiliaires.
7. Appuyez sur la touche ANNULER/ARRÊTER pour effacer le signal ou quitter la cuisson temporisée avant la fin.

⚠ AVERTISSEMENT : INCENDIE, DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

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

⚠ MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine secs lorsque vous manipulez le four.
Les maniques humides ou mouillées en contact avec des surfaces chaudes peuvent provoquer de la vapeur et un risque de brûlures.
- Ne bloquez pas et ne couvrez non plus les événements du four. Lorsque le four est utilisé, cette zone peut devenir très chaude.
- Les grilles sont conçues pour être bloquées avant d'être sorties complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de déversement d'aliments.

À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR

⚠ IMPORTANT : Ne placez rien, y compris des plats, du papier aluminium ou des tables de cuisson, au fond du four lorsqu'il est en fonctionnement afin d'éviter d'endommager la porcelaine.

Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.

1. Le préchauffage du four est nécessaire pour la plupart des cuissons.
À moins que la recette n'indique spécifiquement le contraire, ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé.
2. Il est normal que de la vapeur ou de l'humidité s'échappe au niveau de la sortie de ventilation du four.
L'humidité s'évapore des aliments pendant tout processus de cuisson. La teneur en humidité des aliments détermine la quantité de vapeur ou de buée émise. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le cadre de la porte et le panneau de commande.

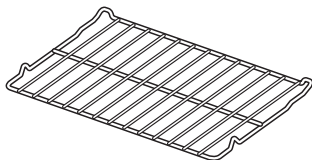
3. Pendant le fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.
Si la porte reste ouverte trop longtemps pendant le fonctionnement, le mode cuisson sera automatiquement annulé.
4. Pendant le fonctionnement, le ventilateur de convection s'arrêtera automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
5. Tous les modes de cuisson ont une durée maximale de douze heures. Le mode gril a une limite de temps d'une heure. Pour continuer la cuisson au-delà des limites de temps, il suffit de réinitialiser le four.
6. Placez un plateau de cuisson sur une grille inférieure pour recueillir les gouttes et les éclaboussures pendant la cuisson.
7. Si vous cuisinez à une altitude supérieure à 3 000 pieds, il peut être nécessaire d'ajuster les recettes. Consultez l'USDA ou d'autres sources fiables pour obtenir des recommandations sur la cuisson en altitude.

GRILLES DU FOUR

La cuisinière électrique autoportante Midea est livrée avec deux grilles métalliques plates, qui peuvent être placées dans n'importe laquelle des sept positions de grille dans le four.

GRILLE PLATE

Les grilles plates sont polyvalentes, à profil bas et coulissent dans le four et hors de celui-ci sur des guides de grille. De multiples grilles peuvent être utilisées simultanément.



INSÉRER/RETIRER LES GRILLES

REMARQUE :

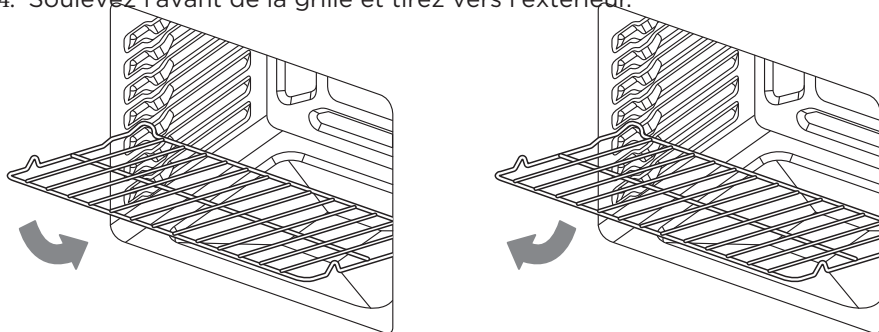
La grille ne peut être installée que dans un seul sens.

POUR INSÉRER LA GRILLE

1. Orientez la grille de manière à ce que la poignée soit dirigée vers l'avant et que les encoches de blocage soient orientées vers le haut.
2. Inclinez la grille de manière à ce que l'avant soit plus haut de plusieurs pouces que l'arrière.
3. Glissez les encoches de blocage sous la position d'arrêt sur les guides de grille.
4. Abaissez l'avant de la grille tout en la poussant vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée.

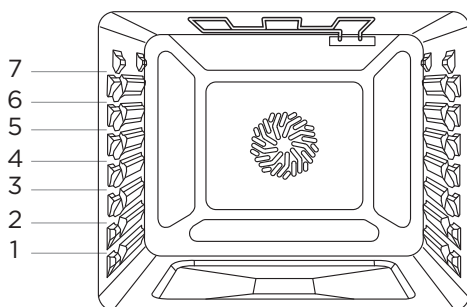
POUR RETIRER UNE GRILLE

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



POSITIONS DE LA GRILLE

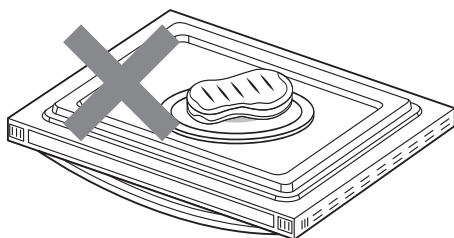
Pour obtenir des performances optimales, ajustez les grilles de manière à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, la meilleure position de la grille est la centrale, la quatrième en commençant par le bas. Pour les aliments plus volumineux, tels que les rôtis ou les dindes, choisissez une position plus basse. Lors de la cuisson au gril, les aliments doivent être placés près de l'élément de gril dans l'une des deux positions supérieures de la grille. Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs grilles, espacez les aliments autour du centre du four.



PORTE DU FOUR

POUR ÉVITER DE BRISER LE VERRE DE LA PORTE DU FOUR :

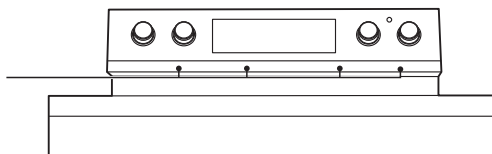
- Veillez toujours à ce que les grilles soient complètement insérées et qu'aucun ustensile de cuisson ne dépasse du bord avant de la grille du four avant de fermer la porte de celui-ci.
- Ne frappez pas les surfaces en verre avec des plats de cuisson ou d'autres objets.
- N'essuyez pas les surfaces en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



● ÉVÉNEMENTS DU FOUR

Le blocage ou le recouvrement des événements du four entraînera une mauvaise circulation de l'air, affectant les résultats de cuisson, de nettoyage et de refroidissement.

ÉVÉNEMENTS DU
FOUR



CONDENSATION ET TEMPÉRATURE DU FOUR

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant tout processus de cuisson. La quantité de condensation accumulée dépend de la teneur en humidité des aliments.
- L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.
- La cuisinière électrique autoportante est équipée d'un capteur de température électronique pour aider à maintenir une température précise. Votre four précédent pouvait être équipé d'un thermostat mécanique qui dérivait progressivement vers une température plus élevée.

Vous devrez peut-être ajuster vos recettes préférées lorsque vous cuisinez dans un nouveau four.

À PROPOS DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE

- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Feu ou flamme plus doux avec un couvercle hermétique ou un plateau métallique. Ne jamais transporter une casserole enflammée.
- Ne laissez jamais les éléments chauffants de la surface de cuisson sans surveillance. L'ébullition provoque de la fumée et des projections grasses susceptibles de s'enflammer. Éteignez toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.

SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres avant de chauffer.

N'utilisez pas la table de cuisson si la surface est fissurée ou si du métal a fondu dessus.

ÉLÉMENTS RADIANTS

Les éléments radiants se trouvent sous la surface lisse en vitrocéramique. Le design sur la table de cuisson délimite la zone de l'élément chauffant en dessous.

La surface de la table de cuisson peut être chaude même si le brûleur ne semble pas rougeoyer.

 **AVERTISSEMENT :** Les zones autour des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

VOYANT DE SURFACE CHAUDE

Le voyant de surface chaude s'allume lorsqu'un élément chauffant est en fonctionnement ou encore chaud.

Ce voyant se trouve sur le panneau arrière et comporte deux voyants, un pour chaque côté de la table de cuisson. Cela indiquera si l'élément chauffant du côté gauche ou du côté droit est allumé ou reste chaud.

 **AVERTISSEMENT :** En cas de coupure de courant au domicile ou sur l'appareil, les surfaces de la table de cuisson peuvent encore être chaudes même si le voyant lumineux de surface chaude est éteint. Les voyants ne s'allument pas automatiquement une fois l'alimentation rétablie.

LIMITEUR DE TEMPÉRATURE

Pour protéger la table de cuisson en vitrocéramique contre les dommages, les éléments chauffants radiants sont équipés d'un limiteur de température qui permet à l'appareil de s'allumer et de s'éteindre en cycle, même à des réglages élevés. Un cycle peut se produire aux réglages élevés lorsque des ustensiles de cuisson inappropriés sont utilisés sur la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : La surface chaude de la table de cuisson peut enflammer des objets inflammables, faire fondre ou ramollir des plastiques, ou provoquer le risque d'explosion de contenants fermés en raison de l'augmentation de la pression. Ne laissez jamais d'objets sur la surface de la table de cuisson.

REMARQUE :

- Ne rangez jamais d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson, car ils pourraient causer des dommages s'ils tombaient sur la surface.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson appropriés.
- Ne touchez jamais directement les ustensiles de cuisson chauds avec vos mains. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisson chauds afin de protéger vos mains et vos bras contre les brûlures.

⚠ IMPORTANT : Une mauvaise utilisation des ustensiles de cuisine peut causer des dommages non couverts par la garantie à la surface de cuisson.

- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisson sur la surface de la table de cuisson, car cela peut rayer le verre et laisser des marques qu'il faut enlever rapidement.
- Ne laissez pas d'ustensiles vides sur les surfaces chaudes de la table de cuisson.
- Ne laissez jamais une casserole bouillir à sec, car cela pourrait endommager la casserole et la table de cuisson.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium sur la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme planche à découper.

À PROPOS DES USTENSILES DE CUISSON

FOND DE LA CASSEROLE

Utilisez des ustensiles à fond plat qui assurent un bon contact avec l'ensemble de la surface du brûleur. Utilisez une règle droite pour vérifier la planéité de la casserole. Les casseroles à fond incurvé ou voilé ne sont pas recommandées. Pour la cuisson au wok, n'utilisez que des woks à fond plat qui assurent un bon contact avec l'ensemble de la surface de l'élément chauffant. N'utilisez pas de woks à fond rond ni de woks munis d'un anneau de support.

TAILLE DE LA CASSEROLE

Utilisez des casseroles de la taille appropriée à la quantité d'aliments et à la taille de l'élément chauffant utilisé. N'utilisez pas de casseroles ou de poêles dont la largeur dépasse celle des brûleurs.

MATÉRIAU DE FABRICATION DE LA CASSEROLE

Utilisez toujours un ustensile conformément à sa recommandation. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés sur la table vitrocéramique. Respectez les recommandations du fabricant. Voir le tableau USTENSILES DE CUISSON ACCEPTABLES à la ci-dessous.

REMARQUE :

- Respectez toujours les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson concernant leur utilisation.
- Les ustensiles de cuisson avec des fonds plus lourds répartissent efficacement la chaleur et offrent des résultats de cuisson constants.
- L'accumulation de graisse et de résidus au fond des marmites et casseroles affecte le chauffage. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après chaque utilisation.

USTENSILES ACCEPTABLES POUR LA TABLE DE CUISSON

La qualité et le matériau des ustensiles de cuisson influencent la rapidité et l'uniformité de la répartition de la chaleur, ce qui influence les résultats de cuisson.

MATÉRIAUX DE FABRICATION DES USTENSILES DE CUISINE	
aluminium	• conduit la chaleur rapidement et uniformément • convient pour la plupart des cuissons. • ustensiles de cuisson de poids moyen à lourd
acier inoxydable	• chauffe rapidement mais répartit la chaleur de façon inégale. • meilleure répartition de la chaleur avec des ustensiles en acier contenant un noyau ou une base en aluminium ou en cuivre
cuivre	• conduit la chaleur rapidement et uniformément
fonte émaillée en porcelaine ou en acier inoxydable	• conduit la chaleur lentement et uniformément • idéal pour frire et dorer les aliments REMARQUE : N'utilisez pas de fonte nue sur la table vitrocéramique, car cela peut rayer et endommager la surface. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en fonte émaillée, car le revêtement en porcelaine lisse ne rayera pas la table de cuisson.
vitrocéramique ou céramique	• chauffe lentement mais avec une répartition inégale de la chaleur. • meilleurs résultats en cuisant à feu doux ou moyen.

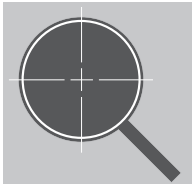
À PROPOS DU POSITIONNEMENT DES USTENSILES DE CUISSON

Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre de l'élément chauffant utilisé.

⚠ AVERTISSEMENT : L'utilisation de ustensiles de cuisson de taille insuffisante expose une partie de la surface chaude, ce qui entraîne un risque de contact avec la peau ou les vêtements pouvant causer des brûlures.

REMARQUE :

Le chauffage avant est équipé d'un élément chauffant supplémentaire pour être utilisé avec des ustensiles de cuisson plus grands.

EMPLACEMENT CORRECT	EMPLACEMENT INCORRECT
	
• Les ustensiles de cuisson doivent être centrés correctement sur la surface du chauffage • La casserole a un fond plat et des côtés droits • La casserole repose complètement sur la surface de la table de cuisson • La casserole est correctement équilibrée • La casserole n'excède pas 1/2po au-delà de la surface du chauffage	• Ustensile de cuisson non centré sur la surface de l'élément chauffant • Fonds ou côtés de casseroles incurvés ou déformés • La casserole ne respecte pas la taille minimale requise pour l'élément chauffant utilisé. • Le fond de la casserole repose sur le rebord de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la table de cuisson. • Une poignée lourde fait basculer la casserole.

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

Les éléments radiants de la table de cuisson sont activés et réglés à l'aide des boutons de commande.

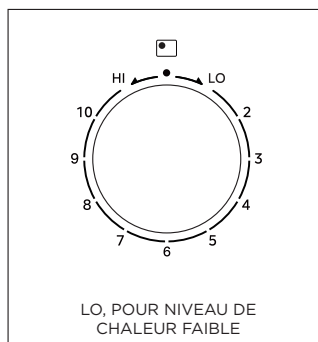
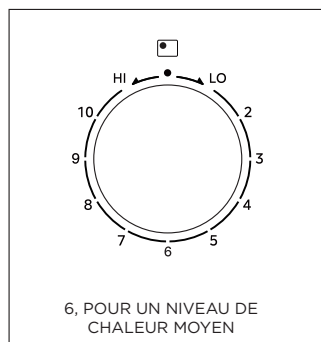
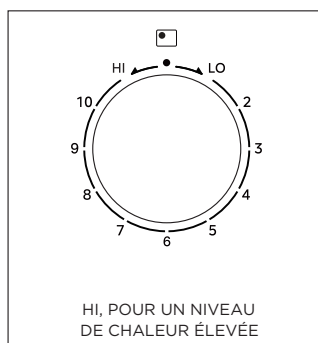
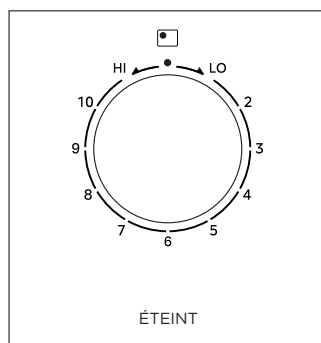
RÉGLER L'ÉLÉMENT RADIANT

1. Placez des ustensiles de cuisson de taille appropriée sur la surface de cuisson radiant.
2. Appuyez sur le bouton correspondant sur le panneau de commande de l'appareil et tournez-le dans n'importe quelle direction jusqu'au réglage de chaleur souhaité.

Lorsque la cuisson est terminée, éteindre en tournant le bouton et retirez la casserole de la surface chaude.

CHAUFFAGE UNIQUE

Les éléments arrières sont des éléments à chauffage unique avec des réglages de chaleur Élevé, Moyen ou Bas.



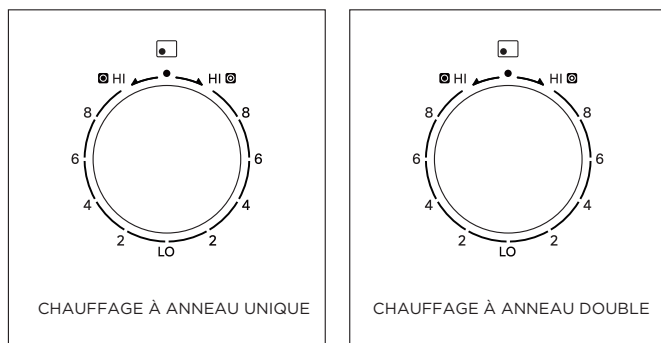
UTILISER UN ÉLÉMENT À CHAUFFAGE UNIQUE

1. Appuyez sur le bouton de commande correspondant et tournez-le dans n'importe quelle direction.
2. Sélectionnez parmi les options Élevée, Moyenne ou Basse indiquées sur le bouton de commande.

CHAUFFAGES DOUBLES ET TRIPLES

Les éléments avant sont des chauffages doubles ou triples et peuvent être réglés soit pour des petits ustensiles de cuisson avec une puissance de chauffage plus faible, soit pour des ustensiles plus grands avec une puissance de chauffage plus élevée.

Les deux éléments chauffants d'un chauffage double sont contrôlés par le même bouton, l'élément contrôlé étant indiqué par un anneau simple pour les chauffages plus petits et un anneau double pour les chauffages plus grands.



POUR UTILISER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DOUBLES OU TRIPLES :

1. Appuyez sur le bouton de commande correspondant et tournez-le dans n'importe quelle direction.
2. Sélectionnez Élevé, Moyen ou Faible parmi les options indiquées sur le bouton de commande pour l'élément chauffant central.
3. Si vous le souhaitez, sélectionnez Élevé, Moyen ou Faible parmi les options indiquées sur la molette de commande pour les éléments chauffants extérieurs/plus grands.

ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD

La zone de maintien au chaud située au centre à l'arrière peut être utilisée pour garder au chaud les aliments cuits.

La zone de maintien au chaud ne dispose pas de réglages de chaleur variables.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : RISQUE DE BASCULEMENT

- Confirmez toujours que le dispositif anti-basculement est engagé conformément aux consignes du manuel d'installation avant de déplacer l'appareil pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison. Le non-respect de ces consignes entraîne un risque de blessure ou de décès pour un enfant ou un adulte en cas de basculement de la cuisinière.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

 **MISE EN GARDE :** Avant de nettoyer une partie de la table de cuisson, assurez-vous de ce qui suit :

- Tous les éléments de la surface de cuisson sont ÉTEINTS.
- La table de cuisson est froide et le voyant de surface chaude est ÉTEINT.
- Les commandes sont BLOQUÉES. Voir VERROUILLAGE DES COMMANDES à la page Le «VERROUILLAGE DES COMMANDES» à la page 26.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

N'utilisez que des produits spécialement conçus pour les surfaces en vitrocéramique.

Lisez et respectez toutes les consignes et tous les avertissements figurant sur l'étiquette de la crème nettoyante.

Avant d'utiliser la table de cuisson, nettoyez-la avec la crème nettoyante. Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface en verre lorsqu'elle est chaude. N'essuyez pas de zones de chauffage tant que le voyant de surface chaude est éteint et que l'élément chauffant est froid.

POUR NETTOYER LA TABLE DE CUISSON

1. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson CERAMA BRYTE® sur la table de cuisson refroidie.
2. Humidifiez un essuie-tout et essuyez la surface de la table de cuisson.
3. Essuyez la crème avec un autre essuie-tout humidifié.
4. Essuyez avec une serviette en papier sèche.

REMARQUE :

- Les éclaboussures de sucre et autres substances peuvent endommager la surface en vitrocéramique et doivent être retirées immédiatement tant que la surface est encore chaude. Consultez la section MAUVAIS DÉVERSEMENTS pour plus d'informations.
- Les fonds des ustensiles de cuisson et la table de cuisson doivent être propres avant d'allumer la table de cuisson.
- Essuyez les aliments renversés et les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.
- Ne mélangez pas les produits de nettoyage. Les mélanges peuvent interagir et endommager la surface.

MAUVAIS DÉVERSEMENTS

En cas de déversement de sucre sec, de sirop de sucre, de produits à base de tomate ou de lait, ou si d'autres résidus sont fortement brûlés lors du chauffage, nettoyez immédiatement la surface en verre. Ces éclaboussures et résidus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de votre table de cuisson à moins que la fuite ne soit enlevée pendant que la table de cuisson est encore chaude.

⚠ AVERTISSEMENT : FAITES TRÈS ATTENTION LORS DU NETTOYAGE DES DÉVERSEMENTS IMPORTANTS LORSQUE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON EST CHAUDE.

POUR NETTOYER LES MAUVAIS DÉVERSEMENTS

IMPORTANT : Il est nécessaire de commencer à nettoyer les déversements importants (déversements de sucre, de lait ou de produits à base de tomate, plastiques fondus ou résidus fortement brûlés) pendant que la table de cuisson est **CHAUDE**.

1. Éteignez tous les éléments chauffants et retirez toutes les casseroles en même temps.
2. En portant un gant de four, utilisez une raclette à un angle de 30° par rapport à la surface vitrocéramique et raclez les éclaboussures ou les résidus de la surface chaude vers une zone plus froide.
3. Retirez les salissures avec des serviettes en papier.

REMARQUE :

- N'utilisez pas le grattoir pour le nettoyage quotidien, car il peut user le motif du verre.
- Si la surface en vitrocéramique de la table de cuisson est endommagée en raison de piqûres, elle doit être remplacée. Les dommages causés par des piqûres ne sont pas couverts par la garantie.

TRACES MÉTALLIQUES

Les traces métalliques doivent être enlevées immédiatement après que la table de cuisson ait refroidi.

Les traces métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées immédiatement.

POUR ENLEVER LES TRACES MÉTALLIQUES

1. Humidifiez un tampon de nettoyage CERAMA BRYTE®. Un tampon sec, sale ou non spécialement conçu pour les tables en vitrocéramique peut endommager la surface en vitrocéramique.
2. Frottez la zone des traces pour éliminer autant de saleté que possible.
3. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson CERAMA BRYTE® sur les salissures, recouvrez d'un essuie-tout humide et laissez agir pendant 30 minutes à 1 heure.
Couvrez avec un film plastique pour conserver l'humidité.
4. Frottez de nouveau et essuyez avec une serviette en papier propre et humide.
5. Essuyez avec une serviette en papier sèche.

N'UTILISEZ PAS SUR LA TABLE DE CUISSON

- nettoyeurs pour vitres contenant de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel au chlore
- nettoyeurs caustiques qui peuvent éroder la surface
- nettoyeurs abrasifs
- tampons à récurer en métal, éponges à récurer ou laine d'acier
- nettoyeurs en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore
- nettoyeurs inflammables, tels que le liquide pour briquet ou WD-40

• TABLE DE CUISSON ENDOMMAGÉE



NÉ TENTEZ PAS DE NETTOYER UNE TABLE DE CUISSON FISSURÉE OU CASSÉE.

Contactez le centre d'entretien Midea.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

L'extérieur du tiroir en acier inoxydable et le panneau de commande de la table de cuisson doivent être fréquemment essuyés avec un chiffon doux et humide, puis polis pour conserver leur éclat.

De nombreux produits sont spécialement conçus pour nettoyer et faire briller l'extérieur en acier inoxydable.

Le nettoyant doit être appliqué sur un chiffon doux plutôt que pulvérisé directement sur l'appareil. Respectez minutieusement toutes les consignes figurant sur l'emballage des produits de nettoyage.

POUR POLIR L'ACIER INOXYDABLE

1. Humidifiez un chiffon propre et doux avec de l'eau ou du vinaigre de cidre. Pour les taches tenaces, utilisez du vinaigre non dilué. Pour les taches légères, diluez 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre dans une tasse d'eau tiède.
2. Essuyez l'extérieur en acier inoxydable dans le sens du grain.
3. Polissez avec un chiffon propre, sec et doux jusqu'à séchage.

NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDE



MISE EN GARDE : RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

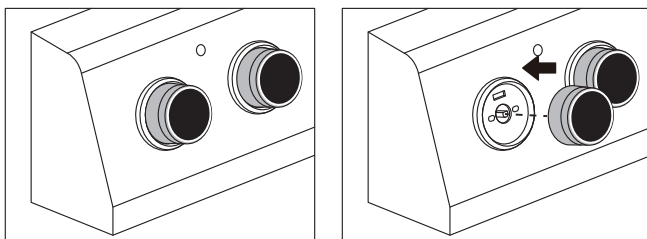
N'utilisez pas d'eau en excès ni de produits nettoyants pour nettoyer les zones situées autour des boutons. Ne pulvérisiez pas les nettoyants de cuisine directement dans les ouvertures situées derrière les molettes. S'il y a infiltration d'humidité dans les ouvertures situées derrière les molettes, le risque de décharge électrique est accru.

IMPORTANT : N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ni de nettoyeurs pour four pour nettoyer le panneau de commande, car cela pourrait endommager la finition et causer des dommages esthétiques.

REMARQUE : Le panneau de commande et la commande du four peuvent être désactivés pendant le nettoyage en activant le verrouillage des commandes. Appuyez et maintenez la touche Verrouillage des commandes pendant 3 secondes pour activer ou désactiver le verrouillage des commandes.

POUR NETTOYER LE PANNEAU DE COMMANDE

1. Pour obtenir de meilleurs résultats et une durée utile prolongée, nettoyez l'interface utilisateur et le panneau de commande après chaque utilisation. Pour retirer les molettes pour un nettoyage plus facile, assurez-vous que les boutons sont en position ÉTEINTE, puis tirez droit en arrière avec une pression ferme pour retirer la molette de la tige.
2. Nettoyez l'ensemble du panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humide, non abrasif, en utilisant un savon doux et de l'eau. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé sur le panneau de commande du four pour éliminer les traces, et un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur les parties métalliques apparentes pour éliminer les traces.
3. Lavez les molettes à la main dans de l'eau tiède savonneuse.
4. Remettez en place les molettes en veillant à aligner le profil de celles-ci sur la forme de la tige afin d'assurer un ajustement régulier et d'éviter d'endommager la molette ou la commande.



NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE

- Les surfaces du four peuvent être chaudes, et les surfaces chaudes peuvent générer de la vapeur chaude lorsqu'on utilise une éponge ou un chiffon humide lors du nettoyage. Faire preuve de prudence pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes. S'il y a de la vapeur, attendez que le four ait complètement refroidi.

Pour nettoyer l'intérieur du four

1. Pour obtenir de meilleurs résultats et une durée utile prolongée, vérifiez le four après chaque utilisation pour détecter les éclaboussures ou projections nécessitant un nettoyage. Essuyez l'intérieur à l'aide un chiffon légèrement humide et non abrasif, en utilisant un savon doux et de l'eau pour éliminer les éclaboussures légères.
2. Pour les salissures modérées, utilisez le nettoyage à la vapeur. Pour les salissures tenaces ou importantes, utilisez le mode Auto-nettoyage. Voir les pages 32 et 34.

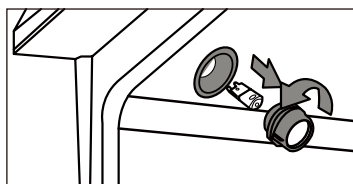
LAMPES DU FOUR

MISE EN GARDE : RISQUES DE DÉCHARGE ELECTRIQUE, DE BRÛLURE ET D'ÉRAFLURE

- Coupez l'alimentation électrique du four et laissez celui-ci refroidir complètement avant de tenter de remplacer les ampoules.
- Manipulez soigneusement le couvercle en verre de la lampe. Si le couvercle de la lampe est difficile à retirer, ne le forcez pas, car il pourrait se casser. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- N'utilisez jamais le four sans le couvercle en verre de la lampe en place.

POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR

1. Repérez les lampes du four sur la partie supérieure, près de la porte du four.
2. Dévissez soigneusement le couvercle en verre de la base. L'ampoule peut être retirée en la tirant fermement et droit hors de la douille.
3. Remplacez l'ampoule uniquement par une ampoule halogène de style G8, 120 V, d'une puissance maximale de 40 W.
4. Revissez le couvercle en verre sur la douille de la lampe. N'utilisez jamais le four sans le couvercle en verre de la lampe en place.



TIROIR ET PORTE

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

POUR NETTOYER LA PORTE DU FOUR

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

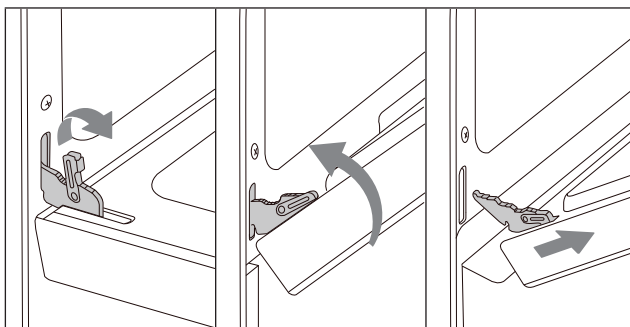
IMPORTANT : Ne permettez pas l'entrée d'eau ou de produit nettoyant en excès dans les trous ou fentes de la porte.

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE

- Lors de la réinstallation de la porte du four, vérifiez qu'elle fonctionne correctement et qu'elle se ferme hermétiquement.
La chaleur s'échappant autour de la porte pourrait enflammer les armoires si le joint de porte ne scelle pas hermétiquement.
- Si le joint est usé, effiloché ou endommagé de quelque manière que ce soit, contactez un technicien qualifié pour le réparer. Pour maintenir l'étanchéité correcte de la porte, ne frottez ni ne nettoyez le joint de la porte, car il présente une très faible résistance à l'abrasion.

POUR DÉMONTER LA PORTE DU FOUR

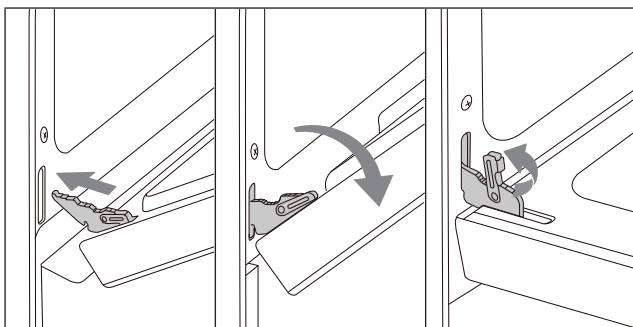
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Sur les deux charnières de la porte, abaissez le mécanisme de verrouillage. Le verrou s'enclenchera avec la porte lorsque celle-ci sera déplacée comme si elle était en train de se fermer.
3. Tournez la porte vers la position fermée, en vous arrêtant lorsque la porte est à environ 2 pouces de la position fermée.
4. Saisissez fermement la porte des deux côtés et soulevez-la vers le haut en l'éloignant de la façade du four. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



POUR REMETTRE EN PLACE LA PORTE DU FOUR

1. En tenant fermement la porte des deux côtés, alignez-la sur le four de façon à ce que les charnières glissent de nouveau dans les ouvertures.
2. Tournez la porte vers la position fermée, en vous arrêtant lorsque la porte est à environ 2 pouces de la position fermée. Laissez la porte s'enclencher dans les encoches des charnières.
3. Tournez la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte et relevez le mécanisme de verrouillage.
4. Assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement et qu'elle soit bien scellée.

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

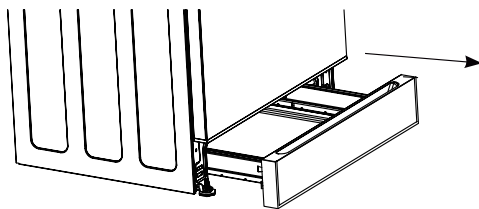


POUR RETIRER LE TIROIR

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

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

Pour retirer le tiroir, étendre complètement le tiroir jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être retiré et soulever le panneau du tiroir, puis tirer le tiroir.



POUR REMETTRE EN PLACE LE TIROIR

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

DÉPANNAGE

VÉRIFIEZ AVANT D'APPELER POUR UN SERVICE

TABLE DE CUISSON	
PROBLÈME	SOLUTION
Une partie ou la totalité de l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil peut être déconnecté de la source d'alimentation. Si l'écran du panneau de commande n'est pas allumé ou ne répond pas aux commandes manuelles, vérifiez ce qui suit : • L'alimentation est raccordée au disjoncteur. • Le fusible est toujours fonctionnel et n'est pas grillé. • Le cordon d'alimentation est correctement branché à une prise fonctionnelle.
Les éléments chauffants radiants trop chauds ou pas assez chauds.	Ustensiles de cuisson inappropriés : N'utilisez que des casseroles à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de la table de cuisson utilisé. Les grandes marmites et casseroles peuvent perdre une quantité importante de chaleur par le dessus. Couvrez la casserole avec un couvercle pour mieux retenir la chaleur.
L'élément radiant cesse de rougeoyer.	C'est normal lorsque les éléments chauffants radiants sont réglés sur une faible puissance.
La table de cuisson dégage une forte odeur ou une légère fumée lorsqu'elle est allumée.	Ceci est normal pendant les premières utilisations et cessera après quelques utilisations. Aérez la pièce pour éliminer les odeurs.
Zones de décoloration sur la surface de la table de cuisson	Nettoyez toujours les éclaboussures alimentaires avant la prochaine utilisation afin d'éviter toute décoloration. Voir la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
Traces métalliques sur la surface de la table de cuisson	Ne faites pas glisser des ustensiles de cuisson en métal sur la surface de la table de cuisson. Voir la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
Traces brunes ou taches sur la surface de la table de cuisson	Nettoyez toujours les débordements avant la prochaine utilisation afin d'éviter les traces ou les taches. Voir la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Problème : L'élément radiant s'allume et s'éteint.

Solution : C'est normal. Selon le réglage de chaleur, le brûleur peut s'allumer et s'éteindre pendant l'utilisation.

FOUR	
PROBLÈME	SOLUTION
Odeur forte lors de la première utilisation d'un four neuf	Ceci est normal et disparaîtra après une ou deux utilisations. Par mesure de prudence, assurez-vous que tous les emballages ont été retirés de l'appareil et vérifiez les côtés de la porte et l'intérieur du tiroir.
L'écran du panneau de commande est sombre et ne répond pas.	Si l'écran du panneau de commande montre uniquement] ou] [, l'appareil est en mode Sabbath. Voir la section « Réglages ».
L'écran du panneau de commande est allumé mais ne répond pas.	Le verrouillage du panneau de commande peut être activé. Appuyez et maintenez la touche Verrouillage des commandes pendant 3 secondes pour déverrouiller. Sinon, déconnectez puis reconnectez l'alimentation au disjoncteur pour réinitialiser.
La porte du four est verrouillée et ne s'ouvre pas.	Si un cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer, c'est normal. Attendez que le four soit complètement refroidi, puis il se déverrouillera.
La porte ne se ferme pas.	La porte n'est pas correctement installée Voir page 50 et 52.
Le tiroir ne se ferme pas correctement.	Le tiroir n'est pas correctement installé. Voir page 52.
Le four met trop de temps à cuire.	Ajustez la calibration du four. Voir page 25 et 26.
Les aliments sont trop cuits.	Ajustez la calibration du four. Voir page 25 et 26.
La cuisson des aliments n'est pas uniforme.	Assurez-vous que les grilles sont en position correcte. Voir la section Grilles de four.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	1. L'ampoule du four peut être grillée et nécessiter un remplacement. Voir page Le «LAMPES DU FOUR» sur la page 50. 2. Si l'écran du panneau de commande montre uniquement] ou] [, l'appareil est en mode Sabbath. Voir la section « Réglages ».
Le four ne démarre pas le cycle d'auto-nettoyage.	Si le four a été utilisé récemment ou si la table de cuisson est actuellement en fonctionnement, cela est normal. L'auto-nettoyage ne peut être lancé que lorsque le four est froid et que la table de cuisson n'est pas en fonctionnement.
Bruits métalliques pendant le cycle d'auto-nettoyage.	C'est normal.

FOUR	
PROBLÈME	SOLUTION
Le four n'est pas propre après le cycle d'auto-nettoyage.	Après un cycle d'auto-nettoyage, les résidus de cendres restants doivent encore être essuyés à la main. Si des résidus noirs persistent, le four a peut-être été trop encrassé pour un seul cycle d'auto-nettoyage. Relancez le cycle d'auto-nettoyage sur la durée la plus longue possible. Certaines zones, comme les coins inférieurs de la porte, peuvent rester trop froides pour se réduire en cendres et doivent être nettoyées à la main.
Le ventilateur de convection fonctionne en des modes autres que Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.	C'est normal.
De l'air chaud s'échappe par les ouvertures situées à l'arrière de la table de cuisson.	C'est normal.
Fumée ou vapeur s'échappant des ouvertures à l'arrière de la table de cuisson	1. Il est normal que de la vapeur soit émise par la sortie de vapeur du four. Si les gaz d'échappement ne dégagent aucune odeur ou sentent comme des aliments cuits au four, cela est normal. 2. Si l'air d'évacuation a une odeur des aliments brûlés, vérifiez le contenu du four et assurez-vous qu'il n'y a pas de renversements ou d'éclaboussures susceptibles de produire de la fumée. 3. Si le four est en cycle d'auto-nettoyage, c'est normal. 4. Si l'évacuation dégage une odeur autre que celle de la cuisson des aliments ou de la combustion de résidus, comme du plastique ou du bois, éteignez le four et contactez un prestataire de service qualifié.
Condensation sur la porte vitrée	C'est normal.
E + un chiffre apparaît à l'écran	Ceci est un code d'erreur. Appuyez sur la touche ANNULER/ARRÊTER pour effacer l'affichage et arrêter le bip sonore. Si nécessaire, réinitialisez l'alimentation du four au disjoncteur. Si le code d'erreur persiste ou se répète, notez-le et contactez un prestataire de services qualifié.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

Cette garantie est fournie à la livraison au détail (l'« acheteur » ou « vous ») par Midea America (Canada) Corp. (« Midea » ou « nous »), qui garantit toutes les pièces de cet appareil, comme décrit ci-dessous.

Midea garantit cet appareil à l'acheteur pour un usage personnel, familial ou domestique. Cette garantie couvre les problèmes de performance et de qualité des matériaux et de la fabrication qui apparaissent dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien dans les deux ans suivant la date d'achat. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous permet d'avoir d'autres droits qui varient d'un pays à l'autre. La date de livraison détermine le début de la période de garantie, si un entretien est nécessaire.

LIMITATIONS DE GARANTIE

Cette garantie est donnée uniquement à la livraison au détail aux États-Unis ou au Canada et ne peut pas être transférée à un acheteur ultérieur. Cette garantie ne s'applique pas aux acheteurs de nos produits destinés à être utilisés ou revendus dans une entreprise ; une garantie commerciale distincte peut protéger ces acheteurs.

Cette garantie ne couvre pas les défaillances de l'appareil causées par :

- a. Abus, dommage ou utilisation de l'appareil en violation des consignes fournies.
- b. Modification ou altération de toute pièce.
- c. Défaut d'entretien de l'appareil ou de la pièce tel que décrit conformément aux instructions fournies.
- d. Installation ou application défectueuse.
- e. Utilisation de pièces ou d'accessoires non compatibles avec cet appareil.
- f. Inondations, incendies, vents, foudre, accidents, atmosphère corrosive ou autres conditions indépendantes de la volonté de Midea.
- g. Interruption du service électrique ou service électrique inadéquat.
- h. Remplacement des fusibles et remplacement ou réinitialisation des disjoncteurs.
- i. Tuyaux d'eau gelés ou cassés, dégâts d'eau, infiltration d'humidité, moisissure ou autre croissance biologique.
- j. L'utilisation, la combinaison ou le raccordement de l'appareil à d'autres produits, processus ou matériaux non fournis par Midea.

RÉCLAMATION SOUS 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, un tel appareil. Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil par un réparateur ou un concessionnaire Midea agréé et ne couvre pas les frais d'expédition, les coûts de main-d'œuvre, les droits de douane, les coûts de logistique interne ou les coûts de service, y compris les coûts de diagnostic, de retrait, de transport ou de réinstallation. Si nous vous le demandons, vous devez nous retourner l'appareil.

CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ DE GARANTIE ; EXCLUSION DE DOMMAGES

Il s'agit de la seule garantie expresse que nous offrons aux consommateurs sur nos produits. **TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE MIDEA, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE EXPRESSE.**

Certains pays et provinces n'autorisent pas l'exclusion des garanties expresses et/ou des limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que l'exclusion et/ou la limitation ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

LE RECOURS DÉCRIT CI-DESSUS EST LE SEUL QUE NOUS FOURNIRONS, SOIT EN VERTU DE CETTE GARANTIE, SOIT EN VERTU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE L'EXPLOITATION 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, EXPRESSE OU IMPLICITE, DE LA NÉGLIGENCE OU DE TOUT AUTRE DÉLIT, OU DE TOUTE THÉORIE DE RESPONSABILITÉ STRICTE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE PROFITS. Certains pays et provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects, de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas s'appliquer à vous.

PROCESSUS DE RÉCLAMATION DE GARANTIE

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

<https://www.midea.com/ca/support>

Ou contactez-nous au :

Téléphone : 1-888-365-2230

Courriel : Canadasupport@midea.com

Vous devez avoir votre facture de vente, votre bon de livraison ou une preuve d'achat appropriée pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. La date d'achat détermine la période de garantie, si un service venait à s'avérer nécessaire.

RÉSOLUTION DES LITIGES

CLAUSE D'ARBITRAGE. IMPORTANT. VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE CETTE CLAUSE COMPROMISSOIRE. ELLE AFFECTE VOS DROITS LÉGAUX.

- a. Parties : Cette clause d'arbitrage (« Clause d'arbitrage ») affecte vos droits à l'encontre de Midea et toutes ses sociétés affiliées, ses employés ou agents, successeurs ou ayants droit, qui sont tous ci-après désignés par « nous » ou « notre » pour des raisons de commodité.
- b. **EXIGENCE D'ARBITRAGE : À L'EXCEPTION DE CE QUI EST INDIQUÉ CI-DESSOUS, TOUT LITIGE ENTRE VOUS ET L'UN DE NOUS SERA TRANCHÉ PAR ARBITRAGE NEUTRE ET CONTRAIGNANT PLUTÔT QUE PAR UN TRIBUNAL OU PAR UN PROCÈS DEVANT JURY.** Le terme « Litige » prend son sens le plus large possible autorisé par la loi. Cela inclut tout litige, réclamation ou controverse découlant de ou lié à votre achat de ce produit, toute garantie sur le produit ou l'état du produit. Il comprend également la détermination de la portée ou de l'applicabilité de la présente clause compromissoire. L'exigence d'arbitrage s'applique aux réclamations contractuelles et délictuelles, en vertu de la loi ou autrement.
- c. **RENONCIATION À L'ARBITRATION DE CLASSE : L'ARBITRAGE EST TRAITÉ SUR UNE BASE INDIVIDUELLE. SI UN LITIGE EST ARBITRÉ, VOUS ET NOUS RENONÇONS EXPRESSÉMENT À TOUT DROIT DE PARTICIPER EN TANT QUE REPRÉSENTANT DU GROUPE OU MEMBRE DU GROUPE À TOUTE RÉCLAMATION DU GROUPE QUE VOUS POURRIEZ AVOIR CONTRE NOUS OU NOUS CONTRE VOUS, OU EN TANT QUE PROCUREUR GÉNÉRAL PRIVÉ OU EN TOUTE AUTRE QUALITÉ REPRÉSENTATIVE, DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI. VOUS ET NOUS RENONÇONS ÉGALEMENT À TOUT DROIT À L'ARBITRAGE DE CLASSE 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 et à nous. Les autres droits que vous ou nous aurions devant un tribunal peuvent ne pas être disponibles dans le cadre d'un arbitrage. Veuillez lire cette clause d'arbitrage et consulter le règlement des organisations d'arbitrage énumérées ci-dessous pour plus d'informations.
- e. **OPTION DE TRIBUNAL DES PETITES CRÉANCES : VOUS POUVEZ CHOISIR DE PLAIDER TOUT LITIGE ENTRE VOUS ET L'UN DE NOUS DEVANT LA COUR DES PETITES CRÉANCES, PLUTÔT QU'EN ARBITRAGE, SI LE LITIGE RÉPOND À TOUTES LES EXIGENCES POUR ÊTRE ENTENDU DEVANT LA COUR DES PETITES CRÉANCES.**
- f. Loi applicable : Pour les résidents des États-Unis, les procédures et les effets de l'arbitrage seront régis par la loi fédérale sur l'arbitrage (9 U.S.C. § 1 et suivants) plutôt que par la loi de l'État concernant l'arbitrage. Pour les résidents du Canada, les procédures et les effets de l'arbitrage seront régis par la loi d'arbitrage applicable de la province dans laquelle vous avez acheté votre Produit. La loi régissant vos droits de garantie substantiels et autres réclamations sera la loi de l'État ou de la province dans lequel vous avez acheté votre Produit. Tout tribunal compétent peut rendre un jugement sur la sentence arbitrale.

- g. Règlement de l'arbitrage : Si le montant en litige est inférieur à 250 000 \$, l'arbitrage sera décidé par un seul arbitre. Si le montant en litige est supérieur ou égal à 250 000 \$, l'arbitrage sera décidé par un panel de trois arbitres. Le ou les arbitre(s) seront choisis conformément aux règles de l'organisation d'arbitrage administrante. Les résidents des États-Unis peuvent choisir JAMS (1920 Main Street, Ste. 300, Irvine, CA 92614, www.jamsadr.com), ou, sous réserve de notre approbation, toute autre organisation d'arbitrage. De plus, les résidents canadiens peuvent choisir l'Institut ADR du Canada (234 Eglinton Ave. East, Suite 405, Toronto, Ontario, M4P 1K5, www.amic.org). Les règles de ces organisations peuvent être obtenues en contactant l'organisation ou en visitant son site Web. Si les règles de l'organisation d'arbitrage choisie sont en conflit avec la présente clause d'arbitrage, les dispositions de la présente clause d'arbitrage prévalent. La sentence du ou des arbitre(s) sera définitive et contraignante pour toutes les parties.
- h. Lieu de l'audience d'arbitrage : À moins que la loi applicable n'en dispose autrement, l'audience d'arbitrage pour les résidents des États-Unis se déroulera dans le district judiciaire fédéral dans lequel vous résidez (dans votre région natale) ou, pour les résidents canadiens, dans la province dans laquelle vous résidez et, si vous le souhaitez, en personne.
- i. Frais de l'arbitrage : Chaque partie est responsable de ses propres frais d'avocat, d'expert et autres, à moins que la loi applicable n'exige le contraire. Nonobstant la phrase précédente, et sauf disposition contraire de la loi applicable, si vous êtes un consommateur en vertu des règles JAMS ou des règles d'un autre administrateur d'arbitrage convenu, Midea vous paiera ou vous remboursera tous les frais ou coûts raisonnables dans la mesure requise par la loi ou les règles de l'administrateur d'arbitrage applicable. Que la loi ou de telles règles l'exigent ou non, si vous l'emportez à l'arbitrage sur toute réclamation contre Midea, Midea vous remboursera tous les frais raisonnables payés à l'administrateur d'arbitrage dans le cadre de la procédure d'arbitrage. En aucun cas, Midea ne vous demandera le paiement ou le remboursement des frais raisonnables que Midea encourt dans le cadre de l'arbitrage. Si vous devez avancer des frais ou des coûts à JAMS ou à un autre administrateur d'arbitrage convenu, mais que vous demandez à Midea de le faire à votre place, Midea examinera et répondra à votre demande.
- j. Survie et force exécutoire de la présente clause compromissoire : La présente clause d'arbitrage survivra à l'expiration ou à la résiliation, ou à tout transfert, de la garantie sur votre produit. Si une partie de la présente clause d'arbitrage, à l'exception des renonciations aux droits d'action collective, est jugée inapplicable pour quelque raison que ce soit, le reste de la présente clause et la garantie resteront exécutoires. Si, dans un cas où des allégations de recours collectif ont été faites, la renonciation aux droits de recours collectif en vertu de la présente garantie est jugée inapplicable à l'égard d'une partie du litige, les parties du litige à l'égard desquelles la renonciation aux droits de recours collectif a été jugée inapplicable seront coupées et procéderont devant un tribunal sans référence ou application de la présente clause d'arbitrage. Toutes les parties restantes feront l'objet d'un arbitrage.

RÉSIDENTS QUÉBÉCOIS

Les dispositions d'arbitrage de cette garantie ne s'appliquent pas aux résidents du Québec.

Smart Application SmartHome

À utiliser avec l'application SmartHome

Avant de commencer, assurez-vous que :

1. Votre téléphone intelligent est connecté au réseau WiFi domestique et vous connaissez le mot de passe du réseau.
2. Il faut être à côté des appareils électroménagers.
3. Le signal sans fil 2,4 GHz (de préférence) ou 5 GHz est activé sur votre routeur sans fil.

Étapes

1. Téléchargement de l'application SmartHome

Balayez le code QR ci-dessous ou recherchez « SmartHome » dans Google Play (appareils Android) ou App Store (appareils iOS) pour télécharger l'application.



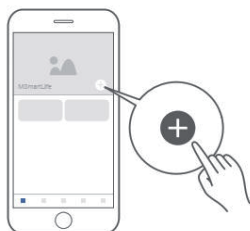
2. S'inscrire ou se connecter à un compte

Ouvrez l'application et créez un compte utilisateur. si vous en avez déjà un, connectez-vous simplement.



3. Ajoutez votre appareil

Appuyez sur le symbole « + » pour ajouter un appareil électroménager à votre compte SmartHome.



4. Connecté au réseau

Respectez les consignes dans l'application pour configurer la connexion WiFi. Si la connexion Wi-Fi ne se fait pas dans les 10 premières minutes suivant le branchement initial de l'appareil, appuyez et maintenez enfoncée l'icône Wi-Fi du panneau de commande pendant 3 secondes ; l'icône Wi-Fi sur les écrans clignotera et vous pourrez commencer la configuration.

Si la connexion réseau échoue, veuillez consulter l'application pour le dépannage.



Remarques sur la mise en réseau

1. Lors de la mise en réseau de l'appareil, assurez-vous que le téléphone intelligent est proche de l'appareil.
2. Si l'appareil ne prend en charge que la communication Wi-Fi 2,4 GHz, le réseau 2,4 GHz est sélectionné pour la connexion.
3. Midea recommande que les noms SSID des routeurs WiFi ne contiennent que des valeurs alphanumériques. Si des caractères spéciaux, des signes de ponctuation ou des espaces sont utilisés, cela peut empêcher le nom SSID d'apparaître parmi les réseaux disponibles auxquels se connecter. Essayez ; si le SSID apparaît, vous pouvez l'utiliser ; sinon, connectez-vous au routeur et changez le nom du SSID.
4. Un grand nombre d'appareils sur le routeur Wi-Fi peut affecter la stabilité du réseau, Midea ne peut pas recommander un nombre limite spécifique car cela dépend de la qualité du routeur et de bien d'autres facteurs.
5. Si le routeur ou le nom WiFi et le mot de passe WiFi changent, il faut répéter le processus ci-dessus pour se reconnecter au réseau.
6. Au fur et à mesure que la technologie de l'appareil évolue, le contenu de SmartHome peut changer et l'affichage dans l'application SmartHome doit être pris en considération.

MISE EN GARDE : Fonctionnement à distance : Cet appareil est configurable pour permettre une opération à distance à tout moment. Ne stockez aucun matériau inflammable ni aucun objet sensible à la température dans le four, dans le tiroir de rangement, sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures ou les produits de nettoyage.

MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

Consignes importantes relatives à l'environnement

Conformité à la directive DEEE et de la mise au rebut d'un appareil usagé : cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/EU).

Cet appareil porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers en fin de durée utile. Les appareils usagés doivent être remis au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur où l'appareil a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. La mise au rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité à la directive RoHS

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/EU).

Il ne contient pas de matériaux dangereux ou interdits tels que spécifiés dans la directive.

Informations relatives à l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, respectant notre réglementation nationale sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres.

Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Cet appareil ne doit pas être traité comme déchet ménager. Pour mettre l'appareil au rebut, déposez-le dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Mettez correctement cet appareil au rebut afin de prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets de cet appareil. Pour plus d'informations au sujet du recyclage de cet appareil, vous pouvez contacter votre municipalité, votre écocentre ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2025 tous droits réservés