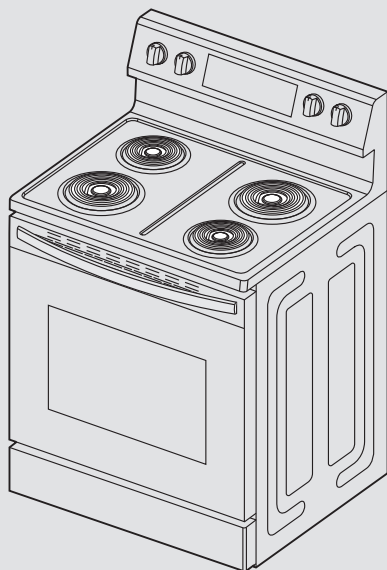




30" FREESTANDING ELECTRIC RANGE

USER MANUAL

MCR30S2AST
MCR30S2ABB
MCR30S2AWW

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	10
PRODUCT OVERVIEW	11
OPERATING INSTRUCTIONS	14
CLEANING AND MAINTENANCE	30
TROUBLESHOOTING	35

WARNING:

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip device has been properly installed to the wall or floor. Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

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

Explanation of symbols



Danger

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



Electrical Voltage Warning

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

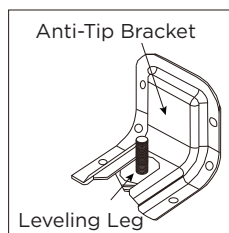
WARNING

Read all safety instructions before using this product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death.

It is the owner's responsibility to ensure that anyone using the appliance knows how to operate it safely.

TIP OVER HAZARD

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



INSTALLATION AND MAINTENANCE

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

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

GENERAL USAGE

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

COIL COOKTOP

WARNING: **FIRE HAZARD**

- Never leave the range unattended.
- Turn off controls when not cooking.
- Failure to follow these instructions can result in death or fire.
- When range is in use, the entire cooktop may be hot.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother fire or flames with a close-fitting lid or metal tray. You may use a dry chemical or foam-type extinguisher if it is CLASS ABC or CLASS K and you know how to use it. It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household members are familiarized in advance with its operating instructions.
- Clean Cook-Top With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, position the handle of an utensil inward. Do not extend the handle over the front of the countertop or over adjacent surface cooking units.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.**
Oven burners and surfaces may be hot even though

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

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

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

- Use the correct pan size. This cooktop has surface burners of varied sizes. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the surface burner's heating element.
- Undersized utensils expose a portion of heating element to direct contact and may result in risk of burns or ignition of clothing. Using the correct utensil for the size of the heating element also improves efficiency.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Always turn the hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).

Hot oil is capable of causing severe burns.

Never move cooking utensils containing hot grease.

Wait until hot oil has cooled before disposing of it.

- Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
- Never leave burners unattended at high heat settings. Food may boil over, which can cause smoking and greasy spills that may ignite.
- In the event of power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.

- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail, creating a burn or fire hazard.
- Do not use a surface unit (heating element) if it develops a glowing spot during use or shows other signs of damage, as it may cause burns, fire or a shock hazard. Turn the surface unit off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coils surface unit.

OVEN HAZARDS

- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. DO NOT let potholders touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.

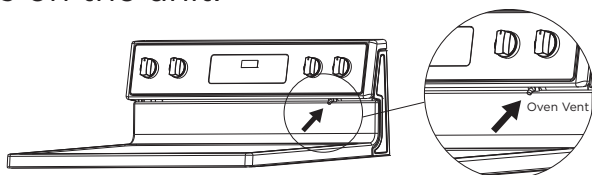
- DO NOT heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause containers to burst, which could result in injury.
- DO NOT obstruct oven vents.
- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If the rack must be moved while oven is hot, do not let potholders or hands contact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

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

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

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

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



**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR
FUTURE REFERENCE**

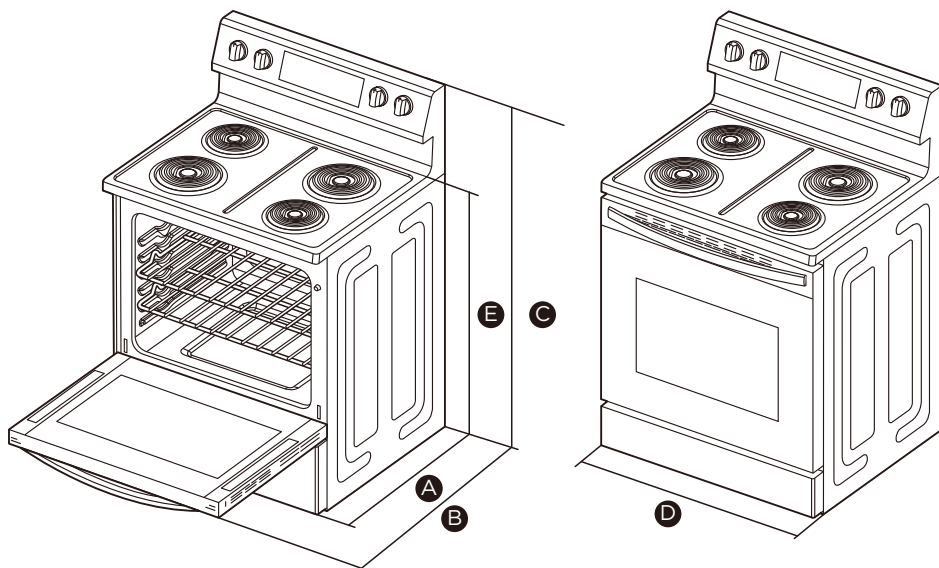
SPECIFICATIONS

Model	MCR30S2AST/MCR30S2ABB/MCR30S2AWW	
Rated Voltage	120/208V~ 60Hz	120/240V~ 60Hz
Power Supply	8.65kW	11.44kW
Oven Capacity	5.2 cu. ft.	
Net Weight	151.01 lbs,68.5kg	

PRODUCT OVERVIEW

Product Dimensions

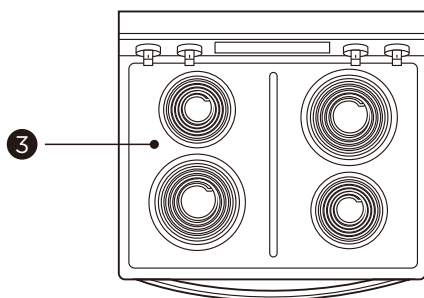
- A. 25.63" (65.2 cm) depth from the back of the range to the front of the cooktop
- B. 46.4" (117.9 cm) maximum depth with the door open (from the back of the range to the front of the open door)
- C. 46.38" (117.8 cm) overall height (with leveling legs extended to the maximum height)
- D. 29.87" (75.8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



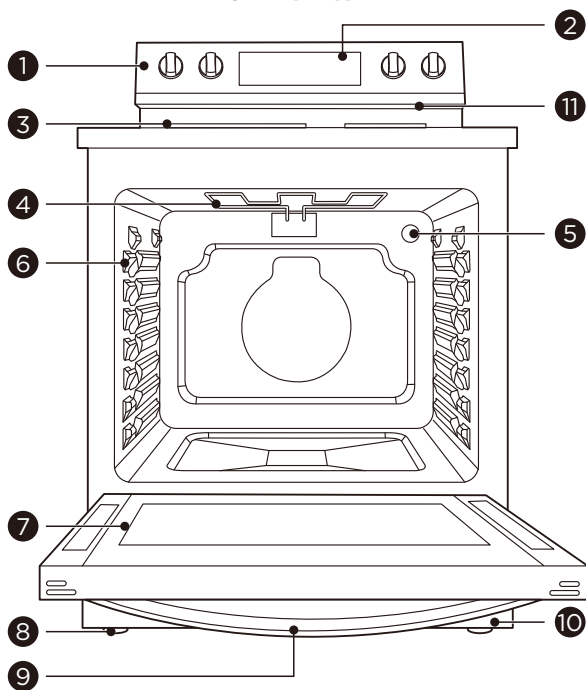
Range Parts Diagram

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

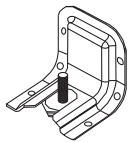
TOP VIEW



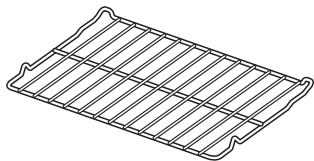
FRONT VIEW



Accessories



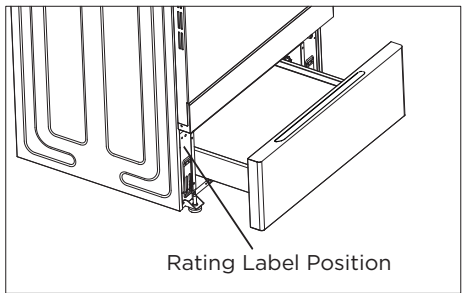
Anti-Tip Bracket (1 bracket, 2 screws)



Flat Racks (2)

Rating Plate Label Location:

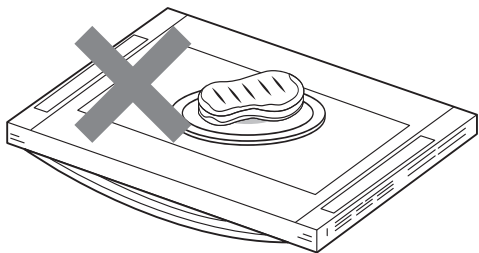
- The rating plate label contains appliance certification, rating, and identification information. The model and serial number from the rating plate label is needed to register the product, order replacement parts, or when contacting customer service. The rating plate label is located on the left side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



Oven Door

TO AVOID OVEN DOOR GLASS BREAKAGE:

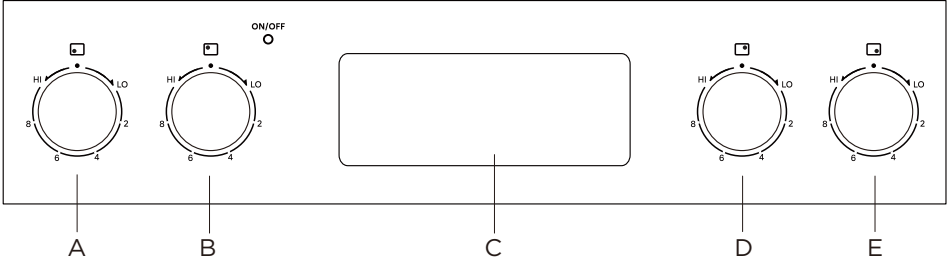
- Before closing the oven door, always ensure all racks are fully inserted and no bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.
- Do not set objects on the glass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



OPERATING INSTRUCTIONS

Oven and Cooktop Controls

CONTROL PANEL

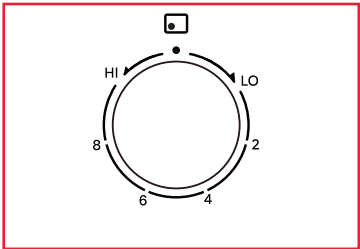


A: Front Left Heating Zone
B: Back Left Heating Zone
C: Oven Cooking Settings

D: Back Right Heating Zone
E: Front Right Heating Zone

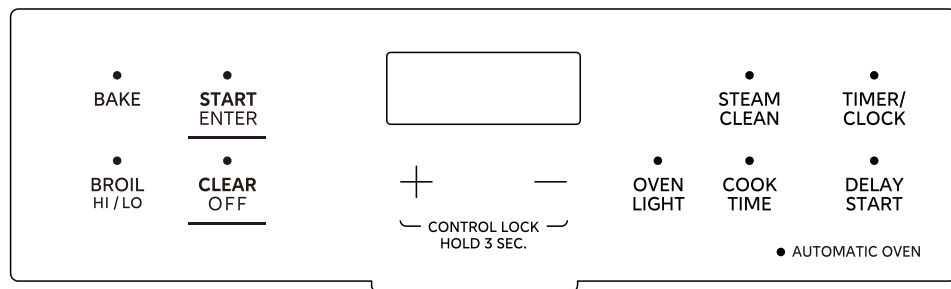
CONTROL KNOB

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



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

CONTROL PANEL AND DISPLAY



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

BEFORE USING YOUR NEW RANGE FOR THE FIRST TIME:

1. Ensure all packaging, literature, removable labels, and protective plastic film are removed.
Carefully check inside the oven, inside the drawer, and around the trim and door edges.
2. While cool, wipe down all surfaces, including inside the oven and drawer, with a damp cloth to remove dust that may have settled during shipping and storage.
3. Familiarize yourself with the controls and features described in this manual.
4. Check the appliance for any damage. If there is any damage, do not operate the appliance and immediately contact Midea customer support. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Call 1-866-646-4332 for support.
5. Start the oven in BAKE mode at the highest available temperature setting. Allow the oven to run for 1 hour to remove any dust or impurities. There will be a distinctive odor. This is normal.
Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

NOTE:

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

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

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

HOW TO SET THE CLOCK

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

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

CLEAR OFF

Press **CLEAR OFF** to stop any function except the control lock.

OVEN LIGHT

Press **OVEN LIGHT** to turn the lights on or off.

If there are no other operations, the oven light will switch off automatically after 5 minutes.

START

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

TIMER

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

HOW TO SET THE TIMER

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

NOTE:

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

OVEN TEMPERATURE FORMAT

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

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE MEASUREMENT TO CELSIUS:

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

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE BACK TO FAHRENHEIT:

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

CONTROL LOCK

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

To Lock/Unlock the Control Panel:

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



WARNING:

CONTROL LOCK

THE CONTROL LOCK FUNCTION DOES NOT LOCK THE OVEN DOOR.

REMOVING/INSERTING RACKS:



CAUTION:

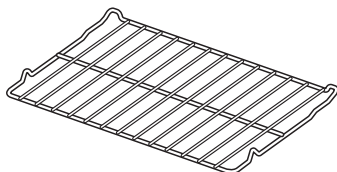
BURN HAZARD

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

Oven Racks

FLAT RACK

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



INSERT/REMOVE RACKS

NOTE:

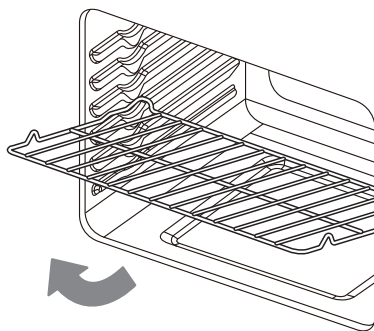
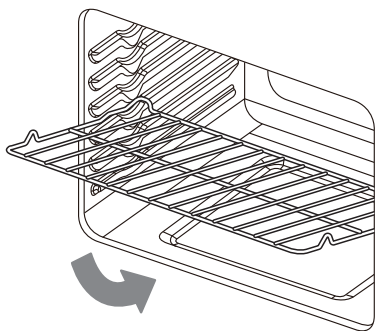
The rack can be installed in only one direction.

TO INSERT A RACK...

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

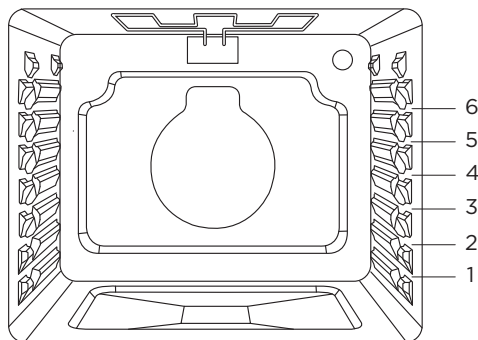
TO REMOVE A RACK...

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



Rack Positions

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



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

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

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

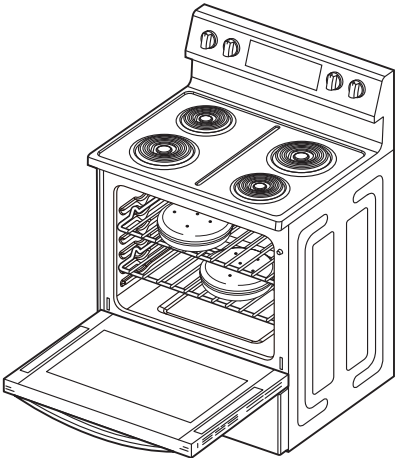


Diagram A

NOTE:

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

PREHEATING

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

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

BAKE

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

Directions:

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

BROIL

NOTE:

FOR BEST EXPERIENCE

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

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

Directions:

High Setting:

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

Low Setting:

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

COOK TIME

The Cook Time function is available in bake mode.

HOW TO SET THE COOK TIME FUNCTION

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

NOTE:

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

FOOD SAFETY

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

DELAY TIME

The Delay time function is available in Bake mode.

HOW TO SET THE DELAY TIME

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

WARNING:



FOOD POISONING HAZARD

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

OVEN OPERATION

WARNING:

FIRE HAZARD



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

CAUTION:**BURN HAZARD**

- Use only dry potholders or oven mitts when using the oven.
- The oven is vented along the rear of the cooktop and below the control panel.

When the oven is in use, this area may get very hot.

DO NOT block or cover the oven vent.

NOTE:**FOR BEST EXPERIENCE**

- Proper preheating is important for good results. Unless the recipe specifically instructs differently, place food in the oven only after preheating is complete.
- For best results, place food in immediately after the preheat beep sounds.
- Steam or moisture may appear at the oven vent. This is normal.
- If your model is equipped with a convection fan, it is normal for the fan to operate while preheating, even if not in convection baking mode.
- DO NOT leave the door open any longer than necessary.
- If in operation, the convection fan will automatically shut off any time door is opened.
- If the oven is left in operation for extended periods of time, it will automatically shut off. The Bake mode and Broil mode will shut off after 12 hours.

Steam Clean

CAUTION:



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

Directions:

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

COOKTOP OPERATION

WARNING:

WARNING FIRE HAZARD



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

CAUTION:

BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS



- To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element.
- Until the cooktop has completely cooled after use, the surface may still be hot. Burns may occur after the cooking element has been turned off.
To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot.

NOTE:

PREVENTING DAMAGE

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

Types of Cooking Elements:

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

NOTE:

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

Lower-powered cooking elements are placed towards the rear for lower-temperature or longer-duration cooking, such as simmering or melting chocolate.

Pan Size/Element Size Selection:

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

Correct Usage:

Small Pan on Small
Element



Large Pan on Large
Element

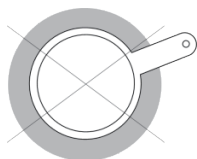


Small Pan on Large
Element
(with only inner ring
activated)

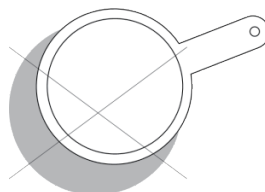


Incorrect Usage:

Small Pan on Large
Element



Pan Off-Center on
Element



Cookware

WARNING:

STORAGE DRAWER



WHEN THE OVEN IS IN USE, THE DRAWER MAY BECOME HOT. DO NOT STORE PLASTICS, CLOTH, OR OTHER ITEMS THAT COULD MELT OR BURN IN THE DRAWER.

WARNING:

OVEN VENT



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

WARNING:**CLEANING COOKTOP**

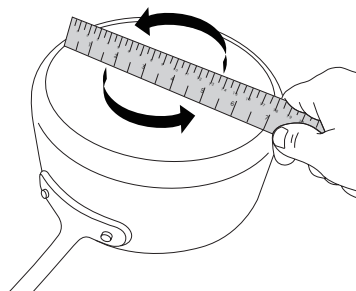
CLEAN THE COOKTOP AFTER EACH USE TO MAKE SPILLS EASIER TO REMOVE AND AVOID PERMANENT DAMAGE TO THE COOKTOP SURFACE.

WARNING:**EMPTY COOKWARE**

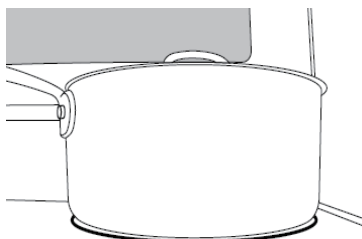
DO NOT LEAVE EMPTY COOKWARE ON A HOT SURFACE COOKING AREA, ELEMENT, OR SURFACE BURNER.

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

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



Use flat-bottomed cookware for the best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking element.



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

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

Cooktop Indicators (continued):

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

NOTE:

When the Hot Surface Indicator turns off, the glass surface may still feel slightly hot to the touch.

Avoid touching or placing anything on the cooktop until it has completely cooled.

The Hot Surface Indicator may illuminate when the cooktop heats up during long baking cycles. This is normal.

Controlling the Cooking Elements:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

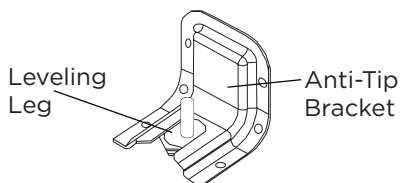
CAUTION

BURN HAZARD

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



Confirm the leveling leg is engaged with anti-tip bracket



See the Installation Instructions

Glass Cooktop:

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

Control Panel:

CAUTION: ELECTRIC SHOCK HAZARD



- DO NOT use excessive amounts of water or cleaners to clean the control knobs. If moisture is forced into the openings behind the knobs, there is a potential for electric shock.
- Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind the control knobs.

NOTE: TO PREVENT COSMETIC DAMAGE

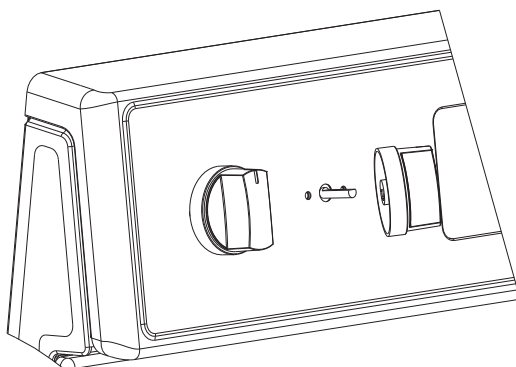
DO NOT use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the control panel finish.

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

Control knobs can be removed for easier cleaning. Ensure knobs are in the "OFF" position before removing. Firmly pull the knob outwards to remove the knob from the stem. Clean the entire panel with a soft cloth lightly dampened with mild soap and water. Glass cleaner can be used on the oven controls to remove streaks. Stainless steel cleaner can be used on the exposed metal to remove streaks.

Knobs should be washed by hand in warm soapy water. Do not wash them in the dishwasher. Wait until the knobs are dry before placing them back onto the stems.

Be sure to align the knob profile to the stem shape to ensure a smooth fit and avoid damaging the knob or controls.



Oven Interior:

CAUTION: BURN HAZARD



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

Check the oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning.

Wipe out the oven interior with a soft cloth lightly dampened with mild soap and water to remove light spills.

Oven Lights:

CAUTION:

SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS



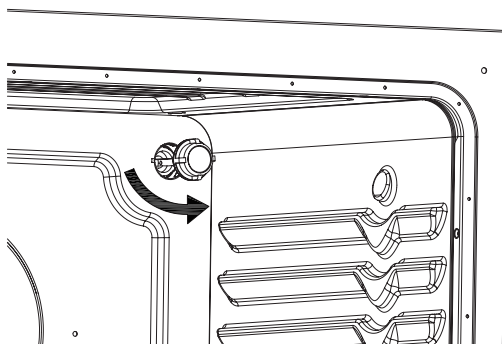
- Disconnect power to the oven and wait until the oven is cool before attempting to service light bulbs.
- Handle the glass cover carefully to reduce risk of breakage. If the lamp cover is difficult to remove, do not force. Contact a qualified service provider for repairs.
- DO NOT operate oven without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

The oven's light is a standard 40-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

HOW TO REPLACE OVEN LIGHT

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



CLEANING METHOD FOR STAINLESS STEEL

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

CLEANING THE COOKTOP.

Porcelain Enamel:

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

SURFACE UNITS:



WARNING:

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

To remove the surface units:

- * Lift the surface unit slightly above the drip pan.
- * Pull it straight out of the socket.

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

To replace the surface units:

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

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

To clean drip pans:

Remove the surface units.

Lift out the drip pans.

Wash by hand using warm, soapy water.

Rinse thoroughly and polish with a clean, soft cloth.

Alternatively, drip pans may be cleaned in the dishwasher.

Important:

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

Lift-Up Cooktop

The entire cooktop can be lifted and supported in the UP position for easier cleaning.

You do not need to remove the surface units or drip pans; however, you may remove them before lifting if desired.

* Open the oven door and remove the two screws located underneath the front edge of the cooktop using a Phillips screwdriver. (See Figure A)

* Carefully lift the cooktop upward.

* A support wire on one side will automatically engage to hold the cooktop in the raised position.

⚠ **WARNING - Electric Shock Hazard**
Do not soak, spray, or attempt to clean electrical wire connections, sockets, or plug-in terminals.
Clean only food spills and soil on the metal drip tray beneath the cooktop.
(See Figure B)

- Cleaning:
- * Wipe the drip tray with a warm, mild soapy sponge.
And dry thoroughly with a clean cloth.
- Lowering the Cooktop:
- * Push the support wire back to release it.
 - * Slowly lower the cooktop, keeping fingers clear to avoid pinching.
 - * Reinstall the screws underneath the front edge of the cooktop.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

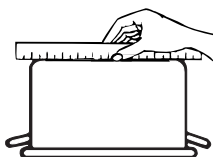
OVEN COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED	POSSIBLE SOLUTIONS
Was the Oven preheated?	• See the Operating Instructions section.
Are the racks positioned properly?	• See the Rack Positions section.
Is there proper air circulation around bakeware?	• See the Rack Positions section.
Is the batter evenly distributed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

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

More about Cookware

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

- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



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



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.



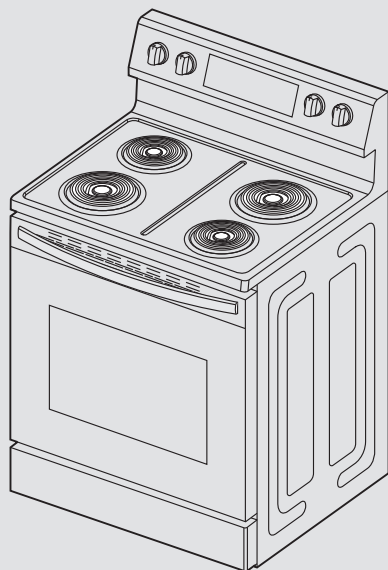
Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

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





CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOPORTANTE DE 30 PO

MANUEL D'UTILISATION

**MCR30S2AST
MCR30S2ABB
MCR30S2AWW**

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure. La conception et les spécifications sont sujettes à changement sans préavis pour l'amélioration du produit.

Consultez votre revendeur ou votre fabricant pour plus de détails.
L'illustration est fournie à titre indicatif uniquement. Veuillez prendre l'apparence du produit réel comme référence.

LETTRÉ DE REMERCIEMENT

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

CONTENU

LETTRÉ DE REMERCIEMENT	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
SPÉCIFICATIONS	13
APERÇU DU PRODUIT	14
CONSIGNES D'UTILISATION	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	33
DÉPANNAGE	38

ATTENTION :

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la situation et être tué.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé au mur ou au sol.

Engagez la plage au support anti-basculer en la faisant glisser vers l'arrière de façon à ce que le pied soit engagé. Ne pas utiliser la plage sans l'appareil anti-basculement en place et engagé.

Le non-respect peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez des enfants ou des adultes. Ne retirez pas les jambes de nivellement.

Cela empêchera la portée d'être sécurisée par le dispositif anti-basculement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

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

Description des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé dus à des gaz extrêmement inflammables.



Avertissement relatif à la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la santé des personnes, potentiellement mortel, en raison de la tension.



Avertissement

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



Mise en garde

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



Attention

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



Respectez les consignes

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

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

CONSIGNES IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

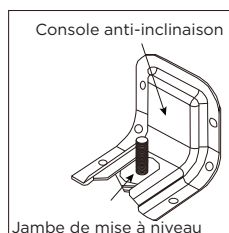
Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser cet appareil ! Le non-respect de ces consignes pourra entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves, voire la mort.

Il revient au propriétaire de s'assurer que toute personne utilisant l'appareil sait comment procéder en toute sécurité.

RISQUE DE BASCULEMENT

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

- Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur de sorte que la jambe de mise à niveau s'engage avec la console anti-basculement.
- Si la cuisinière est mise hors service, sécurisez la porte en position fermée ou retirez la porte afin de minimiser le risque de basculement. (Consultez la section Nettoyage et entretien de ce manuel pour les obtenir des consignes sur la manière de retirer la porte.)



INSTALLATION ET MAINTENANCE

- Cet appareil n'est prévu que pour un usage résidentiel normal. Il n'est pas approuvé pour un usage commercial, une installation extérieure ou toute autre application non spécifiquement autorisée par ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre en confiant l'installation à un prestataire de service qualifié.
- N'UTILISEZ PAS cet appareil s'il a été endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Contactez avec un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- NE réparez PAS ou remplacez une pièce quelconque de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être confiée à un prestataire de services qualifié.

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

UTILISATION GÉNÉRALE

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

TABLE DE CUISSON À BOBINE

AVERTISSEMENT :

RISQUE D'INCENDIE

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

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

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

- Ne trempez pas les éléments chauffants démontables. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau. Ne les mettez pas dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez pas vous-même les éléments de cuisson situés en surface dans un four. Le faire peut entraîner leur défaillance, créant un risque de brûlure ou d'incendie.
- N'utilisez pas une unité de surface (élément chauffant) si celui-ci présente une zone incandescente pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dommage, car cela peut provoquer des brûlures, un incendie ou un risque de décharge électrique. Coupez immédiatement l'alimentation de l'unité de surface et faites-la remplacer par un technicien qualifié.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de décharge électrique, assurez-vous toujours que les commandes de toutes les unités de surface sont en position OFF et que toutes les résistances sont froides avant de tenter de soulever ou de retirer une unité de surface à bobine.

RISQUES LIÉS AU FOUR

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

NE laissez PAS les maniques toucher les grilles chaudes ou les flammes. N'utilisez pas de serviette ou d'autre chiffon encombrant.

- NE TOUCHEZ PAS les contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des récipients, ce qui pourrait entraîner des blessures.
- N'OBSTRUEZ PAS les ouvertures d'aération du four.
- Toujours placer les étagères de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez ni les maniques ni vos mains entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four.
- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.

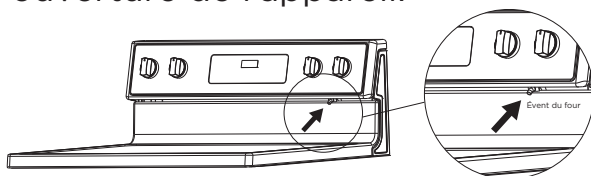
Les surfaces du four peuvent être chaudes même si elles ne sont pas incandescentes. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les brûleurs du four ni les surfaces intérieures, et n'exposez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables à leur contact tant qu'ils ne sont pas suffisamment refroidis. Parmi ces zones figurent les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les vitres des portes du four.

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

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

Si des matériaux à l'intérieur du four devaient s'enflammer, maintenez la porte fermée et coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation.

- N'OBSTRUEZ PAS les événements du four ni aucune autre fente ou ouverture de l'appareil.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE

SPÉCIFICATIONS

Modèle	MCR30S2AST/MCR30S2ABB/MCR30S2AWW	
Tension nominale	120/208V~ 60Hz	120/240V~ 60Hz
Alimentation électrique	8.65kW	11.44kW
Capacité du four	5.2 cu. ft.	
Poids net	151.01 lbs,68.5kg	

APERÇU DU PRODUIT

Dimensions du produit

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

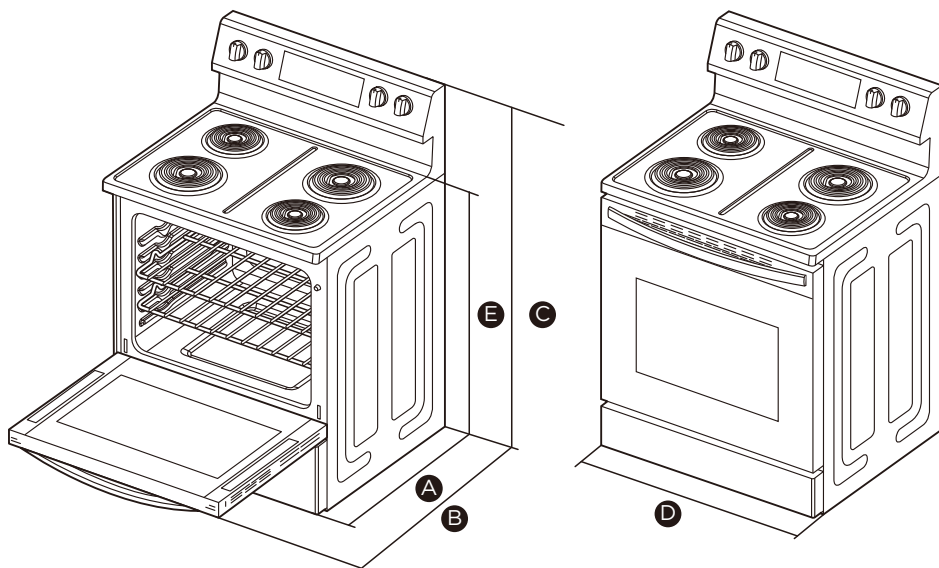
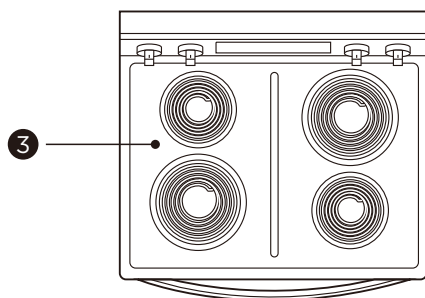


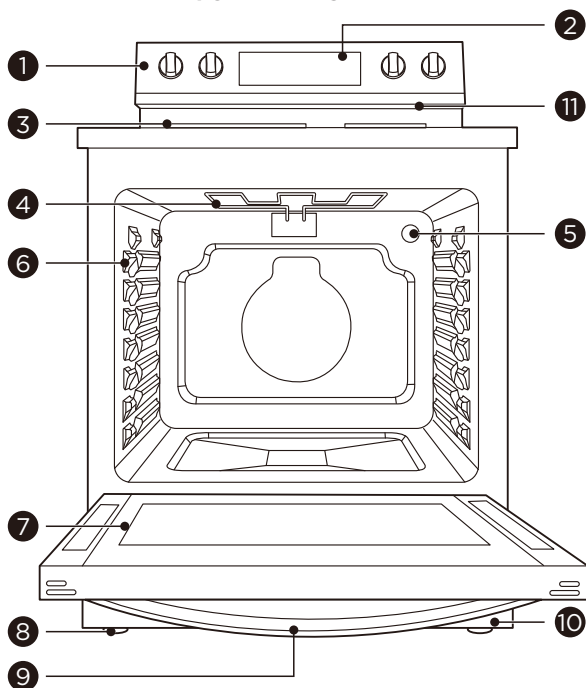
Schéma des pièces de la cuisinière

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

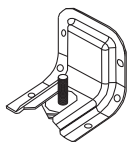
VUE DE DESSUS



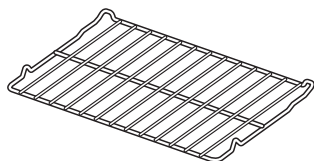
VUE DE FACE



Accessoires



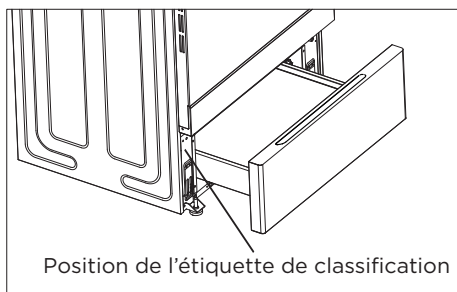
Support anti-basculement
(1 support, 2 vis)



Grilles plates (2)

Emplacement de la plaque signalétique :

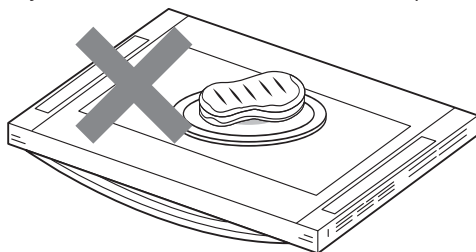
- L'étiquette de la plaque signalétique contient les informations sur la capacité nominale, de classification et d'identification de l'appareil. Le modèle et le numéro de série de l'étiquette de la plaque signalétique sont nécessaires pour enregistrer le produit, commander des pièces de rechange ou communiquer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



Porte du four

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

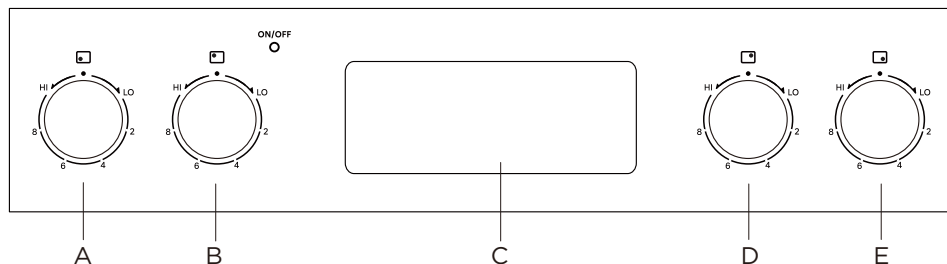
- Avant de fermer la porte du four, assurez-vous toujours que toutes les grilles sont complètement insérées et qu'aucun ustensile de cuisson ne dépasse du bord avant d'une grille du four.
- Ne frappez pas les surfaces en verre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- N'essuyez pas les surfaces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



CONSIGNES D'UTILISATION

Commandes du four et de la table de cuisson

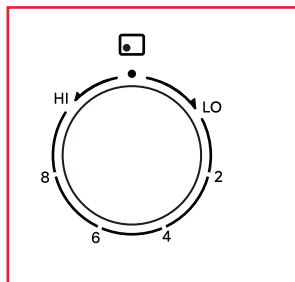
PANNEAU DE COMMANDE



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

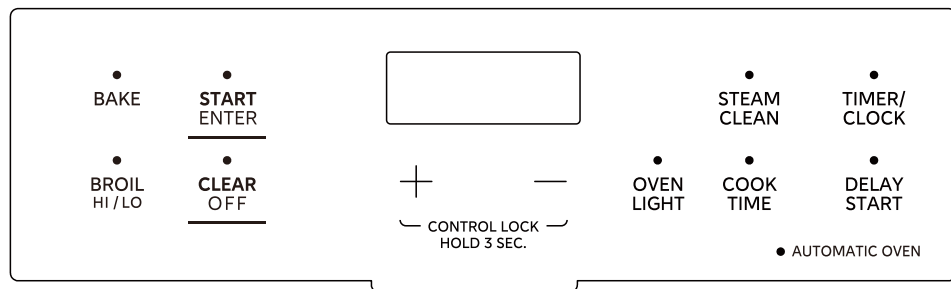
BOUTON DE COMMANDE

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



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

PANNEAU DE COMMANDE ET ÉCRAN



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

AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS

:

1. Assurez-vous que tous les emballages, la documentation, les étiquettes amovibles et le film plastique de protection sont retirés.
Vérifiez soigneusement l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir ainsi que les contours et les bords de la porte.
2. Lorsque l'appareil est refroidi, essuyez toutes les surfaces, y compris l'intérieur du four et du tiroir, avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui a pu se déposer pendant le transport et le stockage.
3. Familiarisez-vous avec les commandes et les fonctionnalités décrites dans ce manuel.
4. Vérifiez l'appareil pour tout dommage. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le service client Midea. Retournez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Appelez le 1-866-646-4332 pour obtenir de l'assistance.
5. Démarrez le four en mode BAKE à la température la plus élevée disponible. Laissez le four fonctionner pendant 1 heure pour éliminer toute poussière ou impureté.
Une odeur caractéristique se dégagera. C'est normal.
Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

REMARQUE :

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

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

:

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

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

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

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

EFFACER

Appuyez sur **CLEAR OFF** pour arrêter toute fonction, sauf le verrouillage des commandes.

LUMIÈRE DU FOUR

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

DÉMARRER

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

MINUTEUR

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

COMMENT RÉGLER LE MINUTEUR

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

REMARQUE :

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

FORMAT DE TEMPÉRATURE DU FOUR

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

COMMENT MODIFIER LA MESURE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN CELSIUS :

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

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

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

BLOCAGE DES COMMANDES

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

Pour verrouiller/déverrouiller le panneau de commande :

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



AVERTISSEMENT :

BLOCAGE DES COMMANDES

LA FONCTION CONTROL LOCK NE VERROUILLE PAS LA PORTE DU FOUR.

RETRAIT/INSERTION DES ÉTAGÈRES :

MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE

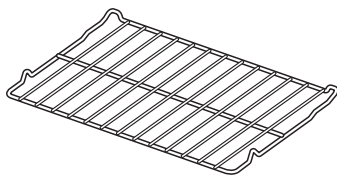


- Toujours placer les étagères de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques ou gants de four entrer en contact avec les surfaces chaudes de celui-ci.

Grilles du four

GRILLE PLATE

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



INSÉRER/RETIRER LES GRILLES

REMARQUE :

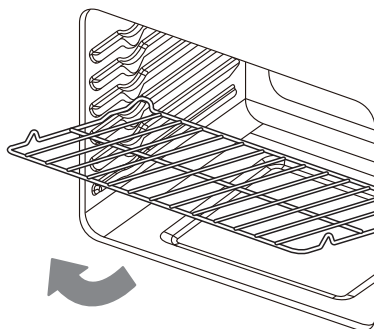
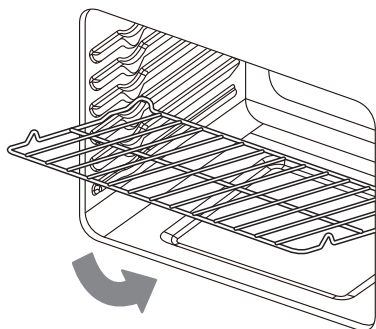
L'étagère ne peut être installée que dans un seul sens.

POUR INSÉRER UNE GRILLE...

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

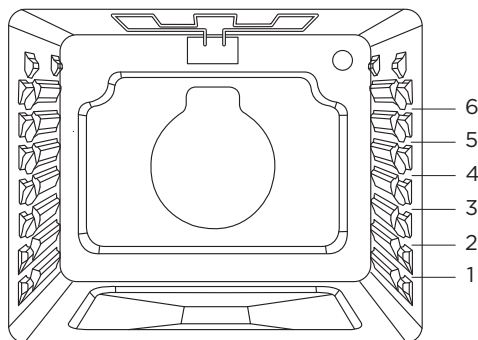
POUR RETIRER UNE GRILLE...

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



Positions de l'étagère

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



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

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

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

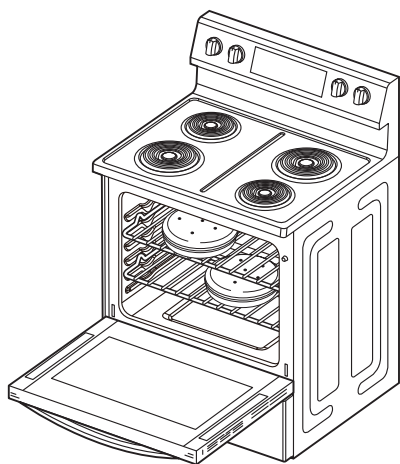


Diagramme A

REMARQUE :

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

PRÉCHAUFFAGE

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

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

CUISSON

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

Consignes :

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

GRIL

REMARQUE :

POUR UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE

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

Consignes :

Réglage haut :

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

Réglage bas :

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

TEMPS DE CUISSON

La fonction Cook Time est disponible en mode Cuisson.

COMMENT RÉGLER LA FONCTION COOK TIME

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

REMARQUE :

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

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

TEMPS DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

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

COMMENT RÉGLER LE DELAY TIME

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE :**RISQUE DE BRÛLURE**

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

REMARQUE :**POUR UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE**

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

Nettoyage à la vapeur

MISE EN GARDE :



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

Consignes :

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

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

AVERTISSEMENT :

AVERTISSEMENT SUR LE RISQUE INCENDIE



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

MISE EN GARDE :

RISQUES DE BRÛLURE, DE COUPURE, DE CHOC ÉLECTRIQUE



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

REMARQUE :

PRÉVENIR LES DOMMAGES

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

Types d'éléments de cuisson :

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

REMARQUE :

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

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

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

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

Utilisation correcte :

Petite poêle sur petit élément



Grande poêle sur grand élément



Petite poêle sur grand élément
(avec uniquement l'anneau intérieur activé)



Utilisation incorrecte :

Petite poêle sur grand élément

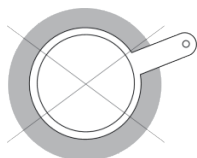
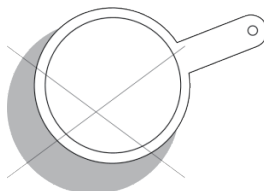


Table de cuisson décalée par rapport à l'élément



Ustensiles de cuisson

AVERTISSEMENT : TIROIR DE RANGEMENT



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

**AVERTISSEMENT :
ÉVENT DU FOUR**



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

**AVERTISSEMENT :
NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON**



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

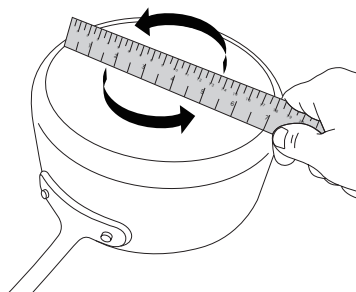
**AVERTISSEMENT :
BATTERIE DE CUISINE VIDE**



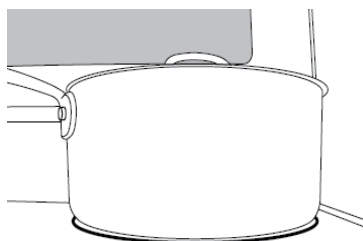
NE LAISSEZ PAS DE BATTERIE DE CUISINE VIDE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CHAUDE, UN ÉLÉMENT OU UN BRÛLEUR DE SURFACE.

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

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



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



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

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

Voyants de la table de cuisson (suite) :

Voyant de surface chaude : Certains modèles peuvent être équipés d'un voyant lumineux unique sous la table de cuisson indiquant qu'un ou plusieurs éléments de cuisson sont encore chauds. Le voyant de surface chaude s'allumera peu de temps après avoir allumé un élément, et il reste allumé après que l'élément a été éteint.

REMARQUE :

Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, la surface du verre peut toujours être légèrement chaude au toucher.

Évitez de toucher ou de placer quoi que ce soit sur la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

Le voyant de surface chaude peut s'allumer lorsque la surface de cuisson chauffe pendant de longs cycles de cuisson. C'est normal.

Contrôle des éléments de cuisson :

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE

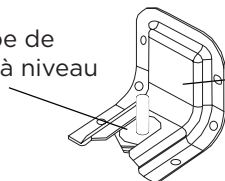
RISQUE DE BRÛLURE

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



Vérifiez que le pied de mise à niveau est introduit dans le support anti-basculement.

Jambe de mise à niveau



Console anti-inclinaison

Voir les consignes d'installation.

Table de cuisson en verre :

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

Panneau de commande :

MISE EN GARDE : RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE



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

REMARQUE : POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES SUPERFICIELS

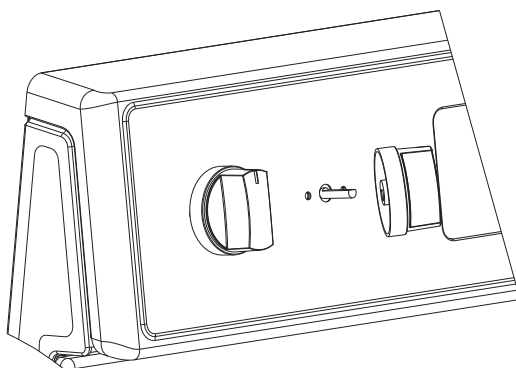
N'UTILISEZ PAS de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ni de nettoyants pour four, car ceux-ci peuvent endommager la finition du panneau de commande.

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

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont en position «OFF» avant de retirer. Tirez fermement le bouton vers l'extérieur pour le retirer de la tige. Nettoyez l'ensemble du panneau avec un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau savonneuse douce. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé sur les commandes du four afin d'éliminer les traces. Un nettoyant en acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé pour éliminer les traces.

Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Attendez que les boutons soient secs avant de les remettre sur les tiges.

Veillez à aligner le profil du bouton sur la forme de la tige afin d'assurer un ajustement fluide et d'éviter d'endommager le bouton ou les commandes.



Intérieur du four :

MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE



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

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

Ampoules du four :

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



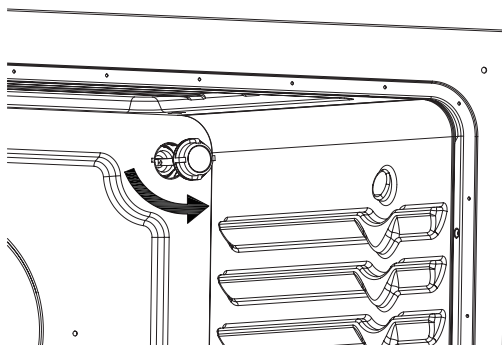
- Coupez l'alimentation électrique du four et attendez que celui-ci refroidisse avant de tenter de remplacer les ampoules.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour réduire le risque de casse. Si le couvercle de la lampe est difficile à retirer, ne forcez pas. Contactez avec un prestataire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

L'ampoule du four est une ampoule standard de 40 watts.

Avant de remplacer, s'assurer que le four et la surface de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont éteints.

COMMENT REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR

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



MÉTHODE DE NETTOYAGE POUR ACIER INOXYDABLE

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

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON.

Émail de porcelaine :

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

UNITÉS DE SURFACE :

⚠ AVERTISSEMENT :

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

Pour retirer les éléments de surface :

- * Soulevez légèrement l'élément de cuisson au-dessus de la cuvette de propreté.
 - * Tirez-le directement hors de la prise.
- Important : Évitez de plier excessivement vers le haut l'élément de surface, car cela peut endommager les connexions enfichables.

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

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

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

Important :

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

Table de cuisson relevable

Toute la surface de cuisson peut être soulevée et maintenue en position UP pour faciliter le nettoyage.

Vous n'avez pas besoin de retirer les éléments de surface ni les cuvettes de propreté ; cependant, vous pouvez les retirer avant de soulever si vous le souhaitez.

- * Ouvrez la porte du four et retirez les deux vis situées sous le bord avant de la table de cuisson à l'aide d'un tournevis cruciforme. (voir Figure A)
- * Soulevez soigneusement la table de cuisson vers le haut.
- * Un fil de support d'un côté s'enclenchera automatiquement pour maintenir la table de cuisson en position relevée.

⚠ AVERTISSEMENT — Risque de décharge électrique

Ne trempez pas, ne pulvérisez pas ni tentez de nettoyer les connexions de fils électriques, les prises ou les bornes de branchement.
Nettoyez uniquement les éclaboussures alimentaires et les salissures sur la cuvette de propreté métallique située sous la table de cuisson. (voir la figure B)
Nettoyage :

- * Essuyez la cuvette de propreté avec une éponge tiède et savonneuse douce. Et séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Abaissez la table de cuisson :
- * Poussez le fil de support vers l'arrière pour le libérer.
- * Abaissez lentement la table de cuisson, en gardant les doigts à l'écart pour éviter de se pincer.
- * Réinstallez les vis situées sous le bord avant de la table de cuisson.

DÉPANNAGE

Veuillez lire les conseils de dépannage ci-dessous avant d'appeler le service après-vente.

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

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

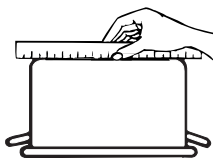
TEMPÉRATURE DU FOUR TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE	SOLUTIONS POSSIBLES
Les voyants indicateurs du four clignotent-ils ?	• Voir la section Consignes d'utilisation. Si le(s) voyant(s) lumineux clignote(nt) en continu, appelez le service d'entretien.

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

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

Plus d'informations sur les ustensiles de cuisine

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



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



Ne pas mouiller la plaque de cuisson en verre.



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



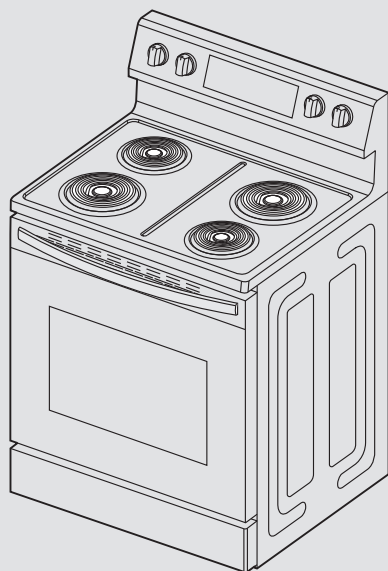
N'utilisez pas de woks avec des anneaux de support sur la plaque de cuisson en verre.



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

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





COCINA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE DE 30"

MANUAL DEL USUARIO

**MCR30S2AST
MCR30S2ABB
MCR30S2AWW**

Aviso de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones para mejorar el producto están sujetos a cambios sin previo aviso. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener mayor información. La ilustración es solo para referencia. Tome como referencia el aspecto del producto real.

NOTA DE AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir Midea. Antes de usar su nuevo producto Midea, lea atentamente este manual para asegurar su conocimiento de la operación de las características y funciones que ofrece su nuevo electrodoméstico de manera segura.

ÍNDICE

NOTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	14
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	15
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	35
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	40

ADVERTENCIA:

Un niño o adulto puede inclinar el campo y morir. Verifica que el dispositivo antivolcamiento esté correctamente instalado en la pared o en el suelo. Acopla el campo al soporte anti-volteo deslizándolo hacia atrás de modo que el pie quede enganchado. No uses el campo sin el dispositivo anti-volcado en su lugar y activado. No hacerlo puede resultar en la muerte o quemaduras graves en niños o adultos. No retires las patas de nivelación. Hacerlo evitará que el campo de tiro sea asegurado por el dispositivo antivolcado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes recomendaciones de seguridad están destinadas a evitar riesgos imprevistos o daños causados por una operación insegura o incorrecta del electrodoméstico. Revise el empaque y el electrodoméstico que acaba de comprar y asegúrese de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor.

Tenga en cuenta que por motivos de seguridad no se permiten modificaciones ni alteraciones en el electrodoméstico. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de la garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

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



Advertencia de voltaje eléctrico

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



Advertencia

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



Precaución

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



Atención

Este símbolo indica información importante (p. ej., daños a la propiedad), pero no indica peligro.



Respete las instrucciones

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

Lea estas instrucciones de funcionamiento detenidamente y con atención antes de usar/poner en marcha la unidad y manténgalas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

Es responsabilidad del propietario asegurarse de que cualquier persona que utilice el electrodoméstico sepa cómo utilizarlo de forma segura.

PELIGRO DE VUELCO

- Un niño o un adulto puede caerse sobre la cocina y morir. Verifique que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y acoplado correctamente según las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco vuelva a acoplarse cuando se mueva la cocina. No utilice la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y acoplado.

No hacerlo puede causar la muerte o quemaduras en niños o adultos. No retire las patas niveladoras. Si lo hace, evitará que la cocina quede asegurada por el dispositivo antivuelco.

- Para confirmar que el soporte antivuelco esté instalado correctamente, mire debajo de la cocina para asegurarse de que la pata niveladora trasera esté acoplada en el soporte. Si no es posible la inspección visual realice lo siguiente:
 - Deslice la cocina hacia adelante
 - Confirme que el soporte antivuelco esté bien sujeto al suelo o a la pared en la posición correcta según las instrucciones de instalación.

- Deslice completamente la cocina hacia atrás contra la pared de modo que la pata niveladora se acople con el soporte antivuelco.
- Si se deja de utilizar la cocina cierre bien la puerta o retírela para minimizar el riesgo de vuelco. (Consulte la sección Limpieza y mantenimiento de este manual para obtener instrucciones sobre cómo retirar la puerta).



INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. No está aprobado para uso comercial, instalación al aire libre o cualquier otra aplicación no permitida específicamente por este manual.
- Asegúrese de que el electrodoméstico está correctamente instalado y conectado a tierra por un proveedor de servicios calificado.
- NO conecte el electrodoméstico si se ha dañado o si no funciona adecuadamente.
Póngase en contacto con un proveedor de servicios calificado para su reparación.
- NO repare NI reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual.
Todos los demás servicios deben remitirse a un proveedor de servicios calificado.

- Este electrodoméstico requiere conexión a una fuente de alimentación con conexión a tierra de 3 o 4 clavijas, de 240 V CA, fase dividida y 60 Hz. Cuando esté instalado, el electrodoméstico debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C21.1-02.
- NO permita que la grasa de cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o sobre la cocina.
La grasa en el horno o en la placa de cocción puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación de la cocina con frecuencia. No permita que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.

- Limpie la placa de cocción con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o un paño húmedo mientras la zona de cocción esté caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- NO utilice limpiadores de hornos. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial o revestimiento protector de horno de ningún tipo con ninguna parte de este electrodoméstico.
- Utilice agarraderas secas y NO permita que las agarraderas toquen los elementos calefactores.
- NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- Limpie únicamente las partes y áreas indicadas en la sección "**Limpieza y mantenimiento**" de este manual.

USO GENERAL

- No guarde materiales inflamables ni artículos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento ni sobre o cerca de las unidades de cocción en la superficie del horno.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar la habitación.
- No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el electrodoméstico.
- NO permita que nadie se suba, se apoye, se siente o se cuelgue de ninguna parte del electrodoméstico, especialmente de la puerta, el cajón o el panel de control.
- PRECAUCIÓN: NO guarde artículos que puedan resultar atractivos para los niños en los gabinetes situados encima o en la parte posterior de la cocina, ya que los niños podrían subirse a la cocina para alcanzarlos y sufrir lesiones graves.

- Nunca se deben usar prendas holgadas o accesorios colgantes mientras se usa el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico no ha sido evaluado para su uso con ningún sistema posventa de terceros. No intente utilizar este electrodoméstico con ningún dispositivo de posventa.

PLACA DE COCCIÓN DE BOBINA

ADVERTENCIA:

PELIGRO DE INCENDIO

- Nunca deje la cocina desatendida.
- Apague los controles cuando no esté cocinando.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o un incendio.
- Cuando la cocina esté en uso, toda la superficie de cocción podría estar caliente.
- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague el fuego o las llamas con una tapa hermética o una bandeja metálica. Puede utilizar un extintor de polvo químico seco o de espuma si es de CLASE ABC o CLASE K y sabe cómo utilizarlo. Se recomienda encarecidamente que un extintor de incendios de CLASE ABC o CLASE K se mantenga cerca de la cocina en un lugar de fácil acceso y que los miembros de la familia se familiaricen con antelación con sus instrucciones de funcionamiento.
- Limpie la placa de cocción con precaución: si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios acristalados son adecuados para el servicio en la encimera de la cocina sin romperse debido al cambio brusco de temperatura.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, coloque el mango del utensilio hacia adentro. No extienda el mango

sobre la parte delantera de la encimera ni sobre las unidades de cocción adyacentes.

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**

Los quemadores y las superficies del horno podrían estar calientes aunque los quemadores no estén incandescentes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores o las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado lo suficiente.

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

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

- Utilice sartenes del tamaño adecuado. Esta cocina cuenta con quemadores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la superficie del quemador.
- Los utensilios demasiado pequeños exponen una parte de la resistencia al contacto directo y pueden provocar quemaduras o que la ropa se incendie. El uso del utensilio correcto para el tamaño del elemento calefactor también mejora la eficiencia.
- En el caso de que la ropa personal o el cabello se incendien, tírese al suelo y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.
- Encienda siempre la campana extractora cuando cocine a fuego alto o flambee alimentos (por ejemplo, crepes Suzette, cerezas Jubilee, carne

flambeada con pimienta).

El aceite caliente es capaz de causar quemaduras graves.

Nunca mueva los utensilios de cocina que contengan grasa caliente. Espere a que el aceite caliente se enfríe antes de desecharlo.

- Use ajustes de alta temperatura solo cuando sea necesario.
Para evitar salpicaduras, caliente el aceite lentamente en la configuración media a baja.
- Nunca deje los quemadores desatendidos a altas temperaturas. Los alimentos pueden derramarse al hervir, lo que puede causar humo y derrames de grasa que podrían incendiarse.
- En caso de corte de energía, apague todos los elementos calefactores de la cocina que estén en uso. Esto evitará que la placa de cocción se vuelva a encender inesperadamente cuando se restablezca la energía.
- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o los recipientes de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas bandejas o recipientes durante la cocción podría dañar el cableado o los componentes que se encuentran debajo.
- No utilice papel de aluminio para revestir las bandejas de goteo de las unidades de superficie ni el fondo del horno. El papel de aluminio puede retener el calor o derretirse, lo que podría dañar el producto y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No sumerja los elementos calefactores extraíbles. Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua. No los introduzca en el lavavajillas. No limpie por su cuenta las unidades de superficie en un horno. De lo contrario, podrían fallar y provocar quemaduras o incendios.
- No utilice una unidad de superficie (elemento calefactor) si durante su uso aparece un punto incandescente o muestra otros signos de daño,

ya que podría provocar quemaduras, incendios o descargas eléctricas. Apague inmediatamente la unidad de superficie y haga que la reemplace un técnico de servicio calificado.

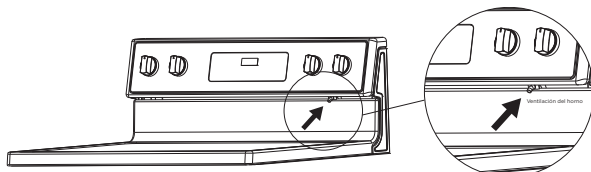
- Para evitar quemaduras o descargas eléctricas, asegúrese siempre de que los controles de todas las unidades de superficie estén en la posición OFF y que todas las bobinas estén frías antes de intentar levantar o retirar una unidad de superficie.

PELIGROS DEL HORNO

- Nunca coloque nada (papel de aluminio, alfombrilla antiderrame, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en la parte inferior de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar el calor o derretirse, lo que puede dañar al electrodoméstico y provocar descargas eléctricas, humo o incendios.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- Use únicamente soportes secos para ollas. Los soportes de olla húmedos o mojados en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. NO permita que las agarraderas para ollas toquen las rejillas calientes o las llamas. No use una toalla u otro paño voluminoso.

- NO caliente envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que los recipientes exploten, lo que podría provocar lesiones.
- NO obstruya las rejillas de ventilación del horno.
- Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que las agarraderas ni las manos entren en contacto con los elementos calefactores calientes del horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.
Las superficies del horno podrían estar calientes aunque no estén incandescentes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores o las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
Entre estas áreas se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
Otras superficies, como las aberturas de ventilación, las superficies cercanas a las aberturas de ventilación, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno, también pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.
- No utilice la bandeja para asar sin el inserto.
No cubra el inserto de la bandeja para asar con papel de aluminio, ya que la grasa expuesta podría incendiarse.
Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada y apague la energía en la caja de fusibles o en el tablero de interruptores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la energía.

- NO obstruya las rejillas de ventilación del horno ni ninguna otra ranura o abertura de la unidad.



**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA
FUTURAS CONSULTAS**

ESPECIFICACIONES

Modelo	MCR30S2AST/MCR30S2ABB/MCR30S2AWW	
Voltaje nominal	120/208V~ 60Hz	120/240V~ 60Hz
Fuente de alimentación	8.65kW	11.44kW
Capacidad del horno	5.2 cu. ft.	
Peso neto	151.01 lbs,68.5kg	

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Dimensiones del producto

- A. Profundidad de 25.63" (65.2 cm) desde la parte trasera de la cocina hasta la parte delantera de la placa de cocción
- B. Profundidad máxima de 46.4" (117.9 cm) con la puerta abierta (desde la parte trasera de la cocina hasta la parte delantera de la puerta abierta)
- C. Altura total de 46.38" (117.8 cm) (con las patas niveladoras extendidas a la altura máxima)
- D. 29.87" (75.8 cm) de ancho
- E. Altura total de la placa de cocción de 35.9" (91.2 cm) (con las patas niveladoras extendidas a la altura máxima)

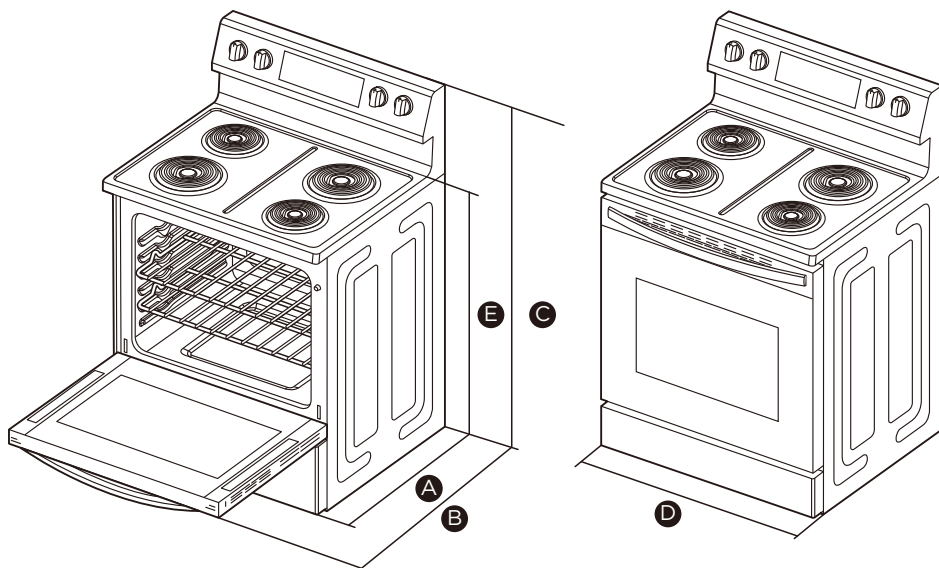
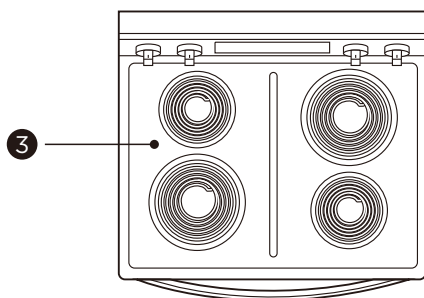


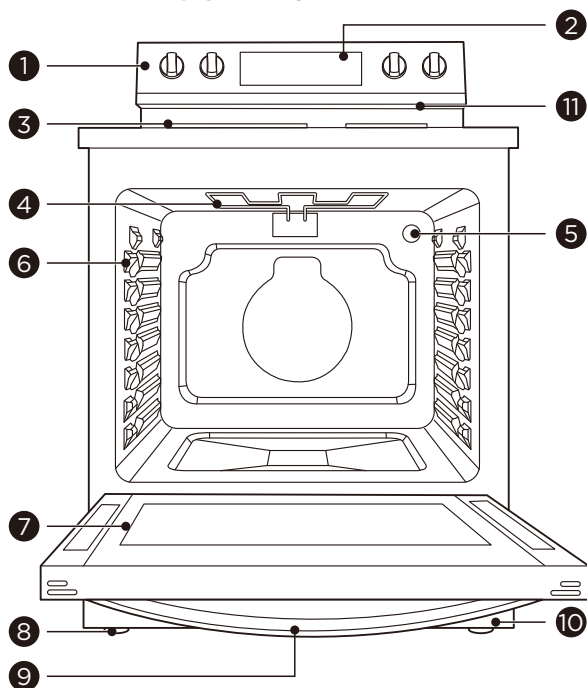
Diagrama de partes de la cocina

- 1 Panel de control
- 2 Pantalla de visualización
- 3 Quemadores
- 4 Elemento asador
- 5 Luz del horno
- 6 Rejillas del horno
- 7 Puerta del horno
- 8 4 patas ajustables
- 9 Manija
- 10 Cajón de almacenamiento
- 11 Ventilación del horno

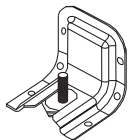
VISTA SUPERIOR



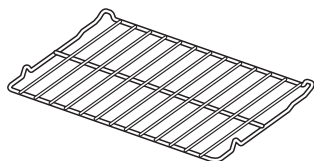
VISTA FRONTAL



Accesorios



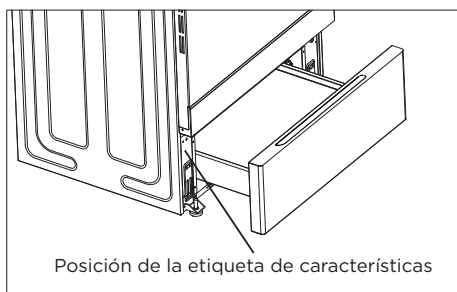
Soporte antivuelco (1 soporte,
2 tornillos)



Rejillas planas (2)

Ubicación de la etiqueta de la placa de características:

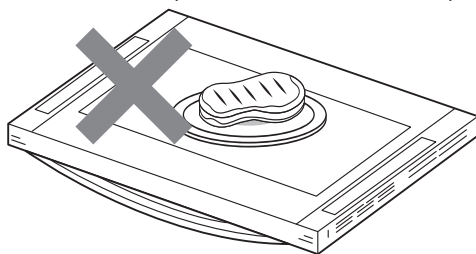
- La etiqueta de la placa de características contiene información de certificación, clasificación e identificación del electrodoméstico. El modelo y el número de serie de la etiqueta de la placa de características son necesarios para registrar el producto, pedir piezas de repuesto o ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. La placa de características se encuentra en el lado izquierdo del marco frontal.



Puerta del horno

PARA EVITAR LA ROTURA DEL VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO:

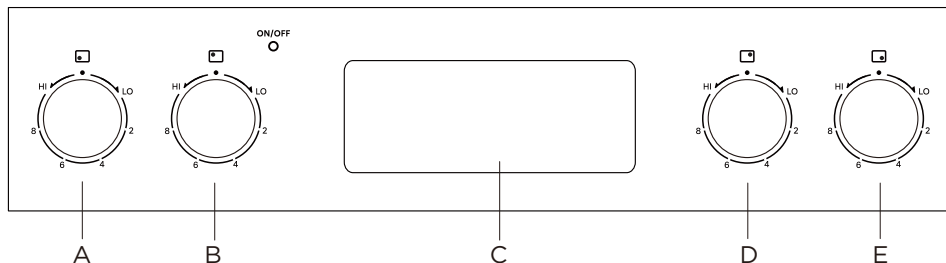
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese siempre de que todas las rejillas estén completamente insertadas y de que ningún utensilio para hornear sobresalga del borde frontal de la rejilla del horno.
- No golpee las superficies de vidrio con utensilios para hornear u otros objetos.
- No limpie las superficies de vidrio hasta que el horno se haya enfriado completamente.
- No coloque objetos sobre la superficie de vidrio de la puerta del horno.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Controles del horno y la cocina

PANEL DE CONTROL



A: Zona de calentamiento delantera izquierda

B: Zona de calentamiento trasera izquierda

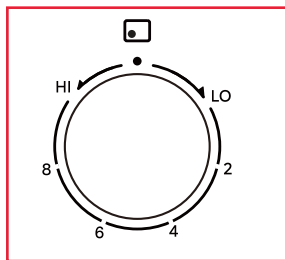
C: Ajustes de cocción del horno

D: Zona de calentamiento trasera derecha

E: Zona de calentamiento delantera derecha

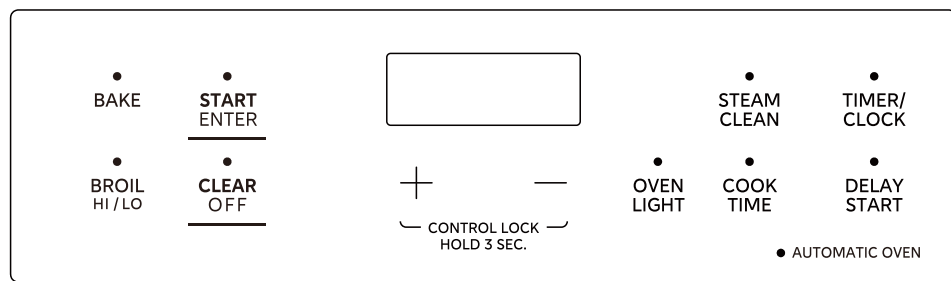
PERILLA DE CONTROL

- Las perillas de control se pueden ajustar a cualquier temperatura desde "HI" hasta "LO".
- Presione la perilla de control y gírela para activarla.



Al encender la unidad por primera vez o si hay un corte de energía, el panel de control mostrará "12:00" y parpadeará hasta que se configure la hora. Cuando el horno esté apagado, el panel de control mostrará la hora.

PANEL DE CONTROL Y PANTALLA



- 1 **Pantalla:** Muestra información como la hora del día, la temperatura del horno, el modo de cocción y las funciones activas.
- 2 **BAKE:** Presione para activar el modo Bake. El modo Bake funciona mejor con alimentos de tamaño pequeño a mediano que solo requieren una rejilla colocada en el centro del horno, como guisos, comidas congeladas, pasteles de una sola capa y bandejas individuales de galletas.
- 3 **START/ENTER:** Inicia la función de horno seleccionada o selecciona una opción disponible.
- 4 **BROIL HI/LO:** Presione para activar el modo Broil. El modo Broil utiliza calor intenso para dorar, sellar o hacer crujiente el exterior de los alimentos y funciona mejor con la rejilla colocada cerca de la parte superior del horno.
- 5 **OVEN LIGHT:** Presione para encender o apagar la luz del horno.
- 6 **STEAM CLEAN:** Presione para activar el modo Steam Clean. El modo Steam Clean calienta suavemente las superficies del horno para generar vapor y aflojar la grasa y los residuos ligeros de alimentos.
- 7 **TIMER/CLOCK:** Presione para configurar el temporizador de cocina o cambiar la hora del reloj.
- 8 **COOK TIME:** Establece una duración específica para la función del horno seleccionada. Una vez alcanzado el tiempo establecido, la función se detendrá.
- 9 **DELAY START:** Presione para retrasar el inicio de una función del horno por un tiempo determinado.
- 10 **CONTROL LOCK:** Presione los botones + y - simultáneamente para activar la función Control Lock. La función Control Lock desactiva el panel de control, con la excepción de **CLEAR/OFF**.

ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA COCINA POR PRIMERA VEZ:

1. Asegúrese de que se retiren todos los envases, los folletos, las etiquetas extraíbles y la película plástica protectora.
Revise cuidadosamente el interior del horno, el interior del cajón y alrededor del marco y los bordes de la puerta.
2. Mientras esté frío, limpie todas las superficies, incluyendo el interior del horno y el cajón, con un paño húmedo para eliminar el polvo que pueda haberse acumulado durante el transporte y el almacenamiento.
3. Familiarícese con los controles y las funciones descritas en este manual.
4. Revise el electrodoméstico para ver si presenta algún daño. Si hay algún daño, no utilice el electrodoméstico y póngase en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente de Midea. Devuelva el electrodoméstico al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste. Llame al 1-866-646-4332 para obtener asistencia.
5. Encienda el horno en modo BAKE con el ajuste de temperatura más alto disponible.
Deje que el horno funcione durante 1 hora para eliminar el polvo y las impurezas.
Se percibirá un olor característico. Esto es normal.
Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

NOTA:

1. La función de reloj de esta cocina tiene dos configuraciones de hora disponibles. Hora en formato de 12 o 24 horas.
2. La cocina está programada con el modo de hora de 12 horas como configuración predeterminada.
3. Antes de configurar el reloj, asegúrese de que el horno y el temporizador estén apagados.
4. Si desea cambiar el modo del reloj de la configuración predeterminada, debe hacerlo antes de configurar el reloj.

CÓMO SELECCIONAR LA CONFIGURACIÓN DEL FORMATO DE HORA DE 12 HORAS O 24 HORAS:

1. Para cambiar el modo del reloj a formato de 12 horas o 24 horas, mantenga presionado COOK TIME durante 3 segundos.
2. Después de 3 segundos, aparecerá 12 o 24 en la pantalla.
 - Si la pantalla muestra 12, está cambiando el modo del reloj a formato de 12 horas.
 - Si la pantalla muestra 24, está cambiando el modo del reloj a formato de 24 horas.
3. Una vez que aparezca el modo del reloj actualizado, la pantalla volverá automáticamente a la pantalla del reloj, lo que indica que el modo del reloj se ha actualizado.

CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ

Una vez que el horno esté configurado en el modo del reloj que prefiera, puede proceder a configurar la hora.

1. Para configurar el reloj, presione **TIMER/CLOCK** durante 3 segundos. Las horas en la pantalla comenzarán a parpadear. Presione + y - para ajustar la hora y, a continuación, presione **TIMER/CLOCK** para guardar la hora seleccionada.
2. Una vez que se haya guardado la hora seleccionada, los minutos comenzarán a parpadear en la pantalla. Presione + y - para ajustar los minutos y, a continuación, presione **TIMER/CLOCK** para guardar el tiempo seleccionado.
3. La hora del reloj de su cocina ya está configurada.

CLEAR OFF

Presione **CLEAR OFF** para detener cualquier función excepto el bloqueo de controles.

LUZ DEL HORNO

Presione **OVEN LIGHT** para encender o apagar las luces.

Si no se realiza ninguna otra operación, la luz del horno se apagará automáticamente después de 5 minutos.

INICIAR

Presione **START ENTER** para iniciar una función de horno seleccionada. Si no se presiona **START ENTER** dentro de los 30 segundos después de seleccionar una función, la pantalla comenzará a parpadear durante 30 segundos, sonarán 5 tonos de recordatorio y, a continuación, aparecerán alternativamente las palabras "PUSH" y "ON" en la pantalla, parpadeando durante 30 segundos. Si aún no se presiona **START ENTER**, la función seleccionada del horno se cancelará y la pantalla volverá a mostrar la hora.

TEMPORIZADOR

El temporizador cuenta regresivamente durante un tiempo establecido. Si el reloj está en modo de 12 horas, la configuración máxima del temporizador es de 11 horas y 59 minutos. Si el reloj está en modo de 24 horas, la configuración máxima del temporizador es de 23 horas y 59 minutos. El temporizador no enciende ni apaga el horno.

CÓMO CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

1. Presione **TIMER/CLOCK** para configurar el temporizador. Se encenderá la luz indicadora del temporizador.
2. La pantalla comenzará a parpadear. Presione + y - para configurar la hora y los minutos deseados.
3. Presione **TIMER/CLOCK** para iniciar el temporizador.
4. Cuando finalice el tiempo establecido, sonarán los tonos de fin de ciclo.
5. Presione **TIMER/CLOCK** para detener el temporizador y los tonos de recordatorio.

NOTA:

En cualquier momento, puede detener el temporizador presionando **TIMER/CLOCK** dos veces.

FORMATO DE TEMPERATURA DEL HORNO

1. La temperatura predeterminada del horno está establecida en grados Fahrenheit.
2. Cuando utilice el horno, la temperatura del horno aparecerá en la pantalla en grados Fahrenheit (F).
3. Sin embargo, si desea cambiar la medición de la temperatura a grados Celsius (C), consulte las instrucciones a continuación.

CÓMO CAMBIAR LA MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DEL HORNO A GRADOS CELSIUS:

1. Para cambiar la medición de la temperatura del horno a grados Celsius (C), mantenga presionado el botón BAKE durante 3 segundos.
2. A continuación, aparecerá la letra "C" en la pantalla durante unos segundos.
3. La letra "C" desaparecerá de la pantalla y volverá a aparecer la hora del reloj, lo que indica que se ha cambiado la escala de temperatura del horno.
4. Al utilizar la función Bake, la temperatura del horno se mostrará ahora en grados Celsius.

CÓMO CAMBIAR LA ESCALA DE TEMPERATURA DEL HORNO DE NUEVO A GRADOS FAHRENHEIT:

- Para cambiar la escala de temperatura del horno de nuevo a grados Fahrenheit (F), repita los pasos 1-3. La letra "F" aparecerá en la pantalla en lugar de la letra "C", lo que indica que la temperatura se mostrará en grados Fahrenheit.

CONTROL LOCK

La función Control Lock bloquea el panel de control para evitar cualquier uso involuntario de las funciones de cocción. Cuando el panel de control está bloqueado, solo funcionarán los botones OVEN LIGHT y CLEAR OFF.

Para bloquear/desbloquear el panel de control:

1. Para bloquear el panel de control, mantenga presionados los botones + y - simultáneamente durante tres segundos. "LOC" parpadeará en la pantalla. Una vez que "LOC" deje de parpadear, el panel de control se bloqueará.
2. Para desbloquear el panel de control, mantenga presionados los botones + y - simultáneamente durante tres segundos. "OPN" parpadeará en la pantalla. Una vez que "OPN" deje de parpadear, el panel de control se desbloqueará.



ADVERTENCIA: CONTROL LOCK

LA FUNCIÓN CONTROL LOCK NO BLOQUEA LA PUERTA DEL HORNO.

EXTRACCIÓN/INSERCIÓN DE REJILLAS:



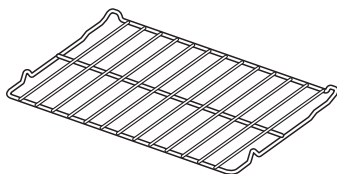
PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

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

Rejillas del horno

REJILLA PLANA

Las rejillas planas son versátiles, de perfil bajo y se deslizan dentro y fuera del horno sobre guías. Se pueden utilizar varias rejillas al mismo tiempo. Si las rejillas no se mueven con facilidad, use la esquina de una toalla de papel para aplicar una capa delgada de aceite vegetal para reducir la fricción. Limpie el exceso antes de usar.



INSERTAR/RETIRAR LAS REJILLAS

NOTA:

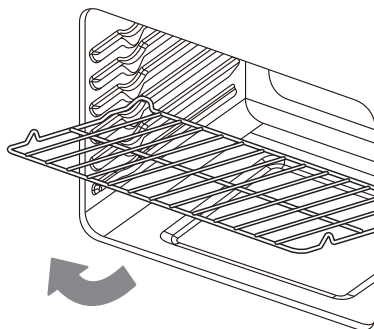
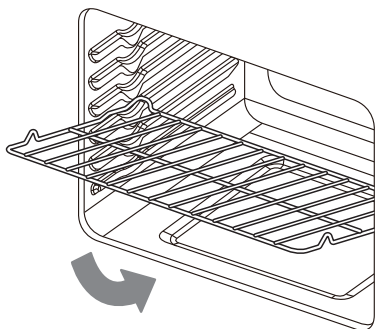
La rejilla puede instalarse en una sola dirección.

PARA INSERTAR UNA REJILLA...

1. Oriente la rejilla de modo que el asa quede hacia la parte delantera y los dispositivos de bloqueo hacia arriba.
2. Incline la rejilla de modo que la parte delantera quede varios centímetros más alta que la parte trasera.
3. Deslice los dispositivos de bloqueo por debajo de la posición de tope en las guías.
4. Baje la parte delantera de la rejilla empujándola hacia adentro hasta que esté completamente insertada.

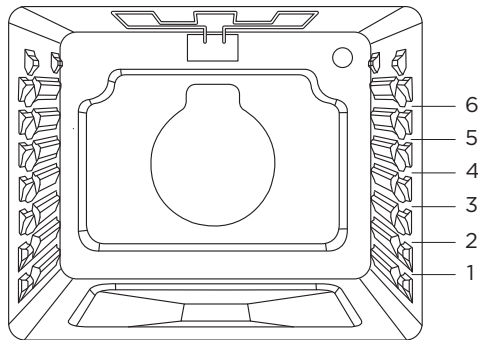
PARA RETIRAR UNA REJILLA...

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



Posiciones de la rejilla

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



FUNCIÓN DEL HORNO	POSICIÓN DE LA REJILLA
Hornear	Usar rejilla 3
Asado/Pavo grande	Usar rejilla 1
Carne/Aves	Usar rejilla 2
Pastel/galletas	Usar rejilla 3
Horneado por tandas	Usar rejilla 2 y 5

Para obtener los mejores resultados al hornear pasteles de varias capas en 2 rejillas, utilice las rejillas 2 y 5 en la parte inferior y superior del horno. Para que el horneado sea uniforme, coloque el molde para pasteles en la rejilla inferior de modo que no quede directamente debajo del molde de la rejilla superior. Coloque los moldes para pasteles en las rejillas como se muestra en la siguiente ilustración. (Diagrama A)

Para alimentos más grandes, como asados o pavos, utilice una posición más baja. Al asar, los alimentos deben estar cerca del quemador en una de las dos posiciones superiores de la rejilla. Cuando utilice varias rejillas al mismo tiempo, distribuya los alimentos alrededor del centro del horno.

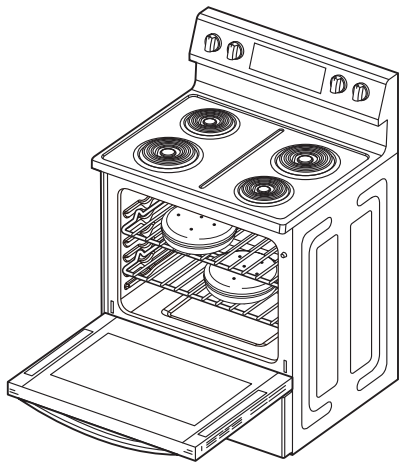


Diagrama A

NOTA:

- 1. Utilice guantes para horno al tocar las rejillas del horno o al introducir o retirar alimentos.

2. Para cambiar la temperatura durante la cocción, presione CLEAR OFF para detener la cocción y, a continuación, repita los pasos de configuración de la función para reiniciar con la nueva temperatura seleccionada.

PRECALENTAR

Por lo general, es recomendable precalentar, aunque no es absolutamente necesario en todas las circunstancias. Algunos alimentos son más robustos y pueden tener resultados aceptables sin precalentamiento. Estos alimentos incluyen trozos grandes de carne (asados enteros, jamones o carne de ave) donde el tiempo total de cocción es mucho más largo que el tiempo requerido para precalentar. Estos alimentos también incluyen productos de papa congelados y cenas procesadas congeladas que, por su naturaleza y diseño, son más resistentes a las variaciones de horneado. Los alimentos más delicados, como el pan (incluidos pasteles, galletas, masas y pizzas), postres, soufflés, etc., probablemente no obtendrán resultados aceptables sin un precalentamiento adecuado.

1. En los modos de horno que requieren precalentamiento, el control entrará automáticamente en modo de precalentamiento después de presionar el botón START. Aparecerá "PrE" en la pantalla y se oirán 3 pitidos cuando finalice el precalentamiento.
2. El horno tardará aproximadamente de 11 a 15 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C). Las temperaturas más altas requerirán más tiempo de precalentamiento.
3. NO abra la puerta del horno antes de que finalice el precalentamiento.

BAKE

Diseñado para recetas generales de horneado, la función BAKE aplica calor tanto desde arriba como desde abajo para lograr un rendimiento de horneado excepcional. Funciona mejor con alimentos pequeños y medianos que solo requieren una posición en la rejilla central del horno, como cazuelas, comidas congeladas, pasteles de una sola capa y bandejas individuales de galletas.

Instrucciones:

1. Presione BAKE.
2. La temperatura predeterminada es de 350 °F (177 °C).
3. Presione + o - para seleccionar la temperatura deseada.
Nota: El rango de temperatura del horno está entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).
4. Presione START ENTER. Aparecerá "PrE", lo que indica que el proceso de precalentamiento ha comenzado.
5. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura especificada, emitirá tres pitidos y la temperatura establecida aparecerá en la pantalla.
6. Presione CLEAR OFF para salir.

BROIL

NOTA:

PARA UNA MEJOR EXPERIENCIA

- La resistencia del asador es muy potente. Siga las instrucciones de la receta y controle los alimentos de cerca para reducir el riesgo de que se quemen.
- Para asar carne, se recomienda utilizar una bandeja para asar que permita que la grasa y los jugos se escurran de la carne. No forre la bandeja para asar con papel de aluminio, ya que esto impedirá que la grasa se escurra correctamente.

Instrucciones:

Ajuste alto:

1. Presione BROIL HI/LO.
2. Presione START ENTER. La pantalla mostrará "HI" y el horno se ajustará a la temperatura más alta de 550 °F. Continúe con el paso 3 a continuación.

Ajuste bajo:

1. Presione BROIL HI/LO dos veces.
2. Presione START ENTER. La pantalla mostrará LO y el horno se ajustará a la temperatura más baja de 450 °F.
3. El horno estará listo cuando emita 3 pitidos.
4. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta para garantizar la temperatura adecuada del horno.
5. Presione CLEAR OFF para salir.

COOK TIME

La función Cook Time está disponible en el modo Bake.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN COOK TIME

1. Para utilizar la función BAKE durante un tiempo de cocción establecido, presione COOK TIME.
2. Presione + y - para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Una vez que haya establecido el tiempo de cocción, presione COOK TIME nuevamente para iniciar el tiempo de cocción seleccionado. El indicador de horno automático se iluminará.
4. Al finalizar el tiempo establecido, el horno se apagará automáticamente. "OFF" parpadeará en la pantalla y sonará el tono de fin de ciclo. Presione cualquier botón del panel de control para detener el indicador "OFF" y que la pantalla vuelva a la normalidad.

NOTA:

Si desea establecer primero el tiempo de cocción, presione COOK TIME, presione + y - para configurar el tiempo de cocción seleccionado y, a continuación, presione COOK TIME de nuevo para iniciar el tiempo de cocción seleccionado. A continuación, presione BAKE, presione + y - para ajustar la temperatura del horno seleccionada, luego presione START ENTER para iniciar la cocción. El indicador de horno automático se iluminará.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cocine los alimentos completamente para ayudar a protegerse contra cualquier enfermedad transmitida por los alimentos. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los alimentos y compruébelo en diferentes lugares.

TIEMPO DE RETARDO

La función de tiempo de retardo está disponible en el modo Bake.

CÓMO CONFIGURAR EL TIEMPO DE RETARDO

1. Para configurar el tiempo de retardo, presione el botón Delay Time. La pantalla comenzará a parpadear.
2. A continuación, presione + y - para configurar la hora de inicio de cocción deseada.
3. Una vez que haya configurado el tiempo de inicio diferido deseado, presione DELAY START nuevamente para guardar el tiempo de inicio diferido.
4. A continuación, presione BAKE y luego presione + y - para ajustar la temperatura seleccionada del horno.
5. A continuación, presione START ENTER para activar la función Delay Time. La hora configurada aparecerá en la pantalla, lo que indica que la función Delay Time se ha activado.
6. El indicador del horno automático se iluminará cuando se haya configurado el tiempo de retardo.
7. Si desea cancelar la función Delay Time, presione CLEAR OFF.

ADVERTENCIA:



PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

NO DEJE LOS ALIMENTOS EN EL HORNO DURANTE MÁS DE UNA HORA ANTES O DESPUÉS DE COCINARLOS. Hacerlo puede provocar intoxicaciones alimentarias o enfermedades.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

ADVERTENCIA:

PELIGRO DE INCENDIO



- Nunca coloque nada (papel de aluminio, alfombrilla antiderrame, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en la parte inferior de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar el calor o derretirse, lo que puede dañar al electrodoméstico y provocar descargas eléctricas, humo o incendios.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de interruptores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la energía.

PRECAUCIÓN:**PELIGRO DE QUEMADURAS**

- Use solo agarraderas de ollas secas o guantes de horno cuando use el horno.
- El horno se ventila a lo largo de la parte posterior de la placa de cocción y debajo del panel de control.
Cuando el horno está en uso, esta área puede calentarse mucho.
NO bloquee ni cubra la ventilación del horno.

NOTA:**PARA UNA MEJOR EXPERIENCIA**

- Un precalentamiento adecuado es importante para obtener buenos resultados. A menos que la receta indique específicamente lo contrario, coloque los alimentos en el horno solo después de que se complete el precalentamiento.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos inmediatamente después de que suene la señal de precalentamiento.
- Puede aparecer vapor o humedad en la ventilación del horno. Esto es normal.
- Si su modelo está equipado con un ventilador de convección, es normal que el ventilador funcione durante el precalentamiento, incluso si no se encuentra en modo de horneado por convección.
- NO deje la puerta abierta más tiempo del necesario.
- Si está en funcionamiento, el ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta.
- Si el horno permanece en funcionamiento durante períodos prolongados, se apagará automáticamente. El modo Bake y Broil se apagarán después de 12 horas.

Limpieza con vapor

PRECAUCIÓN:



- Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes. Las superficies del horno, especialmente la parte inferior, pueden estar calientes.
- Las superficies calientes pueden generar vapor al entrar en contacto con una esponja o un paño húmedos. Si se genera vapor al limpiar el horno, deje que se enfríe un poco antes de limpiarlo.

Instrucciones:

1. Asegúrese de que el horno esté a temperatura ambiente antes de comenzar.
2. Retire todos los artículos del horno, incluyendo las rejillas del horno.
3. Limpie cualquier derrame grande o exceso de residuos antes de iniciar un ciclo de limpieza con vapor. Raspe y retire cualquier resto quemado con un utensilio de plástico rígido (espátula de plástico duro, rascador de pintura de plástico, tarjeta de crédito vieja, etc.).
4. Para ablandar mejor las manchas, rocíe las superficies interiores con una botella pulverizadora de agua o limpie las superficies con una esponja húmeda antes de comenzar.
5. Vierta 1-1/4 tazas (10 oz) de agua en la cavidad central del horno y cierre la puerta.
6. Presione STEAM CLEAN para entrar en el modo de limpieza con vapor.
7. Una vez en el modo de limpieza con vapor, presione START ENTER para comenzar.
8. Una vez finalizado el modo de limpieza con vapor, sonará un tono de finalización 6 veces y, a continuación, seguirá sonando una vez cada 9 segundos. "OFF" parpadeará en la pantalla.
9. Presione CLEAR OFF para salir en cualquier momento.
10. Una vez finalizado el ciclo de limpieza con vapor, limpie el interior del horno para eliminar la suciedad.

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

ADVERTENCIA:

ADVERTENCIA DE PELIGRO DE INCENDIO



- NO UTILICE AGUA EN INCENDIOS DE GRASA. Apague el fuego o las llamas con una tapa hermética o una bandeja metálica. Nunca levante una sartén en llamas.
- Nunca deje las superficies de cocción desatendidas. El desbordamiento causa humo y derrames de grasa que pueden provocar un incendio. Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.
- NO coloque objetos que puedan derretirse o quemarse sobre la placa de cocción, incluso cuando no esté en uso.

PRECAUCIÓN:

PELIGROS DE QUEMADURAS, CORTES O DESCARGAS ELÉCTRICAS



- Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de cocción, el utensilio de cocina debe cubrir completamente el área delimitada del elemento de cocción.
- Hasta que la cocina se haya enfriado por completo después de su uso, la superficie puede seguir estando caliente. Pueden producirse quemaduras después de apagar el elemento de cocción. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o un paño húmedo mientras la zona de cocción esté caliente.

NOTA:

PREVENCIÓN DE DAÑOS

- NO permita que los utensilios de cocina se sequen al hervir ni se sobrecalienten.
- NO cocine alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción. NO utilice papel de aluminio ni ningún otro material que pueda derretirse directamente sobre la placa de cocción.
- Nunca cocine directamente sobre la placa de cocción. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.

Tipos de elementos de cocción:

Esta estufa tiene cuatro elementos de cocción, que son capaces de elevar los alimentos a temperaturas de cocción seguras. A medida que los elementos de cocción funcionan, se encienden y apagan automáticamente para mantener los niveles de potencia, incluso en el ajuste más alto.

NOTA:

Los elementos de cocción de mayor potencia se ubican en la parte delantera para una cocción a mayor temperatura o de menor duración, como hervir, dorar y freír en sartén.

Los elementos de cocción de menor potencia se ubican en la parte trasera para una cocción a menor temperatura o de mayor duración, como hervir a fuego lento o derretir chocolate.

Selección del tamaño de la sartén/tamaño del elemento:

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

Uso correcto:

Sartén pequeña sobre elemento pequeño



Sartén grande sobre elemento grande

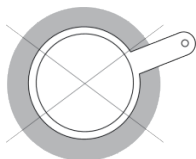


Sartén pequeña sobre elemento grande
(con solo el anillo interior activado)

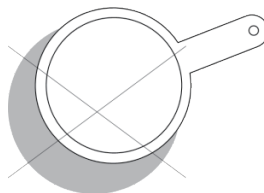


Uso incorrecto:

Sartén pequeña sobre elemento grande



Sartén descentrada sobre elemento



Utensilios de cocina

ADVERTENCIA:

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO



CUANDO EL HORNO ESTÁ EN USO, EL CAJÓN PUEDE CALENTARSE. NO ALMACENE PLÁSTICOS, PAÑOS U OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE EN EL CAJÓN.

ADVERTENCIA:

VENTILACIÓN DEL HORNO



LA VENTILACIÓN DEL HORNO LIBERA EL AIRE CALIENTE Y LA HUMEDAD DEL HORNO. NO DEBE ESTAR BLOQUEADO NI CUBIERTO. NO COLOQUE PLÁSTICOS, PAPEL U OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE CERCA DE LA VENTILACIÓN DEL HORNO.

ADVERTENCIA:**LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN**

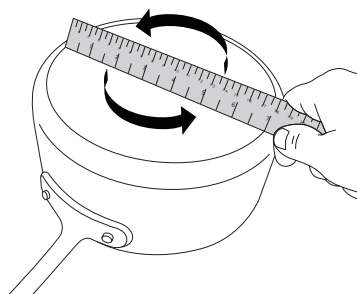
LIMPIE LA PLACA DE COCCIÓN DESPUÉS DE CADA USO PARA FACILITAR LA ELIMINACIÓN DE LOS DERRAMES Y EVITAR DAÑOS PERMANENTES EN LA SUPERFICIE DE LA PLACA DE COCCIÓN.

ADVERTENCIA:**UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS**

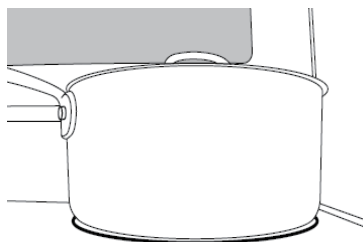
NO DEJE LOS UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS EN UNA ZONA DE COCCIÓN DE SUPERFICIE, ELEMENTO O QUEMADOR DE SUPERFICIE CALIENTE.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien. El material de los utensilios de cocina debe ser de grosor medio a grueso.

- El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y uniformidad con la que se transfiere el calor, lo que afecta a los resultados de cocción.
- Los utensilios de cocina con superficies antiadherentes no deben usarse debajo de la parrilla.
- Compruebe la planitud colocando el borde recto de una regla en la parte inferior del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debe haber espacio ni luz visible entre la regla y el utensilio.



Utilice utensilios de cocina con base plana para obtener los mejores resultados de cocción y ahorrar energía. Los utensilios de cocina deben tener aproximadamente el mismo tamaño que la zona de cocción delineada en la placa de cocción. Los utensilios de cocina no deben sobresalir más de 1/2" (1.3 cm) fuera del elemento de cocción.



Use la siguiente tabla como guía general para las características del material de los utensilios de cocina. Los resultados individuales pueden variar.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	Se calienta rápida y uniformemente. Apto para todo tipo de cocción. El grosor medio o grueso es mejor para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro fundido	Calienta lenta y uniformemente. Bueno para dorar y freír. Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio cerámico	Siga las instrucciones del fabricante. Calienta lentamente, pero de manera desigual. Resultados ideales en configuraciones de calor bajo a medio. Puede rayar la placa de cocción.
Acero esmaltado de porcelana o hierro fundido	Ver acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	Se calienta rápidamente, pero de manera desigual. Un núcleo/base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

Indicadores de la placa de cocción (continuación):

Indicador de superficie caliente: Algunos modelos pueden tener una sola luz debajo de la placa de cocción que indica que uno o más elementos de cocción aún están calientes. El indicador de superficie caliente se iluminará poco después de encender un elemento y permanecerá iluminado después de que el elemento se haya apagado.

NOTA:

Cuando el indicador de superficie caliente se apaga, la superficie del vidrio aún puede sentirse ligeramente caliente al tacto.

Evite tocar o colocar cualquier cosa sobre la placa de cocción hasta que se haya enfriado por completo.

El indicador de superficie caliente puede iluminarse cuando la placa de cocción se calienta durante largos ciclos de horneado. Esto es normal.

Control de los elementos de cocción:

Para encender un elemento de cocción, presione la perilla de control y gire en cualquier dirección. El pequeño icono encima de la perilla de control indica la ubicación del elemento que se está controlando. Ajuste a la configuración de calor deseada alineando el nivel de potencia de la perilla con la marca del indicador en el panel de control. Para apagar un elemento, simplemente gire el botón de control a la posición OFF.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

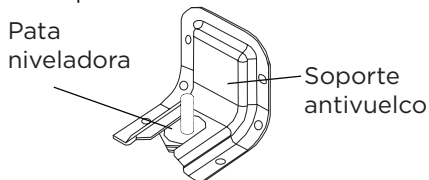
PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

- Si se mueve la cocina para limpiarla, repararla o por cualquier otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté acoplado según las instrucciones de instalación.
- Un niño o un adulto puede caerse sobre la cocina y morir.
- No cumplir con estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Confirme que la pata niveladora esté acoplada al soporte antivuelco



Consulte las instrucciones de instalación

Vitrocerámica:

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

Panel de control:

PRECAUCIÓN:

Peligro de descarga eléctrica



- NO utilice cantidades excesivas de agua ni limpiadores para limpiar las perillas de control. Si entra humedad en las aberturas situadas detrás de las perillas de control, existe la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.
- Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las perillas de control.

NOTA:

PARA PREVENIR DAÑOS COSMÉTICOS

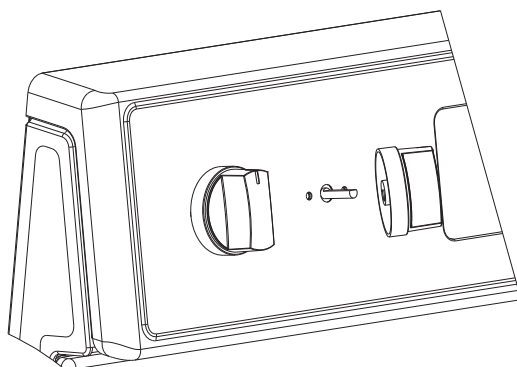
NO utilice estropajos, limpiadores abrasivos, productos químicos líquidos fuertes, lana de acero ni limpiadores de horno, ya que pueden dañar el acabado del panel de control.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda limpiar la interfaz de usuario y el panel de control después de cada uso.

Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza. Asegúrese de que las perillas estén en la posición "OFF" antes de extraerlas. Tire firmemente de la perilla hacia afuera para separarla del vástago. Limpie todo el panel con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave. Se puede utilizar un limpiacristales en los controles del horno para eliminar las rayas. Se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable en el metal expuesto para eliminar las rayas.

Las perillas deben lavarse a mano con agua tibia y jabón. No las lave en el lavavajillas. Espere a que las perillas se sequen antes de volver a colocarlas en los vástagos.

Asegúrese de alinear el perfil de la perilla con la forma del vástago para garantizar un ajuste perfecto y evitar dañar la perilla o los controles.



Interior del horno:

PRECAUCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS



- Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes. Las superficies del horno, especialmente la parte inferior, pueden estar calientes.
- Las superficies calientes pueden generar vapor al entrar en contacto con una esponja o un paño húmedos. Si se genera vapor al limpiar el horno, deje que se enfríe un poco antes de limpiarlo.

Revise el horno después de cada uso para determinar si se han producido derrames o salpicaduras que requieran limpieza.

Limpie el interior del horno con un paño suave ligeramente humedecido con jabón suave y agua para eliminar los derrames leves.

Luces del horno:

PRECAUCIÓN: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, QUEMADURAS Y LACERACIONES



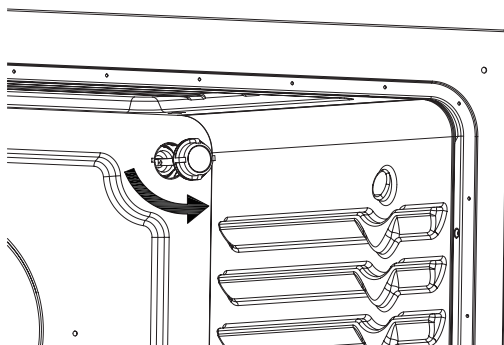
- Desconecte la alimentación del horno y espere a que se enfríe antes de intentar reparar las bombillas.
- Manipule la cubierta de vidrio con cuidado para reducir el riesgo de rotura. Si la cubierta de la lámpara es difícil de quitar, no la fuerce. Póngase en contacto con un proveedor de servicios calificado para su reparación.
- NO utilice el horno sin la cubierta de vidrio colocada.

La luz del horno es una bombilla estándar de 40 vatios para electrodomésticos.

Antes de reemplazarla, asegúrese de que el horno y la placa de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.

CÓMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

1. Desconecte el suministro de energía.
2. Gire la cubierta de vidrio en sentido antihorario para retirarla.
3. Extraiga la bombilla directamente del casquillo.
4. Inserte la nueva bombilla y vuelva a colocar la cubierta de vidrio girándola en sentido horario.
5. Vuelva a conectar la energía.



MÉTODO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE

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

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN.

Esmalte de porcelana:

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

UNIDADES DE SUPERFICIE:

⚠ ADVERTENCIA:

* Asegúrese de que la cocina esté completamente apagada desconectando el interruptor o desenchufando la unidad, y confirme que todas las funciones estén desactivadas.

- * No sumerja las unidades de superficie en ningún líquido.
- * No limpie las unidades de superficie en el lavavajillas.
- * No intente limpiar, tocar ni ajustar el tomacorriente de la unidad de superficie.
- * No doble ni dañe los terminales de la unidad de superficie.
- * No dañe el sensor de temperatura de la bobina.

Para retirar las unidades de superficie:

* Levante la unidad de superficie ligeramente por encima de la bandeja de goteo.

* Extraígalas directamente del tomacorriente.

Importante: Evite doblar la unidad de superficie hacia arriba en exceso, ya que esto puede dañar las conexiones.

Para reemplazar las unidades de superficie:

Inserte completamente los terminales de la unidad de superficie en el tomacorriente.

Empuje la unidad hacia atrás y hacia abajo para que repose de manera uniforme en la bandeja de goteo.

Importante:

Asegúrese de que la pestaña de bloqueo esté alineada con la ranura de posicionamiento de la bandeja de goteo. Para limpiar las bandejas de goteo

Retire las unidades de superficie.

Extraiga las bandejas de goteo.

Lávelas a mano con agua tibia y jabón. Enjuáguelas bien y séquelas con un paño limpio y suave.

También puede lavar las bandejas de goteo en el lavavajillas.

Importante:

Limpie regularmente las bandejas de goteo para evitar la acumulación de grasa, lo que puede representar un riesgo de incendio. No cubra las bandejas de goteo con papel de aluminio. El papel de aluminio cerca del tomacorriente o de los terminales de conexión puede provocar descargas eléctricas, incendios o daños en el electrodoméstico.

Para levantar la placa de cocción

Toda la placa de cocción se puede levantar y mantener en posición elevada para facilitar la limpieza.

No es necesario retirar las unidades de superficie ni las bandejas de goteo. Sin embargo, si lo desea, puede retirarlas antes de levantar la placa de cocción.

* Abra la puerta del horno y retire los dos tornillos situados debajo del borde delantero de la placa de cocción con un destornillador Phillips. (Consulte la Figura A)

* Levante con cuidado la placa de cocción hacia arriba.

* Un cable de soporte en un lado se enganchará automáticamente para mantener la placa de cocción en la posición elevada.

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de descarga eléctrica

No moje, rocíe ni intente limpiar las conexiones de los cables eléctricos, los enchufes o los terminales de conexión.

Limpie únicamente los derrames de alimentos y la suciedad de la bandeja de goteo metálica debajo de la placa de cocción. (Consulte la Figura B)

Limpieza:

* Limpie la bandeja de goteo con una esponja tibia y jabón suave.

Séquela bien con un paño limpio.

Para bajar la placa de cocción:

* Empuje el cable de soporte hacia atrás para liberarlo.

* Baje lentamente la placa de cocción, manteniendo los dedos alejados para evitar pellizcos.

* Vuelva a colocar los tornillos debajo del borde delantero de la placa de cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea los siguientes consejos para la resolución de problemas antes de llamar al servicio técnico.

Si encuentra algo que no funciona como esperaba, consulte la tabla a continuación para obtener consejos y sugerencias útiles que podrían ahorrarle el tiempo y los gastos de llamar para la reparación.

EL HORNO NO FUNCIONA	POSIBLES SOLUCIONES
¿Se ha fundido un fusible doméstico o se ha disparado un interruptor automático?	• Reemplace el fusible o restablezca el interruptor automático. Si el problema continúa, llame a un electricista.
¿Son correctos los ajustes de funcionamiento del horno?	• Consulte la sección Instrucciones de funcionamiento.
La pantalla muestra "E02".	• Error del sensor de temperatura. Llame al Servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra "E03".	• Advertencia de alta temperatura. Las funciones del horno se apagarán automáticamente. Deje que el horno se enfríe durante 30 minutos y, a continuación, vuelva a utilizar las funciones del horno. Si el error persiste, llame al Servicio de atención al cliente. Si el error persiste, llame al Servicio de atención al cliente.
¿Está activada la función de bloqueo de controles?	• Consulte la sección Bloqueo de controles.

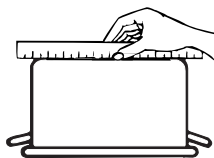
TEMPERATURA DEL HORNO DEMASIADO ALTA O BAJA	POSIBLES SOLUCIONES
¿Parpadean las luces indicadoras del horno?	• Consulte la sección Instrucciones de funcionamiento. Si las luces indicadoras siguen parpadeando, llame al servicio técnico.

LOS RESULTADOS DE COCCIÓN DEL HORNO NO SON LOS ESPERADOS	POSIBLES SOLUCIONES
¿Se precalentó el horno?	• Consulte la sección Instrucciones de funcionamiento.
¿Están las rejillas colocadas correctamente?	• Consulte la sección Posiciones de las rejillas.

LOS RESULTADOS DE COCCIÓN DEL HORNO NO SON LOS ESPERADOS	POSIBLES SOLUCIONES
¿Hay una circulación de aire adecuada alrededor de los utensilios para hornear?	• Consulte la sección Posiciones de las rejillas.
¿Está la masa distribuida de manera uniforme en el molde?	• Compruebe que la masa esté nivelada en el molde.
¿Se han cocinado los alimentos durante el tiempo adecuado?	• Ajuste el tiempo de cocción.
¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?	• Al abrir la puerta se libera el calor del horno y puede prolongarse el tiempo de cocción.
¿Los productos horneados están demasiado dorados por debajo?	• Mueva la rejilla a una posición más alta en el horno.
¿Se están dorando antes de tiempo los bordes de la corteza de los pasteles?	• Utilice papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reducir la temperatura de horneado.

Más sobre Cookware

- Colocar solo la superficie en la superficie de la superficie. No colocar tapas en los elementos superficiales, especialmente en los húmedos. Las sartenes y tapas húmedas pueden adherirse a la superficie lisa cuando están frías.
- No uses woks que tengan anillos de soporte. Este tipo de wok no calienta en la placa.
- Recomendamos que uses solo un wok de fondo plano. Están disponibles en tu tienda local. La parte inferior del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocina especiales requieren utensilios específicos como ollas a presión o freidoras de grasa. Todos los utensilios deben tener fondo plano y ser del tamaño correcto.



Revisa las bandejas para si tienen fondo plano usando un borde recto. No deberías poder pasar una moneda de níquel bajo la recta.



No pongas pana mojada en la placa de cristal.



No se recomienda usar sartenes con fondos redondeados, curvos, con estrías o deformados.



No uses woks con anillos de soporte en la placa de cristal.



Usa woks de fondo plano en la placa de cristal.

Si la bobina no funciona debido a un daño adicional a la vida útil o accidental, por favor contacta con el repuesto postventa. No compres para cambiar la resistencia tú solo, puede que no coincida.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2025. Todos los derechos reservados