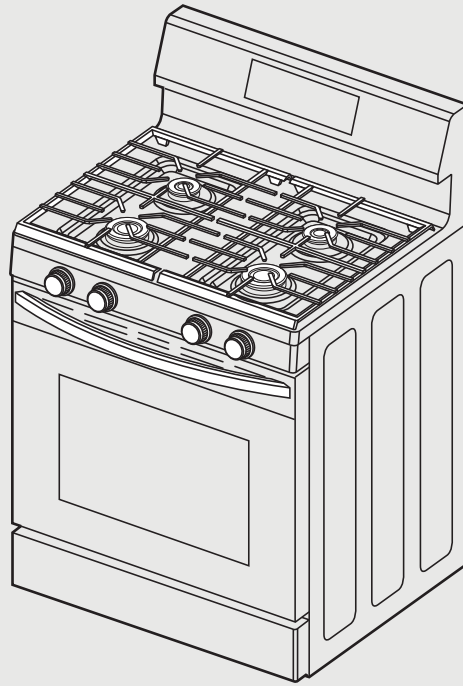


GAS RANGE

GAS-FIRED

UL LISTED MH64617

USER MANUAL

MGR30S3AST/ MGR30S3AWW/ MGR30S3ABB

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ---------- EN-01

PRODUCT OVERVIEW ---------- EN-11

OPERATING INSTRUCTIONS ---------- EN-12

CLEANING AND MAINTENANCE---------- EN-31

TROUBLESHOOTING ---------- EN-37

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- WARNING: If the information in these instructions is no followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING

Never leave the cooktop operating and unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damagefrom unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging andappliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you findany damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifictions or alterationsto the appliance are not allowed for your safety. Unintended use may causehazards 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), butnot 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 your new range and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use.

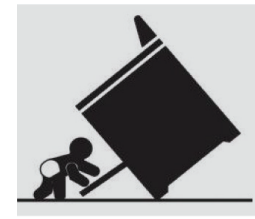
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

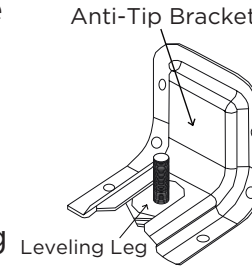
Read all safety instructions before using this product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death. It is the owner's responsibility to ensure that anyone using the appliance knows how to operate it safely.

⚠ WARNING

TIP-OVER HAZARD



- A child or adult can tip the range and be killed. Install the anti-tip device to the structure and/or the range has been properly installed and engaged. Engage the range to the anti-tip device by screws secured to the floor. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved.



- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.
- To confirm that the anti-tip bracket is properly installed, look underneath the range to confirm rear leveling leg is engaged in bracket. If visual inspection is not possible:
  - Slide the range forward.

- Confirm that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall and in correct position according to installation instructions.
- Fully slide the range back against the wall so that the leveling leg engages with anti-tip bracket.

• If the range is removed from service, secure the door closed or remove the door to minimize tip-over risk. Please see the Installation Instructions for more information.

⚠ WARNING

INSTALLATION AND MAINTENANCE

• This appliance is intended for normal residential use. It is not approved for commercial use, outdoor installation, or any other application not specifically allowed by this manual.
• Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.
• DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.
• DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified service provider.
• DO NOT allow cooking grease or other flammable materials to accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
• Clean the kitchen ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
• Clean the cooktop with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

- DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.
- This appliance should not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.
- This appliance requires connection to a 3-prong, 120VAC, 60Hz grounded electrical source. When installed, the appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70.
- DO NOT clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Clean only parts and areas listed in the Cleaning and Maintenance section of this manual.

⚠ WARNING

GAS SAFETY

- Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.

⚠ WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings can also trap heat, causing a fire hazard.

- This appliance is shipped from the factory set for use with Natural Gas. It can be converted for use with LP (propane). The conversion must be performed by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

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 cooktop of the appliance, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes, or cleaning chemicals.

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.
Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

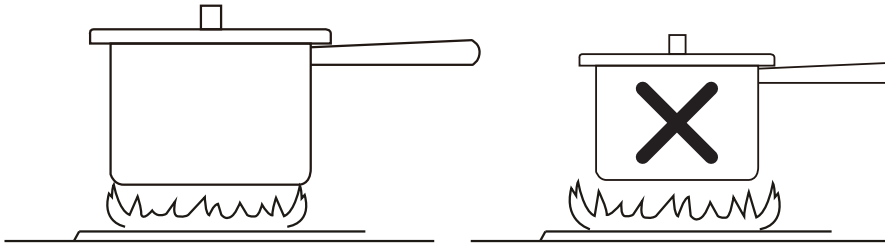
- Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Children should not be allowed to play in or on, or otherwise interact with the range.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer, or operation panel.
- CAUTION - Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard 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 a wok ring or any other after-market device that may block air to the burner or otherwise cause a fire or carbon monoxide hazard.

⚠ WARNING

COOKTOP HAZARDS

- 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.
- It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household members are familiarized in advance with its operating instructions.
- Do not use aluminum foil to line or cover the grates or any other part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Flames extending beyond the edge of the cookware are a burn hazard. Set the burner controls so that flames do not extend beyond the edge of the pot.



CORRECT INCORRECT

- 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 COOKTOP BURNERS, GRATES,OR AREAS NEAR BURNERS - Cooktop area maybe hot even though no flames are present. Areas near cooktop burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the cooktop area until they have had sufficient time tocool. Among these areas are the cooktop, grates, and surfaces facing the cooktop.
- Use the correct cookware size. This cooktop has surface burners of varied sizes. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the surface burner's heating element. Undersized utensils expose a portion of heating element to direct contact and may result in risk of burns or ignition of clothing. Proper utensil size in relation to burners will also improve efficiency.

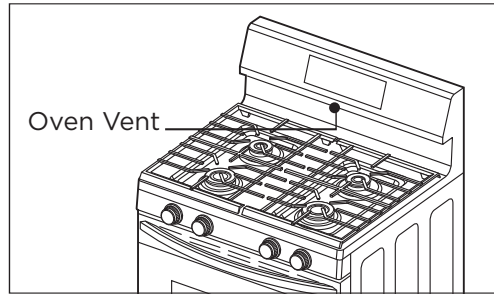
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flame.
- Always turn the hood ON when cooking at high heat or when flam being food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).
- Hot oil is capable of causing severe burns. Never move cooking utensils containing hot grease. Wait grease has cooled before disposing of it.
- Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners, resulting in a gas leak and risk of fire.

⚠ WARNING

OVEN HAZARDS

- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Always place the oven racks in the desired locations while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot,use a pot holders contact the hot surfaces.

- 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.
- Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.



- DO NOT TOUCH OVEN BURNERS OR THE INTERIOR SURFACES OF THE OVEN
- Oven burners and surfaces may be hot even though no flames are present. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the oven burners or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and the oven door window.
- If materials inside the oven ignite. keep the door closed and turn off power at the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool before removing thecontents, cleaning the oven, and restoring power.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

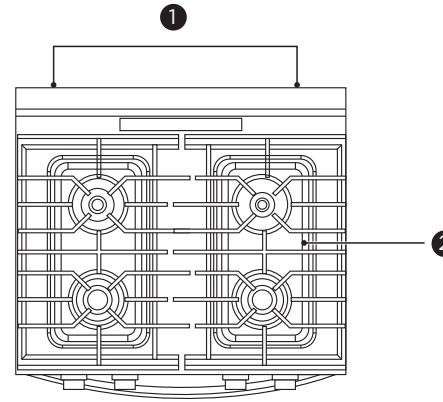
PRODUCT OVERVIEW

Preparing For First Use

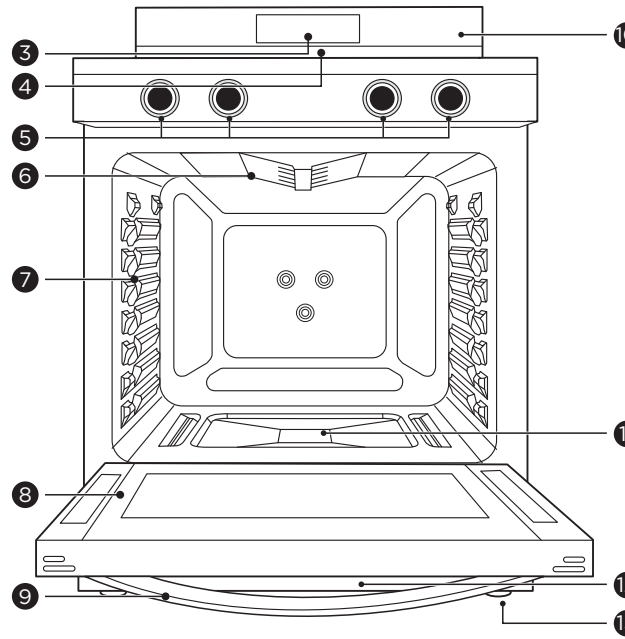
Range Overview

1 Cooling Vents
2 Gas Cooktop
3 Control Panel and display
4 Oven Vent
5 Cooktop Control Knobs
6 Top Heating Element
7 Rack Positions
8 Door
9 Door Handle
10 Control Panel
11 Oven Bottom
12 Storage Drawer
13 Adjustable feet

TOP VIEW



FRONT VIEW



OPERATING INSTRUCTIONS

Cooktop Operation

⚠ WARNING

FIRE, CARBON MONOXIDE HAZARD

- DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Smother fire with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan.
- Never operate the cooktop of this appliance unattended. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite. Turn off all burners when done cooking.
- Burners and burner caps must be positioned and aligned correctly on the cooktop for proper combustion. See the "Burner Assembly" section under "Cooktop Operation" for details on position and assembly.
- Do not use aluminum foil to line or cover the grates or any other part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or fire.
- Do not operate the cooktop while wearing loose-fitting or hanging garments.
- 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, select cookware and adjust burners so that flames do not extend beyond the edge of the pan.
- Until the cooktop and grates have completely cooled after use, the surface may still be hot and burns may occur after the burner has been turned off.
- To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth while cooking area is hot.

NOTE

PREVENTING DAMAGE

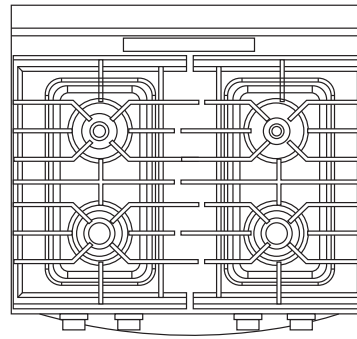
- Do not allow cookware to boil dry or otherwise overheat.
- Do not cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop.
- Do not otherwise use aluminum foil, or any material that could melt, directly on the cooktop.
- Never cook directly on the grates. Always use appropriate cookware.

Types Of Cooktop Burners

Midea ranges are provided with 4 cooktop burners. Some models may include burners with multiple rings for greater cooking flexibility. See diagrams below. (Images do not represent all possible configurations.) See the "Cooktop Burners" section under " Cleaningand Maintenance" for proper burner position and alignment.

NOTE

Higher powered burners are provided for higher temperature or shorter duration cooking, such as boiling, searing, and pan frying. Lower powered burners are provided for lower temperature or longer duration cooking, such as simmering or melting chocolate.

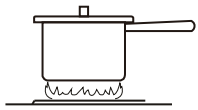


Pan Size/Burner Size Selection

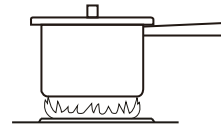
To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, select cookware and adjust burners so that flames do not extend beyond the edge of the pan. See below:

Correct Selection:

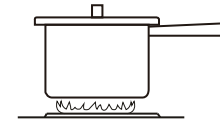
Small Pan on Small Burner



Large Pan on Large Burner

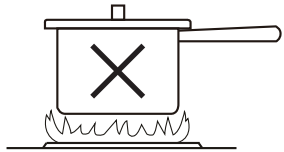


Large Pan on Small Burner

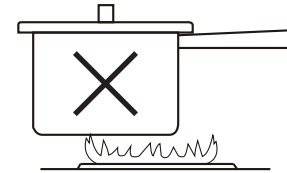


Incorrect Selection:

Small Pan on Large Burner



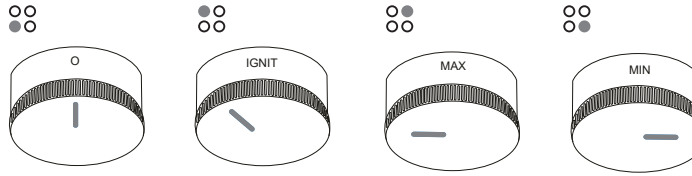
Pan Off-Center on Burner



Controlling The Cooktop Burners

To turn a cooktop burner on, push the control knob inwards and turn left (counter-clockwise) to the "IGNIT" position. Gas will flow and the igniters on all burners will begin to spark. The small icon above the control knob indicates the location of the burner being controlled. The heat settings (from O to MAX) are located on the knob itself.After the burner ignites, adjust to the desired heat setting by aligning the indicator mark on the front of the knob to the power level on the side. Most chefs advise observing the flame, not the knob, while adjusting the burner setting. To turn a burner off, simply rotate the control knob right (clockwise) to the O position.

Icon on Control Panel indicating which Burner the knob controls



Burner Control is "OFF"

Burner Control is "IGNIT"

Burner Control is "MAX"

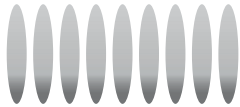
Burner Control is "MIN"

Flame Characteristics

Natural Gas: Burner flames should be soft blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise, or fluttering. (The occasional yellow flicker is acceptable.)

LP Gas (i.e. Propane): Burner flames should be blue in color, with some yellow at the outer edge.

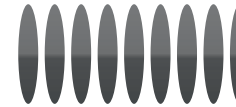
If flames are completely or mostly yellow, don't light evenly around the burner, or are accompanied by excessive noise or fluttering, contact a qualified service provider for repairs. Some yellow streaking is normal during the initial startup. Allow the range to operate for 4-5 minutes and re-evaluate before calling for service.



Yellow Flames
Call For Service



Yellow Tips on
Outer Cones



Soft Blue Flames
Normal For Natural Gas

In Case Of Power Failure

⚠ CAUTION

BURN HAZARD

- Use extreme caution if lighting cooktop burners during a power outage. Keep hands away from flames by using fireplace matchsticks or a grill lighter with extended wand.

During a power failure, electronic ignition will not function. However, cooktop burners may be operated if lit manually.

Directions:

1. With the knob in the "OFF" position, light a match or lighter and hold flame near the ports (openings around the perimeter of the burner top) beneath the burner cap. Keep your hand away from the path of the flames.
2. Turn the knob to the "IGNITE" position.
3. Once lit, remove the match/lighter and adjust the knob to the desired position. The burner will continue to work as normal until turned off.

Oven Operation

⚠ WARNING

FIRE, CARBON MONOXIDE 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.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings can also trap heat, causing afire hazard.
- 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.
- Cooktop grates direct vented air away from walls and cabinets. Do not operate the oven without cooktop grates in place.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD

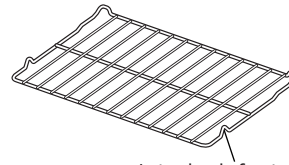
- Always use pot holders or oven mitts when using the oven. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch oven burners. Do not use a towel or other bulky cloth.
- The oven is vented along the rear of the cooktop. When the oven is in use, this area may get very hot. Do not block or cover the oven vent.

NOTE

1. When the oven is used for the first time, the presence of a distinctive odor is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.
2. 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 is sounded.
3. It is normal for certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the door trim or control panel. Steam or moisture may appear at the oven vent - this is normal.
4. Do not leave the door open any longer than necessary.
5. The various baking modes have a 12-hour time limit, after which the control will automatically end the baking mode. Broil mode has a 2-hour time limit. If desired, these modes can be restarted after the time limit expires.
6. To catch drips/spill, place a cookie sheet on a separate rack below the food.
7. At altitudes greater than 3,000 feet, recipes may need to be adjusted to achieve optimal results. Consult the USDA or another trusted source for recommended recipe alterations for high altitude baking.

Oven Racks

FLAT RACK: Versatile and low profile, each range is supplied with one or more flat oven racks. Flat racks slide in and out of the oven on rack guides formed into the side of the oven wall. Multiple racks can be used simultaneously. If racks do not move smoothly, a thin application of vegetable oil can be applied to edges of the rack using the corner of a paper towel to reduce friction. Apply vegetable oil, then wipe off any excess before use.



Removing/Inserting Racks

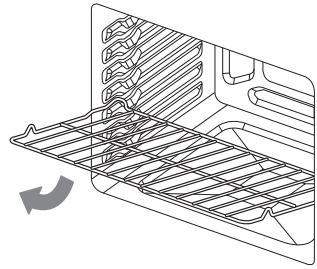
⚠ CAUTION

BURN HAZARD

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

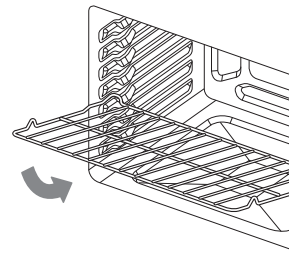
TO REMOVE A RACK: Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods. To remove the rack:

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



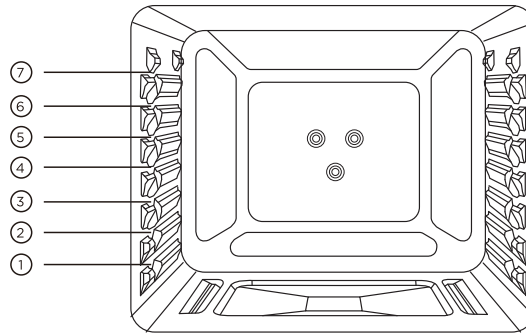
TO INSERT A RACK: The rack can be installed in only one direction. To insert the rack:

1. Orient the rack so that the handle is towards the front and the interlock features are on the top side.
2. Tip the rack so that the front is several inches higher than the back.
3. Slip the interlock features under the stop position on the oven wall rack guides.
4. Rotate the rack down while pushing it inwards until it is fully inserted into the oven.



Rack Positions

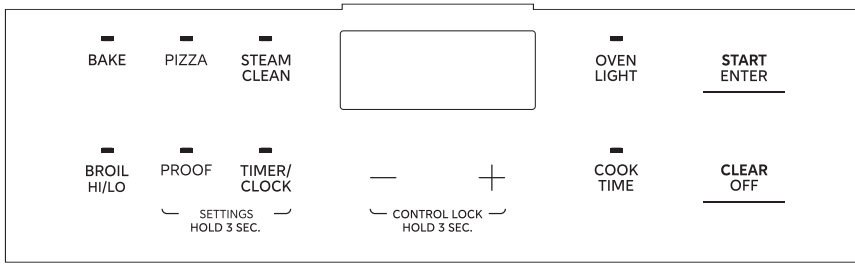
For best performance, adjust the rack so food is placed at the center of the oven. For most foods, the ideal rack position will be rack #4. For larger foods like roasts and turkey, move the rack position down to #3 or #2 to keep the food centered in the oven. When using multiple racks simultaneously, try to space the food out around the oven center (rack position#3 and #5 for two racks). Broiling performs best with the food close to the broil burner typically rack position #6 or #7.



Controls Panel

All Midea ranges are provided with intuitive touch controls to help you easily take advantage of the features available on your oven.

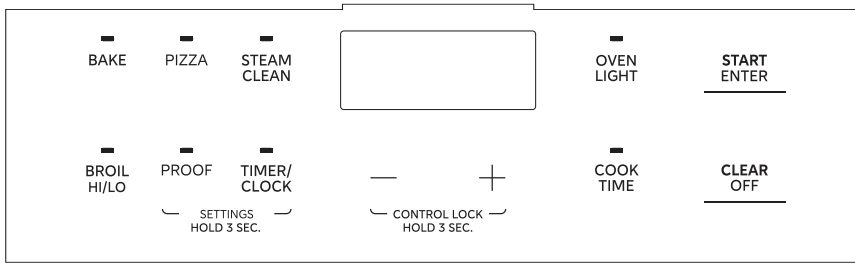
Control Panel



1. CLEAR OFF Key - Immediately cancel any oven operation.
2. Display - Communicates information to the user, such as time-of-day, oven temperature, and cooking mode.
3. START ENTER Key - Initiates the selected oven operation or selects an available option.
4. Oven Functions - Select from the available operating modes to perform the desired task. Some modes, such as COOK TIME, can only be used in conjunction with other modes. See mode-specific instructions in this manual for details.
5. Auxiliary Features - Useful features that are not specifically associated with oven operation, such as TIMER/CLOCK, CONTROL LOCK, and SETTINGS.

OVEN OPERATION

DISPLAY SCREEN



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

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

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

Before using this product for the first time:

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

SET THE CLOCK

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

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

NOTE

The clock displays in a 12-hour format.

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

CONTROL LOCK

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

Directions:

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

NOTE

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

CLEAR OFF

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

START

Pressing START ENTER initiates an oven function .If START ENTER is not pressed within25 seconds after selecting a function, a beep will sound, the function selection will be canceled, and the device will return to standby mode, displaying the clock.

TIMER

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

SET THE TIMER

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

NOTE

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

OVEN TEMPERATURE FORMAT

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

CHANGE THE OVEN TEMPERATURE MEASUREMENT TO CELSIUS:

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

CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE BACK TO FAHRENHEIT:

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

PREHEATING

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

1. Oven modes that require preheating will automatically enter preheat mode after START is pressed. During the preheating process, the display shows " PrE". 3 beeps will be heard when preheating is done.
2. The oven will take approximately 9 to 10 minutes to reach 350°F (177°C) Higher temperatures will require more time to preheat.
3. Do not open the door until preheating is done.

NOTE

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

BAKE

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

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

NOTE

1. In Fahrenheit temperature measurement setting, the oven temperature can be selected from 170°F to 550°F. In Celsius temperature measurement setting, the oven temperature can be selected from 75°C to 285°C.
2. To change the temperature setting when a BAKING cycle is running, press CLEAR OFF to clear the current temperature settings, then press BAKE and use + and - to select the new temperature.

BROIL

For best results, preheat the broiler for 5-10 minutes.
The broil heating element is very powerful. Follow recipe directions and monitor food closely to reduce risk of burning food.
When broiling meat, it is recommended to use a broiling pan to allow grease and juices to drain away from the meat. Do not line the broiling pan with aluminumfoil, as this will prevent grease from draining properly.

High Setting:

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

Low Setting:

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

NOTE

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

COOK TIME

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

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

NOTE

During the operation of the timer, if the Cancel key is pressed or the cooking time is up, the timer will continue to run to the end, and the timer will be cancelled only if the timer key is pressed.

Oven Light

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

NOTE

In Case of Power Failure:
During a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it.

PIZZA

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

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

PROOF

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

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

STEAM CLEAN

⚠ CAUTION

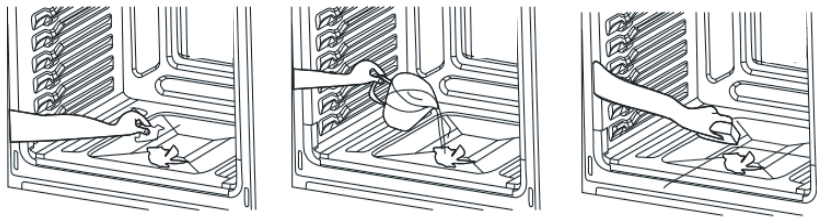
BURN HAZARD

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

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

NOTE

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



Control Settings

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

SETTINGS (Change °F to °C)

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

SETTINGS (Volume)

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

SETTINGS (Sabbath mode)

Designed for use on the Jewish Sabbath and holidays, per standards outlined by Star-K.org
When in Sabbath Mode, the oven operation may be controlled following these instructions. However, audible signals will not sound, the clock is disabled, the oven lights are disabled (there is no need to remove oven lights), and changes to the display may be delayed from 15 to 30 seconds.

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

Entering Sabbath mode:

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

Continuous baking operation:

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

Timed baking operation:

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

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

Exiting Sabbath mode:

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

NOTE

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

Sabbath Mode Functions

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

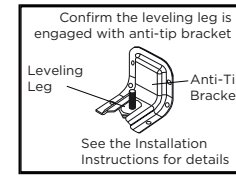
CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

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





Control Lock

Press and hold "+" and "-" for 3 seconds to disable the oven control panel. To re-enable the control panel, press and hold "+" and "-" for 3 seconds again.

Cooktop

⚠ CAUTION

BURN, INHALATION HAZARDS

- Clean the cooktop with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth while the cooking area is hot.
- Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Allow the cooktop to cool completely before applying any cleaning chemicals.

For best results and prolonged cooktop life, it is recommended to clean the cooktop after each use. Follow these instructions for best results:

Directions:

1. Make sure the cooktop, including grates and burners, are completely cool.
2. Remove burner grates and set aside.
3. Clean burners one at a time to avoid mixing up burner locations and/or burner caps. See detailed instructions for cleaning of cooktop burners below. Carefully wipe off any debris with a dry paper towel,making sure to not push any debris, water, or cleaning material into the burner openings.

4. Clean stainless steel surfaces with general purpose stainless steel cleaner. Follow the instructions provided with the cleaning compound. Rub in the direction of the brushed finish.Repeat as necessary to remove all soil. Dry thoroughly to prevent corrosion and water marks.
5. Clean enameled surfaces and around burner bases with general purpose kitchen cleaner. Follow instructions provided with the cleaner. Repeat as necessary to remove all soil. Dry thoroughly to prevent corrosion and water marks.
6. Wash griddle and grates by hand with warm soapy water. To prevent corrosion, do not soak in water. Do not wash in dishwasher. For stubborn residue, a plastic scouring pad or stiff nylon brush may be used.

Cooktop Burners:

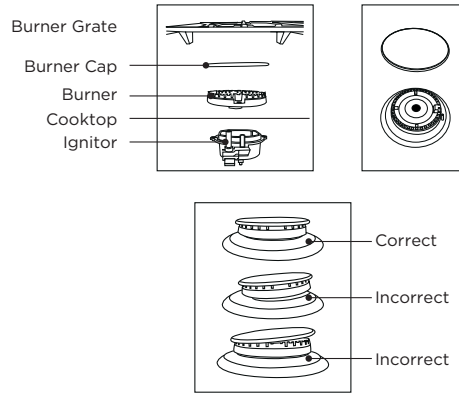
⚠ CAUTION

BURN, INHALATION HAZARDS

- Follow instructions carefully to ensure burners are located and assembled correctly for proper combustion.
- Clean burners one at a time to avoid mixing up burner locations and/or burner caps.

Directions:

1. Remove the cap from one burner and wash with warm soapy water. Do not wash in the dishwasher.Use a plastic scouring pad or stiff nylon brush for stubborn residue. Dry thoroughly.
2. Remove the burner from the cooktop. Dump out any debris found inside the burner. Wash with warm soapy water. Do not wash in the dishwasher. For stubborn residue, a plastic scouring pad or stiff nylon brush may be used. Check that no debris remains inside the burner ports (openings around perimeter of burner top). Dry thoroughly.
3. Replace the burner and burner cap onto cooktop at correct locations and with the correct orientation. See images below for proper assembly and alignment.



Control Panel

⚠ CAUTION

ELECTRIC SHOCK HAZARD

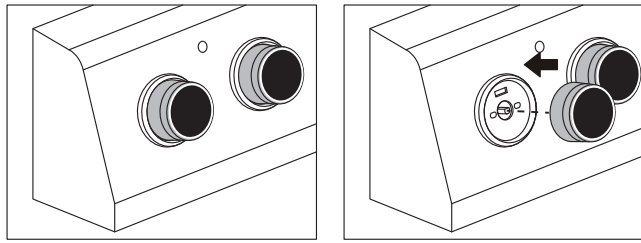
- Do not use excessive amounts of water or cleaners to clean the control knobs. If moisture is forced into the openings behind the knobs, there is a potential for electric shock.
- Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind the control knobs.

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. Keeping the knob straight and level, firmly pull it outward and away from the control panel to remove it 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 control panel 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. Be sure to align the knob profile to the stem shape to ensure a smooth fit and avoid damage to knob or controls.



Oven Interior

⚠ CAUTION

BURN HAZARD

- Use caution to avoid contact with hot surfaces. Oven surfaces, especially the bottom of the oven may be hot.
- Hot surfaces may create steam with a wet sponge or cloth. If steam occurs when wiping the oven, wait until it has cooled slightly.

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

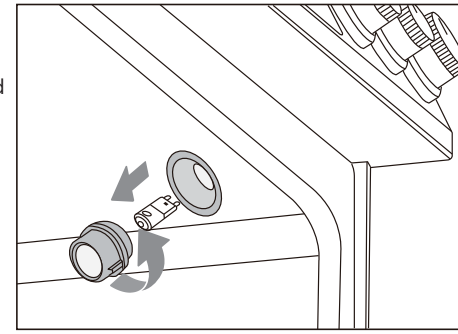
Oven Lights

⚠ 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 it. Contact a qualified service provider for repairs.
- Do not operate the oven without the glass cover in place.

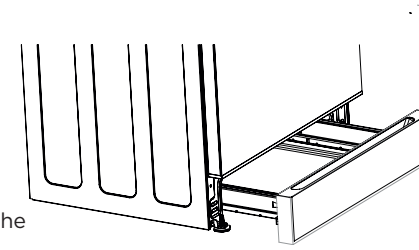
The oven light uses a standard 40W (G9 Halogen) appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.



HOW TO REPLACE OVEN LIGHT

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

During installation, service, and leveling, it maybe easier to perform necessary work if the drawer is removed. This makes the appliance lighter and improves the visibility of the anti-tip bracket.
To remove it, fully extend the drawer, lift the front portion to disengage the rails and pull the drawer out.
To reinstall it, align the rails of the range with the drawer and push it back.
Open and close the drawerto ensure the slide rails are operating properly.



Door

⚠ WARNING

FIRE HAZARD

- To maintain a proper door seal during baking operations and self-clean, do not rub or clean the door gasket. It has a very low resistance to abrasion.
- If the gasket becomes worn, frayed, or damaged in any way, contact a qualified service provider for repair.
- If the door is removed, confirm that the door operates correctly and seals properly when reinstalled. If the door gasket does not seal completely, heat escaping from around doors could ignite cabinetry.

NOTE

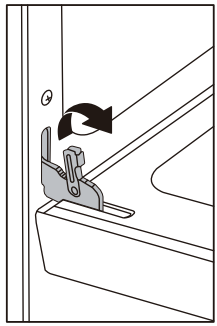
TO PRESERVE APPEARANCE

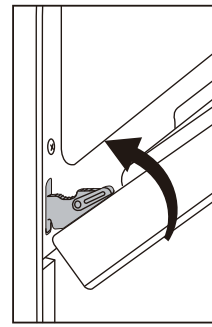
- To prevent streaking of internal door glass, do not allow excess water or spray cleaner to enter any holes or slots in the door.
- Do not use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the door finish.

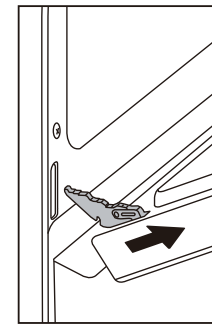
Clean the door as frequently as desired to remove dust, splatter, and fingerprints. Wipe door surfaces with a lightly damp, non-abrasive cloth using mild soap and water. Burned-on residue on the interior door glass can be cleaned with glass cleaning compound and/or a razor scraper. Enameled portions of the door interior can be cleaned using soapy water and a non-abrasive sponge. Glass cleaner can be used on door glass to remove streaks.Stainless steel cleaner can be used on the exposed metal to remove streaks.

Removing the door:

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



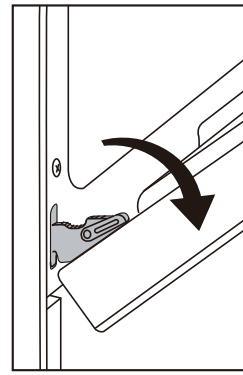


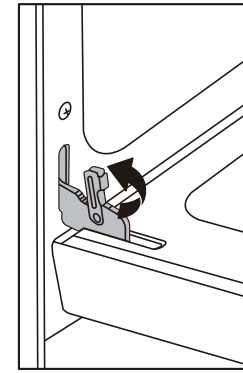


Reinstalling door:

1. Holding the door from the sides, align the door so that the hinges slip back into the openings.
2. Rotate the door toward the closed position, stopping when the door is about 2 inches from the closed position. Allow the door hinges to drop into the notches on the opening.
3. Rotate the door outwards until fully open.
4. Flip the hinge mechanism up.
5. Check that door opens and closes correctly.
6. If door does not operate correctly, disengage locking mechanisms, remove the door, and reattempt installation.







TROUBLESHOOTING

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

Cooktop

Problem	Possible Reason
Burners do not light	If the control panel display is not lit, the appliance may not be receiving power. Check that the circuit breaker or fuse has not tripped and that the cord is properly plugged in.
	If the control panel display is operating, check the following: • Gas shut off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off. • Burners and burner caps are properly positioned on the cooktop. • Burner ports (openings around perimeter of burner top) are not clogged. • The igniters are clean, dry, and sparking to the burners.
Unable to maintain a rolling boil or will not cook fast enough	Improper cookware - Only use pans with flat bottoms and that match the diameter of the cooktop burner selected. Adjust the flame so that it does not extend beyond the edge of the cookware.
	Large pots and pans can lose a lot of heat from the top. Cover the cookware with a lid to retain heat better.
Flames around burners are not even	Ensure the burner cap is seated properly on burner and ports (openings around perimeter of burner top) are not clogged
Cooktop is discolored	Cooktop is not cleaned thoroughly. See the section in thismanual on care and cleaning of the cooktop.

Oven

Problem	Possible Reason
Strong "burning"or "Oily" odor when using new oven	This is normal with a new range and will disappear after afew uses. Still, to be careful, you should double-check that all packaging has been removed from the appliance. Check around the door sides and inside the drawer.
Clicking noise can be heard when oven is operating	The oven burner cycles on and off to maintain the oven temperature selected. When the burner turns on, the electric sparkignition may be heard periodically. It is normal to spark for only afew seconds, followed by the sound of the burner igniting.
Control panel isdark and will notrespond	If the control panel display shows only "]" or "] [", the control panel is in Sabbath Mode. Refer to that section for how to exit Sabbath Mode.
Control panel is on but will not respond	Check that the Control Lock has not been activated.
	Turning power off and back on at the breaker box can usually reset the oven controls and clear response issues.
Door will not close properly	Door is not installed properly. See instructions on removing and re-installing the door in "Cleaning and Maintenance" section.
Drawer will not close properly	Drawer has come off of slide rails. See instructions on removing and re-installing drawer in the "Cleaning and Maintenance" section.
Food is not baking evenly - top gets done faster/slower than bottom	Make sure you are using the recommended rack settings. See "Rack Positions" at the start of the "Oven Operation" section.
	Recipe may perform better at a different rack position. Try moving the food down a rack position to make the bottom darker. Try moving food up a rack position to make the top darker.

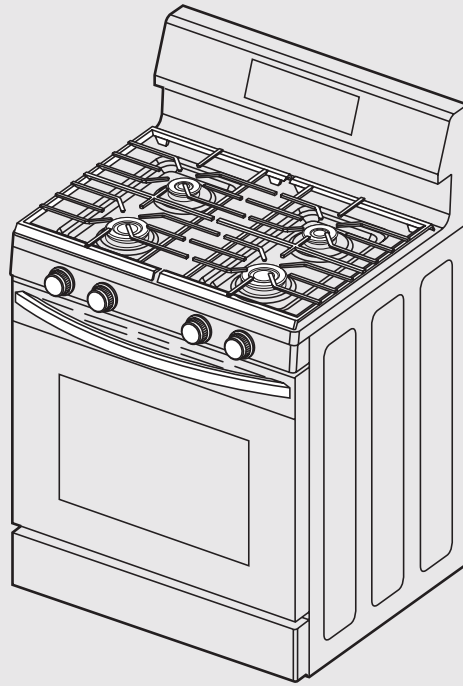
Problem	Possible Reason
Oven light is not working	Oven light may be burned out. Follow the instructions in the " Cleaning and Maintenance" section to replace the oven light.
	If the display also shows "]" or "][", then the oven is in Sabbath mode. Exit Sabbath mode to resume normal operation.
Hot air is coming from the openings at the back of the cooktop	This is normal. The oven vents out hot air from the openings at the back of the cooktop.
Smoke or steam is coming from the openings at the back of the cooktop	It is normal for steam to be released from the oven vent at the back of the cooktop. If the exhaust has no smell (or smells like normal baking food), do not be alarmed.
	If the exhaust smells like burning food, check that the food is not burning and that there is no spillage or splattering in the oven that may be producing the smoke.
	If the exhaust smells like anything else is burning (plastic, wood, etc.), turn the oven off and make sure smoking stops. Contact a qualified service provider for repairs.
Condensation on door glass	This is normal. Condensation will evaporate as oven heats up.
"E"and a number appears in display	This is a error code. Press CLEAR OFF to clear the display and stop beeping. If necessary, reset power to the oven by cycling the circuit breaker off and on. If the error code remains or repeats, write down error code and contact a qualified service provider forrepairs.

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2026 all rights reserved



ESTUFA A GAS

GAS-FIRED
UL LISTED MH64617

MANUAL DE USUARIO

MGR30S3AST/ MGR30S3AWW/ MGR30S3ABB

Avisos de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras referencias.
El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para mejorar el producto.
Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.
La ilustración es solo para referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

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

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD ------- ES-01
VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO ---------- ES-11
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ---------- ES-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ---------- ES-31
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ---------- ES-37

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ADVERTENCIA: Si no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, puede resultar en un incendio o una explosión, causando daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.
- QUÉ HACER SI SE DETECTA OLOR A GAS
  - No intente encender ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono dentro de su edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca deje la placa de cocción funcionando sin supervisión.

- El incumplimiento de esta advertencia podría resultar en un incendio, explosión o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si ocurre un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN INCENDIO DE ACEITE O GRASA CON AGUA.

Uso Previsto

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

Explicación de los Símbolos

	**Peligro** Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a un gas extremadamente inflamable.
	**Advertencia de voltaje eléctrico** Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	**Advertencia** Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	**Precaución** Este símbolo indica un peligro con un grado bajo de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	**Atención** El símbolo indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.
	**Siga las instrucciones** Este símbolo indica que solo un técnico de servicio debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones operativas.

Lea cuidadosamente y atentamente estas instrucciones de operación antes de usar su nueva estufa y consérvelas cerca del sitio de instalación o de la unidad para su uso futuro.

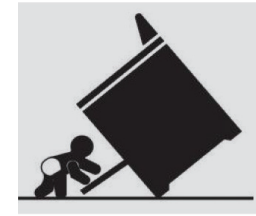
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

⚠ ADVERTENCIA

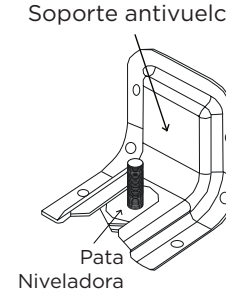
Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en
incendio, descarga eléctrica, lesiones graves o muerte. Es responsabilidad del propietario asegurarse de que cualquier persona que use el aparato sepa cómo operarlo de manera segura.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELCO



- Un niño o un adulto puede volcar la estufa y sufrir lesiones fatales. Instale el dispositivo antivuelco en la estructura y/o asegúrese de que la estufa esté correctamente instalada y acoplada. Asegure la estufa al soporte antivuelco mediante tornillos fijados al piso. Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se reactive cuando se mueva la estufa.



- No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y activado. No hacerlo puede resultar en muerte o quemaduras graves en niños o adultos. No retire las patas niveladoras. Hacerlo evitará que la estufa se asegure con el dispositivo antivuelco.
- Para confirmar que el soporte antivuelco esté correctamente instalado, mire debajo de la estufa para confirmar que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte. Si la inspección visual no es posible:
  - Deslice la estufa hacia adelante.

- Confirme que el soporte antivuelco esté firmemente fijado al piso o a la pared en la posición correcta según las instrucciones de instalación.
- Deslice completamente la estufa hacia atrás contra la pared para que la pata niveladora se acople al soporte antivuelco.

• Si se retira la estufa del servicio, asegure la puerta cerrada o retírela para minimizar el riesgo de vuelco. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.

⚠ ADVERTENCIA
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

• Este aparato está diseñado para uso residencial normal. No está aprobado para uso comercial, instalación al aire libre ni para cualquier otra aplicación no específicamente permitida por este manual.
• Asegúrese de que su aparato esté instalado y conectado a tierra correctamente por un proveedor de servicio calificado.
• NO opere este aparato si está dañado o no funciona de manera adecuada. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones.
• NO repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que el manual lo recomiende específicamente. Todo otro mantenimiento debe ser realizado por un proveedor de servicios calificado.
• NO permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en o sobre la estufa. La grasa en el horno o en la placa de cocción puede incendiarse.
• Limpie frecuentemente las campanas de ventilación de la cocina. No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana ni en el filtro.
• Limpie la placa de cocción con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente. Algunos limpiadores pueden emitir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

- NO use limpiadores para hornos. No se debe utilizar ningún tipo de limpiador comercial para hornos ni recubrimiento protector de hornos en ninguna parte de este aparato.
- Este aparato no debe instalarse con un sistema de ventilación que dirija aire hacia abajo, en dirección al aparato. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión en el electrodoméstico de cocina a gas, lo que puede provocar lesiones personales o un funcionamiento no deseado.
- Este aparato requiere conexión a una fuente eléctrica con conexión a tierra de 3 clavijas, 120 VCA, 60 Hz. Una vez instalado, el aparato debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70.
- NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- Limpie únicamente las piezas y áreas indicadas en la sección Limpieza y Mantenimiento de este manual.

⚠ ADVERTENCIA

SEGURIDAD DEL GAS

- Pídale al instalador que le muestre dónde se encuentra la válvula de cierre de gas.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o pasaje en el fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel aluminio. Hacerlo bloquea la circulación de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un riesgo de incendio.

- Este aparato se envía de fábrica configurado para usarse con gas natural. Se puede convertir para uso con LP (propano). La conversión debe ser realizada por

un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y los códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

USO GENERAL

- No almacene materiales inflamables ni artículos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento o encima o cerca de la superficie de cocción del electrodoméstico, incluyendo papel, plástico, agarraderas, ropa de cama, revestimientos de pared, cortinas o productos químicos de limpieza.

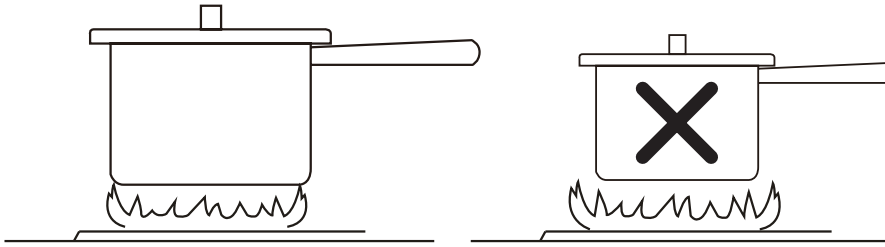
⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use este aparato como calentador de espacio para calentar la habitación.
Hacerlo podría causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

- Los niños no deben quedar solos o sin supervisión en el área donde se está usando el electrodoméstico. No se debe permitir que los niños jueguen dentro o sobre, ni interactúen de ninguna otra manera con la estufa.
- No permita que nadie trepe, se pare, se recueste, se siente o se cuelgue de ninguna parte del electrodoméstico, especialmente de una puerta, un cajón o un panel de control.
- PRECAUCIÓN: No coloque artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en la protección trasera de la estufa; los niños que se suben para alcanzar estos artículos podrían lesionarse gravemente.
- Nunca se deben usar prendas sueltas o colgantes al utilizar el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico no ha sido evaluado para su uso con ningún sistema de posventa de terceros. No intente usar este aparato con un aro wok ni con ningún otro dispositivo de refacción que pueda bloquear el suministro de aire al quemador o causar un incendio o peligro de monóxido de carbono.

⚠ ADVERTENCIA
PELIGROS EN LA PLACA DE COCCIÓN

- No use agua para apagar incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Sofoque el fuego o las llamas con una tapa ajustada o una bandeja de metal. Puede usar un extintor de polvo químico seco o de espuma si es de Clase ABC o Clase K y conoce su manejo. Se recomienda encarecidamente mantener un extintor de incendios CLASE ABC o CLASE K cerca de la estufa en un lugar de fácil acceso, y que los miembros del hogar se familiaricen de antemano con sus instrucciones de uso.
- Se recomienda encarecidamente mantener un extintor de incendios CLASE ABC o CLASE K cerca de la estufa en un lugar de fácil acceso, y que los miembros del hogar se familiaricen de antemano con sus instrucciones de uso.
- No use papel aluminio para forrar o cubrir las rejillas o cualquier otra parte de la placa de cocción. Hacerlo podría causar intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la placa de cocción o incendio.
- Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para usarse en la placa de cocción sin romperse por el cambio repentino de temperatura.
- Las llamas que sobresalen más allá del borde de los utensilios de cocina presentan un riesgo de quemaduras. Ajuste los controles del quemador de manera que las llamas no se extiendan más allá del borde de la olla.



CORRECTO INCORRECTO

- Para reducir el riesgo de quemaduras, inflamación de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, coloque el mango del utensilio hacia adentro. No extienda el mango sobre el frente de la encimera ni sobre unidades de cocción de superficie adyacentes.
- NO TOQUE LOS QUEMADORES DE LA PLACA DE COCCIÓN, LAS REJILLAS O LAS ÁREAS CERCANAS A LOS QUEMADORES: el área de la placa de cocción puede estar caliente incluso si no hay llamas presentes. Las áreas cercanas a los quemadores de la placa de cocción pueden calentarse 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 el área de cocción hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Entre estas áreas se encuentran la placa de cocción, las rejillas y las superficies orientadas hacia la placa de cocción.
- Utilice utensilios de cocina del tamaño adecuado. Esta placa de cocción tiene quemadores de superficie de distintos tamaños. Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente amplio para cubrir el elemento calefactor del quemador de superficie. Los utensilios de tamaño insuficiente exponen una parte del elemento calefactor al contacto directo y pueden suponer un riesgo de quemaduras o incendio de la ropa. Un tamaño adecuado de los utensilios en relación con los quemadores también mejorará la eficiencia.
- En caso de que la ropa personal o el cabello se incendien, tírese al suelo y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.

- Encienda siempre la campana extractora al cocinar a fuego alto o al flambear alimentos (por ejemplo, crepas Suzette, cerezas jubileas, carne de res a la pimienta flambeada).
- El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca mueva utensilios de cocina que contengan grasa caliente. Espere a que se enfríe la grasa antes de desecharla.
- Utilice configuraciones de alta temperatura sólo cuando sea necesario. Para evitar salpicaduras, caliente el aceite lentamente a temperatura media-baja.
- No intente levantar la placa de cocción. Hacerlo podría dañar la tubería de gas de los quemadores de superficie, lo que provocaría una fuga de gas y riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGROS DEL HORNO

- Nunca coloque nada (papel aluminio, tapete antiderrames, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en el fondo de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar calor o derretirse, lo que provoca daños al electrodoméstico y un riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que la agarradera toque las rejillas o llamas calientes. No utilice una toalla ni ningún otro paño voluminoso.
- No caliente envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el envase reviente y causar lesiones.
- 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, utilice una agarradera para tener contacto con las superficies

calientes.

- No utilice una bandeja para asar sin su inserto. No cubra el inserto de la bandeja para asar con papel aluminio, ya que la grasa y el aceite expuestos podrían inflamarse.
- No obstruya las rejillas de ventilación del horno ni ninguna otra ranura o abertura de la unidad.



- NO TOQUE LOS QUEMADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO
- Los quemadores y las superficies del horno pueden estar calientes aunque no haya llamas visibles. 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. Otras superficies del aparato podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran las rejillas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aperturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada y apague la energía en la caja de fusibles o el tablero de interruptores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiarlo y restablecer la energía.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

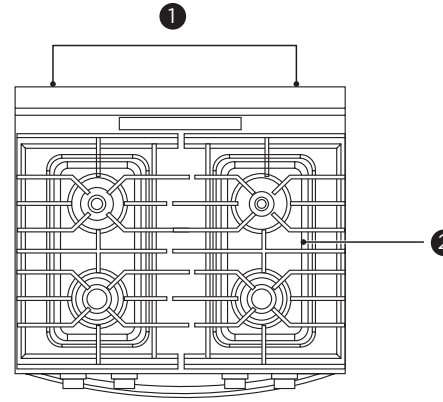
VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Preparación para el primer uso

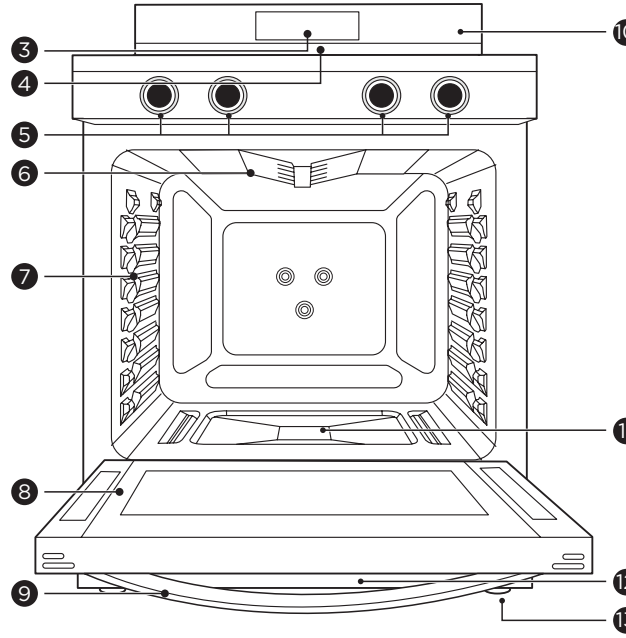
Descripción general de la estufa

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

VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Funcionamiento de la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO Y MONÓXIDO DE CARBONO

- NO USE AGUA PARA APAGAR INCENDIOS DE GRASA. Sofoque el fuego con una tapa ajustada o una bandeja de metal. Nunca levante una sartén en llamas.
- Nunca opere la placa de cocción de este aparato sin supervisión. El desbordamiento provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse. Apague todos los quemadores cuando termine de cocinar.
- Los quemadores y sus tapas deben estar colocados y alineados correctamente en la placa de cocción para una combustión adecuada. Consulte la sección “Montaje del quemador” en “Funcionamiento de la placa de cocción” para obtener detalles sobre la posición y el montaje.
- No use papel aluminio para forrar o cubrir las rejillas o cualquier otra parte de la placa de cocción. Hacerlo podría causar intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la placa de cocción o incendio.
- No opere la placa de cocción mientras use prendas sueltas o colgantes.
- No coloque objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción, incluso cuando no esté en uso.

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGOS DE QUEMADURAS, CORTES Y DESCARGAS ELÉCTRICAS

- Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de cocción, seleccione utensilios adecuados y ajuste los quemadores de modo que las llamas no se extiendan más allá del borde de la olla.
- Hasta que la placa de cocción y las rejillas se hayan enfriado completamente después del uso, la superficie puede seguir caliente y existe el riesgo de quemaduras incluso después de haber apagado el quemador.
- Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente.

NOTA

PREVENCIÓN DE DAÑOS

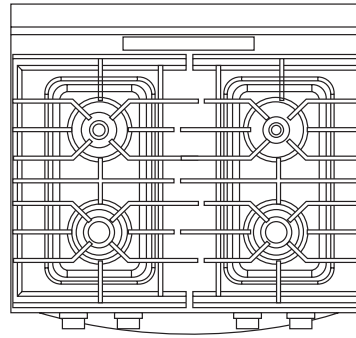
- No permita que los utensilios de cocina hiervan hasta secarse ni se sobrecalienten.
- No cocine alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción.
- De lo contrario, no utilice papel de aluminio ni ningún otro material que pueda derretirse directamente sobre la placa de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

Tipos de quemadores de placa de cocción

Las placa de cocción Midea están equipadas con 4 quemadores. Algunos modelos pueden incluir quemadores con múltiples anillos para una mayor flexibilidad en la cocción. Consulte los diagramas a continuación. (Las imágenes no representan todas las configuraciones posibles). Consulte la sección "Quemadores de la placa de cocción" en "Limpieza y mantenimiento" para la posición y alineación correctas de los quemadores.

NOTA

Se proporcionan quemadores de mayor potencia para cocinar a temperaturas más altas o durante menos tiempo, como para hervir, dorar y freír. Se proporcionan quemadores de menor potencia para cocinar a bajas temperaturas o durante más tiempo, como para cocinar a fuego lento o derretir chocolate.

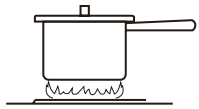


Selección del tamaño de la sartén/tamaño del quemador

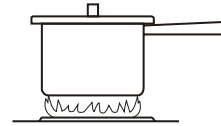
Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de cocción, seleccione utensilios adecuados y ajuste los quemadores de modo que las llamas no se extiendan más allá del borde de la olla. Consulte la siguiente sección:

Selección correcta:

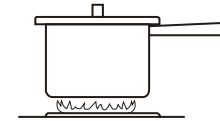
Sartén pequeña en quemador pequeño



Sartén grande en quemador grande

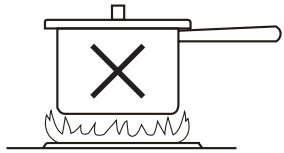


Sartén grande en quemador pequeño

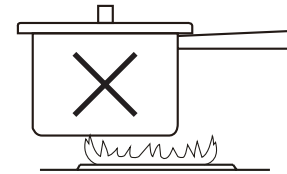


Selección incorrecta:

Sartén pequeña en quemador grande



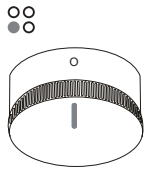
Sartén descentrada sobre el quemador



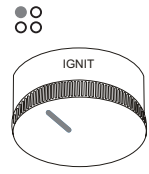
Control de los quemadores de la placa de cocción

Para encender un quemador de la placa de cocción, presione la perilla de control hacia adentro y gírela hacia la izquierda (en sentido antihorario) hasta la posición "IGNIT". El gas fluirá y los encendedores de todos los quemadores comenzarán a encenderse. El pequeño icono sobre la perilla de control indica la ubicación del quemador que se está controlando. Los ajustes de calor (de O a MAX) están en la perilla. Después de encender el quemador, ajuste el nivel de calor deseado alineando la marca indicadora en el frente de la perilla con el nivel de potencia en el costado. La mayoría de los chefs recomiendan observar la llama, no la perilla, al ajustar la configuración del quemador. Para apagar un quemador, simplemente gire la perilla de control hacia la derecha (sentido horario) hasta la posición O.

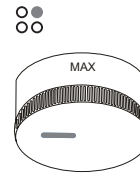
Icono en el panel de control que indica qué quemador controla la perilla



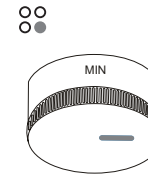
El control del quemador está en "OFF"



El control del quemador está en "IGNIT"



El control del quemador está en "MAX"



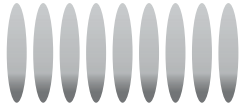
El control del quemador está en "MIN"

Características de la llama

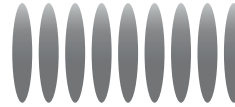
Gas natural: Las llamas del quemador deben ser de color azul suave y estables, sin puntas amarillas, ruido excesivo ni vibraciones. (Es aceptable un parpadeo amarillo ocasional).

Gas LP (es decir, propano): Las llamas del quemador deben ser de color azul, con algo de amarillo en el borde exterior.

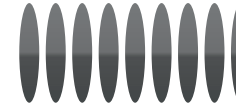
Si las llamas son completamente o mayormente amarillas, no se encienden de manera uniforme alrededor del quemador o están acompañadas de ruido excesivo o vibraciones, comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones. Es normal que aparezcan algunas líneas amarillas durante el arranque inicial. Deje que la unidad funcione durante 4 a 5 minutos y vuelva a evaluarla antes de llamar al servicio técnico.



Flamas Amarillas Requieren Servicio Técnico



Puntas amarillas en los conos exteriores



Llamas azul suave normales para gas natural

En caso de corte de energía

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

- Tenga extrema precaución si enciende los quemadores de la cocina durante un corte de energía. Mantenga las manos alejadas de las llamas utilizando fósforos para chimenea o un encendedor de parrilla con varilla extendida.

Durante un corte de energía, el encendido electrónico no funcionará. Sin embargo, los quemadores de la cocina pueden operarse si se encienden manualmente.

Instrucciones:

1. Con la perilla en la posición "APAGADO", encienda un fósforo o encendedor y mantenga la llama cerca de las aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador, debajo de la tapa del quemador. Mantenga su mano alejada de la trayectoria de las llamas.
2. Gire la perilla a la posición "IGNITE".
3. Una vez encendido, retire el fósforo o encendedor y ajuste la perilla a la posición deseada. El quemador continuará funcionando normalmente hasta que se apague.

Operación del Horno

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO Y MONÓXIDO DE CARBONO

- Nunca coloque nada (papel aluminio, tapete antiderrames, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en el fondo de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar calor o derretirse, lo que provoca daños al electrodoméstico y un riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Nunca cubra ninguna ranura, orificio o pasaje en el fondo del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel aluminio. Hacerlo bloquea la circulación de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un riesgo de incendio.
- Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de disyuntores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiarlo y restablecer la energía.
- Las rejillas de la placa de cocción dirigen el aire ventilado alejándolo de las paredes y los gabinetes. No opere el horno sin que las rejillas de cocción estén en su lugar.

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

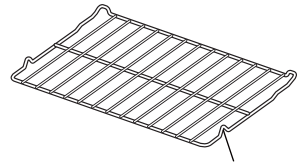
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno al usar el horno. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que la agarradera toque los quemadores del horno. No utilice una toalla ni ningún otro paño voluminoso.
- El horno está ventilado a lo largo de la parte trasera de la placa de cocción. Cuando el horno está en uso, esta área puede ponerse muy caliente. No bloquee ni cubra las rejillas de ventilación del horno.

NOTA

1. Cuando se utiliza el horno por primera vez, es normal percibir un olor característico. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.
2. Un precalentamiento adecuado es importante para obtener buenos resultados. A menos que la receta indique específicamente lo contrario, coloque los alimentos en el horno solo después de completar el precalentamiento. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos inmediatamente después de que suene el pitido de precalentamiento.
3. Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad del alimento. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el marco de la puerta o el panel de control. Es posible que se presente vapor o humedad en el respiradero del horno; esto es normal.
4. No deje la puerta abierta más tiempo del necesario.
5. Los distintos modos de horneado tienen un límite de tiempo de 12 horas, después del cual el control finalizará automáticamente el modo de horneado. El modo asar tiene un límite de tiempo de 2 horas. Si se desea, estos modos se pueden reiniciar una vez transcurrido el límite de tiempo.
6. Para recoger goteos o derrames, coloque una bandeja para galletas en una rejilla separada debajo de la comida.
7. A altitudes superiores a 3,000 pies, puede ser necesario ajustar las recetas para obtener resultados óptimos. Consulte al USDA u otra fuente confiable para obtener recomendaciones de modificaciones de recetas para hornear a gran altitud.

Rejillas del horno

REJILLA PLANA: Versátil y de perfil bajo, cada estufa se suministra con una o más rejillas de horno planas. Las rejillas planas se deslizan dentro y fuera del horno sobre guías formadas en el costado de la pared del horno. Se pueden utilizar varias rejillas simultáneamente. Si las rejillas no se mueven con suavidad, se puede aplicar una fina capa de aceite vegetal en los bordes de la rejilla usando la esquina de una toalla de papel para reducir la fricción. Aplique aceite vegetal y luego elimine el exceso antes de usar.



Características de enclavamiento

Extracción e inserción de rejillas

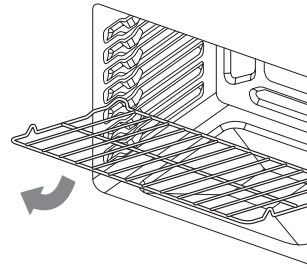
⚠ PRECAUCIÓN

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 agarraderas o guantes de horno entren en contacto con las superficies calientes del horno.

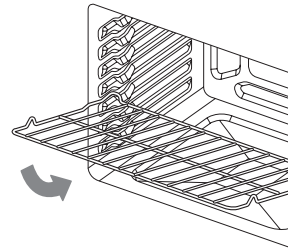
PARA RETIRAR UNA REJILLA: Las rejillas están diseñadas para detenerse antes de salir completamente del horno para reducir el riesgo de que se caigan o derramen alimentos. Para quitar la rejilla:

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



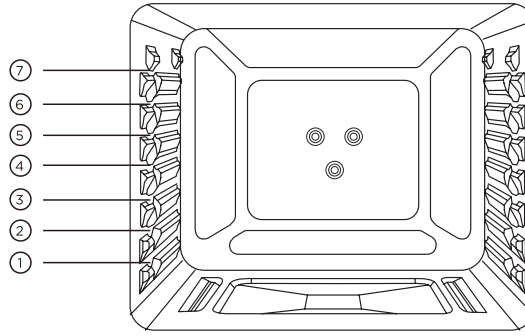
PARA INSERTAR UNA REJILLA: La rejilla se puede instalar solo en una dirección. Para insertar la rejilla:

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



Posiciones de rejilla

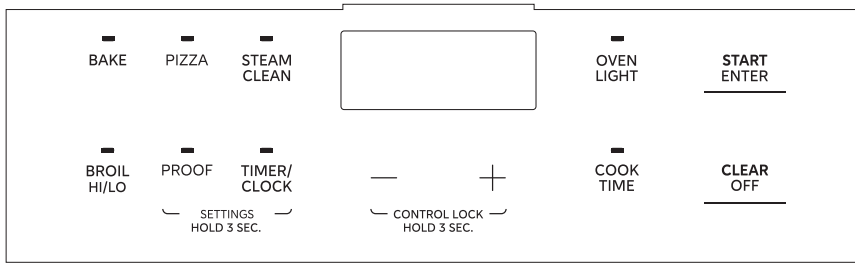
Para obtener el mejor rendimiento, ajuste la rejilla de manera que los alimentos queden en el centro del horno. Para la mayoría de los alimentos, la posición ideal de la rejilla será la n.° 4. Para alimentos más grandes como asados y pavo, baje la posición de la rejilla a n.° 3 o n.° 2 para mantener la comida centrada en el horno. Al utilizar varias rejillas simultáneamente, intente distribuir los alimentos alrededor del centro del horno (posición de rejilla n.º 3 y n.º 5 para dos rejillas). El asado a la parrilla se realiza mejor cuando los alimentos están cerca del quemador de asado, normalmente en la posición de rejilla n.º 6 o n.º 7.



Panel de control

Todas las estufas Midea están equipadas con controles táctiles intuitivos para ayudarle a aprovechar fácilmente las funciones disponibles en su horno.

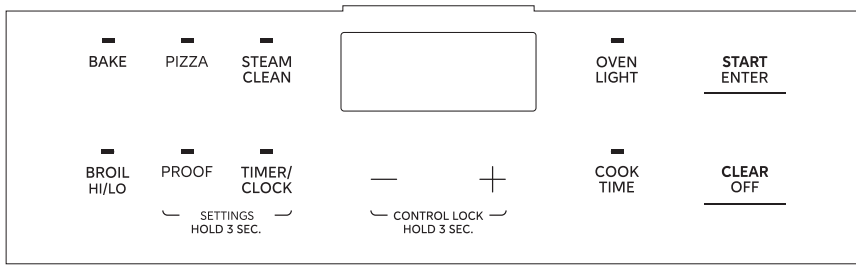
Panel de control



1. Tecla CLEAR/OFF: cancela inmediatamente cualquier operación del horno.
2. Pantalla: muestra información al usuario, como la hora del día, la temperatura del horno y el modo de cocción.
3. Tecla START/ENTER: inicia la operación seleccionada del horno o elige una opción disponible.
4. Funciones del Horno: seleccione uno de los modos de funcionamiento disponibles para realizar la tarea deseada. Algunos modos, como TIEMPO DE COCCIÓN, solo se pueden usar junto con otros modos. Consulte las instrucciones específicas del modo en este manual para obtener más detalles.
5. Funciones Auxiliares: características útiles que no están específicamente asociadas con el funcionamiento del horno, tales como TEMPORIZADOR/RELOJ, BLOQUEO DE CONTROLES y AJUSTES.

OPERACIÓN DEL HORNO

PANTALLA



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

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

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

Antes de usar este producto por primera vez:

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

AJUSTAR EL RELOJ

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

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

NOTA

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

BLOQUEO DE CONTROLES

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

Instrucciones:

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

NOTA

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

BORRAR/APAGAR

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

INICIAR

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

TEMPORIZADOR

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

CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

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

NOTA

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

FORMATO DE TEMPERATURA DEL HORNO

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

CAMBIAR LA MEDICIÓN DE TEMPERATURA DEL HORNO A CELSIUS:

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

CAMBIAR LA ESCALA DE TEMPERATURA DEL HORNO A FAHRENHEIT:

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

PRECALENTAMIENTO

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

1. Los modos del horno que requieren precalentamiento entrarán automáticamente en el modo de precalentamiento después de presionar START. Durante el proceso de precalentamiento, la pantalla muestra "PrE". Cuando termine el precalentamiento, se escucharán tres pitidos.
2. El horno tardará aproximadamente entre 9 y 10 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C). Las temperaturas más altas requerirán más tiempo de precalentamiento.
3. No abra la puerta hasta que finalice el precalentamiento.

NOTA

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

HORNEAR

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

1. Presione la tecla BAKE. La pantalla mostrará "350", que corresponde a la temperatura predeterminada.
2. Presione + y - para ajustar la temperatura.
3. Presione START/ENTER para confirmar e iniciar el horneado.
4. Para detener el horneado o cancelar las configuraciones seleccionadas, presione la tecla CLEAR/OFF.

NOTA

1. En modo Fahrenheit, la temperatura del horno puede seleccionarse entre 170°F y 550°F. En modo Celsius, la temperatura del horno puede seleccionarse entre 75°C y 285°C.
2. Para cambiar la configuración de temperatura mientras se ejecuta un ciclo de horneado, presione la tecla CLEAR/OFF para borrar las configuraciones de temperatura actuales, luego presione la tecla BAKE y utilice las teclas + y - para seleccionar la nueva temperatura.

ASADO

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

Ajuste alto:

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

Ajuste bajo:

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

NOTA

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

TIEMPO DE COCCIÓN

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

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

NOTA

Durante el funcionamiento del temporizador, si se presiona la tecla Cancelar o acaba el tiempo de cocción, el temporizador continuará hasta el final y solo se cancelará si se presiona la tecla del temporizador.

Luz del horno

Controla las luces del horno.
Presione OVEN LIGHT para encender/apagar la luz del horno.

NOTA

En caso de corte de energía:

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

PIZZA

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

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

FERMENTAR

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

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

LIMPIEZA A VAPOR

⚠ PRECAUCIÓN

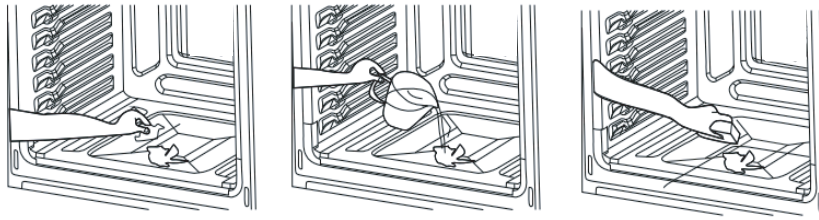
PELIGRO DE QUEMADURAS

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

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

NOTA

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



Configuraciones de Control

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

CONFIGURACIONES (Cambiar °F a °C).

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

CONFIGURACIONES (Volumen)

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

CONFIGURACIONES (Modo Sabbat)

Diseñado para su uso durante el Sabbat y las festividades judías, según las normas establecidas por Star-K.org
Cuando esté en el Modo Sabbat, el funcionamiento del horno se puede controlar siguiendo estas instrucciones. Sin embargo, las señales audibles no sonarán, el reloj se desactivará, las luces del horno se desactivarán (no es necesario quitar las luces del horno) y los cambios en la pantalla pueden retrasarse de 15 a 30 segundos.
El horno podrá funcionar indefinidamente hasta que se salga del Modo Sabbat, anulando el funcionamiento continuo máximo predeterminado de fábrica de 12 horas.

Entrada al Modo Sabbat:

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

Operación de horneado continuo:

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

Operación de horneado con temporizador:

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

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

Salir del modo Sabbat:

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

NOTA

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

Funciones del Modo Sabbat

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

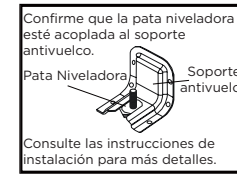
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

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





Bloqueo de Controles

Mantenga presionados "+" y "-" durante 3 segundos para desactivar el panel de control del horno. Para reactivar el panel de control, mantenga presionados "+" y "-" durante 3 segundos nuevamente.

Placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGROS DE QUEMADURAS E INHALACIÓN

- Limpie la placa de cocción con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente.
- Algunos limpiadores pueden emitir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. Deje que la placa de cocción se enfríe completamente antes de aplicar cualquier producto químico de limpieza.

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

Instrucciones:

1. Asegúrese de que la superficie de cocción, incluidas las rejillas y los quemadores, esté completamente fría.
2. Retire las rejillas de los quemadores y déjelas a un lado.
3. Limpie los quemadores uno a la vez para evitar confusiones en las ubicaciones y/o las tapas de los quemadores. Consulte las instrucciones detalladas para la limpieza de los quemadores de la placa de cocción a continuación. Limpie cuidadosamente los residuos con una toalla de papel seca, evitando introducir partículas, agua o productos de limpieza en las aberturas del quemador.

4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable de uso general. Siga las instrucciones proporcionadas con el compuesto de limpieza. Frote en dirección al acabado cepillado. Repita según sea necesario para eliminar toda suciedad. Seque completamente para evitar la corrosión y las marcas de agua.
5. Limpie las superficies esmaltadas y alrededor de las bases de los quemadores con un limpiador de cocina multiuso. Siga las instrucciones proporcionadas con el limpiador. Repita según sea necesario para eliminar toda la suciedad. Seque completamente para evitar la corrosión y las marcas de agua.
6. Lave la plancha y las rejillas a mano con agua tibia y jabón. Para evitar la corrosión, no las sumerja en agua. No las lave en el lavavajillas. Para suciedades persistentes, se puede utilizar un estropajo de plástico o un cepillo de nailon rígido.

Quemadores de la placa de cocción:

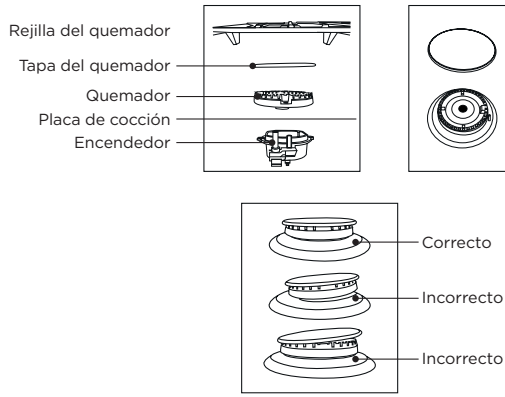
⚠ PRECAUCIÓN

PELIGROS DE QUEMADURAS E INHALACIÓN

- Siga las instrucciones cuidadosamente para asegurarse de que los quemadores estén ubicados y ensamblados correctamente para una combustión adecuada.
- Limpie los quemadores uno a la vez para evitar confusiones en las ubicaciones y/o las tapas de los quemadores.

Instrucciones:

1. Retire la tapa del quemador y lávela con agua tibia y jabón. No lave en el lavavajillas. Para residuos persistentes, use esponja plástica o cepillo de nailon rígido. Séquela completamente.
2. Retire el quemador de la placa de cocción. Deseche todos los residuos que se encuentren dentro del quemador. Lávelo con agua tibia y jabón. No las lave en el lavavajillas. Para suciedades persistentes, se puede utilizar un estropajo de plástico o un cepillo de nailon rígido. Verifique que no queden residuos dentro de los puertos del quemador (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador). Séquela completamente.
3. Vuelva a colocar el quemador y las tapas de los quemadores en la superficie de cocción, en las ubicaciones y orientaciones correctas. Vea las imágenes a continuación para un correcto montaje y alineación.



Panel de control

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

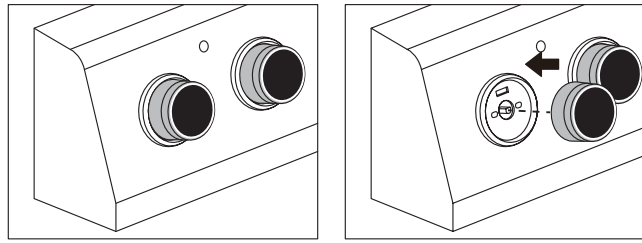
- No utilice cantidades excesivas de agua o productos de limpieza para limpiar las perillas de control. Si entra humedad en las aberturas detrás de las perillas, existe un riesgo potencial de descargas eléctricas.
- Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las perillas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

NOTA

PARA PREVENIR DAÑOS COSMÉTICOS

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

Para obtener mejores resultados, se recomienda limpiar la interfaz de usuario y el panel de control después de cada uso. Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza. Asegúrese de que las perillas estén en la posición "APAGADO" antes de quitarlas. Manteniendo la perilla recta y nivelada, tire firmemente hacia afuera alejándola del panel para retirarla del vástago. Limpie todo el panel con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave. Se puede utilizar un limpiador de vidrio en el panel de control para eliminar las rayas. Se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable en el metal expuesto para quitar las rayas. Lave las perillas a mano con agua tibia y jabón. No las lave en el lavavajillas. Asegúrese de alinear el perfil de la perilla con la forma del vástago para garantizar un ajuste suave y evitar dañar la perilla o los controles.



Interior del horno

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

- Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes. Las superficies del horno, especialmente su base, pueden estar calientes.
- Las superficies calientes pueden generar vapor al usar una esponja o paño húmedo. Si se genera vapor al limpiar el horno, espere a que se enfríe ligeramente.

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

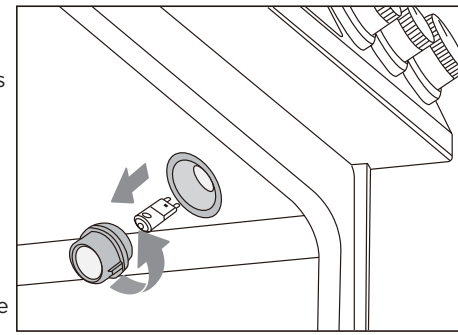
Luces del horno

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGROS DE CHOQUE ELÉCTRICO, QUEMADURAS Y LACERACIONES

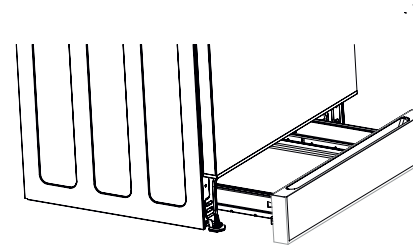
- Desconecte la energía del horno y espere hasta que se enfríe antes de intentar reemplazar las bombillas.
- Manipule la cubierta de vidrio con cuidado para reducir el riesgo de romperla. Si la cubierta de la lámpara es difícil de quitar, no la fuerce. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado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

La luz del horno utiliza una bombilla halógena estándar de 40 W (G9). Antes de reemplazarla, asegúrese de que el horno y la placa de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.



CÓMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

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



Durante la instalación, el mantenimiento y la nivelación, puede ser más sencillo realizar el trabajo necesario si se retira el cajón. Esto hace que el aparato sea más ligero y mejora la visibilidad del soporte antivuelco.
Para retirarlo, extienda completamente el cajón, levante la parte delantera para desenganchar los rieles y sáquelo.
Para reinstalarlo, alinee los rieles de la estufa con el cajón y empújelo hacia atrás.
Abra y cierre el cajón para asegurarse de que los rieles deslizantes funcionen adecuadamente.

Puerta

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO

- Para mantener un sellado adecuado de la puerta durante las operaciones de horneado y autolimpieza, no frote ni limpie la junta de la puerta. Tiene una resistencia muy baja a la abrasión.
- Si la junta se desgasta, deshilacha o daña de alguna manera, comuníquese con un proveedor de servicios calificado para su reparación.
- Si se retira la puerta, confirme que funcione correctamente y selle adecuadamente al volver a instalarla. Si la junta de la puerta no sella completamente, el calor que se escapa alrededor de las puertas podría encender los gabinetes.

NOTA

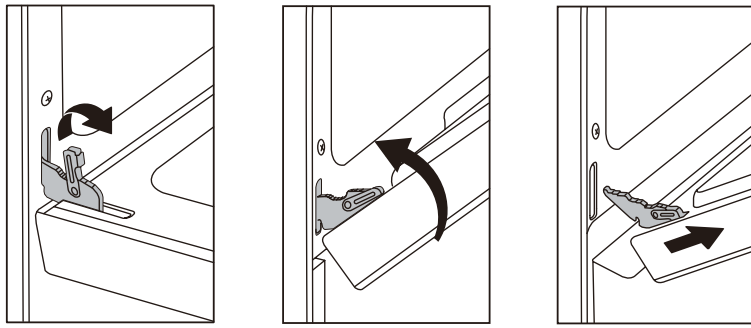
PARA PRESERVAR LA APARIENCIA

- Para evitar que se formen rayas en el vidrio interno de la puerta, no permita que el exceso de agua o limpiador en aerosol ingrese a los orificios o ranuras de la puerta.
- No utilice estropajos, limpiadores abrasivos, productos químicos líquidos fuertes, lana de acero o limpiadores de hornos, ya que estos pueden dañar el acabado de la puerta.

Limpie la puerta con la frecuencia que desee para eliminar el polvo, salpicaduras y huellas dactilares. Limpie las superficies de la puerta con un paño ligeramente húmedo, no abrasivo, usando agua y jabón suave. Los residuos quemados en el vidrio de la puerta interior se pueden limpiar con un compuesto para limpiar vidrios y/o un raspador de hojas. Las partes esmaltadas del interior de la puerta se pueden limpiar con agua jabonosa y una esponja no abrasiva. Use limpiacristales en el vidrio de la puerta para eliminar rayas. Para metal expuesto, use limpiador de acero inoxidable.

Retirar la puerta:

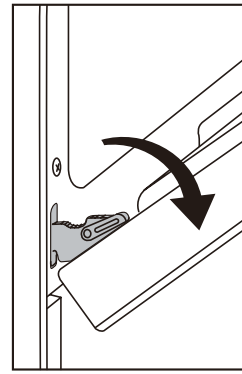
1. Abra la puerta completamente.
2. En cada bisagra de la puerta, baje el mecanismo de bloqueo para que se enganche con la puerta cuando esta se gire hacia el cierre.
3. Una vez que ambos mecanismos de bloqueo estén activados, continúe girando la puerta hasta que queden entre 2 y 3 pulgadas de estar completamente cerrada.
4. Sujete la puerta firmemente por los lados y levántela para sacarla del frente del horno. No levante la puerta por la manija para reducir el riesgo de romper el vidrio de la puerta.

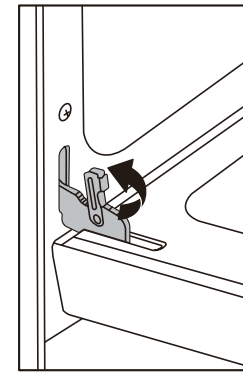


Reinstalación de la puerta:

1. Sosteniendo la puerta por los lados, alinéela de manera que las bisagras se deslicen nuevamente en las aberturas.
2. Gire la puerta hacia la posición cerrada y deténgase cuando quede a unos 2 pulgadas de la posición cerrada. Permita que las bisagras de la puerta caigan en las muescas de la abertura.
3. Gire la puerta hacia afuera hasta que esté completamente abierta.
4. Levante el mecanismo de la bisagra.
5. Compruebe que la puerta se abre y se cierra correctamente.
6. Si la puerta no funciona correctamente, desconecte los mecanismos de bloqueo, retire la puerta y vuelva a intentar la instalación.







SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Midea se compromete a proporcionarle un electrodoméstico de calidad que funcione como se espera.
Si encuentra algo que no funciona como esperaba, consulte la tabla a continuación para obtener sugerencias y consejos útiles que podrían ahorrarle el tiempo y el gasto de llamar para solicitar una reparación.

Placa de cocción

Problema	Causa posible
Los quemadores no se encienden.	Si la pantalla del panel de control no se enciende, es posible que el electrodoméstico no esté recibiendo energía. Verifique que el disyuntor o el fusible no se hayan disparado y que el cable de alimentación esté correctamente enchufado.
	Si la pantalla del panel de control funciona, verifique lo siguiente: • La válvula de cierre de gas está en la posición ENCENDIDO y el suministro de gas a la casa no está interrumpido. • Los quemadores y las tapas de los quemadores están correctamente colocados en la placa de cocción. • Los puertos del quemador (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador) no están bloqueados. • Los encendedores están limpios, secos y generan chispas hacia los quemadores.
No se puede mantener un hervor constante o no se cocina lo suficientemente rápido.	Utensilios de cocina inadecuados: utilice únicamente ollas y sartenes con fondo plano que coincidan con el diámetro del quemador de la cocina seleccionado. Ajuste la llama para que no sobresalga del borde del utensilio de cocina.
	Las ollas y sartenes grandes pueden perder mucho calor por la parte superior. Cubra el utensilio de cocina con una tapa para retener mejor el calor.
Las llamas alrededor de los quemadores no son uniformes.	Asegúrese de que la tapa del quemador esté correctamente colocada en el quemador y que los puertos (aberturas alrededor del perímetro de la parte superior del quemador) no estén bloqueados.
La placa de cocción está descolorida.	La placa de cocción no se ha limpiado completamente. Consulte en este manual la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción.

Horno

Problema	Causa posible
Fuerte olor a "quemado" o "aceitoso" al utilizar un horno nuevo.	Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de algunas utilizaciones. Como precaución adicional, verifique minuciosamente que se haya retirado todo el embalaje del aparato. Verifique alrededor de los lados de la puerta y el interior del cajón.
Se puede escuchar un ruido de clic cuando el horno está en funcionamiento.	El quemador del horno se enciende y apaga cíclicamente para mantener la temperatura del horno seleccionada. Cuando se enciende el quemador, es posible que se escuche de manera periódica la ignición por chispa eléctrica. Es normal que la chispa se produzca sólo por unos segundos, seguida del sonido del quemador al encenderse.
El panel de control está oscuro y no responderá	Si la pantalla del panel de control muestra solo "]" o "] [", el panel de control está en modo Sabbat. Consulte esa sección para saber cómo salir del Modo Sabbat.
El panel de control está encendido pero no responde.	Verifique que el Bloqueo de Controles no esté activado.
	Por lo general, apagar y volver a encender la energía en la caja de disyuntores puede restablecer el control del horno y resolver los problemas de respuesta.
La puerta no se cierra correctamente.	La puerta no está instalada de manera adecuada. Consulte las instrucciones sobre cómo quitar e instalar nuevamente la puerta en la sección "Limpieza y mantenimiento".
El cajón no se cierra correctamente.	El cajón se ha salido de los rieles deslizantes. Consulte las instrucciones sobre cómo quitar y reinstalar el cajón en la sección "Limpieza y mantenimiento".
Los alimentos no se hornean de manera uniforme; la parte superior se cocina más rápido o más lento que la parte inferior.	Asegúrese de estar utilizando la configuración de rejilla recomendada. Consulte "Posiciones de la Rejilla" al inicio de la sección "Operación del Horno".
	Es posible que la receta se cocine mejor en una posición de rejilla diferente. Intente mover los alimentos una posición más abajo en la rejilla para oscurecer la parte inferior. Intente mover los alimentos una posición más arriba en la rejilla para oscurecer la parte superior.

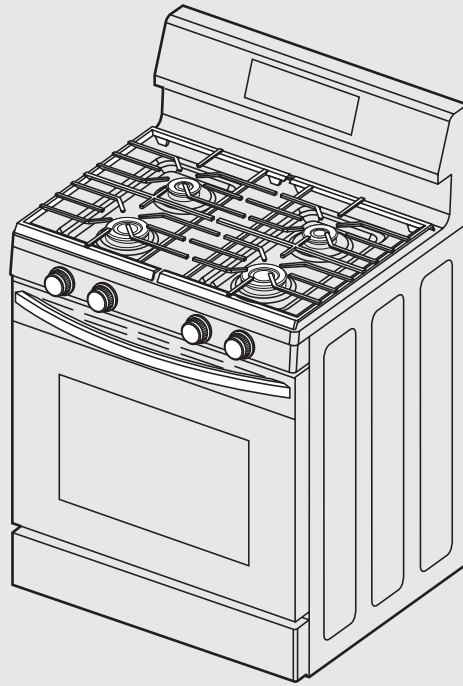
Problema	Causa posible
La luz del horno no funciona.	Es posible que la luz del horno esté fundida. Siga las instrucciones de la sección "Limpieza y mantenimiento" para reemplazar la luz del horno.
	Si la pantalla también muestra "]" o "][", entonces el horno está en modo Sabbath. Salga del modo Sabbath para reanudar el funcionamiento normal.
Sale aire caliente de las aberturas en la parte posterior de la placa de cocción.	Esto es normal. El horno expulsa aire caliente por las aberturas ubicadas en la parte trasera de la placa de cocción.
Sale humo o vapor de las aberturas en la parte posterior de la placa de cocción.	Es normal que salga vapor de las rejillas de ventilación del horno ubicadas en la parte trasera de la placa de cocción. Si el escape no tiene olor (o huele como comida horneada normal), no se alarme.
	Si el escape huele a comida quemada, verifique que la comida no esté quemándose y que no haya derrames ni salpicaduras en el horno que puedan estar produciendo el humo.
	Si el escape huele a que algo más se está quemando (plástico, madera, etc.), apague el horno y asegúrese de que deje de salir humo. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones.
Condensación en el vidrio de la puerta.	Esto es normal. La condensación se evaporará a medida que el horno se caliente.
Aparece una "E" y un número en la pantalla.	Este es un código de error. Presione "CLEAR/OFF" para borrar la pantalla y detener el sonido. Si es necesario, restablezca la energía del horno apagando y encendiendo el interruptor de circuito. Si el código de error persiste o se repite, anote el código de error y comuníquese con un proveedor de servicios calificado para reparaciones.

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2026 all rights reserved



CUISINIÈRE À GAZ

GAS-FIRED
UL LISTED MH64617

MANUEL D'UTILISATEUR

MGR30S3AST/MGR30S3AWW/MGR30S3ABB

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

LETTRE DE REMERCIEMENT

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

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ---------- FR-01
GÉNÉRALITÉ DU PRODUIT ---------- FR-11
INSTRUCTIONS D'OPÉRATION ---------- FR-12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN ---------- FR-31
DÉPANNAGE ---------- FR-37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- AVERTISSEMENT : Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
  - N'essayez pas d'allumer un appareil quelconque.
  - Ne touchez aucun interrupteur électrique.
  - N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement le fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
  - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez jamais la plaque de cuisson en marche sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, pouvant causer des dommages matériels, des blessures personnelles, voire la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN INCENDIE D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

Utilisation prévue

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

Explication des symboles

	**Danger** Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison d'un gaz extrêmement inflammable.
	**Avertissement concernant la tension électrique** Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.
	**Avertissement** Le symbole indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	**Précaution** Le symbole indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.
	**Attention** Ce symbole indique une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.
	**Respecter les instructions** Ce symbole indique qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière et conservez-les à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'unité pour une utilisation ultérieure.

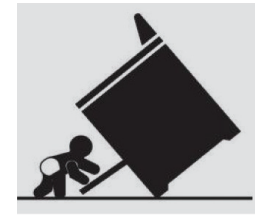
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

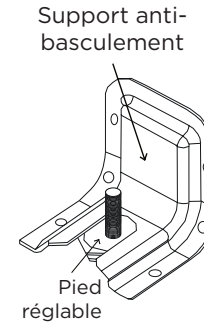
Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort. Il incombe au propriétaire de s'assurer que toute personne utilisant l'appareil sait comment le faire fonctionner en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BASCULEMENT



- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué. Installez le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou assurez-vous que la cuisinière a été correctement installée et mise en place. Fixez la cuisinière au dispositif anti-basculement avec des vis fixées au sol. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée.



- N'utilisez pas la cuisinière sans avoir préalablement installé et enclenché le dispositif anti-basculement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes. Ne retirez pas les pieds réglables. Cela empêchera le dispositif anti-basculement de bloquer la cuisinière.
- Pour vérifier que le support anti-basculement est correctement installé, regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied réglable arrière est bien engagé dans le support. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :
  - Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
  - Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur et qu'il est

correctement positionné conformément aux instructions d'installation.
- Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur afin que le pied réglable s'enclenche dans le support anti-basculement.

- Si la cuisinière n'est pas utilisée, fermez la porte et verrouillez-la ou retirez-la afin de minimiser le risque de basculement. Veuillez consulter les instructions d'installation pour plus d'informations.

⚠ AVERTISSEMENT

INSTALLATION ET ENTRETIEN

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

commercial pour four ni aucun revêtement protecteur pour four ne doit être utilisé sur aucune partie de cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'inflammation et de combustion avec l'appareil de cuisson à gaz, entraînant des blessures corporelles ou un fonctionnement involontaire.
- Cet appareil doit être branché à une prise électrique à 3 broches, 120 V CA, 60 Hz, avec mise à la terre. Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA 70.
- NE nettoyez PAS le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Nettoyez uniquement les pièces et les zones répertoriées dans la section Nettoyage et entretien de ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT

SÉCURITÉ DU GAZ

- Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt du gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

NE couvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages situés au fond du four, ni recouvrez entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.

- Cet appareil est livré depuis l'usine réglé pour fonctionner au gaz naturel. Il peut être converti pour

fonctionner au GPL (propane). La conversion doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'agence chargée de ce travail assume la responsabilité de la conversion.

UTILISATION GÉNÉRALE

- Ne stockez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans le tiroir de rangement, sur ou à proximité de la plaque de cuisson de l'appareil, notamment du papier, du plastique, des maniques, du linge de maison, des revêtements muraux, des rideaux, des tentures ou des produits chimiques de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce.
Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

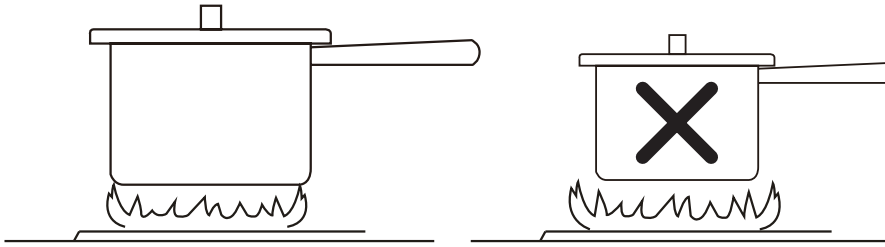
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer dans ou sur la cuisinière, ni à interagir avec celle-ci de quelque manière que ce soit.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil, en particulier à une porte, un tiroir ou un panneau de commande.
- ATTENTION - Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus d'une cuisinière ou sur le pare-éclaboussures d'une cuisinière. Les enfants qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement.
- Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été évalué pour une utilisation avec des systèmes tiers disponibles sur le marché

secondaire. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un anneau pour wok ou tout autre accessoire vendu séparément qui pourrait bloquer l'arrivée d'air vers le brûleur ou présenter un risque d'incendie ou d'intoxication au monoxyde de carbone.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGERS LIÉS AUX PLAQUES DE CUISSON

- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne touchez jamais une poêle enflammée. Étouffez le feu ou les flammes par un couvercle hermétique ou un plateau métallique. Vous pouvez utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse s'il est de classe ABC ou K et que vous savez comment l'utiliser. Il est fortement recommandé de conserver un extincteur de classe ABC ou K à proximité de la cuisinière, dans un endroit facilement accessible, et de familiariser à l'avance les membres du foyer avec ses instructions d'opération.
- Il est fortement recommandé de conserver un extincteur de classe ABC ou K à proximité de la cuisinière, dans un endroit facilement accessible, et de familiariser à l'avance les membres du foyer avec ses instructions d'opération.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la plaque de cuisson. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la plaque de cuisson ou un incendie.
- Seuls certains types de verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur une cuisinière sans se briser en raison du changement brusque de température.
- Les flammes qui dépassent du bord de la casserole présentent un risque de brûlure. Réglez les commandes du brûleur de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le bord de la casserole.



CORRECT INCORRECT

- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact accidentel avec l'ustensile, placez la poignée de l'ustensile vers l'intérieur. N'étendez pas la poignée au-delà du comptoir ou des appareils de cuisson adjacents.
- NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS, LES GRILLES OU LES ZONES PROCHES DES BRÛLEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON - La plaque de cuisson peut être chaude même en l'absence de flammes. Les zones proches des brûleurs de la plaque de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la zone de la plaque de cuisson avant qu'elle ait eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent la plaque de cuisson, les grilles et les surfaces faisant face à la plaque de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. Cette plaque de cuisson dispose de brûleurs de différentes tailles. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour recouvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. Les ustensiles trop petits exposent une partie de l'élément chauffant au contact direct et peuvent entraîner un risque de brûlure ou d'inflammation des vêtements. Une taille d'ustensile adaptée aux brûleurs améliorera également l'efficacité.
- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, jetez-vous immédiatement au sol et roulez-vous pour

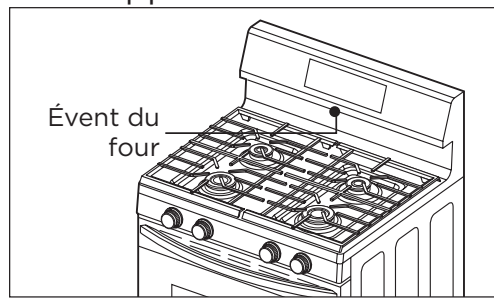
éteindre les flammes.
- Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (par exemple, crêpes Suzette, cerises jubilées, bœuf flambé au poivre).
- L'huile chaude peut causer de graves brûlures. Ne déplacez jamais des ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendez que la graisse ait refroidi avant de la jeter.
- N'utilisez les réglages à haute température que lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les éclaboussures, faites chauffer l'huile lentement à feu moyen-doux.
- N'essayez pas de soulever la plaque de cuisson. Cela pourrait endommager les tuyaux d'alimentation en gaz des brûleurs de surface, entraînant une fuite de gaz et un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGERS LIÉS AU FOUR

- Ne placez jamais quoi que ce soit (feuille d'aluminium, tapis anti-éclaboussures, pierre à cuire, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces objets peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner un risque d'électrocution, de fumée ou d'incendie.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les grilles chaudes ou les flammes. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. Une accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et causer des blessures.
- Placez toujours les grilles du four aux emplacements souhaités lorsque le four est froid. Si le support doit

être déplacé alors que le four est chaud, utilisez des maniques pour toucher les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas la lèchefrite sans son insert. Ne couvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.
- Ne bloquez pas les évents du four ni aucune autre fente ou ouverture de l'appareil.



- NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DU FOUR NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR
- Les brûleurs et les surfaces du four peuvent être chauds même en l'absence de flammes. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi ces surfaces figurent les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée et coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant d'en retirer le contenu, de le nettoyer et de rétablir l'alimentation électrique.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

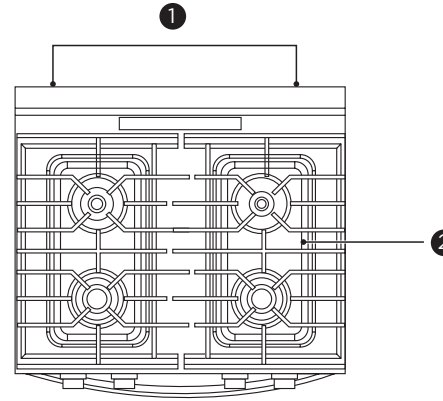
GÉNÉRALITÉ DU PRODUIT

Préparation avant la première utilisation

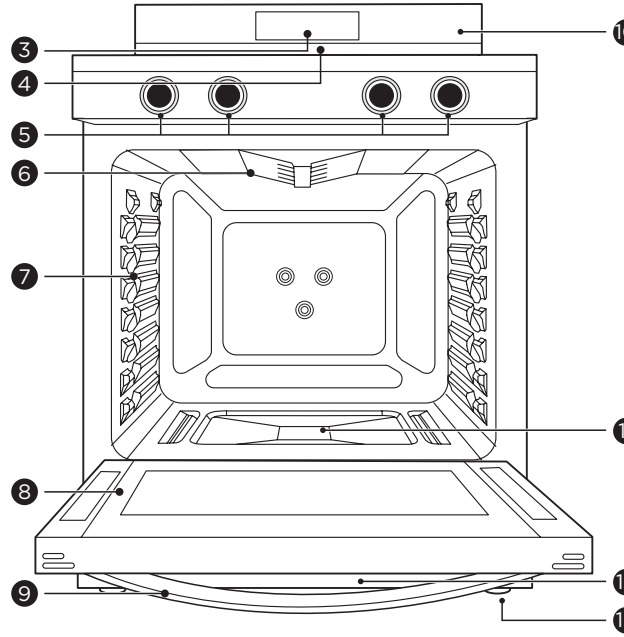
Aperçu de la cuisinière

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

VUE DU DESSUS



VUE DE FACE



INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Fonctionnement de la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE ET DE MONOXYDE DE CARBONE

- N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU SUR DES BRANDS DE GRAISSE. Étouffez le feu par un couvercle hermétique ou un plateau métallique. Ne touchez jamais une poêle enflammée.
- Ne laissez jamais la plaque de cuisson de cet appareil sans surveillance. L'ébullition provoque des fuites fumantes et graisseuses qui peuvent s'enflammer. Éteignez tous les brûleurs lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Les brûleurs et les capuchons de brûleur doivent être correctement positionnés et alignés sur la plaque de cuisson pour assurer une combustion adéquate. Pour plus de détails sur la position et le montage, consultez la section « Montage du brûleur » sous « Fonctionnement de la plaque de cuisson ».
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la plaque de cuisson. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la plaque de cuisson ou un incendie.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson lorsque vous portez des vêtements amples ou pendants.
- Ne placez pas d'objets susceptibles de fondre ou de brûler sur la plaque de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

⚠ ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURES, COUPURES ET CHOCS ÉLECTRIQUES

- Pour minimiser les risques de brûlure et optimiser l'efficacité de la cuisson, choisissez des ustensiles de cuisine adaptés et réglez les brûleurs de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le bord de la casserole.
- Jusqu'à ce que la plaque de cuisson et les grilles soient complètement refroidies après utilisation, la surface peut encore être chaude et des brûlures peuvent survenir après avoir éteint le brûleur.
- Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.

REMARQUE

PRÉVENTION DES DOMMAGES

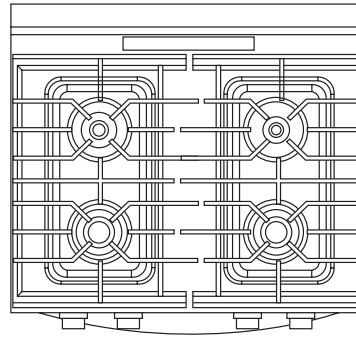
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine bouillir à sec ou surchauffer.
- Ne faites pas cuire les aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la plaque de cuisson.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

Types de brûleurs de la plaque de cuisson

Les cuisinières Midea sont équipées de 4 brûleurs de la plaque de cuisson. Certains modèles peuvent inclure des brûleurs à plusieurs anneaux pour une plus grande flexibilité de cuisson. Voir les schémas ci-dessous. (Les images ne représentent pas toutes les configurations possibles.) Reportez-vous à la section « Brûleurs de la plaque de cuisson » sous « Nettoyage et entretien » pour connaître la position et l'alignement corrects des brûleurs.

REMARQUE

Des brûleurs plus puissants sont prévus pour une cuisson à température plus élevée ou de plus courte durée, comme pour faire bouillir, saisir ou poêler. Des brûleurs moins puissants sont prévus pour une cuisson à basse température ou de longue durée, comme pour mijoter ou faire fondre du chocolat.

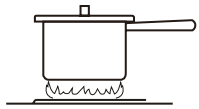


Sélection de la taille de la poêle/du brûleur

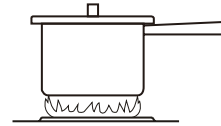
Pour minimiser les risques de brûlure et optimiser l'efficacité de la cuisson, choisissez des ustensiles de cuisine adaptés et réglez les brûleurs de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le bord de la casserole. Voir ci-dessous :

Sélection correcte :

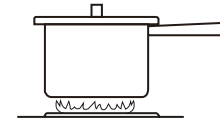
Petite poêle sur le petit brûleur



Grande poêle sur le grand brûleur

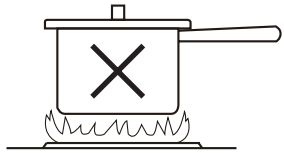


Grande poêle sur le petit brûleur

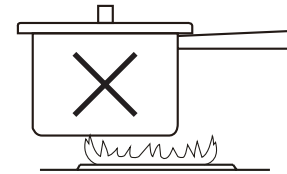


Sélection incorrecte :

Petite poêle sur le grand brûleur



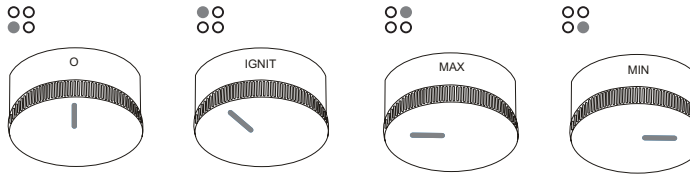
Casserole décentrée sur le brûleur



Contrôle des brûleurs de la plaque de cuisson

Pour allumer un brûleur de la plaque de cuisson, poussez le bouton de commande vers l'intérieur et tournez-le vers la gauche (dans le sens anti-horaire) jusqu'à la position « IGNIT (ALLUMAGE) ». Le gaz s'écoulera et les allumeurs de tous les brûleurs commenceront à produire des étincelles. La petite icône au-dessus du bouton de commande indique l'emplacement du brûleur contrôlé. Les réglages de chaleur (de O à MAX) se trouvent sur le bouton lui-même. Une fois le brûleur allumé, réglez la chaleur souhaitée en alignant le repère situé à l'avant du bouton avec le niveau de puissance indiqué sur le côté. La plupart des chefs conseillent d'observer la flamme, et non le bouton, lorsque l'on règle le brûleur. Pour éteindre un brûleur, il suffit de tourner le bouton de commande vers la droite (dans le sens horaire) jusqu'à la position O.

Icône sur le panneau de commande indiquant quel brûleur est contrôlé par le bouton



La commande du brûleur est réglée sur « OFF »

La commande du brûleur est réglée sur « IGNIT »

La commande du brûleur est réglée sur « MAX »

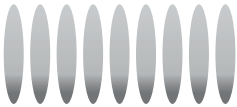
La commande du brûleur est réglée sur « MIN »

Caractéristiques de la flamme

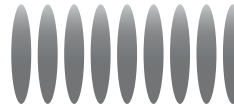
Gaz naturel : Les flammes du brûleur doivent être d'un bleu doux et stables, sans pointe jaune, bruit excessif ou vacillement. (Un scintillement jaune occasionnel est acceptable.)

GPL (c'est-à-dire propane) : Les flammes du brûleur doivent être bleues, avec une touche de jaune sur le bord externe.

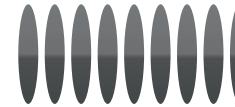
Si les flammes sont entièrement ou principalement jaunes, ne s'allument pas uniformément autour du brûleur ou sont accompagnées d'un bruit excessif ou d'un vacillement, contactez un prestataire de services qualifié pour effectuer les réparations. Quelques traces jaunes sont normales lors du démarrage initial. Laissez la cuisinière fonctionner pendant 4 à 5 minutes, puis réévaluez la situation avant d'appeler le service après-vente.



Il y a des flammes jaunes
Appellez le service



Conseils jaunes sur les cônes extérieurs



Flamme bleue douce - Normal pour le fonctionnement au gaz naturel

En cas de coupure de courant

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

- Soyez extrêmement prudent si vous allumez les brûleurs de la plaque de cuisson pendant une panne de courant. Éloignez vos mains des flammes en utilisant des allumettes pour cheminée ou un allume-barbecue à longue tige.

En cas de panne de courant, l'allumage électronique ne fonctionnera pas. Cependant, les brûleurs de la plaque de cuisson peuvent être utilisés s'ils sont allumés manuellement.

Directions :

1. Avec le bouton en position « OFF (ARRÊT) », allumez une allumette ou un briquet et maintenez la flamme près des orifices (ouvertures autour du périmètre du brûleur) sous le capuchon du brûleur. Gardez votre main loin du trajet des flammes.
2. Tournez le bouton en position « IGNITE (ALLUMAGE) ».
3. Une fois allumé, retirez l'allumette/le briquet et réglez le bouton sur la position souhaitée. Le brûleur continuera à fonctionner normalement jusqu'à ce qu'il soit éteint.

Fonctionnement du four

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE ET DE MONOXYDE DE CARBONE

- Ne placez jamais quoi que ce soit (feuille d'aluminium, tapis anti-éclaboussures, pierre à cuire, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces objets peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner un risque d'électrocution, de fumée ou d'incendie.
- Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages situés au fond du four, ni recouvrez entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le circuit au niveau du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant d'en retirer le contenu, de le nettoyer et de rétablir l'alimentation électrique.
- Les grilles de la plaque de cuisson évacuent l'air directement loin des murs et des armoires. Ne faites pas fonctionner le four sans les grilles de la plaque de cuisson en place.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

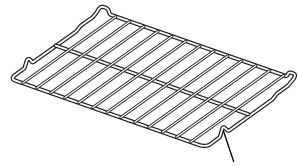
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine secs lorsque vous utilisez le four. Utilisez uniquement des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs du four. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
- Le four est ventilé à l'arrière de la plaque de cuisson. Lorsque le four est en marche, cette zone peut devenir très chaude. Ne bloquez pas et ne couvrez pas l'évent du four.

REMARQUE

1. Lorsque le four est utilisé pour la première fois, la présence d'une odeur caractéristique est normale. Veillez à ce que votre cuisine soit bien ventilée pendant cette période de conditionnement.
2. Un préchauffage adéquat est important pour obtenir de bons résultats. Sauf indication contraire dans la recette, ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les aliments dans le four immédiatement après le signal sonore de préchauffage.
3. Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant tout processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le cadre de la porte ou le panneau de commande. De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître au niveau de la ventilation du four - ceci est normal.
4. Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
5. Les différents modes de cuisson ont une durée maximale de 12 heures, après quoi la commande mettra automatiquement fin au mode de cuisson. Le mode Griller a une limite de temps de 2 heures. Si vous le souhaitez, ces modes peuvent être redémarrés après expiration du délai.
6. Pour récupérer les gouttes/éclaboussures, placez une plaque à pâtisserie sur une grille séparée sous les aliments.
7. À des altitudes supérieures à 3 000 pieds, il peut être nécessaire d'ajuster les recettes pour obtenir des résultats optimaux. Consultez l'USDA ou une autre source fiable pour connaître les modifications recommandées aux recettes pour la cuisson en altitude.

Grilles de four

GRILLES PLATES : Polyvalente et discrète, chaque cuisinière est fournie avec une ou plusieurs grilles de four plates. Les grilles plates glissent dans et hors du four sur des guides formés dans la paroi latérale du four. Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément. Si les grilles ne coulissent pas facilement, vous pouvez appliquer une fine couche d'huile végétale sur les bords de grille à l'aide d'un coin de papier essuie-tout afin de réduire la friction. Appliquez de l'huile végétale, puis essuyez tout excès avant utilisation.



Fonctions d'interverrouillage

Retrait/insertion des grilles

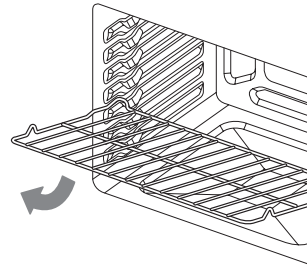
⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

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

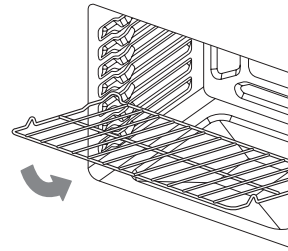
POUR RETIRER UNE GRILLE : Les grilles sont conçues pour s'arrêter avant de sortir complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de renversement des aliments. Pour retirer la grille :

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



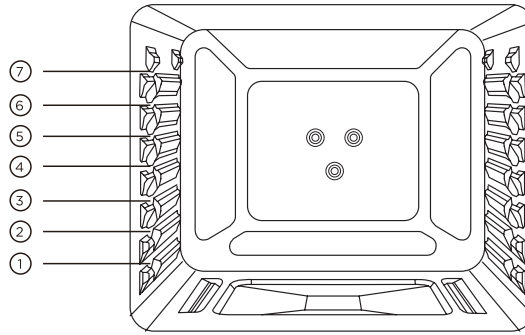
POUR INSÉRER UNE GRILLE : La grille ne peut être installée que dans un seul sens. Pour insérer la grille :

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



Positions des grilles

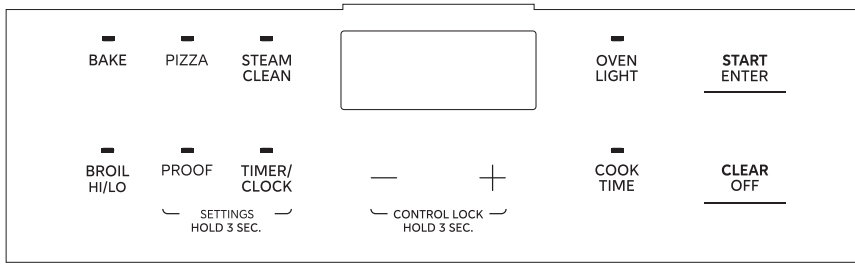
Pour obtenir les meilleurs résultats, réglez la grille de manière à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, la position idéale de la grille sera le niveau N°4. Pour les aliments plus volumineux comme les rôtis et la dinde, abaissez la grille à la position N° 3 ou N° 2 afin que les aliments restent centrés dans le four. Lorsque vous utilisez plusieurs grilles simultanément, essayez d'espacer les aliments autour du centre du four (positions N° 3 et N° 5 pour deux grilles). La cuisson au gril donne de meilleurs résultats lorsque les aliments sont placés près du brûleur, généralement sur la grille N° 6 ou N° 7.



Panneau de commande

Toutes les cuisinières Midea sont équipées de commandes tactiles intuitives qui vous permettent de profiter facilement des fonctionnalités disponibles sur votre four.

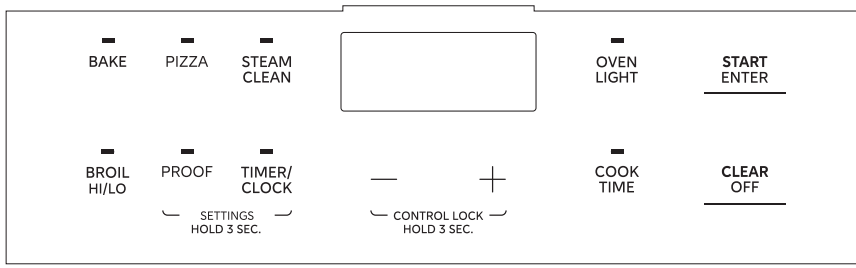
Panneau de commande



1. Touche CLEAR OFF (EFFACER) - Annule immédiatement toute opération du four.
2. Affichage - Communique des informations à l'utilisateur, telles que l'heure, la température du four et le mode de cuisson.
3. Touche START ENTER (COMMENCER À ENTRER) - Lance le fonctionnement sélectionné du four ou sélectionne une option disponible.
4. Fonctions du four - Sélectionnez l'un des modes de fonctionnement disponibles pour effectuer la tâche souhaitée. Certains modes, tels que TEMPS DE CUISSON, ne peuvent être utilisés qu'en combinaison avec d'autres modes. Pour plus de détails, consultez les instructions spécifiques à chaque mode dans ce manuel.
5. Fonctions auxiliaires - Fonctions utiles qui ne sont pas spécifiquement associées au fonctionnement du four, telles que MINUTERIE/HORLOGE, VERROUILLAGE DES COMMANDES et PARAMÈTRES.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

ÉCRAN D'AFFICHAGE



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

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

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

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

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

RÉGLER L'HORLOGE

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

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

REMARQUE

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

VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Directions :

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

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

EFFACER

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

DÉMARRER

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

MINUTERIE

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

RÉGLER LA MINUTERIE

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

REMARQUE

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

FORMAT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

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

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

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

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

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

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage est généralement souhaitable, bien qu'il ne soit pas absolument nécessaire dans toutes les circonstances. Certains aliments sont plus résistants et peuvent donner des résultats acceptables sans préchauffage.
Ces aliments comprennent les gros morceaux de viande (rôtis entiers, jambons ou volailles) dont le temps de cuisson total est beaucoup plus long que le temps nécessaire au préchauffage. Ces aliments comprennent également les produits à base de pommes de terre surgelés et les plats cuisinés surgelés qui, de par leur nature et leur conception, sont plus résistants aux variations de cuisson. Les aliments plus délicats, tels que les pains (y compris les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries et les pizzas), les desserts, les soufflés, etc. n'auront probablement pas de résultats acceptables sans un préchauffage adéquat.

1. Les modes de cuisson qui nécessitent un préchauffage passent automatiquement en mode préchauffage après avoir appuyé sur START (DÉMARRER). Pendant le processus de préchauffage, l'écran affiche « PrE ». Trois bips retentissent lorsque le préchauffage est terminé.
2. Le four mettra environ 9 à 10 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C). Des températures plus élevées nécessiteront un temps de préchauffage plus long.
3. N'ouvrez pas la porte avant la fin du préchauffage.

REMARQUE

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

CUIRE

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

1. Appuyez sur BAKE (CUIRE). L'écran affichera « 350 », qui est la température par défaut.
2. Appuyez sur + et - pour régler la température.
3. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et commencer la cuisson.
4. Pour arrêter la cuisson ou annuler les réglages sélectionnés, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER).

REMARQUE

1. En mode de mesure de température Fahrenheit, la température du four peut être sélectionnée entre 170 °F et 550 °F. Dans le réglage de mesure de la température en degrés Celsius, la température du four peut être sélectionnée entre 75 °C et 285 °C.
2. Pour modifier le réglage de la température lorsqu'un cycle CUIRE est en cours, appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour effacer les réglages de température actuels, puis appuyez sur BAKE (CUIRE) et utilisez les touches + et - pour sélectionner la nouvelle température.

GRILLER

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

Réglage élevé :

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

Réglage bas :

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

REMARQUE

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

TEMPS DE CUISSON

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

1. Lancez un cycle Cuire comme décrit dans la section CUIRE.
2. Appuyez sur COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).
3. Appuyez sur + et - pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale de cuisson est de 12 heures.
4. Appuyez sur START ENTER (COMMENCER À ENTRER) pour confirmer et commencer la cuisson.
5. À la fin du cycle de cuisson défini, le four s'éteindra automatiquement, l'horloge s'affichera et les signaux sonores de fin de cycle retentiront.
6. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour annuler tous les réglages et quitter le cycle de cuisson.

REMARQUE

Pendant le fonctionnement de la minuterie, si vous appuyez sur la touche Cancel (Annuler) ou si le temps de cuisson est écoulé, la minuterie continuera de fonctionner jusqu'à la fin et ne sera annulée que si vous appuyez sur la touche Cancel (Annuler).

Lampe du four

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

REMARQUE

En cas de coupure de courant :

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

PIZZA

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

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

FERMENTATION

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

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

NETTOYAGE À LA VAPEUR

⚠ ATTENTION

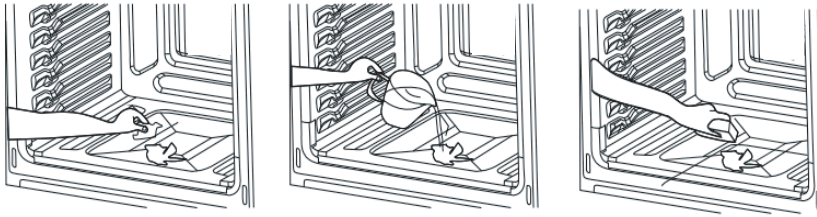
RISQUE DE BRÛLURE

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

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

REMARQUE

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



Réglages de contrôle

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

PARAMÈTRES (Changer °F en °C)

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

PARAMÈTRES (Volume)

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

PARAMÈTRES (mode Sabbat)

Conçu pour être utilisé pendant le sabbat juif et les jours fériés, conformément aux normes définies par Star-K.org
En mode Sabbat, le fonctionnement du four peut être contrôlé en suivant ces instructions. Cependant, les signaux sonores ne retentiront pas, l'horloge sera désactivée, les lampes du four seront désactivées (il n'est pas nécessaire de retirer les lampes du four) et les changements d'affichage pourront être retardés de 15 à 30 secondes.
Le four pourra fonctionner indéfiniment jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé, ce qui annulera la durée maximale de fonctionnement continu du four définie par défaut à 12 heures.

Entrée en mode Sabbat :

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

Cuisson en continu :

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

Cuisson programmée :

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

6. Une fois que le bouton COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) sélectionné est terminé, un seul crochet «] » s'affiche.
7. Appuyez sur CLEAR OFF (EFFACER) pour annuler toute opération de cuisson en cours. Après un délai aléatoire compris entre 15 et 30 secondes, l'affichage reviendra à un seul crochet «] ».

Quitter le mode Sabbat :

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

REMARQUE

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

Fonctions du mode Sabbat

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

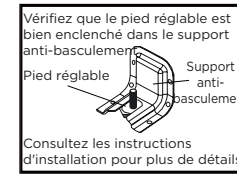
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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





Verrouillage des commandes

Appuyez sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le panneau de commande du four. Pour réactiver le panneau de commande, appuyez à nouveau sur les boutons « + » et « - » et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

Plaque de cuisson

⚠ ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURES ET D'INHALATION

- Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la zone de cuisson est chaude.
- Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer tout produit chimique nettoyant.

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

Directions :

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson, y compris les grilles et les brûleurs, est complètement refroidie.
2. Retirez les grilles du brûleur et mettez-les de côté.
3. Nettoyez les brûleurs un par un afin d'éviter toute confusion quant à leur emplacement et/ou leurs capuchons. Voir ci-dessous les instructions détaillées pour le nettoyage des brûleurs de la plaque de cuisson. Essuyez soigneusement les débris à l'aide d'un essuie-tout sec, en veillant à ne pas pousser les débris, l'eau ou le produit nettoyant dans les ouvertures du brûleur.

4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant universel pour acier inoxydable. Suivez les instructions fournies avec le produit nettoyant. Frottez dans le sens du brossage. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire pour éliminer toutes les salissures. Séchez soigneusement pour éviter la corrosion et les traces d'eau.
5. Nettoyez les surfaces émaillées et autour des bases des brûleurs avec un nettoyant ménager tout usage. Suivez les instructions fournies avec le nettoyant. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire pour éliminer toutes les salissures. Séchez soigneusement pour éviter la corrosion et les traces d'eau.
6. Lavez la plaque chauffante et les grilles à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter la corrosion, ne trempez pas dans l'eau. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Pour les résidus tenaces, vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique ou une brosse en nylon dure.

Brûleurs de la plaque de cuisson :

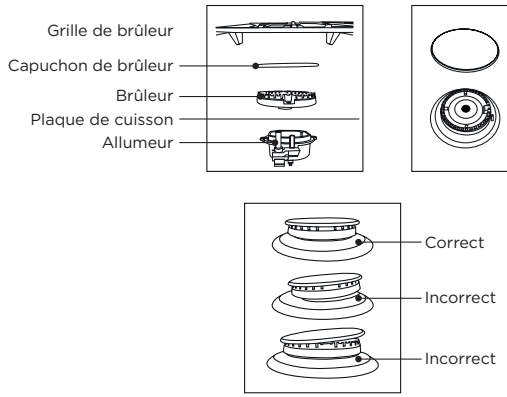
⚠ ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURES ET D'INHALATION

- Suivez attentivement les instructions afin de vous assurer que les brûleurs sont correctement positionnés et assemblés pour une combustion optimale.
- Nettoyez les brûleurs un par un afin d'éviter toute confusion quant à leur emplacement et/ou leurs capuchons.

Directions :

1. Retirez le capuchon d'un brûleur et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Ne le lavez pas au lave-vaisselle. Utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse en nylon dure pour les résidus tenaces. Séchez soigneusement.
2. Retirez le brûleur de la plaque de cuisson. Videz tous les débris trouvés à l'intérieur du brûleur. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Pour les résidus tenaces, vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique ou une brosse en nylon dure. Vérifiez qu'il ne reste aucun débris à l'intérieur des orifices du brûleur (ouvertures situées autour du périmètre supérieur du brûleur). Séchez soigneusement.
3. Remettez le brûleur et le capuchon du brûleur en place sur la plaque de cuisson, dans la bonne position et dans le bon sens. Voir les images ci-dessous pour un assemblage et un alignement corrects.



Panneau de commande

⚠ ATTENTION

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

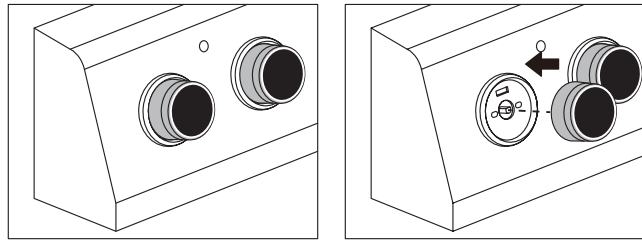
- N'utilisez pas de quantités excessives d'eau ou de détergents pour nettoyer les boutons de commande. Si de l'humidité pénètre dans les ouvertures situées derrière les boutons, il existe un risque d'électrocution.
- Évitez de vaporiser des produits nettoyants pour cuisine directement dans les ouvertures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

REMARQUE

POUR ÉVITER LES DOMMAGES ESTHÉTIQUES

- N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyants pour four, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement du panneau de commande.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de nettoyer l'interface utilisateur et le panneau de commande après chaque utilisation. Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF (ARRÊT) » avant de les retirer. En maintenant le bouton droit et à l'horizontale, tirez-le fermement vers l'extérieur et loin du panneau de commande pour le retirer de la tige. Nettoyez l'ensemble du panneau avec un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau et du savon doux. Le nettoyant pour vitres peut être utilisé sur le panneau de commande pour éliminer les traces. Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé pour éliminer les traces. Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Veillez à aligner le profil du bouton avec la forme de la tige afin d'assurer un ajustement parfait et d'éviter d'endommager le bouton ou les commandes.



Intérieur du four

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

- Faites attention pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes. Les surfaces du four, en particulier le fond, peuvent être chaudes.
- Les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur avec une éponge ou un chiffon humide. Si de la vapeur se dégage lorsque vous essuyez le four, attendez qu'il ait légèrement refroidi.

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

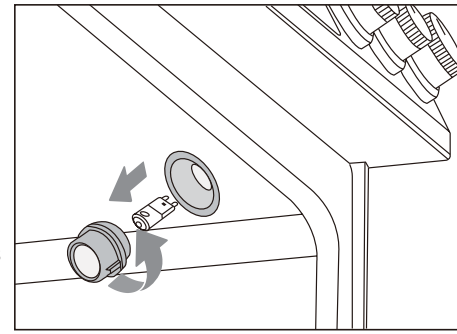
Lampes du four

⚠ ATTENTION

RISQUES DE CHOC, DE BRÛLURE ET DE LACÉRATION

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

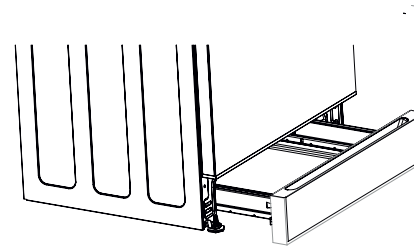
La lampe du four est une ampoule standard de 40 W (halogène G9) pour appareils électroménagers. Avant de remplacer, assurez-vous que le four et la plaque de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont éteints.



COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

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

Lors de l'installation, de l'entretien et du nivellement, il peut être plus facile d'effectuer les opérations nécessaires si le tiroir est retiré. Cela rend l'appareil plus léger et améliore la visibilité du support anti-basculement.
Pour le retirer, ouvrez complètement le tiroir, soulevez la partie avant pour dégager les glissières et tirez le tiroir vers l'extérieur.



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

Porte

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

- Pour maintenir une bonne étanchéité de la porte pendant la cuisson et l'auto-nettoyage, ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de la porte. Il présente une très faible résistance à l'abrasion.
- Si le joint est usé, effiloché ou endommagé de quelque manière que ce soit, contactez un prestataire de services qualifié pour le faire réparer.
- Si la porte est retirée, vérifiez qu'elle fonctionne correctement et qu'elle se ferme bien une fois remise en place. Si le joint de la porte n'est pas parfaitement étanche, la chaleur qui s'échappe autour des portes pourrait enflammer les armoires.

REMARQUE

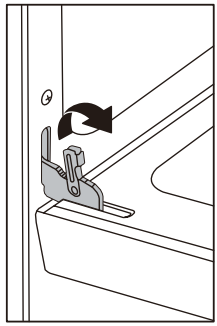
POUR PRÉSERVER L'APPARENCE

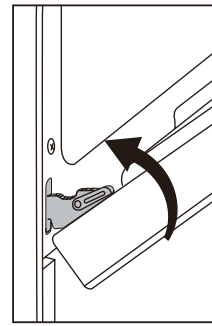
- Pour éviter les traces sur la vitre intérieure de la porte, veillez à ce qu'aucune eau ni aucun produit nettoyant ne pénètre dans les trous ou les fentes de la porte.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de laine d'acier ou de nettoyants pour four, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement de la porte.

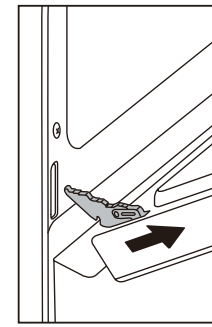
Nettoyez la porte aussi souvent que vous le souhaitez pour éliminer la poussière, les éclaboussures et les traces de doigts. Essuyez les surfaces des portes avec un chiffon légèrement humide et non abrasif, en utilisant de l'eau et du savon doux. Les résidus brûlés sur la vitre intérieure de la porte peuvent être nettoyés avec un produit nettoyant pour vitres et/ou un grattoir. Les parties émaillées de l'intérieur de la porte peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse et par une éponge non abrasive. Le nettoyant pour vitres peut être utilisé sur les vitres des portes pour éliminer les traces. Le nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur les parties métalliques exposées pour éliminer les traces.

Dépose de la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Sur chaque charnière de porte, rabattez le mécanisme de verrouillage afin qu'il s'enclenche avec la porte lorsque celle-ci est pivotée vers sa position fermée.
3. Une fois les deux mécanismes de verrouillage enclenchés, continuez à tourner la porte jusqu'à ce que le couvercle soit à environ 2 à 3 pouces de sa position complètement fermée.
4. Saisissez fermement la porte par les côtés et soulevez-la pour la retirer de la façade du four. Ne soulevez pas la porte par la poignée afin de réduire le risque de briser la vitre.



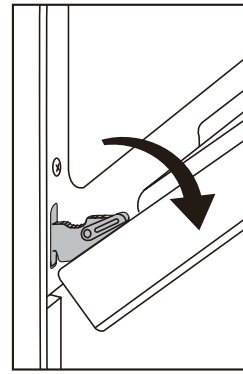


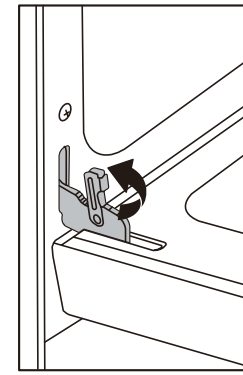


Réinstallation de la porte :

1. En tenant la porte par les côtés, alignez-la de manière à ce que les charnières s'insèrent à nouveau dans les ouvertures.
2. Tournez la porte vers la position fermée, en vous arrêtant lorsqu'elle se trouve à environ 2 pouces de la position fermée. Laissez les charnières de la porte s'enclencher dans les encoches de l'ouverture.
3. Tournez la porte vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
4. Relevez le mécanisme à charnière.
5. Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme correctement.
6. Si la porte ne fonctionne pas correctement, déclenchez les mécanismes de verrouillage, retirez la porte et réessayez l'installation.







DÉPANNAGE

Midea s'engage à vous fournir un appareil électroménager de qualité qui fonctionne comme prévu. Si vous constatez un dysfonctionnement, consultez le tableau ci-dessous pour obtenir des conseils utiles qui pourraient vous éviter d'avoir à faire appel à un réparateur, ce qui vous ferait gagner du temps et de l'argent.

Plaque de cuisson

Problèmes	Raisons possibles
Les brûleurs ne s'allument pas	Si l'écran du panneau de commande n'est pas allumé, l'appareil n'est peut-être pas alimenté en électricité. Vérifiez que le disjoncteur ou le fusible ne s'est pas déclenché et que le câble d'alimentation est correctement branché.
	Si l'affichage du panneau de commande fonctionne, vérifiez les points suivants : • La vanne d'arrêt du gaz est en position ON et l'alimentation en gaz de la maison n'est pas coupée. • Les brûleurs et les capuchons de brûleur sont correctement positionnés sur la plaque de cuisson. • Les orifices du brûleur (ouvertures autour du périmètre du dessus du brûleur) ne sont pas obstrués. • Les allumeurs sont propres, secs et produisent des étincelles vers les brûleurs.
Incapable de maintenir une ébullition constante ou ne cuit pas assez rapidement	Ustensiles de cuisine inappropriés - Utilisez uniquement des casseroles à fond plat dont le diamètre correspond à celui du brûleur la plaque de cuisson sélectionnée. Réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole.
	Les grandes casseroles et poêles peuvent perdre beaucoup de chaleur par le haut. Couvrez les ustensiles de cuisine avec un couvercle pour mieux conserver la chaleur.
Les flammes autour des brûleurs ne sont pas uniformes	Assurez-vous que le capuchon du brûleur est correctement positionné sur le brûleur et que les orifices (ouvertures autour du périmètre du dessus du brûleur) ne sont pas obstrués
La plaque de cuisson est décolorée	La plaque de cuisson n'est pas nettoyée correctement. Consultez la section de ce manuel consacrée à l'entretien et au nettoyage de la plaque de cuisson.

Four

Problèmes	Raisons possibles
Odeur forte de « brûlé » ou d'« huile » lors de l'utilisation d'un four neuf	Ceci est normal avec une nouvelle cuisinière et disparaîtra après quelques utilisations. Néanmoins, par mesure de précaution, vous devez vérifier que tous les emballages ont bien été retirés de l'appareil. Vérifiez autour des côtés de la porte et à l'intérieur du tiroir.
Un cliquetis se fait entendre lorsque le four est en marche	Le brûleur du four s'allume et s'éteint pour maintenir la température sélectionnée. Lorsque le brûleur s'allume, l'allumage électrique par étincelle peut être entendu périodiquement. Il est normal que l'étincelle ne dure que quelques secondes, suivie du bruit de l'allumage du brûleur.
Le panneau de commande est sombre et ne répond pas	Si l'écran du panneau de commande affiche uniquement «] » ou «][», cela signifie que le panneau de commande est en mode Sabbat. Reportez-vous à cette section pour savoir comment quitter le mode Sabbat.
Le panneau de commande est allumé mais ne répond pas	Vérifiez que la fonction Verrouillage des commandes n'a pas été activée.
	Couper puis rétablir l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur permet généralement de réinitialiser la commande du four et de résoudre les problèmes de réponse.
La porte ne se fermera pas correctement	La porte n'est pas installée correctement. Consultez les instructions relatives au démontage et à la réinstallation de la porte dans la section « Nettoyage et entretien ».
Le tiroir ne se ferme pas correctement	Le tiroir s'est détaché des glissières. Consultez les instructions relatives au retrait et à la réinstallation du tiroir dans la section « Nettoyage et entretien ».
La cuisson n'est pas uniforme : le dessus cuit plus vite/plus lentement que le dessous	Assurez-vous d'utiliser les réglages recommandés pour la grille. Voir « Positions des grilles » au début de la section « Fonctionnement du four ».
	La recette peut donner de meilleurs résultats à une autre position de la grille. Essayez de descendre les aliments d'un cran sur la grille pour que le dessous soit plus doré. Essayez de déplacer les aliments d'un cran vers le haut pour que le dessus soit plus foncé.

Problèmes	Raisons possibles
La lampe du four ne fonctionne pas	La lampe du four est peut-être grillée. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien » pour remplacer l'ampoule du four.
	Si l'écran affiche également «] » ou «][», cela signifie que le four est en mode Sabbat. Quittez le mode Sabbat pour reprendre le fonctionnement normal.
De l'air chaud s'échappe des ouvertures à l'arrière de la plaque de cuisson	C'est normal. Le four évacue l'air chaud par les ouvertures situées à l'arrière de la plaque de cuisson.
De la fumée ou de la vapeur s'échappe des ouvertures à l'arrière de la plaque de cuisson	Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent du four situé à l'arrière de la plaque de cuisson. Si les émanations ne dégagent aucune odeur (ou sentent comme des aliments cuits au four), ne vous inquiétez pas.
	Si l'évacuation dégage une odeur de brûlé, vérifiez que les aliments ne brûlent pas et qu'il n'y a pas de débordement ou d'éclaboussures dans le four qui pourraient produire de la fumée.
	Si l'évacuation dégage une odeur de brûlé (plastique, bois, etc.), éteignez le four et assurez-vous que la fumée cesse. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
Condensation sur la vitre de la porte	C'est normal. La condensation s'évaporera lorsque le four chauffera.
« E » et un chiffre apparaissent à l'écran	Il s'agit d'un code d'erreur. Appuyez sur « CLEAR OFF (EFFACER) » pour effacer l'affichage et arrêter le bip sonore. Si nécessaire, réinitialisez l'alimentation électrique du four en coupant puis en rétablissant le disjoncteur. Si le code d'erreur persiste ou se répète, notez-le et contactez un prestataire de services qualifié pour effectuer les réparations.

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2026 all rights reserved