Modelo:MCO6072PMM

Horno de integración

MANUAL DE INSTRUCCIONES

GUARDE ESTAS INTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar el horno y guárdelo cuidadosamente.

Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará muchos años de buen servicio.

Indice

2 **Informacion de seguridad**
2 Uso previsto
3 Advertencias
5 casusa de daños

6 **Instalación**
7 **FUNCIONAMIENTO DEL APARATO**
7 Identificación del aparato
8 MCO6072PMM
8 Componente
9 Antes de utilizar el aparato
10 Tipos de calefactor
11 Uso del aparato

14 RECETAS AUTOMATICAS
14 Accesorios
17 USO EFICIENTE DE ENERGÍA
18 Entorno
18 Salud
19 MANTENIMIENTO DE SU APARATO
21 PUERTA DEL DISPOSITIVO
22 CURE SU APARATO CUANDO SEA NECESARIO
24 SERVICIO AL CLIENTE
25 CONSEJOS Y TRUCOS

27 PRUEBA DE ALIMENTOS SEGÚN EN 60350-1
28 Datos (EU 65/2014 & EU 66/2014)

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

USO PREVISTO

Gracias por comprar un horno Midea. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá usar su aparato de forma segura y correcta. Recomiendo encarecidamente conservar el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para uso futuro o para los propietarios posteriores.

El aparato incorpora una conexión a tierra sólo para fines funcionales.

El aparato solo está destinado a instalarse en una cocina. Observe las instrucciones especiales de instalación .

Compruebe el aparato si hay algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si está dañado. Sólo un profesional con licencia puede conectar electrodomésticos sin enchufes. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Utilice este aparato únicamente

en interiores. El aparato solo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El aparato debe ser supervisado durante la operación.
Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o si son supervisados o son instruidos por una persona responsable de la seguridad de cómo utilizar el aparato de forma segura y han entendido los peligros asociados .
Los niños no deben jugar con, en, o alrededor del aparato. Los niños no deben limpiar el aparato ni llevar a cabo tareas de mantenimiento general a menos que tengan al menos 8 años de edad y estén siendo supervisados.
Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura del aparato y del cable de alimentación.
Y por favor, siempre deslice los accesorios en la cavidad de la manera correcta.

Advertencia

¡Peligro de descarga eléctrica!

1. Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser llevadas a cabo y los cables de alimentación dañados reemplazados por uno de nuestros técnicos de posventa capacitados. Si el aparato está defectuoso, desenchufe el aparato de la red eléctrica o cambie el disyuntor de la caja de fuse. Póngase en contacto con el servicio postventa.
2. El aislamiento del cable de los aparatos eléctricos puede derretirse al tocar partes calientes del aparato. Nunca ponga en contacto los cables del aparato eléctrico con las partes calientes del aparato.
3. No utilice aires limpios de alta presión ni limpiadores de vapor, lo que puede provocar una descarga eléctrica.
4. Un aparato defectuoso puede causar una descarga eléctrica. Nunca encienda un aparato defectuoso. Desconecte el aparato de la red eléctrica o cambie el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio after-sales .

Riesgo de quemaduras!

1. El aparato se vuelve muy caliente. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores.
2. Siempre deje que el aparato se enfríe .
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilice siempre guantes de horno para extraer accesorios o utensilios de la cavidad.
5. Los vapores alcohólicos pueden incendiarse en el compartimento de cocción en caliente. Nunca prepare alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice únicamente pequeños lazos cuantitativos de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del aparato con cuidado.

Riesgo de escaldamiento!

1. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. Nunca toque las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.

2. Al abrir la puerta del aparato, el vapor caliente puede escapar. El vapor puede no ser visible, dependiendo de su temperatura. Al abrir, no se acerque demasiado al aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
3. El agua en una cavidad caliente puede crear vapor caliente. Nunca vierta agua en la cavidad caliente.

Riesgo de lesiones!

1. El vidrio rayado en la puerta del aparato puede convertirse en una grieta. No utilice un rascador de vidrio, útiles o detergentes afilados o abrasivos.
2. Las bisagras en el movimiento de la puerta del aparato al abrir y cerrar la puerta, y usted puede estar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Riesgo de incendio!

1. Los objetos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. Nunca almacene artículos combustibles en la cavidad. Nunca abra la puerta del electrodoméstico si hay humo en el interior. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica o apague el disyuntor de la caja de fusibles.
2. Se crea un calado cuando se abre la puerta del aparato. El papel a prueba de grasa puede entrar en contacto con el elemento calefactor y incendiarse. No coloque papel a prueba de grasa libremente sobre los accesorios durante el precalentamiento. Cubra únicamente la superficie requerida con papela prueba de grasa. El papel a prueba de grasa no debe sobresalir sobre los accesorios.

Peligro debido al magnetismo!

Los imanes permanentes se utilizan en el panel de control o en los elementos de control. Pueden afectar a los implantes electrónicos, por ejemplo. marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos deben permanecer al menos a 10 cm del panel de control.

Use el microondas con cuidado

1. Lea y siga las especificaciones: "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LA ENERGIA EXCESIVA DE MICROWAVE".
2. ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que implique la eliminación de una cubierta que da protección contra la exposición a la energía de microondas.
3. Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
4. El calentamiento por microondas de las bebidas puede provocar un retraso en la ebullición eruptiva, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
5. Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que la calefacción por microondas haya terminado.
6. El horno microondas debe funcionar con la puerta decorativa abierta. (para hornos con una puerta decorativa.)
7. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas de calentamiento, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden conducir a riesgos de lesiones, ignición o incendio.
8. No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.
9. ADVERTENCIA: Cuando el aparato funciona en el modo de combinación, los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

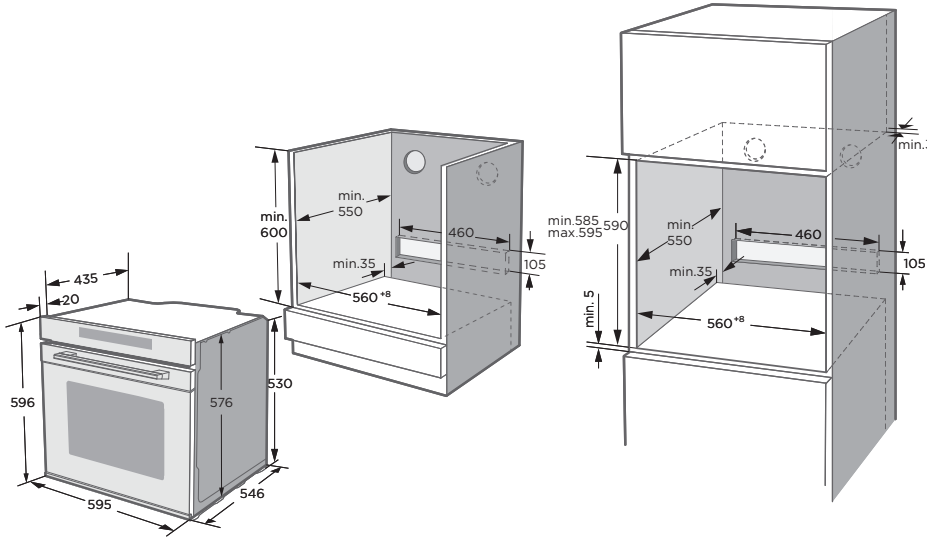
Causas de daños

1. Accesorios, papel de aluminio, papel a prueba de grasa u vajilla en el suelo de la cavidad: no coloque los accesorios en el suelo de la cavidad. No cubra el suelo de la cavidad con ningún tipo de papel de aluminio o aprueba de grasa. No coloque vajillas en el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50º C. Esto hará que el calor se acumule. El esmalte se dañará.
2. Papel de aluminio: Papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el vidrio de la puerta. Esto podría causar decoloración permanente del vidrio de la puerta.
3. Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni esteras, fundas accesorios de contengan silicona. El sensor del horno puede estar dañado.
4. Agua en un compartimiento de cocción caliente : no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede dañar el esmalte.
5. Humedad en la cavidad: Durante un largo período de tiempo, la humedad en la cavidad puede conducir a la corrosión. Deje que el aparato se seque después de su uso. No mantenga los alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante largos períodos de tiempo. No almacene alimentos en la cavidad.
6. Refrigeración con la puerta del aparato abierta: Después de la operación a altas temperaturas, sólo permita que el aparato se enfríe con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del electrodoméstico. Incluso si la puerta solo se deja abierta una grieta, la parte delantera de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje el aparato para secar con la puerta abierta si se produjo mucha humedad mientras el horno estaba en funcionamiento.
7. Jugode fruta: al hornear pasteles de frutas particularmente jugosos, no empaque la bandeja para hornear demasiado generosamente. El jugo de fruta que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden quitar. Si es posible, utilice la bandeja universal más profunda.
8. Extremadamente sucio sello: Si el sello está muy sucio, la puerta del aparato ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían estar dañados. Mantenga siempre el sello limpio.
9. Puerta del electrodoméstico como asiento, estante o encimera: No se siente en la puerta del electrodoméstico o lugar o cuelgue algo en ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios en la puerta del aparato.
10. Accesorios de inserción: dependiendo del modelo del aparato, los accesorios pueden rayar el panel dela puerta al cerrar la puerta del aparato. Inserte siempre los accesorios en la cavidad hasta donde vayan.
11. Llevar el aparato: no lleve ni sostenga el aparato por la manija de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del aparato que podría romperse.
12. Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener los alimentos calientes, puede producirse un alto contenido de humedad dentro de la cavidad. Esto puede provocar condensación y causar daños por corrosión de su aparato de alta calidad, así como dañar su esmalte
    Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar"

13 Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimiento de cocción puede provocar sobrecargas. Nunca encienda el aparato a menos que haya comida en el compartimiento de cocción.

.

Instalación



Para utilizar este aparato seguro, asegúrese de que se ha instalado de forma profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños se producen porque la instalación incorrecta no está dentro de la garantía.

Al hacer la instalación, por favor use guantes de protección para evitar que se corte por bordes afilados.

Compruebe el aparato si hay algún daño antes de la instalación y no conecte el aparato si hay .

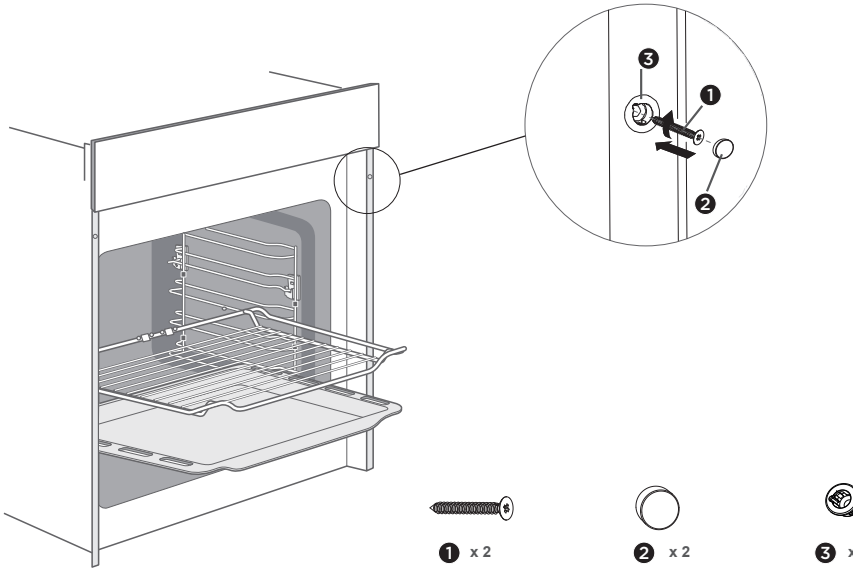
Antes de encender el aparato, limpie todos los materiales de embalaje y la película adhesiva del aparato. Las dimensiones adjuntas son en mm.

Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, con el fin de desconectar el aparato de la alimentación después de la instalación cuando sea necesario.

Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

.

INSTALACIÓN



Una vez que se ha colcoado el Horno en su lugar, localice los dos agujeros y fije el horno utilizando los tornillos

Atención

No apriete demasiado los tornillos para evitar daños en el horno o el aparato carcasa - utilice sólo un destornillador!

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

Confirme el número de modelo. Puede distinguir el número de modelo por el panel de control.

MCO6072PMM

COMPONENT

1. Horno – Funcion	Gire el mando para cambiar el modo de calentamiento
2. ON / OFF	Enciende y apaga el horno
3. Timer / Bloqueo de niños	Funcion Timer/ Funcion Bloqueo de niños presionando 3s.
4. Símbolo Microondas	Utilice la función de combinación de microondas y microondas.
5 Fin tiempo	Establezca una hora de finalización en la duración de la cocción.
6 Precalentamiento rápido	Establezca un tiempo de duración y, a continuación, seleccione la función y ajuste el reloj en modo de espera.
7. Recetas automáticas	Pulse para utilizar recetas automaticas
8. Reloj / Tiempo / Temperatura	Ajuste reloj en modo de espera/Cambio entre ajuste de tiempo y temperatura
9. Peso	Pulse para ajustar el peso cuando utilice autorecipes.
10. Lampara	Enciede y apaga la lampara
11. Inicio/Pause	Iniciar y pausar el proceso de cocción.
12. Ajuste	Cambie los valores de ajuste mostrados en la pantalla.

Antes de utilizar el aparato

Primer uso

Antes de usar el aparato para preparar los alimentos por primera vez, debe limpiar la cavidad y los accesorios.

1. Retire todas las pegatinas, láminas de protección de la superficie y piezas de protección de transporte.
2. Retire todos los accesorios y los bastidores laterales de la cavidad.
3. Limpie bien los accesorios y los estantes laterales con agua jabonosa y un paño para platos o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad no contenga ningún embalaje sobrante, como pellets de poliestireno o piezas de madera que puedan causar riesgo de incendio.
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para eliminar el olor de la nueva aparato, caliente el aparato cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
7. Mantenga la cocina muy ventilada mientras el aparato se está calentando la primera vez. Mantenga a los niños y mascotas fuera de la cocina durante este tiempo. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Ajuste los ajustes indicados. Puede averiguar cómo establecer el tipo de calefacción y la temperatura en la siguiente sección.

•"Uso de su aparato" en la página 11

Configuracion	
Modo calentamiento	
Temperatura	250°C
Tiempo	1 h

Después de que el aparato se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño para platos.
2. Secar todas las superficies
3. Instale los bastidores laterales

Ajuste de la hora

Antes de poder utilizar el horno, se debe ajustar el tiempo.

1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, toque el símbolo del reloj y luego puede establecer la hora del día en horas por la perilla de giro a la derecha.
2. Toque el símbolo del reloj de nuevo, a continuación, puede establecer el tiempo en minutos por la perilla derecha.
3. Toque el símbolo del reloj para finalizar el ajuste. NOTA: El reloj tiene una pantalla de 24 horas.

Tipos de calefactor

El dispositivo tiene varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Para que pueda encontrar el tipo correcto de calefacción para su plato, hemos explicado las diferencias y alcances de aplicación aquí.

Tipos de calefactor	Temperatura	Uso
Convencional	30～250℃	Para hornear y asar tradicionalmente en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
Conveccion	50～250℃	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene del calentador de anillo que rodea el ventilador uniformemente.
Convencional + ventilador	50～250℃	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente alrededor de la cavidad.
Calor radiante	150～250℃	Para asar a la parrilla pequeñas cantidades de alimentos y para dorar los alimentos. Por favor, coloque la comida en la parte central debajo del elemento de calentamiento de la parrilla.
Doble Grill + Ventlador	50～250℃	Para asar a la parrilla artículos planos y para dorar alimentos. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
Doble Grill	150～250℃	Para asar superficies planas y para dorar alimentos.
Pizza	50～250℃	Para pizza y platos que necesitan mucho calor desde abajo. El calentador inferior y el calentador de anillo funcionarán.
Calor inferior	30～220℃	Para añadir dorado adicional a las bases de pizzas, pasteles, y pasteles. La calefacción proviene del calentador inferior.
Descongelación	–	Para descongelar suavemente los alimentos congelados.
Masa	30～45℃	Para hacer masa de levadura y masa fermentada y yogur.

Notas

1. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible quitar el lado-racks y colocar el recipiente en el suelo de la cavidad.
2. Para calentar la vajilla, es beneficioso quitar los bolsillos laterales y los modos de calentamiento "Hot Air Grilling" y "Fan Heating" con ajuste temperatura de 50º C son útiles." Hot Air Grilling" debe utilizarse, si más de la mitad del suelo de la cavidad está cubierto por la vajilla.
3. Debido a una óptima uniformidad de la distribución del calor dentro de la cavidad durante "Ventilador Calentamiento", el ventilador funcionará en ciertos momentos del proceso de calentamiento, para garantizar lo mejor posible rendimiento.

Precaución

1. Si abre la puerta del aparato durante una operación en marcha, la operación no se pausará. Por favor, tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.
2. No cubra los lotes de ventilación. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.
   Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de la operación, el ventilador de refrigeración puede continuar funcionando durante un período después.

Ventilador

El ventilador de refrigeración se enciende y apaga según sea necesario. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

Uso del aparato

Cocinar con horno

1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, gire la perilla de la función del horno para seleccionar las funciones, gire la perilla de ajuste a la temperatura de cocción establecida.
2. Toque on / OFF símbolo horno comienza a funcionar, si no, horno volverá al reloj después de 5 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar para cancelarlo.

NOTA: Después del ajuste de temperatura, puede tocar el símbolo del reloj para ajustar el tiempo de duración de la cocción, puede ajustarlo ajustando la perilla.

Precalentamiento rápido

Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentamiento. A continuación, seleccione una función, toque el símbolo de precalentamiento rápido, la marca de precalentamiento rápido en la pantalla se iluminará. Si esta función no puede precalentar rápidamente, entonces habrá un "pitido", no hay precalentamiento rápido en recetas automáticas, descongelación y masa de prueba.

Establecer la hora de finalización

A continuación, ha terminado el ajuste de hora, puede establecer una hora que al cocinar termina.

1. Toque , luego puede girar el mando de ajuste para ajustar la hora de finalización en horas, toque de nuevo y luego configurarlo en minutos.

   Cuando haya terminado el ajuste, toque para asegurarse.
2. Cuando se establece la hora de finalización, es necesario establecer el tiempo de duración de cocción. Por favor, compruebe la cocción con el horno -NOTA para ver cómo ajustar el tiempo de duración de la cocción.
3. Por ejemplo, cuando se establece la hora de finalización es a las 10 en punto y el tiempo de cocción es de 1 hora, el horno se calentará a las 9 en punto y terminará a las 10 en punto.

Cambio durante la cocción

Durante el período de funcionamiento del aparato, puede cambiar el ajuste del tipo de calentamiento y la temperatura mediante la función del horno o ajustar la perilla. Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos el horno se calentará como lo que ha cambiado.

Si desea cambiar el tiempo de duración de la cocción en el proceso de cocción, toque y cámbielo por la perilla de ajuste.

Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos el horno se calentará como lo que ha cambiado. Durante el proceso de cocción con un ajuste de tiempo de finalización, o en las recetas automáticas, no se puede hacer ningún cambio.

Cuando desee cancelar el proceso de cocción, por favor toque.

Notas

1. Cambiar los modos/temperatura/tiempo de cocción del descanso puede tener algunas influencias negativas para el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.
2. Cambiar los modos/temperatura/tiempo de cocción del descanso puede tener algunas influencias negativas para el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

¡Precaución!

Después de apagar el aparato, se calienta mucho, especialmente dentro de la cavidad. Nunca toque las superficies interiores del aparato ni los elementos calefactores. Use guantes de horno para quitar los accesorios o vajillas de la cavidad y deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura al mismo tiempo para evitar las lesiones de las quemaduras.

Combinación de microondas y Horno

1. Su aparato tiene 4 tipos de funciones de microondas, incluyendo una sola combinación de microondas y microondas.

Tipos de calefactor	Potencia	Temperatura	Rango Temperatura	Tiempo
Microondas	800W	/	/	00:10-30:00min
Microondas + conveccion	320W	160℃	50～250℃	00:01-01:30hr
Microondas + doble grill+ ventilador	320W	180℃	50～250℃	00:01-01:30hr
Microonda + pizza mode	320W	180℃	50～250℃	00:01-01:30hr

1. Cuando el horno está en modo de espera, puede pulsar para utilizar la función de microondas. Ahora se mostrará en la barra de estado, la hora predeterminada es de 1 minutos y la alimentación predeterminada es 800W. Toque y ajuste la potencia de microondas con el mando derecho, toque y ajuste el tiempo de duración por el mando derecho
2. Cuando el horno está en modo de espera, puede pulsar para utilizar la función de microondas. Gire el mando izquierdo para utilizar la función de combinación de microondas. Hay 3 funciones de combinación. Gire el mando a la derecha entonces usted puede ajustar la temperatura, y usted puede presionar para ajustar el tiempo, Pulse para ajustar la potencia del microondas.
3. Puede seleccionar la convección, la parrilla doble y el modo de pizza primero, a continuación, presione para obtener la función de combinación también
4. Al seleccionar la función de combinación, mantenga pulsado durante 3 segundos, puede cancelarla.

RECETAS AUTOMATICAS

Su horno cuenta con una amplia gama de programas automáticos para permitirle lograr excelentes resultados con facilidad. Simplemente seleccione el programa adecuado para el tipo de comida que está cocinando y siga las instrucciones en la pantalla.

NO	Recetas	Microondas	Precalentamiento(min)	Peso
d01	Descongelación (Carne)	YES	NO	0.2Kg
d02	Descongelación (Avesde corral)	YES	NO	0.2Kg
d03	Descongelación (Pescado)	YES	NO	0.2Kg
A01	Palomitas	YES	NO	0.1Kg
A02	Patatas con queso gratinado	YES	NO	0.5Kg
A03	Cheese Cake	NO	NO	/
A04	Quiche Loraine	NO	10	/
A05	Carne	NO	NO	0.5Kg~1Kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	/
A07	Pan plano	NO	8	/
A08	Pastel de manzana	NO	7	/
A09	Pizza fresca en una bandeja	NO	8	/
A10	Pastel de manzana con crumbles	NO	NO	/

Nota

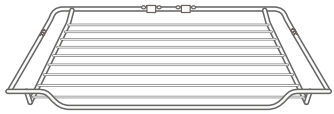
Cuando se cocina con recetas d01, d02, d03, A01, A02, la bandeja no se puede utilizar.

ACCESSORIOS

Su aparato va acompañado de una amplia gama de accesorios. Aquí, puede encontrar una visión general de los accesorios incluidos e información sobre cómo usarlos correctamente.

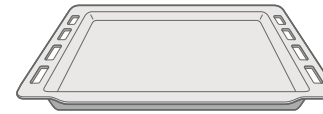
Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Wire Rack

Para vajilla, latas de pasteles y a prueba de horno Platos. Para asados y comida a la parrilla



Bandeja para hornear

Para horneados de bandejas y pequeños productos horneados.

Puede utilizar la bandeja para colocar líquido o cocinar alimentos con jugo.

Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptadas para su aparato.

Puede comprar accesorios del servicio post-venta, de minoristas especializados o en línea.

Nota

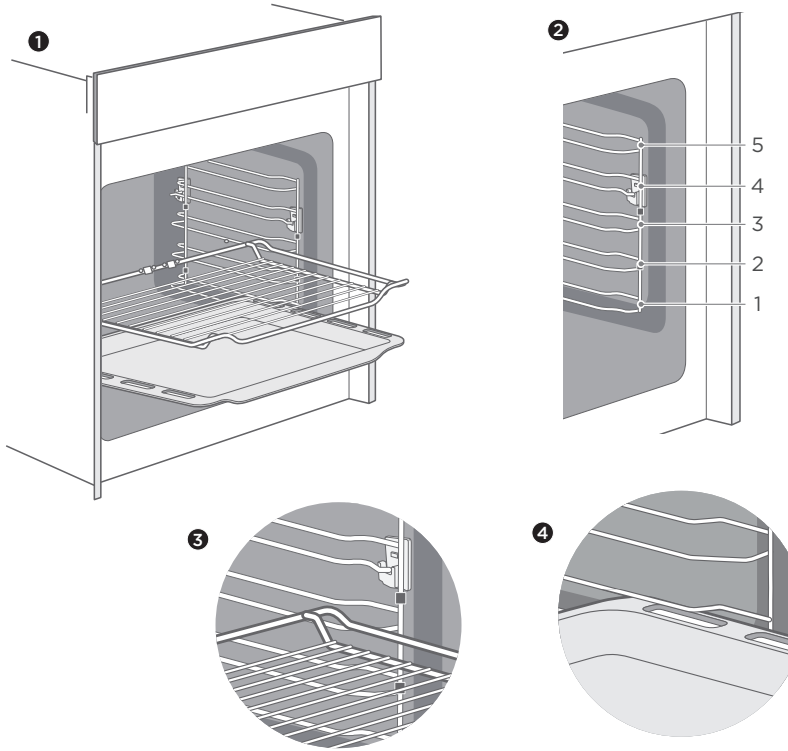
1. Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta a su función. Una vez que se han enfriado de nuevo, recuperan su forma original.
2. El estante de alambre se puede utilizar no sólo para cocinar a la parrilla, sino también para cocinar en microondas. Además, la bandeja no se puede usar para cocinar en el microondas.
3. La segunda capa del aparato se recomienda para la función de microondas que mejor cocinar.
4. No utilice la función de microondas sin ningún alimento en la cavidad.

Colocación de accesorios

La cavidad tiene cinco posiciones de estante. Las posiciones del estante se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios se pueden extraer aproximadamente a la mitad sin volteo.

Notas

1. Asegúrese de insertar siempre los accesorios en la cavidad de la manera correcta.
1. Inserte siempre los accesorios completamente en la cavidad para que no toquen la puerta del aparato.



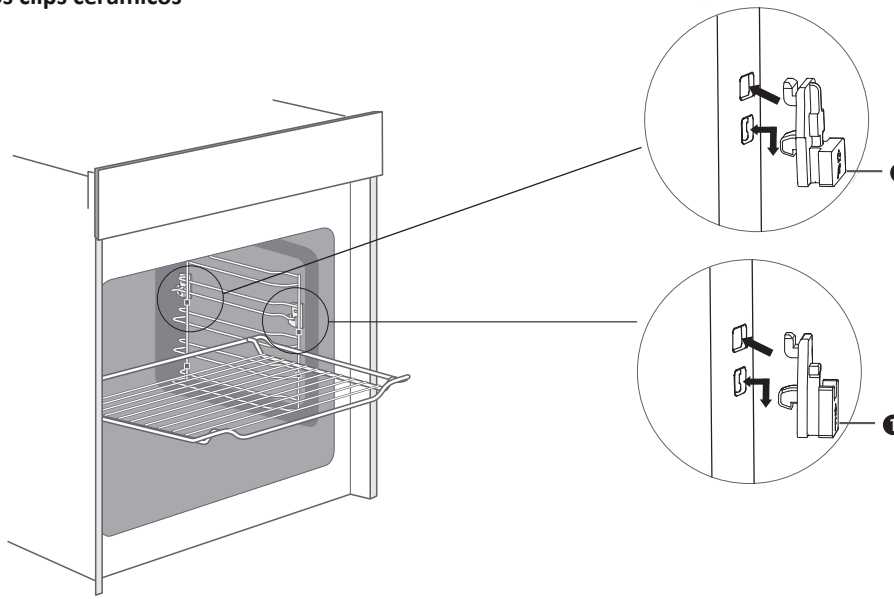
Locking function

Los accesorios se pueden extraer aproximadamente a la mitad hasta que se fijan en su lugar. La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen cuando se extraen. Los accesorios deben insertarse correctamente en la cavidad para que la protección de inclinación funcione correctamente. Al insertar el bastidor de alambre, asegúrese de que el bastidor de alambre esté en la dirección de orientación derecha como
la imagen

Al insertar la bandeja de respaldo, asegúrese de que la bandeja de respaldo esté en la dirección de orientación derecha, como la imagen.

Colocación de accesorios

Los clips cerámicos



❶ x 2

❷ x 2

USO EFICIENTE DE ENERGÍA

1. Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y cocción.
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción y cocción.
3. Si abre la puerta durante la cocción y la cocción, cambie el modo a "Lámpara" (sin cambiar el ajuste de temperatura).
4. Disminuya el ajuste de temperatura en los modos asistidos por ventilador a 50º C a 5 minutos a 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción y cocción. Así que usted puede utilizar el calor de la cavidad para completar el proceso.

5. Utilice "Ventilador calefacción", siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20oC y 30oC.
6. Puede cocinar y hornear usando "Ventilador calentador" en más de un nivel al mismo tiempo.
7. Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para utilizar el estado de precalentamiento del horno.
8. No precaliente el horno vacío, si no es necesario.

Si es necesario, coloque el alimento en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura indicada apagando la luz indicadora la primera vez.

9. No utilice lámina reflectante, como papel de aluminio para cubrir el suelo de la cavidad.
10 . Utilice el temporizador y o una sonda de temperatura siempre que sea posible.
11. Utilice acabado súbelo mate oscuro y moldes y recipientes para hornear de peso ligero. Trate de no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.
12. No utilice la función de microondas sin ningún alimento en la cavidad.

ENTORNO

El embalaje está hecho para proteger su nuevo aparato contra daños durante el transporte. Los materiales utilizados se seleccionan cuidadosamente y deben reciclarse. El reciclaje reduce el uso de materias primas y residuos. Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. Por favor, no lo deseche con los desechos de su hogar.

SALUD

La acrilamida se produce principalmente calentando alimentos con almidón (es decir, patatas fritas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante largos tiempos.

Consejos

1. Utilice tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos a un color amarillo dorado de la superficie, no lo queme a colores marrones oscuros.
3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Utilice el modo "Ventilador de calefacción" si es posible.

5. Papas fritas: Use más de 450 g por bandeja, colóquelas uniformemente y gírelas de vez en cuando. Utilice la información del producto si está disponible para obtener el mejor resultado de cocción.

MANTENIENDO TU ELECTRODOMESTICO

Agente de limpieza

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su apariencia y permanecerá completamente funcionando durante mucho tiempo. Le explicaremos aquí cómo debe cuidar y limpiar correctamente su aparato.
Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañan utilizando el agente de limpieza incorrecto, observe la información de la tabla. Dependiendo del modelo del aparato, no todas las áreas enumeradas pueden estar encendidas o en ella.

¡Precaución!
Riesgo de daños en la superficie

No utilice:

1. Agentes limpiadores agresivos o abrasivos.
2. Agentes limpiadores con un alto contenido de alcohol.
3. Almohadillas duras o esponjas de limpieza.
4. Limpiadores de alta presión o limpiadores de vapor.
5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato mientras está caliente.

Lave bien los nuevos paños de esponja antes de usarlos.

Trucos

Los productos de limpieza y cuidado altamente recomendados se pueden comprar a través del servicio de post-venta.
Observe las instrucciones del fabricante correspondientes.

Area del horno	Limpieza
Exterior electrodomestico Frente de acero inoxidable	**Agua jabonosa caliente:** Limpiar con un paño de plato y luego secar con un paño suave. Retire inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo). La corrosión puede formarse bajo tales manchas. Los productos especiales de limpieza de acero inoxidable adecuados para superficies calientes están disponibles en nuestro servicio post-venta o en minoristas especializados. Aplicar una capa muy delgada del producto de limpieza con un paño suave.

Plastico	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.
Superficies pintadas	**Agua jabonosa caliente:** Limpiar con un paño de plato y luego secar con un paño suave.
Panel de control	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.

Area del horno	Limpieza
Paneles de puertas	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave. No utilice un rascador de vidrio o una almohadilla de acero inoxidable.
Mango de la puerta	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con la manija de la puerta, límpiela inmediatamente. De lo contrario, las manchas no podrán ser eliminadas.
Superficies de esmalte y superficies autolimpiantes	Observe las instrucciones para las superficies del compartimiento de cocción que siguen a la mesa.
Cubierta de vidrio para la iluminación interior	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave. Si el compartimiento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de horno.
Sello de puerta No retire	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño de cocina. No escurra.
Cubierta de puerta de acero inoxidable	Limpiador de acero inoxidable: Observe las instrucciones del fabricante. No utilice productos para el cuidado del acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para limpiarla.
Accesorios	**Agua jabonosa caliente:** Remoje y limpie con un paño o cepillo. Si hay depósitos pesados de suciedad, utilice una almohadilla de acero inoxidable.
Guias telescópicas	**Agua jabonosa caliente:** Remoje y limpie con un paño o cepillo.

Sistema extraíble	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño o un cepillo. No retire el lubricante mientras se extraigan los rieles extraíbles. Lo mejor es limpiarlos cuando son empujados. No limpiar en el lavavajillas.
Sonda temperatura	**Agua jabonosa caliente:** Limpie con un paño o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.

Notas

1. Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato son causadas por el uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
2. Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, son causadas por reflejos hechos por la iluminación interior.
3. El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar una ligera variación de color. Esto es normal y no afecta al funcionamiento. Los bordes de las bandejas delgadas no se pueden esmaltar por completo. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no afecta a la protección anti-corrosión.
4. Mantenga siempre el aparato limpio y retire la suciedad inmediatamente para que no se acumule depósitos de suciedad obstinados.

Trucos

1. Limpie el compartimiento de cocción después de cada uso. Esto asegurará que la suciedad no se pueda hornear.
2. Retire siempre las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo) inmediatamente.
3. Retire las manchas de alimentos con contenido de azúcar inmediatamente, si es posible, cuando la mancha aún esté caliente.

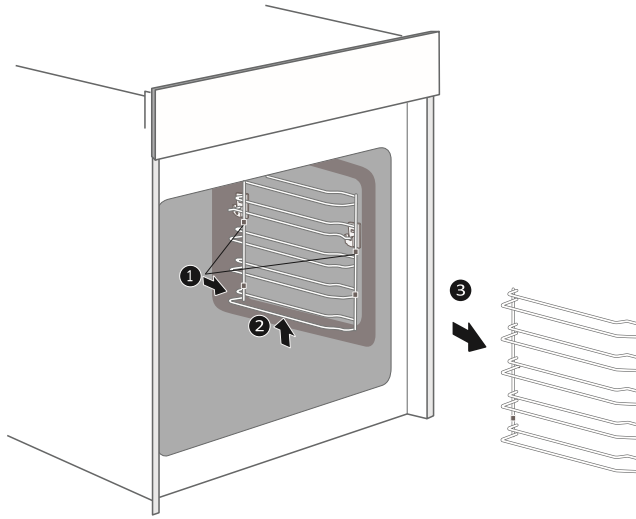
1. Utilice vajilla adecuada para asar, por ejemplo, un plato de asado.

Puerta del Horno

Carriles

Cuando desee tener una buena limpieza para los rieles y la cavidad, puede quitar los estantes y limpiarlo. De esta manera, su aparato conservará su apariencia y permanecerá completamente funcional durante mucho tiempo.

1. Quítese los accesorios de teflón blanco.
2. Levante el portaequipajes lateral.
3. Saca el estante lateral.



CURE SU APARATO CUANDO SEA NECESARIO

Si se produce un error, antes de llamar al servicio post-venta, asegúrese de que no se debe a operaciones incorrectas y consulte la tabla de errores, intente corregir el error usted mismo.
A menudo puede corregir fácilmente las fallas técnicas en el aparato usted mismo.
Si un plato no sale exactamente como quería, puede encontrar muchos consejos e instrucciones para la preparación al final del manual de operación.

Fallo	Posible Cause	Notas/remedio
El horno no funciona	Fusible defectuoso.	Compruebe el disyuntor en la caja de fusibles.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina u otros electrodomésticos de cocina están funcionando.
Los mandos se han caído del soporte en el panel de control.	Los mandos se han desconectado accidentalmente.	Las perillas se pueden quitar. Simplemente coloque las perillas de nuevo en su soporte en el panel de control y empújelas para que se enganchen y se puedan girar como de costumbre.

Los mandos ya no se pueden girar fácilmente.	Hay suciedad debajo de los mandos	Los mandos se pueden quitar. Para desconectar los mandos, simplemente retírelas del soporte. Alternativamente, presione en el borde exterior de los mandos para que se inclinen y puedan ser recogidos fácilmente. Limpie cuidadosamente las perillas con un paño y agua jabonosa. Secar con un paño suave. No utilice materiales afilados o abrasivos. No remoje ni limpie en el lavavajillas. No retire las perillas con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable
Ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: "convenctor”		Este es un funcionamiento normal debido a la mejor distribución de calor posible y el mejor rendimiento posible del horno.
Después de un proceso de cocción se puede escuchar un ruido y se puede observar un flujo de aire cerca del panel de control.		El ventilador de refrigeración sigue funcionando, para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.
La comida no es suficiente cocinada en el tiempo dado por la receta.		Se utiliza una temperatura diferente de la receta. Compruebe dos veces las temperaturas. Las cantidades de ingredientes son diferentes a la receta. Compruebe dos veces la receta.
Marrón desigual		El ajuste de temperatura es demasiado alto, o el nivel de estante podría optimizarse. Compruebe dos veces la receta y la configuración. El acabado superficial y el color y o el material de la vajilla de horno no fueron la mejor opción para la función de horno seleccionada. Cuando utilice calor radiante, como el modo "Calentamiento superior e inferior", utilice material de horno acabado, de color oscuro y de peso claro.
La lámpara no se enciende		La lámpara debe ser reemplazada.

Advertencia-Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden llevarse a cabo y los cables de alimentación dañados pueden ser reemplazados por uno de nuestros técnicos de posventa capacitados.
Si el aparato está defectuoso, desenchufe el aparato de la red eléctrica o apague el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio post-venta.

Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, para evitar que se olvide de disparar a la alimentación.

Sustitución de la lámpara en la esquina de la cavidad

Si la lámpara de cavidad falla, debe ser reemplazada. Las lámparas halógenas resistentes al calor, de 25 vatios y 230 V están disponibles en el servicio post-venta o en los minoristas especializados.

Cuando manipule la lámpara halógena, utilice un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.

SERVICIO DE ASISTENCIA

Nuestro servicio post-venta está a su servicio si su aparato necesita ser reparado. Siempre encontraremos una solución adecuada. Póngase en contacto con el distribuidor en el que vaya por este aparato. Al llamarnos, por favor dé el número de modelo y S/N para que podamos proporcionarle el consejo correcto. La placa de clasificación que lleva estos números se puede encontrar al abrir la puerta del aparato.

Tensión nominal: 230V / Potencia nominal de entrada:1600W (microondas),2200 W (Grill) Frecuencia nominal: salida de microondas de 50Hz: 800 W; 2450 MHz

Compañía: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Address: No.6 YongAn Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China

Para ahorrar tiempo, puede tomar nota del modelo de su aparato y del número de teléfono del servicio postventa en el espacio siguiente, en caso de que sea necesario.

TARJETA DE MANTENIMIENTO

Número de modelo		Fecha de compra	
Número de serie		Tienda de compras	

Advertencia

Este aparato se instalará de acuerdo con la normativa vigente y sólo se utilizará en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato. La función principal del aparato es la parrilla, el auxiliar es microondas

Nota

Tenga en cuenta que una visita de un ingeniero de servicio post-venta no es gratuita, incluso durante el período de garantía.

Confíe en la profesionalidad del fabricante. Por lo tanto, puede estar seguro de que la reparación es realizada por técnicos de servicio capacitados que llevan piezas de repuesto originales para sus aparatos.

Arriba, gracias de nuevo por comprar Midea Build-in Microwave Combination Oven, y deseamos que nuestro aparato le traerá deliciosa comida y vida feliz.

CONSEJOS

Quieres cocinar tu propia receta	Trate de utilizar los ajustes de recetas similares primero y optimizar el proc resultado.
¿Está listo el pastel al horno?	Coloque un palo de madera dentro del pastel unos 10 minutos antes de qu cocción dado. Si no hay masa cruda en el palo después de retirarse, el past
El pastel pierde un volumen enorme durante el enfriamiento después de hornear	Trate de bajar el ajuste de temperatura en 10oC y compruebe dos veces la de los alimentos con respecto a la manipulación mecánica de la masa.
La altura de la torta está en el medio mucho más alto que en el anillo exterior	No engrase el molde
El pastel es demasiado marrón en la parte superior	Utilice un nivel de estante más bajo y o utilice una temperatura de ajuste r un tiempo de cocción más largo)
El pastel está demasiado seco	Utilice una temperatura de ajuste más alta de 10oC (esto puede conducir a corto)
La comida es de buen aspecto, pero la humedad en el interior es demasiado alta	Utilice una temperatura de ajuste más baja de 10oC (esto puede conducir largo) y compruebe dos veces la receta
El pardeamiento es desigual	Utilice una temperatura de ajuste más baja de 10oC (esto puede conducir largo). Utilice el modo "Calentamiento superior e inferior" en un nivel.
El pastel está menos dorado en la parte inferior	Elija un nivel más abajo
Hornear en más de un nivel al mismo tiempo: Un estante es más oscuro que el otro.	Utilice un modo asistido por ventilador para hornear en más de un nivel y individualmente cuando esté lista. No es necesario que todas las bandejas
Condensación de agua durante la cocción	El vapor es parte de la cocción y cocción y se mueve normalmente fuera de de enfriamiento. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies e construir gotas de agua. Este es un proceso físico y no se puede evitar com

¿Qué tipo de vajilla para hornear se puede utilizar?	Se pueden utilizar todos los utensilios de horno resistentes al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando está agrio. Por favor, asegúrese de un buen ajuste entre el recipiente y la tapa.
¿Cómo utilizar la función de parrilla?	Precalentar el horno durante 5 minutos y colocar el alimento en el nivel indicado por este manual. Cierre la puerta del horno cuando utilice cualquier modo de asado. No utilice el horno cuando la puerta esté abierta, excepto para cargar / quitar / comprobar los alimentos.
¿Cómo mantener limpio el horno durante la parrilla?	Utilice la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos gotean por el alimento colocado en el estante capturados por la bandeja.
El elemento calefactor en todos los modos de rejilla se enciende y apaga con el tiempo.	Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de temperatura.
Cómo calcular la configuración del horno, cuando el peso de un asado no es dado por una receta?	Elija los ajustes junto al peso asado y cambie ligeramente el tiempo. Utilice una sonda de carne si es posible para detectar la temperatura dentro de la carne. Coloque la cabeza de la sonda de carne cuidadosamente en la carne, debido a las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la cabeza de la sonda se coloca en el medio de la parte más grande de la carne, pero no en el cerca de un hueso o agujero.
¿Qué sucede si se vierte un líquido en un alimento en el horno durante el proceso de cocción o cocción?	El líquido hervirá y el vapor surgirá como un proceso físico normal. Por favor, tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Véase también "Condensando agua durante la cocción" para obtener más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante este tipo de procesos. Por favor, controle el proceso de horneado o cocción cuidadosamente. Abra la puerta muy suave y sólo si es necesario.

TEST EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	℃	Level	Time(min)	Pre-heat
Bizcocho	Springform Φ26cm		170	1	30-35	YES
Pastel pequeño	1 tray		150	2	30-40	Yes
Pastel de manzana	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Pan	1 tray		210	2	30-35	Yes
Tostada	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
Pollo	Rack y bandeja		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. En la receta de pollo, comience con la parte posterior en la parte superior y gire el pollo después de 30 min.

a la parte superior

2. Use un molde oscuro y esmerilado y colóquelo en el estante
3. Saque las bandejas en el momento, cuando la comida esté lista, incluso cuando no esté al final del tiempo de cocción dado.
4. Elija la temperatura más baja y compruebe después del tiempo más corto, indicado en la tabla.
5. Si utiliza la bandeja para capturar los líquidos que gotean de los alimentos colocados en el estante durante cualquier modo de asado a la parrilla, la bandeja debe ajustarse al nivel 1 y llenarse con un poco de agua.
6. Las hamburguesas deben dar la vuelta después de 2/3 de la vez.

DATOS (EU 65/2014 & EU 66/2014)	
Midea MCO6072PMM	
No de cavidades	1
Fuente de calor	Electrico
Volumen útil	72L

Note

Todos los modos de horno descritos en las páginas 9 y 16 son las principales funciones del horno.