



**Modelo: MCO6072PPA1**

**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.**

# CONTENIDO

- 3 **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**
  - 4 Advertencia
  - 5 Causas de daños
- 

- 6 **Instalación**
  - 7 **FUNCIONAMIENTO DEL APARATO**
  - 7 Identificación del aparato
  - 7 **MCO6072PPA1**
  - 7 Componente
  - 8 Antes de utilizar el aparato
  - 9 Tipos de calefacción
  - 11 Uso del aparato
- 

- 13 Accesorios
  - 15 **USO EFICIENTE DE ENERGÍA**
  - 15 Ambiente
  - 15 Salud
  - 16 **MANTENIMIENTO DE SU APARATO**
  - 19 Función de autolimpieza pirolítica
  - 25 **CURE SU APARATO CUANDO SEA NECESARIO**
  - 28 **SERVICIO AL CLIENTE**
  - 29 **CONSEJOS Y TRUCOS**
- 

- 31 **RECETAS TÍPICAS**
  - 31 Pasteles
  - 32 Pan y pizza
  - 33 Carne
- 

- 34 **ALIMENTOS DE PRUEBA SEGÚN EN 60350-1**
- 35 **EFICIENCIA ENERGIA SEGÚN EN 60350-1**
- 35 **COCINAR POR MODO ECO**
- 36 **HOJA DE DATOS(EU 65/2014 & EU 66/2014)**

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Gracias por comprar un Horno Midea. Antes de desembalar, lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá operar su aparato de forma segura y correcta. Recomendando encarecidamente conservar el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para futuros o para los propietarios posteriores.

1. Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado. Se proporcionará una desconexión incorporada en el cableado fijo.
2. El aislamiento fijo del cableado debe estar protegido, por ejemplo, mediante el aislamiento de la cubierta que tiene una clasificación de temperatura adecuada.
3. La desconexión incorporada en el cableado fijo está de acuerdo con AS/NZS 3000
4. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
5. 1Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar elementos calefactores dentro del horno.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y comprender los peligros involucrados.
7. Los niños menores de 8 años de deberán mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente. Niños supervisados para no jugar con el aparato. El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o metálicas reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción.
8. Los niños no deberán jugar con el aparato.
9. No utilice limpiadores abrasivos agresivos o rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del vidrio. No se utiliza un limpiador de vapor.
10. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
11. El exceso de derrame debe eliminarse antes de limpiar .
12. En condiciones de limpieza, las superficies pueden estar más calientes de lo habitual. El horno debe apagarse antes de retirar el protector y, después de la limpieza, el protector debe sustituirse de acuerdo con las instrucciones.
13. Compruebe el aparato si hay algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si está dañado. Solo un profesional con licencia puede conectar aparatos sin enchufes. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
14. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

15. Utilice este aparato únicamente en interiores. El aparato solo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El aparato debe ser supervisado durante el funcionamiento.
16. Por favor, deslice siempre los accesorios en la cavidad de la manera correcta.
17. La información anterior está bajo la guía de IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 603352-6 / EN 60335-2-

## **Advertencia**

### **Riesgo de descarga eléctrica!**

1. 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.
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 limpiadores 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 apague el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio post-venta.

### **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 aparato 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 una corriente de aire cuando se abre la puerta del aparato. El papel de horno puede entrar en contacto con el elemento calefactor y incendiarse. No coloque papel de horno libremente sobre los accesorios durante el precalentamiento. El papel de horno con un plato o una lata para hornear. Cubra únicamente la superficie requerida con papel de horno.

El papel de horno no debe sobresalir sobre los accesorios.

### **¡Riesgo de lesiones!**

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

## **¡Peligro de quemaduras!**

1. El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del aparato ni 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 eliminar las sories de acceso o vajilla 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.

## **¡Peligro 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.

## **¡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.

## **Causas de daños**

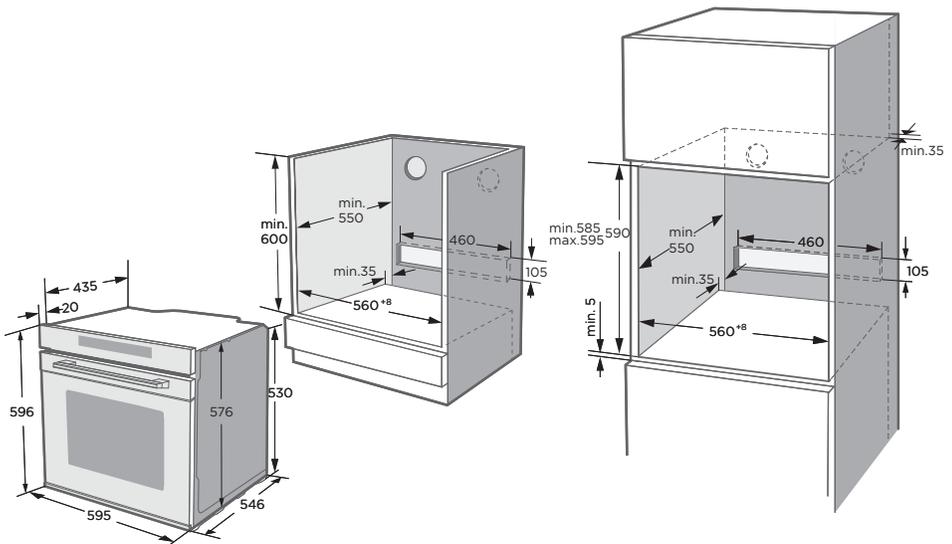
1. Accesorios, papel de aluminio, papel a prueba de grasa u vajilla en el suelo de la cavidad: no coloque los accesorios en el suelo de la cavidad. No cubra el suelo de la cavidad con ningún tipo de papel de aluminio o a prueba de grasa. No coloque vajillas en el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50 oC. 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 cristal de la puerta.
3. Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni esteras, fundas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno puede estar dañado.
4. Agua en un compartimento 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 del funcionamiento a altas temperaturas, solo permita que el aparato se enfríe con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del

aparato. Incluso si la puerta sólo 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. Jugo de 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 sartén universal más profunda.
8. Sello extremadamente sucio: 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 sienta en la puerta del electrodoméstico o coloque ni cuelgue nada 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 de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Inserte siempre los accesorios en la cavidad hasta donde puedan llegar.
11. Llevar el aparato: no lleve ni sostenga el aparato junto a la manija de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del aparato y 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 cocina.

Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".

## Instalación



Para utilizar este aparato seguro, asegúrese de que se ha instalado de forma profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños se producen debido a una instalación incorrecta no están 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 lo hay.

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

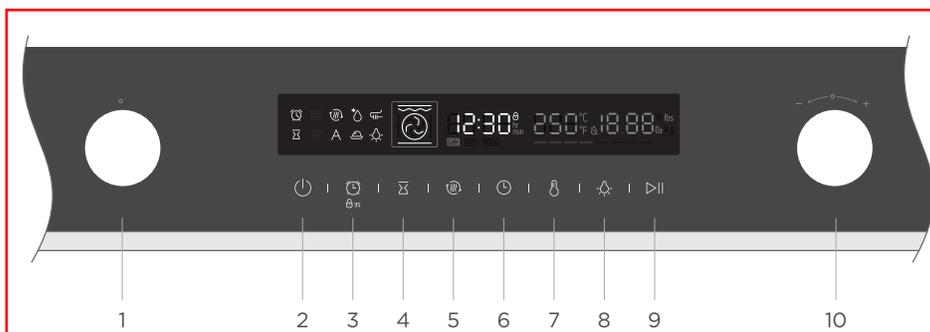
Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, con el fin de desconectar el aparato de la alimentación después de la instalación cuando sea necesario. Advertencia : El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

## FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

### IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

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

### MCO6072PPA1 Componente



1. Horno – Función	Gire este mando para cambiar el modo de calentamiento.
 2. ON / OFF	Encienda y apague el horno.
 3. Temporizador / Bloqueo a prueba de niños	Utilice la función del temporizador/utilice el bloqueo a prueba de niños con la prensa 3s
 4. Hora de finalización	Establezca una hora de finalización en la duración de la cocción.
 5. Precalentamiento rápido	Utilícelo para tener un precalentamiento rápido.

 6. Duración y ajuste del reloj	Establezca un tiempo de duración y, a continuación, seleccione la función y establezca el reloj en modo de espera.
 7. Ajuste de temperatura	Pulse para ajustar la temperatura.
 8. Luz ON / OFF	Encienda y apague la lámpara.
 9. Inicio / Pausa	Iniciar y pausar el proceso de cocción.
 10. Ajuste	Cambie los valores de ajuste mostrados en la pantalla.

## Antes de utilizar el aparato

### Primero usando por primera vez

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 10

### Configuración

Modo calentamiento	
Tiempo	2 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 mando de giro a la derecha.
2. Toque el símbolo del reloj de nuevo, a continuación, puede establecer el tiempo en minutos por mando derecha.
3. Toque el símbolo del reloj para finalizar el ajuste. NOTA: El reloj tiene una pantalla de 24 horas.

## TIPOS DE CALEFACCIÓN

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 calefacción	Temperatura	Usa
 Convencional	30~250°C	Para hornear y asar tradicionalmente en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
 Convección	50~250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene del calentador de anillo que rodea el ventilador uniformemente.
 ECO	140~240°C	Para cocinar con ahorro de energía.
 Convencional + ventilador	50~250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente alrededor de la cavidad.
 Resistencia superior	150~250°C	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 + Ventilador	50~250°C	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°C	Para asar a la parrilla artículos planos y para dorar alimentos.
 Pizza	50~250°C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor desde abajo. El calentador inferior y el calentador de anillo funcionarán.
 Resistencia inferior	30~220°C	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.
 Prueba de masa	30~45°C	Para hacer masa de levadura y masa fermentada para probar y fermentar yogur.

Tipos de función adicional	Temperatura	Uso
 <span data-bbox="161 220 318 242">Limpieza Piroclítica</span>	No ajustable	Para calentar hasta una temperatura muy alta. Los residuos se quemarán

### Notas

1. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible retirar los estantes laterales y colocar el recipiente en el suelo de la cavidad.
2. Para calentar la vajilla, es beneficioso quitar los bastidores laterales y los modos de calentamiento

"Grill aire caliente" y "Resistencia superior" con ajuste de temperatura de 50oC son útiles. Se debe utilizar "ventilador", 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 el "calentamiento del ventilador", el ventilador funcionará en ciertos momentos del proceso de calentamiento, para garantizar el mejor rendimiento posible.

### Precaución

1. Si abre la puerta del aparato durante una operación en marcha, la operación se pausará. Por favor, tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.
2. No cubra las ranuras 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 escapa por encima de la puerta.

# UTILIZANDO SU HORNO

---

## Cocinar con horno

1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, gire el mando de función del horno para seleccionar las funciones, gire el mando de ajuste a la temperatura de cocción establecida.
2. Pulse en el panel ,  para iniciar la cocción, si no lo pulsamos el horno volverá a modo reposo en 5 minutos
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar  para cancelarlo o  para pausarlo.

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

## Pre calentamiento rápido

Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentamiento. A continuación, seleccione una función, toque el símbolo de pre calentamiento rápido  el símbolo de pre calentamiento rápido en la pantalla se iluminará. Si esta función no puede pre calentarse rápidamente, entonces sonará un "pitido", no hay pre calentamiento rápido en descongelación y la 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 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 10:00 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 el mando. 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 el mando 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, 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.

## temporizador

Puede utilizar la función de temporizador tocando . Cuando llegue el momento, el horno dará "bip" para recordar.

Al primer toque de  establecer temporizador por horas, a continuación, toque de nuevo , para establecer el temporizador por minutos.

Toque de nuevo , el ajuste está terminado.

Puede ajustar el temporizador antes y durante el proceso de cocción, pero cuando está seleccionando la función y la temperatura, no está disponible.

## Cerradura a prueba de niños

El aparato tiene un bloqueo a prueba de niños para que los niños no puedan encenderlo accidentalmente ni cambiar ninguna configuración.  

Cuando se da una pulsación larga durante 3 segundos, se activa el bloqueo a prueba de niños. Una pulsación larga durante 3 segundos de nuevo el horno está desbloqueado.

Puede activar y desactivar el bloqueo a prueba de niños cuando el horno está funcionando o no. Dé una pulsación larga durante 3 segundos puede encender y apagar el bloqueo a prueba de niños. Cuando la prueba de niños está activada, habrá un en la barra de estado.

## ACCESORIOS

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

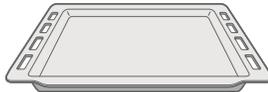
### Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Rejilla

Para vajilla, latas de pasteles y papel a prueba de horno



Bandeja para hornear

Para horneados de bandejas y platos pequeños.

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

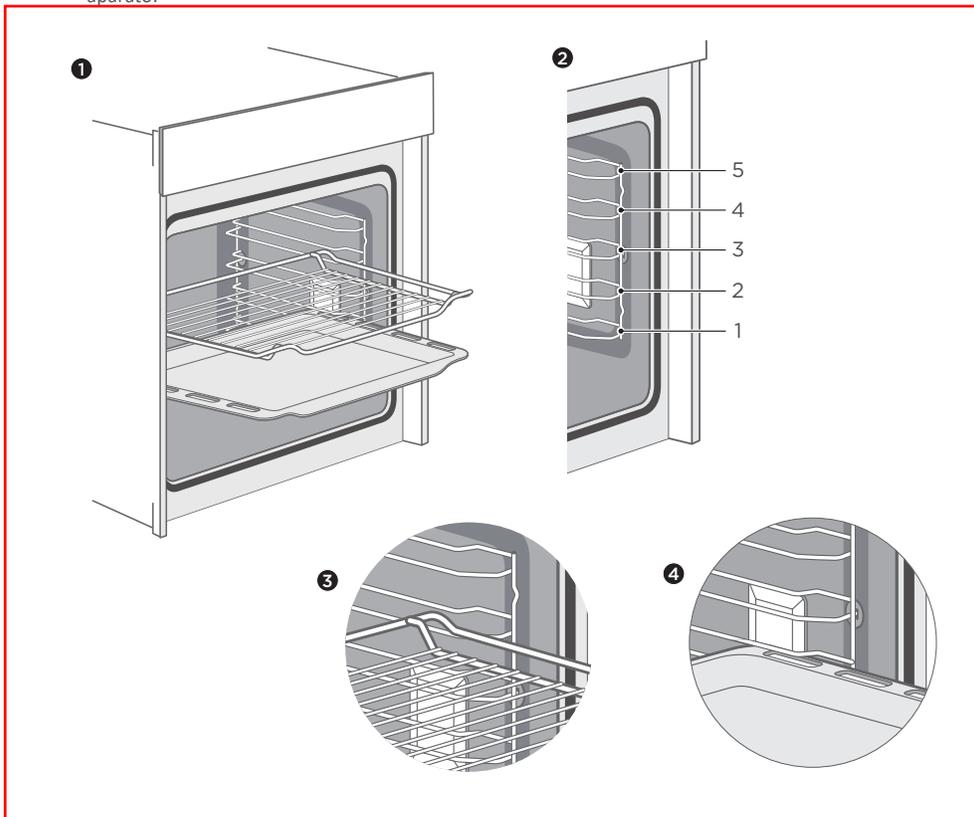
Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta a su función. Una vez que se han enfriado de nuevo, recuperan su forma original.

### 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 como la imagen de abajo.
2. Inserte siempre los accesorios completamente en la cavidad para que no toquen la puerta del aparato.



## Función de bloqueo

Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta que se bloquean. La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen con la gravedad de los alimentos y accesorios mientras se extraen. Los accesorios deben insertarse correctamente en la cavidad para la protección contra inclinación. Al insertar el parrilla, asegúrese de que la parrilla esté en la dirección de orientación derecha como la imagen

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

## 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 50 oC 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", siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20oC y 30oC
6. Puede cocinar y hornear usando "convector" 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 poner 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 de estera oscura y moldes y recipientes para hornear de peso ligero. Trate de no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.

## Medio Ambiente

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. Patatas 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.

# MANTENIMIENTO DE SU APARATO

## 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.
1. Limpiadores especiales 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 post-venta.

Observe las instrucciones del fabricante correspondiente.

Area del horno	Limpieza
Exterior electrodomestico Frente de acero inoxidable	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> 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.</p>
Plastico	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.</p>
Superficies pintadas	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de plato y luego secar con un paño suave.</p>
Panel de control	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.</p>

Area del horno	Limpieza
Paneles de puertas	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  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.</p>
Mango de la puerta	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  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.</p>
Superficies de esmalte y superficies autolimpiantes	<p>Observe las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen a la mesa.</p>
Cubierta de vidrio para la iluminación interior	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  Limpie con un paño de plato y luego séquelo con un paño suave.  Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de horno.</p>
Sello de puerta No retire	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  Limpie con un paño de cocina. No escurra.</p>
Cubierta de puerta de acero inoxidable	<p>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.</p>
Accesorios	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  Remoje y limpie con un paño o cepillo.  Si hay depósitos pesados de suciedad, utilice una almohadilla de acero inoxidable.</p>
Guías telescópicas	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  Remoje y limpie con un paño o cepillo.</p>
Sistema extraíble	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  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.</p>
Sonda temperatura	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b>  Limpie con un paño o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.</p>

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

## Función de autolimpieza pirolítica

Su aparato está equipado con el modo "Autolimpieza pirolítica". Puede utilizar este modo para limpiar el compartimiento de cocción sin esfuerzo.

El compartimiento de cocción se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos de asar, asar a la parrilla y hornear se quemarán. Por ahora sólo proporcionamos un ajuste de limpieza para su seguridad, la temperatura y el tiempo de funcionamiento no se pueden ajustar con este modo de funcionamiento.

## Notas

Por su seguridad, el compartimiento de cocción cierra la puerta automáticamente. No se puede abrir hasta que la temperatura se reduce a una sección que es relativamente segura. La iluminación interior permanece apagada durante la limpieza.

# ATENCIÓN

## ¡Peligro de quemaduras!

1. El compartimiento de cocción se calienta mucho durante el modo pirolítico. Nunca abra la puerta del aparato. Deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños, discapacitados y ancianos sin capacidad de cuidado personal lejos del aparato.
2. El aparato se calentará mucho en el exterior durante la función de limpieza. Nunca toque la puerta del aparato. Deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños, discapacitados y ancianos sin capacidad de cuidado personal lejos del aparato.

## ¡Riesgo de daño a la salud!

El modo pirolítico calienta el compartimiento de cocción a una temperatura muy alta para que los restos sobensados de asar, asar a la parrilla, hornear y así sucesivamente se quemen. Este proceso libera vapores, que

pueden irritar las membranas mucosas. Mientras la función de limpieza está funcionando, mantenga la cocina bien ventilada. No permanezca en la habitación durante largos períodos. Mantenga a los niños, mascotas lejos y siga siempre las instrucciones del manual o del profesional

## Antes de iniciar el modo pirolítico

### Caution!

1. Retire los accesorios y utensilios de cocina, incluidos los rieles extraíbles del compartimiento de cocción, antes de ejecutar el modo pirolítico. No se permite el exceso de derrame en la cavidad. Al hacer esto, no solo se asegurará de lograr buenos resultados de limpieza en todo el compartimiento de cocción, sino que también se asegurará de que los accesorios puedan cumplir con los requisitos de una larga vida útil.
2. Antes de iniciar la función de limpieza, retire manualmente el peor de los restos de alimentos.
3. Limpie el interior de la puerta del aparato y a lo largo de los bordes del compartimiento de cocción en el área alrededor del sello. No frote ni retire el sello.
4. Mientras realiza estas operaciones, asegúrese de que el horno se apague.

## ATENCIÓN

### ¡Peligro de incendio!

1. Un gran número de restos de alimentos, grasa y jugos de carne pueden incendiarse cuando el modo pirolítico está en progreso. Antes de iniciar la función de limpieza, retire siempre el peor de los residuos y restos de alimentos del compartimiento de cocción. No utilice el modo pirolítico para limpiar accesorios.
2. El aparato se calentará mucho en el exterior durante el modo pirolítico. Nunca cuelgue objetos combustibles, por ejemplo toallas de té, en la manija de la puerta. No coloque nada contra la parte delantera del aparato. Mantenga a los niños alejados del aparato.
3. Si el sello de la puerta está dañado, se generará una gran cantidad de calor alrededor de la puerta. No desgarre ni retire el sello. Nunca utilice el aparato si el sello está dañado o falta.

### ¡Riesgo de daño grave a la salud!

El aparato se calienta mucho cuando el modo pirolítico está en curso. El recubrimiento en bandejas para hornear y latas se destruye y se liberan gases nocivos. Nunca limpie las bandejas para hornear o las latas de hornear con el modo pirolítico. En general, no debe utilizar el modo pirolítico para limpiar accesorios.

### Ajuste del modo de autolimpieza pirolítica

1. Encienda el horno pulsando el botón .

1. Seleccione el modo de funcionamiento "Pirolítico".

Cuando el área de función se cambia a un icono muestra , significa modo pirolítico.

3. Compruebe si se retiran todos los accesorios y alimentos, cierre bien la puerta.

4. Pulse el botón "Inicio/parada"  para iniciar la operación de limpieza.

Ventile la cocina cuando la función de limpieza esté en funcionamiento.

El compartimiento de cocción cierra la puerta poco después de que comience la operación. El compartimiento de cocción no se puede abrir hasta que la temperatura se reduzca a una sección que sea relativamente segura.

## Una vez finalizada la limpieza

Una señal audible suena continuamente y el horno deja de calentarse. Significa que el modo pirolítico termina. Puede pulsar el botón  para apagar los sonidos, o los sonidos se apagarán automáticamente más tarde. Si desea iniciar cualquier modo más tarde, tendrá que presionar el botón  durante 3 segundos porque el horno consigue panel de control bloqueado con función pirolítica con el propósito de seguridad

## Pausa y cancelación del modo

Una vez que el modo pirolítico se inicia, el horno bloqueará la función automáticamente. Si desea pausar o cancelar el modo, tendrá que desbloquear primero el panel de control. Mantenga pulsado durante 3 segundos  para desbloquearlo, luego puede utilizar el botón para pausar o apagar el horno. Presionar  una vez significa pausar y presionar dos veces significa detenerse. La puerta no se puede abrir hasta que el aparato juzgue que la temperatura es lo suficientemente baja y hace que la cerradura de la puerta se restablezca.

## Ajuste del ajuste de limpieza

Una vez que se inicia la limpieza, no puede cambiar ninguna configuración esperando pausar y detener

## Una vez que el modo pirolítico ha terminado

Una vez que el compartimiento de cocción se haya enfriado, utilice un paño húmedo para limpiar la ceniza que se ha dejado en el compartimiento de cocción y alrededor de la puerta del aparato.

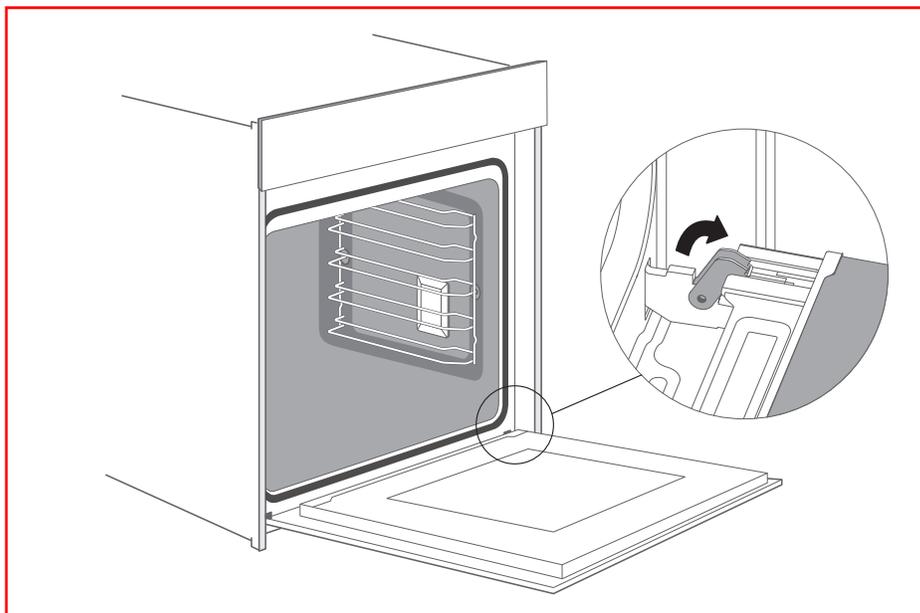
Después de la limpieza, el protector debe ser reemplazado de acuerdo con las instrucciones. .

## Notas

1. Durante el modo pirolítico, el marco en el interior del aparato puede decolorarse. Esto es normal y no afecta al rendimiento. La decoloración se puede eliminar con la ayuda de un agente limpiador de acero inoxidable.
2. Una mala suciedad puede hacer que los depósitos blancos permanezcan en las superficies del esmalte. Se trata de residuos de los alimentos y es inofensivo. No afecta al rendimiento. Puede eliminar estos residuos usando jugo de limón u otros tipos de productos de limpieza si es necesario

## Extracción de la puerta del aparato

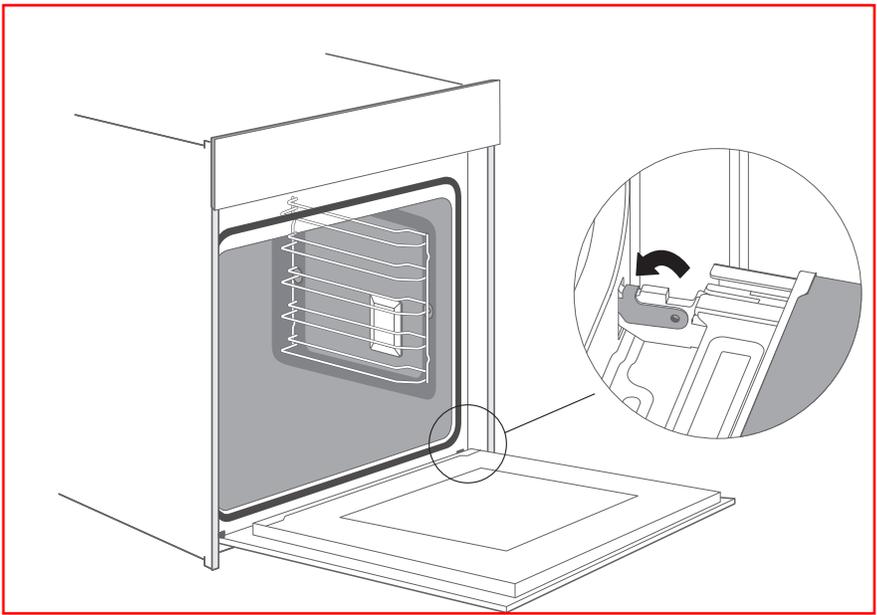
1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Doblar las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha
3. Cierre la puerta del aparato hasta la parada del límite.
1. Con ambas manos, agarre la puerta del lado izquierdo y derecho, y tire de ella hacia arriba.



## Montaje de la puerta del aparato

Vuelva a colocar la puerta del aparato en la secuencia opuesta para retirarla.

1. Al fijar la puerta del aparato, asegúrese de que ambas bisagras se colocan directamente en los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad.  
Asegúrese de que las bisagras estén insertadas en la posición correcta. Usted debe ser capaz de insertarlos fácilmente y sin resistencia. Si puede sentir alguna resistencia, compruebe que las bisagras estén insertadas en los orificios correctos.
2. Abra completamente la puerta del aparato. Al abrir la puerta del aparato, puede comprobar si las bisagras están en la posición correcta. Si hace que el ajuste sea incorrecto, no podrá hacer que la puerta del aparato esté completamente abierta. Doble ambas palancas de bloqueo cerradas de nuevo.
3. Cierre la puerta del compartimiento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos encarecidamente que compruebe una vez más, si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están semi selladas.

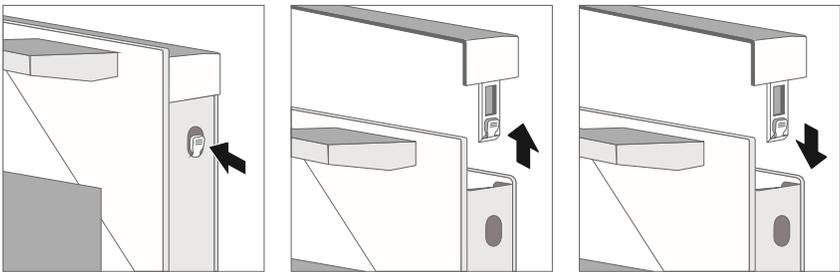


### Extracción de la cubierta de la puerta

La inserción de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para llevar a cabo una limpieza a fondo, puede quitar la cubierta.

Retire la puerta del aparato como se indica arriba.

1. Presione el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Después de retirar la cubierta de la puerta, que las partes de descanso de la puerta del aparato se pueden quitar fácilmente para que pueda seguir con la limpieza. Cuando la limpieza de la puerta del aparato haya terminado, vuelva a colocar la cubierta en su lugar y presione sobre ella hasta que haga clic audiblemente en su lugar. 4. Montaje de la puerta del aparato y ciérrrela.



### Atención!

Mientras que la puerta del aparato está bien instalada, la cubierta de la puerta también se puede quitar, en este momento.

1. Extracción de la tapa de la puerta significa para liberar el vidrio interior de la puerta del aparato, el vidrio se puede mover fácilmente y causar daños o lesiones.

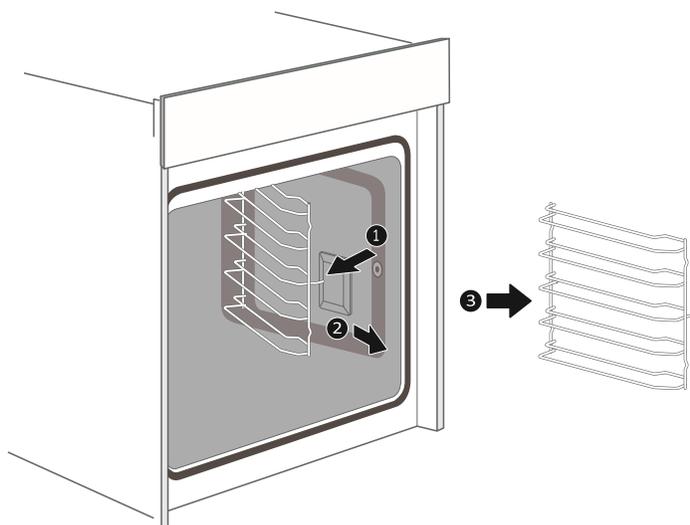
1. Como quitar la cubierta de la puerta y el vidrio interior significa reducir el peso total de la puerta del aparato. Las bisagras pueden ser más fáciles de mover al cerrar la puerta y usted puede estar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Debido a los 2 puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente que no retire la cubierta de la puerta a menos que se retire la puerta del aparato. Los daños causados por un funcionamiento incorrecto no están cubiertos por la garantía.

### Rejillas laterales

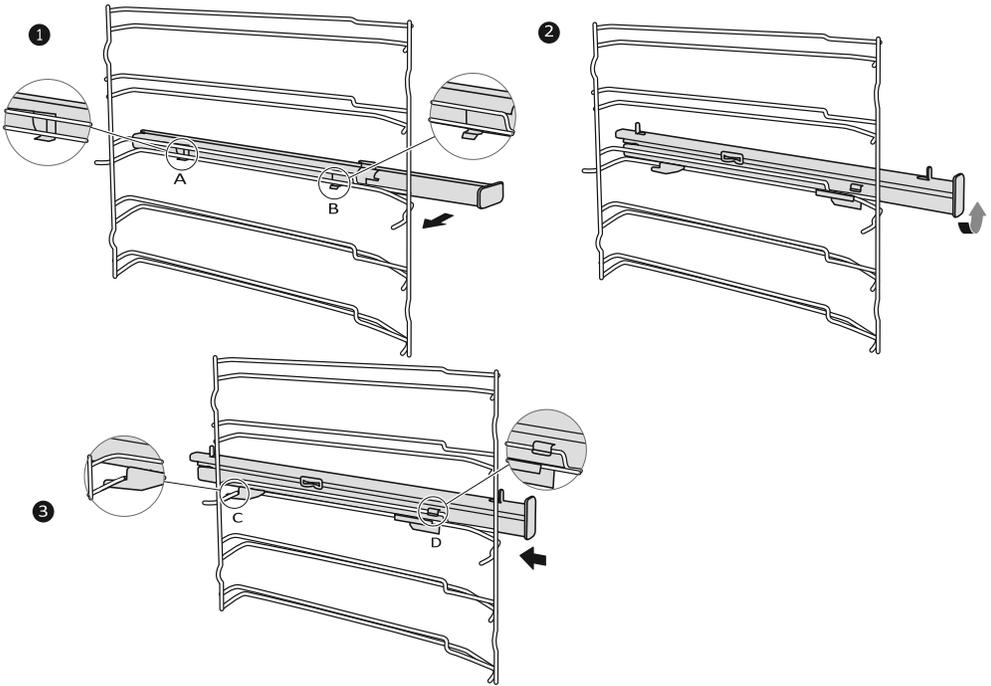
Cuando desee tener una buena limpieza para los rieles y la cavidad, puede quitar los estantes y limpiarlo. De esta manera, su dispositivo conservará su apariencia y permanecerá completamente funcional durante mucho tiempo.

1. Tire de la parte frontal de los rieles laterales horizontalmente en la dirección opuesta hasta que la entidad salga; Más tarde se puede quitar los estantes como la imagen inferior .
2. Para volver a colocar los rieles laterales a la cavidad, para hacer que la parte posterior de los estantes se inserte en los agujeros de la cavidad con razón en primer lugar, a continuación, inserte la operación de nuevo en la cavidad.



### Fijar los correedores telescópicos (tomar el lado izquierdo por ejemplo mismo para el lado derecho)

1. Coloque los puntos A y B de los conductos telescópicos horizontalmente en el cable exterior.
2. Gire los correedores telescópicos en sentido anti horario( en el sentido delas agujas del reloj para el lado derecho)90 grados.
3. Empuje hacia adelante los railes telescópicos, haga que el punto C se abroche al cable inferior y el punto D se abrochó sobre el cable superior.



## Retire los railes telescópicos

(tome el lado izquierdo, por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

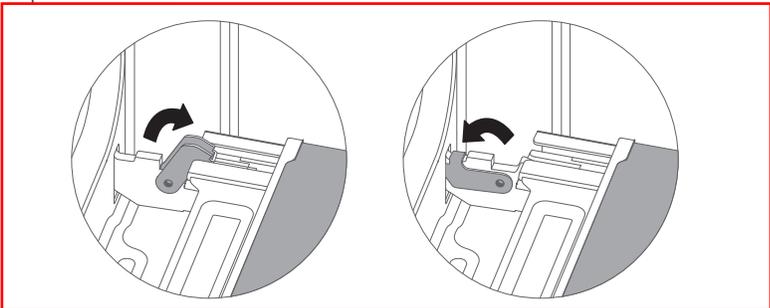
1. Levante un extremo de los corredores telescópicos con fuerza.
2. Levante todos los corredores telescópicos y retírelo hacia atrás.

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su apariencia y permanecerá completamente funcional durante mucho tiempo. Esto le indicará cómo quitar la puerta del aparato y limpiarla.

Para fines de limpieza y para quitar los paneles de las puertas, puede separar la puerta del aparato. Las bisagras de la puerta del aparato tienen cada una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato se fija en su lugar. No se puede separar.

Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para desmontar la puerta del aparato, las bisagras están bloqueadas. No pueden cerrarse.



## Advertencia – ¡Riesgo de lesiones!

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, estén completamente abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y usted puede estar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

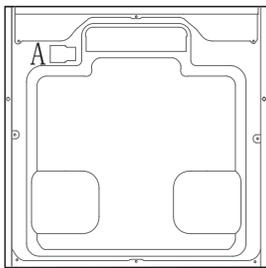
## Cambiar el cable de alimentación

La posición A muestra la posición de la caja de bornes en la parte posterior de la caja exterior posterior y está cerrada.

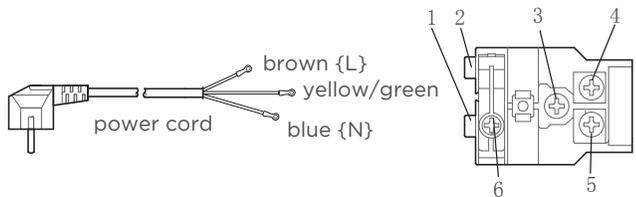
Pasos: a. cortar la energía, utilizar un pequeño destornillador plano para abrir dos snap 1,2.

b. Utilice el destornillador Phillips para quitar los tornillos 3,4 ,5and6.

1. cambiar el nuevo cable de alimentación, fijar el cable amarillo / verde en 3,cable hermano en 4, cable azul en 5.
2. tornillo de torsión 6 cerrado la cubierta de la caja del terminal terminar el cambio.



Carcasa trasera



Caja de conexiones

## GUIDE 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 uso.

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	<p>Los mandos se pueden quitar. Para desconectar los mandos, simplemente retírelas del soporte.</p> <p>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.</p> <p>Secar con un paño suave.</p> <p>No utilice materiales afilados o abrasivos.</p> <p>No remoje ni limpie en el lavavajillas.</p> <p>No retire las perillas con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable</p>
Ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: "convector"	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.

## Advertencia

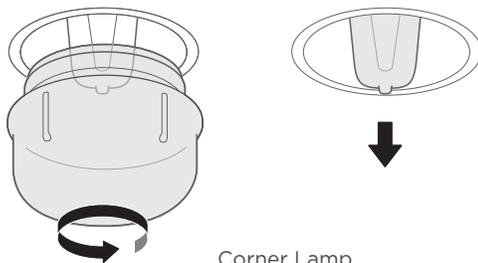
### ¡Peligro de descarga eléctrica!

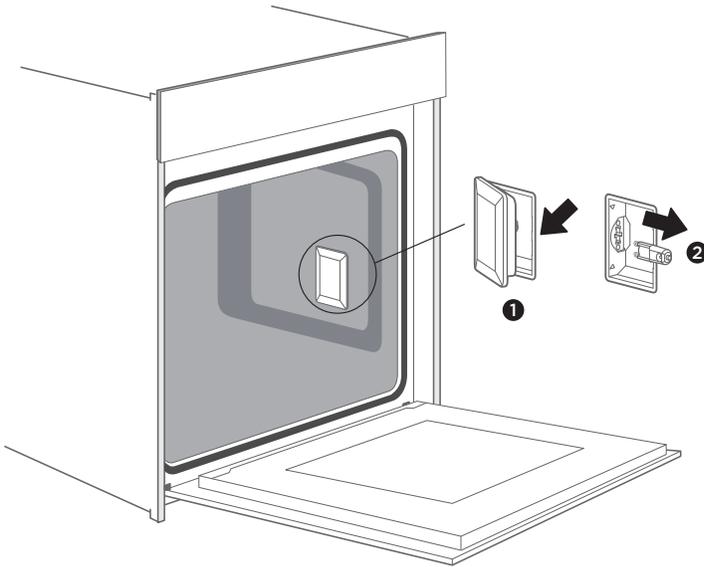
Al reemplazar la lámpara, los contactos de la toma de la lámpara están activos. Antes de sustituir la lámpara, desenchufe el aparato de la red eléctrica o apague el disyuntor de la caja de fusibles.

### ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del aparato ni los elementos calefactores. Siempre deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

1. Coloque una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
2. Gire la cubierta de vidrio en sentido antihorario para retirarla (lámpara de esquina); Tire de la rejilla lateral hacia fuera y luego saque ligeramente la cubierta de vidrio por una herramienta con una cabeza plana (lámpara lateral).
3. Tire de la lámpara – no la gire.
4. Vuelva a montar la cubierta de vidrio.
5. Retire la toalla y encienda el disyuntor para ver si la lámpara se enciende.
6. Para la lámpara lateral, si funciona bien después del reemplazo, por favor recuerde volver a colocar la rejilla lateral.





Lateral Lamp

### Cubierta de vidrio

Si la cubierta de vidrio de la lámpara halógena está dañada, debe sustituirse. Puede obtener una nueva cubierta de vidrio del servicio post-venta. Especifique el número E y el número FD de su aparato.

## CUSTOMER SERVICE

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.

Modelo: **MCO6072PPA1**

Tensión nominal: 220-240V~

Frecuencia nominal: 50Hz-60Hz

Energía eléctrica: 3.2 kW

Compañía: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd

Dirección: 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

Numero modelo

Fecha de compra

Numero de serie

Lugar de compra.

### 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.

### 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 Built-in Oven, y deseamos que nuestro aparato le traiga deliciosa comida y vida feliz.

## TIPS AND TRICKS

Quieres cocinar tu propia receta

Trate de utilizar los ajustes de recetas similares primero y optimizar el proceso de cocción debido al resultado.

¿Está listo el pastel al horno?

Coloque un palo de madera dentro del pastel unos 10 minutos antes de que se alcance el tiempo de cocción dado. Si no hay masa cruda en el palo después de retirarse, el pastel está listo.

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 las instrucciones de preparación 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 anillo exterior de la forma de resorte

El pastel es demasiado marrón en la parte superior	Utilice un nivel de estante más bajo o una temperatura de ajuste más baja (esto puede conducir a un tiempo de cocción más largo)
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 a un tiempo de cocción más largo) y compruebe dos veces la receta
No tuesta de manera uniforme	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 saque las bandejas individualmente cuando esté lista. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Condensación de agua durante la cocción	El vapor es parte de la cocción y cocción y se mueve normalmente fuera del horno junto con el flujo de aire de enfriamiento. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies en el horno o cerca del horno y construir gotas de agua. Este es un proceso físico y no se puede evitar completamente.
¿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.

<p>El elemento calefactor en todos los modos de rejilla se enciende y apaga con el tiempo.</p> <p>¿Cómo calcular la configuración del horno, cuando el peso de un asado no es dado por una receta?</p>	<p>Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de temperatura.</p> <p>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 la cerca de un hueso o agujero.</p>
<p>¿Qué sucede si se vierte un líquido en un alimento en el horno durante el proceso de cocción o cocción?</p>	<p>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.</p>

## TYPICAL RECIPES

Pastel	Forma	Nivel	Modo	Temp. °C	Duración
Bizcocho (simple) en forma cuadrada	Cuadrado	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho (simple) en forma Cuadrada	Cuadrado	1	Convencional	140	70
Bizcocho con Frutas en forma redonda	Forma circular	1	Convencional + Ventilador	150	50
Bizcocho con frutas en una bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Muffins	Muffin	2	Convencional	220	Pre calentamiento:19:00 Cocción : 11:00
Gugelhupf (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	Pre calentamiento.:11:00 coccion.:60:00

Muffins	Muffin form	1	Convencional	160	Pre calentamiento.: 8:30 coccion.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Convencional + Ventilador	150	Pre calentamiento.: 8:30 coccion.: 30:00
Levadura de manzana Bandeja pastelera	Bandeja	1	Convencional + Ventilador	160	Pre calentamiento.: 10:00 coccion.: 42:30
Bizcocho ( 6 Eggs)	Molde	1	Convencional	160	Pre calentamiento.: 9:30 coccion.: 41:00
Bizcocho ( 4 Eggs)	Molde	1	Convencional	160	Pre calentamiento.: 9:00 coccion.: 26:00
Bizcocho	Molde	1	Convention	160	35
Hefezopf (Callah)	Bandeja	2	Convencional + Ventilador	150	40

CAKE					
	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Bandeja	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Bandeja	2+4	Convention	150	Pre calentamiento:10:00 coccion.:34:00
Butter Yeast Cake	Bandeja	2	Convencional	150	Pre calentamiento.: 8:00 coccion.: 30:00
Shortbread	Bandeja	2	Convencional	170	Pre calentamiento.: 8:00 coccion.: 13:00
Shortbread 2 Bandejas	Bandeja	2+4	Convencional + Ventilador	160	Pre calentamiento:8:20 coccion.: 12:00
Vanilla Cookies	Bandeja	2	Convencional	160	Pre calentamiento.: 8:00 coccion.: 10:00
Vanilla Cookies	Bandeja	2+4	Convencional + Ventilador	150	Pre calentamiento.:8:00 coccion.: 14:00

<b>BREAD</b>	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	Precalentamiento:9:20 coccion.:50:00
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Convencional + Ventilador	170	Precalentamiento.: 12:00 coccion.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Band	2	Conventional	170	Precalentamiento.: 9:30 coccion.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Band	2	Conventional	170	Precalentamiento:10:00 coccion.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Band	2	Convencional + Ventilador	170	Precalentamiento.: 10:00 coccion.: 45:00
Bread	Tray	1	Convencional	190	Precalentamiento.:9:00 coccion.: 30:00

Note : Precalentamiento significa tiempo de precalentamiento, coccion. significa tiempo de cocción.

<b>Carne</b>	Forma	Altura	Modo	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Bandeja	2	Double Grill + Ventilador	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Bandeja	1	Convencional	180	75
Chicken 1 kg	Bandeja	L2:Rack L1:Bandeja	Double Grill + Ventilador	180	50
Fish (2,5 kg )	Bandeja	2	Convencional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked COCCION.	Bandeja	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg )	Bandeja	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Bandeja	L2:Rack L1:Bandeja	Convention	180	78

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Ø26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Ø26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 bandeja		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 bandeja		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 bandejas		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Ø26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Ø20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Ø20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 bandeja		210	1	30-35	Yes
Bread	1 bandeja		190	1	30-35	Yes

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & bandeja		180	Rack 2 Bandeja 1	75-80	Yes

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

# EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

Tenga en cuenta la siguiente información:

1. La medición se lleva a cabo en el modo "ECO" para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta
2. La medición se lleva a cabo en el modo "Calentamiento superior e inferior" para determinar los datos relativos al modo Convencional
3. Durante la medición sólo el accesorio necesario está en la cavidad. Todas las demás partes tienen que ser removidas
4. El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el centro del armario
5. Es necesario que la medición cierre la puerta como en el hogar, incluso cuando el cable perturba la función de sellado de la junta durante la medición.

To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due a los datos de energía, es necesario cerrar la puerta cuidadosamente durante la medición. Se puede requerir el uso de una herramienta para garantizar el sellado de la junta como en el hogar, donde ningún cable perturba la función de sellado.

6. La determinación del volumen de cavidad realizado para el uso "Descongelar" como described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including se retiran los bastidores laterales.

## COCCION EN MODO ECO

**El modo ECO es calor por fondo y calentador de anillo, con este modo puede ahorrar energía durante la cocción.**

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Jalá	1 bandeja	180	1	45-50	No
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Forma circular	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform $\Phi$ 20cm	160	1	80-90	No

# HOJA DE DATOS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Midea MCO6072PPA1

No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EElectric, cavity (Convencional)	1.06kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EECavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

## Note

All oven modes described on Page 9 and 15 are main functions of the oven.