



Modelo: MCO6072TMSA1

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 INFORMACION DE SEGURIDAD

- 3 Uso previsto
 - 4 Advertencia
 - 5 Causas de daños
-

6 Instalación

- 7 Componente
 - 8 Antes de utilizar el aparato
 - 9 Tipos de fuentes de calor
-

- 16 Accesorios
 - 18 USO EFICIENTE DE ENERGÍA
 - 19 Entorno
 - 19 Salud
 - 19 MANTENIMIENTO DE SU APARATO
 - 22 PUERTA DEL DISPOSITIVO
 - 27 CUIDE SU APARATO CUANDO SEA NECESARIO
 - 29 SERVICIO AL CLIENTE
 - 29 CONSEJOS Y TRUCOS
-

32 Menu automatico

33 RECETAS TÍPICAS

- 34 Pasteles
 - 34 Pan y pizza
 - 35 Carne
-

- 35 RECETAS AUTOMATICAS
 - 36 PRUEBA DE ALIMENTOS SEGÚN EN 60350-1
 - 37 EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1
 - 37 COOKING BY ECO MODE
 - 38 DATASHEET (EU 65/2014 y 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. Recomendamos 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 los accesorios 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.

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 horno, 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 poner 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. Cambie el aparato y desconéctelo de la red eléctrica o cambie 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 papel a prueba de grasa. Papel a prueba de grasa no sobresale sobre los accesorios.

Peligro debido al magnetismo!

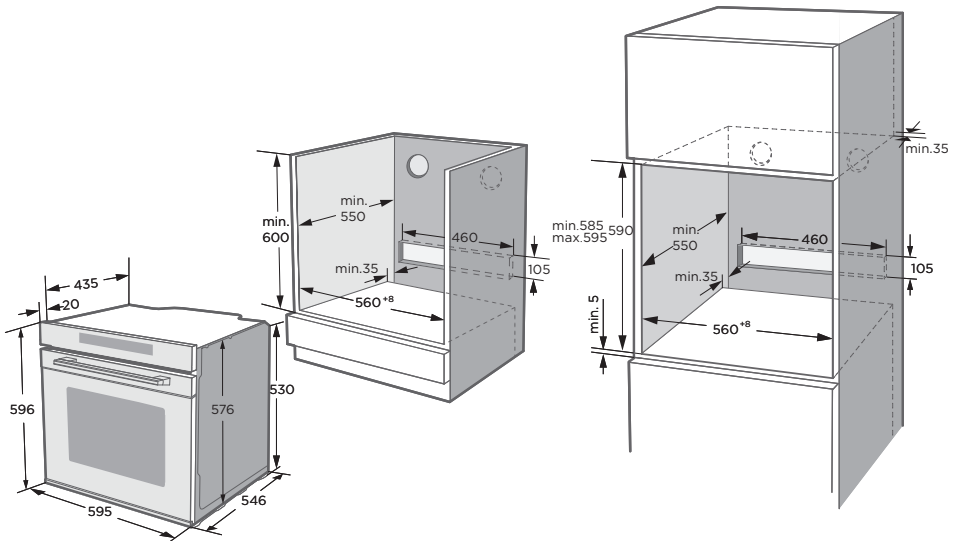
Los imanes permanentes se utilizan en el panel de control o en los elementos de control. Pueden ser implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos deben permanecer al menos a 10 cm del panel de control.

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 papel a prueba de grasa. No coloque vajillas en el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50° 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 una decoloración permanente del vidrio de la puerta.
3. Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni esterass, fundas o accesorios que 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 c perdida 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. 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. Jugo de fruta: al hornear pasteles de frutas jugosas, 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. Sello extremadamente sucio : Si el sello está muy sucio, el horno 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 lugar o cuelgue algo en ella. No coloque ningún utensilio 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 vayan.
11. Llevar el aparato: no llevar ni sostener el aparato por el tirador 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 de o s conmutado para mantener los alimentos calientes, puede producirse un alto contenido de humedad dentro de la cavidad. Esto puede conducir a la condensación y puede 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 en un estándar confesional 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 conectadas están 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.

Componente



	1. ENCENDIDO / APAGADO	Enciende y apaga el horno
	2. Lámpara ON / OFF	Enciende y apaga la Luz
	3. Horno – Función	Pulse este símbolo para cambiar el modo de calentamiento, mantenga pulsado 5s para cambiarlo rápidamente.
	4. AUTO	Utilícelo para elegir el menú automático o la descalcificación y limpieza
	5. Vapor	Vapor: Adición manual de vapor
	6. Precalentamiento rápido	Utilice esto para tener un precalentamiento rápido.
	7. Slider Duración y ajuste del reloj	Deslícelo para cambiar los valores de ajuste que se muestran en la pantalla.
	8. Ajuste de temperatura	Establezca un tiempo de duración y, a continuación, seleccione la función y establezca el reloj en modo de espera. Pulse para ajustar la temperatura.
	9. Inicio / Pausa	Inicie y detenga el proceso de cocción.
	10. Caja de agua	Caja de agua para la función de vapor, la caja aparecerá después de pulsarla .


ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Primero usando por primera vez

Antes de utilizar 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 portaequipajes laterales de la cavidad.
3. Limpie bien los accesorios y los laterales con agua jabonosa y un paño de cocina 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 quitar el olor al aparato nuevo, 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 indicado. Puede averiguar cómo establecer el tipo de calefacción y la temperatura en la siguiente sección.
 - "Uso de su aparato" en la página 11

Configura

sentido de calefacción	
Temperatura	250°C
hora	1h

Después de que el aparato se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
2. Secar todas las superficies
3. Instale los estantes 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 mediante el control deslizante o el símbolo "><".
2. Toque el símbolo del reloj de nuevo, a continuación, puede establecer el tiempo en minutos mediante el control deslizante o el símbolo "><".
3. Símbolo del reloj táctil 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 calentamiento para su plato, hemos explicado las diferencias y los alcances de aplicación aquí.

Tipos de		uso de temperatura	de calefacción
	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.
	Calor radiante	150~250°C	Para asar a la parrilla pequeñas cantidades de alimentos y para dorar alimentos. Por favor, coloque la comida en la parte central debajo del elemento de calefacción 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 artículos planos y para dorar alimentos
	Pizza	50~250°C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor de abajo. El calentador inferior y el calentador de anillo funcionarán.
	Calor inferior	30~220°C	Para añadir dorado extra a las bases de pizzas, pasteles, y pasteles. 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.

Precaución!

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.

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 bolsillos laterales y los modos de calentamiento "La parrilla de aire caliente" y la calefacción del ventilador con un ajuste de temperatura de 50º C son útiles." Grill aire caliente" 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.

Ventilador


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


Precaución!

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.


UTILIZANDO SUPPLIANCE

Cocinar con horno

1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, toque el símbolo de la función del horno para seleccionar funciones, utilice el control deslizante o el símbolo "><" para ajustar la temperatura de cocción.
2. Toque el símbolo ON / OFF, el horno comienza a funcionar, si no, el horno volverá a cerradura después de 5 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar para  cancelarlo.


NOTA: Después de la configuración de temperatura, puede tocar el símbolo  del reloj para establecer el tiempo de duración de la cocción, puede configurarlo mediante el control deslizante o el símbolo "><".

Pre calentamiento

Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentamiento. Al seleccionar una función, toque el símbolo de pre calentamiento  rápido, la marca de pre calentamiento rápido en la pantalla se iluminará. Si esta función no puede pre calentarse rápidamente, entonces habrá un "serep", no hay pre calentamiento rápido en descongelación y masa demostrando.

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 de horno o el control deslizante. 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, por favor toque  y cámbielo por el control deslizante o el símbolo "+/-". Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos el horno trabaja como lo que ha cambiado. Durante el proceso de cocción con un ajuste de hora de finalización, no se puede hacer ningún cambio.

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






Notas

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

Precaución!

Después de que el aparato se ha cambiado, se calienta mucho, especialmente dentro de la cavidad. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores. Utilice guantes de horno para quitar los accesorios o horno 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 llegó el tiempo, horno dará "pitido" para recordar. Al primer toque de , establecer temporizador  por horas, a continuación , toque de nuevo, establecer temporizador  por minutos. Toque de nuevo y el ajuste ha terminado.

Puede configurar 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. Dar  una pulsación larga para 3 una pulsación larga durante 3 segundos se puede encender y o el bloqueo a prueba de niños. Cuando la prueba de niños está  activada, habrá un en la barra de estado.

Notas

1. La sonda de carne se puede utilizar junto con el sistema rotativo;
2. Mientras se utiliza la sonda de carne, por favor, hacer la cabeza de la misma en el anuncio de la comida inste de otro lugar, en aras del uso a largo plazo.

Vapor

1. Cuando el horno está en estado de espera, pulse la tecla de vapor para añadir vapor después de configurar el modo.
2. El vapor se puede añadir manualmente pulsando la tecla de vapor durante la cocción.
3. Cuando el horno está en estado de espera, pulse la tecla de vapor puede configurar el modo de aire forzado y añadir vapor para cocinar. Ajuste predeterminado del nivel de vapor como nivel 1.

Notas

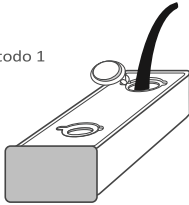
El vapor tiene tres niveles, cantidad de vapor incrementa con el aumento de nivel. Presione la tecla de vapor por una vez que el nivel será 1. Pulse dos veces establecerá el nivel 2 y tres veces para el nivel 3. Sea cual sea el nivel elegido, la luz en la pantalla a la derecha mostrará el nivel (L01/L02/L03). Presione la tecla de vapor para cuatro veces se cancel añadir de vapor e icono para el vapor y el nivel de vapor o.

Debido a las vibraciones causadas por el transporte ,la caja de agua puede estar en estado emergente después de abrir el paquete. Recuerda empujarlo hacia atrás.

Caja de agua

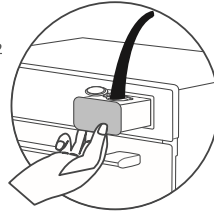
Añadir agua

Método 1



1. Presione el depósito de agua y sáquela, luego saque la junta de sellado y agregue agua

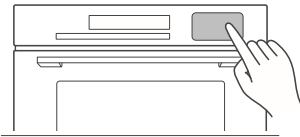
Método 2



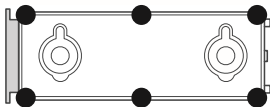
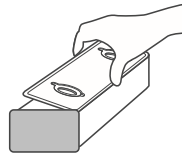
2. Presione la caja de agua y tome la junta de sellado, luego agregue

Caja de agua

Caja de agua limpia

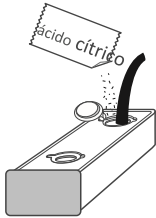


1. Presione la caja de agua y sáquela. Tomar hacia fuera Agua Caja Cubrir Y Limpio el Caja

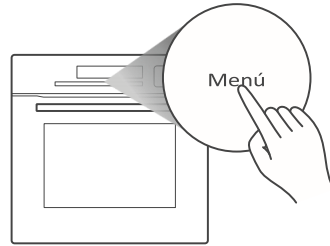


3. Coloque la cubierta y la junta de sellado, presione los puntos azules que se muestran en la imagen. Evitar la causa atascada al fijar el desplazamiento

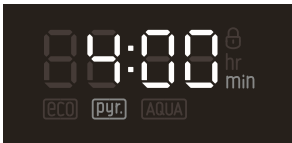
Limpieza inteligente



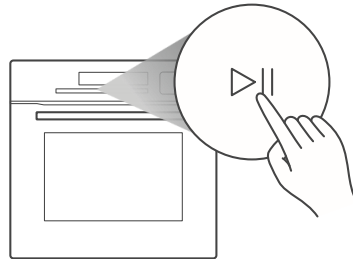
1. Saque la cubierta del depósito de agua y agregue la mitad del ácido cítrico de la bolsa.



2. Presione la tecla de menú una vez bajo estado de espera o de funcionamiento del reloj, luego deslice el control deslizante hacia la izquierda o presione – tecla entrar en modo de descalcificación .



3. Vierta el agua en la caja de agua en la cuenta regresiva de 4 minutos. A continuación, rellene el agua purificada.



4. Pulse ▶|| la tecla Empezar Trabajo, la función de vapor trabajar al mismo tiempo hasta la cuenta regresiva sobre.

Función de limpieza de vapor

Esta función utiliza vapor para suavizar la suciedad dentro de la cavidad que hacen que la cavidad sea más fácil de limpiar.


1. Encienda el sistema, empuje y saque la caja de agua. Inyecte 1000 ml de agua dulce en la caja de agua.
2. Empuje el depósito de agua en la ubicación adecuada del aparato.
3. En el modo de espera, toque el botón "A" varias veces hasta que la pantalla muestre "A11", lo que significa que el horno entra en la función de limpieza de vapor. El área de tiempo muestra la hora predeterminada "05:00min".
4. Pulse "▶||" para iniciar el programa.

Notas

El tiempo de limpieza al vapor no se puede ajustar. Pulse la tecla de pausa o abra la puerta el proceso limpio se pausará. Cierre la puerta o pulse el proceso de limpieza de la tecla de inicio se reiniciará.

Funcion descalcificacion

Para obtener los mejores resultados de limpieza, le recomendamos que utilice citrato de sodio detergente, que fueron aleatoriamente para descalcificación del horno microondas de vapor. Siga las instrucciones del fabricante en el embalaje. Se sugiere que la función de descalcificación debe utilizarse después de que la función de vapor se haya ejecutado durante 20 horas.

1. Encienda el sistema, retire el tanque de agua, inyecte 1000 ml de agua dulce en el tanque de agua, añadiendo un paquete de agente descalcificador.
2. Empuje el depósito de agua en la ubicación adecuada del aparato.
3. En modo de espera, toque el botón " A " varias veces hasta que la pantalla muestre "A10", lo que significa la función de descalcificación del horno . " min" y la hora predeterminada "40:00" aligerar, icono del tanque mostrar el nivel de agua actual (Agua, falta de agua, lleno de agua), otros iconos desaparecen.
4. Pulse "  " para iniciar el programa.
5. Cuando el tiempo restante cuenta hasta las 10:00, el programa se detiene y recuerda la falta de agua. Saque el depósito de agua y vierta el agua en el tanque. Limpie a fondo el depósito de agua.
6. Sustituya el agua dulce, repita los pasos 3 a 4.

Notas

el proceso de descalcificación no se finalizara. Si el proceso de descalcificación apagó antes del final, todo el programa debe iniciarse en el paso 3

Accesorios

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

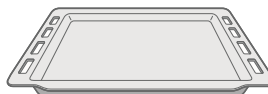
Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Bandeja

Para vajilla, latas de pastel y a prueba de horno platos. Para asados y productos



de hornear de rack de alambre

Para bandeja hornea y todos los horneados a la parrilla.

Puede utilizar la bandeja para colocar líquido o cocinar alimentos con jugo. Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptadas para su aparato. Usted puede comprar accesorios del servicio post-venta, minoristas especializados o en línea.

Nota

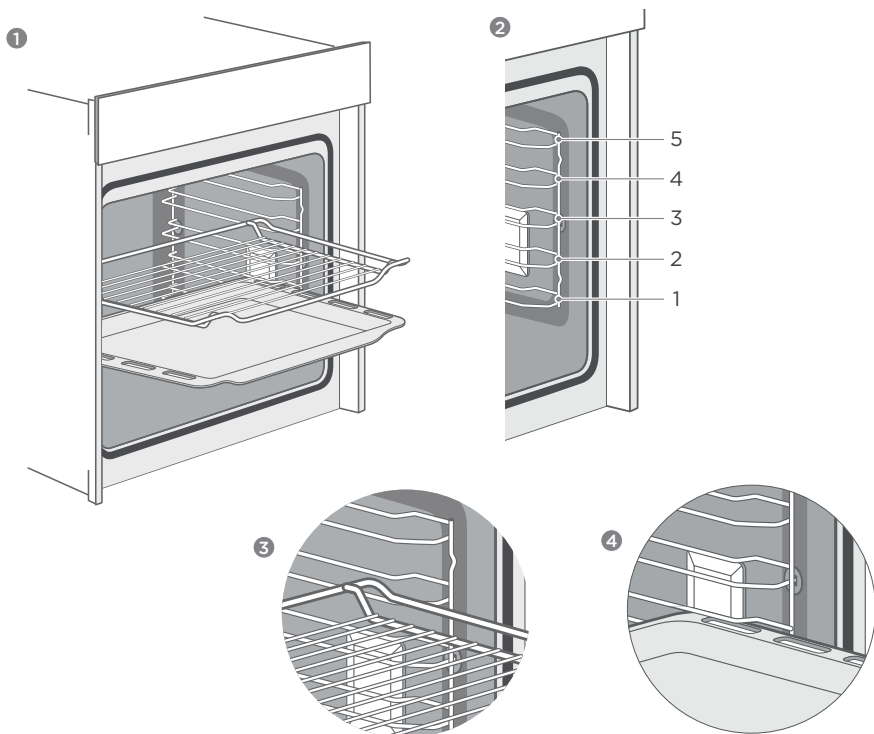
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Una vez que se han enfriado de nuevo, recuperan su forma original.

Colocación de accesorios

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

Notas

1. Asegúrese de insertar siempre los accesorios en la cavidad de la manera correcta.
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 fijan en su lugar. 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 portacables, asegúrese de que el bastidor de alambre esté en la dirección de orientación derecha como la imagen 1 3 .

Al insertar la bandeja de respaldo, asegúrese de que la bandeja de respaldo esté en la dirección de orientación derecha como la imagen 1 4 .

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 el horneado, 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 "VentiladorCalefacción", siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20oC y 30oC
6. Puedes 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 poner el alimento en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura indicada por el cambio de o - la luz indicadora de la primera
9. No utilice lámina reflectante, como papel de aluminio para cubrir la cavidad flo
10. Utilice el temporizador y o una sonda de temperatura siempre que sea posible
11. Utilice acabado mate oscuro y moldes y recipientes para hornear de peso ligero. Trate de no utilizar accesorios pesados con superficies brillante, como acero inoxidable o aluminio.

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 desperdicios. Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. Por favor, no lo deseche con los residuos 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. Mayor porciones tienen menos acrilamida.
4. Utilice el modo "Ventilador calefacción" si es posible.
5. Papas fritas: Utilice 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 SOLICITUD

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 dispositivo, no todas las áreas enumeradas pueden estar en/en el dispositivo.

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.

Propina

Los productos de limpieza y cuidado altamente recomendados se pueden comprar a través del servicio de post-venta.

Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante correspondientes.

Area Electrodoméstico exterior	Limpieza
Electrodoméstico exterior Frente de acero inoxidable	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. Retire las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo. clara de huevo) inmediatamente. 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 distribuidores especializados. Aplicar una capa muy delgada del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.
Superficies pintadas	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave.
Panel de control	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. No utilice limpiador de vidrio ni un rascador de vidrio.
Paneles de puertas	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque con un paño suave. No utilice un rascador de vidrio o una almohadilla de acero inoxidable.
Limpieza exterior del electrodoméstico	de área

Mango de la puerta	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato y luego seque 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 eliminarse.
Superficies de esmalte y superficies autolimpiantes	Observe las instrucciones para las superficies del compartimento 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 seque con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de horno.
Sello de puerta No retire	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de plato. 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 anillo de acero inoxidable.
Carriles	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.
Termómetro de carne	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.

Notas

1. Las ligeras temperaturas de color en la parte delantera 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. Enamel se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar alguna ligera variación de color. Esto es normal y no funciona con un . Los bordes de las bandejas delgadas no se pueden esmaltar completamente. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no afecta a la protección contra la corrosión.

4. Mantenga siempre el aparato limpio y retire la suciedad inmediatamente para que no se acumule depósitos de suciedad obstinados.

Consejos

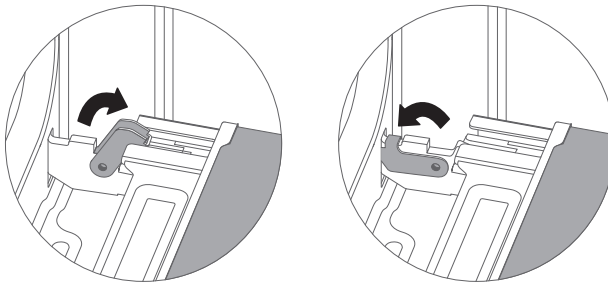
1. Limpie el compartimento de cocción después de cada uso. Esto garantizará que la suciedad no se pueda hornear en.
2. Retire siempre las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo) inmediatamente.
3. Retire inmediatamente las manchas de alimentos con contenido de azúcar, si es posible, cuando la mancha todavía esté caliente.
4. Utilice vajilla adecuada para asar, por ejemplo, un plato de asado.

PUERTA DEL DISPOSITIVO

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

Para fines de limpieza y para quitar los paneles de las puertas, se puede desmontar la puerta del aparato. Las bisagras de la puerta del aparato tienen cada una 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 con el fin de separar la puerta del aparato, las bisagras están bloqueadas. No se pueden cerrar.

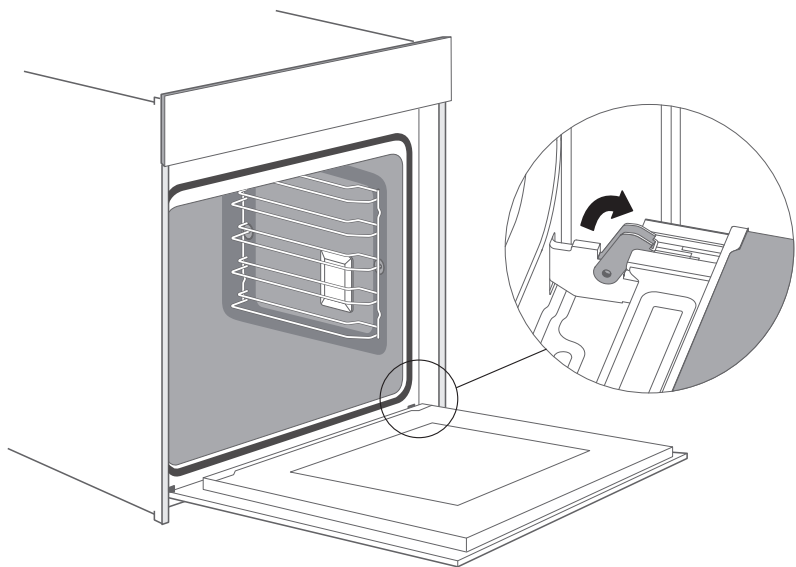


Advertencia – Riesgo de lesiones!

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, completamente abiertas.
2. Las bisagras en el movimiento de la puerta del electrodoméstico al abrir y cerrar la puerta, y que puede estar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Extracción de la puerta del aparato

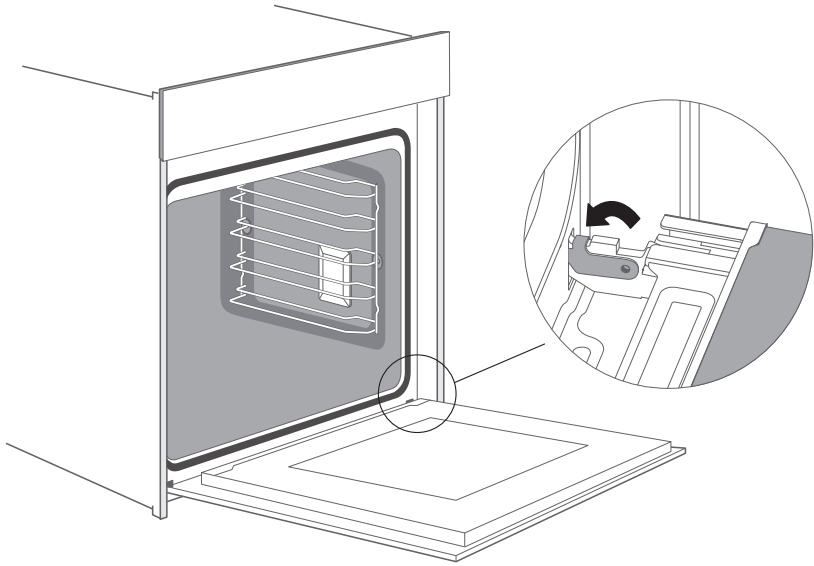
1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Doblar las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta la parada del límite.
4. Con ambas manos, agarre la puerta en el lado izquierdo y a la derecha, y tire hacia arriba.



Montaje de la puerta del aparato

Vuelva a colocar la puerta del aparato en la secuencia opuesta a la extracción.

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 de la derecha.
2. Abra completamente la puerta del aparato. Al abrir la puerta del aparato, puede comprobar si las bisagras están en la posición correcta. Si usted hace el montaje erróneo, usted no será capaz de hacer la puerta del aparato completamente abierto. 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 medio selladas.

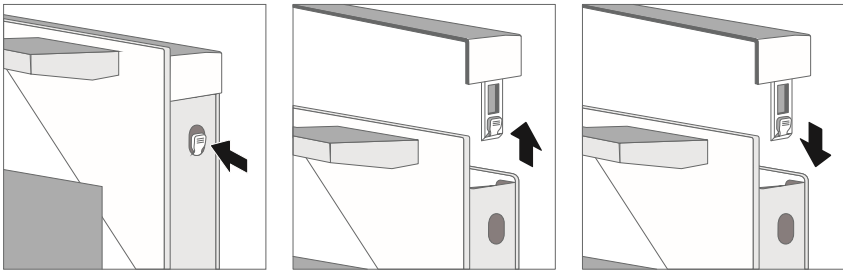


Extracción de la cubierta de la puerta

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

Retire la puerta del aparato como se indica arriba.

1. Presione en el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Después de retirar la cubierta de la puerta, que los cristales de la puerta se pueden mover fácilmente
4. Montaje de la puerta del aparato y ciérrela.



Precaución!

Mientras que la puerta del aparato está bien instalada, la cubierta de la puerta también se puede extraer .

1. Extracción de la cubierta de la puerta significa liberar el vidrio interior de la puerta del aparato, el vidrio se puede mover fácilmente y causar daños o lesiones.
2. 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.

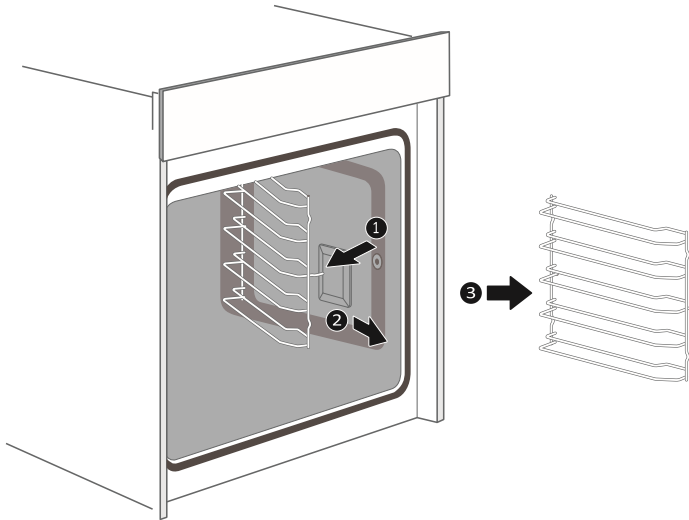
Carriles

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

Desmontaje y reacondicionamiento de los rieles

Inserción de los soportes

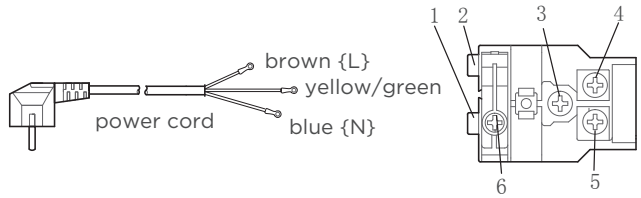
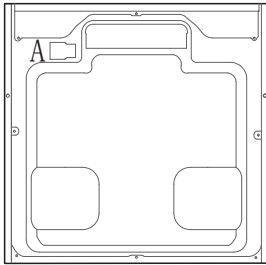
Fijación de los rieles



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:
- cortar o la potencia, utilizar f pequeño en el destornillador para abrir dos 1,2.
 - utilizar destornillador Phillips para tomar tornillos o o - 3,4 ,5and6.
 - cambiar el nuevo cable de alimentación , f x el cable amarillo/verde en 3, cable hermano en 4, cable azul en 5.
 - tornillo de torsión 6 cerró la cubierta de la caja del terminal con el cambio.



caja de terminales

CUIDE 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 fallar a sí mismo.

A menudo puede corregir fácilmente las fallas técnicas en el aparato sí.

Si un plato no sale exactamente como quería, puede encontrar muchos consejos e instrucciones para la preparación al final del manual de operación.

Falla	Posible Causa	Notas/remedio
El aparato 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.
Las perillas se han caído del soporte en el panel de control.	Las perillas 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.
Las perillas ya no se pueden girar fácilmente.	Hay suciedad debajo de las perillas	Las perillas se pueden quitar. Para desconectar las perillas, simplemente quítelas del soporte. Alternativamente, presione en el borde exterior de las perillas para que se inclinen y se puedan recoger 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:"Ventilador Calefacción"		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 un flujo de aire en el cercano panel de control se puede observar.		El ventilador de refrigeración todavía está funcionando, para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración cambiará automáticamente.
La comida no esta suficientemente cocinado 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.

La comida no es suficiente cocinado 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.
Tostado desigual	El ajuste de temperatura es demasiado alto, o el nivel de estante podría optimizarse. Compruebe dos veces la receta y los ajustes. 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 utilizar calor radiante, como "Calefacción superior e inferior" modo, utilizar acabado mate, color oscuro y horno ponderado claro.
La lámpara no se enciende	La lámpara debe ser reemplazada.

Advertencia-Riesgo de descarga eléctrica!

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 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 o la alimentación.

Bombillas de compartimiento de cocina

Para iluminar el interior de su compartimiento de cocina, su horno tiene una o más bombillas LED de larga duración.

Sin embargo, si alguna vez una bombilla LED o la cubierta de vidrio de la bombilla es defectuosa, llame al servicio post-venta. La cubierta de la lámpara no debe retirarse.

SERVICIO AL CLIENTE

Nuestro servicio post-venta está allí para usted si su dispositivo necesita ser reparado. Siempre encontraremos una solución adecuada. Por favor, póngase en contacto con el distribuidor donde usted por este horno. 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: MCO6072TMSA1

Tensión nominal: 220-240V~

Frecuencia nominal: 50Hz-60Hz

Potencia eléctrica: 3.15 kW

Compañía: Guangdong midea Electrodomésticos de cocina 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.

FICHA HORNO

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.

Nota

Tenga en cuenta que una visita de un ingeniero de servicio posventa 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 Construido-en Horno, y deseamos que nuestro aparato le traerá deliciosa comida y vida feliz.

CONSEJOS Y TRUCOS

Quieres cocinar tu propia receta

Trate de utilizar la configuración 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 after tirando, 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 y o utilice una temperatura de ajuste más baja (esto puede conducir a un tiempo de cocción más largo)
El pastel está demasiado seco	Utilice una temperatura de ajuste 10oC más alta (esto puede conducir a un tiempo de cocción más 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 a un tiempo de cocción más largo) y compruebe dos veces la receta
El pardeamiento es desigual	Utilice una temperatura de ajuste más baja de 10oC (esto puede conducir a un tiempo de cocción más largo). Utilice el modo "Calefacción 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 refrigeración. 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.

<p>¿Qué tipo de vajilla para hornear se puede utilizar?</p>	<p>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.</p>
<p>¿Cómo utilizar la función de parrilla?</p>	<p>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.</p>
<p>¿Cómo mantener limpio el horno durante la parrilla?</p> <p>El elemento calefactor en todos los modos de rejilla se enciende y se enciende a lo largo del tiempo.</p>	<p>Utilice la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos gotean por los alimentos colocados en el estante serán capturados por la bandeja.</p> <p>Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de temperatura.</p>
<p>¿Cómo calcular la configuración del horno, cuando el peso de un asado no es dado por una receta?</p>	<p>Elija el ajustes junto al peso asado y cambie el tiempo ligeramente. 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 mayor parte de la carne, pero no en el 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 "Condensar agua durante la cocción" for 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. Open la puerta muy suave y sólo si es necesario.</p>

Menu automatico

Menú	Monitor	Pulsciones	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Pollo asado	C01	1	Convección	250	17
Camarones a la parrilla	C02	2	Convección	250	10
Pizza	A01	3	Convección	200	13
Pan de croissant	A02	4	Convección	180	11
Galletas	A03	5	Convección	160	15
Carne asada	A04	6	Doble parrilla + Ventilador	250	20
Bizcocho de Esponja	A05	7	Convencional	175	35
Cod fis	A06	8	Convección	250	17
Milhojas de patata amarilla y púrpura	A07	9	Convección	180	35
				200	5
Pollo asado con patatas novelle	A08	10	Convección	250	15
				200	25
Carne asada perfecta	A09	11	Convección	250	5
				120	50
Descalcificación	A10	12	-	-	40
Limpio	A11	13	-	-	5

RECETAS TÍPICAS

Pastel	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja	1	Convencional	140	70
Bizcocho con Frutas en forma redonda	Forma redonda	1	Convencional con ventilador	150	50
Bizcocho con frutas en una bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Uvas Brioché Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Convencional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Convencional	160	p.h.t.:8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Convencional con ventilador	150	p.h.t.:8:30 b.t.: 30:00
Levadura de manzana Pastel en una bandeja	Bandeja	1	Convencional con ventilador	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bizcocho de Agua (6 Huevos)	Forma de primavera	1	Convencional	160	p.h.t.:9:30 b.t.: 41:00
Bizcocho de Agua (4 Huevos)	Forma de primavera	1	Convencional	160	p.h.t.:9:00 b.t.: 26:00
Pastel de esponja de agua	Forma de primavera	1	Convección	160	35
Levadura de manzana Pastel en una bandeja	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 42:00
Levadura (Callah)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	40

Pastel	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Pasteles Pequeños 20	Bandeja	2	Convección	150	36
Pasteles Pequeños 40	Bandeja	2+4	Convección	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Pastel de levadura de mantequilla	Bandeja	2	Convencional	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 30:00
Pan corto	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 13:00
Pan corto 2 Bandejas	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2	Convencional	160	p.h.t.:8:00 b.t.: 10:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
Pan	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
cacerola Blanco (1 Kg Harina) Forma de caja	Caja	1	Convencional	170	p.h.t.: 9:20 B.t.: 50:00
cacerola Blanco (1 Kg Harina) Forma de caja	Caja	1	Convencional con ventilador	170	p.h.t.: 12:00 B.t.: 45:00
Pizza Fresco (delgada)	Band	2	Convencional	170	p.h.t.: 9:30 B.t.: 21:00
Pizza Fresco (grueso)	Band	2	Convencional	170	p.h.t.: 10:00 B.t.: 45:00
Pizza Fresco (grueso)	Band	2	Convencional con ventilador	170	p.h.t.:8:00 B.t.: 41:00
cacerola	Band	1	Convección	1 90	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

Nota : p.h.t significa tiempo de precalentamiento, b.t. significa tiempo de cocción.

Carne	Forma	Nivel	Modo	Temp.in c.	Duración en minutos
Lomo Tierno de Carne 1,6 KG	Bandeja	2	Doble Grill con ventilador	180	55
Pan de carne 1 kg Carne	Bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1 kg	Bandeja	L2:Rack L1:Bandeja	Doble Grill con ventilador	180	50
Pescado (2,5 kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk Cocinado B.T.	Bandeja	3	Convección	120	85
Asado de Cerdo del cuello (1,2kg)	Bandeja	1	Convección	160	82
Pollo 1,7kg	Bandeja	L2:Rack L1:Bandeja	Convección	180	78

RECETAS AUTOMATICAS

Este aparato tiene una gran cantidad de recetas automáticas, se puede obtener platos perfectos fácilmente siguiendo los consejos en la pantalla.

1. Por favor, prepare alimentos e ingredientes.
2. En el modo de espera, toque el botón "A" una vez para activar el modo de menú automático; toque "<" o ">", puede elegir diferentes tipos de menú de cocina. (C01 a C02, A01 a A11)
3. Hay 11 tipos de recetas en cinco categorías, puede seleccionar según lo necesite.

NotaS

1. Por favor, siga las instrucciones en la pantalla, o tal vez no puede obtener un resultde cocina perfecto.
2. Durante la cocción automática, no se puede pausar el proceso.
3. Por favor, no abra la puerta a menos que sea necesario por las instrucciones en la pantalla, ya que se enfriará la cavidad.

ALIMENTOS DE PRUEBA SEGÚN EN 60350-1

RECIPESA	Accesorios	F	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precaletamiento
Pastel esponja de	Springform x26cm		170	1	30-35	No
Pastel esponja de	Springform x26cm		160	1	30-35	No
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	30-40	Sí
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	40-50	Sí
Pastel pequeño	2 bandejas		150	L2&L4	30-35	Sí
Pastel de queso	Springform x26cm		150	1	70-80	No
Pastel de manzana	Springform x20cm		170	1	80-85	No
Pastel de manzana	Springform x20cm		160	1	70-80	No
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	Sí
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	Sí
Brindis	rejilla		máximo	5	6-8	Sí 5min
Pollo	Rack y bandeja		180	Rack 2 Bandeja 1	75-80	Sí

1. En la recetade 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 este 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 modode asado, 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.

EFICIENCIA ENERGIA ACCORDING PARA 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 "Calefacción superior e inferior" para desenterrar 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 para la medición cerrar 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. Puede ser necesario utilizar 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 llevado a cabo para el uso "Descongelar" como described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including laterales -racks se retiran.

COCINAR POR MODO ECO

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

Recetas	Accesorios	°C	Nivel	Tiempo (min)	Precaletamiento
Jalá	1 bandeja	180	1	45-50	No
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Forma redonda	200	1	55-60	No
Asado de ternera 1.3kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Rack y placa de vidrio	180	1	55-60	No
Gratinado de patata	Rack y placa redonda	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack y placa de vidrio	180	1	75-80	No
Tarta de queso	Springform x20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 y EU 66/2014)

Midea MCO6072TMSA1

No de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrico
Volumen utilizable	72L
ECElectric, cavidad (Convencional)	1.06kWh/ciclo
ECElectric, cavidad (aireforzado)	0,63kWh/ciclo
EEICavity	81
Clase de eficiencia energética (A++ a D)	A+

Nota

Todos los modos de horno descritos en las páginas 8 y 14 son las principales funciones del horno.

