

OLLA MULTIFUNCIÓN

MANUAL DE USUARIO

BRC18LDSS11

Avisos de advertencia: Lea atentamente este manual antes de usar el producto y consérvelo para futuras consultas. El diseño y especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el objetivo de mejorar el producto. Pida más información a su distribuidor o fabricante.

El gráfico anterior sirve solo como referencia. Asuma como referencia el aspecto del producto real.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de usar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo operar las características y funciones que su nuevo aparato ofrece de forma segura.

CONTENIDO

CARTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	08
VISTA GENERAL DEL PRODUCTO	09
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	10
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	19
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	20

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes pautas de seguridad tiene como objetivo evitar riesgos o daños imprevistos debido al uso inseguro o incorrecto del aparato. Por favor, verifique el empaque y el producto a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por razones de seguridad. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de derechos de garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

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



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia

La señal indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave.



Precaución

La señal indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada.



Atención

La señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.



Cumplir con las instrucciones

Este símbolo indica que únicamente un técnico de mantenimiento debe operar y realizar el mantenimiento de este aparato conforme a las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenidamente estas instrucciones de funcionamiento antes de usar/poner en funcionamiento la unidad y guárdelas cerca del lugar de la instalación o de la unidad para consultas futuras.

¡ATENCIÓN!

Para una protección adicional, se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente máxima nominal de funcionamiento de 30 mA. Póngase en contacto con un especialista para la instalación del RCD.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar la olla multifunción, lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas. Utilice la olla multifunción únicamente para los fines previstos, tal y como se especifica en este manual de instrucciones. El manejo o funcionamiento incorrecto de la unidad podría provocar daños en la misma, lesiones al usuario o daños materiales.

- Antes de utilizar la unidad, compruebe detenidamente el cable de alimentación y el conector del cable de alimentación ubicados en el cuerpo de la unidad y asegúrese de que no estén dañados. No utilice la unidad si el cable de alimentación o el conector del cable de alimentación están dañados.
- Antes de encender la unidad, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica de su hogar corresponda al voltaje de funcionamiento de la unidad.
- El cable de alimentación está equipado con un "enchufe europeo"; conéctelo a un tomacorriente con una conexión a tierra confiable.
- No utilice adaptadores para enchufar la unidad.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente insertado en el conector del cuerpo de la unidad y en el tomacorriente.

- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado, no utilice cables de alimentación tomados de otras unidades.
- Utilice únicamente las piezas removibles suministradas con la unidad.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana resistente al calor, lejos de fuentes de humedad y calor, y de llamas abiertas.
- Instale la unidad en un lugar con acceso sin obstáculos al tomacorriente.
- Utilice la unidad en lugares con ventilación adecuada.
- No exponga la unidad a la luz solar directa.
- No instale la unidad cerca de paredes y muebles. La distancia entre el cuerpo de la olla multifunción y la pared o el mueble debe ser de al menos 20 cm, y la distancia por encima de la olla multifunción debe ser de al menos 30-40 cm.
- No utilice la unidad en exteriores.
- Asegúrese de que el cable de alimentación se mantenga alejado de superficies calientes y bordes afilados de los muebles. Evite dañar el aislamiento del cable de alimentación.
- No toque el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
- Nunca jale del cable de alimentación para desconectar la unidad de la red eléctrica, sujete el enchufe y retírelo con cuidado del tomacorriente.
- Nunca sumerja la unidad, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato cerca de recipientes llenos de agua, junto al fregadero de la cocina, en sótanos húmedos o cerca de una piscina.

- Si la unidad se cae al agua, desenchúfela inmediatamente y solo entonces sáquela del agua. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado para obtener información sobre el uso posterior de la unidad.
- No introduzca objetos extraños en las aberturas de salida de vapor y asegúrese de que no haya objetos extraños entre la tapa y el cuerpo de la olla multifunción.
- No deje la unidad en funcionamiento sin supervisión, apáguela siempre y desenchúfela cuando no la utilice.
- No toque la superficie de la tapa durante el funcionamiento de la olla multifunción.
- Para evitar quemaduras, no se incline sobre la abertura de salida de vapor. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa de la olla multifunción durante y después de la cocción. ¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!
- Cuando la unidad esté funcionando en el modo "Freír", no se incline sobre el recipiente de cocción de la olla multifunción para evitar quemaduras por salpicaduras de aceite caliente.
- No deje la tapa de la unidad abierta durante el funcionamiento, excepto cuando se utilice el modo "Freír".
- Mantenga limpia la válvula de vapor y límpiela cuando se ensucie.
- Nunca utilice la unidad sin el recipiente de cocción y la válvula de vapor instalados. No encienda la olla multifunción sin alimentos ni sin una cantidad suficiente de líquido en el recipiente de cocción.
- No utilice la olla multifunción si la junta de silicona está dañada.

- Siga las recomendaciones para la cantidad de ingredientes secos y líquidos.
- No retire el recipiente de cocción durante el funcionamiento.
- No coloque ni guarde objetos extraños en el recipiente de cocción.
- No coloque la unidad sobre otros electrodomésticos.
- No cubra la olla multifunción durante el funcionamiento.

¡Advertencia! Al cocinar alimentos al vapor, vigile el nivel de líquido en el recipiente de cocción y agregue agua según sea necesario. ¡No deje la unidad sin supervisión!

- No mueva la unidad durante su funcionamiento. Si necesita moverla, desenchúfela de la red eléctrica, retire el recipiente de cocción con los alimentos y deje que la unidad se enfríe antes de moverla utilizando el asa de transporte.
- Durante el funcionamiento, la tapa, el recipiente de cocción y algunas partes del cuerpo de la olla multifunción se calentarán, por lo que no debe tocarlas.
- Limpie la unidad regularmente.
- Por motivos de seguridad infantil, no deje sin supervisión las bolsas de plástico utilizadas como embalaje.

¡Advertencia! No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico o las películas de embalaje.

¡Peligro de asfixia!

- No permita que los niños menores de 8 años toquen el cuerpo de la unidad, el cable de alimentación o el enchufe de alimentación durante el funcionamiento de la unidad.

- No deje a los niños sin supervisión para evitar que utilicen la unidad.
- Es necesaria una supervisión estrecha cuando niños menores de 8 años o personas con discapacidad se encuentren cerca de la unidad.
- Esta unidad no está diseñada para ser utilizada por niños menores de 8 años.
- Esta unidad no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños mayores de 8 años) con trastornos físicos, neurológicos y mentales o con experiencia o conocimientos insuficientes. Estas personas solo pueden utilizar esta unidad si están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y si se les proporcionan todas las instrucciones necesarias y comprensibles sobre el uso seguro de la unidad, así como información sobre los riesgos de un uso incorrecto.
- Para evitar daños, transporte la unidad únicamente en su embalaje original.
- Nunca utilice la unidad si el cable o el enchufe de alimentación están dañados, si la unidad no funciona correctamente o si se ha caído. No intente reparar la unidad por su cuenta. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado para cualquier problema de reparación.
- Mantenga la unidad en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños y las personas con discapacidad.

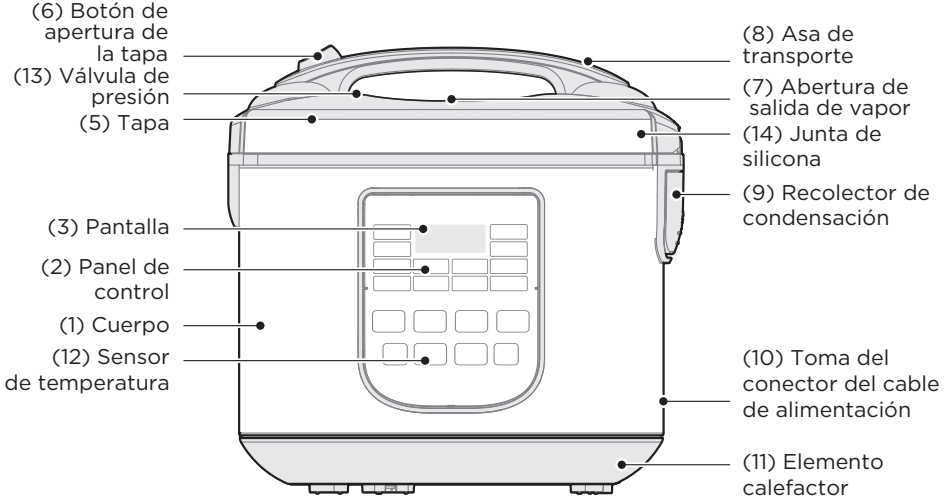
LA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

ESPECIFICACIONES

Modelo	BRC18LDSS11
Potencia:	650 W
Voltaje:	220 V~
Frecuencia:	50 Hz

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre de las partes principales



(4) Recipiente de



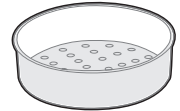
(15) Cucharón



(16) Taza medidora



(17) Espátula



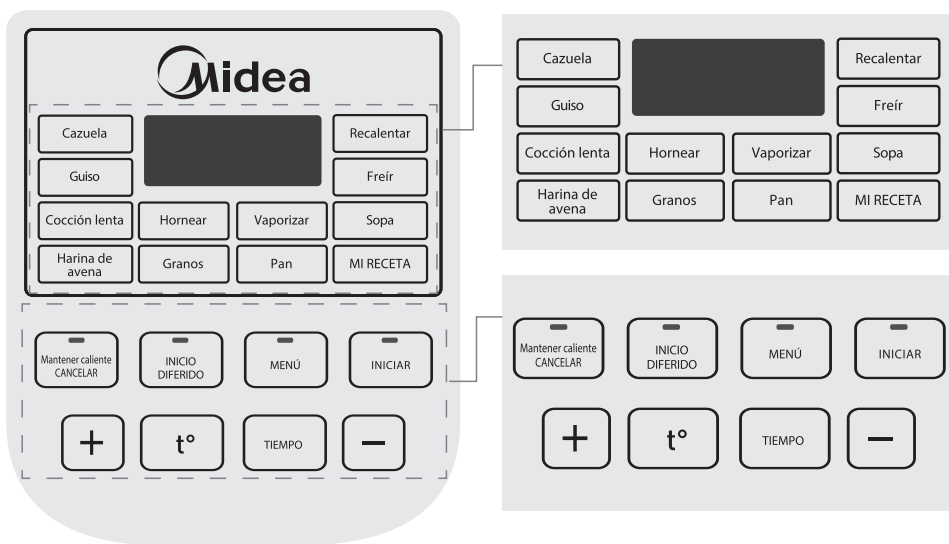
(18) Canasta de vapor

● NOTA

Las imágenes del manual son sólo de referencia, y, al final, prevalecerán los objetos reales dentro de la caja de embalaje.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Panel de control



	Función	Introducción a la función
20		• Botón de ajuste de tiempo/temperatura de cocción "+"
21		• Botón "Mantener caliente/CANCELAR"
22		• Botón "INICIO DIFERIDO"
23		• Botón de selección de programa de cocción "MENÚ"
24		• Botón "INICIAR" de cocción
25		• Botón de ajuste de tiempo/temperatura de cocción "-"
26		• Botón "TIEMPO"
27		• Botón "t°"

Instrucciones de uso del recipiente de cocción (4)

- Utilice la unidad y sus piezas únicamente para los fines previstos. No utilice el recipiente de cocción (4) para cocinar alimentos en unidades de calefacción o superficies de cocción.
- No reemplace el recipiente de cocción (4) por otro recipiente de cocción.
- Asegúrese siempre de que la superficie del elemento calefactor (11) y la parte inferior del recipiente de cocción (4) estén limpias y secas.
- No utilice el recipiente de cocción (4) como contenedor para mezclar alimentos. Nunca corte los alimentos directamente en el recipiente de cocción (4) para evitar dañar su revestimiento.
- Nunca deje ni guarde objetos extraños en el recipiente de cocción (4).
- Al cocinar, revuelva los alimentos en el recipiente de cocción (4) únicamente con la cuchara de plástico para sopa (15) o la espátula (17).
- No utilice objetos metálicos que puedan rayar el revestimiento del recipiente de cocción (4). Se recomienda lavar el recipiente de cocción (4) inmediatamente después de cocinar platos con muchas especias y condimentos. Para evitar dañar el revestimiento del recipiente de cocción (4), no lo sumerja en agua fría inmediatamente después de cocinar; deje que se enfríe primero.
- El recipiente de cocción (4) no es apto para lavavajillas.

Panel de control (2)

Cada vez que se presiona un botón en el panel de control, se emite un sonido audible.

🔊 NOTA

Si no se presiona el botón "INICIAR/DETENER" (24) dentro de los 2 minutos mientras se configura un programa de cocción, las indicaciones de la pantalla (3) se restablecerán y la olla multifunción cambiará al modo de espera.

Botón "Mantener caliente/CANCELAR" (21)

Una vez finalizado el programa de cocción, la unidad cambia automáticamente al modo de mantener caliente, y la pantalla (3) muestra la hora para este modo en el reloj. Para cambiar forzosamente del modo de espera al modo de mantener caliente, presione el botón (21), la luz indicadora del botón se encenderá y el tiempo de funcionamiento en el modo de mantener caliente (en horas) se mostrará en la pantalla.

🔊 NOTA

- No utilice la función de mantener caliente para calentar alimentos fríos.
- La función de mantener caliente no está disponible para el programa "Mi Receta" si la temperatura establecida es inferior a +75 °C.
- El tiempo de funcionamiento en el modo de mantener caliente es de hasta 24 horas.
- Para apagar el modo de mantener caliente, presione el botón "Mantener caliente/CANCELAR" (21).
- Para evitar que los alimentos se quemen en el programa "Pan", apague el modo de mantener caliente inmediatamente después de que el producto esté listo presionando el botón "Mantener caliente/CANCELAR" (21).

Botón "INICIO DIFERIDO" (22)

Puede preestablecer el tiempo de finalización del proceso de cocción.

● NOTA

Esta función no está disponible para los programas "Freír" y "Hornear".

Seleccione un programa de cocción con el botón "MENÚ" (23); si es necesario, ajuste el tiempo de funcionamiento del programa. Presione el botón "INICIO DIFERIDO" (22), el indicador luminoso del botón (22) parpadeará.

Para cambiar el tiempo de finalización de la cocción en el programa preseleccionado, presione el botón "TIEMPO" (26), la pantalla digital del tiempo comenzará a parpadear. Ajuste la pantalla digital del tiempo con los botones (20) "+" y (25) "-", para confirmar la selección, presione el botón "TIEMPO" (26) y, a continuación, ajuste el valor digital de los minutos.

Ejemplo:

Si el programa seleccionado tiene una duración de 30 minutos y el plato debe cocinarse en 3:30, la unidad permanecerá en modo de espera durante 3 horas. A continuación, el programa de cocción se activará y finalizará en 30 minutos.

Botón "MENÚ" (23)

Para seleccionar un programa de cocción, presione el botón "MENÚ" (23) varias veces; la luz indicadora del programa seleccionado se encenderá.

Programas de cocción de alimentos y su duración

Programa	Tiempo establecido predeterminado	Duración	Modo para mantener caliente	Inicio diferido
Cazuela	1 hora 30 minutos	hasta 4 horas	+	+
Recalentar	20 minutos	hasta 1 hora 30 minutos	+	+
Guiso	45 minutos	hasta 2 horas	+	+
Freír	20 minutos	hasta 1 hora 30 minutos	-	-
Cocción lenta	3 horas	hasta 5 horas	+	+
Hornear	40 minutos	hasta 2 horas	-	-
Vaporizar	30 minutos	hasta 2 horas	+	+
Sopa	1 hora	hasta 5 horas	+	+
Harina de avena	15 minutos	hasta 1 hora	+	+
Granos	35 minutos	hasta 2 horas	+	+
Pan	3 horas	hasta 6 horas	+	+

Programa	Tiempo establecido predeterminado	Duración	Modo para mantener caliente	Inicio diferido
Temperatura de Mi Receta: de +40 °C a +160 °C Predeterminado: +100 °C	40 minutos	hasta 5 horas	+ (si el usuario ha establecido la temperatura desde +75 °C)	+

● NOTA

- No abra la tapa (5) en los programas "Hornear" y "Pan" hasta que el programa de cocción haya finalizado.
- El programa "Freír" funciona de manera similar a una estufa de cocina; el usuario debe vigilar la cocción de los alimentos y apagar la unidad cuando la comida esté lista.
- Cuando la olla multifunción funciona en el programa "Freír", la tapa de la olla multifunción (5) debe permanecer abierta durante todo el proceso de cocción.
- Consulte el Libro de Recetas (suministrado con la unidad) para encontrar recetas. Todas las recetas deben tomarse como recomendaciones, ya que las cantidades y proporciones de los ingredientes necesarios para las recetas pueden variar según las diferencias regionales específicas en los alimentos y el tiempo de cocción de los alimentos también se ve afectado por la altitud de la ubicación sobre el nivel del mar.

Botón "INICIAR" (24)

Presione el botón "INICIAR" (24) una vez para iniciar el programa preseleccionado; el indicador del botón permanecerá encendido de forma continua. Para detener el programa de cocción, presione el botón "Mantener caliente/CANCELAR" (21), la luz indicadora del botón (24) se apagará y la pantalla mostrará los símbolos "- - -".

Botones "+ " (20) y "- " (25)

- Al presionar o mantener presionado los botones "+ " (20) y "- " (25), puede establecer el tiempo de cocción (horas, minutos) o la temperatura de cocción (solo para el programa "Multimodo") y establecer el tiempo para la función de "Inicio diferido".

Botón "TIEMPO" (26)

Después de seleccionar un programa de cocción, presione el botón "TIEMPO" (26) para proceder a la configuración del tiempo de funcionamiento del programa, y ajuste el tiempo de funcionamiento con los botones "+ " (20) y "- " (25).

Botón "t°" (27)

Utilice este botón para establecer la temperatura de cocción de los alimentos en el programa "Mi Receta".

- Al presionar consecutivamente el botón "MENÚ" (23), seleccione el programa "Multimodo".

- Presione el botón "t°" (27) y, a continuación, establezca la temperatura deseada con el botón "+" (20) y "-" (25) dentro del rango de +40 °C a +160 °C.

Antes del primer uso

Después de transportar o almacenar la unidad en condiciones invernales (frío), es necesario mantenerla a temperatura ambiente durante al menos dos horas.

- Desembale la unidad, retire cualquier pegatina y material de embalaje que pueda afectar al funcionamiento de la olla multifunción.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana, resistente al calor, alejada de cualquier fuente de humedad, calor o llamas abiertas (como estufas de gas o eléctricas).
- Coloque la olla multifunción con un espacio de al menos 20 cm entre el cuerpo de la olla y la pared, y de 30 a 40 cm de espacio libre por encima de la unidad.
- No coloque la olla multifunción cerca de objetos que puedan dañarse por el vapor liberado a altas temperaturas.

¡Atención! No coloque la unidad cerca de bañeras, fregaderos de cocina u otros recipientes llenos de agua.

- Abra la tapa (5) presionando el botón (6).
- Retire la válvula de vapor (13).
- Retire el recipiente de cocción (4).
- Recolector de condensación (9).
- Lave todas las piezas removibles: el recipiente de cocción (4), la válvula de vapor (13), la canasta de vapor (18), la espátula (17), el cucharón (15), la taza medidora (16) y el recolector de condensación (9) con una esponja suave y detergente neutro. A continuación, enjuague con agua corriente y seque.
- Limpie el cuerpo de la unidad y la junta de silicona (14) con un paño ligeramente húmedo y luego séquelo. Instale la válvula de vapor (13) de nuevo en su lugar.
- Vuelva a colocar el recipiente para goteo (9) en su lugar.

● NOTA

Al encender la olla multifunción por primera vez, es posible que observe una pequeña cantidad de humo y/o un olor extraño causado por la combustión del elemento calefactor. Esto es normal.

Cómo usar la olla multifunción

- Coloque el recipiente de cocción (4) en la cámara de procesamiento. Asegúrese de que el recipiente de cocción (4) esté colocado de manera uniforme y esté en contacto seguro con la superficie del elemento calefactor (11).

● NOTA

- No utilice el recipiente de cocción (4) para lavar granos ni pique alimentos en su interior, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.
- Seque la superficie exterior y la parte inferior del recipiente de cocción (4) antes de usarlo.
- Asegúrese de que no haya objetos extraños, suciedad y humedad en la superficie del elemento calefactor (11) y en la parte inferior del recipiente de cocción (4).

- En el centro del elemento calefactor (11) hay un sensor de temperatura (12). Asegúrese de que el sensor (12) pueda moverse libremente.
- Si va a cocinar al vapor, vierta agua en el recipiente de cocción, pero asegúrese de que el nivel del agua hirviendo no alcance el fondo de la canasta (18). Instale la canasta (18) con los alimentos dentro del recipiente de cocción (4).
- Después de cocinar al vapor, no retire los alimentos con las manos desnudas, utilice utensilios de cocina.
- Coloque los ingredientes necesarios en el recipiente siguiendo las recomendaciones de la receta (consulte "Mi Receta").

● NOTA

Asegúrese de que la cantidad de ingredientes y líquidos nunca supere la marca máxima. La marca máxima para diversos granos (excepto arroz) es 1.8 en la escala "L", mientras que para otros alimentos y líquidos es 10 en la escala "TAZA".

Ejemplo general de carga de granos y la cantidad de agua necesaria (en este caso se toma como ejemplo el arroz):

- Mida la cantidad necesaria de arroz con la taza medidora (16) (una taza medidora equivale aproximadamente a 160 g de arroz), enjuáguelo y colóquelo en el recipiente de cocción (4).
- Agregue agua según la escala de medición del recipiente de cocción (4) con marcas en tazas (TAZA).

Ejemplo: Si coloca cuatro tazas medidoras (16) de arroz en el recipiente de cocción (4), vierta agua hasta la marca "4 TAZAS".

- Para cocinar avena ligera, la proporción recomendada de avena y agua es de 1:3.
- Cierre la tapa (5) hasta que haga clic.
- Inserte el conector del cable de alimentación (19) en la toma (10) ubicada en la parte trasera del cuerpo de la olla multifunción (1).
- Inserte el enchufe del cable de alimentación (19) en el tomacorriente, escuchará una señal acústica y aparecerá el símbolo "----" en la pantalla (3).
- Utilice el botón "MENÚ" (23) para seleccionar el programa de cocción deseado; el indicador luminoso correspondiente se encenderá.

● NOTA

El programa "Mi Receta" está diseñado para usuarios expertos con suficiente experiencia culinaria. Este programa permite establecer la temperatura de cocción entre +40 °C y +160 °C, así como la duración de la cocción según sus preferencias y experiencia culinaria.

- El tiempo de cocción en los diferentes programas está preestablecido, pero puede variar. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón "TIEMPO" (26), el valor digital de las horas comenzará a parpadear.
- Ajuste el valor digital de las horas con los botones "+" (20) y "-" (25). Para confirmar la selección, presione el botón "TIEMPO" (26) y, a continuación, ajuste el valor digital de los minutos.
- Puede programar el tiempo de cocción con antelación. Para ello, seleccione el programa de cocción deseado con el botón "MENÚ" (23) y, a continuación, presione el botón "INICIO DIFERIDO" (22). El tiempo de funcionamiento del programa aparecerá en la pantalla (3) y el indicador luminoso del botón (22) parpadeará. Para cambiar la

hora de finalización de la cocción del programa de cocción preseleccionado, presione el botón "TIEMPO" (26), el valor digital de las horas comenzará a parpadear.

- Ajuste el valor digital de las horas con los botones "+" (20) y "-" (25). Para confirmar la selección, presione el botón "TIEMPO" (26) y, a continuación, ajuste los minutos digitales.

NOTA

- El ajuste de las horas se realiza en intervalos de 1 hora.
- El ajuste de los minutos se realiza en intervalos de 5 minutos.
- Para iniciar el programa, presione el botón "INICIAR" (24), la luz indicadora del botón "INICIAR" se encenderá de forma continua.
- Una vez finalizada la cocción, escuchará una señal acústica, la unidad cambiará automáticamente al modo de mantener caliente, la pantalla (3) mostrará el tiempo de funcionamiento en modo mantener caliente en horas, y se encenderá la luz indicadora del botón "Mantener caliente" (21).
- Para apagar el modo de mantener caliente, presione el botón "Mantener caliente/CANCELAR" (21), la luz indicadora del botón (21) se apagará.

NOTA

- Para cambiar la unidad del modo de espera al modo de mantener caliente, presione el botón "Mantener caliente/CANCELAR" (21).
- Una vez finalizada la cocción, desconecte la unidad y retire el conector del cable de alimentación de la toma (10).

NOTA

- Aunque la unidad mantiene caliente el plato terminado durante 24 horas, no se recomienda dejar la comida cocinada en el recipiente de cocción (4) durante mucho tiempo, ya que podría echarse a perder.
- No utilice el modo de mantener caliente para calentar alimentos fríos.

¡ADVERTENCIA!

- Nunca deje la unidad sin supervisión durante su funcionamiento.
- Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al abrir la tapa (5), no se incline sobre la abertura de salida de vapor (7) durante el funcionamiento de la olla multifunción y no coloque ninguna parte descubierta de su cuerpo sobre el recipiente de cocción (4).
- Al abrir la tapa (5), preste atención al nivel de condensación en el recolector (9); si el recolector (9) está lleno, retírelo y deseche el agua.
- Vigile los alimentos durante la cocción y, si es necesario, remuévalos con la espátula de plástico (17) o el cucharón (15). No utilice objetos metálicos que puedan rayar el revestimiento antiadherente del recipiente de cocción (4).

Recomendaciones

Puede utilizar el programa "Mi Receta" para la fermentación de la masa. La fermentación de la masa es una etapa de la elaboración de la masa que se produce justo antes del horneado. Durante la etapa de fermentación, la masa experimenta una fermentación intensiva, su estructura se restaura y crece significativamente de tamaño. Una de las condiciones principales para que el proceso de fermentación sea satisfactorio es la ausencia de corrientes de aire y el mantenimiento de una temperatura constante (alrededor de +40 °C), que se proporciona en el programa "Mi Receta".

Receta de masa:

400 g de harina

350 ml de leche (se puede mezclar con agua)

Sal

Azúcar

1.5 cucharaditas de levadura seca

1.5 cucharadas de mantequilla

- Mezcle todos los ingredientes secos y luego agregue la leche. Amase bien y vierta la mezcla en el recipiente de cocción (4).
- Seleccione "Mi Receta" presionando el botón "MENÚ" (23) varias veces. Establezca la temperatura de +40 °C a +45 °C para el programa "Mi Receta" (consulte la sección sobre el botón "t°" (27)).
- Establezca el tiempo de funcionamiento en 1 hora (consulte la sección sobre "Uso de la olla multifunción").
- Presione el botón "INICIAR" (24).

NOTA

Para obtener los mejores resultados, no abra la tapa de la olla multifunción (5) hasta que el programa haya terminado.


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe la unidad y déjela enfriar.
- Limpie el cuerpo (1), la junta de silicona (14) y la tapa (5) con un paño ligeramente húmedo, y luego séquelos.
- Lave todas las piezas y accesorios removibles, así como el recolector de condensación (9), con agua tibia y un detergente neutro y, a continuación, enjuáguelos con agua corriente y séquelos.
- Seque la válvula de vapor (13) completamente antes de volver a instalarla en su lugar.
- No coloque el recipiente de cocción (4) en el lavavajillas.
- Limpie la superficie del elemento calefactor (solo cuando esté frío), no deje que entre agua en el cuerpo de la unidad.
- No sumerja la unidad, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos. No utilice detergentes abrasivos y agresivos para lavar la unidad y los accesorios.

Almacenamiento

- Desenchufe la unidad y límpiela.
- Mantenga la unidad en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños y las personas con discapacidad.

MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo , las palabras de marcas, las marcas registradas, los vestidos de marca y todas las demás versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus empresas afiliadas ("Midea"), de las que Midea posee marcas registradas, copyrights y otros derechos de propiedad intelectual y toda la buena voluntad que se derive del uso del cualquier componente de una marca registrada de Midea. El uso de la marca registrada de Midea para fines comerciales, sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una violación de la marca registrada o una competencia desleal violando la legislación relevante.

Midea ha creado este manual y se reserva todos los derechos sobre el mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, o unirlo o venderlo con otros productos sin el consentimiento previos por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas se actualizan en el momento de la impresión de este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la provisión de los servicios acordados con el cliente, accedemos a cumplir sin restricciones, con todas las estipulaciones de la ley de protección de datos aplicable, en línea con los países acordados en los que se ofrecerán los servicios al cliente, así como, cuando sea aplicable, el Reglamento general de protección de datos (RGPD) de la UE.

En general, nuestro procesamiento de datos es para cumplir con nuestras obligaciones contractuales con usted y por motivos de seguridad de los productos, para salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y preguntas del registro del producto. En algunos casos, pero solo si se garantiza la protección de datos apropiada, se podrían transferir los datos personales a receptores ubicados fuera del Área Económica Europea.

Se proporciona más información bajo solicitud. Puede ponerse en contacto con nuestro responsable de protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de venta directa, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.



estawol

Importa y distribuye

Soporte postventa
tiendamidea.com.uy

0800 1144



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved