

Olla multifunción

Manual de Usuario

Modelo: MB-RS5010W2



¡Gracias por comprar los productos de Midea! Antes de utilizar el producto, lea atentamente este manual y guárdelo para utilizarlo en el futuro. El capítulo Resolución de Problemas contiene instrucciones de uso y solución de problemas, lo que facilita la solución de problemas por su cuenta sin llamar a la línea directa de servicio. Las imágenes son solo de referencia y prevalecerá el modelo real que haya comprado.

Tabla de Contenido

Precauciones.....	3
Introducción del Producto.....	6
Listo para Usar.....	8
Programa de Trabajo	8
Mantenimiento.....	14
Solución de Problemas.....	16
Especificaciones Técnicas.....	17

La olla multifuncional es adecuada para cocinar varios platos.

Al comprar la olla multifuncional, verifique si su estructura, apariencia y empaque están dañados mecánicamente, si la función es normal y si cumple con el capítulo Conjunto Completo de Piezas de este manual.

Verifique si la tarjeta de garantía y los talones de recibo están disponibles y si el contenido se completó correctamente (número de serie, fecha de venta y sello de la empresa del vendedor). Es responsabilidad del vendedor llevar a cabo las inspecciones anteriores.

Antes de que finalice el período de garantía, guarde el recibo de compra, el manual de usuario y la tarjeta de garantía en un lugar seguro.

Midea mejorará continuamente los productos, por lo que nos reservamos el derecho de realizar cambios sin afectar la seguridad y la funcionalidad del dispositivo.

Observación:

- *No desmonte ni repare el aparato usted mismo, ya que esto es peligroso y puede dañarlo.*
- *Las imágenes en el manual son solo para referencia. El modelo y las piezas correspondientes que compró pueden diferir de las imágenes del manual de usuario.*

Precauciones

Se requiere especial cuidado al operar la olla multifuncional. Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o quemaduras, y daños al aparato cuando lo utilice, siga estrictamente las precauciones básicas para el uso de la olla multifuncional y las instrucciones generales de seguridad para el uso del aparato.

1. Lea atentamente este manual de usuario antes de usar la olla multifuncional.
2. No coloque la olla sobre una superficie inestable. No la coloque sobre periódicos, espuma u otros objetos que puedan bloquear las rejillas de ventilación en la parte inferior.
3. Siempre debe supervisar la olla cuando esté en uso.
4. No utilice la olla cerca del agua o el fuego. No la coloque bajo la luz directa del sol o en un lugar donde se pueda engrasar. Mantenga la olla fuera del alcance de los niños.
5. No coloque la olla o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
6. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o la olla falla, deje de usarla inmediatamente y comuníquese con el centro de servicio para su análisis y reparación. No la repare usted mismo.
7. No intente reemplazar ninguna pieza dentro de la olla multifuncional, ya que esto puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones.
8. Limpie la olla interior y el elemento calefactor antes de cada uso para eliminar las materias extrañas.
9. No coloque el cable de alimentación en un lugar donde sea fácil tropezarse durante el uso.
10. Tenga en cuenta que algunos alimentos como puré de manzana, arándanos, cebada, avena y otros cereales, guisantes, fideos, pasta, ruibarbo y pasta fina, pueden formar espuma, salpicar y obstruir las rejillas de ventilación. Dichos alimentos deben cocinarse con cuidado en la olla y la olla interior no debe estar llena a más de la mitad.
11. Cuando cocine alimentos secos, debe remojarlos en agua de antemano.
12. La cantidad máxima de alimentos a cocinar no debe exceder la línea MAX marcada en la olla interior.
13. No mueva ni abra la olla durante la cocción.
14. Para evitar quemaduras, no toque la tapa superior con las manos durante la cocción.

15. Para evitar quemaduras, no toque la olla interior ni el interior de la tapa superior después de cocinar.
16. Desconecte la fuente de alimentación de la olla antes de limpiarla, repararla o moverla.
17. No utilice la olla para otros fines no especificados en este manual.
18. La olla solo se puede conectar a una red eléctrica con conexión a tierra. Para garantizar su seguridad, la conexión a tierra debe cumplir con los códigos eléctricos establecidos. No utilice fuentes de alimentación o equipos de conexión no estándar.
19. Mantenga la olla fuera del alcance de los niños. No permita que los niños usen la olla sin la supervisión de un adulto.
20. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido formación en el uso del electrodoméstico o supervisadas por personas responsables de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no utilicen el aparato para jugar.
21. Esta olla es adecuada para uso doméstico y similar, incluyendo:
 - Cocinar alimentos para empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - Cocinar alimentos en la granja;
 - Para uso de huéspedes de hoteles, moteles, etc.;
 - Para huéspedes de pequeños hoteles.
22. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un centro de servicio autorizado para evitar daños al dispositivo.
23. Esta olla es solo para uso doméstico diario. No la use al aire libre.
24. No cierre la tapa superior de la olla al freír, de lo contrario podría provocar un incendio o dañar los aparatos eléctricos.

¡ATENCIÓN! Evite las salpicaduras de líquido en los contactos.

¡ATENCIÓN! El uso inadecuado puede causar lesiones.

¡ATENCIÓN! La superficie del elemento calefactor permanece caliente después de su uso.

Esta olla no se puede operar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Reglas para usar la olla

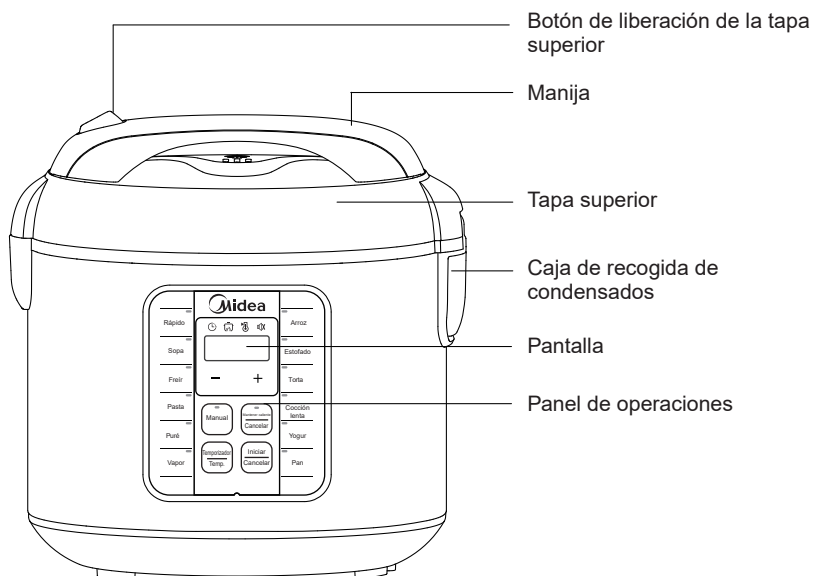
- No utilice la olla como recipiente para mezclar o recipiente para almacenar alimentos.
- No utilice utensilios de metal para revolver o sacar alimentos de la olla, ya que pueden dañar el revestimiento.

Utilice utensilios de madera, plástico o silicona.

- No deje utensilios en la olla mientras cocina
- La olla y la vaporera son aptas para lavavajillas. Al lavar en el lavavajillas, asegúrese de que la olla no raye con los componentes de la máquina. Siga las instrucciones del lavavajillas y del detergente utilizado para evitar dañar el recipiente interior de aluminio y su revestimiento.
- Cuando prepare cereal, siga la proporción recomendada de cereal y agua en la olla interior.
- No deje alimentos ni agua en la olla durante mucho tiempo.
- La cantidad de ingredientes colocados en la olla no debe exceder la marca máxima.
- No vierta vinagre en la olla ya que podría dañar el revestimiento.
- No use la olla para cocinar fuera de la olla multifuncional y no la caliente en la estufa u otras fuentes de calor.
- No golpee el interior de la olla, no frote con fuerza y no use limpiadores abrasivos ni cáusticos para limpiar la olla.

Introducción del Producto

Descripción del Aparato



Accesorios

Cuchara para arroz



Cuchara sopera



Taza medidora



Vaporera

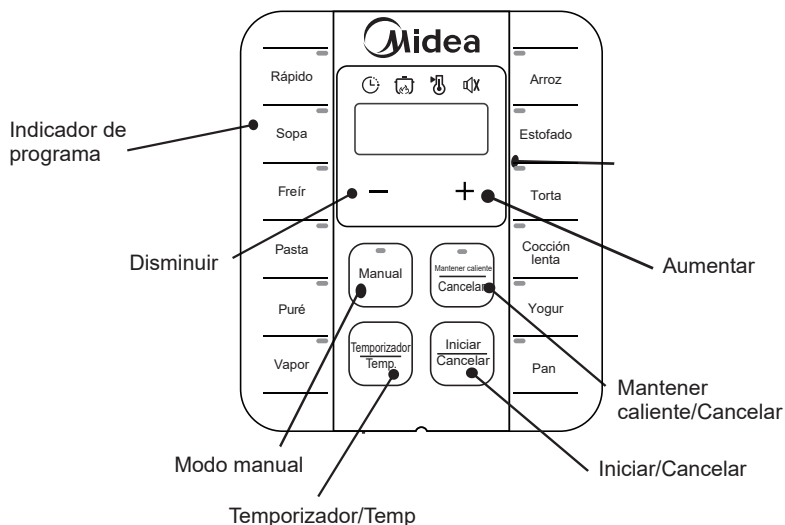


Cable de energía



Panel de Operaciones

El panel de operaciones de la olla multifuncional está compuesto por una pantalla LED, 6 botones de operación y 12 botones de selección de programa. Cada botón tiene una luz indicadora independiente.



Modo de la olla Multifuncional

Su olla multifuncional tiene 3 modos, que se muestran con la ayuda de una pantalla digital y luces indicadoras de función.

- **Modo de espera:** “----” se enciende en la pantalla.
- **Temporizador:** El tiempo establecido se enciende en la pantalla y cuenta regresiva, el indicador del programa seleccionado se enciende.
- **Ejecutar programa:** Cuando la temperatura alcance la temperatura de trabajo, aparecerá “ [_ _ _] ” en la pantalla, luego se mostrará la cuenta regresiva hasta que finalice el programa y se encenderá la luz indicadora del programa seleccionado.
- **Modo de mantener caliente:** Aparece “00:00” en la pantalla, comienza la cuenta regresiva y se enciende el indicador del programa “Mantener caliente/Cancelar”.

Listo para Usar

Antes de usar, retire todas las piezas del embalaje y lea atentamente este manual. Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, preste especial atención a las instrucciones de operación y seguridad. Lave la tapa superior y el interior de la olla con agua tibia y detergente, enjuague bien y seque.

Limpie el exterior de la olla con un paño limpio y húmedo. No sumerja el cuerpo de la olla multifuncional en agua u otros líquidos. La olla interior, el anillo de sellado, el regulador de presión y todos los accesorios son aptos para lavavajillas. La tapa superior y el cuerpo no son aptos para lavavajillas.

Coloque la olla multifuncional sobre una superficie dura, horizontal y estable.

Durante la operación, se debe evitar que el vapor caliente que se escapa de la válvula de la tapa superior caiga sobre muebles u otros aparatos eléctricos.

Cuando se usa por primera vez, la olla puede emitir un olor especial, que es un olor residual del proceso de fabricación del dispositivo. Para evitar esto, le recomendamos que limpie a fondo la olla con detergente o hierva agua en la olla antes de comenzar a cocinar.

Programa de Trabajo

1. Cuando se enciende la alimentación, la olla emitirá un pitido para indicar que está encendida.
2. Pulse el botón **Iniciar/Cancelar**. Sonará un pitido, el indicador "--.--" en la pantalla se iluminará y el indicador del botón **Iniciar/Cancelar** parpadeará. La olla entra en modo de espera. Para apagarla, presione el botón **Iniciar/Cancelar** nuevamente.

Observación:

Si no se presiona ningún botón durante 2 minutos en el modo de espera, la olla volverá al modo de suspensión, la luz indicadora se apagará y la configuración se restablecerá. Para volver al modo de espera, vuelva a pulsar el botón **Iniciar/Cancelar**.

3. Retire la olla interior de la olla multifuncional, coloque los ingredientes en ella de acuerdo con la receta y vuelva a colocarla en su lugar. Cierre la tapa superior.
4. Presione el botón correspondiente, seleccione el programa o presione el botón **Manual** para configurar la temperatura usted mismo.
5. Si el tiempo de cocción es diferente del tiempo preestablecido, use los botones "+" y "-" para configurar el tiempo de cocción.
6. Para establecer un inicio diferido, presione el botón **Temporizador/Temp.** y use los botones "+" y "-" para establecer la hora de inicio diferido. El temporizador máximo es de 24 horas.

Observación:

Al configurar un inicio diferido, asegúrese de considerar el tipo de ingredientes y las condiciones de temperatura que está utilizando. No se recomienda un tiempo de demora prolongado para productos perecederos como carne cruda y leche natural.

El programa fijo no puede configurar el inicio retrasado.

7. Presione el botón **Iniciar/Cancelar** para iniciar el proceso de cocción.

Durante la fase de calentamiento, la indicación **[_]** aparecerá en la pantalla, luego, cuando se alcance la temperatura de funcionamiento, comenzará una cuenta regresiva hasta el final de la cocción. Si se configura un temporizador de inicio diferido, el indicador del temporizador se iluminará, la pantalla mostrará una cuenta regresiva para comenzar y el indicador del programa seleccionado se iluminará. Después del tiempo establecido, la olla multifuncional se encenderá y comenzará a funcionar.

8. Durante el funcionamiento, mantenga presionado el botón **Mantener caliente/Cancelar** durante 2 segundos para encender/apagar el mantenimiento automático de calor después de que termine el programa. La luz del botón **Mantener caliente/Cancelar** se iluminará si la función de mantener caliente está activada; de lo contrario, la función de mantener caliente no comenzará. Algunos programas y modos de temperatura no son compatibles con la configuración automática para mantener caliente (consulte a continuación).
9. Después de que termine el trabajo, la olla multifuncional emitirá varios pitidos, todas las luces indicadoras se apagarán y luego cambiará automáticamente al modo de mantener caliente. La luz **Mantener caliente/Cancelar** se iluminará y la pantalla mostrará cuánto tiempo ha durado la función automática de mantener caliente. El tiempo máximo de mantenimiento es de 12 horas.

Observación:

Los programas “Freír”, “Pasta” y “Yogur” no cambiarán al modo de calentamiento automático. “-.-” se encenderá en la pantalla en lugar de la indicación de calentamiento y la olla entrará en modo de espera. Si no se presiona ningún botón durante 2 minutos, la olla entrará en modo de suspensión.

10. Presionar el botón **Mantener caliente/Cancelar** mientras trabaja puede cancelar el proceso de cocción y regresar la olla al modo de espera. Durante el calentamiento, presione este botón para cancelar el calentamiento y volver al modo de espera. Presione este botón en modo de espera para activar mantener caliente sin cocinar.

Sugerencia:

La olla multifuncional puede emitir pitidos cortos cuando está funcionando. No te preocupes, ya que esto se debe al funcionamiento normal del dispositivo.

Al cocinar una pequeña cantidad de alimentos, la olla interior puede subir ligeramente cuando se abre la tapa. Agite la tapa superior para permitir que la olla interior entre en la olla, luego abra la tapa superior.

Calefacción automática

Presione el botón **Mantener caliente/Cancelar** en el modo de espera: la luz indicadora del botón se iluminará, comenzará el proceso de mantener caliente y la pantalla digital mostrará cuánto tiempo dura la función de mantener caliente después de que se haya activado.

Observación:

Se recomienda programar el tiempo mínimo de calentamiento automático (no más de 5 horas) para conservar el sabor del plato.

Manual

El programa DIY permite programar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción de cualquier plato. El rango de temperatura es de 30°C a 150°C y el rango de tiempo es de 1 minuto a 12 horas.

1. Presione el botón **Manual**.
2. Utilice los botones “+” y “-” para configurar el tiempo de cocción.
3. Al configurar la temperatura de cocción, presione el botón **Temporizador/-Temp** y se encenderá el indicador “0°C” en la pantalla. Use los botones “+” y “-” para configurar la temperatura deseada en el rango de 30°C a 150°C.
4. Si es necesario, configure el tiempo de inicio diferido, presione el botón **Temporizador/Temp** nuevamente y use los botones “+” y “-” para configurar el tiempo de inicio diferido. El valor máximo del temporizador es de 24 horas.
5. Presione el botón **Iniciar/Cancelar** para iniciar el proceso de cocción.
6. Mientras se ejecuta el programa Manual, puede cambiar el tiempo de ejecución y la temperatura. Presione el botón **Temporizador/Temp** y la pantalla mostrará el tiempo de cocción establecido. Use los botones “+” y “-” para cambiar el tiempo de cocción. Luego presione el botón **Temporizador/-Temp** nuevamente para cambiar la temperatura de cocción y la pantalla mostrará la temperatura. Utilice los botones “+” y “-” para realizar cambios. Para confirmar los parámetros y continuar funcionando, presione el botón **Iniciar/Cancelar** y la olla multifuncional continuará funcionando de acuerdo con los parámetros modificados. Si no se confirma, la olla volverá al valor anterior después de 15 segundos.
7. Si la temperatura establecida es superior a 70°C, el dispositivo cambiará automáticamente al modo de mantener caliente después de que finalice el programa; si es inferior a esta temperatura, la calefacción automática no se encenderá.

Descripción del Programa

Sopa - Recomendada para preparar primeros platos y caldos rusos (borsch, kimchi, sopa de pescado, sopa de verduras, sopa mixta, etc.) y bebidas (fruta confitada, sorbete, etc.)

Vapor - Para cocinar al vapor alimentos: comidas infantiles y saludables, verduras, carne, pescado, bolas de masa hervida, bollos al vapor, etc.

Pasta - Recomendado para todo tipo de pasta. Después de iniciar el programa, la pantalla mostrará la luz indicadora de funcionamiento hasta que la olla multifuncional alcance la temperatura deseada. Cuando el agua hierva, sonará una señal audible y comenzará la cuenta regresiva del tiempo preestablecido. Cuece la pasta en agua hirviendo con sal hasta que esté tierna, y coloque la tapa superior. No agregue agua más de la mitad de la olla interior.

La proporción aproximada de agua a pasta es de 2 tazas de agua por cada 100 gramos de pasta.

Papilla - Recomendado para cocinar arroz y papilla a base de varios cereales (trigo sarraceno, cebada, etc.). La proporción aproximada de cereales a agua es 1:2. En este modo también puede cocinar cualquier papilla de leche: añadiendo arroz, avena, etc.

La proporción aproximada de cereales y leche es: 1:3 para avena, 1:4 para arroz, 1:5 para arroz amarillo. Se recomienda usar 1 taza de agua en lugar de 1 taza de leche.

Freír - Recomendado para freír carne, pastel de carne, pescado, verduras, etc. La tapa superior debe abrirse al freír y los ingredientes deben voltearse a tiempo para evitar que se quemen. La cantidad de aceite no debe superar los 10mm desde el fondo de la olla interior.

¡ATENCIÓN!

Antes de cocinar, se recomienda aceitar el fondo de la olla interior y espolvorear con pan rallado, o cubrir con papel pergamino para que la masa no se queme y se pueda desmoldar fácilmente.

Estofado - Recomendado para estofar verduras, carnes, aves, mariscos, y también para guisos, estofados y más.

Cocción lenta - Recomendado para platos que requieran una cocción lenta: como carnes que son difíciles de cocinar, caza, huesos y verduras con fibras duras (rábanos, coles, alubias, etc.). Además, se puede cocinar avena, gelatina de carne, etc. El proceso de cocción es el mismo que en un horno ruso, cocinar durante mucho tiempo a una temperatura que desciende lentamente: la temperatura se mantiene a 95-90°C durante las primeras 2 horas, luego se baja gradualmente a 60°C. Este modo conserva todas las vitaminas y nutrientes del producto e imparte un sabor único y una textura delicada al plato.

Yogur - Para hacer yogur. Tome 1 litro de leche recién hervida y enfriada a temperatura ambiente, y 1 lata de yogur orgánico sin aditivos. Agregue los ingredientes a la olla interior, mezcle y siga este procedimiento. También se pueden utilizar cepas especiales que se venden en farmacias o tiendas. Siga las instrucciones de uso del fabricante. Guarde el yogur terminado en el refrigerador. Se pueden agregar frutas, bayas, conservas o mermeladas al gusto personal.

Arroz - Recomendado para cocinar arroz. Freír cebollas, zanahorias y carne durante 15 minutos en el programa “Freír”, luego añadir arroz, agua (1:2), sal, sazonar al gusto e iniciar el programa largo.

Torta - Recomendado para hacer galletas, muffins, tartas, pasteles y más.

Rápido: Un programa que calienta platos rápidamente con un tiempo de funcionamiento fijo.

Pan: Para hacer pan y pastel de embrión, el proceso de cocción es similar al de una máquina de pan.

Tabla de Programas

Programa	Hora de cocinar			Inicio retrasado	Temperatura				Intervalo de medición	Mantener caliente
	Por defecto	Mínimo	Máximo		Ajuste de temperatura	Temperatura predeterminada	Máximo	Mínimo		
Pasta	8 minutos	5 minutos	35 minutos	-	-	100°C	-	-	-	-
Puré	40 minutos	5 minutos	2 horas	Sí	-	100°C	-	-	-	Sí
Manual	30 minutos	1 minuto	12 horas	Sí	Sí	100°C	-	-	-	Sí
Sopa	1 hora	5 minutos	4 horas	Sí	-	100°C	-	-	-	
Freír	15 minutos	5 minutos	1 hora	-	-	150°C	-	-	-	-
Vapor	35 minutos	5 minutos	2 horas	Sí	-	100°C	-	-	-	
Arroz	1 hora	10 minutos	2 horas	-	-	107°C	150°C	30°C	10°C	
Rápido	160 minutos	-	-	-	-	125°C				Sí
Estofado	1 hora	10 minutos	12 horas	Sí	-	99°C				
Torta	50 minutos	10 minutos	4 horas	-	-	125°C				
Cocción lenta	3 horas	10 minutos	12 horas	Sí	-	95°C				
Yogur	8 horas	1 hora	12 horas	-	-	42°C				-
Pan	3 horas	10 minutos	4 horas	-	-	130°C				Sí

* La temperatura de fritura es de 130°C a 150°C. No cierre la tapa superior y asegúrese de que el nivel de aceite en el recipiente interior no supere los 10mm.

** El calentamiento automático se activará si la temperatura de funcionamiento es de al menos 70 °C.

Mantenimiento

Para utilizar la olla de forma segura, es necesario limpiarla y mantenerla con regularidad. Si ocurre uno de los siguientes defectos, deje de usar el dispositivo inmediatamente y comuníquese con un centro de servicio.

- El cable de alimentación y el enchufe están hinchados, deformados, descoloridos, dañados, etc.
- Parte del cable de alimentación o el enchufe está más caliente de lo habitual.
- La olla multifuncional se está sobrecalentando y huele a quemado.
- Hay un sonido o vibración inusual cuando se enciende.

Si hay polvo o suciedad en el enchufe o toma de corriente, use un cepillo seco para limpiarlo.

Limpieza

¡Cuidado! Antes de limpiar, asegúrese de que el dispositivo esté frío y apagado.

1. Límpielo después de cada uso. Use una toalla de papel para limpiar los bordes negros y la olla interior para evitar que se oxide el borde exterior de la olla interior.
2. Abra la tapa superior y saque la olla interior, lave con detergente, luego enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.
3. Enjuague la tapa superior, incluida la junta tórica y la válvula de presión, con agua limpia y luego séquela con un paño suave y seco.
4. Limpie el cuerpo de la olla multifuncional con un paño limpio y húmedo. No sumerja la olla en agua. No limpie la olla interior con un paño húmedo mientras esté encendida.

Figura 1

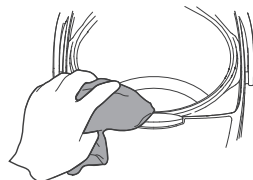
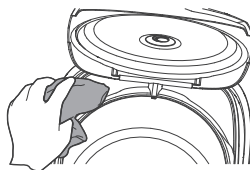
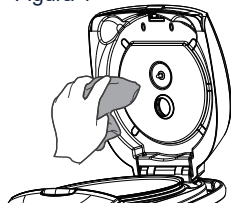
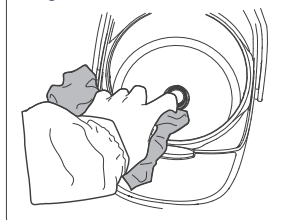


Figura 2



No sumerja la olla en agua u otros líquidos. No la lave en el lavavajillas ni con agua corriente.

Si es difícil quitar la mancha en la olla interior, agregue agua a la olla, agregue una gota de detergente suave e inicie el programa “Calentar”. Después de 30-60 minutos, apague la olla vierta el agua y limpie cuidadosamente con una esponja suave.

Limpie la superficie interior de la olla interior para eliminar toda la suciedad, enjuague la olla interior con agua limpia y séquela.

La olla interior extraíble, la tapa superior, la válvula de vapor y la vaporera son aptas para lavavajillas.

Permita que todas las partes de la olla se sequen por completo, ensamble y almacene correctamente.

Guarde la olla multifuncional en un lugar seco, fresco y ventilado.

Solución de Problemas

Las situaciones en la tabla a continuación a menudo no son causadas por la falla de la olla multifuncional en sí. Antes de ponerse en contacto con el personal de servicio, inspeccione cuidadosamente la olla.

Problema	Causa	Solución
La luz indicadora de funcionamiento está apagada y el elemento calefactor no funciona	Problema de suministro de energía	Compruebe si la olla está encendida
	Placa de circuito o contactos dañados	Póngase en contacto con el centro de servicio para obtener ayuda
Los platos tardan mucho en cocinarse	No fuente de alimentación	Compruebe si la olla está encendida
	Falla del elemento calefactor	Póngase en contacto con el centro de servicio para obtener ayuda
	La olla interior está inclinada	Verifique la olla interior para asegurarse de que esté instalada correctamente
	Verifique la olla interior para asegurarse de que esté instalada correctamente	Sacar materia extraña
	El elemento calefactor está sucio	Desconecte la alimentación de la olla y deje que se enfríe. Limpie el elemento calefactor con una esponja seca y dura, luego límpielo con un paño húmedo. No remojar.
Desbordamiento	No se ha adoptado la recomendación sobre la capacidad máxima permitida de la olla interior.	Reduzca la cantidad de alimentos utilizados.
La luz indicadora está encendida, el elemento calefactor no funciona	Placa de circuito o contactos dañados.	Póngase en contacto con el centro de servicio para obtener ayuda
La pantalla muestra los códigos de error E1, E2, E3, E4	Error del sistema, posible falla del panel de operación o del elemento calefactor	Desconecte la alimentación de la olla y deje que se enfríe. Cierre bien la tapa superior; si el problema persiste después de volver a encenderlo, póngase en contacto con el centro de servicio para obtener ayuda

Especificaciones Técnicas

Voltaje/Frecuencia	220V~50Hz	Potencia	860 W
Grosor de la olla interior	1.2 mm	Capacidad de la olla interior	5.0 L
Longitud del cable de alimentación:	120 CM	Temperatura de calentamiento	30°~150°
Tamaño, mm	283*275*286	Peso bruto, kg	3.13
Accesorios	Cuchara para arroz, cuchara sopera, taza medidora, vaporera, manual de usuario.		

Todas las mejoras técnicas se incluirán en el nuevo manual de usuario, que puede encontrar en nuestro sitio web **ru.midea.com**. El fabricante puede realizar cambios en la apariencia y el color del producto sin previo aviso.

Reciclaje adecuado:



Este símbolo en el producto o en su embalaje significa que el producto no está clasificado como residuo doméstico normal y debe desecharse en el centro de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos adecuado cuando ya no se utilice. El reciclaje adecuado de los equipos ayudará a evitar riesgos para el medio ambiente y la salud humana debido a la eliminación inadecuada de los equipos. Por favor, póngase en contacto con su municipio local, el servicio local de eliminación de desechos o la tienda donde compró este producto para obtener más información sobre el reciclaje de este producto.

La vida útil de este dispositivo es de 5 años a partir de la fecha de venta a través de la red minorista. Durante este período, el fabricante se asegura de que los consumidores puedan utilizar el producto para el fin previsto, y fabrica y suministra piezas de repuesto para empresas comerciales y de reparación. A falta de sello de tienda, la vida útil se calcula a partir de la fecha de fabricación.

Condiciones de almacenaje: Según la norma nacional GOST 15150 Grupo 1 (L), el dispositivo debe almacenarse en interiores en su forma embalada con una temperatura del aire de 5°C a 40°C y una humedad relativa del aire de no más del 80% a 25°C.

Las obligaciones de garantía del equipo se muestran en la tarjeta de garantía. ¡Está terminantemente prohibido reparar el dispositivo por parte de personas sin un permiso especial!