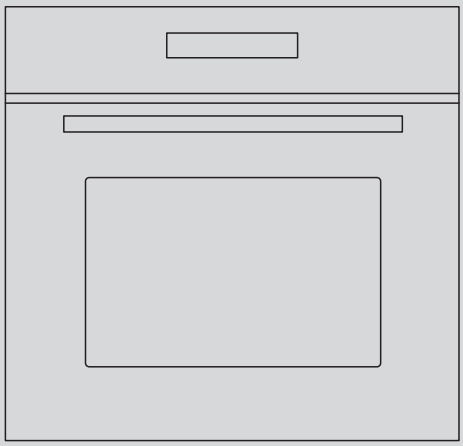


HORNO EMPOTRABLE

# MANUAL DE USUARIO

**MBOG3T0-T30ECBS**

Avisos de advertencia: Antes de usar este producto, lea detenidamente este manual y guárdelo 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.

Esta imagen se proporciona únicamente como referencia. Por favor, tome 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.

# ÍNDICE


CARTA DE AGRADECIMIENTO ---------- 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ---------- 02

ESPECIFICACIONES ---------- 06

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO ---------- 07

GUÍA DE INICIO RÁPIDO ---------- 09

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO ---------- 10

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO ---------- 15

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ---------- 24

PROBLEMAS Y SOLUCIONES ---------- 26

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE ---------- 27

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS ---------- 29

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO ---------- 30

# 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**<br>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**<br>Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión. |
|  | **Advertencia**<br>La señal indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave. |
|  | **Precaución**<br>La señal indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada. |
|  | **Atención**<br>La señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro. |
|  | **Cumplir con las instrucciones**<br>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.

## ⚠ ADVERTENCIA

- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Se deben mantener alejados a los niños menores de 8 años de edad salvo que se les supervise continuamente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o falta de conocimientos o experiencia, si han recibido supervisión o instrucción respecto al uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben hacerlo niños sin supervisión.
- Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

## ⊘ PROHIBIDO

- No use limpiadores abrasivos duros o ralladores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del microondas, ya que pueden arañar la superficie, lo que puede provocar que se destroce el cristal.
- No debe usarse un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema independiente de mando a distancia.
- No use el horno salvo que lleve puesto algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies húmedos o mojados.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en ellos, puede desequilibrar el aparato y romper la puerta.
- No deje que los niños se acerquen al horno mientras está funcionando, en especial cuando el grill esté encendido.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice el producto en un entorno donde exista circulación de aire.
- Durante su uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos térmicos dentro del horno.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla del horno para evitar una posible descarga eléctrica.
- Se debe incorporar un medio de desconexión en el cableado fijo conforme a las especificaciones de cableado.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para usarse por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos o experiencia, a menos que haya recibido supervisión o instrucciones adecuada respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Se debe mantener alejado a los niños pequeños.
- Se debe incorporar un medio de desconexión omnipolar en el cableado fijo conforme a la normativa de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personal con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.

## ATENCIÓN

- Cuando se enciende en horno por primera vez, puede que emita un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo usado para los paneles de aislamiento del interior del horno. Ponga en funcionamiento el nuevo producto vacío con la función de cocinado convencional, a 250 °C, durante 30 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior del horno.
- Durante su primer uso , es absolutamente normal que haya un poco de humo. En caso de que eso se produzca, debe esperar a que desaparezca el olor antes de poner alimentos en el horno.
- Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No debe abrirse la puerta del horno durante el periodo de cocinado.
- Un técnico autorizado debe instalar el aparato y ponerlo en funcionamiento. El fabricante no se hace responsable de los daños que pudieran producirse por una colocación defectuosa o por una instalación realizada por personal no autorizado.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en ellos, puede desequilibrar el aparato y romper la puerta.
- Algunas piezas del aparato pueden mantener el calor durante mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos expuestos al calor directamente.
- Si no va a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, le aconsejamos que lo desenchufe.

# ESPECIFICACIONES

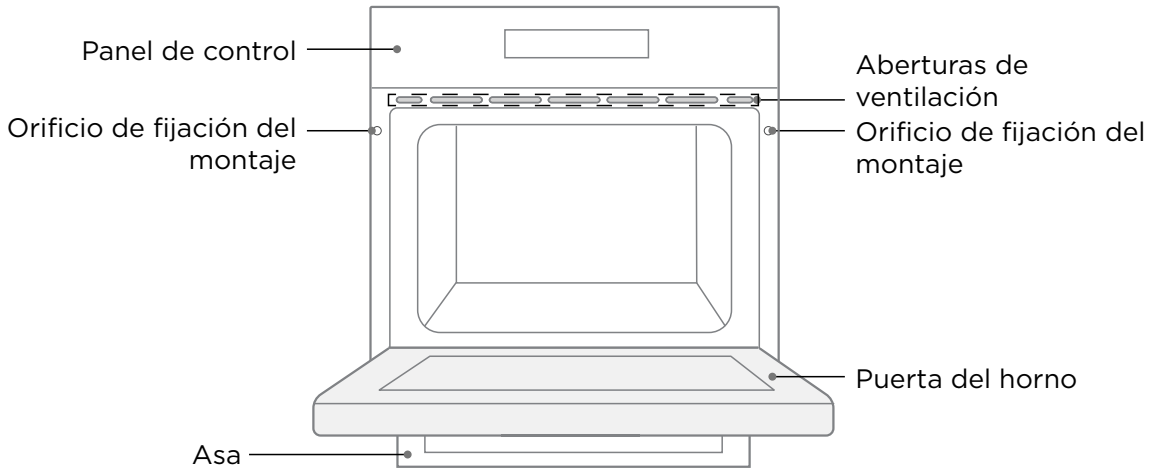
| MODELO | MBOG3T0-T30ECBS |
|---|---|
| TENSIÓN NOMINAL/FRECUENCIA | 220-240V~ 50Hz-60Hz |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 2.9 kW |

# VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

## Horno

Al sacar la comida del interior, ¡use guantes aislantes del calor para evitar quemaduras!

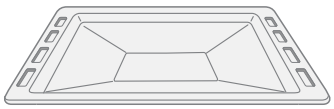
Preste atención al aire caliente cuando abra la puerta del horno.



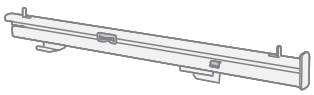

## Accesorios



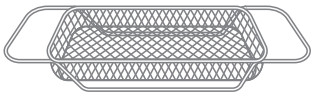
**1 rejilla de grill**
Ase alimentos o coloque recipientes de cocina resistentes al calor



**1 bandeja de grill**
Cocinar alimentos o recibir restos de comida



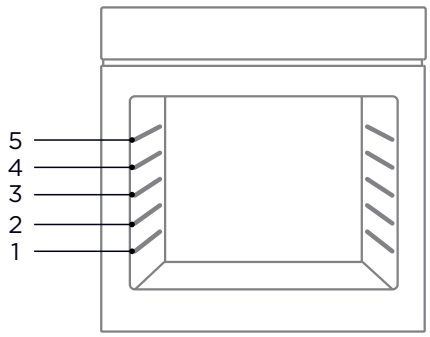
**2 rieles deslizantes**
Solo para algunos modelos



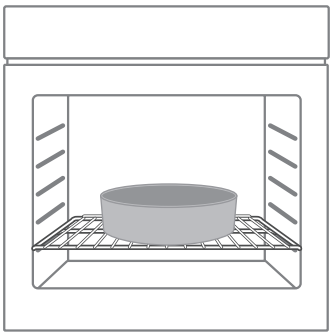
**1 cesta para freír con aire**
Función específica de Air Fry

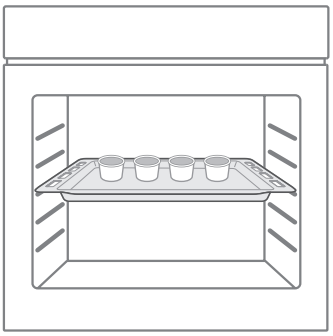
## Uso de los accesorios

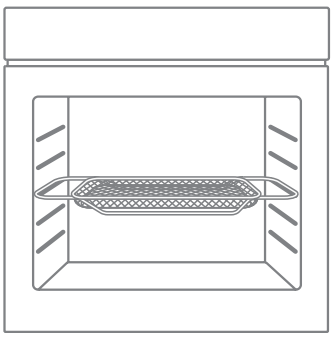
Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja de grill solo se deberían colocar entre el primer y el quinto nivel. Cuando las use juntas, coloque la bandeja de grill debajo de la rejilla de grill.





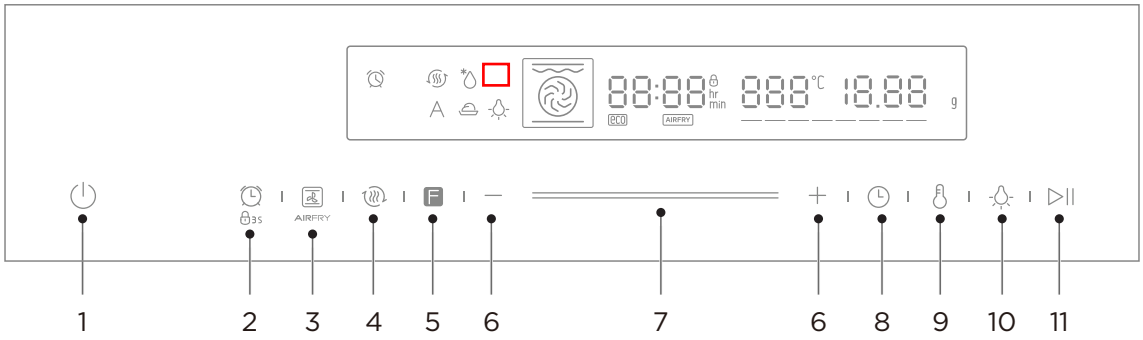







# GUÍA DE INICIO RÁPIDO

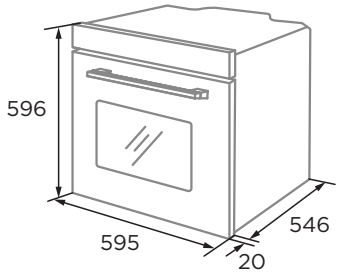
## Panel de control del horno

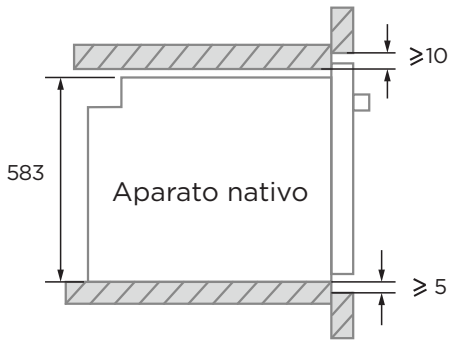


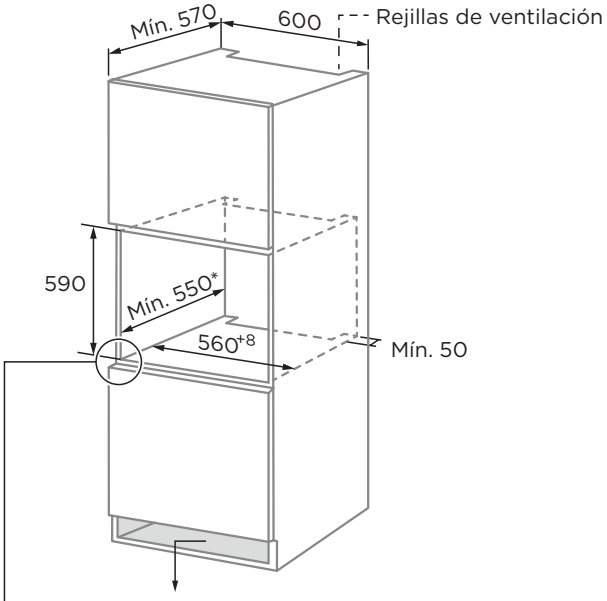

| icono | | Presentación |
|---|---|---|
| 1 | | Cancelar la configuración actual y volver al estado de espera. |
| 2 | 3S | Pulsar brevemente para entrar en la configuración de la función de recordatorio.<br>Mantener pulsado durante 3 segundos para entrar o salir del estado de bloqueo infantil. |
| 3 | AIRFRY | Proporcionar una distribución del calor rápida y uniforme, el aire caliente también elimina la humedad de la superficie de los alimentos, generando una fritura crujiente y crocante. |
| 4 | | Precalentar la cavidad para garantizar el sabor de los alimentos. |
| 5 | F | Pulsar esta tecla continuamente para seleccionar la función. |
| 6 | +/- | Ajustar la temperatura o el tiempo de cocinado. |
| 7 | | Ajustar la temperatura o el tiempo de cocinado. |
| 8 | | Introducir el estado de ajuste de la hora. |
| 9 | | Introducir el estado de ajuste de la temperatura. |
| 10 | | Pulsar esta tecla para encender o apagar la lámpara. |
| 11 | ▷\|\| | Iniciar o detener la limpieza. |

# INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

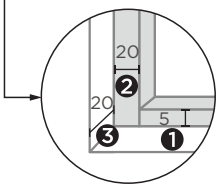
## Diagrama del armario (armario de pie)



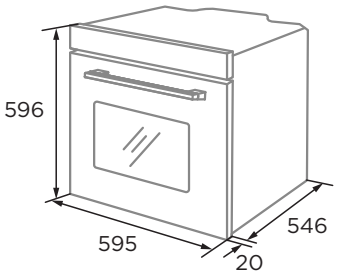

Área mínima de ventilación de fondo: 250 $mm^2$

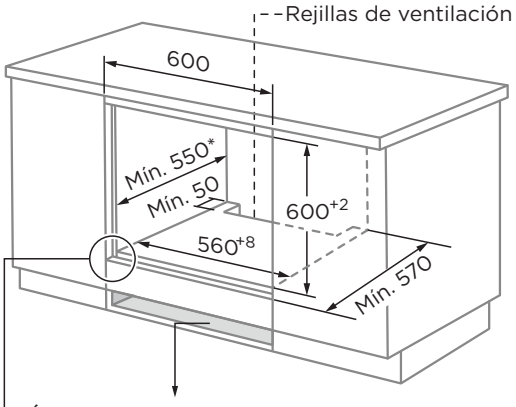



❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a izquierda y derecha respectivamente.
❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

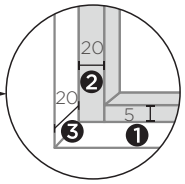
1. El tablero del armario tiene un grosor de 20 mm.
2. Si la toma de corriente se encuentra en la parte trasera del aparato, es necesario aumentar el fondo de la apertura del armario desde el mínimo de 590 mm hasta 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

## Diagrama del armario (armario a tierra)

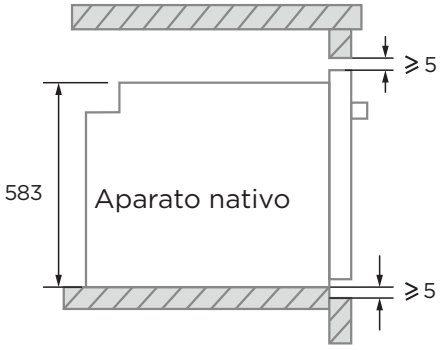


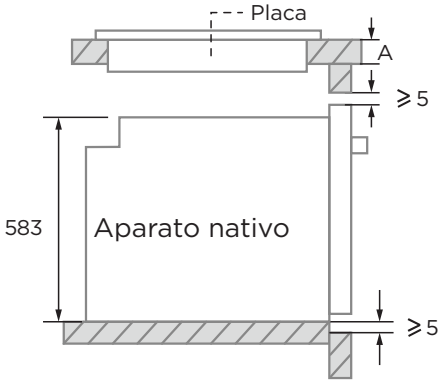

Área mínima de ventilación de fondo: 250 mm$^2$




❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a izquierda y derecha respectivamente.
❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.




Sin placa de cocina




Con placa de cocina

Si el aparato se instala debajo de la placa de cocina, el grosor mínimo de la encimera A, se muestra a continuación:

| Tipo de placa de cocina | Encimera A |
|---|---|
| Placa de inducción | 37 mm |
| Placa de inducción de superficie completa | 47 mm |
| Cocina de gas | 30 mm |
| Cocina eléctrica | 27 mm |

1. El tablero del armario tiene un grosor de 20 mm.
2. Si la toma de corriente se encuentra en la parte trasera del aparato, es necesario aumentar el fondo de la apertura del armario desde el mínimo de 590 mm hasta 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

## Instrucciones importantes de instalación

### Contenido que indica [obligatoriedad]

1. El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si se ha instalado según normativas profesionales de acuerdo con estas instrucciones de instalación. El instalador debe responsabilizarse de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.
2. El proceso completo de instalación requiere de dos instaladores profesionales. Durante la instalación hay que utilizar guantes de protección secos para evitar arañazos y descargas eléctricas.
3. Las unidades instaladas deben ser resistentes al calor hasta 90 °C, y los frentes de las unidades adyacentes hasta los 70 °C.
4. Utilice una toma de corriente de 16 A.

### Contenido que indica [prohibición]

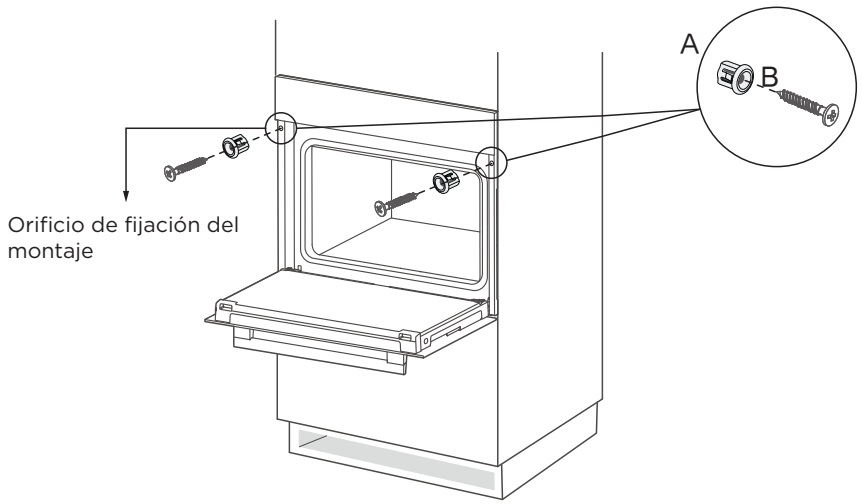
1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o detrás de la puerta de la cocina, ya que la falta de circulación de aire causaría el sobrecalentamiento de la unidad.
2. Después de desembalar el aparato, compruebe que no presenta daños. No enchufe el aparato si ha sufrido algún daño durante el transporte.
3. No bloquee las rejillas de ventilación del aparato ni el espacio entre el armario y el aparato.
4. Extreme las precauciones cuando mueva o instale el aparato. Es muy pesado, no lo levante agarrando por el asa de la puerta.
5. Si el enchufe o el cable de alimentación presentan daños, deje de usar el aparato inmediatamente para evitar un incendio, una descarga eléctrica u otro tipo de lesiones.

### Contenido que indica [comentario]

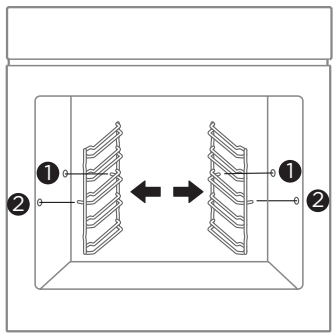
1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños en el armario o en el propio aparato.
2. Antes de usar el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior.
3. La toma de corriente deberá ser accesible para los usuarios (p. ej., próxima al armario) para facilitar la desconexión.
4. Después de finalizar la instalación, asegúrese de que el enchufe esté correctamente introducido en la toma de corriente.
5. Consulte el «Diagrama del armario» para conocer los requisitos de profundidad neta del armario. El espacio libre entre el tablero inferior del armario y el tablero trasero (o pared) no debe ser inferior a 50 mm.

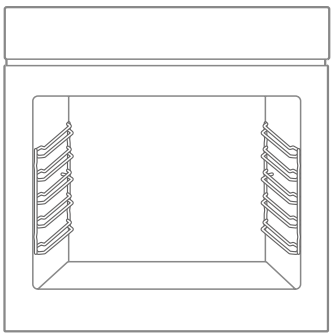
## Pasos de instalación

1. Personalice el armario de acuerdo con el «Diagrama del armario».
2. Antes de la instalación, compruebe que la toma de corriente es normal con su correspondiente toma de tierra, y compruebe que las dimensiones del armario cumplen los requisitos de instalación.
3. Coloque el aparato en el lugar designado de la cocina, instálelo en un armario vertical y conecte la toma de corriente.
4. Para localizar los orificios de fijación del montaje, abra la puerta y fíjese en el marco lateral del aparato (la posición se indica en la imagen anterior).
5. Fije el aparato al armario usando los dos tapones de goma A y los tornillos B suministrados con el aparato.



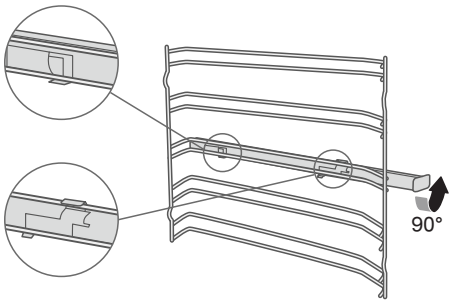

## Instalación de accesorios



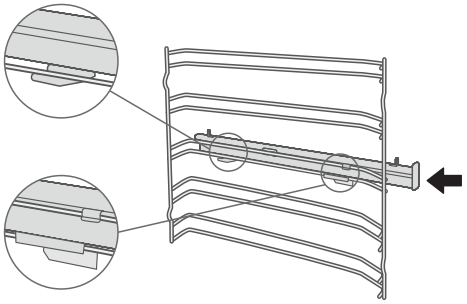



## Instalación de accesorios (solo para algunos modelos)

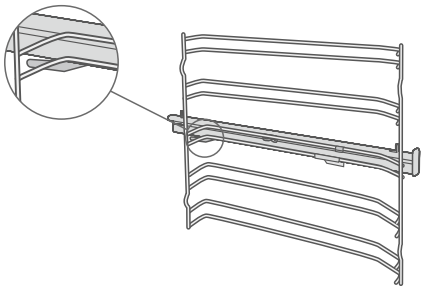
1




2



3



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## Primer uso

1. Antes de usarlo por primera vez, limpie bien el horno y los accesorios. Retire los elementos de embalaje utilizados durante el transporte del horno. Saque todos los accesorios (p. ej.: bandejas de horneado, parrillas, espuma, etc.) del interior del horno.
2. Limpie a fondo los accesorios con agua jabonosa y un trapo o cepillo suave.
3. Limpie el interior del horno y las superficies exteriores con una bayeta humedecida.
4. Para evitar un incendio, asegúrese de que en el interior del horno no queden restos del material de embalaje y accesorios cuando lo utilice por primera vez.
5. La primera vez que use el horno, mantenga la cocina bien ventilada (abra las ventanas y encienda la campana). Durante este tiempo, mantenga a los niños y las mascotas fuera de cocina y cierre las puertas de las habilitaciones adyacentes.
6. Para eliminar el olor de los productos nuevos, haga lo siguiente:

| Modo horno | Temperatura | Tiempo |
|---|---|---|
| Convencional | 250 °C | 0,5 hora |

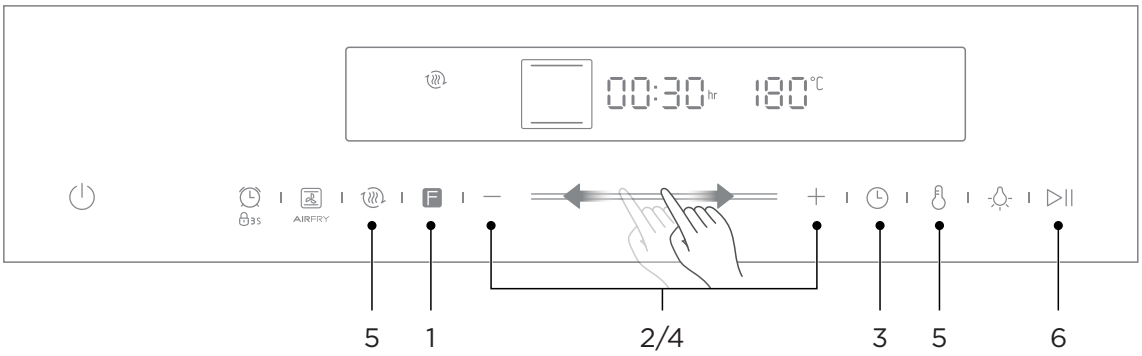
## Configuración del reloj

Antes de usar el horno, configure el reloj.
Si desea modificar el reloj de nuevo, siga el paso 1.

1. En el estado de espera, pulse la tecla «🕒».
2. Pulse la tecla «+/-» para ajustar el dígito de la hora.
3. Pulse la tecla «🕒» para confirmar.
4. Pulse la tecla «+/-» para ajustar los dígitos de los minutos.
5. Pulse la tecla «🕒» para finalizar la configuración del reloj.

## Función de horneado

1. En estado de espera o de recordatorio, pulse la tecla «F» para seleccionar la función.
2. Pulse la tecla «+/-» o deslice la tecla «⎓» a izquierda y derecha para ajustar la temperatura.
3. Pulse «🕒» para confirmar el ajuste de la hora.
4. Pulse la tecla «+/-» o deslice la tecla «⎓» a izquierda y derecha para ajustar la hora.
5. Pulse la tecla «♨» para precalentar el interior del horno(se puede omitir).
6. Pulse la tecla «▷||» para empezar a cocinar.




NOTA

1. Pulse «F» para cambiar la función durante el proceso de cocción o en el estado de suspensión, y el cambio se confirmará automáticamente en 6 segundos.
2. Durante la cocción, después de pulsar la tecla «🕒» o la tecla «🌡», puede ajustar el tiempo o la temperatura pulsando la tecla «+/-».
3. No ponga los ingredientes en el horno para cocinarlos antes de que se haya completado el precalentamiento.
4. Después de completar el precalentamiento, la barra de progreso siempre está encendida. En este momento, coloque los ingredientes en el horno para cocinar.

## Función de recordatorio

1. En estado de espera o durante la cocción, pulse «⏰» para acceder a la configuración del recordatorio.
2. Pulse la tecla «+/-» para ajustar el dígito de la hora.
3. Pulse la tecla «⏰» para confirmar.
4. Pulse la tecla «+/-» para ajustar los dígitos de los minutos.
5. Pulse la tecla «⏰» para finalizar la configuración del reloj.

NOTA

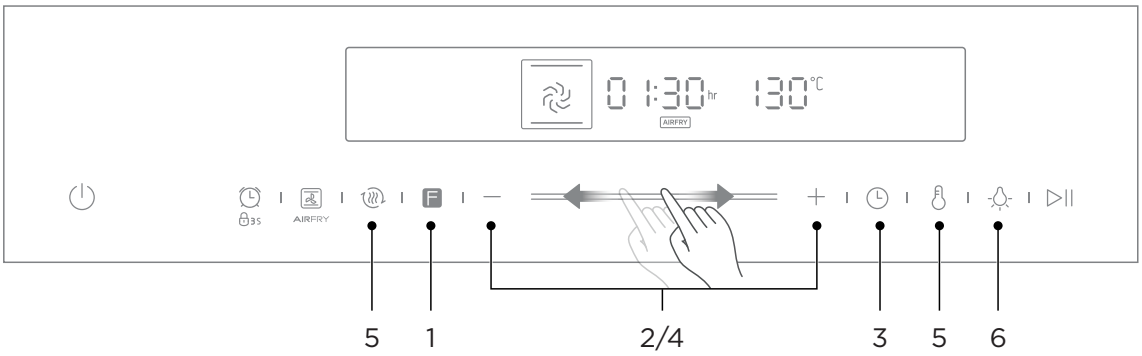
1. En el estado de recordatorio, pulse la tecla «⏰» para ver la hora del recordatorio.

## tabla de funciones de horneado

| Número | Icono | Función | Tiempo | Temperatura | Precalentar |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 |  | Convencional | 0-9 horas | 30-250 °C | Opcional |
| 02 |  | Convección | 0-9 horas | 50-250 °C | Opcional |
| 03 |  | Convencional + ventilador | 0-9 horas | 50-250 °C | No |
| 04 |  | Asado individual | 0-9 horas | 150-250 °C | Opcional |
| 05 |  | Asado doble + ventilador | 0-9 horas | 50-250 °C | Opcional |
| 06 |  | Asado doble | 0-9 horas | 150-250 °C | Opcional |
| 07 |  | Pizza | 0-9 horas | 50-250 °C | Opcional |
| 08 |  | Calentador inferior | 0-9 horas | 30-220 °C | Opcional |
| 09 |  | Ahorro de energía | 0-9 horas | 140-240 °C | No |
| 10 |  | Descongelación | 0-9 horas | 50 °C | No |
| 11 |  | Fermentación | 0-9 horas | 30-45 °C | No |

## Función de freír con aire

1. En estado de espera o recordatorio, pulse la tecla «AIRFRY».
2. Pulse la tecla «+/-» o deslice la tecla «⎯» a izquierda y derecha para ajustar la temperatura (150-250 °C).
3. Pulse «🕒» para confirmar el ajuste de la hora.
4. Pulse la tecla «+/-» o deslice la tecla «⎯» a izquierda y derecha para ajustar la hora.
5. Pulse la tecla «▷||» para empezar a cocinar.



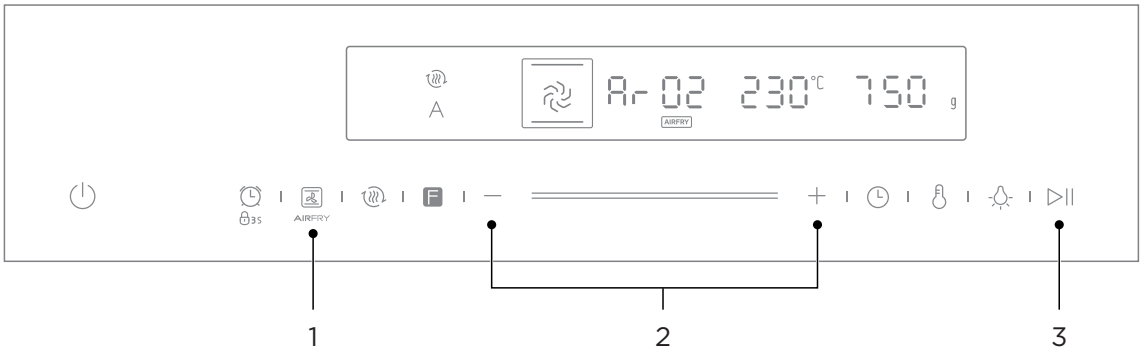

**NOTA**

1. Durante la cocción, después de pulsar la tecla «🕒» o la tecla «🌡», puede ajustar el tiempo o la temperatura pulsando la tecla «+/-».

## Menú automático

1. En estado de espera, mantenga pulsada la tecla «AIRFRY» durante 3 segundos para entrar en la configuración del menú automático.
2. Pulse la tecla «+/-» para seleccionar el menú.
3. Empezar a cocinar:

- Para el menú con función de precalentamiento, cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el zumbador emitirá un recordatorio y mostrará la hora. En este momento, ponga los ingredientes en el horno para cocinarlos.
- Para el menú sin función de precalentamiento, introduzca los ingredientes directamente en el horno y pulse la tecla «▷||» para empezar a trabajar.



## Tabla de menú automática

| Código | Nombre del menú | Peso | Modo | Tiempo | Temperatura | Precalentar |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ar01 | Patatas fritas | 350 g |  | 19 min | 200 °C | Sí |
| Ar02 | Patatas fritas | 750 g |  | 23 min | 230 °C | Sí |
| Ar03 | Barritas de pollo | 500 g |  | 20+10 min | 250 °C | No |
| Ar04 | Barritas de pollo | 1000 g |  | 20+12 min | 250 °C | No |
| Ar05 | Nugget de pollo | 200 g |  | 17 min | 250 °C | Sí |
| Ar06 | Nuggets de verduras | 180 g |  | 11,5 min | 250 °C | Sí |
| Ar07 | Patatas fritas con mozzarella | 120 g |  | 10 min | 250 °C | Sí |
| Ar08 | Aros de cebolla de corte grueso | 160 g |  | 11,5 min | 220 °C | Sí |
| Ar09 | Champiñones empanados | 125 g |  | 13 min | 230 °C | Sí |
| Ar10 | Champiñones empanados | 250 g |  | 13 min | 230 °C | Sí |

## Modo Demo

Modo de demostración, con función de ahorro de datos de energía. Función de ahorro de energía: por ejemplo, cuando el modo de demostración está activado, la energía de y luego sigue activada. Después de activar el modo de demostración, el tubo de calefacción no funciona.

1. En modo de espera, mantenga pulsada la tecla «⏻» para entrar en el modo de demostración y mostrar «apagado».
2. Deslice el control deslizante hacia la derecha para abrir el modo de demostración y mostrar «apagado»; deslice el control deslizante hacia la izquierda para cerrar el modo de demostración y mostrar «encendido».

NOTA

1. Puede pulsar la tecla Cancelar para salir de la configuración, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de configuración del modo de demostración y volver al estado de espera.

## Modo Sabbat

El modo Sabbat tiene la función de ahorro de datos de energía. Guarde los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la alimentación durante el funcionamiento, después de encenderlo de nuevo, el modo Sabbat continuará funcionando hasta que el tiempo de cocción sea 0, o pulse la tecla «⏻» para volver al modo de espera.

1. En el modo de espera, mantenga pulsada la tecla de precalentamiento rápido durante 3 segundos para entrar en el modo Sabbat. La pantalla muestra 5A8. El rango de ajuste de tiempo es de 24 a 80 horas.
2. El tiempo de cocción se puede ajustar deslizando el control deslizante.
   Pulse la tecla de inicio o inicie el modo Ramadán automáticamente después de 8 segundos.

NOTA

1. Durante el funcionamiento, solo la tecla «⏻» es válida y otras teclas no son válidas.
2. Durante el funcionamiento del modo Sabbat, la puerta del horno se abre o se cierra y la luz del horno no está encendida.

## Tabla de menú sugerida

| Nombre del menú | Forma | Modo | Tiempo | Temperatura | Nivel |
|---|---|---|---|---|---|
| Bizcocho (sencillo) en forma de caja | Caja |  | 50 min | 170 °C | 2 |
| Bizcocho (sencillo) en forma de caja | Caja |  | 70 min | 140 °C | 1 |
| Bizcocho con frutas en forma redonda | Forma redonda |  | 50 min | 150 °C | 1 |
| Bizcocho con frutas en una bandeja | Bandeja |  | 70 min | 140 °C | 1 |
| Magdalenas de brioche con pasas (bizcocho de levadura) | Forma de magdalena |  | Precalentar: 19 min<br>Horneado: 11 min | 220 °C | 2 |
| Gugelhupf (con levadura) | Bandeja |  | Precalentar: 11 min<br>Horneado: 60 min | 150 °C | 1 |
| Magdalenas | Forma de magdalena |  | Precalentar: 8,5 min<br>Horneado: 30 min | 160 °C | 1 |
| Magdalenas | Forma de magdalena |  | Precalentar: 8,5 min<br>Horneado: 30 min | 150 °C | 1 |
| Pastel de levadura de manzana en una bandeja | Bandeja |  | Precalentar: 10 min<br>Horneado: 42,5 min | 160 °C | 1 |
| Bizcocho de agua (6 huevos) | Forma de muelle |  | Precalentar: 9,5 min<br>Horneado: 41 min | 160 °C | 1 |
| Bizcocho de agua (4 huevos) | Forma de muelle |  | Precalentar: 9 min<br>Horneado: 26 min | 160 °C | 1 |
| Bizcocho de agua | Forma de muelle |  | Precalentar: 9,5 min<br>Horneado: 41 min | 160 °C | 1 |
| Pastel de levadura de manzana en una bandeja | Bandeja |  | Precalentar: 8 min<br>Horneado: 42 min | 150 °C | 2 |
| Hefezopf (Callah) | Bandeja |  | 40 min | 150 °C | 2 |
| Pasteles pequeños 20 | Bandeja |  | 36 min | 150 °C | 2 |
| Pasteles pequeños 40 | Bandeja |  | Precalentar: 10 min<br>Horneado: 34 min | 150 °C | 2+4 |
| Pastel de levadura de mantequilla | Bandeja |  | Precalentar: 8 min<br>Horneado: 30 min | 150 °C | 2 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja |  | Precalentar: 8 min<br>Horneado: 13 min | 170 °C | 2 |

| Nombre del menú | Forma | Modo | Tiempo | Temperatura | Nivel |
|---|---|---|---|---|---|
| Galletas de mantequilla 2 bandejas | Bandeja |  | Precalentar: 8,3 min<br>Horneado: 12 min | 160 °C | 2+4 |
| Galletas de vainilla | Bandeja |  | Precalentar: 8 min<br>Horneado: 10 min | 160 °C | 2 |
| Galletas de vainilla | Bandeja |  | Precalentar: 8 min<br>Horneado: 14 min | 150 °C | 2+4 |
| Pan blanco (1 kg de harina) en forma de caja | Caja |  | Precalentar: 9 min<br>Horneado: 50 min | 170 °C | 1 |
| Pan blanco (1 kg de harina) en forma de caja | Caja |  | Precalentar: 12 min<br>Horneado: 45 min | 170 °C | 1 |
| Pizza fresca (fina) | Bandeja |  | Precalentar: 9,5 min<br>Horneado: 21 min | 170 °C | 2 |
| Pizza fresca (gruesa) | Bandeja |  | Precalentar: 10 min<br>Horneado: 45 min | 170 °C | 2 |
| Pizza fresca (gruesa) | Bandeja |  | Precalentar: 8 min<br>Horneado: 41 min | 170 °C | 2 |
| Pan | Bandeja |  | Precalentar: 9 min<br>Horneado: 30 min | 190 °C | 1 |
| Lomo tierno de ternera de 1,6 kg | Bandeja |  | 55 min | 180 °C | 2 |
| Pastel de carne 1 kg de carne | Bandeja |  | 75 min | 180 °C | 1 |
| Pollo 1 kg | Bandeja |  | 50 min | 180 °C | Estante: 2<br>Bandeja: 1 |
| Pescado 2,5 kg | Bandeja |  | 70 min | 170 °C | 2 |
| Costillas tomahawk cocidas B.T. | Bandeja |  | 85 min | 120 °C | 3 |
| Asado de cuello de cerdo 1,2 kg | Bandeja |  | 82 min | 160 °C | 1 |
| Pollo 1,7 kg | Bandeja |  | 78 min | 180 °C | Estante: 2<br>Bandeja: 1 |

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## Limpieza

Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar o realizar trabajos de mantenimiento en el horno.
Para garantizar una larga vida útil del horno, debería limpiarlo a fondo con frecuencia.
Los pasos de limpieza son los siguientes:

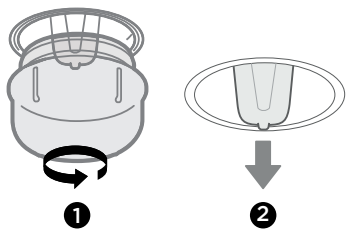
1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Saque los accesorios del horno, enjuáguelos con agua caliente y séquelos.
3. Limpie los restos de alimentos de la cámara del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave manchado de detergente; posteriormente, séquelo con un paño seco y suave.

NOTA

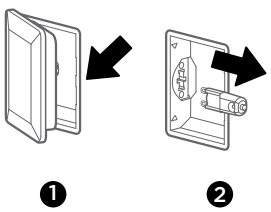
1. No use herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros o agentes de limpieza corrosivos, de forma que no dañe el horno ni sus accesorios.
2. No use un estropajo duro o una espátula metálica afilada para limpiar el cristal del horno.

## Sustitución de la lámpara

1. Para evitar que la lámpara se dañe, coloque una toalla en el interior del horno.
2. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la tapa de cristal (lámpara de esquina);
   Abra suavemente la tapa de cristal con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral).
3. Retire la mecha y reemplácela (no la gire).
4. Coloque la tapa de cristal hacia atrás y saque la toalla.




Lámpara de esquina




lámpara lateral

**Advertencia**
Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que la alimentación eléctrica del aparato está desconectada y el aparato está completamente frío antes de retirar la cubierta de la lámpara.

## Limpieza de la puerta

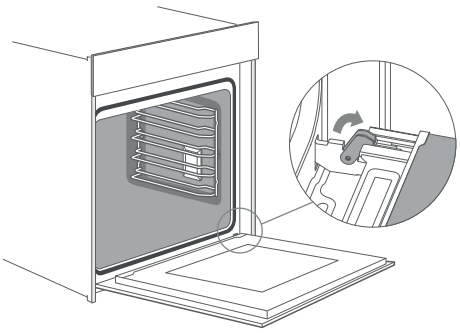
Con un buen cuidado y limpieza, el aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo.
Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del aparato.
Hay una palanca de bloqueo en las bisagras izquierda y derecha de la puerta del aparato. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato está asegurada en su lugar. No se puede separar. Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para desmontar la puerta del aparato, las bisagras están bloqueadas. No pueden cerrarse.

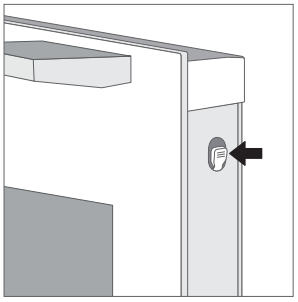
**Advertencia**

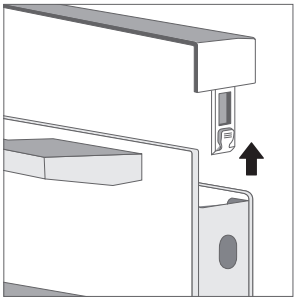
1. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
2. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas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

**Desmontaje e instalación de la puerta del horno**

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por el lado izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.
5. La incrustación de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para llevar a cabo una limpieza a fondo, puede quitar la cubierta. Pulse los interruptores izquierdo y derecho de la cubierta.
6. Después de quitar la cubierta de la puerta, las partes de apoyo de la puerta del aparato se pueden quitar fácilmente para que pueda continuar con la limpieza. Cuando la limpieza de la puerta del aparato haya terminado, vuelva a colocar la cubierta en su lugar y presione sobre ella hasta que haga clic sonoramente en su lugar.







**NOTA**

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

# PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si no puede solventar el problema, o surgen nuevos problemas, contacte con el servicio de posventa.

| Problema | Motivo posible | Solución |
|---|---|---|
| No es posible encenderlo | • La alimentación no está conectada | • Conecte la alimentación |
| | • El interruptor principal no está encendido | • Encienda el interruptor |
| | • La puerta del horno no se cierra | • Cierre la puerta del horno |
| La lámpara no se enciende | • Está estropeada | • Póngase en contacto con el servicio posventa |
| Presenta un mal olor o humo intenso | • primer uso | • No se requiere procesamiento |
| La comida no se cocina | • La temperatura es demasiado baja | • Use una temperatura más alta |
| | • La porción de alimentos es demasiado grande | • Cocine los alimentos en pedazos pequeños o prolongue el tiempo de cocinado. |
| Alimentos quemados o desiguales | • La temperatura tiene una configuración demasiado elevada o el tiempo de cocinado es demasiado alto. | • Ajuste la temperatura o el tiempo de cocinado |
| | • Los alimentos están demasiado cerca del tubo térmico | • Ajuste las capas de colocación de los accesorios |
| El ventilador no deja de funcionar tras detener el calor | • El ventilador retarda su funcionamiento para la disipación del calor | • No se requiere procesamiento |

# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para el medioambiente

Cumplimiento con la Directiva WEEE y Eliminación de los Productos de Desecho:
Este producto cumple con la Directiva EU WEEE (2012/19/EU). Este producto porta el símbolo de clasificación de equipos eléctricos y electrónicos para su eliminación (WEEE).

Este símbolo indica que este producto no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o distribuidor minorista donde se adquirió el producto. Cada hogar juega un papel importante en la recuperación y reciclado de aparatos antiguos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.



## Cumplimiento con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva EU RoHS (2011/65/EU).
No contiene materiales nocivos o prohibidos especificados en la Directiva.

## Información del embalaje

Los materiales de embalaje están fabricados a partir de materiales reciclados conforme a nuestras Normativas Medioambientales Nacionales. No elimine los materiales del embalaje conjuntamente con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



# MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

Midea El logotipo, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos de Midea Group y/o sus filiales ("Midea"), de las que Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o una competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea, y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en su totalidad o en parte este manual, o agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

# AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la ley de protección de datos aplicable, de conformidad con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente.

En general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por motivos de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y el registro del producto. En algunos casos, pero solo si se garantiza la protección de datos adecuada, los datos personales podrían transferirse a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Si desea, puede solicitar más información al respecto. 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 marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

# GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

ESTAWOL S.A ("Estawol" o "nosotros") proporciona esta garantía al comprador original al por menor (el "comprador" o "usted"), que garantiza todas las piezas de este Producto, como se describe a continuación. Estawol otorga garantía de este producto al comprador para uso personal, familiar o doméstico. Esta garantía cubre problemas de rendimiento y calidad en materiales y mano de obra que aparezcan en condiciones normales de uso y man tenimiento en el plazo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. La fecha de entrega establece el periodo de garantía, en caso de que se requiera servicio técnico.

## LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía se otorga solo al comprador original al por menor en Uruguay y no puede transferirse a ningún comprador posterior. Esta garantía no se aplica a los compradores de nuestros productos para su uso o reventa en un negocio; una garantía comercial separada puede proteger a esos compradores.

Esta garantía no cubre ninguna falla del producto causada por:

a. Abuso, daño o uso del producto que infringen las instrucciones del mismo.
b. Modificación a cualquier producto o pieza.
c. No realizar el mantenimiento del producto o de la pieza tal y como se describe en las instrucciones del producto.
d. Instalación o aplicación defectuosa.
e. Uso de piezas o accesorios no compatibles con este producto.
f. Inundaciones, incendios, vientos, rayos, accidentes, atmósfera corrosiva u otras condiciones fuera del control de Estawol.
g. Interrupción en el servicio eléctrico o servicio eléctrico inadecuado.
h. Sustitución de fusibles y sustitución o restablecimiento de disyuntores.
i. Tuberías de agua congeladas o rotas, daños por agua, intrusión de humedad, moho u otro crecimiento biológico.
j. El uso, combinación o vinculación del Producto a otros productos, procesos o materiales no proporcionados por Estawol.

## RECURSO DE GARANTÍA

Si se descubre algún problema de calidad o rendimiento cubierto por esta garantía durante el período de garantía, repararemos o sustituiremos, a nuestra elección, dicho Producto. Esta garantía se limita a la reparación o sustitución del producto por parte de un servicio técnico o distribuidor autorizado de Estawol y no cubre ningún costo de envío, costo de mano de obra, derechos de aduana, costo de logística interior o costo de servicio, incluidos los costos de diagnóstico, desmontaje, transporte o reinstalación. Si se lo pedimos, deberá devolvernos el producto.

## EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD SOBRE LA GARANTÍA; EXCLUSIÓN DE DAÑOS

Esta es la única garantía expresa que ofrecemos a los consumidores sobre nuestros productos. **CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA POR PARTE DE ESTAWOL, INCLUIDAS PERO NO LIMITADAS A LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA EXPRESA.** Algunos estados y provincias no permiten la exclusión de garantías expresas y/o la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que la exclusión y/o limitación anterior no se aplique en su caso.

**EL RECURSO DESCRITO ANTERIORMENTE ES EL ÚNICO QUE PROPORCIONAREMOS,**

**YA SEA EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA QUE SURJA POR EFECTO DE LA LEY. NO NOS HAREMOS RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL DERIVADO DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, O DE CUALQUIER TEORÍA DE RESPONSABILIDAD ESTRICTA, INCLUIDA PERO NO LIMITADA A LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS.** Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la exclusión anterior no se aplique en su caso.

## PROCESO DE RECLAMO DE LA GARANTÍA

Para obtener más información o presentar un reclamo visite el siguiente sitio web:
https://tiendamidea.com.uy
O póngase en contacto con nosotros en:
Teléfono: 0800 1144
Correo electrónico: service@tiendamidea.com.uy

Debe tener su factura de compra para presentar un reclamo para la utilización de la garantía. La fecha de compra establece el periodo de garantía, en caso de requerir servicio.

estawol

Importa y distribuye

**Soporte postventa**
**tiendamidea.com.uy**
0800 1144

Midea

*make yourself at home*

www.midea.com

© Midea 2024 todos los derechos reservados