



FREIDORA DE AIRE DE 4 L

Voltaje nominal: 120V ~ 60 Hz
Potencia nominal: 1500 W

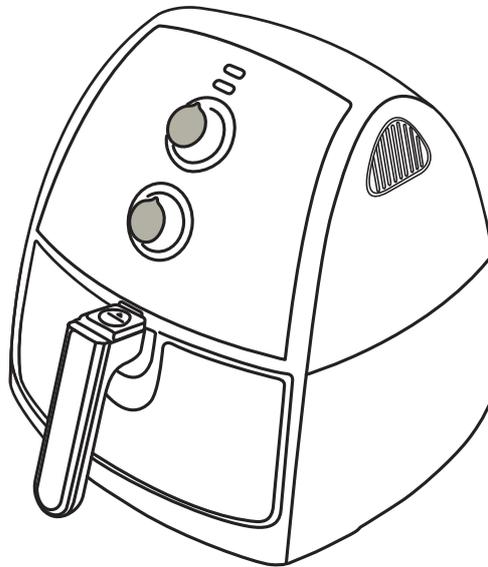
Frecuencia: 60 Hz
Capacidad: 4 L

Advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el fin de mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.

IMPORTADOR: COPPEL S.A. DE C.V.
REPÚBLICA PTE 2855
RECURSOS HIDRÁULICOS
CULIACÁN DE ROSALES SINALOA
C.P. 80105 MÉXICO

MANUAL DE USUARIO



MAF4N2SDSS

www.midea.com.mx



CONTENIDO

LEA ESTE MANUAL

Muchas gracias por elegir nuestros productos. Por favor lea las instrucciones antes de utilizar el producto. Este manual contiene información importante acerca del funcionamiento, cuidado y servicio del producto. Manténgalo en un lugar seguro para futuras consultas. Si el producto es vendido o transferido a otra persona, o usted se muda y deja el aparato, siempre asegúrese de dejar el manual de instrucciones junto al aparato, de modo que el nuevo propietario esté familiarizado con el funcionamiento del aparato y las advertencias pertinentes.

CONTENIDO

Instrucciones de seguridad.....	03
Vista del producto.....	05
Cómo usar.....	06
Solución de problemas.....	11

Hemos incluido algunos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato usted puede morir o sufrir una lesión grave.



ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán como reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU EQUIPO

Estas advertencias se han ofrecido en el interés de la seguridad, por favor lea atentamente antes de instalar o utilizar el aparato.

Cuando utilice electrodomésticos, siga siempre las medidas básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas. Utilice guantes o agarraderas para horno.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de los niños.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el artefacto antes de colocar o retirar sus partes.
6. No utilice el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Llame al número de servicio al cliente 1800 000 0808 para obtener ayuda para la solución de problemas o para preguntas sobre el producto.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones personales.
8. No utilice este artefacto en exteriores. SOLO PARA USO DOMÉSTICO
9. Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni de un horno caliente.
11. Tenga especial cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar el artefacto, apague el control y retire el enchufe del tomacorriente.
13. Utilice el artefacto solo para el fin previsto.
14. Evite el contacto con las partes móviles.
15. Asegúrese de que la cesta para freír esté bloqueada en la parte delantera del cajón; ambas pestañas del mango de la cesta para freír deben estar completamente insertadas en las ranuras de la parte superior del cajón de la cesta.
16. Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado con el asa de la cesta para freír bloqueado en el cajón mientras la freidora esté en funcionamiento.
17. ADVERTENCIA: La freidora no funcionará a menos que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado.
18. PRECAUCIÓN: Después de usar la freidora, la cesta, el cajón y los alimentos cocidos están calientes. Se debe tener extremo cuidado cuando la cesta y el cajón de la freidora estén calientes.
19. ADVERTENCIA: Después de usar la freidora, asegúrese de colocar el cajón de la cesta para freír sobre una superficie plana y resistente al calor antes de pulsar el botón de desbloqueo de la cesta.





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



20. Este artefacto tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
21. a) Se provee un cable eléctrico corto (o cable eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cable largo.
- b) Se dispone de cables de extensión que pueden utilizarse solo si se tiene cuidado en su uso.
- c) Si utiliza un cable de extensión:
- (1) La clasificación eléctrica indicada en el cable de extensión o cable eléctrico debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del artefacto.
 - (2) Además, el cable no debe colgar por la encimera o la mesa, evitando el alcance de los niños y posibles tropiezos.
 - (3) Si el artefacto es del tipo con conexión a tierra, el cable de alimentación o el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Protección contra sobrecalentamiento

- El aparato tiene un sistema de protección contra sobrecalentamiento, en caso falle el sistema interno de control de temperatura, la protección contra sobrecalentamiento se enciende automáticamente y el aparato se apaga. Desenchufe el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y llame al número de contacto de servicio al cliente 1-866-646-4332 para resolver preguntas y dudas sobre el producto.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador está en 0, el aparato emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 0.



ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Conecte en un tomacorriente mural de tres terminales, aterrizado.
No corte la terminal de tierra
No use adaptador eléctrico
No use extensiones eléctricas.
No seguir estas instrucciones puede producir la muerte, incendio y/o choque eléctrico.

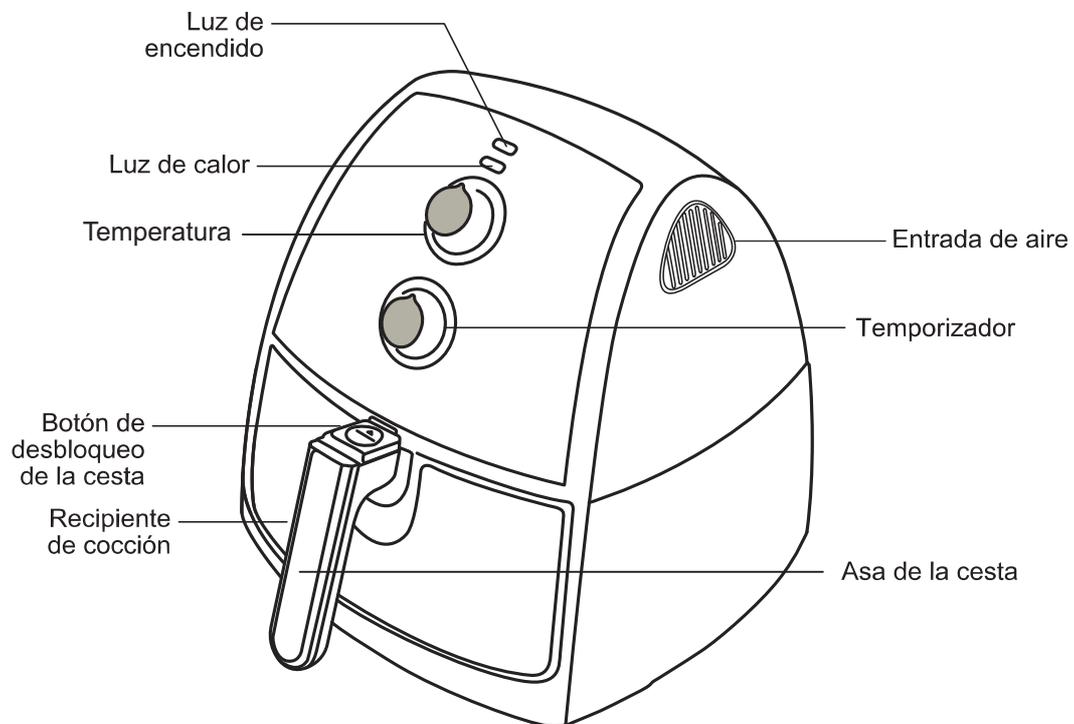




Introducción

Su nueva freidora de aire le permite preparar sus alimentos y bocadillos favoritos de una manera más saludable. La freidora utiliza aire caliente en combinación con una circulación de aire de alta velocidad (aire caliente rápido) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos deliciosos de una manera sana, rápida y fácil. Los alimentos se calientan de forma uniforme sin necesidad de añadir aceite.

Descripción general de las partes principales





Nota: Si retira el recipiente durante la cocción, el aparato se apagará automáticamente. (el temporizador seguirá funcionando).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato puede usarse de forma segura según las pruebas científicas realizadas.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la cesta y el recipiente con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

La freidora funciona con aire caliente. No llene el recipiente de cocción con aceite o grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
2. Coloque la cesta en el recipiente de cocción correctamente.
3. Introduzca el recipiente dentro del aparato.
Nota: coloque el recipiente de cocción dentro del aparato correctamente, de lo contrario la freidora no funcionará.
4. Tire del cable principal y enchúfelo en el tomacorriente con conexión a tierra.
No llene el recipiente de cocción con aceite u otro líquido.
No coloque nada encima del aparato.
No coloque nada en la entrada de aire de los dos lados del aparato ya que esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

Modo de uso

La freidora es ideal para preparar varios tipos de alimentos. Consulte la sección "Ajustes" de la tabla siguiente.

Freidora de aire caliente

1. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado el recipiente de cocción de la freidora.
3. Coloque los alimentos en la cesta.
Nota: **No llene nunca toda la cesta ni supere la cantidad recomendada (consulte la sección "Ajustes" de este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**
4. Vuelva a introducir el recipiente de cocción en la freidora correctamente.
Nunca utilice el recipiente de cocción sin la cesta.
El aparato no funcionará si el recipiente de cocción no está fijado correctamente en la freidora.

Precaución: No toque el recipiente de cocción durante y después de su uso, ya que están muy calientes. Utilice solo el asa del recipiente de cocción para sostenerlo.





5. Gire la perilla del regulador de temperatura a la temperatura deseada. Consulte la sección "Ajustes" de este capítulo para seleccionar la temperatura adecuada.
6. Seleccione el tiempo de preparación necesario para los alimentos (consulte la sección "Ajustes" de este capítulo).
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún alimento en su interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que se apague la luz de calentamiento (después de 3 minutos aprox.). A continuación, llene la cesta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.

- a. La luz de encendido y calentamiento se encenderán.
 - b. El temporizador inicia el conteo regresivo del tiempo de preparación seleccionado.
 - c. Durante el proceso de freído con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor está conectado y desconectado para mantener la temperatura seleccionada.
 - d. El exceso de aceite de los alimentos se almacena en el fondo del recipiente de cocción.
8. Algunos alimentos deben mezclarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Ajustes" de este capítulo). Para agitar los alimentos, retire el recipiente de cocción del aparato sujetándolo por el asa y luego agítelo. Luego vuelva a introducir el recipiente de cocción en la freidora y continúe cocinando.

Precaución: No pulse el botón del asa durante la mezcla.

Consejos:

1. *Para reducir el peso, puede retirar la cesta del recipiente y agitar la cesta solamente. Para ello, extraiga el recipiente del aparato, luego colóquelo sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del asa.*
 2. *Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oírás la campana del temporizador cuando tenga que agitar los alimentos. Esto significa que debe volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de la mezcla.*
 3. *Si ajusta el temporizador a tiempo completo de preparación, no oírás la campana del temporizador durante la cocción antes de terminar por lo que puede extraer el recipiente en cualquier momento para comprobar el estado de cocción de los alimentos. Al momento de extraer el recipiente, el aparato se apagará automáticamente y se reanudará una vez que vuelva a introducir el recipiente. (el temporizador seguirá corriendo en el programa seleccionado).*
9. Cuando oiga la campana del temporizador, significa que ha transcurrido el tiempo de preparación seleccionado. Extraiga el recipiente del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, gire la perilla de control de temperatura a 0, o extraiga el recipiente directamente.

10. Verifique si los alimentos están listos.
Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.
11. Para retirar los alimentos pequeños (p. ej. papas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta y extraiga el recipiente.





No coloque la cesta boca abajo con el recipiente aún adherido, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior del recipiente goteará a los alimentos.

Después de freír con aire caliente, el recipiente y los alimentos estarán calientes, así que evite tocarlos. Según el tipo de alimentos que se cocinen en la freidora, puede escapar vapor del recipiente.

Después de freír con aire caliente, el recipiente y la tapa interior de metal estarán calientes, así que evite tocarlos.

12. Vacíe los alimentos de la cesta en un bol o en un plato.

Consejos: Para retirar alimentos grandes o frágiles de la cesta, utilice un par de pinzas.

13. Una vez preparada una porción de alimentos, la freidora estará lista para preparar otra porción al instante.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desee preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo orientativos. No es posible garantizar que los ajustes sean adecuados para todos los alimentos, ya que su origen, tamaño, forma y marca pueden variar.

Como la tecnología de aire rápido recalienta el aire que está dentro de la freidora de inmediato, si se retira el recipiente durante su uso por un corto período de tiempo, el proceso de freído no se verá afectado.

Consejos

- Los alimentos pequeños requieren un tiempo de preparación un poco menor que los ingredientes más grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de forma irregular.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas y frías unos minutos más para obtener un resultado crocante. Fría los ingredientes en la freidora unos minutos después de agregar el aceite.
- No utilice la freidora para preparar alimentos extremadamente grasos, como salchichas.
- Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas es 500 gramos.
- Utilice masa previamente preparada para hacer snacks rápida y fácilmente. La masa previamente preparada exige un tiempo de preparación menor que la masa casera.
- Coloque un molde o una asadera dentro de la cesta de la freidora para hornear una torta o quiche, así como para freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora para calentar alimentos. Para calentar alimentos, seleccione una temperatura de 302 °F durante un máximo de 10 minutos.





	Cant. min-máx (en gramos)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Vegetales y papas					
Papas fritas congeladas finas	200-300	8-12	200	agitar	Agitar cada 5 min.
Papas fritas congeladas gruesas	200-300	8-15	200	agitar	Agitar cada 5 min.
Papas fritas caseras (8 x 8 cm)	140-160	10-20	200	agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papas rústicas caseras	140-160	8-12	200	agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papa hash brown	50-60	20-25	180	Voltear	Voltear cada 5 min.
Papa gratinada	100-200	20-25	200	agitar	
Carne, pollo y pescado					
Filete	90-100	10-15	180-200	Voltear	
Dedos de pescado	300	10-20	180-200	Voltear	
Hamburguesas	2 piezas	10-20	180-200	Voltear	
Nuggets de pollo	300	10-20	200	Voltear	
Pechugas de pollo	1 pieza	20-25	180-200	Voltear	
Alitas de pollo	3 a 7 piezas	20-30	180-200	Voltear	
Muslos de pollo	1 pieza	20-25	180-200	Voltear	
Filete de pescado	1 pieza	10-15	180	Voltear	
Hornear					
Pastel	300	20-25	180-200		
Muffins	60	10-20	180-200		Poner mezcla en molde de muffins.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a freír cuando la freidora aún está fría.

Papas fritas caseras

Para preparar papas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en bastones (0,6 cm o 1,27 cm de ancho).
2. Lave las papas cortadas en bastones y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las papas cortadas y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Retire las papas cortadas del recipiente y colóquelas en la cesta.
Nota: No incline el bol para vaciar todas las papas cortadas en bastones de una sola vez en la cesta, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo del recipiente.
5. Fría las papas según las instrucciones de este capítulo.

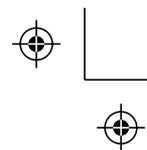
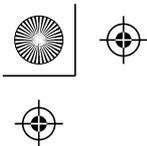
Limpeza

Limpe la freidora luego de cada uso.

No toque el metal caliente del interior ya que podría quemarse. Deje que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar el recipiente o la cesta, ya que esto podría dañar la capa antiadherente.





1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.

Nota: Retire el recipiente para que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cesta y el recipiente con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Utilice un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: La cesta es apta para lavavajillas.

Consejos: En caso de que haya suciedad adherida a la cesta o a la parte inferior del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente. Coloque la cesta en el recipiente y déjelos remojar durante 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie la resistencia con un cepillo para retirar los residuos de alimentos.

Almacenamiento

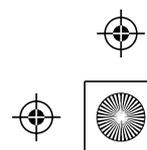
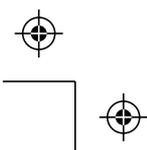
1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

3. Coloque la freidora en un lugar limpio y seco.

Medio ambiente

No deseche el aparato con los residuos domésticos normales. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclaje. Esto permite contribuir al cuidado del medio ambiente

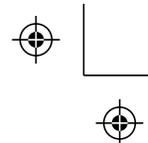
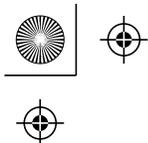




Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el artefacto en un tomacorriente con conexión a tierra.
	No ha establecido ningún valor en el temporizador.	Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador para que se encienda la freidora.
	El recipiente no está colocado correctamente en la freidora.	Introduzca el recipiente en la freidora correctamente.
Los alimentos fritos con la freidora no están cocidos.	La cantidad de alimentos en la cesta es excesiva.	Coloque porciones más pequeñas de alimentos en la cesta. Las porciones más pequeñas se frien de forma uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione la temperatura necesaria presionando el botón de control de temperatura (consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador (consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora").
La fritura de los alimentos no es uniforme.	Algunos tipos de alimentos deben agitarse durante el tiempo de preparación.	Los alimentos que se encuentran unos encima de otros o mezclados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse durante el tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora".
Los aperitivos fritos no salen crocantes.	Ha utilizado aperitivos elaborados para cocción en freidoras tradicionales.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.
No puedo introducir el recipiente en la freidora correctamente.	Hay demasiados alimentos en la cesta para freír.	La cantidad de alimentos de la cesta no debe exceder la capacidad máxima. Consulte la sección "Ajustes".
	La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.	Empuje la cesta dentro del recipiente hasta oír un clic.
La freidora emana humo blanco.	Está preparando alimentos grasos.	Al freír alimentos grasos, se acumula una gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. El aceite produce humo blanco por lo que es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no afecta el funcionamiento de la freidora ni el resultado final.
	El recipiente aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es originado por la grasa que se calienta en el recipiente de cocción, asegúrese de limpiar bien el recipiente luego de cada uso.
Las papas fritas no se frien de forma uniforme.	No utilizó el tipo de papa adecuado.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	Lave bien las papas antes de freírlas.	Enjuague bien las papas para eliminar el almidón de su parte exterior.
Las papas fritas frescas no salen crocantes.	Las papas fritas salen crocantes según la cantidad de aceite y agua en la preparación.	Asegúrese de secar bien las papas antes de agregar el aceite.
		Corte las papas en pedazos más pequeños para obtener un resultado más crocante.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crocante.





Gracias por adquirir un producto MIDEA, nuestra empresa está comprometida en brindarle la mejor atención y el servicio que usted se merece. Por lo cual contamos con el soporte de una amplia red de Centros de Servicio. Si usted requiere de algún servicio, le pedimos se comuniqué por favor a nuestro Call Center al

teléfono:

01 800 000 0808

Para el interior de la República, lada sin costo.

