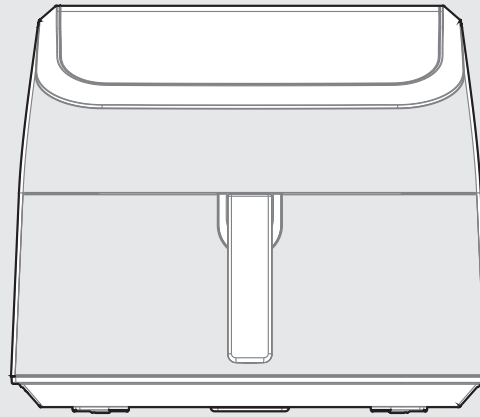


Freidora sin aceite

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MF-CY85WK2

Advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo 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 con el fabricante para obtener más información.
El diagrama de arriba es sólo una referencia. Por favor, tome la apariencia del producto real como estándar.

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 05

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 06

INSTRUCCIONES DE USO 07

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 11

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 12

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 14

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 15

AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS 16

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato 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. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro
Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflammable.



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



Advertencia
Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución
Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención
Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones
Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar riesgos.
- No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
- Advertencia: Evite derramar líquidos sobre el conector.
- No utilizar al aire libre.
- Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Granjas;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - En alojamientos tipo alojamiento y desayuno.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán hechos por niños a menos que tengan mayores de 8 años y supervisen. Mantenga el aparato y su cordón fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Advertencia: El uso indebido puede causar posibles lesiones.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de electrocución.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con las resistencias.
- No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén de aceite, ya que puede provocar riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  La superficie puede calentarse durante el uso.

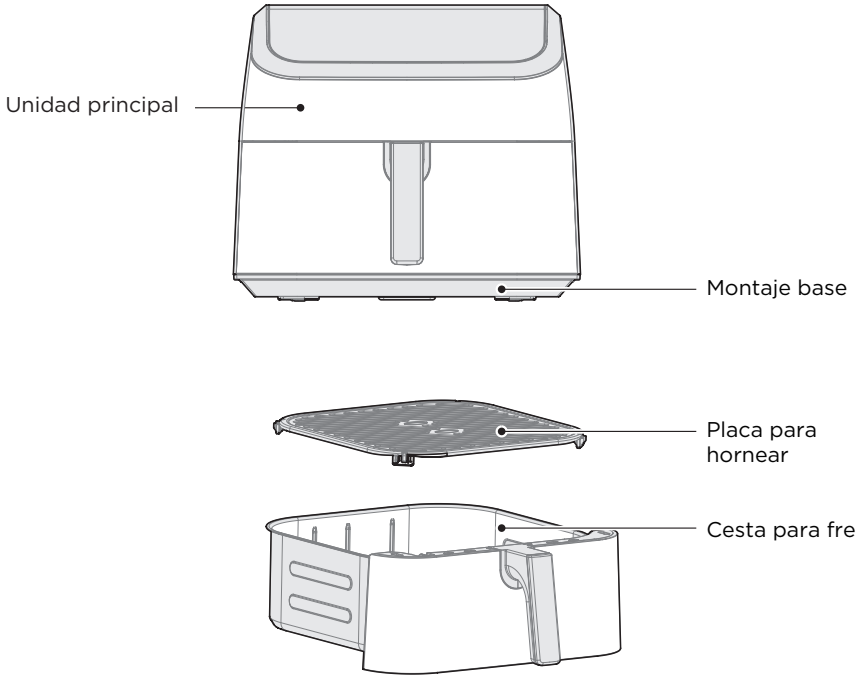
ESPECIFICACIONES

Modelo del producto	**MF-CY85WK2**
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	1900-2200W

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Componentes del producto

El producto está sujeto al producto y la configuración reales.

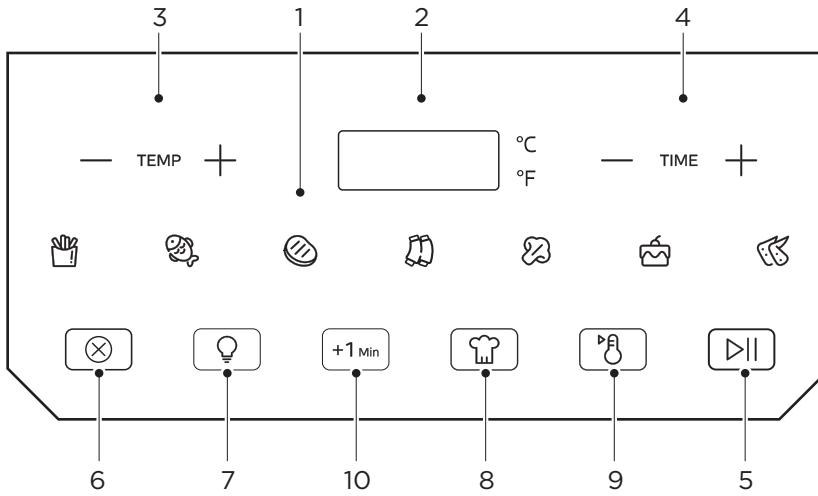


NOTA

La imagen que aparece a continuación sólo sirve de referencia, los detalles están sujetos a los objetos reales de la caja de embalaje.

INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de uso



	Nombre	Descripción
1	Funciones del menú	• En la freidora de aire se puede utilizar cualquiera de las 7 funciones. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse para cada función.
2	Pantalla	• Aquí se muestran el tiempo de cocción, la temperatura programada, los mensajes recordatorios y los mensajes de error.
3	TEMP	• Pulse — o + para ajustar la temperatura.
4	TIEMPO	• Pulse — o + para ajustar la tiempo.
5	Iniciar/Pausar	• Pulse ▷|| para iniciar o pausar la cocción.
6	Cancelar	• Pulse ⊗ para cancelar la cocción.
7	Luz	• Pulse 💡 para controlar la luz de la cavidad interior.
8	DIY	• Pulse 👕 para ingresar a la modalidad DIY (hágalo usted mismo).
9	Mantener caliente	• Pulse para activar la función de mantener caliente.
10	+1 Min	• En la modalidad de espera o al finalizar la cocción, pulse +1 Min para ingresar directamente a la modalidad de funcionamiento de 200°C y 1 minuto; en el estado de cocción o pausa, puls +1 Min e para aumentar el tiempo actual de la función de cocción en 1 minuto.

Funcionamiento

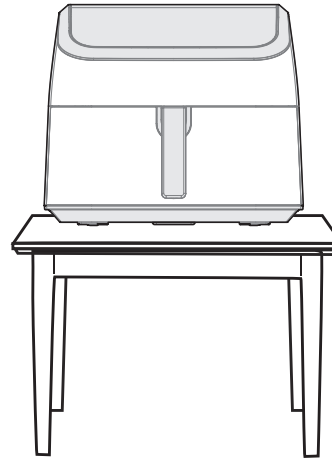
1. El primer uso requiere 10 minutos de calentamiento en seco. Puede aparecer una pequeña cantidad de humo blanco u olor durante el proceso de calentamiento en seco, lo cual es normal. No entre en pánico.
2. Coloque la bandeja para hornear en el tambor para freír y luego añada los ingredientes; Inserte el tambor en la unidad principal, y asegúrese de que esté completamente dentro en la misma.
3. Cuando la pantalla esté apagada, solo destellará [⏯] . Presiónelo para ingresar a la modalidad de espera. Pulse la función de menú deseada, y puede presionar TEMP+, TEMP-, TIME+, y TIME- para ajustar el tiempo y la temperatura. Pulse [⏯] para comenzar la cocción del menú, y se mostrará la cuenta regresiva de la cocción.
4. Durante la cocción, presione [⊗] para cancelar la modalidad de cocción y volver a la modalidad de espera; presione [⏯] para pausar la cocción; Haga clic en TEMP+, TEMP-, TIME+, TIME- para entrar a la selección de parámetros del menú de cocción.
5. Al finalizar la cocción, la pantalla digital muestra "End" (Fin), [⊗] y [+1 Min] ermanecen encendidos, mientras que los demás están apagados. En este momento, los alimentos pueden extraerse retirando el barril de la freidora.
6 [💡] es el botón que controla la iluminación.
7. En la modalidad de espera o al finalizar la cocción, presione [+1 Min] para entrar directamente al estado de funcionamiento de 200°C y 1 minuto
8. En la modalidad de cocción o pausa, presione [+1 Min] para aumentar el tiempo actual de la función de cocción en 1 minuto
9. Pulse [👕] para entrar al modo DIY (Hágalo Usted Mismo), y la temperatura y tiempo configurados se guardarán. Pulse [⏯] para ejecutar el tiempo y la temperatura establecidos en el modo DIY (Hágalo Usted Mismo).
10. Pulse [🌡] para activar la función de mantener caliente.

NOTA

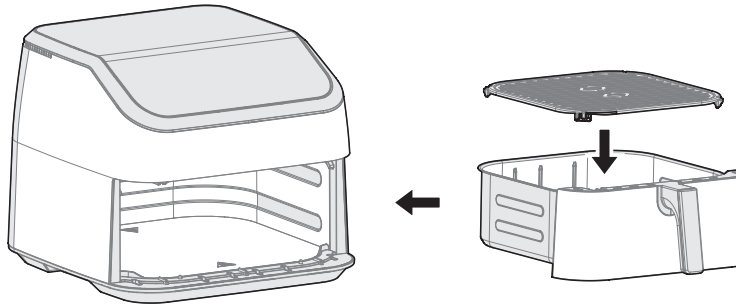
⚠
1. Retire con cuidado.
2. Asegúrese de que esté plano sobre la mesa. (Para evitar quemaduras causadas por el vapor o los alimentos que se vuelcan sobre el tambor para freír, haciendo que el aceite o los alimentos calientes quemen el cuerpo humano).
3. Además, se sugiere el uso de utensilios auxiliares (como palillos) en el proceso de sacar la comida.
4. Las patas de goma de la bandeja para hornear pueden estar en contacto con los alimentos. No las retire durante la cocción.
5. El menú de funciones tiene una función de memoria. Cuando ajuste los parámetros del menú, la siguiente cocción utilizará estos parámetros por defecto. Si necesita restaurar los parámetros de fábrica, presione simultáneamente [⊗] y [⏯] durante 3 segundos.

Preparación

1 El producto debe colocarse de forma estable sobre una mesa plana, de modo que el cable de alimentación tenga una extensión suficiente para ser conectado a la toma de corriente, y el aire alrededor del producto debe mantenerse en circulación, y no debe estar cerca de elementos inflamables.



2 Coloque el recipiente para hornear en el tambor para freír y luego insértelo en la unidad principal



Cocción

- Estas opciones de cocción aportan a sus comidas todo el rico y crujiente sabor de la fritura sin necesidad de utilizar demasiado aceite.
- El tiempo y las temperaturas predeterminados son un punto de partida con el que puede experimentar para obtener los resultados que más le gusten.
- La función indicada para cada alimento es una recomendación para una cocción óptima.

Función de menú	Nombre	Temperatura(°C)	Tiempo (min)	Girar
	Patatas fritas	190	28	SI
	Pescado	190	12	NO
	Carne	200	13	NO
	Costillas	180	26	SI
	Verduras	170	8	NO
	Pastel	170	15	NO
	Alitas de pollo	190	20	SI

Recordatorio de calentemiento

- Antes de que el producto funcione, verifique si los utensilios para hornear o la cesta para freír están en su lugar para evitar un mal funcionamiento.
- Si encuentra que el producto no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con nuestro departamento de servicio de inmediato.
- Utilice los utensilios para hornear o el recipiente para freír y la cesta para freír juntos en toda la máquina, y evite usarlos por separado.
- Después de usarla, desenchufe el cable de alimentación y deje que la freidora se enfríe completamente antes de moverla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora de aire para evitar que se queme.
- Después de usar, limpie los utensilios para cocinar o el recipiente para freír y la cesta para freír a tiempo para evitar el daño del revestimiento debido a la erosión del aceite residual de alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes para evitar daños en la máquina y su salud.
- Use un paño suave y limpio para limpiar la freidora. No utilice un paño demasiado húmedo para limpiar la freidora, para evitar que entre agua en la freidora, lo que puede provocar un cortocircuito y un incendio.
- No utilice otros equipos de limpieza, como un lavavajillas, para limpiar la freidora, de lo contrario, puede causar daños y afectar el uso.
- Utilice detergente neutro o agua limpia para limpiar las sartenes y los tambores.
- No utilice artículos duros y afilados (como bolas de alambre, cuchillas, etc.) para limpiar los utensilios para cocinar o el recipiente para freír y la cesta para freír para evitar rayones.
- Cualquier otro trabajo de mantenimiento debe ser realizado por un servicio técnico autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su dispositivo puede dar lugar a errores y fallos de funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente la tabla siguiente para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar la llamada al centro de servicio.

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	• El aparato no está conectado.	Conecte el cable de poder a un tomacorriente con una buena conexión a tierra.
	• No ha ajustado el temporizador	Para encender el dispositivo, gire la perilla al tiempo de preparación requerido.
	• La sartén no está bien instalada	Deslice la sartén en su lugar correctamente.
Los ingredientes preparados en la unidad no están bien fritos.	• La cantidad de ingredientes en el canasto es muy grande	Coloque pequeños grupos de ingredientes en el canasto. De esa manera serán freídos de manera más pareja.
	• La temperatura es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste deseado (consulte la sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del dispositivo”).
	• El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste deseado (consulte la sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del dispositivo”).
Los ingredientes son freídos de manera dispareja en la freidora.	• Algunos ingredientes deben ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que quedan unos encima de otros (como por ejemplo las patatas fritas) necesitan ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del dispositivo”.
Los bocadillos fritos no están crujientes al salir de la freidora	• Utilizó un tipo de bocadillos que deben ser preparados en una freidora normal	Use bocadillos para hornos o aplique una pequeña capa de aceite sobre ellos para resultados más crujientes.

Problema	Posible causa	Solución
No se puede deslizar la sartén en su lugar correctamente.	• Exceso de ingredientes en el canasto	NO llene el canasto, consulte la sección “Ajustes” de arriba.
	• El canasto no está bien posicionado.	Empuje el canasto en la sartén hasta que oiga un clic.
El dispositivo emite humo blanco	• Está preparando ingredientes grasosos	Cuando fría ingredientes grasosos en la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará a la sartén. El aceite producirá humo blanco y la sartén podría calentarse más de lo normal. Esto no afectará el dispositivo ni el resultado final.
	• La sartén aún tiene residuos de grasa o aceite de usos anteriores	El humo blanco es ocasionado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas frescas son freídas de manera dispareja en la freidora.	• No seleccionó el tipo correcto de patata.	Use patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes cuando se frían.
	• No enjuagó los palitos de patatas adecuadamente antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patatas adecuadamente para retirar el almidón de los mismos.
Las patatas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.	• Que las patatas sean crujientes depende de la cantidad de aceite y agua en las mismas.	Asegúrese de secar apropiadamente los palitos de patatas antes de agregar el aceite.
		Corte los palitos en menor tamaño para que sean más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para mejorar el resultado.
La pantalla muestra E1, E2, E5 o E6	• El aparato no está funcionando correctamente.	Póngase en contacto con el Centro de Servicio al Cliente.

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de Midea , las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de 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 de la 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 utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni 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 la mejora de sus funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para la Protección del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un 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 con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento de la Normativa RoHs

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

Información del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com.** Para ejercer sus derechos, como el de 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.

estawol

Importa y distribuye

Soporte postventa
tiendamidea.com.uy
0800 1144

Midea

make yourself at home

www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved