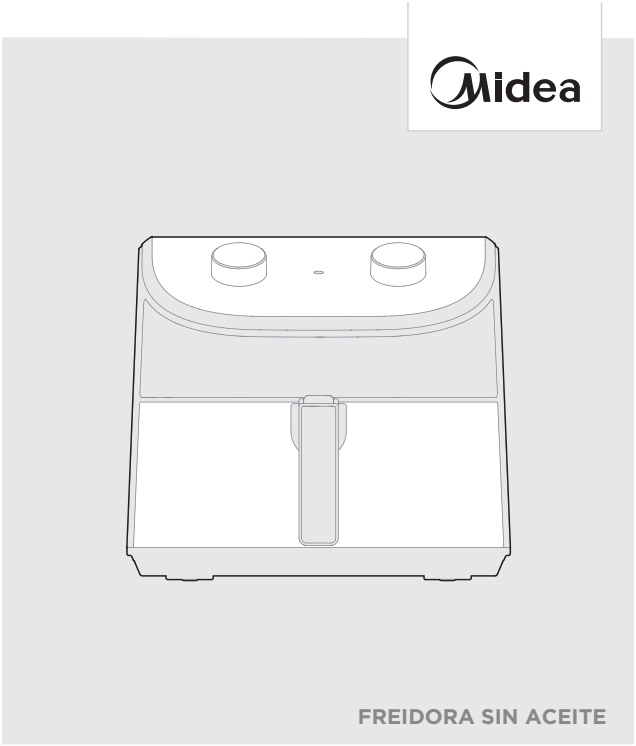
重点校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）

认证图标	大于5mm　大于5mm　大于5mm　大于5mm　大于7mm　ETL有C或US或C+US　UL只有C+US或无　GS图标无高度要求，印刷可见即可　说明书、保修卡类
单位表述	直流电:V ⎓ 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg
产地表述	MADE IN CHINA　Made in China　Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单



MANUAL DEL USUARIO

MF-TN45WK2

Avisos de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras referencias.
El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.
Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.
El diagrama de arriba es solo para referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

技术要求(版本号:B，2023-06)

1. 文字图案印刷颜色为：黑色，印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起；
2. 该说明书的幅面大小为：145x210mm，未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v；
3. 该说明书的装订方式为：钉装；[70P以下为钉装，70P以上为胶装（特殊要求除外）]
4. 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准，CE：警语部分大写字母高度不低于3mm，CE标志不低于5mm，WEEE标志不低于7mm；UL：大写字母字高不小于1/12”（2.11mm），小写字母字高不小于1/16”（1.6mm），“IMPORTANT SAFEGUARDS”，“SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词，其字高不小于3/16”（4.8mm），IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
5. 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

A/1	修改实际尺寸	温杰	2025-03-11	
标记	处数	更改文件号	签字	日期
制图	温杰	审核	卢灿飞	
设计	-----	标准化	古广君	
校对	-----	审定	古广君	
会签	-----	日期	2025-01-13	

空气炸锅

说明书

图样标记		重量	比例
	K		1:1

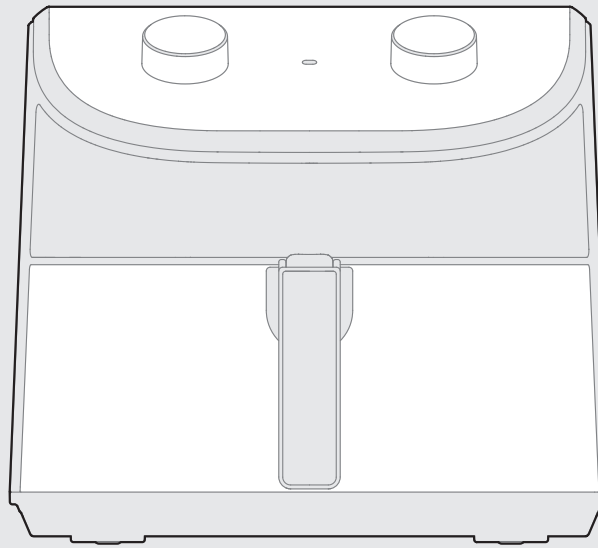
共 1 页　第 1 页

16161000A28843

MIDEA MF-TN45WK4 (MF-TN45WK2)-0501

材料：80g双胶纸

广东美的生活电器制造有限公司



FREIDORA SIN ACEITE

MANUAL DEL USUARIO

MF-TN45WK2

Avisos de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras referencias.
El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.
Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.
El diagrama de arriba es solo para referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de conocer cómo operar las funciones y características de su nuevo aparato de manera segura.

ÍNDICE

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

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

ESPECIFICACIONES ---------- 05

VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO ---------- 06

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ---------- 07

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ---------- 11

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ---------- 12

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL ---------- 14

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS ---------- 15

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a prevenir riesgos imprevistos o daños derivados de un uso incorrecto o inseguro del aparato. Por favor, revise el embalaje y el aparato al recibirlo para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso no previsto puede ocasionar riesgos y pérdida de las reclamaciones de garantía.

Explicación de los Símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a un gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

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



Advertencia

La palabra clave indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución

La palabra clave indica un peligro con un grado bajo de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención

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



Siga las instrucciones

Este símbolo indica que solo un técnico de servicio debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones operativas.

Lea cuidadosamente estas instrucciones de operación antes de usar o poner en marcha la unidad y consérvelas cerca del sitio de instalación o de la unidad para su uso futuro.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Instrucciones de Seguridad

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico u otra persona de cualificación similar, para evitar peligros.
- No sumerja ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Advertencia: Evite derrames en el conector.
- No use en el exterior.
- Este aparato está destinado para ser usado en aplicaciones domésticas y similares, como ser:
- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casa rústica;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos de tipo alojamiento y desayuno;
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones de una persona responsable de su seguridad sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato (aplicable para los países no europeos).
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Advertencia: El mal uso puede provocar lesiones.

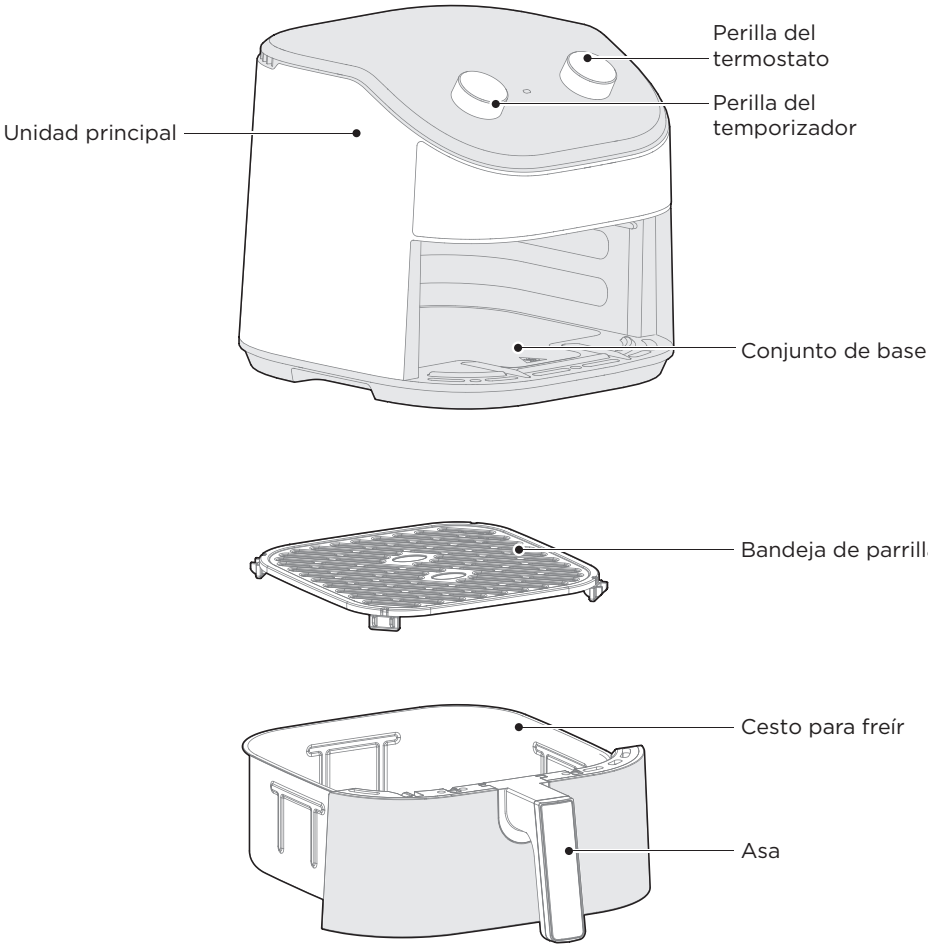
- ADVERTENCIA: En caso de una superficie agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El mal uso puede provocar lesiones.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: En caso de una superficie agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con el calor.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede provocar un incendio.
- Nunca toque 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. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la sartén del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la sartén del aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⚠ Las superficies pueden calentarse durante el uso.

ESPECIFICACIONES

Modelo del Producto	MF-TN45WK2
Tensión Nominal	220 V~
Frecuencia Nominal	50/60Hz
Potencia	1500 W

VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre del Componente



NOTA

Retire las partes del componente antes de la instalación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Preparación

1. El producto debe colocarse de manera estable sobre una mesa plana (Figura 1), de modo que el cable de alimentación tenga una longitud suficiente para conectarlo a la toma de corriente, y el aire alrededor del producto debe mantenerse en circulación, y no debe estar cerca de materiales inflamables.

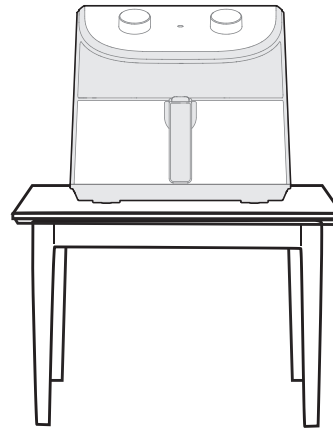


Figura 1

2. Según las diferentes configuraciones, instale el conjunto del cesto (Figura 2) y luego insértelo en la unidad principal (Figura 3).

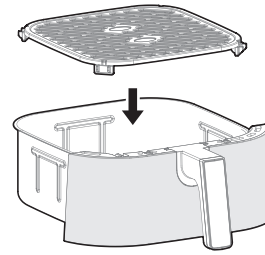


Figura 2

Consejos para el cesto para freír

Al ensamblar el cesto para freír, el sonido de los enganches metálicos indica que el ensamblaje está en su lugar.

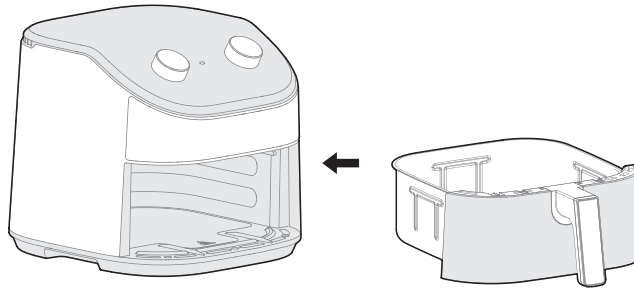
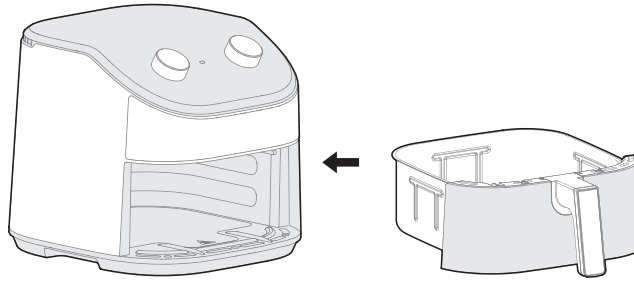


Figura 3

3. Antes de colocar los ingredientes, precaliente la máquina durante 3-5 minutos para un mejor efecto de cocción.

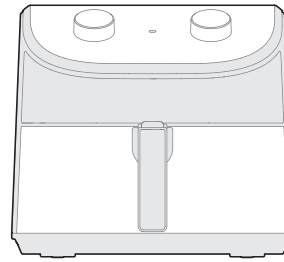
Instrucciones

1. Después de encender la máquina, ajuste la perilla de temperatura a la posición de 200 °C y la perilla de tiempo a 3-5 minutos para completar el precalentamiento de la máquina.
2. Una vez finalizado el precalentamiento, sostenga la parte superior de la máquina con una mano y con la otra mano tire del cesto sujetando su asa. El cesto debe colocarse sobre una mesa estable.
3. Coloque los ingredientes en los utensilios para hornear dentro del cesto para freír.
4. Introduzca la freidora en la máquina, seleccione la temperatura y el tiempo de cocción correspondientes con la perilla, y cocine y caliente los ingredientes.



NOTA

Cuando el tambor no está completamente insertado, el microinterruptor no se activa, y la máquina se encuentra en modo de apagado del tambor, por lo que no funcionará. En este momento solo es necesario empujar completamente el tambor.



5. Después del "ding" del temporizador, se completa el calentamiento. Cuando la comida esté lista, desenchufe el aparato. Saque la freidora con cuidado, colóquela sobre la mesa y luego utilice las herramientas auxiliares (como palillos) para retirar los alimentos cocidos.

Consejos para el temporizador

Si ajusta la escala dentro de los 30 grados (aproximadamente 10 minutos) desde la posición OFF (APAGADO), gírela a más de 30 grados y luego ajústela a la escala requerida.

Manipule con cuidado y recuerde colocar el dispositivo plano sobre la mesa para evitar quemarse con el vapor, volcar la freidora o quemarse con aceite o alimentos calientes. En el proceso de retirar los alimentos, se recomienda utilizar herramientas auxiliares (como palillos) para ayudar.

Amable Recordatorio

- El primer uso requiere 10 minutos de calentamiento en seco. Durante el proceso de calentamiento en seco puede aparecer una pequeña cantidad de humo blanco u olor, lo cual es normal. No entre en pánico.

- Antes de que el producto funcione, verifique que los utensilios para hornear o el cesto para freír estén en su lugar para evitar fallas de funcionamiento.

- Si detecta que el producto no está funcionando correctamente, deje de usarlo y comuníquese de inmediato con nuestro departamento de servicio técnico.

- Utilice los utensilios para hornear y el cesto para freír juntos en toda la máquina y evite usarlos por separado.

- Después del uso, desenchufe el cable de alimentación y deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de moverla.

Configuración

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes que desea preparar.

Menús	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Peso (g)
DESCONGELAR	80	8-10	180
PAPAS FRITAS	180	24-26	450
ALAS DE POLLO	190	16-18	600
PATAS DE POLLO	190	19-21	800
CARNE	200	11-13	180
CAMARONES	180	11-13	500
PESCADO	180	12-14	350
TORTA	160	14-16	/

NOTA

Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicativas. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora de aire para evitar que se queme.
- Después de usar, limpie los utensilios para hornear y el cesto para freír a tiempo para evitar que el aceite de los residuos de alimentos dañe el revestimiento.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes para evitar dañar la máquina y perjudicar su salud.
- Utilice un paño suave y limpio para limpiar la freidora de aire. No utilice un paño demasiado húmedo para limpiar la freidora de aire, para evitar que entre agua, lo que podría provocar un cortocircuito e incendio.
- No utilice otros equipos de limpieza, como un lavavajillas, para limpiar la freidora de aire, ya que podría causar daños y afectar su funcionamiento.
- Use detergente neutro o agua limpia para limpiar las sartenes y los tambores.
- No utilice objetos duros o afilados (como estropajos de alambre, cuchillas, etc.) para limpiar los utensilios para hornear y el cesto para freír para evitar rayaduras.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y fallas. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o una falla. Se recomienda leer atentamente las tablas a continuación para ahorrar tiempo y dinero que podría costar llamar al centro de servicio.

Problema	Causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	• El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe en una toma de corriente de pared con conexión a tierra.
	• No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
	• La sartén no está colocada correctamente en el aparato.	Deslice la sartén adecuadamente en el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos.	• La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	• La temperatura configurada es demasiado baja.	Gira la perilla de control de temperatura a la configuración requerida.
	• El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	• Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o cruzados entre ellos (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
Los snacks fritos no salen crujientes cuando salen de la freidora de aire.	• Usó un tipo de snack destinado a prepararse en una freidora tradicional.	Use snacks para horno o pincele ligeramente con un poco de aceite para un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén adecuadamente en el aparato.	• Hay demasiados ingredientes en la cesta.	NO llene la cesta más allá de su capacidad total.
	• La cesta no está adecuadamente colocada en la sartén.	Empuje la cesta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.

Problema	Causa	Solución
Sale humo blanco del aparato.	• Está preparando ingredientes con grasa.	Cuando fríe ingredientes con grasa en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	• La sartén aún contiene restos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco se produce cuando la grasa se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	• No utilizó el tipo de papa adecuado.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	• No enjuagó adecuadamente las tiras de papa antes de freírlas.	Enjuague bien las tiras de papa para eliminar el almidón de la superficie.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	• El crujido de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contienen.	Asegúrese de secar bien las tiras de papa antes de añadir el aceite.
		Corte las tiras de papa más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo Midea , 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 afiliados ("Midea"), de los cuales Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y todo el fondo de comercio derivado del uso cualquier parte de una marca Midea. El uso de la marca registrada Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de marca registrada o 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 o distribuir total o parcialmente este manual, ni agruparlo o venderlo con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

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

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la provisión de los servicios acordados con el cliente,
nos comprometemos a cumplir sin restricciones con todas las estipulaciones de la legislación de protección de datos aplicable, de acuerdo con los países dentro de los cuales se proveerán los servicios al cliente, así como, cuando sea aplicable, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

En general, nuestro procesamiento de datos es para cumplir con nuestra obligación bajo contrato con usted y por razones de seguridad del producto, para salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero solo si se garantiza una adecuada protección de datos, los datos personales pueden ser transferidos a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Se proporcionará más información previa solicitud. Puede contactar a nuestro Delegado de Protección de Datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al procesamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, contáctenos por **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 todos los derechos reservados