

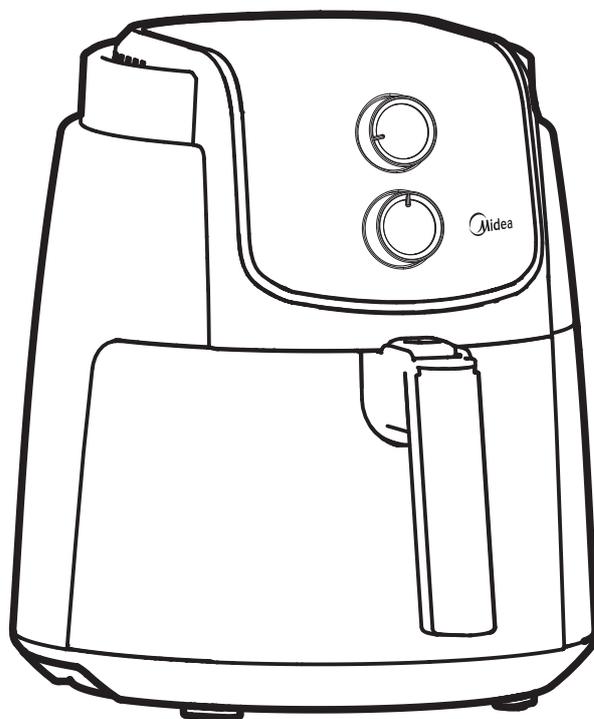


MANUAL DE USUARIO

Freidora sin aceite AF-M140BAR1

Alimentación:
220V ~ 50Hz
Capacidad: 4L
Potencia: 1375 W

Para uso doméstico en
interiores únicamente



Advertencia:
antes de utilizar este
producto, lea este manual
detenidamente y consérvelo
para consultarlo en el futuro.
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.

Lea atentamente el manual antes de utilizar su producto. Guárdelo para futuras referencias.

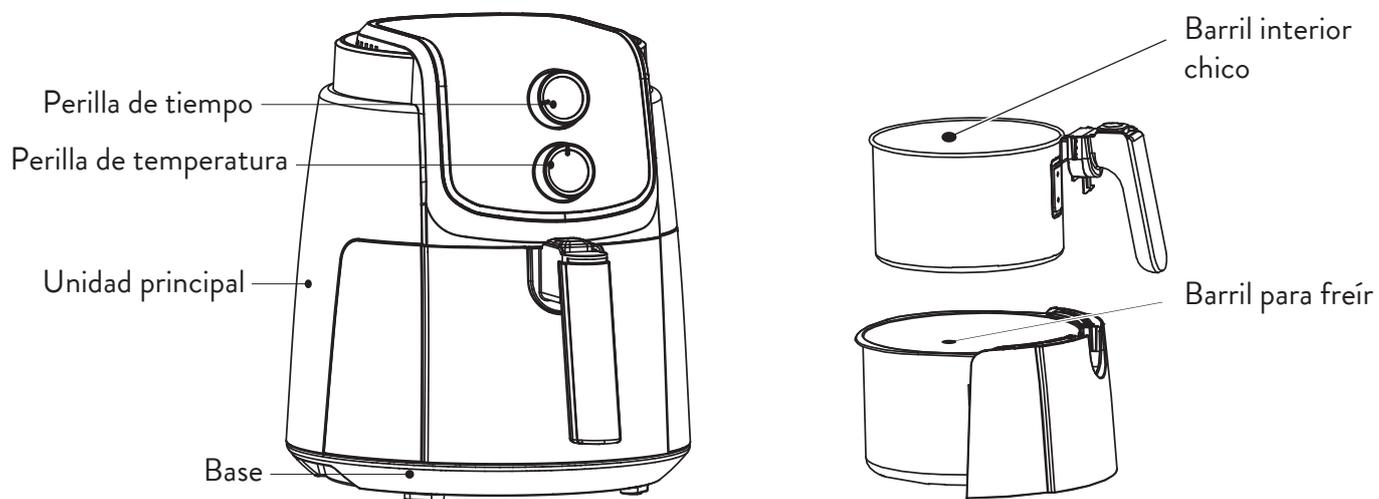
CONTENIDO

1. Advertencias y precauciones de seguridad	3
2. Componentes del producto	4
3. Información eléctrica.....	5
4. Instrucciones de uso.....	5
4.1 Preparación.....	5
4.2 Instrucciones	5
4.3 Configuraciones	7
5. Recordatorios	8
6. Limpieza y mantenimiento	8
7. Reciclaje.....	8
Garantía.....	11

1. ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. Este aparato es sólo para uso doméstico. No utilizar al aire libre.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
3. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
4. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - Casas de campo
 - Hoteles, moteles y otros tipos de residencias
 - Ambientes tipo cama y desayuno
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
6. Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, mantenerlo o reubicarlo y cuando no esté en uso.
7. Las superficies pueden calentarse después del uso.
8. Luego de un largo rato de uso las superficies pueden continuar calientes. Nunca toque la cerámica ni ninguna otra parte hasta que se enfríe para evitar quemaduras.
9. No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
10. Nunca sumerja la carcasa en agua, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
11. No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
12. Siempre coloque los ingredientes para freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
13. No cubra las entradas de aire y las salidas de aire mientras el aparato esté funcionando.
14. No llene la cesta con aceite, puede provocar un incendio.
15. Nunca toque el interior del aparato mientras está en uso.
16. Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
17. Nunca conecte este aparato a temporizador externo o control remoto separado para evitar una situación peligrosa.
18. 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 caliente y el aire cuando retire la sartén del aparato.
19. Desenchufe inmediatamente el electrodoméstico si ve humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.

2. COMPONENTES DEL PRODUCTO



3. INFORMACIÓN ELÉCTRICA

MODELO	VOLTAJE	FRECUENCIA	ALIMENTACIÓN
AF-M140BAR1	220V~	50Hz	1375W

4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1 Preparación

1. Su freidora debe estar colocada en una mesa o superficie lisa y estable (Figura 1), el cable de alimentación debe poder conectarse a un tomacorriente, el aire alrededor del producto debe circular adecuadamente y no se debe utilizar cerca de productos inflamables.

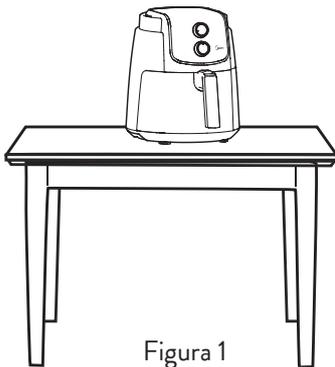


Figura 1

2. Ensamble los barriles (figura 2), luego insértelos en el cuerpo principal de la freidora (figura 3).

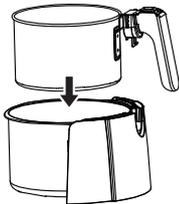


Figura 2

NOTA

Cuando ensamble el barril exterior con alguno de los interiores, el sonido de las trabas de metal le asegura que el ensamblaje es correcto.

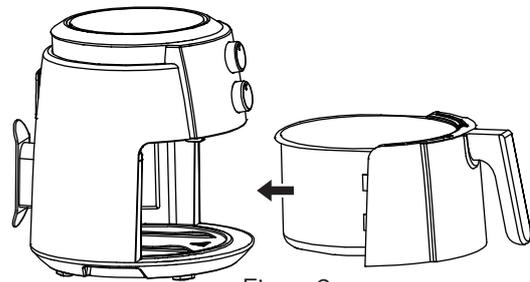
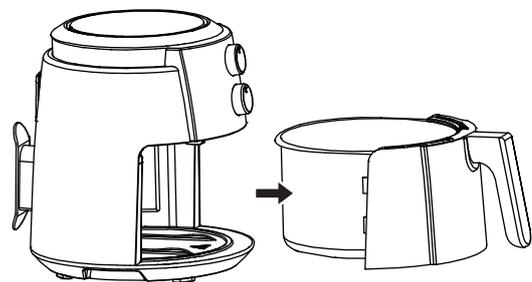


Figura 3

3. Antes de agregar ingredientes, precaliente la freidora por 3 a 5 minutos para una mejor cocción.

4.2 Instrucciones

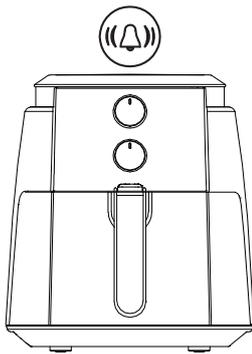
1. Luego de encender la freidora, ajuste la perilla de temperatura a la posición de 200°C y la perilla de tiempo a 3 ó 5 minutos para completar el precalentado de la máquina.
2. Luego del precalentado, sostenga la parte superior de la máquina con una mano y quite el barril sosteniendo y tirando la manija del mismo con la otra mano. Coloque el barril en una superficie estable.
3. Coloque los ingredientes en la base de cocción o en el barril para freír.
4. Coloque el barril en la máquina y empuje, luego seleccione la temperatura y tiempo de cocción con las perillas correspondientes para los ingredientes.



NOTA

Cuando el barril no está colocado de forma adecuada, el fusible de la freidora no se activa, por lo que la misma no se encenderá. Para solucionarlo solo debe empujar el barril hasta la posición correcta.

5. Luego de oír el sonido del timer, el proceso de cocción está finalizado. Cuando la comida esté lista, desconecte la freidora. Quite la bandeja freidora con cuidado, colóquela en una superficie plana y utilice herramientas auxiliares (como pinzas o cubiertos) para sacar la comida de la bandeja.

**NOTA****Consejos para el temporizador**

Si desea colocar la perilla a aproximadamente 30 grados (aproximadamente 10 minutos) de la posición de apagado, gire la perilla a más de 30 grados y reajuste desde ahí al tiempo deseado.

⚠ ADVERTENCIA

- Manipule la freidora con cuidado y recuerde colocarla en una superficie plana para evitar tirar la misma o quemarse con vapor, aceite o con la comida caliente. Para quitar la comida de la bandeja se recomienda el uso de utensilios auxiliares (como pinzas).
-  Este botón solo se utiliza para quitar o insertar el barril cuando esté frío. Cuando la freidora esté funcionando, los alrededores del botón estarán calientes. ¡Por favor, no toque el botón!

4.3 Configuraciones

Esta tabla a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Alimento	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Indicaciones extra
Papas fritas congeladas bastones gruesos	13-18	200°C	Agitar a la mitad del tiempo de preparación
Papas fritas congeladas bastones finos	20-25	200°C	Agitar a la mitad del tiempo de preparación
Papas fritas caseras bastones finos	18-25	200°C	Agitar a la mitad del tiempo de preparación
Papas fritas caseras gajos	20-27	200°C	Agitar a la mitad del tiempo de preparación
Verduras	8-12	160°C	
Pechuga de pollo	15-20	180°C	
Muslo de pollo	20-25	180°C	
Nuggets de pollo	6-10	200°C	
Chuleta de cerdo	10-15	200°C	
Pescado	8-20	180°C	
Hamburguesa	10-15	180°C	
Tartas - quiches	15-25	180°C	Usar molde para horno
Descongelar	5-10	80°C	
Cupcakes	8-10	180°C	
Mariscos	8-12	180°C	

NOTA

Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

5. RECORDATORIOS

- El primer uso requiere 10 minutos de uso en seco. Es posible que se genere un poco de humo blanco o algún aroma durante este proceso. No se preocupe, es normal.
- Antes de utilizar el producto, asegúrese que alguno de los barriles interiores y la bandeja estén colocados apropiadamente para evitar fallas.
- Si encuentra que el producto está funcionando de forma incorrecta, por favor deje de utilizarlo y llame al service correspondiente de forma inmediata.
- Luego de utilizar la freidora, desconecte el cable de la electricidad y deje de que se enfríe completamente antes de moverla.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Por favor limpie la freidora para prevenir que los restos de comida se quemen.
- Luego de utilizar, por favor limpie la bandeja o el barril interior prontamente para evitar daños en la cobertura por culpa de erosión o residuos de aceite.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos para prevenir daños a su salud o la máquina.
- Utilice un paño suave y limpio para repasar la freidora. Por favor, no utilice un paño excesivamente húmedo para limpiar la freidora para prevenir filtraciones de agua en la misma, lo que puede causar un cortocircuito e incendios.
- Por favor no utilice ningún equipo adicional (como lavavajillas) para la limpieza de la freidora, de lo contrario la misma se puede dañar o afectar su desempeño.
- Utilice un detergente neutro o agua limpia para limpiar los barriles y la parrilla.
- Por favor no utilice utensilios duros o afilados (como cuchillos o esponjas de acero) para limpiar la parrilla o los barriles. Los mismos pueden causar daños y rayones en la cobertura.

7. RECICLAJE

El aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal. Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse debidamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al recolectar y reciclar electrodomésticos viejos, usted está haciendo una contribución importante a la conservación de nuestros recursos naturales y facilita una eliminación ambientalmente racional y saludable.





Garantía

Garantía válida solamente para el territorio de la República Argentina

1- Garantía: Garantizamos al comprador o usuario que este artefacto / equipo fabricado y/o importado y comercializado por CARRIER S.R.L. y sus agentes autorizados, no acusa defecto alguno de fabricación que dificulte su uso o servicio normal.

2- Alcance y lugar de cobertura: La presente garantía limita nuestra obligación a reparar si correspondiere, en nuestros Centros de Service Autorizados, o a nuestra opción reemplazar, sin cargo alguno, cualquier pieza que resulte defectuosa dentro del término establecido en esta garantía especificada en el punto tres (3-) de la presente y siempre y cuando el defecto sea comprobado a nuestra entera satisfacción.

Para la revisión y eventual reparación del artefacto / equipo el cliente deberá comunicarse al teléfono indicado en la presente y dirigirse al Centro de Service más cercano a su domicilio. En caso que el artefacto / equipo sea de difícil transporte, se deberá acordar una visita al domicilio del cliente para su revisión.

Toda visita técnica que no sea ocasionada por problemas propios del artefacto / equipo, (incluyendo, sin limitarse a: problemas de instalación, falta de mantenimiento, defecto o exceso en la tensión de alimentación, plagas), u otras fallas no cubiertas por esta garantía, serán facturadas al usuario.

Las solicitudes de servicio serán atendidas dentro del plazo estimado de 10 días.

3- Duración de los plazos de garantía: El plazo de garantía se cuenta a partir de la fecha de factura de compra del mismo, siendo exclusivamente de 12 meses. Es requisito para tener derecho a la garantía la exhibición de la factura de compra.

4- Exclusiones: Esta garantía no se hará efectiva en caso de que el artefacto / equipo hubiera sido instalado en lugares de difícil acceso, o hubiera sufrido accidentes, alteración, negligencia, mal trato, fallas, daños o roturas por uso inadecuado, exceso o caída de tensión, o que fuera usado con otra corriente que no sea la mencionada en las especificaciones del equipo, o que las identificaciones originales de modelo y número de serie hayan sido alteradas, o cualquier daño sufrido por causa de incendios, inundaciones, estragos, caso fortuito o fuerza mayor, reposición o reparación por personal de Service NO AUTORIZADO.

5- Aclaraciones: No constituyen defectos de fabricación ni están amparados por esta garantía ninguno de los siguientes casos, siendo su reposición o reparación exclusivamente por cuenta y orden del usuario: Cuando la documentación que avala la garantía haya sido alterada en alguna forma. Cuando haya daño ocasionado por el transporte en cualquiera de sus formas o entrega. Cuando el artefacto / equipo no esté instalado según lo indica el manual del equipo. Cuando haya sido instalado y conectado a un circuito eléctrico con cableado defectuoso, fusibles inadecuados o tomacorrientes y fichas deterioradas. Cuando se corrobore el ingreso de insectos al equipo o daños producidos por plagas. Cuando no se le haya efectuado el mínimo de mantenimiento exigido en el manual del usuario que se adjunta a la unidad adquirida.

La empresa no asume responsabilidad alguna sobre los daños personales, a la propiedad, a usuarios ni a terceros que pudiera causar la mala instalación, o uso indebido del artefacto / equipo, incluyendo en este ultimo caso la falta de mantenimiento.

Tampoco quedan amparadas por esta garantía las visitas técnicas, trabajos y gastos originados por los reclamos no contemplados en el punto 2- (segundo párrafo) del presente.

6- El plazo indicado: comprende e incluye el Art. 473 señalado en Código de Comercio; el mismo no es acumulativo en el caso de reparación o reemplazo de partes.

7- Cualquier cuestión judicial será dirimida por los Tribunales Judiciales Ordinarios del domicilio donde fue realizada la compra del artefacto / equipo.

Equipo adquirido y especificaciones técnicas (a completar por el usuario): _____

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del Equipo se encuentran indicadas en el Manual del Usuario que se acompaña al Equipo adquirido.

Atención de reclamos en garantía y consulta por centros de servicio técnico:

Consultar al 0810-222-7143

Importa y Garantiza: Carrier S.R.L. - Carlos Pellegrini 961, Piso 3° (C1009ABS)

Ciudad de Buenos Aires - Argentina

www.midea.com.ar



make yourself at home

Importa, distribuye y garantiza: Carrier S.R.L. / Carlos Pellegrini 961, Piso 3º / (C1009ABS) Buenos Aires / Argentina

Manual Nro. AF-M140BAR1-00MU

Edición: Octubre 2021

Debido a la constante innovación tecnológica de Midea, las características de los modelos pueden sufrir cambios sin previo aviso.