



make yourself at home

# MANUAL DE USUARIO

---

## FREIDORA SIN ACEITE

---

AF-M125BAR1

Por favor lea atentamente el manual  
del usuario antes de utilizar el producto.

---

[midea.com.ar](http://midea.com.ar)

**NÚMERO1**  
EN EL MUNDO

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### PRECAUCIÓN

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.

 **PRECAUCIÓN**

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 de aparato.

## INTRODUCCIÓN

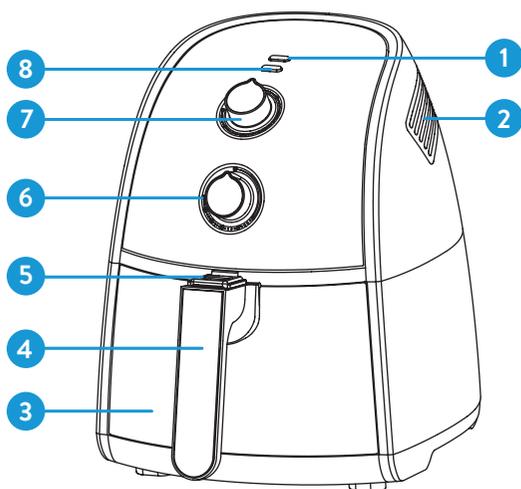
Su nueva freidora de aire le permite preparar sus ingredientes y refrigerios favoritos de una manera más saludable.

La freidora de aire utiliza aire caliente en combinación con circulación de aire a alta velocidad (aire caliente rápido) y una parrilla

superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera saludable, rápida y fácil.

Sus ingredientes se calientan por todos los lados a la vez y no es necesario agregar aceite a la mayoría de los ingredientes.

## DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PARTES PRINCIPALES



No.	Descripción
1	Luz de funcionamiento
2	Entrada de aire
3	Sartén
4	Manija de la cesta
5	Botón para destrabar
6	Perilla de selección de temperatura.
7	Temporizador
8	Luz de calentamiento

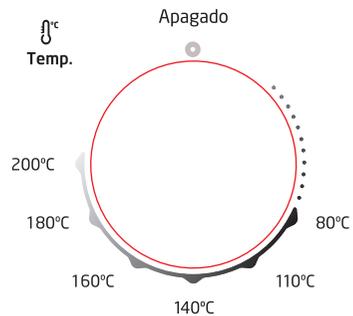
## PANEL DE CONTROL

Características y funciones de las perillas de control

**1. Perilla timer** - Ajuste el temporalizador de 10 a 60 minutos.



**2. Perilla de temperatura** - Ajuste de temperatura de 80°C a 200°C.



**3. Guía rápida** - Tablas de alimentos, temperaturas y tiempo de preparación.

En esta tabla se presentan sugerencias de alimentos y sus respectivas temperaturas y tiempo de cocción.

Los tiempos y temperaturas sugeridos son optimizados para que los alimentos sean cocidos uniformemente, por favor verifique la correcta cocción de los mismos de acuerdo a su receta y punto preferido.

### Guía rápida

	200°C
Papas congeladas	13-18min.
	200°C
Papas caseras	18-25min.
	200°C
Carne	10-25min.
	180°C
Muslos de pollo	20-25min.
	180°C
Pescado	8-20min.

## IMPORTANTE

Lea detenidamente el manual antes de utilizar el producto. Guárdelo en un lugar seguro para futuros usos o referencias.

### Peligro

- Nunca sumerja la carcasa en agua, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes para freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las entradas de aire y las salidas de aire mientras el aparato esté funcionando.
- No llene la sartén con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.

### Protección contra sobrecalentamiento

- El aparato tiene un sistema de protección contra sobrecalentamiento; si falla el sistema de control de temperatura interior, la protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente y el aparato se apaga.

Desenchufe el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.

### Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ha regresado a 0, el aparato produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario a 0.

#### NOTA

Si se extrae la sartén durante la cocción, el aparato también se apagará automáticamente (temporizador todavía en cuenta regresiva).

#### NOTA

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora esté todavía fría.

## Hacer papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en bastones.
2. Lave bien los bastones de papa y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva (de girasol o maíz u otro de su preferencia) en un tazón, coloque los bastones encima y mezcle hasta que estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón y colóquelos en la cesta.
5. Repita los pasos hasta obtener la cantidad de papas deseadas.

### NOTA

No incline el tazón para colocar todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la sartén.

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No toque el metal caliente en el interior antes de limpiarlo, justo después de freír.

**¡Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!**

No utilice utensilios metálicos de cocina o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la sartén o la cesta, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

### NOTA

Retire la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

### NOTA

La cesta es apta para lavavajillas.

### TIP

Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la sartén, llénela con agua caliente con un poco de detergente líquido.

Coloque la cesta en la sartén y deje que la sartén y la cesta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

## GUARDADO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Coloque la freidora en un lugar limpio y seco.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
3. Limpie bien la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente.

No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

### NOTA

También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

## PREPARACIÓN PARA SU 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 la sartén correctamente.
3. Coloque la sartén en la máquina.
4. Tome el enchufe de alimentación y conéctelo a un tomacorriente con conexión a tierra. No llene la sartén con aceite ni ningún otro líquido.  
No coloque nada encima del aparato.  
No coloque nada en la entrada de aire en los dos lados del aparato, ya que interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura de aire caliente.

### NOTA

La sartén DEBE colocarse correctamente en el aparato; de lo contrario, el aparato no funciona.

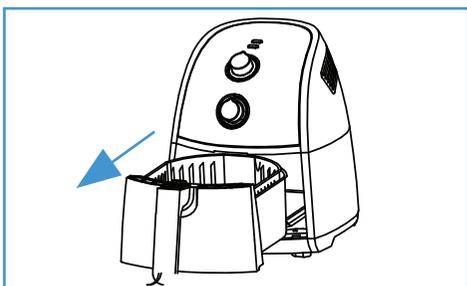
## USO

La freidora de aire caliente puede preparar una amplia gama de ingredientes.

Consulte la sección "configuración" de la tabla a continuación.

### Freidora de aire caliente

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la sartén de la freidora de aire.



3. Ponga los ingredientes en la cesta.

#### NOTA

Nunca llene la cesta en su totalidad.

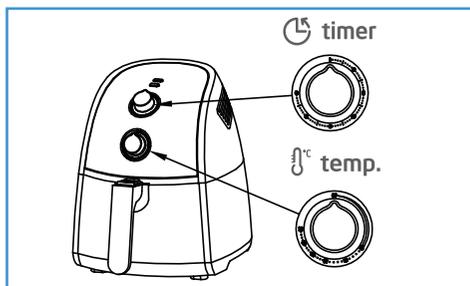
#### ⚠ PRECAUCIÓN

4. Deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora de aire. Nunca use la sartén sin la cesta. Si la sartén no está fijada en la freidora de aire correctamente, ¡el aparato no funcionará!.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

No toque la sartén durante y algún tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sólo sostenga la sartén por el asa.

5. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura requerida. Consulte la sección "Configuración" en este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al 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 ingrediente 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 aproximadamente 3 minutos).

Luego llene la cesta y gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

A. La luz de encendido y la luz de calentamiento se encenderán.



Timer/min



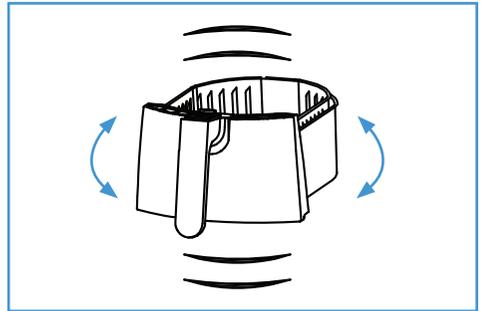
Temperatura/°C

B. El temporizador comienza a contar el tiempo de preparación establecido.

C. Durante el proceso de fritura de aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor está encendido y apagado para mantener la temperatura establecida.

D. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

8. Algunos ingredientes requieren agitar a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y agítelo. Luego deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora y continúe cocinando.

**PRECAUCIÓN**

No presione el botón del mango durante la agitación.

### TIP

Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la sartén y agitarla sola.

Para hacerlo, extraiga la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del mango.

Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campana del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante después de agitar.

Si configura el temporizador a tiempo completo de preparación, no hay campana del temporizador durante la cocción antes de terminar, puede sacar la sartén en cualquier momento para verificar las condiciones de cocción de los ingredientes, la alimentación se apagará automáticamente y se reanudará después de volver a colocar la sartén en el aparato (el temporizador siempre cuenta atrás en esta situación).

9. Cuando escuche la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

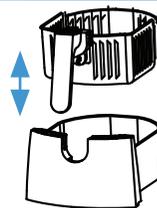
### NOTA

También puede apagar el dispositivo manualmente. Para hacer esto, gire la perilla de control de temperatura a 0 o extraiga la sartén directamente.

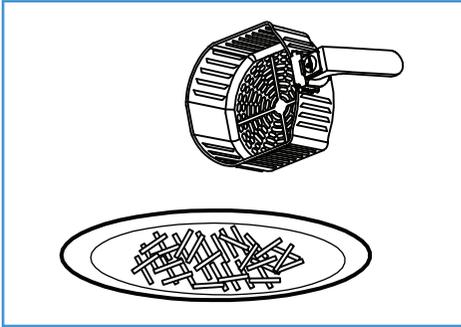
10. Verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.
11. Para eliminar los ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la sartén.

No ponga la cesta al revés con la sartén todavía unida, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes. Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la sartén.

Después de freír con aire caliente, la sartén y la cubierta metálica interior están calientes, evite tocarlos.



12. Vacíe la cesta en un tazón o en un plato.



### TIP

Para retirar ingredientes grandes o frágiles, use unas pinzas para levantar los ingredientes de la cesta.

13. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire estará lista instantáneamente para preparar otra tanda.

## Configuración

La tabla en la próxima hoja le ayuda a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes que desea preparar.

### NOTA

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

Alimento	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Indicaciones extra
Papas fritas congeladas bastones finos	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

Debido a que la tecnología rápida de aire caliente recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la sartén brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

**TIP**

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los mismos queden fritos de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente.  
Fría los ingredientes en la freidora de aire unos pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos (por ejemplo salchichas) en la freidora.
- Los refrigerios que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa preparada para preparar refrigerios rellenos rápida y fácilmente.  
La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque un recipiente para horno, una fuente para pastel o una tartera si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar los alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150° por 10 minutos.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
<b>La freidora no funciona</b>	El electrodoméstico no está enchufado.	Conecte el enchufe a un tomacorriente.
	No se ha seteado el timer.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
	La sartén no está correctamente colocada.	Deslice la sartén hasta que esté colocada correctamente.
<b>La freidora no termina de cocinar los alimentos.</b>	La cantidad de alimentos en la cesta, es excesiva.	Coloque porciones más pequeñas de alimentos en la cesta. Las porciones más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
	La configuración de la temperatura está demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es muy corto.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
<b>La freidora no cocina los alimentos de manera pareja.</b>	Algunos ingredientes requieren agitar a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato".
<b>Los snacks no están crujientes cuando salen de la freidora.</b>	Utilizó un tipo de snack que se debe preparar en una freidora tradicional.	Coloque los snacks en el horno o pruebe agregando un poco de aceite en los snacks para un resultado más crujiente.

Problema	Posible causa	Solución
<b>La sartén no se desliza correctamente dentro de la freidora.</b>	Hay una cantidad de alimentos excesiva en la cesta.	No llene la cesta en exceso, consulte la tabla de "Configuración" de arriba.
	No está colocando correctamente la cesta en la freidora.	Empuje la cesta hacia abajo de la sartén hasta que escuche un clic.
<b>Sale humo blanco de la freidora.</b>	Está preparando ingredientes con mucha cantidad de grasa.	Cuando fríe ingredientes con grasa en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite a la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta el aparato o al resultado final.
	La sartén aún contiene residuos de grasa de un uso previo.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la bandeja, asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
<b>Las papas fritas frescas no se fríen de manera pareja en la freidora.</b>	No usó el tipo de papa correcta.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No se enjuagaron adecuadamente los bastones de papa antes de freírlos.	Enjuague adecuadamente los bastones de papa para eliminar el almidón del exterior.
<b>Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.</b>	El crujiente depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrese de secar los bastones de papa correctamente antes de agregar el aceite.
		Corta los bastones de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

## ESPECIFICACIONES

<b>Modelo</b>	AF-M125BAR1
<b>Tipo de aparato</b>	FREIDORA ELÉCTRICA sin aceite
<b>Tensión nominal [V~]</b>	220
<b>Frecuencia nominal [HZ]</b>	50
<b>Potencia nominal [W]</b>	1475
<b>Clase de aislación</b>	I
<b>Capacidad del recipiente [L]</b>	2.5
<b>Peso neto [Kg]</b>	4
<b>Ancho/Profundidad/Alto [mm]</b>	263/331/311
<b>Pais de origen</b>	China
<b>Fabricante</b>	Midea



# 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 toma-corrientes 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 último 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 0810-333-4910**

**Importa y Garantiza:** Carrier S.R.L. - Carlos Pellegrini 961, piso 3 - 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 3° / (C1009ABS) Buenos Aires / Argentina

**Manual Nro AF-M125BAR1-01MU**

**Edición: Marzo 2020**

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

[midea.com.ar](http://midea.com.ar)

**0810-333-MIDEA**  
(64332)