

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	<p>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</p>
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 DE USUARIO

MAF55DBSK

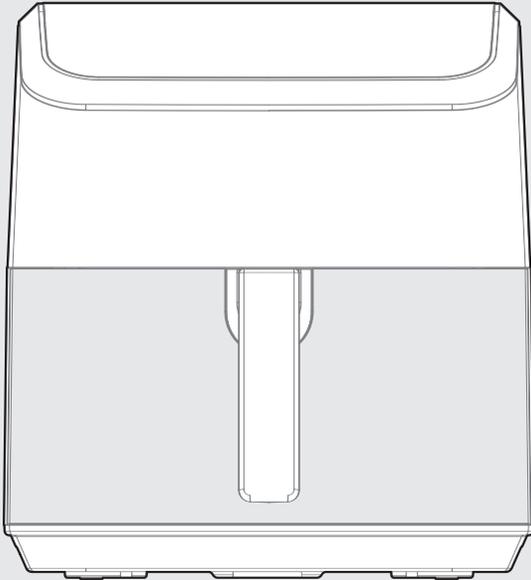
Avisos de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para más detalles. La ilustración de arriba es sólo para referencia. Por favor, tome la apariencia del producto real como el 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: A5, 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的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

				空气炸锅		16161000A26754	
				说明书		MIDEA MF-CN55K1 (MAF55DBSK) -0501	
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记	重量	比例
制图	刘影	审核	李艳		K	/	1:1
设计	-----	标准化	古广君		材料: 80g双胶纸		
校对	-----	审定	古广君				
会签	-----	日期	2024-07-12		共 1 页		第 1 页

广东美的生活电器制造有限公司



**FREIDORA DE AIRE**

# **MANUAL DE USUARIO**

**MAF55DBSK**

Avisos de 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 para mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para más detalles.

La ilustración de arriba es sólo para referencia. Por favor, tome la apariencia del producto real como el estándar.

## CARTA DE AGRADECIMIENTO

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

# CONTENIDO

CARTA DE AGRADECIMIENTO .....	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	02
ESPECIFICACIONES .....	06
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	07
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....	08
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	11
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	12
MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL .....	14
AVISO SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS .....	15

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto de la freidora de aire. Compruebe el embalaje y la freidora a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en la freidora de aire por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la pérdida de derechos de garantía.

## Explicación de los Símbolos



### **Peligro**

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



### **Advertencia de tensión eléctrica**

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



### **Advertencia**

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



### **Precaución**

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



### **Atención**

La palabra de advertencia indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no un peligro.



### **Observe las instrucciones**

Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe utilizar y mantener este equipo de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en servicio la freidora y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad y la de asegurarse que los niños no lo utilicen como un juguete.

Al utilizar equipos eléctricos, deben seguirse siempre las instrucciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes u otras piezas bajo tensión en agua u otros líquidos.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, desconéctelo antes de limpiarlo.  
No toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Extreme las precauciones al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. No lo utilice al aire libre. Es solo para uso doméstico.
- Desenchúfelo de la toma corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico u horno.

- Conecte siempre primero el enchufe del electrodoméstico y, a continuación, enchufe el cable a la toma corriente. Para desconectar el electrodoméstico, gire cualquier perilla a la posición "off"(apagado) y desenchúfelo de la toma corriente.
- No utilice el electrodoméstico para un uso distinto al previsto.
- Precaución : Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine sólo en un recipiente extraíble.
- Extreme las precauciones al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
- No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la canastilla para freír, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si en la canastilla para freír se cubre o toca con material inflamable, incluyendo cortinas, tapices, paredes o similares, cuando está en funcionamiento. No ponga ningún objeto encima del electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
- No limpie con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, que puedan ocasionar una descarga eléctrica.
- Extreme las precauciones cuando utilice recipientes que no sean de metal o vidrio.
- No guarde ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No introduzca en la canastilla para freír ninguno de los siguientes materiales: (Todos los materiales como, papel, cartón, plástico o similares).
- No cubra la rejilla o ninguna parte de la canastilla con papel metálico. Esto provocaría un sobrecalentamiento.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Asegúrese de que la canastilla de freír está fijada en la parte delantera del compartimento: las dos pestañas del asa de la canastilla de freír deben estar completamente insertadas en las muescas de la parte superior del compartimento.

- Asegúrese siempre de que la canastilla para freír esté completamente cerrada, con el mango de la canastilla para freír bloqueada de forma segura en la unidad principal de la freidora, mientras esté en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** La freidora de aire no funcionará a menos que la canastilla de freír esté completamente cerrada.
- **PRECAUCIÓN:** Después de freír con aire caliente, la rejilla y la canastilla para freír y los alimentos cocinados estarán calientes. Extreme las precauciones al manipular la canastilla de la freidora de aire.
- **ADVERTENCIA:** Después de freír con aire, asegúrese de colocar la canastilla de freír sobre una superficie plana y resistente al calor antes de pulsar el botón de liberación de la bandeja.
- No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
- Existen cables de alimentación desmontables o extensiones de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado.  
Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o una extensión:
  - La capacidad eléctrica indicada del juego de cables o la extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora.
  - El cable debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan jalarlo o tropezar con él involuntariamente; y
  - Si la freidora tiene toma a tierra, el cable o extensión debe ser de 3 hilos con toma a tierra.
- **PRECAUCIÓN:** La superficie está caliente cuando está en uso.
- La freidora tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma corriente polarizada de un sólo sentido. Si el enchufe no encaja completamente en la toma corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# ESPECIFICACIONES

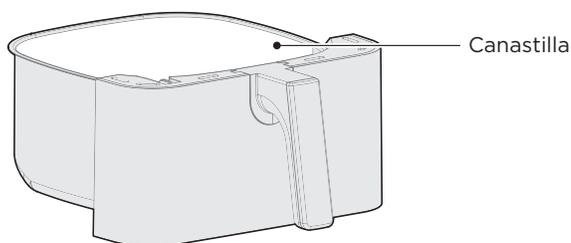
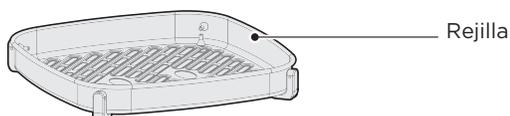
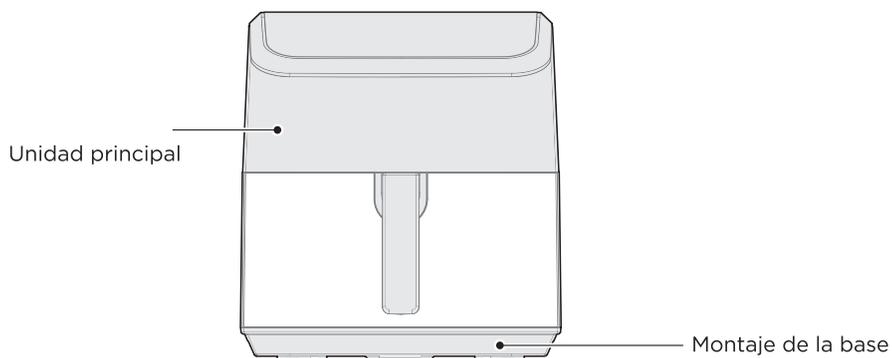
<b>Modelo de Producto</b>	<b>MAF55DBSK</b>
Voltaje nominal	120 V ~
Frecuencia nominal	60 Hz
Potencia nominal	1 500 W

---

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Nombre de las partes

La freidora está sujeta al producto y la configuración real.

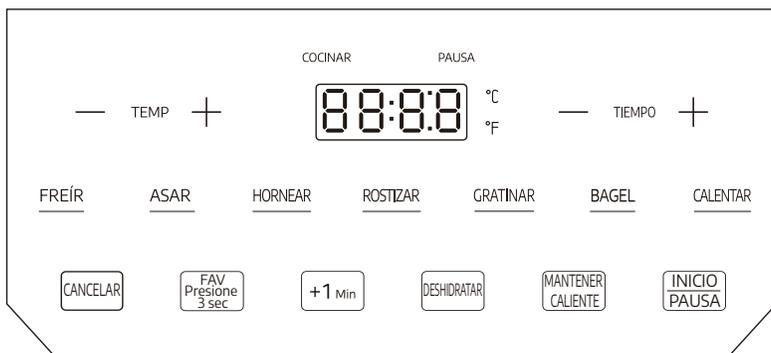


### NOTA

La ilustración que figura a continuación sólo sirve de referencia, y los detalles están sujetos a los objetos reales de la caja de embalaje.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

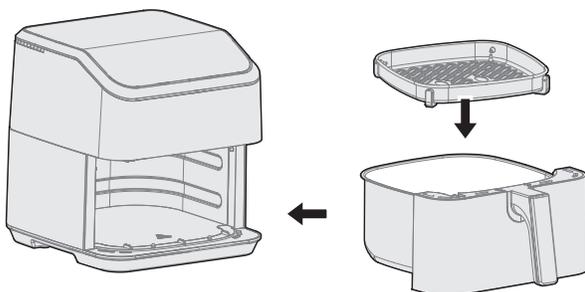
## Instrucciones de uso



1. Coloque la rejilla en la canastilla y, a continuación, añada los ingredientes; empuje canastilla hacia la unidad principal, asegúrese de que la canastilla esté completamente insertada en la unidad principal.
2. En el estado fuera de pantalla, sólo parpadeará el botón START/PAUSE (INICIO/PAUSA). Pulse START/PAUSE (INICIO/PAUSA) para entrar en el estado de espera. Pulse la función de menú deseada y pulse TEMP+(TEMPERATURA+), TEMP-(TEMPERATURA-), TIME+(TIEMPO+) y TIME-(TIEMPO-) para ajustar el tiempo y la temperatura. Pulse la tecla START/PAUSE (INICIO/PAUSA) para iniciar la cocción del menú, y se mostrará la cuenta regresiva de cocción.
3. Durante la cocción, pulse CANCEL(CANCELAR) para cancelar el estado de cocción volver al modo de espera; pulse la tecla "START/PAUSE" ("INICIO/PAUSA") para entrar en la pausa de cocción; pulse TEMP+(TEMPERATURA+), TEMP-(TEMPERATURA-), TIME+(TIEMPO+), TIME-(TIEMPO-) para entrar en la selección de parámetros del menú de cocción.
4. Una vez finalizada la cocción, la pantalla digital mostrará Fin, el indicador del bot "START/ PAUSE"("INICIO/PAUSA") parpadeará, todos los demás indicadores se apagarán; En este momento, se podrán extraer los ingredientes después de extraer la bandeja de cocción.



Retírelo con cuidado. Póngalo sobre la mesa en posición horizontal para evitar que el vapor lo quemé o que se caiga sobre la canastilla, ya que podría quemarse con el aceite o con los alimentos a alta temperatura. Además, se sugiere utilizar utensilios auxiliares (como pinzas) en el proceso de sacar la comida.



## Funciones de menú

El menú predeterminado preestablece la temperatura y el tiempo de calentamiento:

Función del menú	Temperatura (°F / °C)		Tiempo (Min)	
	Preajuste	Rango de ajuste	Preajuste	Rango de ajuste
FREÍR	390°F (200°C)	300-400°F (150-205°C)	20	1-90
ASAR	400°F (205°C)	300-400°F (150-205°C)	15	1-30
HORNEAR	325°F (160°C)	250-400°F (120-205°C)	15	1-240
ROSTIZAR	375°F (190°C)	250-400°F (120-205°C)	15	1-240
GRATINAR	400°F (205°C)	300-400°F (150-205°C)	10	1-30
BAGEL	350°F (175°C)	300-400°F (150-205°C)	6	1-30
CALENTAR	350°F (175°C)	300-400°F (150-205°C)	15	1-30
FAVORITO	390°F (200°C)	100-400°F (38-205°C)	20	1-90
DESHIDRATAR	150°F (65°C)	105-195°F (40-90°C)	6h	1h-12h
MANTENER CALIENTE	170°F (75°C)	170-200°F (150-205°C)	20	1-90

## Preparación

La freidora debe colocarse de forma estable sobre una mesa plana (Figura 1), de modo que el cable de alimentación tenga una longitud suficiente para enchufarse a la toma corriente, y el aire alrededor de la freidora debe mantenerse en circulación, y no debe estar cerca de elementos inflamables.

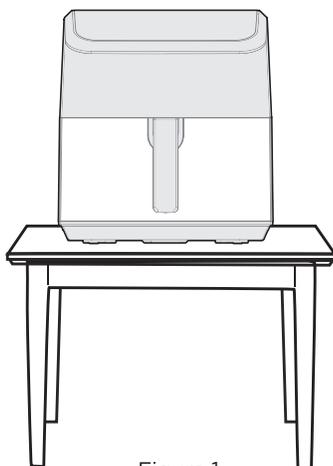


Figura 1

## Recordatorio

- El primer uso requiere 10 minutos de funcionamiento en seco. Puede aparecer una pequeña cantidad de humo blanco u olor durante el proceso de quemado en seco, lo cual es normal.  
No se asuste.
- Antes de poner en funcionamiento la freidora, compruebe si la rejilla está en su sitio para evitar un mal funcionamiento.
- Si detecta que la freidora no funciona correctamente, deje de utilizarla y póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica inmediatamente.
- Por favor, utilice la rejilla y la canastilla para freír juntos en toda la freidora, y evite utilizarlos por separado.
- Después de usarla, desconéctela de la corriente y deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de moverla.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora de aire para evitar que se quemé.
- Después de su uso, por favor, limpie la rejilla y la canastilla a tiempo para evitar el daño del recubrimiento debido a la erosión del aceite de residuos de alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes para evitar daños a la freidora y a su salud.
- Utilice un paño suave y limpio para limpiar la freidora de aire. No utilice un paño demasiado húmedo para limpiarla, ya que podría entrar agua a la freidora y provocar un cortocircuito o un incendio.
- Por favor, no utilice otros equipos de limpieza como un lavaplatos para limpiar la freidora de aire, de lo contrario puede causar daños y afectar el uso.
- Use detergente de trastes o agua tibia para limpiar la canastilla y la rejilla.
- Le recomendamos que no utilice objetos duros y afilados (como fibras de alambre, cuchillas, etc.) para limpiar la rejilla y canastilla para no arañarlas.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Causa	Solución
La freidora de aire no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La freidora de aire no está enchufada.</li> </ul>	Conecte el enchufe a una toma corriente con toma a tierra.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No ha ajustado el temporizador.</li> </ul>	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado para encender la freidora.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La canastilla no se inserta correctamente en la freidora.</li> </ul>	Deslice bien la canastilla en su en la cavidad de la freidora.
Los ingredientes freídos con la freidora de aire no se cocinan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cantidad de ingredientes en la canastilla es demasiado grande.</li> </ul>	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canastilla, para que se frían de manera más uniforme.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura ajustada es demasiado baja.</li> </ul>	Gire la perilla de regulación de la temperatura hasta la temperatura deseada (véase el apartado "INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO" en el capítulo "Funciones de menú").
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo de preparación es demasiado corto.</li> </ul>	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (véase el apartado "INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO" en el capítulo "Funciones de menú").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.</li> </ul>	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO" en el capítulo "Funciones de menú".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.</li> </ul>	Utilice aperitivos de horno adecuado o unte ligeramente los aperitivos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la canastilla en la en la freidora correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay demasiados ingredientes en la canastilla.</li> </ul>	NO llene la canastilla hasta el tope, consulte la tabla "INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO" anterior.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rejilla no está colocada correctamente en la freidora.</li> </ul>	Empuje la rejilla hacia abajo hasta que oiga un clic.

Problema	Causa	Solución
Sale humo blanco de la freidora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se están preparando ingredientes con mucha grasa.</li> </ul>	<p>Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derramará en la canastilla. El aceite produce humo blanco y la canastilla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora ni al resultado final.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La canastilla aún contiene restos de grasa de un uso anterior.</li> </ul>	<p>El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la canastilla. Asegúrese de limpiar bien la canastilla después de cada uso.</p>
Las papas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha utilizado el tipo de papa correcta.</li> </ul>	<p>Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes, durante la cocción.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No enjuagó bien los trozos de papa antes de freirlos.</li> </ul>	<p>Enjuague bien los trozos de papa para eliminar el almidón de la parte exterior.</p>
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.</li> </ul>	<p>Asegúrate de secar bien los trozos de papa antes de añadir el aceite.</p>
		<p>Corte los trozos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.</p>
		<p>Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.</p>

# MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

 El logotipo, 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 filiales ("Midea"), sobre los que Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como 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 marca 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 persona puede utilizar, duplicar, modificar, 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 en el momento de imprimir este manual. No obstante, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

# AVISO SOBRE 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 función de los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) de la UE.

En general, nuestros datos se procesan para cumplir nuestra obligación contractual 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 protección de datos adecuada, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Si lo desea, puede solicitar más información. Puede ponerse en contacto con nuestro responsable de protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a 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.









*make yourself at home*

[www.midea.com/mx](http://www.midea.com/mx)



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

© Midea 2022 todos los derechos reservados