

FREIDORA DE AIRE DE 2 ZONAS

MANUAL DE USUARIO

AF-D211BAR1



SmartHome



Descargue la app y
active el producto

Por favor lea atentamente el manual del usuario antes de utilizar el producto. Debido a la constante innovación tecnológica de Midea, las características de los modelos pueden sufrir cambios sin previo aviso.

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

CONTENIDO







1. Consideraciones importantes	3
2. Instrucciones importantes de seguridad	4
3. Componentes del producto	6
4. Especificaciones	7
5. Instrucciones de uso	8
5.1 Panel de control	8
5.2 Mensajes del Display	10
5.3 Cocción en la cavidad superior (cesta)	11
5.4 Cocción en la cavidad inferior (horno)	14
5.5 Cocción en cavidades de dos zonas (cesta y horno)	18
5.6 Cocinar	22
5.7 Consejos	23
6. Configuración de la aplicación	24
7. Limpieza y mantenimiento	26
8. Solución de problemas	28
9. Reciclaje	30
Garantía	31

1. CONSIDERACIONES IMPORTANTES

USO PREVISTO


Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a evitar riesgos o daños imprevistos debido al uso inseguro o incorrecto del aparato. Verifique el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si hay algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Por favor, no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso indebido puede provocar riesgos y pérdida de la cobertura de garantía.

Explicación de símbolos

	PELIGRO Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.
	ADVERTENCIA DE VOLTAJE ELÉCTRICO Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	ADVERTENCIA La palabra 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 precaución indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	ATENCIÓN La palabra atención indica información importante (p. ej. daños materiales), pero no peligro.
	OBSERVAR LAS INSTRUCCIONES Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

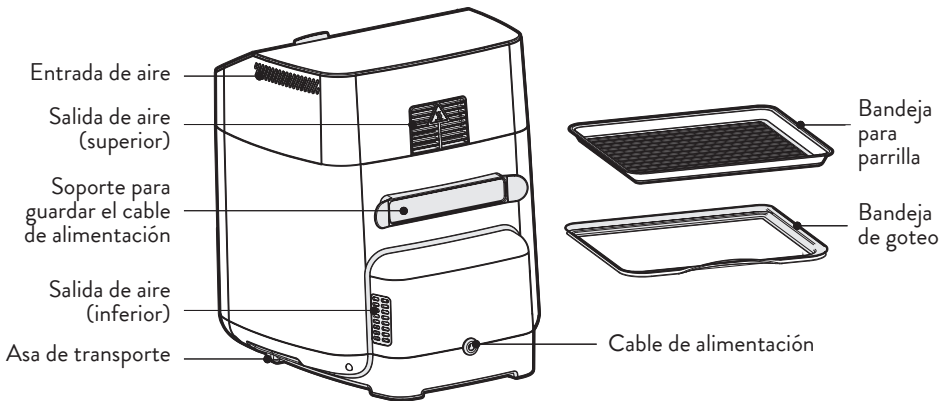
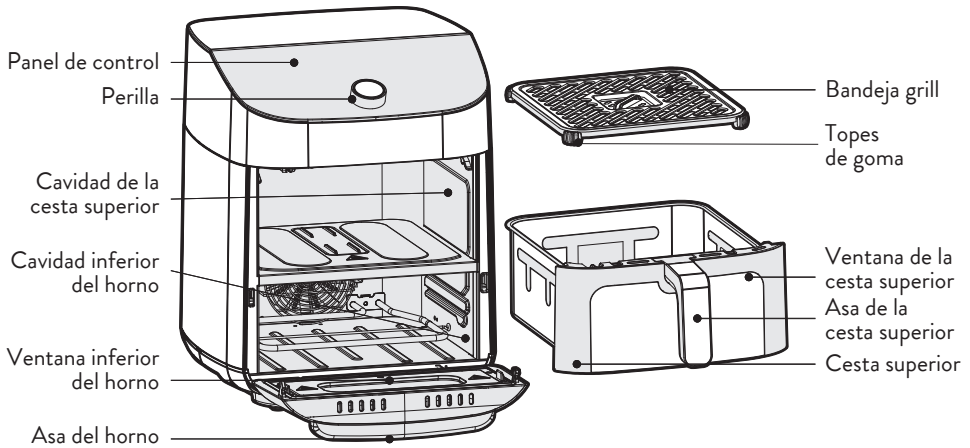
Lea atentamente y con atención estas instrucciones de funcionamiento antes de usar/poner en servicio la unidad y guárdelas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

2. INSTRUCCIONES IMPORTANTES 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.
 - Ambientes tipo B&B.
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 entren 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 cesta 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 cesta del aparato.

3. COMPONENTES DEL PRODUCTO

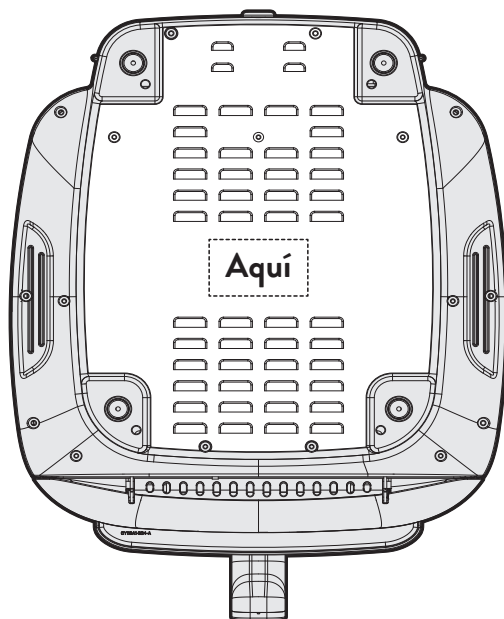


4. ESPECIFICACIONES

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad
AF-D211BAR1	220V~	50Hz	1550W	11L

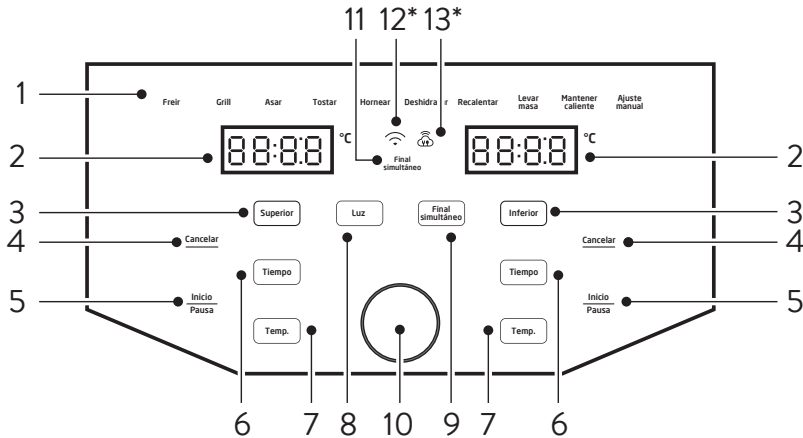
Cómo encontrar el nombre del modelo y el número de serie

Tanto el nombre del modelo como el número de serie se pueden encontrar en la etiqueta de clasificación que se encuentra en la parte inferior de la freidora.












5. INSTRUCCIONES DE USO

5.1 Panel de control



Parte	Nombre	Descripción
1	Funciones	<ul style="list-style-type: none"> Cualquiera de las 10 funciones se puede utilizar en la cavidad superior o inferior para cocinar una gran variedad de comidas. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar para cada función. Después de tocar Superior o Inferior gire la perilla para cambiar la función, presione la perilla para seleccionar la función.
2	Display	<ul style="list-style-type: none"> Aquí se muestran el tiempo de cocción, la temperatura establecida, los mensajes recordatorios y los mensajes de error.
3	Botón de selección de cavidad	<ul style="list-style-type: none"> Toque Superior o Inferior para programar o ajustar la función para cada cavidad. Mientras cocina, se puede tocar Superior o Inferior para mostrar la función respectiva para cada cavidad.
4	Cancelar	<ul style="list-style-type: none"> Toque Cancelar mientras cocina para detener el ciclo de cocción y toque Cancelar mientras programa para volver al estado de espera.

Parte	Nombre	Descripción
5	Inicio/Pausa	<ul style="list-style-type: none"> • Toque  para comenzar a cocinar. Mientras cocina, toque  para pausar la cocción y toque nuevamente para reanudar la cocción.
6	Tiempo	<ul style="list-style-type: none"> • Después de seleccionar una función, toque  y gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción establecido.
7	Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> • Después de seleccionar una función, toque  y gire la perilla para ajustar la temperatura establecida.
8	Luz	<ul style="list-style-type: none"> • En cualquier momento, toque  para activar o desactivar la luz en ambas cavidades.
9	Botón Final Simultáneo	<ul style="list-style-type: none"> • La función Final Simultáneo hará que ambas cavidades terminen de cocinarse al mismo tiempo. Después de programar ambas cavidades, toque  para activar o desactivar la función de Final Simultáneo. Si la función Final Simultáneo está activada, aparecerá "SYNC FINISH" y al tocar  se iniciarán ambas cavidades. La cavidad con menos tiempo de cocción mostrará "Hold" hasta que a ambas cavidades les quede el mismo tiempo de cocción restante.
10	Perilla	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla para ajustar y púlsela para seleccionar el tiempo de cocción, la temperatura establecida o la función.
11	Indicador Final Simultáneo	<ul style="list-style-type: none"> • Si el indicador de Final Simultáneo está visible, la función está activada.
12	Conexión con la aplicación*	<ul style="list-style-type: none"> • Si  parpadea, la freidora está disponible para conectarse a SmartHome. Si está fijo, la freidora está conectada a SmartHome. Mantenga presionado el botón de la perilla para volver a conectarse a la App.
13	App Receta*	<ul style="list-style-type: none"> • Si  está visible, los ajustes de cocción para una receta SmartHome se han cargado en la freidora.

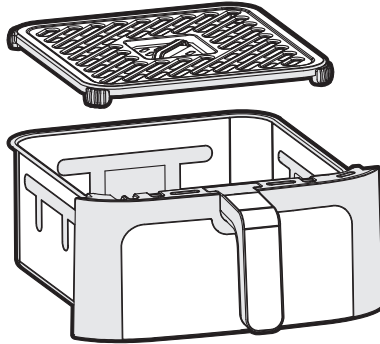
*Sólo aplica a modelos conectados a la APP.

5.2 Mensajes del Display

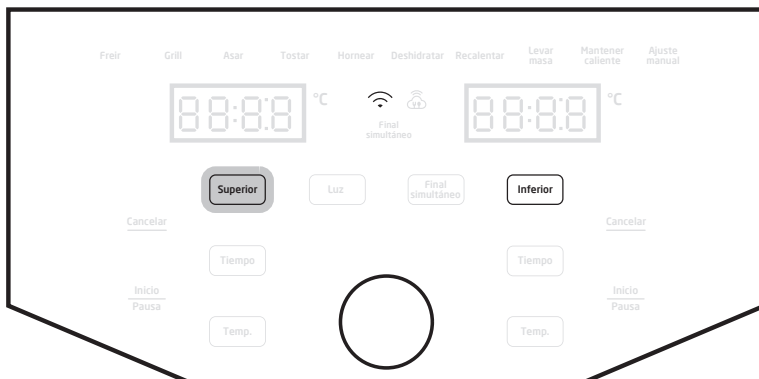
Mensaje	Descripción
00:15	<ul style="list-style-type: none"> Mientras programa, la pantalla mostrará el tiempo de cocción establecido. Mientras cocina, la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante.
150 °C	<ul style="list-style-type: none"> La pantalla muestra la temperatura establecida.
Turn Food	<ul style="list-style-type: none"> Algunas recetas mostrarán el recordatorio de "turn food" cuando la comida esté lista para dar vuelta, girar o agitar.
End	<ul style="list-style-type: none"> La cocción ha finalizado y se puede retirar la cesta superior o la bandeja inferior.
E1orE2	<ul style="list-style-type: none"> La cavidad superior no funciona correctamente. Por favor contactar nuestro Centro de Atención al Cliente.
ESorE6	<ul style="list-style-type: none"> La cavidad inferior no funciona correctamente. Por favor contactar nuestro Centro de Atención al Cliente.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> Se quitó la canasta superior o la puerta inferior está abierta. Nota: No se pueden usar botones para esa cavidad mientras esté abierta.
Hold	<ul style="list-style-type: none"> Mientras la función de finalización sincronizada esté activa, la cavidad con menos tiempo de cocción mostrará "HoLd" hasta que ambas cavidades tengan el mismo tiempo de cocción restante.

5.3 Cocción en la cavidad superior (cesta)

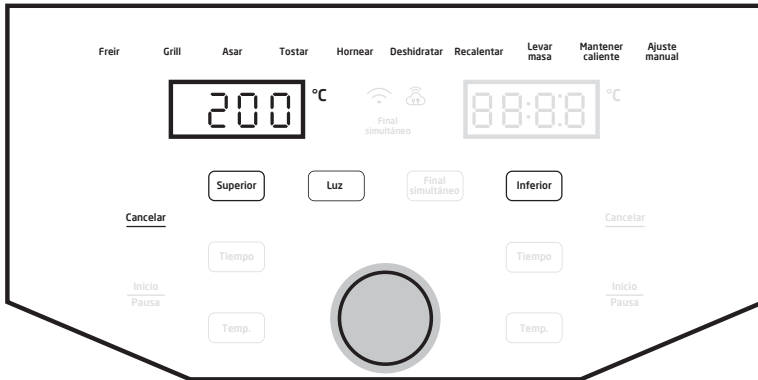
1. Coloque la bandeja grill en la canasta (con el asa hacia arriba) y coloque los alimentos de manera uniforme en la bandeja grill.



2. Inserte la canasta en la cavidad superior.
3. Conecte la freidora a un tomacorrientes adecuado y la freidora entrará en modo de espera.
4. Gire la perilla para cambiar la función y presione la perilla para seleccionar una función.
5. Toque **Superior** para comenzar a programar un ciclo de cocción para la cavidad superior.

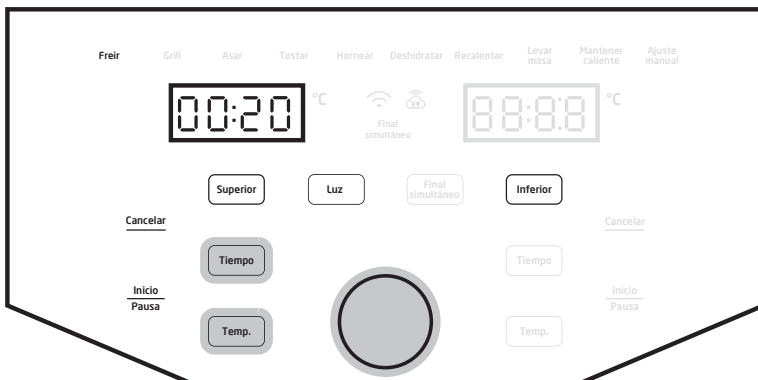


6. Gire la perilla para cambiar la función y presione la perilla para seleccionar una función.

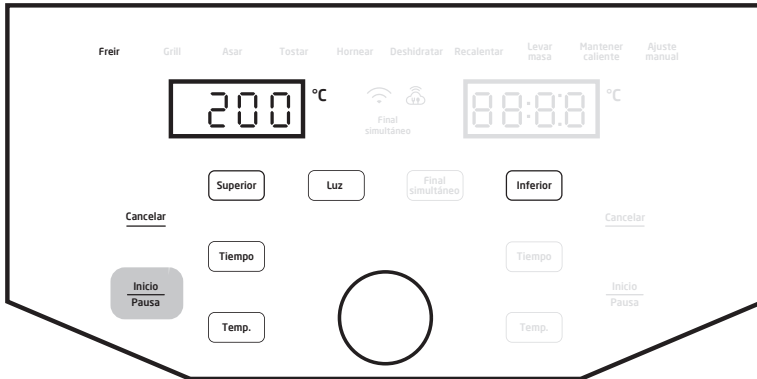


7. El tiempo de cocción preestablecido ahora parpadeará. Gire y presione la perilla para ajustar y seleccionar un tiempo de cocción. Si desea ajustar aún más la temperatura o el tiempo, toque **Temp.** o **Tiempo** y gire/presione la perilla para ajustar la temperatura o el tiempo.

Nota: La función aún se puede cambiar tocando **Superior**.

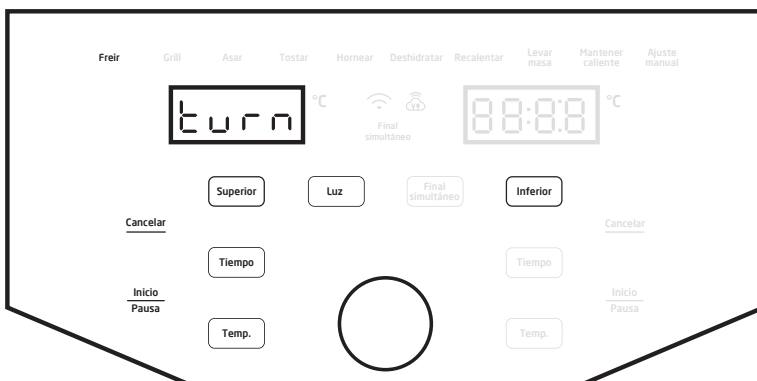


8. Una vez seleccionada la función, temperatura y tiempo deseados, toque el botón $\frac{\text{Inicio}}{\text{Pausa}}$ izquierdo para comenzar a cocinar.



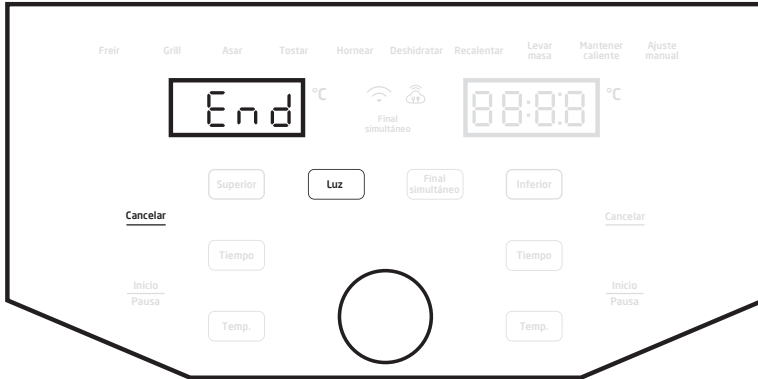
9. Aproximadamente a la mitad de la cocción, la pantalla mostrará a la izquierda "Turn Food". Si la receta lo recomienda, de vuelta, gire o agite los alimentos.

Después de 30 segundos, el mensaje "Turn Food" desaparecerá.



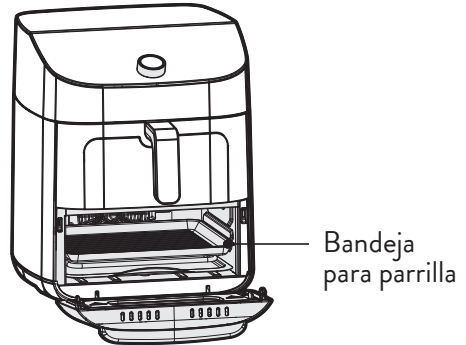
10. Cuando se complete la cocción, la pantalla izquierda mostrará "End" y se escucharán 3 pitidos.

La comida ya está lista para ser retirada.



5.4 Cocción en la cavidad inferior (horno)

1. Inserte la bandeja de goteo en la cavidad inferior.

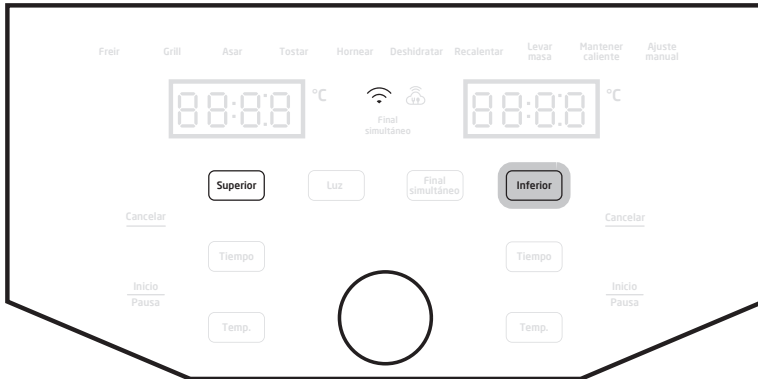


2. Coloque los alimentos de manera uniforme en la bandeja inferior.

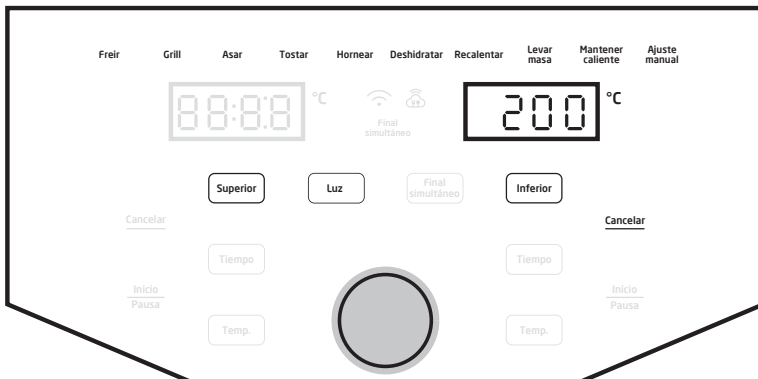
3. Inserte la bandeja de la parrilla en la cavidad inferior.

4. Conecte la freidora a un tomacorrientes adecuado y la freidora entrará en modo de espera.

5. Toque **Inferior** para comenzar a programar un ciclo de cocción para la cavidad inferior.

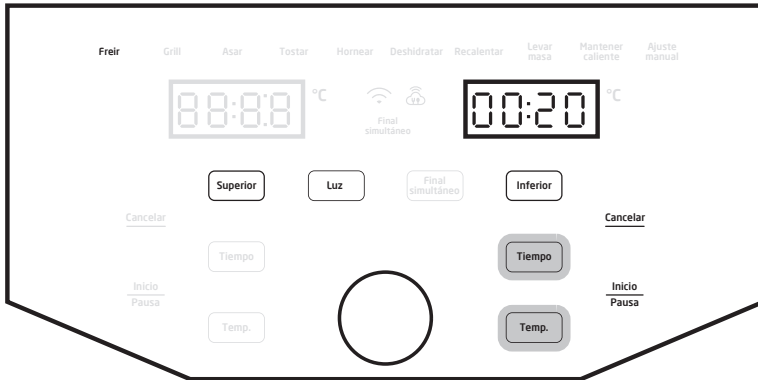


6. Gire la perilla para cambiar la función y presione la perilla para seleccionar una función.

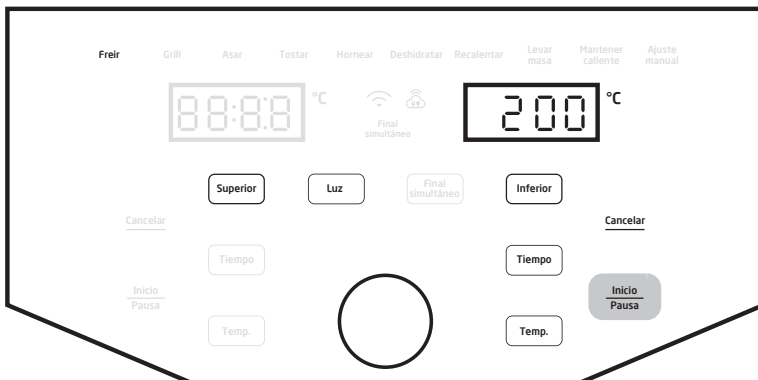


7. El tiempo de cocción preestablecido ahora parpadeará. Gire y presione la perilla para ajustar y seleccionar un tiempo de cocción. Si desea ajustar aún más la temperatura o el tiempo, toque **Temp.** o **Tiempo** y gire/presione la perilla para ajustar la temperatura o el tiempo.

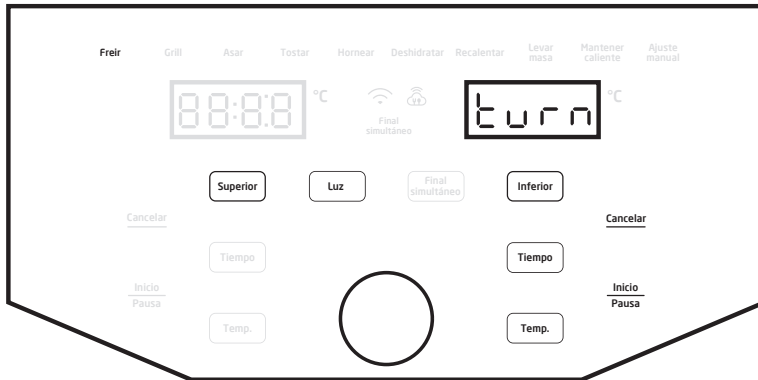
NOTA: La función aún se puede cambiar tocando **Superior**.



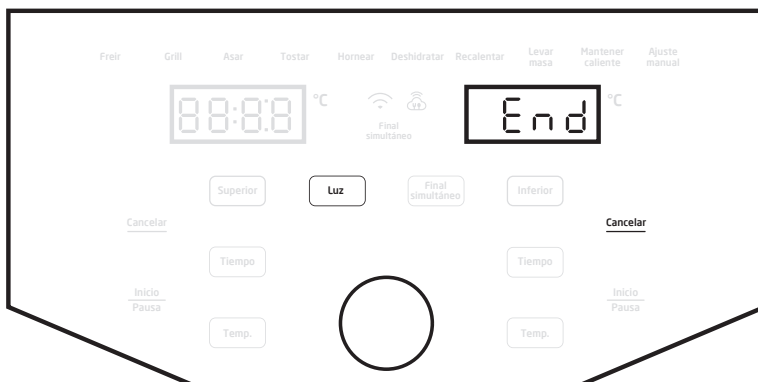
8. Una vez seleccionada la función, temperatura y tiempo deseados, toque el botón **Inicio Pausa** derecho para comenzar a cocinar.



9. Aproximadamente a la mitad de la cocción, la pantalla mostrará a la derecha "Turn Food". Si la receta lo recomienda, de vuelta, gire o agite los alimentos. Después de 30 segundos, el mensaje "Turn food" desaparecerá.

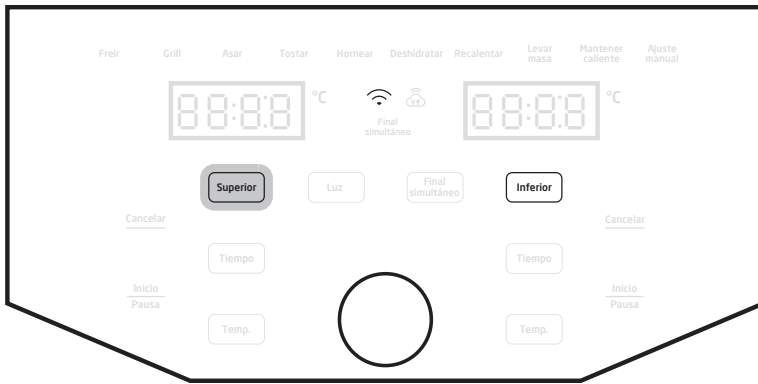


10. Cuando se complete la cocción, la pantalla derecha mostrará "End" y se escucharán 3 pitidos. La comida ya está lista para ser retirada.

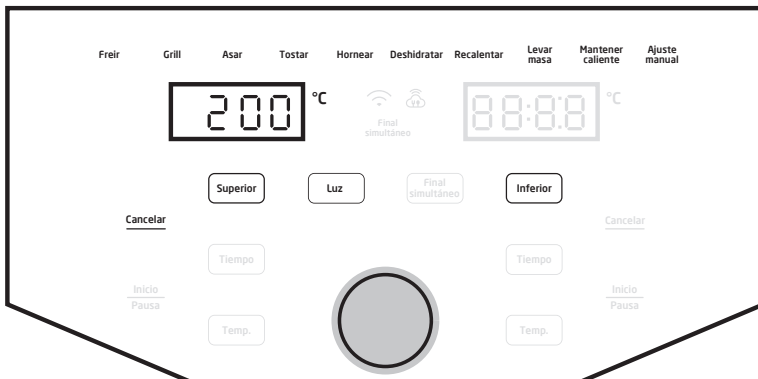


5.5 Cocción en cavidades de dos zonas (cesta y horno)

1. Coloque la bandeja grill en la canasta (con el asa hacia arriba) y coloque los alimentos de manera uniforme en la bandeja grill. Luego, coloque los alimentos de manera uniforme en la bandeja inferior.
2. Inserte la canasta en la cavidad superior y la bandeja en la cavidad inferior.
3. Conecte la freidora a un tomacorrientes adecuado y la freidora entrará en modo de espera.
4. Toque **Superior** o **Inferior** para comenzar a programar un ciclo de cocción para la cavidad superior o inferior.

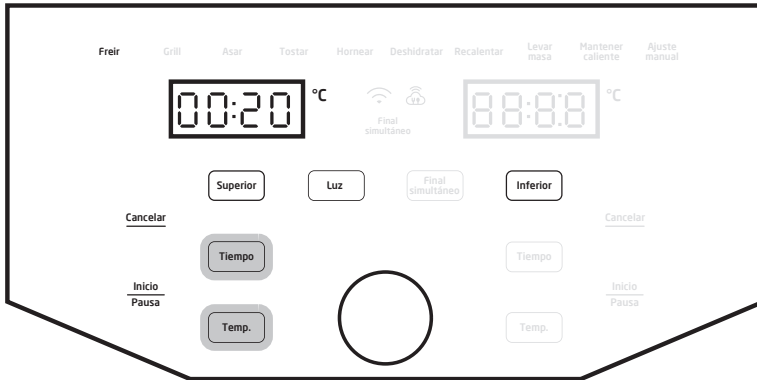


5. Gire la perilla para cambiar la función y presione la perilla para seleccionar una función.

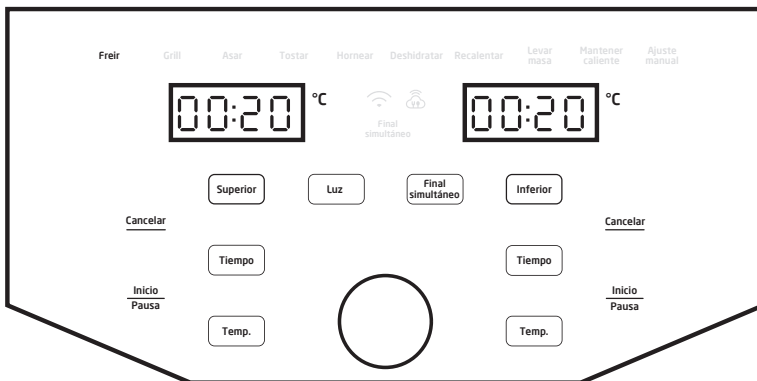


6. El tiempo de cocción preestablecido ahora parpadeará. Gire y presione la perilla para ajustar y seleccionar un tiempo de cocción. Si desea ajustar aún más la temperatura o el tiempo, toque **Temp.** o **Tiempo** y gire/presione la perilla para ajustar la temperatura o el tiempo.

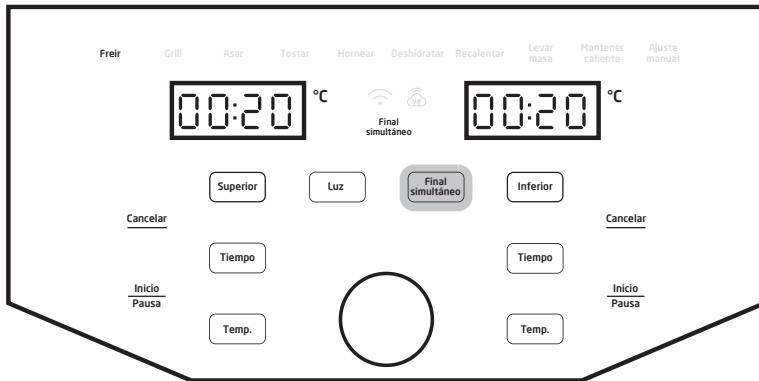
NOTA: La función aún se puede cambiar tocando **Superior** o **Inferior**.



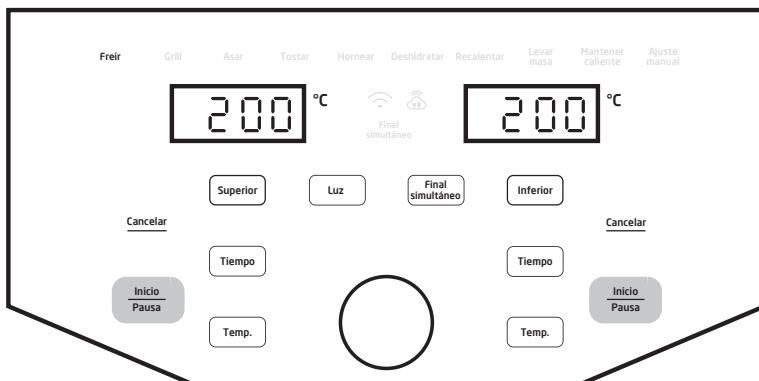
7. Repita los pasos 4 a 6 para la cavidad (superior o inferior) que no ha sido programada.



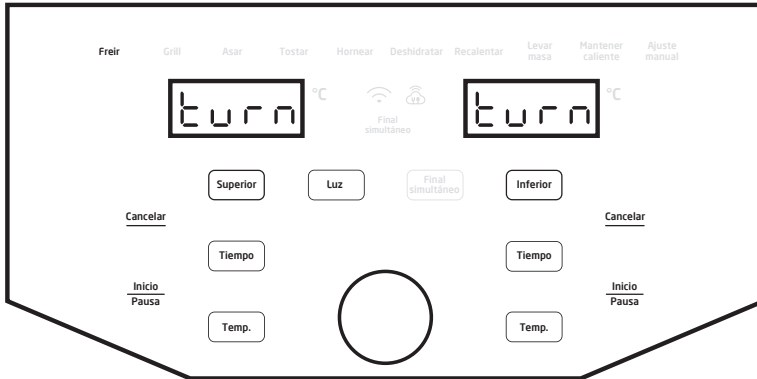
8. Con Final Simultáneo: Después de programar ambas cavidades, toque Final simultáneo para activar la función de finalización sincronizada. Si esta función está activada, aparecerá “SYNC FINISH” y al tocar $\frac{\text{Inicio}}{\text{Pausa}}$ se iniciarán ambas cavidades. La cavidad con menos tiempo de cocción mostrará "Hold" hasta que a ambas cavidades les quede el mismo tiempo de cocción restante.



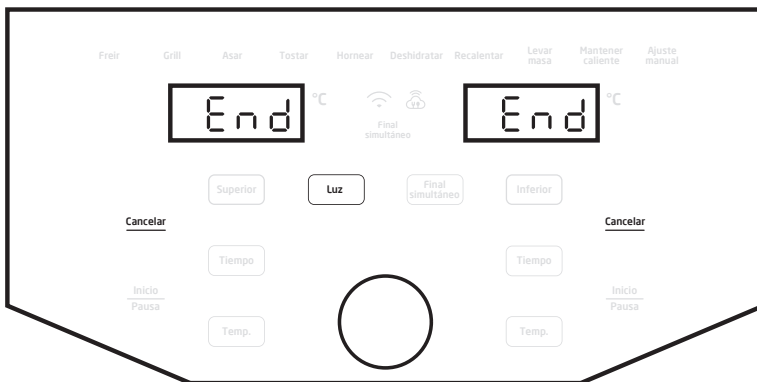
9. Sin Final Simultáneo: Después de programar, toque Final simultáneo para activar o desactivar la función de finalización sincronizada. Si esta función está desactivada, los botones $\frac{\text{Inicio}}{\text{Pausa}}$ deben tocarse de forma independiente para comenzar a cocinar en cada cavidad.



10. Aproximadamente a la mitad de la cocción, los indicadores mostrarán "Turn food". Si la receta lo recomienda, de vuelta, gire o agite la comida. Después de 30 segundos, el mensaje "Turn food" desaparecerá.



11. Cuando se complete la cocción, la pantalla mostrará "End" y se escucharán 3 pitidos. La comida ya está lista para ser retirada.



¿Falta algo o está dañado?

Contacta con el asesor de clientes y estaremos encantados de atenderte.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio, daños a la propiedad y/o lesiones personales, no coloque nada encima del aparato y no bloquee las rejillas de ventilación.

5.6 Cocinar

- Estas opciones de cocción le darán a sus comidas todo el sabor rico y crujiente de freír con poco o nada de 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 listada para cada alimento es una recomendación para una cocción óptima. Se puede utilizar cualquier función tanto en la cesta superior como en las cavidades inferiores del horno.

Ingrediente	Función Recomen.	Congel.	Configuración Cesta Superior				Configuración Horno Inferior			
			Cant.	Temp. Cocción	Tiempo (Indiv.)	Tiempo (Dual)	Cant.	Temp. Cocción	Tiempo (Indiv.)	Tiempo (Dual)
Papas fritas	Freir	Sí	500 g	185°C	16 min	24 min	300 g	200°C	21 min	27 min
Alas de pollo	Freir	Sí	600 g	185°C	17 min	21 min	400 g	200°C	19 min	22 min
	Freir	No	600 g	185°C	14 min	18 min	400 g	200°C	17 min	20 min
Muslos de Pollo	Freir	Sí	1.100 g	180°C	36 min	42 min	600 g	200°C	39 min	43 min
	Freir	No	1.100 g	180°C	19 min	23 min	600 g	200°C	20 min	24 min
Manzana deshidratada	Deshidratar	No	1 pieza	90°C	120 min	150 min	1 pieza	90°C	120 min	150 min
Hamburguesa	Grill	Sí	1 pieza	175°C	8 min	11 min	1 pieza	175°C	8 min	11 min
Espárragos	Asar	No	400 g	180°C	10 min	14 min	300 g	195°C	12 min	14 min
Pechugas de Pollo	Freir	Sí	500 g	180°C	37 min	39 min	500 g	200°C	37 min	39 min
	Freir	No	500 g	180°C	21 min	22 min	500 g	200°C	21 min	22 min
Tostadas	Tostar	No	4 unid.	180°C	6 min	10 min	4 unid.	200°C	6 min	8 min
Pollo rebozado	Freir	Sí	2 piezas	185°C	13 min	18 min	2 piezas	200°C	15 min	20 min
Pescado rebozado	Freir	Sí	300 g	185°C	13 min	18 min	300 g	200°C	15 min	20 min
Camarones rebozados	Freir	Sí	200 g	185°C	9 min	13 min	200 g	200°C	11 min	15 min

Ingrediente	Función Recomen.	Congel.	Configuración Cesta Superior				Configuración Horno Inferior			
			Cant.	Temp. Cocción	Tiempo (Indiv.)	Tiempo (Dual)	Cant.	Temp. Cocción	Tiempo (Indiv.)	Tiempo (Dual)
Bastone de tostadas francesas	Tostar	Sí	140 g	175°C	5-9 min	6-10 min	140 g	195°C	6-10 min	6-10 min
Repollito de bruselas	Freir	No	400 g	190°C	9-12 min	16-24 min	400 g	200°C	12-18 min	16-22 min
Galletitas con chips de chocolate	Hornear	No	90 g	160°C	8-13 min	9-15 min	90 g	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza con pepperoni	Hornear	Sí	23 cm.	165°C	10 min	17 min	23 cm.	170°C	13 min	18 min

5.7 Consejos

- Coloque siempre los alimentos de manera uniforme en la bandeja grill y en la bandeja para asar para obtener mejores resultados de cocción.
- La superposición de alimentos puede provocar una cocción desigual.
- Para aumentar la textura crujiente, se pueden rociar o untar los alimentos con pequeñas cantidades de aceite antes de cocinarlos.
- Si la freidora ha estado en pausa durante más de 10 minutos, volverá al modo de espera y borrará todas las configuraciones existentes.
- Para la mayoría de los alimentos, dar vuelta o agitar a mitad de la cocción logrará los mejores resultados de cocción.
- El tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

ADVERTENCIA

- Para evitar riesgo de incendio, daños a la propiedad y lesiones personales, **NO** rocíe aceite de cocina en la cavidad de cocción.
- No coloque ningún objeto encima de la freidora en ningún momento.

6. CONFIGURACIÓN DE LA APLICACIÓN

1. Descarga la aplicación SmartHome

Descargue SmartHome escaneando el código QR a continuación o buscando SmartHome en Apple App Store o Google Play Store.



2. Regístrese e inicie sesión

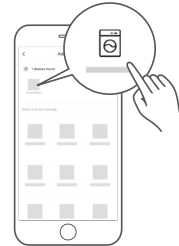
Abra la aplicación SmartHome y cree una nueva cuenta para comenzar (también puede registrarse a través de una cuenta de terceros). Si ya tenía una cuenta existente, úsela para iniciar sesión.



3. Conecte sus dispositivos a SmartHome

a) Asegúrese de que su teléfono móvil esté conectado a una red inalámbrica. Si no es así, vaya a Configuración y habilite las redes inalámbricas y Bluetooth.

- b) Encienda sus dispositivos.
- c) Abra la aplicación SmartHome en su teléfono.
- d) Si aparece un mensaje de "Dispositivos inteligentes descubiertos cerca", haga clic para agregar.
- e) Si no aparece ningún mensaje, seleccione "+" en la página y seleccione su dispositivo en la lista de dispositivos cercanos disponibles. Si su dispositivo no aparece en la lista, agréguelo manualmente según la categoría y el modelo del dispositivo.



d) Conecte su dispositivo a la red inalámbrica de acuerdo con las instrucciones en la aplicación. Si la conexión falla, siga las instrucciones proporcionadas por la aplicación para continuar con la operación.



NOTA

- Asegúrese que sus dispositivos estén encendidos.
- Mantenga su teléfono móvil cerca de su dispositivo cuando lo conecte a la red.
- Conecte su teléfono móvil a la red inalámbrica de su casa y asegúrese de conocer la contraseña de la red inalámbrica.
- Verifique si su router inalámbrico admite la banda de 2,4 GHz y enciéndalo. Si no está seguro de si el router admite la banda de 2,4 GHz, comuníquese con el fabricante del mismo.
- El dispositivo no puede conectarse a redes inalámbricas que requieren autenticación a través de un navegador, como las que generalmente aparecen en áreas públicas como hoteles, restaurantes, etc.
Conéctese a una red inalámbrica que no requiere autenticación.
- Desactive la función WLAN+ (Android) o WLAN Assistant (iOS) de su teléfono móvil cuando conecte su dispositivo a la red.
- En el caso de que su dispositivo se haya conectado a una red inalámbrica antes pero necesite volver a conectarse, haga clic en "+" en la página de inicio de la aplicación y agregue su dispositivo nuevamente por categoría y modelo de dispositivo de acuerdo con las instrucciones de la aplicación.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la canasta, la bandeja grill y la bandeja para asar después de cada uso.
- Desenchufe siempre la freidora y déjela enfriar a temperatura ambiente antes de limpiarla. Nunca utilice detergentes químicos fuertes, estropajos o polvos limpiadores en ninguna de las piezas o componentes.
- Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de usarlas y antes de guardarlas.

Pieza o accesorio	Método de limpieza
Cesta superior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la canasta de la freidora con una esponja o paño con agua tibia y jabón para platos, luego enjuague bien. Asegúrese de eliminar toda la grasa y los restos de comida. • NO sumerja la canasta en agua ni en ningún otro líquido. • NO la limpie en el lavavajillas.
Bandeja de parrilla	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la bandeja del grill con un paño o esponja con agua tibia y jabón para platos. • La bandeja grill tiene revestimiento antiadherente. Para evitar daños al revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos. • NO la limpie en el lavavajillas.
Bandeja grill del canasto superior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la bandeja grill con un paño o una esponja con agua tibia y jabón para platos. • La bandeja grill tiene un revestimiento antiadherente. Para evitar daños al revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos. • NO la limpie en el lavavajillas.
Bandeja de goteo	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la bandeja de goteo con un paño o esponja con agua tibia y jabón para platos. • La bandeja de goteo tiene revestimiento antiadherente. Para evitar daños al revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos. • NO la limpie en el lavavajillas.





Pieza o accesorio	Método de limpieza
Cavidad de la cesta superior / Cavidad inferior del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la cavidad de cocción con una esponja o un paño suave con agua tibia y jabón para platos. • Para eliminar la grasa adherida y los residuos de comida de la cavidad de cocción, rocíe con una mezcla de bicarbonato de sodio y vinagre y limpie con un paño húmedo. • Para residuos rebeldes, deje que la mezcla repose en el área afectada durante varios minutos antes de limpiarla. • Revise el elemento calefactor para detectar salpicaduras de aceite y restos de comida. Limpie el elemento calefactor con un paño húmedo según sea necesario. Asegúrese de que el elemento calefactor esté completamente seco antes del próximo uso. • NO las limpie en el lavavajillas.
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar con un paño o esponja suave y húmedo y luego secar.
Ventana del cesto superior / Ventana inferior del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar el lado interno y externo de las ventanas con un paño o esponja suave y agua tibia con jabón para platos. NO utilizar utensilios de limpieza metálicos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante autorizado.


ADVERTENCIA

- Sin una limpieza adecuada, se pueden acumular salpicaduras de comida y grasa alrededor del elemento calefactor. Esto puede provocar humo, incendio y lesiones personales.
- Si ve o huele humo, toque Cancelar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar. Retire los restos de comida o grasa con un paño suave y jabón para platos.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles razones	Soluciones
No enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Cable de alimentación o conexión de tomacorrientes inadecuados 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el cable de alimentación esté firmemente enchufado al tomacorrientes. Si esto no puede resolver el problema, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente.
La pantalla muestra E1 o E2	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad no funciona correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente.
No se puede activar el Final Simultáneo	<ul style="list-style-type: none"> • Tanto el cesto superior como el horno inferior no han sido programados 	<ul style="list-style-type: none"> • Para activar “Final Simultáneo” se debe seleccionar una función para ambas cavidades. Luego aparecerá el botón . Si “Final Simultáneo” está activado, el indicador  se iluminará. Ver INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.
No se puede seleccionar la función	<ul style="list-style-type: none"> • No usar la perilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Después de tocar  o , la perilla se puede girar para cambiar la función y presionar para seleccionar una función. Las funciones reales no se pueden tocar para seleccionarlas. Ver INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.
No se puede pausar una sola cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • La finalización sincronizada está activada 	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras está activado “Final Simultáneo”, cualquiera de los botones  iniciará, pausará y reanudará ambas cavidades para garantizar que ambas cavidades finalicen al mismo tiempo. Si desea controlar cada cavidad de forma independiente, no utilice “Final Simultáneo”.

Problema	Posibles razones	Soluciones
Comida poco cocida	<ul style="list-style-type: none"> • La cesta superior y el horno inferior funcionan al mismo tiempo. 	<ul style="list-style-type: none"> • En general, el horno freidora de aire de dos zonas es más rápido que cocinar dos lotes consecutivos en la misma freidora. Sin embargo, si la canasta superior y el horno inferior funcionan simultáneamente, será necesario aumentar los tiempos de cocción. Ver COCINAR.
	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos no están colocados en una capa uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener mejores resultados de cocción, coloque los alimentos en una capa uniforme sin superponerlos. Ver COCINAR.
La comida no está crujiente	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja grill no se está utilizando en la canasta superior 	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener el mejor rendimiento de fritura al aire, utilice siempre la bandeja grill en la cesta superior. La bandeja grill permite que el aire fluya debajo de los alimentos y produce los mejores resultados de cocción.
	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos mal preparados 	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener un resultado crujiente óptimo, rocíe o aplique pequeñas cantidades de aceite sobre los alimentos antes de freírlos al aire. Ver COCINAR.
El horno inferior cocina mal	<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de parrilla colocada en la ranura incorrecta 	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja para asar se puede colocar en una ranura superior o inferior dentro de la cavidad inferior del horno. Asegúrese de que la bandeja de la parrilla esté colocada en la ranura adecuada antes de cocinar. Ver COCINAR.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo o temperatura de cocción incorrectos 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno inferior tiene un diseño único. Es posible que sea necesario ajustar los tiempos y temperaturas de cocción tradicionales para el horno inferior. Ver COCINAR.

Problema	Posibles razones	Soluciones
Difícil de ver a través de las ventanas.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza inadecuada de las ventanas 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar el interior y exterior de las ventanas después de cada uso. Ver LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
	<ul style="list-style-type: none"> • Luz no activada 	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de mirar por una ventana, asegúrese de activar las luces tocando .
Difícil de quitar o insertar la cesta superior	<ul style="list-style-type: none"> • Difícil de quitar o insertar la cesta superior 	<ul style="list-style-type: none"> • No apile los alimentos demasiado alto o los alimentos entrarán en contacto con la parte superior de la cavidad superior. Esto puede provocar dificultades para insertar y retirar la cesta superior y puede provocar que se quemen los alimentos.
	<ul style="list-style-type: none"> • Restos en el exterior de la canasta o dentro de la cavidad superior 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire todos los residuos del exterior de la canasta y del interior de la cavidad superior. Ver LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

9. 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 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 pudieran 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, distribuye y garantiza: Carrier S.R.L. - Juncal 802 1° D – CABA, Argentina

www.midea.com.ar



make yourself at home



www.midea.com.ar

© Midea 2024 Todos los derechos reservados.

Importa, distribuye y garantiza: Carrier S.R.L.

Manual Nro AF-D211BARI-01MU

Edición: Agosto 2024