Dual Zone Air Fryer 10L User Manual · 01
Manual del usuario de la Freidora de Aire de Zona Dual de 10 l Xiaomi · 09
Manual do usuário da Air Fryer Zona Dupla 10 L Xiaomi · 18

Read this manual carefully before use, and retain it for future reference.
This product is for household use only.
Illustrations of product, accessories, and user interface in the user manual are for reference purposes only. Actual product and functions may vary due to product enhancements.

Safety Instructions

To ensure your safety and minimize the risk of personal injury or property damage, please observe and obey the following safety precautions.

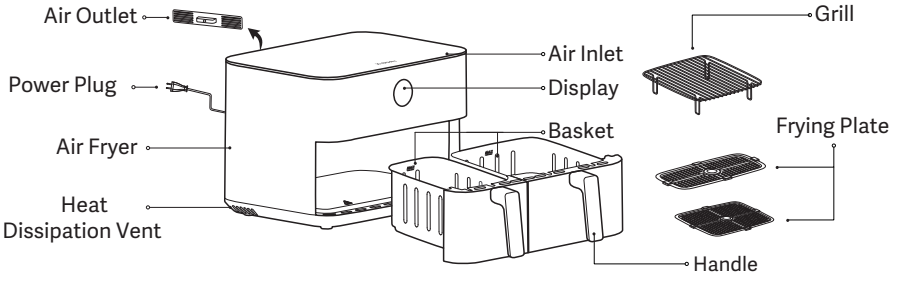
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Please keep the air fryer and the power cord out of the reach of children aged under 8.
- If the power cord is damaged or broken, it must be replaced by professionals from the manufacturer, after-sales service department, or departments of similar functions to avoid safety hazards.
- Do not allow people who lack the physical, sensory, or intellectual ability, or those without the necessary experience or common sense, to use this product without supervision or guidance.
- Do not use any power source other than 120 V to avoid fire or electric shocks.
- Do not use a power strip to connect the power cord. Please connect the power cord plug to the wall socket.
- Do not block the air fryer's air inlet and outlet, nor the heat dissipation vents during use to avoid affecting its normal heat dissipation.
- Do not use charcoal or other similar fuel sources to heat the basket and frying plate.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands to avoid the risk of an electrical shock.
- Do not use a power cord with loose connection or poor contact.
- Do not let the power cord cross through sharp objects to avoid damage to the power cord.

- Do not use the air fryer to store any items, especially flammable, explosive, or corrosive items.
- Do not excessively pinch, bend, twist, or place heavy objects on the power cord to prevent from exposing or breaking its core.
- The air fryer cannot be used with an external timer or independent remote control.
- Only use a grounded electrical outlet with a rated current of 16 A to avoid the risk of fire and other potential hazards.
- Stop using the air fryer immediately and unplug it from the power source if it doesn't function normally or malfunctions.
- The air fryer cannot be started without the basket being in place.
- Do not let children near the air fryer during or right after usage to avoid them from getting scalded.
- Do not allow children to get close to or play with the cling wrap and packaging to avoid suffocation accidents.
- Do not touch the basket directly with your hands during or right after use to avoid getting scalded.
- Do not use any plastic utensils or normal paper wrapping materials to wrap food for cooking.
- Do not drop this air fryer or bump it against hard objects to avoid damage or malfunction.
- Do not insert pins, wires or other objects into any of the openings of the air fryer to avoid an electrical shock or injury.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The normal operating altitude range of this product is 0–2000 meters.
- Keep a distance of 30 cm or more between the air outlet and other devices during use.
- Please ensure that the electrical outlet the air fryer is plugged into is well grounded to avoid an electrical shock or other safety hazards.
- This product must be used on a level, heat-resistant surface to avoid damage to the product or accidents.
- Do not move or shake the air fryer during use.
- Do not insert any foreign objects into the safety switch to avoid causing any danger.
- When placing the air fryer in a kitchen cabinet, etc., please ensure that it is well ventilated.
- Please be sure to unplug the air fryer before cleaning or repairing it.

- Ensure that the silicone parts of the air fryer do not come into contact with ethanol or solutions that contain more than 50% of alcohol.

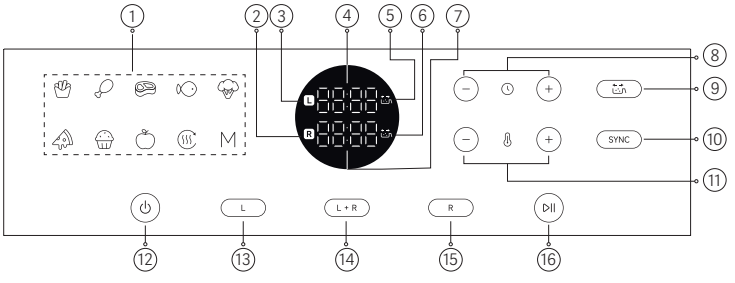
CAUTION: Hot surfaces.

Product Overview



Note: The silicone rubber on the frying plate is made of high temperature resistant food-grade materials to prevent the edges of the frying plate from scratching the coating of the basket and to improve the stability of the frying plate. Do not remove the silicone rubber from the frying plate.

Control Screen



1. Recipe Button
2. Right Basket Indicator
3. Left Basket Indicator
4. Time and Temperature Display for Left Basket
5. Food Turn-over Reminder Indicator for Left Basket
6. Food Turn-over Reminder Indicator for Right Basket
7. Time and Temperature Display for Right Basket
8. Time Adjustment Buttons
9. Food Turn-over Reminder Button
10. SYNC Button
11. Temperature Adjustment Buttons
12. Stand-by Button
13. Left Basket Button (Press and hold for 2 seconds to cancel left basket setting)
14. Two-Basket Button (Press and hold for 2 seconds to cancel dual-basket setting)
15. Right Basket Button (Press and hold for 2 seconds to cancel right basket setting)
16. Start/Stop Button (Press and hold for 2 seconds to cancel cooking)

Operating Instructions

Powering on

After powering on , the air fryer display lights up for one second, then enters the shutdown mode. Press the stand-by button to enter the initial status.

Note: The air fryer may give off a minor odor on first use. It is recommended to run the air fryer with an empty basket at the maximum temperature (230°C) for five minutes to remove the odor. The air fryer may emit a small amount of white smoke or an odor while running with an empty basket, which is normal.

Shutdown mode

The air fryer will enter the shutdown mode and the display will turn off if there is no operation for ten minutes in non-cooking mode. Pressing the stand-by button in any mode can enter the shutdown mode manually.

Cooking

Before use

The ingredients can be marinated to taste before cooking.
Note: Do not cook foods containing sodium hydroxide, such as pretzel buns, to prevent damage to the air fryer's coating.

Starting cooking

1. Place the air fryer on a stable, level surface and ensure that there is air circulation around the air fryer.
2. Place the frying plate at the bottom of the air fryer and put the prepared food onto the plate. For the amounts of ingredients, refer to the recommended amounts of ingredients in the recipes.
   Note: Overstuffing the air fryer with ingredients might interfere with the hot air convection inside it, which could prevent the food from heating evenly. It may be necessary to adjust the amounts of ingredients and cooking time to achieve the ideal cooking effect.
3. Insert the basket completely into the air fryer.
4. The grill is suitable for the right basket. An extra layer of ingredients can be put using the grill after the ingredients are placed on the frying plate. The same ingredient can be cooked on both the upper and lower levels, or different ingredients can be cooked on each level. For cooking methods for different ingredients, scan the QR code sticker on the air fryer body to view the cloud recipes.

Choosing a basket for cooking

1. Press the recipe button to enter the cooking setting mode by default for the left basket.
2. Press the left basket button to directly enter the cooking setting mode for the left basket, and press the right basket button to directly enter the cooking setting mode for the right basket.
3. Press the recipe button to select the desired recipe after the basket is chosen.
4. The display shows the default cooking time after the basket is chosen. Press the time "+" or "-" button to adjust the cooking time, and press the temperature "+" or "-" button to adjust the cooking temperature. The time and temperature can be adjusted during cooking without pausing. After adjustment, cooking continues directly according to the new parameters.
5. The recipe cannot be changed after cooking starts. To change the recipe, press and hold the start/stop button to cancel cooking and then select again.
6. After cooking is paused, the air fryer will exit cooking mode and return to the initial mode if no operation is performed within ten minutes, or if the start/stop button is pressed and held.
7. When the air fryer's basket is pulled out during cooking, cooking will be paused and can continue automatically if the basket is placed back into the air fryer within ten minutes.The air fryer will exit and return to the initial mode if the basket is not placed back into the air fryer within ten minutes, or if the start/stop button is pressed and held.

Choosing two baskets for cooking

1. Two baskets for cooking different recipes

① Select a basket and set the cooking parameters first, then select another basket and set the parameters, and press the start/stop button to start cooking together.
② After the cooking parameters are set for the two baskets, press the "SYNC" button, and the basket with the longer cooking time will start cooking first and the waiting basket will join in and start cooking when its cooking time is reached. The two baskets will approximately end cooking simultaneously.
③ When cooking with the function that allows both baskets to finish cooking at the same time, press the SYNC button to disable it.
④ When cooking is canceled for the active basket, the waiting basket will start cooking.
Note: The SYNC function can be enabled within one minute after cooking begins. If both baskets are already cooking, one basket must be paused before you can enable the SYNC function.

2. Two baskets for cooking the same recipe
   Press the "L+R" button to enter the cooking setting mode for the two baskets. Press the recipe button to select the desired recipe, or press the time adjustment buttons “+” or “-” and the temperature adjustment buttons “+” or “-” to customize the required parameters. After the settings are completed and start/stop button is pressed, both baskets will start cooking according to the same recipe parameters.
3. When a basket is pulled out during cooking, both baskets enter the cooking pausing mode:

- If both baskets are placed back into the air fryer within ten minutes, the basket that has started cooking will resume cooking, while the waiting basket will continue waiting.
- If both baskets are placed back into the air fryer after 10 minutes and within 20 minutes, the basket that has started cooking will exit cooking, while the waiting basket will start cooking. z

- If both baskets are not placed back into the air fryer after 20 minutes, the basket that has started cooking will exit cooking, while the waiting basket will exit waiting, and both baskets will return to the initial mode.

Cautions:

- When cooking is just completed, the basket is very hot, so do not touch it to avoid getting scalded.
- During two-basket cooking, do not let low-temperature cooking such as fermentation work at the same time as high-temperature recipes, otherwise the cooking effect will be impacted.

Time and temperature adjustment range

- Adjustable time range: 0–8 hours.
- When the cooking temperature is between 80°C and 230°C, the adjustable cooking time is up to 1 hour; when the cooking temperature is below 80°C, the adjustable cooking time is up to 8 hours.
- When the set time is less than 60 minutes, pressing and holding the time adjustment buttons will increase or decrease the time by 10 minutes, and pressing once will increase or decrease the time by 1 minute. When the set time is 60 minutes or more, pressing and holding the time adjustment buttons will increase or decrease the time by 30 minutes, and pressing once will increase or decrease the time by 1 minute.
- The temperature can be adjusted between 40°C and 230°C.
- When the cooking time is 1 hour or less, the adjustable cooking temperature is between 40°C and 230°C; when the cooking time is between 1 hour and 8 hours, the adjustable cooking temperature is up to 80°C.
- Pressing and holding the temperature adjustment buttons will increase or decrease the temperature by 10°C, and pressing once will increase or decrease the temperature by 5°C.

Turning on/off the food turn-over reminder

Before cooking, the food turn-over reminder can be turned on/off by pressing the food turn-over reminder button.

- The food turn-over reminder is turned on by default for fries, chicken drumstick, steak and vegetables, and it can be turned off by pressing the food turn-over reminder button.
- The food turn-over reminder is turned off by default for DIY mode, roasted fish and reheating, and it can be turned on by pressing the food turn-over reminder button. The food turn-over reminder cannot be turned on if the cooking time is less than 8 minutes.
- The food turn-over reminder is not supported for pizza, cake and dried fruits.
- The food turn-over reminder can be enabled or disabled during cooking. However, it cannot be enabled if the remaining cooking time for the recipe is less than or equal to its food turn-over interval.
- When it's time to turn the food, the food turn-over reminder indicator will blink, and the buzzer will beep twice, three times in a row. Cooking continues uninterrupted. Once you have removed the basket and turned the food, the food turn-over reminder indicator will go off. (If the indicator stays on, the food turn-over reminder will repeat.)

Cooking recommendations

You can adjust the temperature and time of the following cooking recommendations based on the actual amount of food and your preferred taste.

Ingredients (Defrosted)	Cooking Zone	Recommended Amounts of Ingredients	Temperature	One Basket Reference Time	Two Baskets Reference Time	Food Turn-over Reminder Frequency
Frozen Fries 1/4"	Left Basket	300–350 g	200°C	20–20 minutes	32–34 minutes	Every 12 minutes
	Right Basket	600–650 g				
Chicken Drumstick	Left Basket	3–4 pieces	200°C	23–25 minutes	28–30 minutes	Every 13 minutes
	Right Basket	5–6 pieces				
Steak	Left Basket	1 piece (approx. 150–200 g)	200°C	13–15 minutes	18–20 minutes	Every 8 minutes
	Right Basket	2 pieces (approx. 300–500 g)				
Fish	Left Basket	150–200 g	180°C	14–16 minutes	18–20 minutes	Every 8 minutes
	Right Basket	300–400 g				
Vegetables	Left Basket	150–200 g	190°C	7–9 minutes	11–13 minutes	Every 4 minutes
	Right Basket	300–400 g				
Pizza	Left Basket	100 g	160°C	14–16 minutes	17–19 minutes	/
	Right Basket	7" (approx. 200 g)				
Homemade Cupcakes	Left Basket	4 (approx. 35–50 g each)	160°C	18–20 minutes	23–25 minutes	/
	Right Basket	9 (approx. 35–50 g each)				
Dried Fruits	Left Basket	30–40 g	40°C	5 hours	5 hours	/
	Right Basket	50–70 g				

Notes:

- If the meat to be cooked is frozen, it is recommended to defrost it completely before cooking.
- As high-speed convection presents in the basket during cooking, overstuffing the air fryer with ingredients might interfere with the hot air convection inside it, which could prevent the food from heating evenly. If the fries weigh more than 500 g, they need to be turned over halfway and the cooking temperature should be adjusted according to the actual situation to achieve the ideal cooking effect. If the ingredients are too light, they may float or rotate, so it is not recommended to place ingredients that are too light.

Error messages

If the air fryer detects a fault or abnormality, the display will show a fault code E1 or E2, accompanied by three beeps indicating a fault. The air fryer will then stop operating. To resolve the issue, please refer to the Troubleshooting section in the manual.

Troubleshooting

Issue	Possible Cause	Solutions
The air fryer doesn't function.	The air fryer is not connected to a power supply.	Plug the power cord into a grounded electrical outlet.
	The basket is not pushed into place.	Pull out the basket and push it back into place.
Display shows E1.	The sensor has a broken circuit.	Contact the after-sales service team.
Display shows E2.	The sensor has a short circuit.	Contact the after-sales service team.
The fan doesn't rotate.	The fan blade is stuck.	Contact the after-sales service team.
	The motor is damaged or other components have a broken circuit.	Contact the after-sales service team.
White smoke is coming out.	Cooking oily ingredients.	When you fry ingredients containing more fat, there will be a lot of smoke, which is normal.
	The air fryer still contains grease residue from the previous cooking program.	Ensure that you clean the air fryer after each cooking program.
Can't insert the basket into the air fryer smoothly.	Too many ingredients in the basket.	The ingredients in the basket can't exceed the maximum mark.
	The basket is not properly inserted.	Properly insert the basket.

Maintenance Notes

Only professionally trained personnel, who have been certified to repair the air fryer, are authorized to repair the air fryer. Others should not repair the air fryer without permission to avoid causing serious consequences.
If you experience any errors with the air fryer, refer to the Troubleshooting section before contacting the after-sales service team.
If the error persists, please unplug the power cord to disconnect from power and contact the after-sales service team.

Cleaning Precautions

- After using the air fryer, please unplug the power plug in time. Do not place the air fryer near a source of fire and do not immerse it in water. Do not place the power plug directly on the air fryer to prevent the plug from scratching its surface.
- Cleaning and maintenance should only be done after the air fryer has cooled down.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning materials or detergents.

Note: Regular cleaning and maintenance of the air fryer will help to extend its service life.

Cleaning & Maintenance

Unplug the power cord before cleaning and maintaining the air fryer, and wait for it to cool down to a safe temperature before proceeding. Please remove the basket from the air fryer when cleaning the air fryer.

- Surface of the air fryer: The surface of the air fryer can be wiped with a dry, soft cloth or a sponge moistened with a neutral cleaning detergent.
- Cavity: To remove stains from the inside of the air fryer, apply a suitable amount of detergent diluted in hot water to its surface and let it sit for about 10 minutes, then use a soft sponge moistened with water to wipe away the detergent residue.
- Basket: Clean the air fryer after each use. The basket of the air fryer is coated, so do not use any steel wool or other abrasive cleaning materials to clean it as they may damage the coating.
- Frying plate and grill: Use a soft, cotton cloth or sponge moistened with neutral detergent to wipe it clean, then moisten it with water to wipe away the detergent residue.

Note: The frying plate and grill can be separated and placed in the dishwasher for cleaning; the basket can be washed in water or cleaned in a dishwasher; however, the air fryer can neither be washed in water nor be cleaned in the dishwasher.

Specifications

Name: Oven (Air Fryer)	Capacity: 10 L	
Model: MAF-D1001	Rated Frequency: 60 Hz	Net Weight: 9.3 kg
Rated Power: 1750 W	Rated Voltage: 120 V~	Gross Weight: 11.0 kg
Package Dimensions: 480 × 450 × 344 mm		

Power Consumption
Off mode: ≤ 0.5 W
Time to Enter the Condition
Off mode: ≤ 20 min

CE Hereby, Xiaomi Communications Co., Ltd. declares that the radio equipment type Oven (Air Fryer) MAF-D1001 is in compliance with Directive 2014/35/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html

All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in Directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

Manufacturer: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Address: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
For further information, please go to www.mi.com

User Manual Version: V1.0

Lea este manual cuidadosamente antes de usar el producto, y guárdelo para una referencia futura. Este producto es solo de uso hogareño.
Las ilustraciones del producto, los accesorios y la interfaz en el manual del usuario(a) son solo para fines de referencia. El producto y sus funciones reales pueden variar debido a las mejoras de este.

Instrucciones de seguridad

Para garantizar su seguridad y minimizar el riesgo de lesión personal o daños materiales, observe y respete las siguientes precauciones de seguridad.

- Este aparato es apto para niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si se les ha proporcionado supervisión o instrucciones en relación con su uso de forma segura y comprenden los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. El trabajo de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no lo deben realizar niños, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga la freidora de aire y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado o roto, deberá ser reemplazado por profesionales del fabricante, departamento del servicio postventa, o departamentos de funciones similares para evitar riesgos de seguridad.
- No permita que las personas que carecen de la capacidad física, sensorial o intelectual, o que carecen de la experiencia o el sentido común necesarios, utilicen este producto sin supervisión ni orientación.
- No utilice otra fuente de energía que no sea de 120 V para evitar incendios o descargas eléctricas.
- No utilice una regleta eléctrica para conectar el cable de alimentación. Conecte el enchufe del cable de alimentación al tomacorriente.
- No bloquee la entrada y la salida de aire de la freidora de aire, ni las ventilaciones de disipación de calor, para evitar afectar su normal disipación de calor mientras la usa.
- No use carbón, u otras combustibles similares, para calentar el contenedor y la bandeja de freír.
- No enchufe, ni desenchufe, el cable de alimentación con sus manos húmedas, para evitar el riesgo de sufrir una descarga

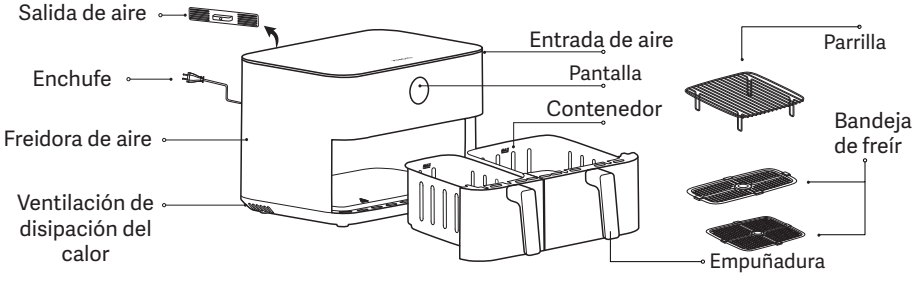
eléctrica.
- No use un cable de alimentación con una conexión floja o un contacto pobre.
- No deje que el cable de alimentación pase por objetos filosos, para evitar dañarlo.
- No use una freidora de aire para almacenar objetos, en especial aquellos que son inflamables, explosivos o corrosivos.
- No apriete, doble o tuerza demasiado el cable de alimentación, ni ponga objetos pesados sobre él, para evitar exponer o romper su núcleo.
- No use la freidora de aire con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- Solo use un toma de corriente conectado a tierra con una corriente nominal de 16 A para evitar el riesgo de incendio y otros posibles peligros.
- Si la freidora de aire no funciona normalmente, o funciona mal, deje de usarla de inmediato y desconéctela de la fuente de alimentación.
- No podrá iniciar la freidora de aire si el contenedor no está en su lugar.
- No deje que los niños se acerquen a la freidora de aire durante o inmediatamente después de usarla para evitar que se quemen.
- No deje que los niños se acerquen ni jueguen con el papel film y los materiales del embalaje para evitar accidentes por asfixia.
- No toque el contenedor de forma directa con sus manos, durante su uso o después, para evitar quemarse.
- No use ningún utensilio de plástico o papel como envoltorio para envolver la comida y cocinarla.
- No deje caer esta freidora de aire ni la golpee contra objetos duros para evitar daños o su mal funcionamiento.
- No inserte pines, cables, ni otros objetos en ninguno de los orificios de la freidora de aire, para evitar una descarga eléctrica o lesión.
- No use ningún accesorio que no haya sido recomendado por el fabricante.
- El rango de altitud normal para el funcionamiento del producto es de 0–2000 metros.
- Durante su uso, mantenga una distancia de 30 cm, o más, entre la salida de aire y otros dispositivos.

- Asegúrese de que la toma de corriente, donde esté conectada la freidora de aire, tenga una correcta puesta a tierra, para evitar descargas eléctricas u otros peligros de seguridad.
- Este producto debe usarse sobre una superficie pareja y resistente al calor, para evitar daños al producto o accidentes.
- No mueva ni agite la freidora de aire mientras la use.
- No inserte objetos extraños en el interruptor de seguridad para evitar cualquier peligro.
- Cuando coloque la freidora de aire en una alacena, etc., asegúrese de que el lugar esté bien ventilado.
- Asegúrese de desenchufar la freidora de aire antes de limpiarla o repararla.
- Asegúrese de que las partes de silicona de la freidora de aire no haga contacto con etanol o con las soluciones que contengan más de 50 % de alcohol.



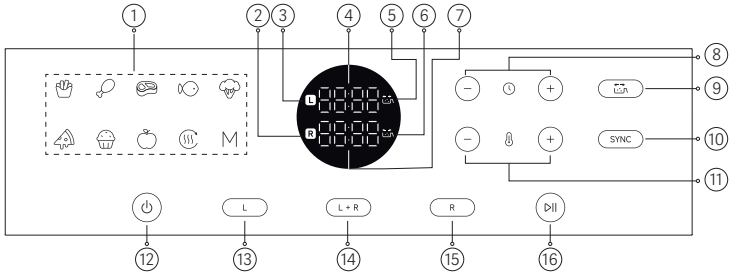
PRECAUCIÓN: Superficies calientes.

Descripción del producto



Nota: La goma de silicona de la bandeja de freír está hecha con materiales aptos para su contacto con los alimentos y resistentes a las altas temperaturas, para prevenir que los bordes de la bandeja de freír rayen el recubrimiento del contenedor, y para mejorar la estabilidad de la bandeja de freír. No remueva la goma de silicona de la bandeja de freír.

Pantalla de control



1. Botón de receta
2. Indicador del contenedor derecho
3. Indicador del contenedor izquierdo
4. Pantalla de tiempo y temperatura del contenedor izquierdo
5. Indicador recordatorio para voltear la comida del contenedor izquierdo
6. Indicador recordatorio para voltear la comida del contenedor derecho
7. Pantalla de tiempo y temperatura para el contenedor derecho
8. Botones de ajuste de tiempo
9. Botón de recordatorio para voltear la comida
10. Botón de SYNC
11. Botones de ajuste de temperatura
12. Botón de espera
13. Botón del cesto izquierdo (mantenga pulsado por 2 segundos para cancelar el ajuste del cesto izquierdo)
14. Botón de los dos cestos (mantenga pulsado por 2 segundos para cancelar el ajuste del cesto doble)
15. Botón del cesto derecho (mantenga pulsado por 2 segundos para cancelar el ajuste del cesto derecho)
16. Botón de iniciar/parar (mantenga pulsado por 2 segundos para cancelar la cocción)

Instrucciones de operación

Encendido

Después de encender la freidora de aire, su pantalla se encenderá durante un segundo, luego entrará en el modo de apagado. Pulse el botón de encendido/apagado para ingresar el estado inicial.

Nota: La freidora de aire puede emitir un poco de olor en su primer uso. Le recomendamos que deje funcionar la freidora de aire con su contenedor vacío, bajo la temperatura máxima (230°C), por cinco minutos, para eliminar el olor. La freidora de aire emitirá un poco de humo blanco, o un poco de olor, mientras funciona con el contenedor vacío; esto es normal.

Modo de apagado

La freidora de aire entrará en el modo de apagado y la pantalla se apagará si no realiza ninguna operación durante diez minutos en el modo de no cocción. Al pulsar el botón de encendido/apagado en cualquier modo entrará al modo de apagado manualmente.

Cocción

Antes de su uso

Antes de cocinar, marine los ingredientes a gusto.

Nota: No cocine alimentos que contengan bicarbonato sódico (hidróxido de sodio), como ser los bollos de pretzel, para evitar daños a la cubierta de la freidora de aire.

Iniciar cocción

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y pareja, para garantizar que el aire circule a su alrededor.
2. Coloque la bandeja de freír en la parte inferior de la freidora de aire y coloque la comida preparada en el plato. Para ver la cantidad de los ingredientes, consulte las cantidades recomendadas de ingredientes en las recetas.
   Nota: Sobrellenar la freidora de aire con ingredientes puede interferir con el flujo de aire caliente dentro, lo que puede evitar que la comida se caliente de manera uniforme. Puede ser necesario ajustar la cantidad de ingredientes y el tiempo de cocción para lograr el efecto de cocción ideal.
3. Inserte el contenedor en la freidora de aire por completo.
4. La parrilla es adecuada para el contenedor derecho. Se puede poner una capa adicional de ingredientes usando la parrilla después de que los ingredientes se coloquen en la bandeja de

freír. El mismo ingrediente se puede cocinar en los niveles superior e inferior, o diferentes ingredientes se pueden cocinar en cada nivel. Para ver los métodos de cocción según los diferentes tipos de ingredientes, escanee la etiqueta adhesiva del código QR en el cuerpo de la freidora de aire para ver las recetas de la nube.

Elegir un contenedor para cocinar

1. Pulse el botón de receta para entrar en el modo de ajuste de cocción por defecto para el contenedor izquierdo.
2. Pulse el botón del contenedor izquierdo para ingresar directamente al modo de ajuste de cocción para el contenedor izquierdo, y pulse el botón del contenedor derecho para ingresar directamente al modo de ajuste de cocción para el contenedor derecho.
3. Pulse el botón de receta para seleccionar la receta deseada después de elegir el contenedor.
4. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado después de elegir el contenedor. Pulse el botón "+" o "-" Hora para ajustar el tiempo de cocción y pulse el botón "+" o "-" de temperatura para ajustar la temperatura de cocción. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante la cocción sin pausar. Después del ajuste, la cocción continúa directamente de acuerdo con los nuevos parámetros.
5. La receta no se puede cambiar después de que comience la cocción. Para cambiar la receta, mantenga presionado el botón de iniciar/parar para cancelar la cocción y, a continuación, seleccione de nuevo.
6. Después de pausar la cocción, la freidora de aire saldrá del modo de cocción y volverá al modo inicial si no se realiza ninguna operación dentro de diez minutos, o si el botón de iniciar/parar está presionado y mantenido.
7. Cuando saque el contenedor de la freidora de aire durante la cocción, la cocción se detendrá y continuará automáticamente al colocarlo de nuevo en la freidora de aire dentro de diez minutos. La freidora de aire saldrá y volverá al modo inicial si el contenedor no se coloca de nuevo en la freidora de aire dentro de los diez minutos, o si mantiene presionado el botón de iniciar/parar.

Elegir un cesto para cocinar

1. Dos contenedores para cocinar diferentes recetas

① Seleccione un contenedor y ajuste los parámetros de cocción primero, luego seleccione otro contenedor y ajuste los parámetros, y pulse el botón de iniciar/parar para comenzar a cocinar con ambos.

② Después de establecer los parámetros de cocción para los dos contenedores, pulse el botón de “SYNC” y el contenedor con el tiempo de cocción más largo comenzará a cocinar primero y el contenedor de espera se unirá y comenzará a cocinar cuando alcance su tiempo de cocción. Los dos contenedores terminarán de cocinar simultáneamente.

③ Al cocinar con la función que permite que ambos contenedores terminen de cocinar al mismo tiempo, pulse el botón de SYNC para desactivarlo.

④ Cuando se cancele la cocción para el contenedor activo, el contenedor de espera comenzará a cocinar.

Nota: La función de SYNC se puede activar dentro de un minuto después de que comience la cocción. Si ambos cestos ya están cocinando, un cesto debe ser pausado antes de activar la función de SYNC.

2. Dos contenedores para cocinar la misma receta
   Pulse el botón "L+R" para entrar en el modo de ajuste de cocción para los dos contenedores. Pulse el botón de receta para seleccionar la receta deseada, o pulse los botones de ajuste de tiempo "+" o "-" y los botones de ajuste de temperatura "+" o "-" para personalizar los parámetros requeridos. Una vez completados los ajustes y luego de pulsar el botón de iniciar/parar, ambos contenedores comenzarán a cocinar de acuerdo con los mismos parámetros de la receta.
3. Cuando saque un contenedor durante la cocción, ambos contenedores entrarán al modo de pausa de cocción:
   • Si vuelve a colocar ambos contenedores en la freidora de aire en diez minutos, el contenedor que ha comenzado con la cocción se reanudará, mientras que el contenedor en espera seguirá esperando.
   • Si vuelve a colocar ambos contenedores en la freidora de aire después de 10 minutos y dentro de 20 minutos, el contenedor que ha comenzado a cocinar saldrá de la cocción, mientras que el contenedor en espera comenzará a cocinarse.
   • Si no vuelve a colocar ambos contenedores en la freidora de aire después de 20 minutos, el contenedor que ha comenzado a cocinar saldrá de la cocción, mientras que el contenedor en espera saldrá de la espera, y ambos contenedores volverán al modo inicial.
   Precauciones:

- Cuando la cocción termine, el contenedor estará muy caliente, no lo toque para evitar quemarse.
- Durante la cocción con dos contenedores, no deje que la cocción a baja temperatura, como la fermentación, funcione al mismo tiempo que las recetas a alta temperatura, de lo contrario el efecto de cocción se verá afectado.

Rango de ajuste de tiempo y temperatura

- Rango de tiempo ajustable: 0–8 horas.
- Si la temperatura de cocción oscila entre 80°C y 230°C, la duración del tiempo de cocción regulable puede establecerse hasta un máximo de 1 hora. Cuando la temperatura de cocción esté por debajo de 80°C, el tiempo de cocción ajustable se extenderá hasta 8 horas.
- Cuando el tiempo de ajuste sea inferior a 60 minutos, mantenga pulsados los botones de ajuste de tiempo para aumentar o reducir el tiempo en 10 minutos, y pulse una vez para aumentar o reducir el tiempo en 1 minuto. Cuando el tiempo ajustado sea de 60 minutos o más, mantenga pulsados los botones de ajuste de tiempo para aumentar o reducir el tiempo en 30 minutos, y pulse una vez para aumentar o reducir el tiempo en 1 minuto.
- La temperatura puede regularse entre los 40°C y los 230°C.
- Cuando el tiempo de cocción es de 1 hora o menos, la temperatura de cocción ajustable estará entre 40°C y 230°C; cuando el tiempo de cocción es entre 1 hora y 8 horas, la temperatura de cocción ajustable será de hasta 80°C.
- Mantenga pulsados los botones de ajuste de temperatura para aumentar o reducir la temperatura en 10 °C, y pulse una vez para aumentar o reducir la temperatura en 5 °C.

Encender/apagar el recordatorio para voltear la comida

Antes de cocinar, el recordatorio para voltear la comida se podrá activar/apagar pulsando el botón de recordatorio para voltear la comida.

- El recordatorio para voltear la comida está activada por defecto para las papas fritas, patas de pollo, carne y verduras, y se puede apagar pulsando el botón de recordatorio para voltear la comida.
- El recordatorio para voltear la comida está desactivado por defecto para el modo DIY, pescado asado y recalentamiento, y se puede activar pulsando el botón de recordatorio para voltear la comida. El recordatorio para voltear la comida no se puede activar si el tiempo de cocción es inferior a 8 minutos.
- El recordatorio para voltear la comida no funciona para pizzas, pasteles y frutas secas.
- El recordatorio para voltear la comida se puede activar o desactivar durante la cocción. Sin embargo, no se puede activar si el tiempo de cocción restante para la receta es menor o igual al intervalo de voltear de comida.
- Cuando llegue el momento de voltear la comida, el indicador del recordatorio para voltear de comida parpadeará y el zumbador emitirá dos pitidos, tres veces seguidas. La cocción continúa sin interrupciones. Una vez que haya retirado el cesto y volteado la comida, el indicador del recordatorio para voltear la comida se apagará. (Si el indicador permanece encendido, se repetirá el recordatorio para voltear la comida).

Recomendaciones de cocción

Puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de las siguientes recomendaciones de cocción de acuerdo con la cantidad real de alimentos y sus preferencias de sabor.

Ingredientes (descongelados)	Zona de cocina	Cantidades recomendadas de ingredientes	Temperatura	Tiempo de referencia de un cesto	Tiempo de reference de dos cestos	Frecuencia del recordatorio para voltear la comida
Papas fritas congeladas 1/4"	Cesto izquierdo	300–350 g	200°C	20–20 minutos	32–34 minutos	Cada 12 minutos
	Cesto derecho	600–650 g				
Pata de pollo	Cesto izquierdo	3–4 unidades	200°C	23–25 minutos	28–30 minutos	Cada 13 minutos
	Cesto derecho	5–6 unidades				
Bife	Cesto izquierdo	1 unidad (aprox. 150–200 g)	200°C	13–15 minutos	18–20 minutos	Cada 8 minutos
	Cesto derecho	2 unidades (aprox. 300–500 g)				
Pescado	Cesto izquierdo	150–200 g	180°C	14–16 minutos	18–20 minutos	Cada 8 minutos
	Cesto derecho	300–400 g				
Vegetales	Cesto izquierdo	150–200 g	190°C	7–9 minutos	11–13 minutos	Cada 4 minutos
	Cesto derecho	300–400 g				
Pizza	Cesto izquierdo	100 g	160°C	14–16 minutos	17–19 minutos	/
	Cesto derecho	7" (aprox. 200 g)				
Cupcakes caseros	Cesto izquierdo	4 (aprox. 35–50 g cada uno)	160°C	18–20 minutos	23–25 minutos	/
	Cesto derecho	9 (aprox. 35–50 g cada uno)				
Frutas secas	Cesto izquierdo	30–40 g	40°C	5 horas	5 horas	/
	Cesto derecho	50–70 g				

Notas:

- Si la carne a cocinar está congelada, le recomendamos descongelarla por completo antes de cocinarla.
- Como la convección a alta velocidad se presenta en el contenedor durante la cocción, llenar la freidora de aire en exceso con ingredientes podría interferir con la convección de aire caliente dentro de ella, lo que podría evitar que los alimentos se calienten uniformemente. Si las papas fritas pesan más de 500 g, voltee a la mitad y ajuste la temperatura de cocción de acuerdo con la situación real para lograr el efecto de cocción ideal. Si los ingredientes son demasiado ligeros, estos pueden flotar o rotar, por lo que no se recomienda colocar ingredientes que sean demasiado ligeros.

Mensajes de error

Si la freidora de aire detecta un fallo o anomalía, la pantalla mostrará un código de fallo E1 o E2, acompañado de tres pitidos que indican un fallo. La freidora de aire dejará de funcionar. Para resolver el problema, consulte la sección Solución de problemas en el manual.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Soluciones
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está conectada a una fuente de energía.	Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra.
	El contenedor no está puesto en su lugar.	Saque el contenedor y vuelva a colocarlo en su lugar.
La pantalla muestra E1.	El sensor tiene un circuito roto.	Póngase en contacto con el equipo de servicio postventa.
La pantalla muestra E2.	El sensor sufrió un cortocircuito.	Póngase en contacto con el equipo de servicio postventa.
El ventilador no gira.	La hoja del ventilador está atascada.	Póngase en contacto con el equipo de servicio postventa.
	El motor está dañado, u otros componentes tienen un circuito roto.	Póngase en contacto con el equipo de servicio postventa.
Sale humo blanco.	Cocción de ingredientes aceitosos.	Cuando frite ingredientes que contengan más grasa, se emitirá mucho humo, lo que es normal.
	La freidora de aire todavía contiene residuos de grasa de la programación de cocción anterior.	Asegúrese de limpiar la freidora de aire después de cada programación de cocción.
Cuesta insertar el contenedor en la freidora de aire.	El contenedor tiene muchos ingredientes.	Los ingredientes en el contenedor no pueden superar la marca del límite máximo.
	El contenedor no se ha insertado de forma apropiada.	Inserte el contenedor de forma apropiada.

Notas de mantenimiento

Solo el personal capacitado profesionalmente, que ha sido certificado para reparar la freidora de aire, está autorizado para repararla. No deje que ningún tercero repare la freidora de aire sin permiso para evitar consecuencias serias.
Si experimenta algún error con la freidora de aire, consulte la sección Solución de problemas antes de ponerse en contacto con el equipo de servicio postventa.
Si el problema persiste, desenchufe el cable de alimentación para cortar la corriente, y contacte al equipo del servicio postventa.

Precauciones de la limpieza

- Luego de usar la freidora de aire, desconecte el enchufe a tiempo. No coloque la freidora de aire cerca de una fuente de fuego y no la sumerja en el agua. No coloque el enchufe de forma directa sobre la freidora de aire, para evitar que este raye su superficie.
- La limpieza y el mantenimiento solo deben hacerse luego de que la freidora de aire se enfríe.
- No use ningún material de limpieza corrosivo o abrasivo ni detergentes.

Nota: Limpiar y mantener la freidora de aire de forma regular ayudará a prolongar su vida útil.

Limpieza y mantenimiento

Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar o mantener la freidora de aire, y espere a que se enfríe a una temperatura segura antes de seguir. Remueva el contenedor de la freidora de aire cuando la limpie.

- Superficie de la freidora de aire: Puede limpiar la superficie de la freidora de aire con un paño seco y suave o una esponja humedecida con un detergente de limpieza neutral.
- Cavidad: Para remover las manchas del interior de la freidora de aire, aplique una cantidad apropiada de detergente diluido en agua caliente en la superficie y deje reposar durante 10 minutos. Luego, use una esponja suave y humedecida con agua para limpiar los restos del detergente.
- Contenedor: Limpie la freidora de aire después de cada uso. El contenedor de la freidora de aire tiene un recubrimiento. No use lana de acero, ni otros productos de limpieza abrasivos, para limpiarlo, ya que podrían dañar su recubrimiento.
- Bandeja de freír y parrilla: Puede usar un paño de algodón suave, o una esponja humedecida con detergente neutral para limpiar, luego humedézcala con agua para remover los restos de detergente.

Nota: La bandeja de freír y la parrilla pueden separarse y limpiarse en un lavavajillas; el contenedor puede limpiarse con agua o lavarse en un lavavajillas; sin embargo, la freidora de aire no puede lavarse ni en agua ni en una lavavajillas.

Especificaciones

Nombre: Horno (Freidora de Aire)	Capacidad: 10 l	
Modelo: MAF-D1001	Frecuencia nominal: 60 Hz	Peso neto: 9.3 kg
Potencia nominal: 1750 W	Voltaje nominal: 120 V~	Peso bruto: 11.0 kg
Dimensiones del paquete: 480 × 450 × 344 mm		

Consumo de electricidad
Modo apagado: ≤ 0.5 W
Hora para introducir la condición
Modo apagado: ≤ 20 min

Por la presente, Xiaomi Communications Co., Ltd. declara que el tipo de equipo de radio Horno (freidora de aire) MAF-D1001 cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la Declaración de conformidad de la UE se encuentra disponible en la siguiente dirección de internet: http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html

Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos no seleccionados. En cambio, se debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando su equipo desechado en un punto de recolección designado para el reciclaje de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, designado por el gobierno o las autoridades locales. La eliminación y el reciclado correctos ayudarán a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Para obtener más información sobre la ubicación y los términos y condiciones de dichos puntos de recogida, póngase en contacto con el instalador o con las autoridades locales.

Fabricante: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Dirección: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Para obtener más información, visite www.mi.com

Versión del manual del usuario: V1.0

Leia este manual com atenção antes do uso e preserve-o para referência futura.
Este produto é exclusivamente para uso doméstico.
As ilustrações do produto, acessórios, e interface do usuário no manual são utilizadas somente para referência. O produto real e suas funções podem sofrer alterações devido a melhoramentos.

Instruções de segurança

Para garantir sua segurança e minimizar o risco de danos pessoais ou materiais, observe e obedeça às seguintes precauções de segurança.

- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência e conhecimento, desde que recebam supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho de maneira segura e entendam os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho, nem limpá-lo ou executar tarefas de manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sendo supervisionadas.
- Mantenha a air fryer e o cabo de energia fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Se o cabo de energia estiver danificado ou quebrado, deverá ser substituído por profissionais qualificados do fabricante, departamento de pós-venda, ou departamentos com função semelhante para evitar riscos de segurança.
- Não deixe que pessoas sem as habilidades físicas, sensoriais, intelectuais, sem experiência ou senso comum utilizem este produto sem orientação ou supervisão.
- Não utilize nenhuma fonte de alimentação além de 120 V para evitar incêndios e choques elétricos.
- Não use um filtro de linha para conectar o cabo de energia. Conecte o plugue do cabo de energia à tomada.
- Não bloqueie a entrada e saída de ar da air fryer, nem os orifícios para dissipação de calor durante a utilização para evitar afetar a dissipação normal.
- Não utilize carvão ou outras fontes de combustível similares para aquecer o cesto e a placa de fritar.
- Não plugue ou desplugue o cabo de energia com as mãos molhadas para evitar risco de choque elétrico.
- Não utilize um cabo de energia com conexão frouxa ou contatos ruins.

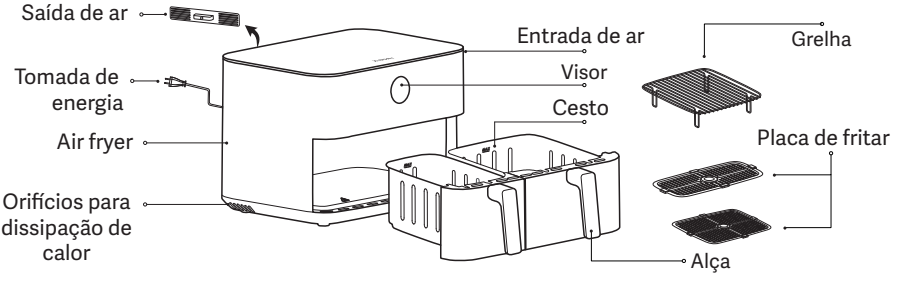
- Não deixe o cabo de energia tocar em objetos afiados para evitar danos a ele.
- Não utilize a air fryer para armazenar nada, especialmente itens inflamáveis, explosivos ou corrosivos.
- Não aperte excessivamente, dobre, torça ou posicione objetos pesados no cabo de energia para evitar expor ou quebrar seu núcleo.
- A air fryer não pode ser utilizada com temporizador externo ou controle remoto independente.
- Somente utilize uma tomada elétrica aterrada com corrente nominal de 16 A ou mais para evitar o risco de incêndio ou outros perigos em potencial.
- Pare de usar a air fryer imediatamente e a desplugue da fonte de alimentação se o dispositivo não funcionar corretamente ou aparentar estar defeituoso.
- A air fryer não pode começar a operação sem que o cesto esteja posicionado corretamente.
- Não permita que crianças se aproximem da air fryer durante ou imediatamente após o uso para evitar que se queimem.
- Não permita que crianças brinquem com o filme plástico ou se aproximem dele ou da embalagem para evitar acidentes com sufocamento.
- Não toque no cesto diretamente com as mãos durante ou após o uso para evitar se queimar.
- Não utilize para cozinhar utensílios plásticos ou materiais de embrulhar feitos de papel.
- Não deixe esta air fryer cair ou esbarre nela com objetos duros para evitar danos ou mau funcionamento.
- Não insira grampos, fios ou outros objetos em nenhuma das aberturas da air fryer para evitar choque elétrico ou lesão.
- Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- A altitude normal de operação deste produto é de 0 a 2000 metros.
- Mantenha uma distância de 30 cm ou mais entre a saída de ar ou outros dispositivos durante o uso.
- Certifique-se de que a tomada elétrica da air fryer esteja conectada, e que esteja bem aterrada para evitar um choque elétrico ou outros perigos de segurança.
- Este produto deve ser utilizado em uma superfície nivelada e resistente ao calor para evitar danos ao produto ou

acidentes.
- Não mova ou agite a air fryer durante o uso.
- Não insira objetos estranhos no interruptor de segurança para evitar perigo.
- Ao posicionar a air fryer em um armário de cozinha, etc., certifique-se de que esteja bem ventilada.
- Certifique-se de desconectar a air fryer antes de limpá-la ou consertá-la.
- Certifique-se de que as peças de silicone da air fryer não entrem em contato com etanol ou soluções que contenham mais que 50% de álcool.



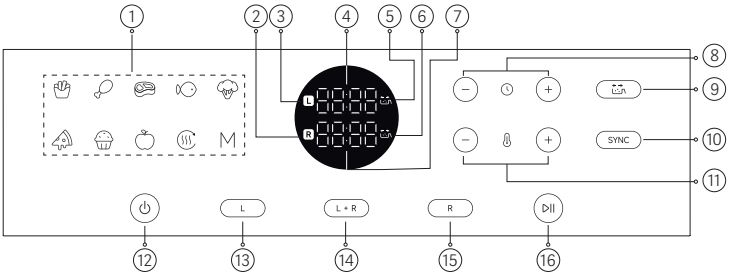
CUIDADO: superfícies quentes.

Visão geral do produto



Observação: a borracha de silicone usada na placa de fritar é feita com materiais de grau alimentício e resistentes a altas temperaturas para evitar que as bordas da placa de fritar risquem o revestimento do cesto e melhore a estabilidade da placa de fritar. Não remova a borracha de silicone da placa de fritar.

Tela de controle



1. Botão de receita
2. Indicador de panela direita
3. Indicador de panela esquerda
4. Visor de tempo e temperatura para a panela esquerda
5. Indicador de lembrete de virada de alimentos para a panela esquerda
6. Indicador de lembrete de virada de alimentos para a panela direita
7. Visor de tempo e temperatura para a panela direita
8. Botões de ajuste de tempo
9. Botão de lembrete de virada de alimentos
10. Botão SYNC
11. Botões de ajuste de temperatura
12. Botão de espera
13. Botão do cesto esquerdo (pressione e segure por 2 segundos para cancelar a configuração do cesto esquerdo)
14. Botão dos dois cestos (pressione e segure por 2 segundos para cancelar a configuração do cesto duplo)
15. Botão do cesto direito (pressione e segure por 2 segundos para cancelar a configuração do cesto direito)
16. Botão iniciar/parar (pressione e segure por 2 segundos para cancelar o cozimento)

Instruções de operação

Ligar

Após ligar, o visor da air fryer acende por um segundo e entra no modo de desligamento. Pressione o botão ligar/desligar para seguir ao status inicial.

Observação: a air fryer pode emitir um leve odor no primeiro uso. Recomenda-se ligar a air fryer com o cesto vazia na temperatura máxima (230 °C) por cinco minutos para remover o odor. A air fryer pode emitir uma pequena quantidade de fumaça branca ou um odor durante o funcionamento com o cesto vazia, o que é normal.

Modo de desligamento

A air fryer entrará no modo de desligamento e o visor será desligado se não houver operação por dez minutos no modo de não cozimento. Pressionar o botão ligar/desligar em qualquer modo pode entrar no modo de desligamento manualmente.

Cozimento

Antes do uso

Os ingredientes podem ser marinados a gosto antes do cozimento.

Observação: não cozinhe alimentos que contenham bicarbonato de sódio (hidróxido de sódio), como massas de pretzel, para evitar danos ao revestimento da air fryer.

Começar cozimento

1. Posicione a air fryer em uma superfície estável e nivelada, e certifique-se de que haja circulação de ar adequada em volta da air fryer.
2. Coloque a placa de fritar no fundo da air fryer e coloque os alimentos preparados na placa. Caso queira saber a quantidade recomendada de ingredientes, consulte-as nas receitas. Observação: encher demais a air fryer com ingredientes pode interferir na convecção de ar quente dentro dela, o que pode impedir que os alimentos aqueçam uniformemente. Pode ser necessário ajustar a quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento para obter o efeito de cozimento ideal.
3. Insira o cesto completamente na air fryer.
4. A grelha é adequada para a panela direita. Uma camada extra de ingredientes pode ser colocada usando a grelha depois que os ingredientes forem colocados na placa de fritar. O mesmo ingrediente pode ser cozido nos níveis superior e inferior, ou ingredientes diferentes podem ser cozidos em cada nível. Para métodos de cozimento de diferentes ingredientes, digitalize o adesivo do código QR no corpo da air fryer para ver as receitas na nuvem.

Escolher panela para cozimento

1. Pressione o botão de receita para entrar no modo de configuração de cozimento padrão para a panela esquerda.
2. Pressione o botão da panela esquerda para entrar diretamente no modo de configuração de cozimento da panela esquerda, e pressione o botão da panela direita para entrar diretamente no modo de configuração de cozimento da panela direita.
3. Pressione o botão de receita para selecionar a receita desejada depois que a panela for escolhida.
4. O visor mostra o tempo de cozimento padrão depois que a panela é escolhida. Pressione o botão de tempo "+" ou "-" para ajustar o tempo de cozimento, e pressione o botão de temperatura "+" ou "-" para ajustar a temperatura de cozimento. O tempo e a temperatura podem ser ajustados durante o cozimento sem pausa. Após o ajuste, o cozimento continuará diretamente de acordo com os novos parâmetros.
5. Não é possível alterar a receita após o início do cozimento. Para alterar a receita, pressione e segure o botão iniciar/parar para cancelar o cozimento e então selecione novamente.
6. Após a pausa no cozimento, a air fryer sairá do modo de cozimento e retornará ao modo inicial se nenhuma operação for realizada em dez minutos ou se o botão iniciar/parar for pressionado e segurado.
7. Quando a panela da air fryer for retirada durante o cozimento, ele será pausado e poderá continuar automaticamente se a panela for colocada de volta na air fryer em dez minutos. A air fryer sairá e retornará ao modo inicial se a panela não for colocada de volta na air fryer em dez minutos, ou se o botão iniciar/parar for pressionado e segurado.

Escolha dois cestos para cozinhar

1. Duas panelas para cozinhar receitas diferentes

① Selecione uma panela e defina os parâmetros de cozimento primeiro; depois, selecione outra panela e defina os parâmetros, e pressione o botão iniciar/parar para começar o cozimento simultaneamente.

② Após os parâmetros de cozimento serem definidos para as duas panelas, pressione o botão "SYNC" (sincronizar). A panela com o tempo de cozimento mais longo começará a cozinhar primeiro e a panela em espera se juntará e começará a cozinhar quando o tempo de cozimento for atingido. As duas panelas terminarão o cozimento mais ou menos de forma simultanea.

③ Ao cozinhar com a função que permite que ambas as panelas terminem de cozinhar ao mesmo tempo, pressione o botão SYNC para desativar a função.

④ Quando o cozimento for cancelado para a panela ativa, a panela em espera começará a cozinhar.

Observação: a função SYNC (sincronizar) pode ser habilitada em até um minuto após o início do cozimento. Se ambos os cestos já estiverem cozinhando, um deles deve ser pausado antes de habilitar a função SYNC.

2. Duas panelas para cozinhar a mesma receita

Pressione o botão "L+R" para entrar no modo de configuração de cozimento para as duas panelas. Pressione o botão de receita para selecionar a receita desejada, ou pressione os botões de ajuste de tempo "+" ou "-" e os botões de ajuste de temperatura "+" ou "-" para personalizar os parâmetros necessários. Após as configurações serem concluídas e o botão iniciar/parar for pressionado, ambas as panelas começarão a cozinhar de acordo com os mesmos parâmetros da receita.

3. Quando uma panela for retirada durante o cozimento, ambas as panelas entrarão no modo de pausa de cozimento:

- Se ambas as panelas forem colocadas de volta na air fryer em dez minutos, a panela que começou a cozinhar continuará cozinhando, enquanto a panela em espera continuará esperando.
- Se ambas as panelas forem colocadas de volta na air fryer após 10 minutos e dentro de 20 minutos, a panela que começou a cozinhar sairá do cozimento, enquanto a panela em espera começará a cozinhar.
- Se ambas as panelas não forem colocadas de volta na air fryer após 20 minutos, a panela que começou a cozinhar sairá do cozimento, enquanto a panela em espera sairá da espera, e ambas as panelas retornarão ao modo inicial.

Cuidados:

- Quando o cozimento for concluído, o cesto estará muito quente; não toque nele para evitar se queimar.
- Durante o cozimento com duas panelas, não execute receitas com cozimento em baixa temperatura ao mesmo tempo que receitas em alta temperatura, como fermentação; caso contrário, o efeito do cozimento será afetado.

Faixa de ajuste de tempo e temperatura

- Faixa de tempo ajustável: 0 a 8 horas.
- Quando a temperatura de cozimento estiver entre 80 °C e 230 °C, o tempo de cozimento ajustável é de até 1 hora; quando a temperatura de cozimento estiver abaixo de 80 °C, o tempo de cozimento ajustável será de até 8 horas.
- Quando o tempo definido for menor que 60 minutos, manter pressionados os botões de ajuste de tempo aumentará ou diminuirá o tempo em 10 minutos, enquanto pressionar uma vez aumentará ou diminuirá o tempo em 1 minuto. Quando o tempo definido for de 60 minutos ou mais, mantenha pressionados os botões de ajuste de tempo para aumentar ou diminuir o tempo em 30 minutos; pressionar uma vez aumentará ou diminuirá o tempo em 1 minuto.
- A temperatura pode ser ajustada entre 40 °C e 230 °C.
- Quando o tempo de cozimento for de 1 hora ou menos, a temperatura de cozimento ajustável ficará entre 40 °C e 230 °C; quando o tempo de cozimento estiver entre 1 hora e 8 horas, a temperatura de cozimento ajustável será de até 80 °C.
- Manter pressionados os botões de ajuste de temperatura aumentará ou diminuirá a temperatura em 10°C, enquanto pressionar uma vez aumentará ou diminuirá a temperatura em 5°C.

Ligar/desligar o lembrete de virada de alimentos

Antes de cozinhar, o lembrete de virada de alimentos pode ser ligado/desligado pressionando o botão de lembrete de virada de alimentos.

- O lembrete de virada de alimentos é ativado por padrão para batatas fritas, coxas de frango, bifes e vegetais, e pode ser desativado pressionando o botão de lembrete de virada de alimentos.
- O lembrete de virada de alimentos é desativado por padrão para o modo DIY, peixe assado e reaquecimento, e pode ser ativado pressionando o botão de lembrete de virada de alimentos. O lembrete de virada de alimentos não pode ser ativado se o tempo de cozimento for inferior a 8 minutos.
- Não é permitido ativar o modo de lembrete de virada de alimentos de para o preparo de pizza, bolo e frutas secas.
- O indicador de lembrete de virada de alimentos pode ser ligado/desligado durante o cozimento. No entanto, ele não pode ser ativado se o tempo de cozimento restante da receita for menor ou igual ao tempo para a virada do alimento.
- Quando chegar a hora de virar o alimento, o indicador de lembrete de virada de alimentos piscará e o alarme emitirá dois bipes, três vezes seguidas. O cozimento continuará sem interrupções. Depois de remover o cesto e virar o alimento, o indicador de lembrete de virada de alimentos se apagará. (Se o indicador permanecer aceso, o indicador de lembrete de virada de alimentos piscará novamente.)

Recomendações de cozimento

É possível ajustar a temperatura e o tempo das seguintes recomendações de cozimento com base na quantidade real de comida e de acordo com o seu gosto.

Ingredientes (descongelados)	Zona de cozimento	Quantidade recomendada de ingredientes	Temperatura	Tempo de referência para um cesto	Tempo de referência para dois cestos	Frequência de lembrete para virar a comida
Batatas fritas congeladas (1/4")	Cesto esquerdo	300 a 350 g	200 °C	20 a 22 minutos	32 a 34 minutos	A cada 12 minutos
	Cesto direito	600 a 650 g				
Coxa de frango	Cesto esquerdo	3 a 4 pedaços	200 °C	23 a 25 minutos	28 a 30 minutos	A cada 13 minutos
	Cesto direito	5 a 6 pedaços				
Bife	Cesto esquerdo	1 pedaço (aprox. 150 a 200 g)	200 °C	13 a 15 minutos	18 a 20 minutos	A cada 8 minutos
	Cesto direito	2 pedaços (aprox. 300 a 500 g)				
Peixes	Cesto esquerdo	150 a 200 g	180 °C	14 a 16 minutos	18 a 20 minutos	A cada 8 minutos
	Cesto direito	300 a 400 g				
Vegetais	Cesto esquerdo	150 a 200 g	190 °C	7 a 9 minutos	11 a 13 minutos	A cada 4 minutos
	Cesto direito	300 a 400 g				
Pizza	Cesto esquerdo	100 g	160 °C	14 a 16 minutos	17 a 19 minutos	/
	Cesto direito	7" (aprox. 200 g)				
Bolinhos caseiros	Cesto esquerdo	4 (aprox. 35 a 50 g cada)	160 °C	18 a 20 minutos	23 a 25 minutos	/
	Cesto direito	9 (aprox. 35 a 50 g cada)				
Frutas secas	Cesto esquerdo	30 a 40 g	40 °C	5 horas	5 horas	/
	Cesto direito	50 a 70 g				

Observações:

- Se a carne a ser cozida estiver congelada, é recomendável descongelá-la completamente antes de cozinhar.
- Como a convecção de alta velocidade se apresenta na panela durante o cozimento, encher demais a air fryer com ingredientes pode interferir na convecção de ar quente dentro dela, o que pode impedir que os alimentos aqueçam uniformemente. Se as batatas fritas pesarem mais de 500 g, elas precisam ser viradas na metade do tempo e a temperatura de cozimento deve ser ajustada de acordo com a situação real para atingir o efeito de cozimento ideal. Se os ingredientes forem muito leves, eles podem flutuar ou girar; portanto, não é recomendável colocar ingredientes muito leves.

Mensagens de erro

Se a air fryer detectar uma falha ou anormalidade, o visor mostrará um código de falha E1 ou E2, acompanhado por três bipes indicando uma falha. A air fryer então parará de operar. Para resolver o problema, consulte a seção Solução de problemas no manual.

Solução de problemas

Problema	Possíveis causas	Soluções
A air fryer não funciona.	A air fryer não está conectada a uma fonte de alimentação.	Conecte o cabo de energia em uma tomada elétrica com aterramento.
	O cesto não está posicionado corretamente.	Puxe o cesto e empurre-o de volta no lugar.
O visor mostra E1.	O sensor está com um circuito quebrado.	Entre em contato com a equipe de atendimento pós-venda.
O visor mostra E2.	O sensor está com curto-circuito.	Entre em contato com a equipe de atendimento pós-venda.
O ventilador não gira.	A pá do ventilador está presa.	Entre em contato com a equipe de atendimento pós-venda.
	O motor está danificado ou outros componentes possuem um circuito quebrado.	Entre em contato com a equipe de atendimento pós-venda.
Está saindo fumaça branca do dispositivo.	Os ingredientes estão ficando oleosos ao cozinhar.	Ao fritar ingredientes com mais gordura, eles gerarão bastante fumaça, o que é normal.
	A air fryer contém resíduos de gordura do programa de cozimento anterior.	Certifique-se de limpar a air fryer após cada programa de cozimento.
Não é possível inserir o cesto de volta na air fryer sem fazer esforço.	Há muitos ingredientes no cesto.	Os ingredientes no cesto não podem exceder a marca máxima.
	O cesto não foi inserido adequadamente.	Insira o cesto adequadamente.

Observações para manutenção

Somente pessoal profissionalmente treinado e certificado para consertar a air fryer está autorizado a consertá-la. Outras pessoas não devem reparar a air fryer sem permissão para evitar consequências graves.
Caso ocorra algum erro com a air fryer, consulte a seção “Solução de problemas” antes de entrar em contato com a equipe de serviço pós-venda.
Se o erro persistir, desconecte o cabo de energia para desconectar da energia e entre em contato com a equipe de serviço pós-venda.

Precauções de limpeza

- Após usar a air fryer, desconecte a tomada de energia a tempo. Não coloque a air fryer perto do fogo, nem a mergulhe em água. Não armazene a tomada de energia diretamente na air fryer para evitar que o plugue arranhe a superfície.
- A limpeza e a manutenção só devem ser feitas após a air fryer esfriar.
- Não utilize materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, e nem detergentes.

Observação: a limpeza periódica e a manutenção da air fryer auxiliarão a prolongar seu tempo de vida útil.

Limpeza e manutenção

Desplugue o cabo de energia antes de limpar e fazer a manutenção da air fryer, e espere que ela esfrie para uma temperatura segura antes de continuar. Remova o cesto da air fryer ao limpá-la.

- Superfície da air fryer: a superfície do eletrodoméstico ser limpa com um tecido seco e macio, ou com uma esponja umedecida em um detergente neutro.
- Cavidade: para remover manchas das partes internas da air fryer, aplique a quantidade adequada de detergente diluído em água quente na superfície. Deixe agir por aproximadamente 10 minutos, e então utilize uma espoja umedecida com água para limpar os resíduos de detergente.
- Cesto: limpe a air fryer após cada utilização. O cesto da air fryer possui um revestimento; portanto, não utilize palha de aço ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-lo, pois seu revestimento pode ser danificado.
- Placa de fritar e grelha: utilize um tecido macio de algodão ou uma esponja com detergente neutro para limpar a placa de fritar, e então, umedecê-la com água para tirar os resíduos de detergente.

Observação: a placa de fritar e a grelha podem ser separadas e colocadas na máquina de lavar louça para limpeza; o cesto pode ser lavado em água corrente, na máquina de lavar louça; no entanto, a air fryer não pode ser lavada com água corrente ou na máquina de lavar louça.

Especificações

Nome: Forno (air fryer)	Capacidade: 10 L	
Modelo: MAF-D1001	Frequência nominal: 60 Hz	Peso líquido: 9,3 kg
Potência nominal: 1750 W	Tensão nominal: 120 V AC	Peso bruto: 11,0 kg
Dimensões da embalagem: 480 × 450 × 344 mm		

Consumo de energia
Modo desligado: ≤ 0,5 W
Hora de inserir a condição
Modo desligado: ≤ 20 min

CE Por meio desta, o fabricante Xiaomi Communications Co., Ltd. declara que o tipo de equipamento de rádio Forno (air fryer) MAF-D1001 está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto na íntegra da declaração de conformidade da União Europeia está disponível no seguinte endereço de internet:
http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html

Todos os produtos com esse símbolo são resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE, conforme a diretiva 2012/19/UE) que não devem ser misturados ao lixo doméstico não separado. Em vez disso, você deve proteger a saúde humana e o meio ambiente, entregando seu equipamento usado em um ponto de coleta designado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos, indicado pelo governo ou pelas autoridades locais. O descarte e a reciclagem corretos ajudarão a evitar possíveis consequências negativas ao meio ambiente e à saúde humana. Entre em contato com o setor responsável ou as autoridades locais para obter mais informações sobre o local, bem como os termos e condições desses pontos de coleta.

Fabricante: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Endereço: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Para obter mais informações, acesse www.mi.com.

Versão do Manual do usuário: V1.0

22
PAP