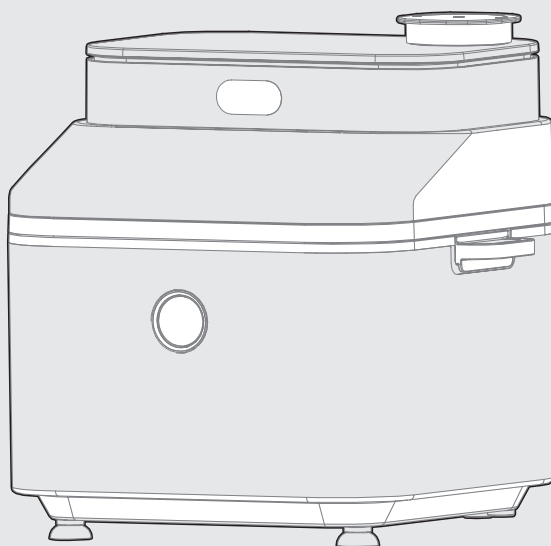




HEIßLUFTFRITTEUSE

BEDIENUNGSANLEITUNG

MF-CY75AB

Warnung: Diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für ein zukünftiges Nachschlagen gut aufbewahren. Design und technische Daten unterliegen aufgrund von Produktverbesserungen unangekündigten Änderungen.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler oder vom Hersteller.

Die oben dargestellte Abbildung dient nur der Veranschaulichung und kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

DE

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	06
PRODUKTÜBERSICHT	07
KURZANLEITUNG	08
GEBRAUCH	10
REINIGUNG UND WARTUNG	15
STÖRBEHEBUNG	16
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	18
ENTSORGUNG UND RECYCLING	19
DATENSCHUTZHINWEISE	20
GARANTIE / SERVICE	21
FUNKTIONSWEISE DER BELEUCHTUNG	22
HINWEIS ZUR BELEUCHTUNG	

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

DE

Erläuterung von Symbolen



Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammenden Gasen hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.



Anleitung befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

VORSICHT

DE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, falls diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannungsangaben auf dem Gerät mit Ihrer lokalen Netzspannung übereinstimmen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dessen Netzkabel fern, während das Gerät in Betrieb ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Der Stecker und das Bedienfeld dürfen nicht mit nassen Händen angeschlossen bzw. bedient werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker vollständig und sicher in der Steckdose steckt.

- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung verbunden werden, da anderenfalls Gefahrensituationen verursacht werden können.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien, wie z.B. Tischdecken oder Gardinen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an Wände oder andere Geräte. Lassen Sie zur Rückseite und den Seiten hin mindestens 10 cm und nach oben hin ebenfalls mindestens 10 cm Platz. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Vorgaben in dieser Bedienungsanleitung.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Frittierens tritt Dampf aus den Luftaustritten aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Dampf und den Luftaustritten fern. Achten Sie auch beim Herausnehmen des Topfes auf heißen Dampf und heiße Luft.
- Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs heiß werden.
- Nach dem Gebrauch ist die innere Metallabdeckung sehr heiß. Berühren Sie die Abdeckung nicht unmittelbar nach Abschluss des Kochvorgangs.
- Trennen Sie umgehend den Netzstecker vom Netzstrom, falls dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt und entfernen Sie erst dann den Topf aus dem Gerät.

- Das Gerät ist vorgesehen für den Einsatz in Haushalten oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Gutshäusern;
 - Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
 - Frühstückspensionen.

⚠ WARNUNG

- Das Gehäuse enthält elektrische Komponenten und Heizelemente und darf deshalb nicht in Wasser eingetaucht oder unter Wasser abgespült werden.
- Lassen Sie weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen; es besteht Stromschlaggefahr.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Während des Betriebs dürfen die Lufteintritte und Luftaustritte nicht bedeckt werden.
- Geben Sie kein großen Mengen Öl in den Topf; es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Innenseite des Geräts.
- Das Gehäuse, welches elektrische Komponenten enthält, und die Heizelemente dürfen nicht in Wasser getaucht oder unter Wasser abgespült werden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Heimgebrauch vorgesehen. Nicht im Freien verwenden.
-  Das Symbol der hohen Temperatur weist auf Verbrennungsgefahren hin.

TECHNISCHE DATEN

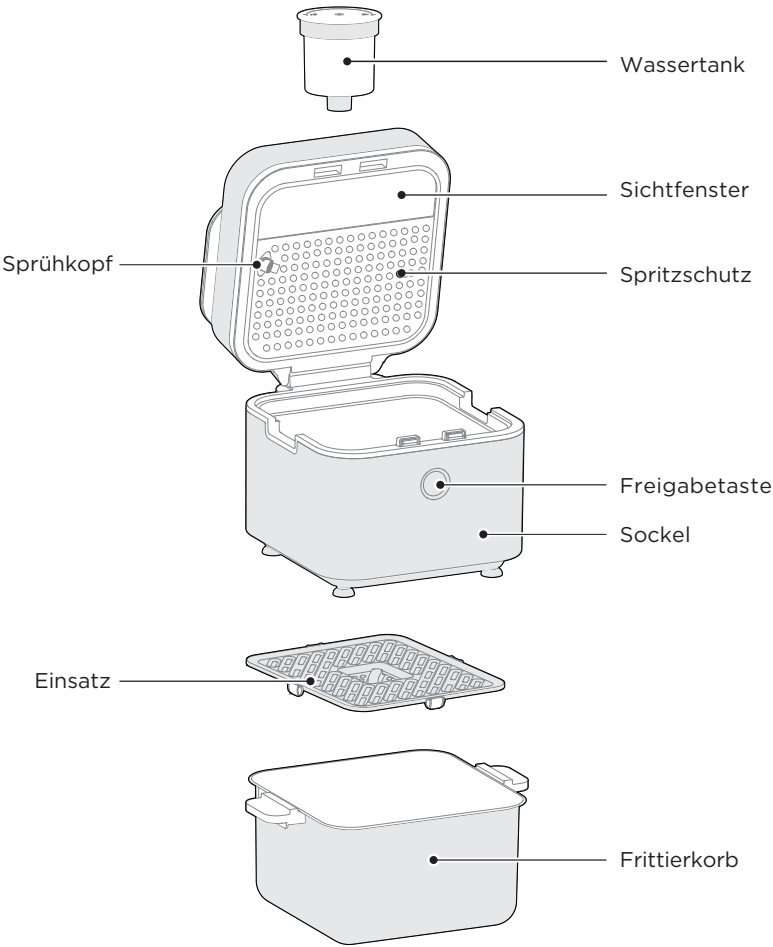
Produktmodell	MF-CY75AB
Spannung	220-240V~
Frequenz	50/60Hz
Nennleistung Hauptgerät	1400-1650W

DE

PRODUKTÜBERSICHT

Teilebezeichnung

DE

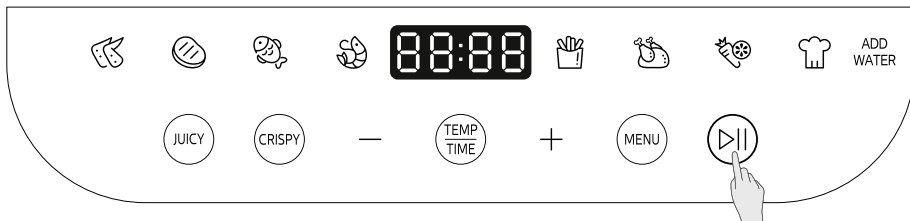


KURZANLEITUNG

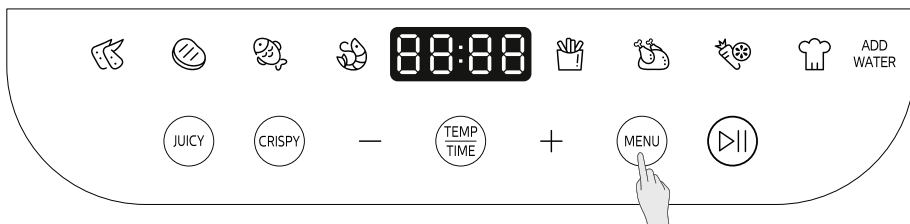
Gebrauchsanleitung

- 1 Nach dem Einschalten aktiviert das Gerät den Standby-Modus und es erscheint folgende Anzeige. Falls Sie 2 Minuten lang keine Funktion ausführen, geht das Display aus. Tippen Sie im ausgeschalteten Modus die Taste , um wieder den Standby-Modus zu aktivieren.

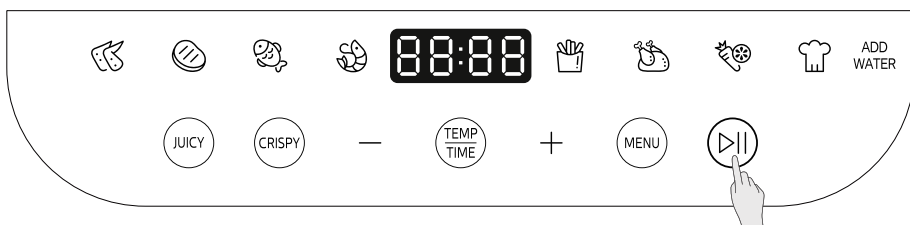
DE



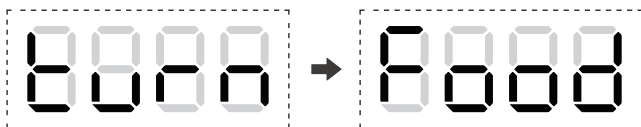
- 2 Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  zum Öffnen des Menüs. Das ausgewählte Menü blinkt. Drücken Sie die Taste  oder  zur Auswahl der gewünschten Funktion; die Taste der gewählten Funktion blinkt und die andere Taste leuchtet stetig. Falls Sie die Option  auswählen, blinkt die Anzeige **Wasser hinzufügen**; füllen Sie den Wassertank mit kalkarmem Wasser und starten Sie das Gerät.



- 3 Drücken Sie nach dem Bestätigen des Menüs und der Funktion die Taste ; das Gerät wird gestartet.



- 4 Nach Ablauf der Hälfte der Kochdauer ertönen 5 Signaltöne und im Display erscheint die Anzeige „Turn Food“. Drücken Sie die mittlere Taste, öffnen Sie den Deckel und wenden Sie die Speisen mithilfe einer Küchenzange, um ein gleichmäßiges Braten der Zutaten sicherzustellen. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.



Wechselnde Anzeige

Tipps:

Für die Funktion Crispy (knusprig) können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen; für die Funktion Saftig sind die Einstellungen vorprogrammiert, um optimale Kochergebnisse zu erzielen.

GEBRAUCH

Bedienfeld

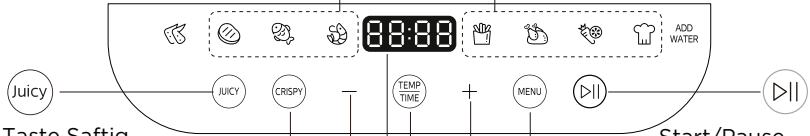
DE



Menü Saftig/Knusprig
Wählen Sie, ob die
Zutaten saftig oder
knusprig gekocht
werden sollen.



Menü Knusprig
Für knusprige Speisen.



Juicy
Taste Saftig

Crispy
Taste Knusprig

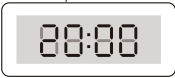
—
Zeit oder Temperatur
reduzieren

Start/Pause
Kurz drücken, um zu starten/
zu unterbrechen, länger
drücken, um abzubrechen

MENU
Menü-Taste
Auswahl eines Menüs

—
Zeit oder Temperatur
erhöhen

TEMP
TIME
Zwischen Zeit und
Temperatur
umschalten



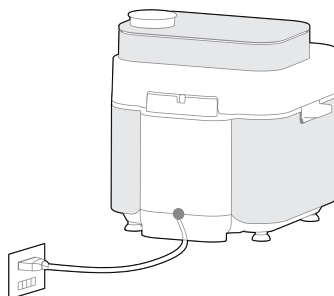
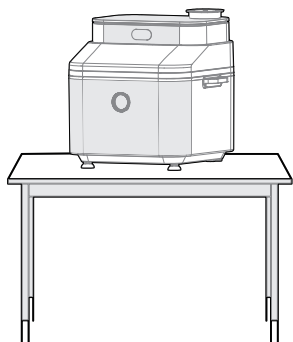
Anzeige von Kochzeit
und Temperatur

Beispielhafte Zubereitung Von Süßkartoffeln

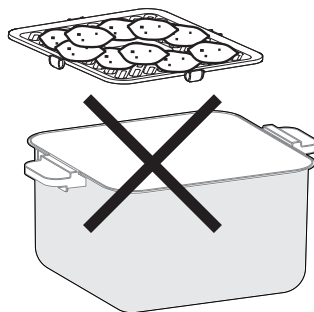
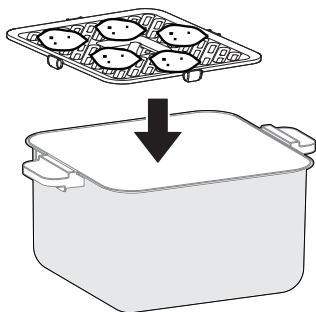
(Beispiel: Zubereitung von Süßkartoffeln: Die folgenden Abbildungen dienen der Veranschaulichung des Schnellstarts und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.)

- 1 Stellen Sie das Gerät sicher auf einen ebenen Tisch. Stellen Sie es nah genug an eine Steckdose, damit das Kabel bequem an eine Steckdose angeschlossen werden kann. Um das Gerät herum muss die Luft frei zirkulieren können und es dürfen sich keine leicht brennbaren Gegenstände in der näheren Umgebung befinden.

DE

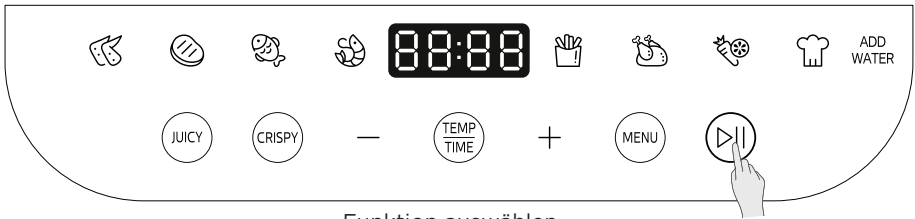


- 2 Reinigen Sie die Süßkartoffeln und legen Sie diese auf den Einsatz.



Tipps:

1. Bereiten Sie die für Sie erforderliche Menge an Süßkartoffeln vor und legen Sie diese auf den Einsatz. Stapeln Sie die Kartoffeln nicht zu hoch übereinander!
2. Falls die Zutaten übereinander liegen, kann es passieren, dass diese ungleichmäßig gekocht werden.



DE

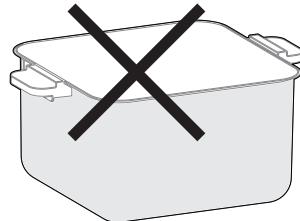
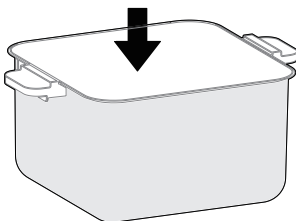
Tipps:

1. Stellen Sie Temperatur und Zeit je nach Bedarf ein. Drücken Sie die Taste  zum Aufrufen der Zeit- oder Temperatureinstellungen und stellen Sie die Werte dann mit den Tasten „+“ / „-“ ein.
2. Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsmechanismus. Sofern der Frittierkorb nicht im Gerät installiert ist, kann das Gerät nicht gestartet werden und die Anzeige „C4“ erscheint im Display.
- 3 Nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit ertönen Signaltöne, die darauf hinweisen, dass Sie die Zutaten wenden sollen. Nehmen Sie den Korb am Griff heraus und schütteln Sie diesen vorsichtig, um die Kartoffeln zu wenden. Setzen Sie dann den Kochvorgang fort. Andere Zutaten ziehen Sie vorsichtig auseinander und setzen dann den Kochvorgang fort.
- 4 Nach Ablauf des Kochvorgangs ertönt ein Signalton. Entnehmen Sie den Korb vorsichtig und nehmen Sie die Speisen mit Stäbchen oder Besteck heraus.

Schnellstart Mit Der Funktion Saftig

(Beispiel: Zubereitung von „Hähnchenflügeln“: Die folgenden Abbildungen dienen der Veranschaulichung des Schnellstarts und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.)

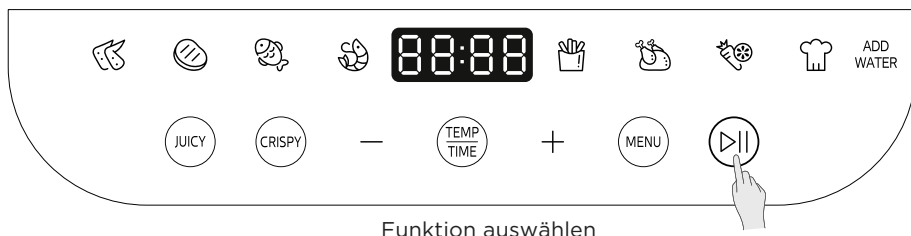
- 1 Legen Sie die Hähnchenflügel eine halbe Stunde oder länger in eine Marinade ein. Legen Sie dann die marinierten Flügel auf den Einsatz.



Tipps:

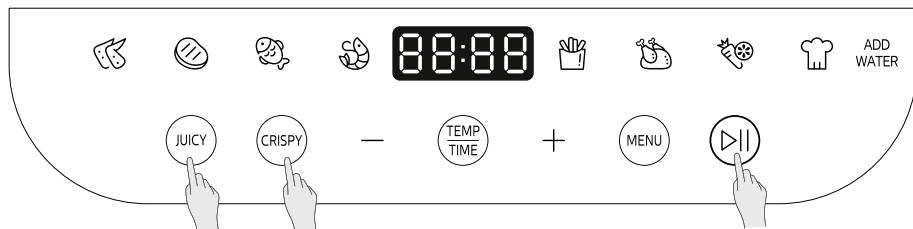
1. Das Marinieren sorgt für einen besseren Geschmack und eine bessere Bräunung. Anderenfalls bleiben die Hähnchenflügel blass. Empfohlene Zutaten für die Marinade: Öl; Salz, Pfeffer; Paprikapulver; Chili; Kümmel; Kräuter; Sojasoße
2. Legen Sie die Hähnchenflügel auf den Einsatz; nicht übereinanderstapeln!
3. Setzen Sie den Korb in das Gerät und schließen Sie den oberen Deckel. Wählen Sie mit der Taste  das Menü . Drücken Sie dann die Taste , füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem Wasser und starten Sie das Gerät.

DE



Tipps:

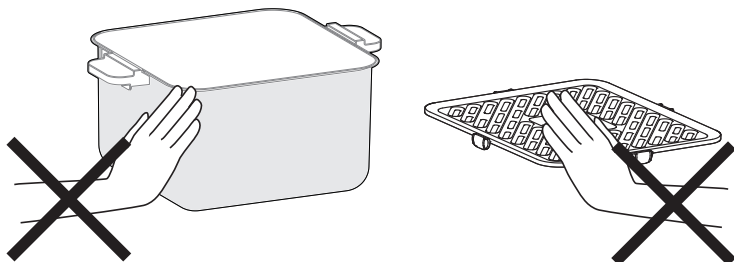
- 1 Um zu verhindern, dass die Pumpe aufgrund einer längeren Verwendung von Leitungswasser verstopft, füllen Sie den Wassertank für die Braten-Funktion nur mit gefiltertem, bzw. kalkarmem Wasser.
- 2 Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsmechanismus. Sofern der Frittierkorb nicht im Gerät installiert ist, kann das Gerät nicht gestartet werden und die Anzeige „C4“ erscheint im Display.
- 3 Nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit ertönen Signaltöne, die darauf hinweisen, dass Sie die Zutaten wenden sollen. Drehen Sie die Hähnchenflügel um und setzen Sie den Kochvorgang fort.
- 4 Nach Ablauf des Kochvorgangs ertönt ein Signalton. Entnehmen Sie den Einsatz vorsichtig und nehmen Sie die Speisen mit Stäbchen oder Besteck heraus.
- 5 Lassen Sie den Deckel geschlossen. Drücken Sie nach Ablauf des Kochvorgangs die Taste ; die Tasten  und  leuchten auf. Halten Sie dann die Tasten  und  3 Sekunden gedrückt, um Wasser aus dem Wasserkreislauf des Geräts abzulassen!



Halten Sie die Tasten Saftig und Knusprig gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um das Wasser abzulassen.

Vorsicht

Berühren Sie den Korb und den Einsatz nicht mit Ihren Händen; diese Teile sind nach Ablauf des Kochvorgangs sehr heiß.



DE

Sicherheitshinweise

- Behälter, die nicht hitzebeständig sind, wie z.B. aus Kunststoff oder Papier, dürfen nicht zum Kochen im Gerät verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glas- oder Keramikeller oder -deckel. (Diese können für kalte Speisen wie Jogurt verwendet werden.)
- Sie können die Kochdauer je nach Vorliebe entsprechend einstellen. Es wird empfohlen, die Speisen während des Zubereitens regelmäßig zu prüfen, damit sie nicht anbrennen.
- Um optimale Grill- und Kochergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, das Gerät 3-5 Minuten vorzuheizen.
- Berühren Sie das Gerät nicht und stellen Sie es nicht um, während es in Betrieb ist bzw. unmittelbar nach dem Betrieb; die Temperaturen der Oberfläche und am Luftaustritt ist sehr hoch.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Betriebs sicher installiert ist und der Mikroschalter aktiviert wird, damit die Sicherheit und das Kochergebnis nicht beeinträchtigt werden.
- Der Einsatz besteht aus hitzebeständigem, lebensmittelechtem Silikon und verfügt über abgerundete Ecken, damit die Oberflächenbeschichtung des Geräts nicht beschädigt wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen; anderenfalls besteht Verbrennungsgefahr.
- Reinigen Sie das Blech und den Einsatz nach jedem Gebrauch, um Rostschäden der Oberfläche aufgrund von Rückständen und Fett zu vermeiden.
- Um Schäden am Gerät und eine Beeinträchtigung Ihrer Gesundheit zu vermeiden, verwenden Sie bitte keine starken oder aggressiven Reiniger.
- DE • Wischen Sie die Luftfritteuse mit einem weichen, sauberen Lappen ab. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts nicht mit einem nassen Lappen, da anderenfalls Wasser in den inneren Kreislauf gelangen und so einen Kurzschluss oder Brand auslösen könnte.
- Verwenden Sie ein neutrales Spülmittel oder Wasser für die Reinigung des Korbs und des Einsatzes.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Einsatzes und des Korbs keine harten oder spitzen Gegenstände (wie Stahlwolle, Klingen, usw.), da anderenfalls deren Oberfläche zerkratzt oder beschädigt werden könnte.

STÖRBEHEBUNG

Während des Betriebs können Fehler oder Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Übersicht finden Sie Informationen zu potenziellen Fehlfunktionen und darüber, wie diese verursacht und behoben werden können. Bitte lesen Sie diese Übersicht sorgfältig durch, um Zeit und Kosten für den Anruf des Kundendienstes zu sparen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung	DE
Die Heißluft-Fritteuse funktioniert nicht	• Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.	
Die zubereiteten Speisen sind noch nicht gar.	• Menge an Zutaten zu hoch.	Frittieren Sie in mehreren kleineren Mengen. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger frittiert.	
	• Die eingestellte Temperatur war zu niedrig.	Stellen Sie mit dem Temperaturregler die erforderliche Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).	
	• Die Zubereitungsdauer war zu kurz.	Stellen Sie mit dem Timer-Regler die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).	
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig frittiert.	• Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs aufgelockert werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes Frites) müssen zwischendurch geschüttelt werden; siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch.	
Die fertigen Snacks sind nicht knusprig.	• Ihr Snack muss wahrscheinlich in einer herkömmlichen Fritteuse mit Öl zubereitet werden.	Bereiten Sie in diesem Gerät Snacks zu, die für Backöfen geeignet sind, oder pinseln Sie die Zutaten mit etwas Öl ein.	

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Sie bereiten fettige Lebensmittel zu.	Wenn Sie mit diesem Gerät fettige Zutaten zubereiten, tritt eine große Menge Fett aus den Zutaten aus und läuft in den Topf. Das Fett verursacht weißen Rauch und der Topf wird eventuell heißer als normal. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Kochergebnis.
	Im Topf sind noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett im Topf, das erhitzt, verursacht. Achten Sie darauf, den Topf nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Pommes sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Sorte Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass die Kartoffeln fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstreifen vor dem Frittieren nicht gründlich genug abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab, um Stärkereste zu entfernen.
Die fertigen frischen Pommes sind nicht knusprig.	Die Knackigkeit der Pommes ist von der Menge Öl auf und der Menge Wasser in den Kartoffeln abhängig.	Trocknen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Streifen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner.
		Geben Sie ein bisschen mehr Öl hinzu, damit die Pommes knuspriger werden.

MARKENZEICHEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo  Midea, Wortmarken, Handelsnamen, Handelsaufmachungen und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte von Midea und verbundenen Unternehmen, an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie sämtliche Vermögenswerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea stellt eine Markenverletzung bzw. einen unlauteren Wettbewerb dar, der gegen die einschlägigen Gesetze verstößt.

DE

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle damit verbundenen Urheberrechte vor. Keine juristische Person oder Einzelperson darf diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea verwenden, vervielfältigen, modifizieren, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle erläuterten Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt des Drucks aktuell.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise

DE

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

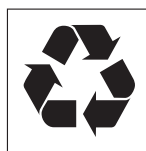


Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen, verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

DE

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via MideaDPO@midea.com. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via MideaDPO@midea.com. Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

GARANTIE / SERVICE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Produkt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß damit.
Bei Beschwerden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 200
Fax: 06196-90 20 -120
E-Mail: kundenservice@midea.com
Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
E-Mail: kundenservice@midea.com

DE

Bei Fehlfunktionen stellen Sie bitte folgende Informationen bereit: korrekte Adresse, Telefonnummer, Nummer des Kaufvertrags, Gerätetyp, Seriennummer (auf dem Typenschild des Produkts) sowie eine kurze Erläuterung des Problems.

Dieses Gerät wurde gemäß aktuellsten Verfahren hergestellt und geprüft. Unabhängig von den gesetzlichen Garantiepflichten des Verkäufers/ Einzelhändlers, bietet der Hersteller eine Garantie auf Material- und Herstellungsfehler für einen Zeitraum von 36 Monaten (oder 12 Monaten bei gewerblicher Nutzung) ab Kaufdatum.

Bei Eingriffen in das Produkt seitens des Verkäufers oder eines Dritten wird die Garantie nichtig. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund unsachgemäßer Handhabung oder Nutzung, unsachgemäßer Montage oder Lagerung, unsachgemäßer Installation oder Verbindung, höherer Gewalt oder anderer externer Faktoren.

Im Fall eines Garantieanspruchs behalten wir uns das Recht vor, das defekte Teil zu ersetzen oder zu reparieren oder das gesamte Produkt auszutauschen. Ersetzte Teile bzw. Geräte gehen in unser Eigentum über.

Falls der vom Hersteller vorgesehene zweckmäßige Gebrauch nicht durch Reparatur/en oder Ersatz des Geräts wiederhergestellt werden kann, dann darf der Kunde – und auch nur in solch einem Fall – innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum im Rahmen der Garantie einen Preisnachlass oder die Aufhebung des Kaufvertrags fordern.

Ansprüche auf Schadensersatz, einschließlich Folgeschäden, sind ausgeschlossen, sofern sie nicht auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zurückzuführen sind.

Käufer müssen einen Garantieanspruch durch Vorlage des Kaufbelegs untermauern. Die Garantie gilt innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

FUNKTIONSWEISE DER BELEUCHTUNG

Die Beleuchtung der Heißluftfritteuse läuft während dem Kochvorgang nicht durchgehend, sondern wird zwischendurch unterbrochen. Dies liegt daran, dass das Licht energieeffizient von dem Heizelement erzeugt wird. Das heißt es schaltet sich aus, sobald das Heizelement die Zieltemperatur erreicht hat.

DE

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

EN

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 06

PRODUCT OVERVIEW 07

QUICK START GUIDE 08

OPERATION INSTRUCTIONS 10

CLEANING AND MAINTENANCE 15

TROUBLESHOOTING 16

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 17

DISPOSAL AND RECYCLING 19

DATA PROTECTION NOTICE 20

WARRANTY / SERVICE 21

LIGHTING WORKTING PRINCIPLE 22

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

EN

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

CAUTION

EN

- 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.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - In bed and breakfast type environments;

⚠ WARNING

EN

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap. decreased sufficiently.
- This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
-  Please pay attention to scald where there is a high temperature symbol.

SPECIFICATIONS

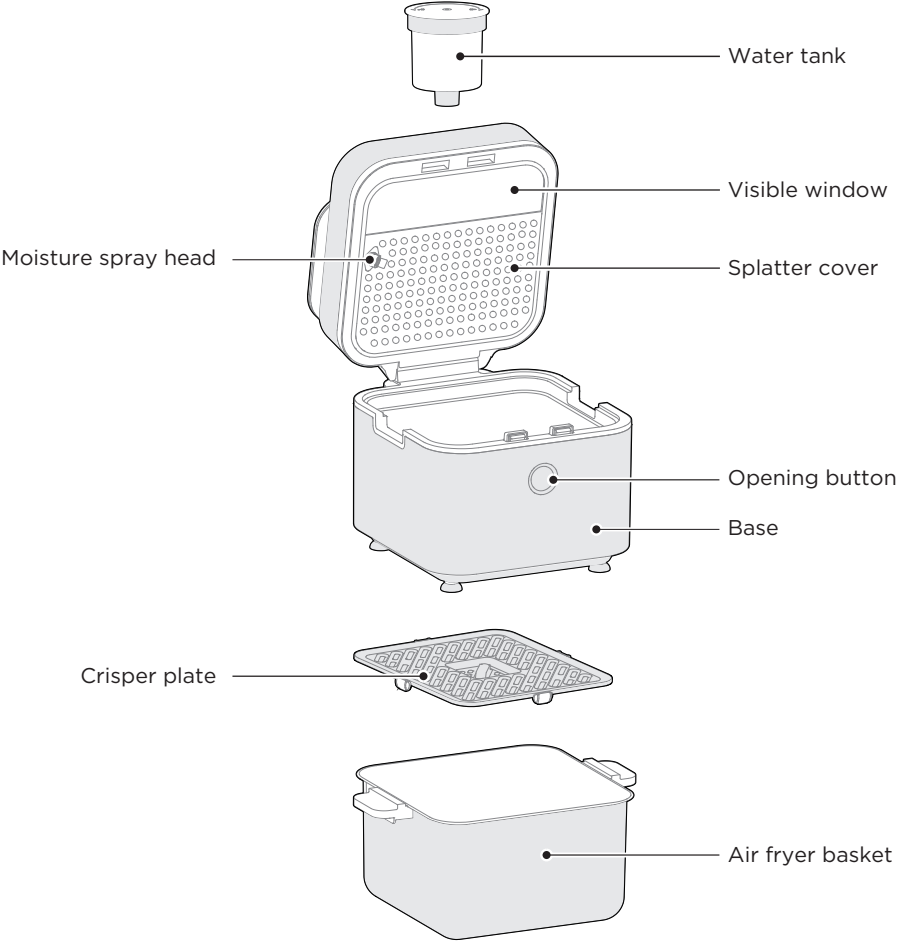
Product Model	MF-CY75AB
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Host Rated Power	1400-1650W

EN

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

EN

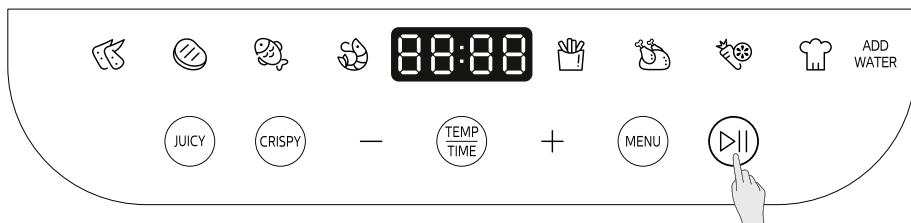


QUICK START GUIDE

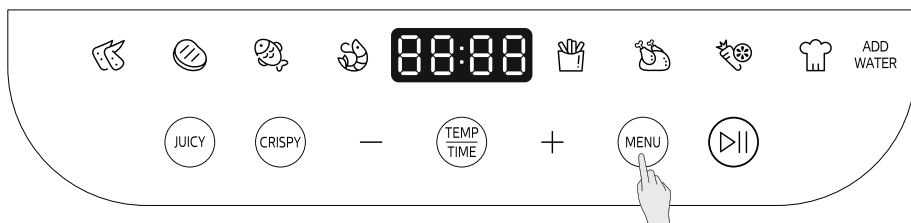
Operation Steps

- 1 After the power is turned on, the Air fryer enters the standby state, and the screen display as shown in the figure. If there's no operation for 2 minutes, the appliance enters the screen off state. Touch the  button to re-enter the standby mode when the screen is OFF.

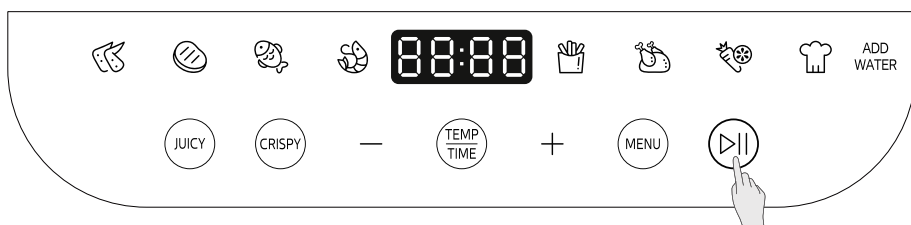
EN



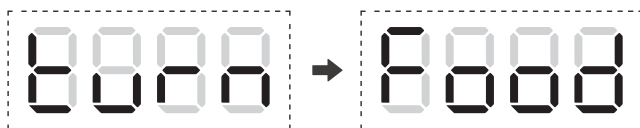
- 2 Click  to select menu in standby mode, and the selected menu blinks. Click  or  key to select Juicy flavor or Crispy flavor, then the selected taste key blinks and the unselected taste key is constant ON. When you select the  flavor, the **ADD WATER** prompt light flashes, and you need to fill the water tank with purified water and start the appliance.



- 3 After confirming the menu and taste, press the  button and the appliance starts working.



- 4 When the appliance is halfway through the set time, the appliance buzzer beeps 5 times, while the display interface shows “ Turn Food ” to indicate the flip-over, press the button in the middle, open the lid, and turn the food over with the kitchen tongs, so that the surface of the ingredients can be roasted evenly. Close the lid until cooking is complete.



Displayed alternatively

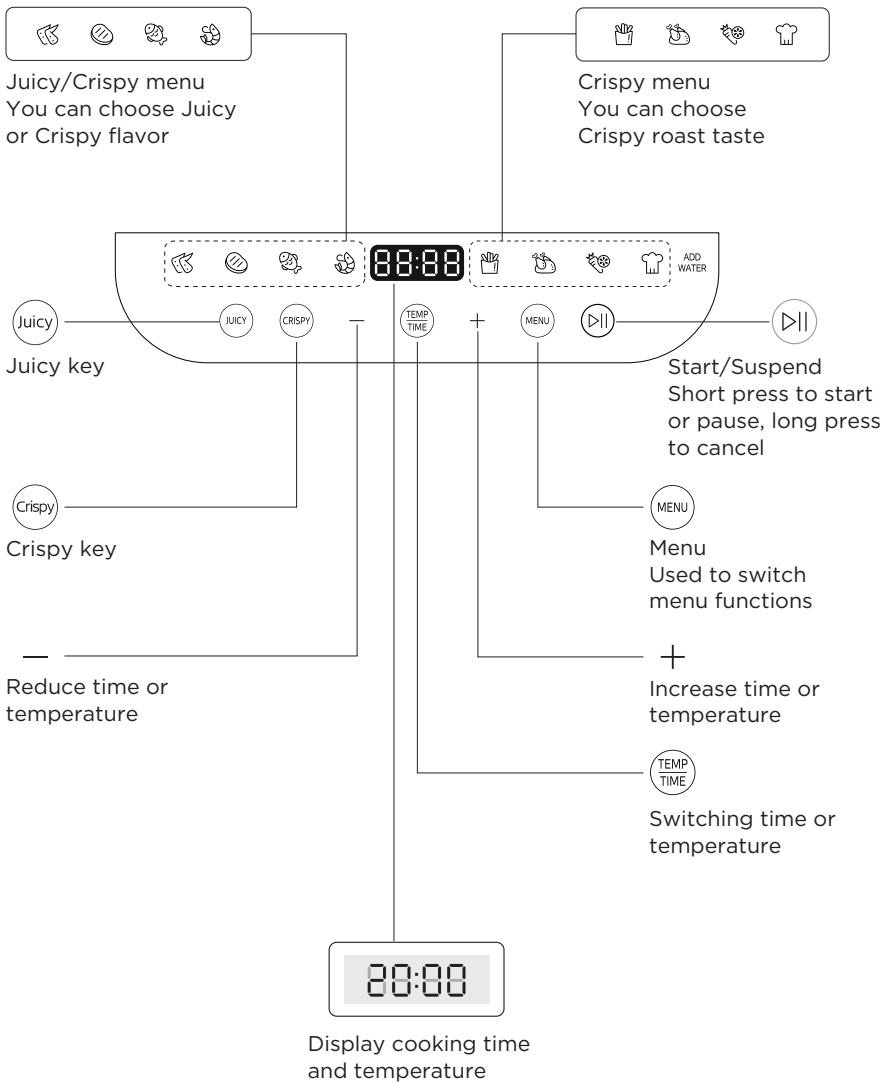
Tips:

The temperature and time settings for Crisper flavor can be adjusted; but for Juicy flavor, settings are fixed to ensure best cooking results.

OPERATION INSTRUCTIONS

Operation Part

EN

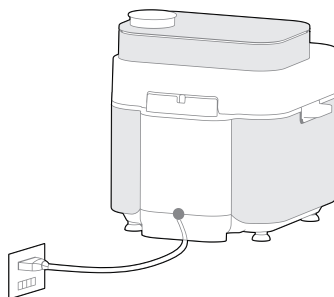
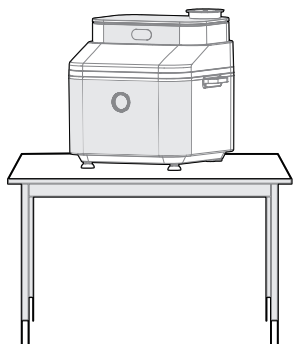


Quick Start

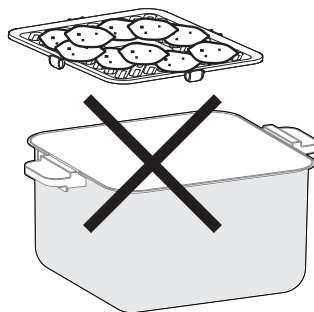
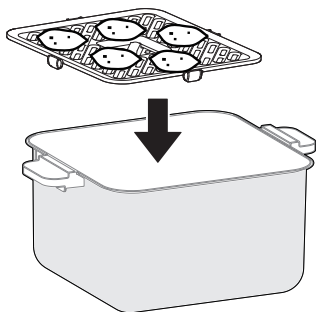
(Cooking the sweet potatoes as an example; the following appliance pictures are for Quick Start reference only. Please refer to the actual product.)

- 1 The appliance should be placed steadily on a flat table so that the power cord has sufficient length to be plugged into an outlet, and the air around the appliance should be kept flowing and not close to flammable objects.

EN

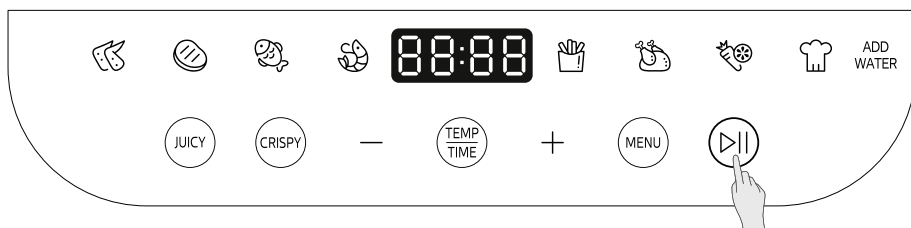


- 2 Wash the sweet potatoes and put them flat on a baking tray.



Tips:

1. Please take the appropriate amount of sweet potatoes according to your personal needs, put the sweet potatoes on the baking tray. Do not stack the ingredients too high!
2. Overlaying the food may cause uneven cooking performance.



Function Selection Interface

EN

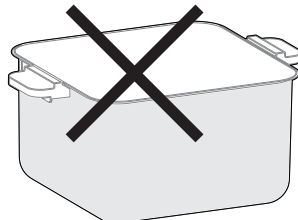
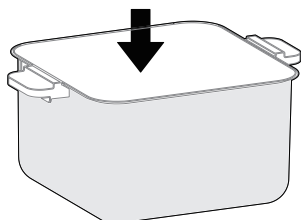
Tips:

1. Adjust the cooking time and temperature to your taste, click the  button to select the time or temperature after selecting the menu, and then click the " + " / " - " button to adjust the time and temperature.
2. The appliance is provided with safety protection unit, through which, the appliance cannot be started and the "C4" appears on the display interface when the fryer component is not put into the cavity.
- 3 When the appliance is halfway through the set working time, the appliance prompts to turn over, take out the basket and gently shake the bucket to turn over the sweet potatoes and continue cooking; for other ingredients, carefully pull the ingredients apart evenly and continue baking until the end of cooking.
- 4 When the appliance beeps and the cooking is complete, remove the basket carefully take out the food.

Juicy Flavor Quick Start

(Cooking "chicken wings" as an example; the following appliance pictures are for Quick Start reference only. Please refer to the physical product.)

- 1 Please marinate the chicken wings in the seasoning for half an hour or more according to your taste. Once marinated, put the chicken wings flat on a baking tray.

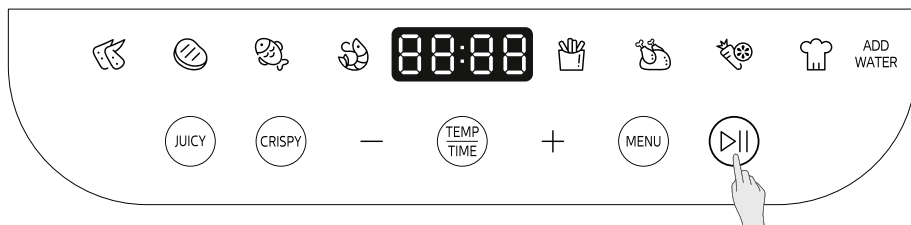


Tips:

1. Chicken wings taste and color are better after marinating; if not, the surface color will be white. Recommended marinade ingredients: oil, salt, pepper, paprika powder, chili, herbs.
2. Please spread the ingredients according to your personal needs; do not stack them too high!

3. Place the basket into the air fryer and close the top lid, click on **MENU** to select the  menu. Click on the **Juicy** button, fill the water tank with water and start the appliance.

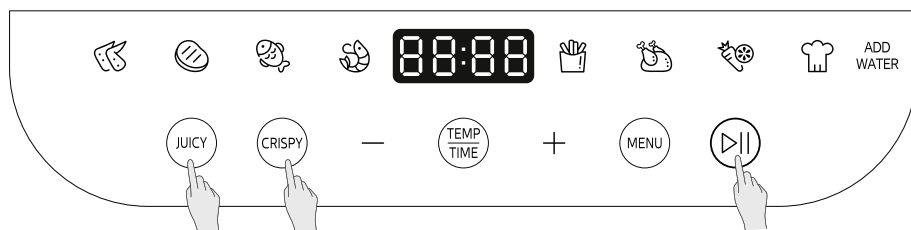
EN



Function Selection Interface

Tips:

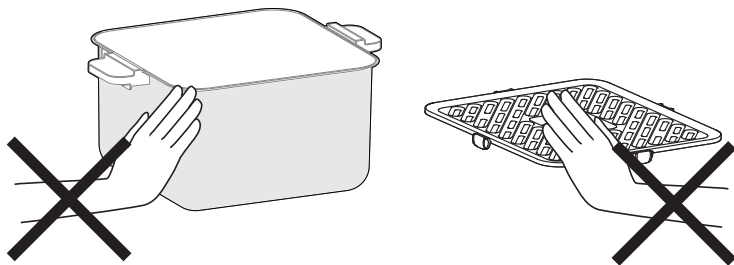
1. To prevent the pump from blocking due to the use of tap water over a long period of time, please fill the water tank with purified when selecting the Tender Roast function.
2. The appliance is provided with safety protection unit, through which, the appliance cannot be started and the "C4" appears on the display interface when the fryer component is not put into the cavity.
- 3 When the product is halfway through the set working time, the appliance prompts to turn over, turn the wings over and continue baking.
- 4 When the appliance beeps and the baking is complete, remove the basket carefully and use chopsticks or a jig to take out the food.
- 5 Close the lid but in a power-on state when finished cooking, press the **MENU** key to light up the **Juicy** and **Crispy** keys, then press and hold **Juicy** and **Crispy** for 3s to start the water drainage procedure and empty the water circuit of the appliance!



Press and hold the Juicy and Crispy flavor buttons together for 3s to start the water drainage procedure.

Caution

Do not touch the basket and crisper plate with your hands as they are hot at the end of baking.



EN

Precautions

- Do not use non-heat resistant containers such as plastic or paper to carry food into the air fryer.
- Do not use glass or ceramic dishes or lids (but can be used for cold recipes such as yoghurt).
- The working time can be adjusted to suit individual tastes and it is recommended that you check your food frequently during the working process to avoid burning.
- For better grilling and baking results, it is recommended to preheat for 3-5 minutes before use.
- Do not touch or move the air fryer as the temperature on the outside surface and the air outlet may be very high when the air fryer is in operation and for a period of time afterwards to avoid danger.
- When the air fryer is working, ensure that the fryer is pushed into place and that the micro switch is triggered so as not to affect the safety of the machine and the baking effect.
- The silicone on the baking tray is made of high temperature resistant food grade material and is designed to prevent the edges of the tray from scratching the bucket coating.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Please clean the air fryer when it is fully cooled to prevent scalding.
- After each use, please clean the crisper plate and air fry basket in time to avoid the damage of the coating caused by the erosion of the food residue and grease.
- In order to prevent damage to the machine and your health, please do not use strong or corrosive detergent when doing maintenance.
- EN • Please select a soft and clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use wet cloth to clean the air fryer to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit, fire, etc.
- Please use neutral detergent or water to clean the air fryer basket and crisper plate.
- Please do not use hard and sharp objects (such as steel ball, blade, etc.) to clean the crisper plate and air fry basket, so as to prevent scratching or damaging the coating.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the table below carefully in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Cause	Solution
The air fryer does not work	• The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	• The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	• The set temperature is too low.	Turn the temperature control key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	• The preparation time is too short.	Turn the timer key to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	• Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter "Using the appliance".
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	• You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

EN

Problem	Cause	Solution
EN White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates ("Midea"), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

EN

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

EN This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

EN

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

WARRANTY / SERVICE

Congratulations to your new product. We hope that you will enjoy it.
If you should have any reason for complaint, please contact our customer service at:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 200
Fax: 06196-90 20 -120
E-Mail: kundenservice@midea.com
Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax: 06196-90 20 -120
E-Mail: kundenservice@midea.com

EN

In case of malfunction, please provide your correct address, phone number, number of purchase agreement, type of device, serial no. (on the rating plate of your product), and a short description of the fault.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Regardless of any statutory warranty obligations of the seller/retailer, the manufacturer offers a warranty on material and workmanship for a period of 36 months (or 12 months for commercial use) starting from the day of purchase.

A warranty claim will be void in case of any intervention by the seller or third party. The warranty does not cover damage caused by improper handling or use, incorrect assembly or storage, improper installation or connection, force majeure, or any other external factors.

In case of warranty claims, we reserve the right to repair or replace any defect part or to replace the whole product. Parts or devices replaced will become our property.

If the use intended by the manufacturer cannot be achieved by repair/s or replacement of a device, only then and within 6 months starting from the day of purchase may the purchaser under warranty request a reduction of the purchase price or cancellation of the purchase agreement.

Any claims for damages, including consequential damages, are excluded, provided they are not the result of intent or gross negligence.

The purchaser must proof a warranty claim by presenting the purchase receipt. This warranty is applicable within the Federal Republic of Germany.

LIGHTING WORKING PRINCIPLE

The lighting of the hot-air fryer does not stay on continuously but turns off at some point during cooking. This is caused by the lighting being triggered by the heating element, i.e., the lighting turns off as soon as the heating element has reached the target temperature to save energy.

EN



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved