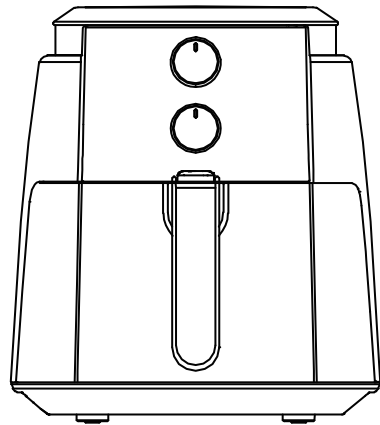


Bedienungsanleitung

HEISSLUFT- FRITTEUSE

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



WICHTIG: Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Produkts sorgfältig durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein zukünftig-es Nachschlagen gut auf. (Die Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.)

MODELL: MF-TN35B

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise	1
Übersicht des Geräts.....	1
Wichtige Sicherheitshinweise.....	2
Gebrauchsanleitungen	4
Überhitzungsschutz.....	4
Automatische Abschaltung.....	5
Elektromagnetische Felder (EMF).....	6
Testgrundlagen/ Normen	6
Vor dem erstmaligen Gebrauch.....	6
Vorbereitungen.....	6
Reinigung.....	10
Lagerung.....	11
Umwelt.....	11
Störbehebung.....	12
Garantie und Kundendienst.....	13

WICHTIGER HINWEIS:

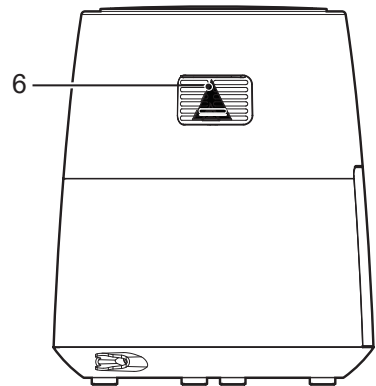
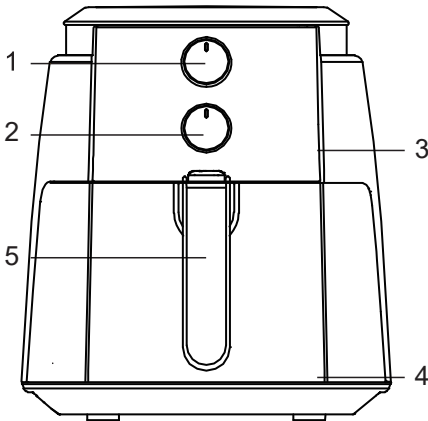
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

Wichtige Hinweise

Mit Ihrer neuen Heißluft-Fritteuse können Sie Ihre Lieblings Speisen und Snacks nun auf gesündere Art und Weise zubereiten. Die Heißluft-Fritteuse verwendet heiße Luft in Verbindung mit Hochgeschwindigkeitszirkulation (schnelle heiße Luft) und einen Obergrill für die schnelle, einfache und gesunde Zubereitung einer Vielzahl von Speisen. Die Zutaten werden gleichzeitig von allen Seiten erhitzt und bei den meisten Zutaten muss kein zusätzliches Öl hinzugefügt werden.

Übersicht des Geräts

1. Temperaturregler
2. Timer (0-60 Min)/ Ein-Taste
3. Kunststoffgehäuse
4. Unteres Gehäuse
5. Griff Frittierkorb
6. Luftaustritt



Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

Vorsicht

- 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 Öl in den Topf; es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Innenseite des Geräts.

Warnung

- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder hinsichtlich der Verwendung des Geräts angeleitet.
- 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.

Gebrauchsanleitungen

Timer/ Temperatur/ Empfehlungen



Auftauen
5-10min.
80°C



Pommes Frites
15-17min.
180°C



Hähnchenflügel
15-19min.
180°C



Hähnchenbeine
20-24min.
180°C



Fleisch
10-14min.
200°C



Krabben
8-12min.
180°C

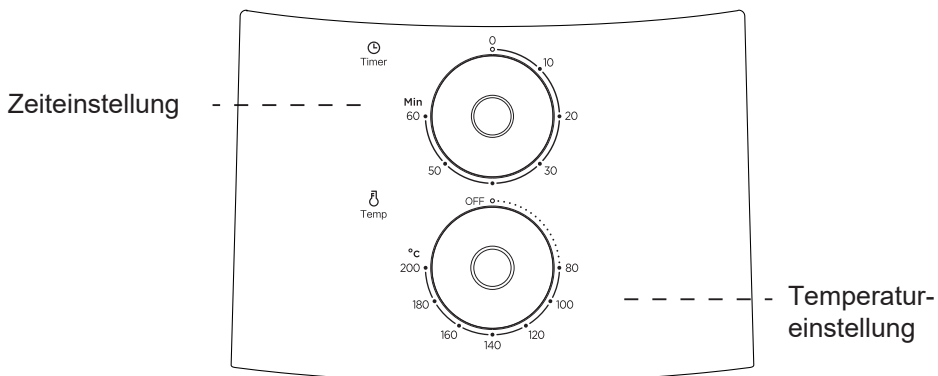


Fisch
13-17min.
180°C



Kuchen
8-10min.
180°C

Regler



Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf einen horizontalen, ebenen und stabilen Untergrund.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch in Haushalten vorgesehen. Es ist weder für den Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen oder ähnlichen Einrichtungen bestimmt.
- Falls das Gerät unsachgemäß, für gewerbliche bzw. semiprofessionelle Zwecke oder nicht im Einklang mit der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir schließen jegliche Haftung für Schäden aus.
- Trennen Sie nach dem Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ungefähr 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb und nicht braun oder dunkel sind. Entfernen Sie verbrannte Rückstände.
- Das Gerät verfügt im Inneren über einen Mikroschalter. Falls Sie während des Kochvorgangs den Topf herausziehen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Überhitzungsschutz

- Falls die innere Temperatursteuerung versagt, wird der Überhitzungsschutz automatisch ausgelöst; das Gerät kann dann nicht weiter verwendet werden. Trennen Sie in solch einem Fall den Netzstecker.

Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Nach Ablauf des Timers (auf 0) ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Regler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zu Einstellung 0.

Hinweis: Falls Sie den Topf während des Kochvorgangs herausziehen, schaltet sich das Gerät auch automatisch aus (aber der Timer läuft weiter).

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät ist konform mit allen Normen über elektromagnetische Felder (EMF). Sofern das Gerät ordnungsgemäß und im Einklang mit der Bedienungsanleitung verwendet wird, dann ist der Gebrauch nach aktuellem wissenschaftlichen Stand sicher.

Testgrundlagen/ Normen:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Vor dem erstmaligen Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Lappen ab.

Dieses Gerät ist eine Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Geben Sie kein Öl oder Fett in den Topf.

Vorbereitungen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen horizontalen, ebenen und stabilen Untergrund.

Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeunbeständige Flächen.

2. Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in den Topf.
3. Setzen Sie den Topf in das Gerät.

Hinweis: Der Topf MUSS ordnungsgemäß im Gerät installiert werden, da das Gerät anderenfalls nicht funktioniert!

4. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.

Geben Sie weder Öl noch andere Flüssigkeiten in den Topf.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

In der Fritteuse kann eine Vielzahl an Speisen zubereitet werden. Bitte informieren Sie sich weiter unten in der Tabelle „Einstellungen“ und in den Gebrauchsanweisungen auf der letzten Seite.

Frittieren mit heißer Luft

1. Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus dem Gerät.
3. Legen Sie alle Zutaten in den Korb.

Hinweis: Geben Sie nicht zu viele Zutaten in den Korb und beachten Sie immer die Füllvorgaben (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), da anderenfalls das Kochergebnis negativ beeinflusst würde.

4. Schieben Sie dann den Topf vorsichtig in das Gerät zurück.

Verwenden Sie den Topf immer nur mit installiertem Korb.

Falls der Topf nicht ordnungsgemäß im Gerät installiert ist, funktioniert das Gerät nicht!

Vorsicht: Berühren Sie den Topf nicht während oder kurz nach dem Gebrauch; er wird sehr heiß. Halten Sie den Topf immer am Griff fest.

5. Drehen Sie den Temperaturregler bis zur gewünschten Einstellung. Informieren Sie sich im Abschnitt „Einstellungen“ dieses Kapitels über die unterschiedlichen Temperatureinstellungen.
6. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweiligen Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Regler bis zur gewünschten Zubereitungszeit.

Falls das Gerät kalt ist, erhöhen Sie die Zubereitungszeit um weitere 3 Minuten.

Hinweis: Sie können das Gerät auch ohne Zutaten im Korb vorheizen lassen. Stellen Sie dafür mit dem Timer-Regler mehr als 3 Minuten ein und warten Sie, bis die Erhitzungsanzeige erlischt (nach ungefähr 3 Minuten). Geben Sie dann die Zutaten in den Korb und drehen Sie den Timer-Regler bis zur erforderlichen Zubereitungszeit.

- a Die Betriebsanzeige und die Erhitzungsanzeige leuchten auf.
- b Der Timer der Zubereitungszeit beginnt zu laufen.
- c Während des Frittiervorgangs schaltet sich die Erhitzungsanzeige ein und aus und weist somit darauf hin, dass sich das Heizelement ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
- d Überschüssiges Fett, das aus den Zutaten austritt, sammelt sich am Boden des Topfes.

8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit aufgelockert werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie dafür den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie ihn dann wieder in das Gerät zurück und setzen Sie den Kochvorgang fort.

Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf die Taste am Griff.

Tipp: Um das Gewicht zu minimieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dafür zunächst den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Untergrund und drücken Sie auf die Taste am Griff.

Tipp: Falls Sie mit dem Timer die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, dann ertönt ein Signalton, wenn die Zutaten aufgelockert werden sollen. Dies bedeutet jedoch auch, dass Sie danach die verbleibende Kochdauer erneut einstellen müssen.

Tipp: Falls Sie mit dem Timer die gesamte Kochdauer einstellen, ertönt bis zum Abschluss kein weiterer Signalton. Sie können den Topf jederzeit herausziehen, um sich vom Kochfortschritt zu überzeugen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und setzt den Kochvorgang fort, sobald Sie den Topf wieder in das Gerät geschoben haben (der Timer läuft in solch einer Situation immer weiter).

9. Wenn der Timer ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf heraus und stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Untergrund. Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dafür den Temperaturregler bis zur Einstellung 0 oder ziehen Sie einfach den Topf aus dem Gerät.
10. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf wieder zurück und stellen Sie noch ein paar extra Minuten ein.
11. Um kleinere Zutaten herauszunehmen (z.B. Pommes Frites), drücken Sie auf die Freigabetaste am Griff des Korbs und heben Sie den Korb aus dem Topf.

Drehen Sie den Korb nicht um, während er noch mit dem Topf verbunden ist, da anderenfalls überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, über die Zutaten laufen könnte.

Nach dem Heißluft-Frittieren sind der Topf und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Gerät kann Dampf aus dem Topf austreten.

Nach dem Heißluft-Frittieren sind der Topf und die innere Metallabdeckung heiß; nicht berühren.

12. Leeren Sie den Korb über einer Schüssel oder einem Teller.
Tipp: Verwenden Sie eine Zange, um größere oder empfindlichere Zutaten aus dem Korb herauszunehmen.
13. Nach einem Kochvorgang ist das Gerät sofort wieder bereit, die nächsten Zutaten zuzubereiten.

Einstellungen

Anhand der unten stehenden Tabelle können Sie die wichtigsten Einstellungen für unterschiedliche Zutaten auswählen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Angaben nur Richtwerte sind. Zutaten können je nach Ausgangsgröße, Form und Marke variieren. Wir können daher nicht garantieren, dass diese Einstellungen für alle Ihre Zutaten gültig sind.

Da sich die Luft im Gerät aufgrund der Heißlufttechnologie umgehend erhitzt, wird der Heißluft-Frittiervorgang durch kurzes Herausziehen des Topfes kaum beeinträchtigt.

Tipps

- *Kleinere Zutaten sind normalerweise etwas schneller fertig als größere Zutaten.*
- *Größere Mengen erfordern nur eine geringfügig längere Dauer, und kleinere Mengen erfordern nur eine geringfügig kürzere Zubereitungsdauer.*
- *Wenn kleinere Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs aufgelockert werden, können so das Endergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Frittieren der Zutaten vermieden werden.*
- *Geben Sie etwas Öl auf frische Kartoffeln, damit diese knuspriger werden. Warten Sie nach dem Hinzufügen von Öl nur wenige Minuten, bis Sie diese im Gerät frittieren.*
- *Bereiten Sie in diesem Gerät keine extrem fettigen Lebensmittel wie Würste zu.*
- *Snacks, die normalerweise in einem Backofen zubereitet werden, können auch mit diesem Gerät gekocht werden.*
- *500 Gramm ist die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes Frites.*
- *Verwenden Sie fertigen Teig, um gefüllte Speisen schnell und einfach zuzubereiten. Bereits fertiger Teig wird außerdem schneller gar als selbst hergestellter Teig.*
- *Setzen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen oder sehr empfindliche Zutaten oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.*
- *Sie können mit der Heißluft-Fritteuse auch Zutaten erwärmen. Stellen Sie dafür die Temperatur mit 150°C und den Timer mit 10 Minuten ein.*

Programm	Temperatur	Zeit (Min.)
Auftauen	80 °C	5-10
Pommes Frites	180 °C	15-17
Hähnchenflügel	180 °C	15-19
Hähnchenbeine	180 °C	20-24
Fleisch	200 °C	10-14
Krabben	180 °C	8-12
Fisch	180 °C	13-17
Kuchen	180 °C	8-10

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, falls das Gerät zu Beginn des Kochvorgangs noch kalt ist.

Pommes Frites selber machen

Gehen Sie wie folgt vor, um Pommes Frites selber zu machen.

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Streifen.
2. Waschen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem Küchenpapier ab.
3. Geben Sie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Olivenöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelscheiben hinzu und mischen Sie alles, bis die Streifen vollständig mit Öl bedeckt sind.
4. Nehmen Sie die Streifen mit Ihren Händen oder einer Zange aus der Schüssel, damit das Öl in der Schüssel verbleibt, und legen Sie die Streifen in den Frittierkorb.
Hinweis: Kippen oder drehen Sie die Schüssel nicht um, um die Kartoffelstreifen direkt in den Korb zu schütten, da anderenfalls das ganze Öl auf den Boden des Topfes laufen würde.
5. Frittieren Sie die Kartoffelstreifen gemäß den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Berühren Sie das heiße Metall im Inneren des Geräts nicht unmittelbar nach Abschluss des Kochvorgangs. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

Verwenden Sie für die Reinigung des Korbs und Topfes keine Utensilien aus Metall und keine Scheuermittel.

1. Trennen Sie den Netzstecker vom Netzstrom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die äußere Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Lappen ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm.
Sie können Fettreiniger zum Entfernen hartnäckiger Schmutzrückstände verwenden.
 Tipp: Falls Rückstände am Korb oder Topf festkleben, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie beide Teile so 10 Minuten stehen.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer öffentlichen Sammelstelle für das Recycling ab. So helfen Sie die Umwelt zu schützen.

Störbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Heißluft-Fritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Regler bis zur gewünschten Zeiteinstellung, um das Gerät einzuschalten.
	Der Topf ist nicht richtig im Gerät installiert.	Schieben Sie den Topf ordnungsgemäß in das Gerät.
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 Zubereitungszeit 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.
Der Topf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Zu viele Zutaten im Korb.	Überfüllen Sie den Korb nicht; siehe Abschnitt „Einstellungen“ oben.
	Der Korb sitzt nicht richtig im Topf.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Topf, bis er einrastet.
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.

Garantie/Kundendienst

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät. Wir hoffen, dass Sie damit viel Freude haben werden. Sollten Sie dennoch eine Beschwerde haben, setzen Sie sich bitte wie folgt mit uns in Verbindung:

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

Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: info-meg@midea.com
Web: www.midea.com/de

Kundendienst:
Telefon: +49 6196-90 20 – 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: service-meg@midea.com

Bei technischen Problemen geben Sie bitte Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer, die Nummer des Kaufvertrags und den Geräte-Typ (auf dem Typenschild des Geräts) an. Eine präzise Beschreibung des Problems wird Ihnen viel Zeit und Geld sparen.

Bitte überprüfen Sie, ob es sich um einen Betriebsfehler handelt oder um eine Ursache, die nichts mit der Funktionsweise zu tun hat. Beachten Sie die Bedienungsanleitung und prüfen Sie, ob:

- Der Netzstecker verbunden ist
- Der Netzstecker beschädigt ist
- Die Stromversorgung vorhanden ist

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde nach modernsten Verfahren hergestellt und getestet. Der Verkäufer garantiert für 24 Monate ab Datum des Kaufs durch den Endverbraucher, dass Material Herstellung fehlerfrei sind. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.

Garantieansprüche sind nichtig, falls das Gerät vom Käufer oder von Dritten modifiziert wurde. Schäden aufgrund unsachgemäßer Handhabung oder Nutzung, unsachgemäßer Installation oder Lagerung, inkorrektur Verbindung und Installation oder höherer Gewalt bzw. anderer externer Faktoren fallen nicht unter die Garantie.

Bei eingehenden Garantieansprüchen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile zu reparieren oder das Gerät auszutauschen.

Nur falls der zweckgemäße Gebrauch nicht durch Reparatur oder Ersatz wiederhergestellt werden kann, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Reduzierung des Kaufpreises oder eine Auflösung des Kaufvertrags verlangen. Schadensersatzansprüche einschließlich Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn sie sind Folge von Vorsatz oder großer Fahrlässigkeit. Der Garantieanspruch entsteht nur mit Bereitstellung des Produkts und des Kaufbelegs.

Diese Garantie ist innerhalb von Deutschland gültig.

Importiert durch:
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn Germany



make yourself at home

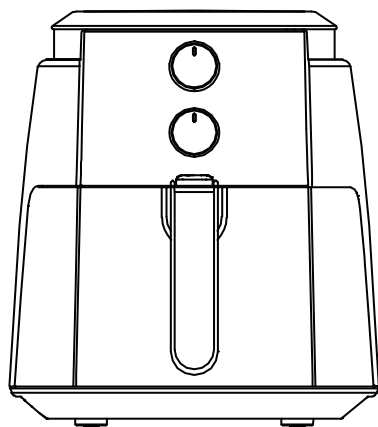


EN

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER

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



MODEL: MF-TN35B

CONTENT

Introduction.....	1
Instruction for use.....	5
General description of main parts.....	6
Important.....	6
Danger.....	7
Warning.....	7
Caution	7
Overheating Protection	8
Automatic switch-off	9
Electromagnetic fields(EMF).....	10
Test specifications/Standard.....	10
Before first use.....	10
Preparing for use.....	10

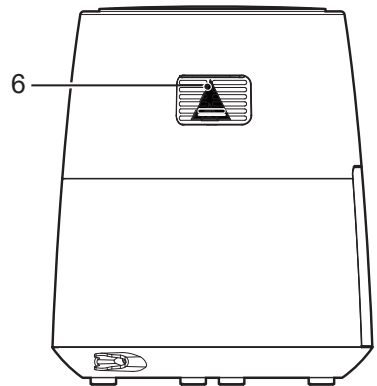
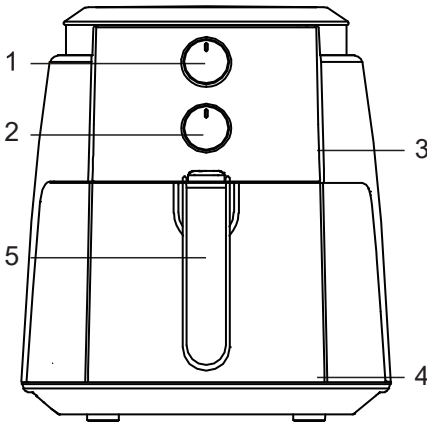
IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

Introduction

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

General description of main parts

1. Temperature Control knob
2. Timer(0-60 Min) / power-on knob
3. Plastic Housing
4. Bottom cover
5. Basket Handle
6. Air outlet



Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- 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.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children younger 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- 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.

Instruction for use

Cooking timer / Temperature instruction / suggestion



Defrost
5-10min.
80°C



French fries
15-17min.
180°C



Chicken wing
15-19min.
180°C



Chicken legs
20-24min.
180°C



Meat
10-14min.
200°C



Shrimp
8-12min.
180°C



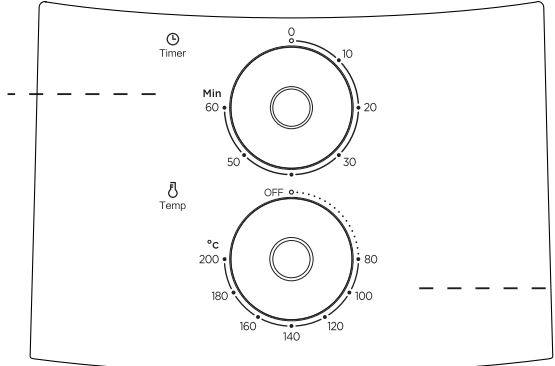
Fish
13-17min.
180°C



Cake
8-10min.
180°C

Operation buttons

Temperature operation buttons



Timer operation buttons

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

Overheating Protection

- The appliance with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used. Unplug the mains cord.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too. (Timer still in counting down) .

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Test specifications/Standard:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2. Place the basket in the pan properly
3. Put the pan into the machine.

Note: the pan MUST be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!

4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance.

Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. Pls refer to the section “settings” table hereinafter **and the using guidance figures at last page.**

Hot air frying

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.

Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section ‘Settings’ in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the pan back into the air fryer properly.

Never use the pan without the basket in it.

If the pan doesn’t be fixed into the air fryer properly, the appliance won’t work!

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section ‘Settings’ in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a The power-on light and the heating-up light go on.
- b The timer starts counting down the set preparation time.
- c During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- d Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance(timer always counts down in this situation).

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.

10. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 C for up to 10 minutes.

Menus	Temperature	Time (min.)
Defrost	80 C	5-10
French fries	180 C	15-17
Chicken Wing	180 C	15-19
Chicken Legs	180 C	20-24
Meat	200 C	10-14
Prawn	180 C	8-12
Fish	180 C	13-17
Cake	180 C	8-10

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Don't touch the hot metal inside before cleaning while just after frying. Cool down the appliance is needed before cleaning!

The pan and the basket, do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Put the air fryer on the clean and dry place.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit our website or contact your distributor.

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
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.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	DO NOT fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
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.

Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn
Warranty policy / service

We congratulate you to your new device and are convinced that you will be satisfied and have your joy with this modern appliance.

However, if you recognize a reason for a complaint, please contact us:

Midea Europe GmbH	Phone: +49 6196-90 20 - 0	In case of service:
Ludwig-Erhard-Str. 14	Fax: +49 6196-90 20 -120	Phone: +49 6196-90 20 - 0
65760 Eschborn	Email: info-meg@midea.com	Fax : +49 6196-90 20 -120
	Homepage: www.midea.com/de	Email: service-meg@midea.com

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and

Device type (from the type plate of the device).

A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

Warranty terms

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.

When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device.

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase. Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt. This warranty is valid within Germany.

Importer by:
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 EschbornGermany



make yourself at home

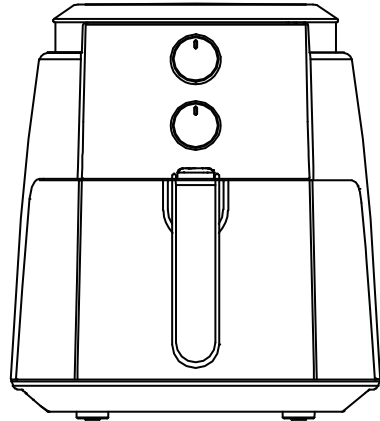


FR

Manuel d'utilisation

FRITEUSE À AIR

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



Faites comme chez vous
**PROFITEZ DE LA SANTÉ
ET DES SAVEURS FRIT-
URES**

MODELE : MF-TN35B

Manuel d'utilisation

SOMMAIRE

Mésures de sécurité importantes.....	1
Description générale des principales parties.....	1
Mésures de sécurité importante.....	2
Instruction d'utilisation	4
Protection contre la surchauffe.....	5
Arrêt automatique.....	5
Champs électromagnétiques (EMF)	6
Spécifications de test / norme	6
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	6
Préparation à l'utilisation.....	6
Nettoyage.....	10
Stockage.....	11
Environnement.....	11
Garantie et service.....	11
Dépannage.....	12

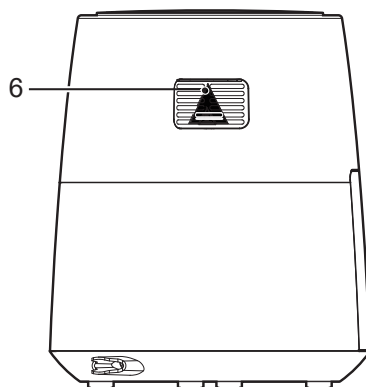
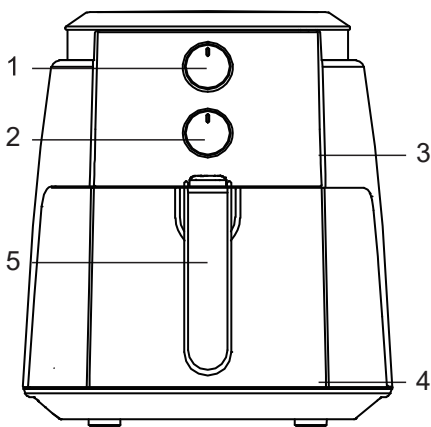
NOTE IMPORTANTE: Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser votre produit. Conservez-le pour référence future.

Mésures de sécurité importantes

Votre nouvelle friteuse à air vous permet de préparer vos ingrédients et collations préférés d'une manière plus saine. La friteuse à air utilise l'air chaud en combinaison avec la circulation de l'air à grande vitesse (air chaud rapide) et une grille supérieure pour préparer une variété de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés à la fois et il n'y a pas besoin d'ajouter de l'huile à la plupart des ingrédients.

Description générale des principales parties

1. bouton de commande de température
2. Minuterie (0-60 min) / bouton de mise sous tension
3. Boîtier en plastique
4. Couvercle inférieur
5. Poignée panier
6. Sortie d'air



Mésures de sécurité importante

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter un choc électrique.
- Toujours mettre les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'il n'entre en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures de sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas remplir la casserole avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

Attention

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne doivent pas être faites par les enfants à moins qu'ils ne soient plus que 8 et supervisés.

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou refroidit.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil ou de faire fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Connectez l'appareil uniquement à une prise murale adapté. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter une situation dangereuse.
Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables comme une nappe ou des rideaux.
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libéré à travers les ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Lorsque vous retirez le bac chaud, prenez garde à ne pas recevoir de la vapeur chaude.
- Les surfaces accessibles de l'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement.
- Après l'utilisation de l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud, éviter le contact de l'intérieur du métal chaud après la cuisson.
Débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique si de la fumée foncée s'échappe de l'appareil. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer le bac collecteur de l'appareil.

Instruction d'utilisation

Minuterie de cuisson / Instruction de température / suggestion



Dégivrer
5-10min.
80°C



Frites Fraiche
15-17min.
180°C



Aile de poulet
15-19min.
180°C



Cuisses de poulet
20-24min.
180°C



Viandes
10-14min.
200°C



Crevette
8-12min.
180°C



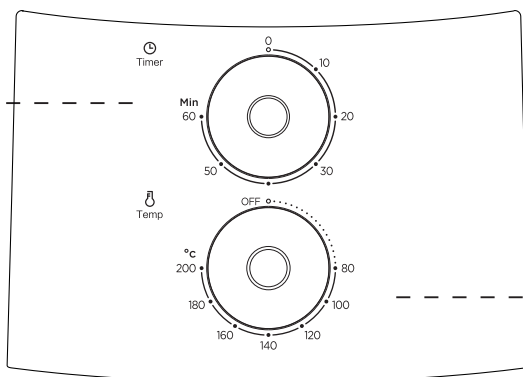
Poisson
13-17min.
180°C



gâteau
8-10min.
180°C

Boutons de fonctionnement

Bouton de
fonctionnement
de la température



Bouton de
fonctionnement
de la minuterie

AVERTISSEMENT

- Placez l'appareil sur une surface horizontale , plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
- Laisser refroidir l'appareil pendant env. 30 minutes avant de manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sont jaune doré plutôt que foncé ou brun. Retirez les restes brûlés.
- L'appareil avec le micro-interrupteur à l'intérieur, lorsque vous retirez la casserole pendant la cuisson, l'appareil sera automatiquement mis hors tension.

Protection contre la surchauffe

- L'appareil avec un système de protection contre la surchauffe, si le système de contrôle de la température interne est invalide, la protection contre la surchauffe est automatiquement activée, l'appareil n'est plus prêt à être utilisé. Débranchez le cordon d'alimentation.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a décompté jusqu'à 0, l'appareil émet une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur 0.

Remarque : Si vous retirez la casserole pendant la cuisson, l'appareil s'éteint également automatiquement. (Minuterie toujours en compte à rebours).

Champs électromagnétiques (EMF)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (EMF). S'il est manipulé convenablement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base des preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.

Spécifications de test / norme :

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyer soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Ceci est une friteuse d'air qui fonctionne à l'air chaud. Ne pas remplir la casserole avec de l'huile ou la graisse de friture.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces non résistant à la chaleur.**

2. Placez le panier dans la casserole correctement
3. Mettez la casserole dans la machine.

Remarque: la casserole DOIT être insérée correctement dans l'appareil, sinon l'appareil ne fonctionnera pas!

4. Tirer le cordon d'alimentation et la fiche dans la prise murale adapté.

Ne pas remplir la casserole avec de l'huile ou de tout autre liquide.
Ne posez rien sur l'appareil.

La friteuse à air peut préparer une large gamme d'ingrédients. Veuillez-vous référer à la section tableau "Paramètres" ci-après et aux figures de guidage d'utilisation à la dernière page.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.

Remarque : Ne remplissez jamais le panier au maximum et ne dépassez jamais la section recommandée (voir «Paramètres» dans ce chapitre) car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Faites glisser l'arrière casserole dans la friteuse à air correctement.

Ne jamais utiliser la casserole sans panier dedans.

Si la casserole ne pas fixée dans la friteuse à air correctement, l'appareil ne fonctionnera pas!

AVERTISSEMENT Ne touchez pas la casserole pendant et quelque temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée.

5. Tournez le bouton de réglage de la température à la température souhaitée. Voir la section «Paramètres» de ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section «Réglages» de ce chapitre).
7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

Ajouter 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.

Remarque: Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

- a Le voyant de mise sous tension et le voyant de chauffage s'allument.
- b La minuterie commence le décompte du temps de préparation réglé.
- c Pendant le processus de friture à l'air chaud, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
- d L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la casserole.

8. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section «Réglages» de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, tirer la casserole hors de l'appareil par la poignée et le secouer. Faites glisser l'arrière casserole dans la friteuse à air correctement.

AVERTISSEMENT Faites ensuite glisser l'arrière casserole dans la friteuse à air et continuer à cuire.

Conseil: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer le panier uniquement. Pour ce faire, tirer la casserole hors de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

Conseil: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler la minuterie à nouveau le temps de préparation restant après agitation.

Conseil: Si vous réglez la minuterie sur le temps de préparation complet, il n'y a pas de sonnerie pendant la cuisson avant la fin, vous pouvez retirer la casserole à tout moment pour vérifier les conditions de cuisson des ingrédients, l'alimentation s'éteindra automatiquement et reprendra après avoir glissé la casserole dans l'appareil (la minuterie compte toujours à rebours dans cette situation).

9. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Remarque: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de la température à 0 ou retirer la casserole directement.
10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de glisser l'arrière casserole dans l'appareil et régler la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
11. Pour retirer les petits ingrédients (par exemple les frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier de la casserole.

Ne pas retourner le panier avec la poêle encore attachée afin que l'excès de graisse qui a été récupéré au fond de la poêle ne coule pas sur les ingrédients.

Après une friture à l'air chaud, la poêle et les ingrédients sont chauds. En fonction des ingrédients présents dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la poêle.

Après la friture à l'air chaud, la poêle et le couvercle interne métallique sont chauds. Éviter de les toucher.

12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
Conseil: Pour retirer les ingrédients gros ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour sortir les ingrédients du panier
13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot.

Paramètres

souhaitez préparer.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par la taille, la forme et la marque d'origine, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie à air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseil

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer des ingrédients plus petits à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients frits de manière inégale.
- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne pas préparer des ingrédients très gras comme les saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte fait maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Menu	Température	Durée (min.)
Dégivrer	80 °C	5-10
Frites Française	180 °C	15-17
Aile de poulet	180 °C	15-19
Cuisses de poulet	180 °C	20-24
Viandes	200 °C	10-14
Crevette	180 °C	8-12
Poisson	180 °C	13-17
gâteau	180 °C	8-10

Remarque: ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air est encore froide.

Faire des frites maison

Pour faire des frites faites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtons au dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets sont recouverts d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier.
Remarque: Ne pas incliner le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, pour éviter que l'excès d'huile ne se retrouve au fond de la casserole.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne touchez pas le métal chaud à l'intérieur avant le nettoyage, juste après la friture, refroidissez l'appareil avant de le nettoyer!

La casserole et le panier. n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou d'abrasif

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque: Retirez la casserole pour laisser refroidir la friteuse à air plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyer soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Conseil: Si la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyer l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments..

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Placez la friteuse à air dans un endroit propre et sec.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux en fin de vie, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour recyclage. En faisant cela, vous aidez à préserver l'environnement..

Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez visiter Notre site Web ou contacter votre distributeur.

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Adresse: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong,

RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE

Dépannage

Problème	causes possibles	solutions
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
	La casserole n'est pas mis dans l'appareil correctement Faites la glisser dans l'appareil correctement	Faites la glisser dans l'appareil correctement
Les ingrédients frits avec la friteuse d'air ne sont pas faites.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez les petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température souhaité (voir la section «Réglages» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil»).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section «Réglages» au chapitre «Utilisation de l'appareil»).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent au-dessus ou à travers les uns des autres (par exemple des frites) doivent être secoués à mi-chemin à travers le temps de préparation. Voir la section «Paramètres» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser la casserole dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne pas remplir complètement le panier au-delà, reportez-vous au tableau «Réglage» ci-dessus.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela ne touche pas l'appareil ou le résultat final.
	La casserole contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	frites fraîches sont frits de façon inégale dans la friteuse à air.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn
Warranty policy / service

We congratulate you to your new device and are convinced that you will be satisfied and have your joy with this modern appliance.

However, if you recognize a reason for a complaint, please contact us:

Midea Europe GmbH	Phone: +49 6196-90 20 - 0	In case of service:
Ludwig-Erhard-Str. 14	Fax: +49 6196-90 20 -120	Phone: +49 6196-90 20 - 0
65760 Eschborn	Email: info-meg@midea.com	Fax : +49 6196-90 20 -120
	Homepage: www.midea.com/de	Email: service-meg@midea.com

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and

Device type (from the type plate of the device).

A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

Warranty terms

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.

When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device.

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase. Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt. This warranty is valid within Germany.

Importer by:
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 EschbornGermany

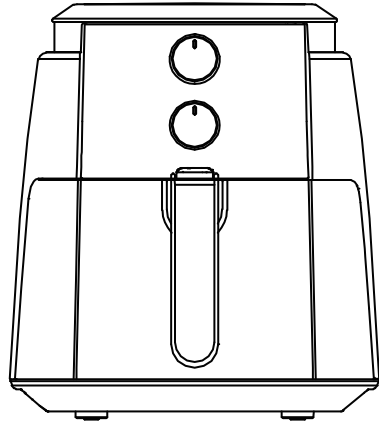


make yourself at home

Manuale di istruzioni

FRIGGITRICE
AD ARIA

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



Fai come se fosti a casa
tua
GUSTA CIBI FRITTI SANI
E GUSTOSI

MODELLO: MF-TN35B

INDICE

Importanti misure di sicurezza.....	1
Descrizione generale delle parti principali.....	1
Importanti misure di sicurezza.....	2
Istruzioni per l'uso.....	4
Protezione contro il surriscaldamento.....	5
Spegnimento automatico.....	5
Campi elettromagnetici (EMF)	6
Specifiche di prova/Standard.....	6
Prima del primo utilizzo.....	6
Preparazione per l'uso.....	6
Pulizia.....	10
Conservazione.....	11
Smaltimento.....	11
Garanzia e assistenza.....	11
Risoluzione dei problemi.....	12

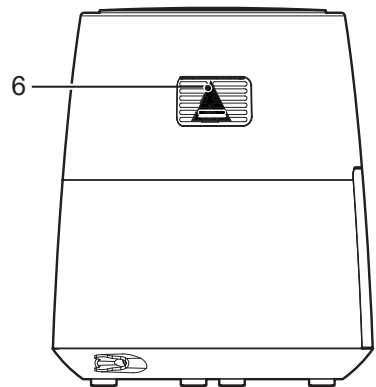
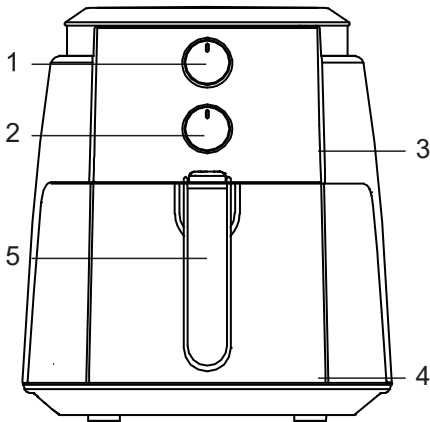
NOTA IMPORTANTE: Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto. Conservarlo per riferimenti futuri.

Importanti misure di sicurezza

La nuova friggitrice ad aria permette di preparare gli ingredienti e gli snack preferiti in modo più sano. La friggitrice ad aria utilizza l'aria calda in combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità (aria calda rapida) e una griglia superiore per preparare una varietà di piatti gustosi in modo sano, veloce e facile. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati contemporaneamente e non è necessario aggiungere olio nella maggior parte dei casi.

Descrizione generale delle parti principali

1. Manopola di controllo della temperatura
2. Timer (0-60 Min.)/manopola di accensione
3. Alloggiamento in plastica
4. Coperchio inferiore
5. Impugnatura del cestino
6. Uscita dell'aria



Importanti misure di sicurezza

Leggere attentamente questo manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro.

Pericoli

- Non immergere mai il corpo, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né risciacquare sotto il rubinetto.
- Non lasciare penetrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la pentola con olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertenze

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini di età inferiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non vengano sorvegliati o istruiti sull'uso da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza o da persone qualificate in modo da evitare pericoli.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio è acceso o si è in fase di raffreddamento.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non intervenire sul pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato per evitare situazioni di pericolo.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a materiali infiammabili come una tovaglia o una tenda.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Fare attenzione al vapore caldo e all'aria quando si toglie il recipiente dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Dopo l'uso, il coperchio metallico all'interno dell'apparecchio è molto caldo, evitare di toccare il metallo caldo all'interno dopo la cottura.
- Staccare immediatamente la spina se si vede uscire del fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di togliere il recipiente dall'apparecchio.

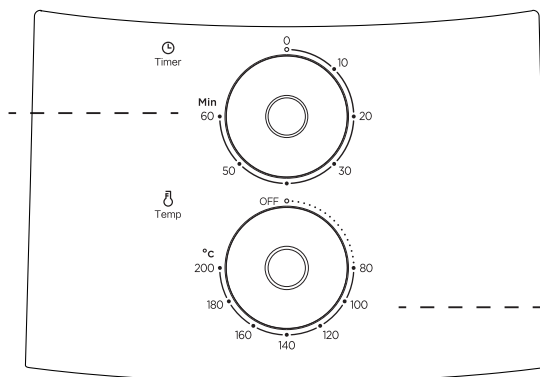
Istruzioni per l'uso

Istruzioni e suggerimenti per il timer di cottura e la temperatura

 Scongelamento 5-10min. 80°C	 Patatine fritte 15-17min. 180°C	 Ali di pollo 15-19min. 180°C	 Cosce di pollo 20-24min. 180°C
 Carne 10-14min. 200°C	 Gamberetti 8-12min. 180°C	 Pesce 13-17min. 180°C	 Torta 8-10min. 180°C

Manopole di comando

Manopola di comando della temperatura



Manopola di comando del timer

Attenzione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è destinato al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come le cucine per il personale di negozi, uffici, aziende o altri ambienti di lavoro, né è destinato all'uso da parte dei clienti in alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia non è più valida e il produttore può declinare ogni responsabilità per i danni causati.
- Staccare sempre la spina dell'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Accertarsi che gli ingredienti preparati in questo apparecchio siano di colore giallo dorato invece che scuro o marrone. Rimuovere i residui bruciati.
- L'apparecchio ha un microinterruttore all'interno: quando si estrae il recipiente durante la cottura, si spegne automaticamente.

Protezione contro il surriscaldamento

- L'apparecchio è dotato di sistema di protezione contro il surriscaldamento. Se il sistema di controllo della temperatura interna non funziona, la protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente e l'apparecchio non può più essere utilizzato. Scollegare il cavo di alimentazione.

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer ha effettuato il conto alla rovescia fino a 0, l'apparecchio produce un suono di campanello e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio, ruotare la manopola del timer in senso antiorario su 0.

Nota: se si estrae il recipiente durante la cottura, anche l'apparecchio si spegne automaticamente. (Timer ancora in fase di conteggio alla rovescia).

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzato correttamente e secondo le istruzioni di questo manuale d'uso, è sicuro da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.

Specifiche di prova/Standard:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice ad aria che funziona ad aria calda. Non riempire il recipiente con olio o grasso per friggere.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.

Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

2. Posizionare il cestello nel recipiente in modo corretto
3. Inserire il recipiente nella macchina.

Nota: il recipiente DEVE essere inserito correttamente nell'apparecchio, altrimenti non funziona!

4. Estrarre il cavo di alimentazione e inserire la spina nella presa di corrente con messa a terra.

Non riempire il recipiente con olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.

La friggitrice ad aria può preparare una vasta gamma di ingredienti. Fare riferimento alla sezione "impostazioni" della tabella qui di seguito e alle figure guida per l'uso riportate nell'ultima pagina.

Frittura ad aria calda

1. Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il recipiente dalla friggitrice.
3. Inserire gli ingredienti nel cestello.

Nota: Non riempire mai il cestello completamente o superare la sezione consigliata (vedi "Impostazioni" in questo capitolo) in quanto ciò potrebbe influire sulla qualità del risultato finale.

4. Riportare il recipiente nella friggitrice ad aria in modo corretto.

Non usarlo mai senza il cestello.

Se il recipiente non viene fissato correttamente nella friggitrice ad aria, l'apparecchio non funziona!

Attenzione: Non toccare il recipiente durante e dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Tenere il recipiente solo per il manico.

5. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino a raggiungere la temperatura desiderata. Vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo per determinare la giusta temperatura.
6. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere il paragrafo "Impostazioni" in questo capitolo).
7. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato.

Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo.

Nota: se lo si desidera, si può anche lasciare che l'apparecchio si preriscaldi senza ingredienti all'interno. In questo caso, ruotare la manopola del timer su più di 3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). Riempire quindi il cestello e ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato.

- a La spia di accensione e la spia di riscaldamento si accendono.
- b Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
- c Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne a intervalli regolari. Ciò indica che l'elemento riscaldante viene acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.
- d L'olio in eccesso degli ingredienti viene raccolto sul fondo del recipiente.

8. Alcuni ingredienti richiedono la miscelazione a metà del tempo di preparazione (vedere il paragrafo "Impostazioni" in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio per l'impugnatura e scuoterlo. Quindi reinserirlo nella friggitrice e continuare la cottura.

Attenzione: Non premere il pulsante dell'impugnatura durante la miscelazione.

Consiglio: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dal recipiente e scuotere solo il cestello. A tal fine, estrarre il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore e premere il pulsante dell'impugnatura.

Suggerimento: se si imposta il timer su metà del tempo di preparazione, si sente il suono del timer quando si devono mescolare gli ingredienti. Ciò significa che, dopo la miscelazione, è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione residuo.

Suggerimento: se si imposta il timer sul tempo di preparazione completo, durante la cottura non si sente il suono del timer prima della fine, è possibile estrarre il recipiente in qualsiasi momento per controllare lo stato di cottura degli ingredienti, lo spegnimento avviene automaticamente e il funzionamento riprende dopo aver fatto scorrere il recipiente all'interno dell'apparecchio (in questa situazione il timer effettua sempre il conto alla rovescia).

9. Quando si sente il suono del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. 10. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Nota: è possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente. A tale scopo, ruotare la manopola di regolazione della temperatura su 0, oppure estrarre direttamente il recipiente.
10. Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente far scorrere il recipiente all'interno dell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto supplementare.
11. Per rimuovere i piccoli ingredienti (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal recipiente.

Non capovolgere il cestello quando il recipiente è ancora fissato, in quanto gli eccessi d'olio raccolti sul fondo dello stesso possono riversarsi sugli ingredienti.

Dopo la frittura ad aria calda, il recipiente e gli ingredienti sono caldi. In base al tipo di ingredienti nella friggitrice, può fuoriuscire del vapore dal recipiente.

Dopo la frittura ad aria calda, il recipiente e il rivestimento interno in metallo sono caldi, evitare di toccarli.

12. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o delicati, utilizzare un paio di pinze per sollevarli dal cestello.
13. Quando un gruppo di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è subito pronta per la preparazione di altri ingredienti.

Impostazioni

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desiderano preparare.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono da considerarsi come indicazioni. Poiché gli ingredienti si differenziano per la dimensione dell'origine, la forma e la marca, non possiamo garantirne la migliore impostazione.

Poiché la tecnologia ad aria calda rapida riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre temporaneamente il recipiente dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda interferisce scarsamente con il processo.

Suggerimenti

- *Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.*
- *Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.*
- *La miscelazione di ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire una frittura disomogenea degli ingredienti.*
- *Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dopo l'aggiunta dell'olio.*
- *Non preparate ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria.*
- *Snack che possono essere preparati in forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.*
- *La quantità ottimale per la preparazione di patatine fritte croccanti è di 500 grammi.*
- *Utilizzare la pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. La pasta preconfezionata richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto alla pasta fatta in casa.*
- *Mettere una teglia o un piatto da forno nel cestello della friggitrice ad aria se si vuole cuocere una torta o una quiche o se si vogliono friggere ingredienti delicati o ripieni.*
- *È anche possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. A tal fine, impostare la temperatura su 150 °C fino a 10 minuti.*

Menu	Temperatura	Tempo (min.)
Scongelamento	80 °C	5-10
Patatine fritte	180 °C	15-17
Ali di pollo	180 °C	15-19
Cosce di pollo	180 °C	20-24
Carne	200 °C	10-14
Gamberetti	180 °C	8-12
Pesce	180 °C	13-17
Torta	180 °C	8-10

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere se la friggitrice ad aria è ancora fredda.

Patatine fritte fatte in casa

Per preparare le patatine fritte in casa, seguire la seguente procedura.

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Lavare accuratamente i bastoncini di patate e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaio di olio d'oliva in una ciotola, aggiungere i bastoncini e mescolare fino a ricoprirli con l'olio.
4. Togliere i bastoncini dalla ciotola con le mani o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere i bastoncini nel cestello.

Nota: non inclinare la ciotola per inserire tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola, per evitare che l'olio in eccesso finisca sul fondo del recipiente.

5. Friggere i bastoncini di patate secondo le istruzioni di questo capitolo.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non toccare il metallo caldo all'interno prima della pulizia e subito dopo la frittura, è necessario far raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

Recipiente e cestello: non utilizzare utensili da cucina in metallo o abrasivi

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: togliere il recipiente per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il recipiente e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: se lo sporco è incollato al cestello o al fondo del recipiente, riempire il recipiente con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Mettete il cestello nel recipiente e lasciare il recipiente e il cestello in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Riporre la friggitrice ad aria in un luogo pulito e asciutto.

Smaltimento

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma consegnarlo a un apposito punto di raccolta per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce a preservare l'ambiente.

Garanzia e assistenza

Se si ha bisogno di assistenza o di informazioni o in caso di problemi, visitare il nostro sito web o di contattare il proprio distributore.

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co.

Indirizzo: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong,
REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina di rete in una presa di corrente con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio.
	Il recipiente non è inserito correttamente nell'apparecchio	Inserire correttamente il recipiente nell'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere nel cestello quantità più piccole di ingredienti. Gli ingredienti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato (vedere paragrafo 'Impostazioni' nel capitolo 'Uso dell'apparecchio').
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato (vedere paragrafo 'Impostazioni' nel capitolo 'Uso dell'apparecchio').
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere miscelati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere il paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Sono stati utilizzati un tipo di snack destinati alla preparazione in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente l'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a introdurre il recipiente nell'apparecchio in modo corretto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre per intero, fare riferimento alla tabella "Impostazione" di cui sopra.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel recipiente.	Spingere il cestello verso il basso nel recipiente finché non si sente un clic.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si disperde nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio e sul risultato finale.
	Il recipiente contiene ancora residui di grasso provenienti dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Assicurarsi di pulire correttamente il recipiente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	I bastoncini di patate non sono stati risciacquati correttamente prima di friggerli.	Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua contenuta nelle stesse.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn
Warranty policy / service

We congratulate you to your new device and are convinced that you will be satisfied and have your joy with this modern appliance.

However, if you recognize a reason for a complaint, please contact us:

Midea Europe GmbH	Phone: +49 6196-90 20 - 0	In case of service:
Ludwig-Erhard-Str. 14	Fax: +49 6196-90 20 -120	Phone: +49 6196-90 20 - 0
65760 Eschborn	Email: info-meg@midea.com	Fax : +49 6196-90 20 -120
	Homepage: www.midea.com/de	Email: service-meg@midea.com

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and

Device type (from the type plate of the device).

A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

Warranty terms

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.

When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device.

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase. Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt. This warranty is valid within Germany.

Importer by:
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 EschbornGermany



make yourself at home