

**AIR FRYER**

# **USER MANUAL**

**MF-CY75C2**

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

## **THANK YOU LETTER**

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

# CONTENTS

<b>THANK YOU LETTER</b>	01
<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b>	02
<b>SPECIFICATIONS</b>	06
<b>PRODUCT OVERVIEW</b>	07
<b>QUICK START GUIDE</b>	08
<b>OPERATION INSTRUCTIONS</b>	10
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	15
<b>TROUBLESHOOTING</b>	16
<b>TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT</b>	18
<b>DISPOSAL AND RECYCLING</b>	19
<b>DATA PROTECTION NOTICE</b>	20







# SAFETY INSTRUCTIONS

EN

## Intended Use

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

## Explanation of Symbols

	<b>Danger</b> This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	<b>Warning of electrical voltage</b> This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	<b>Warning</b> The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	<b>Caution</b> The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	<b>Attention</b> The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	<b>Observe instructions</b> This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.


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

## CAUTION

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

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

## **⚠ WARNING**

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

# SPECIFICATIONS

<b>Product Model</b>	<b>MF-CY75C2</b>
Voltage	220-240V-
Frequency	50/60Hz
Host Rated Power	1300-1450W

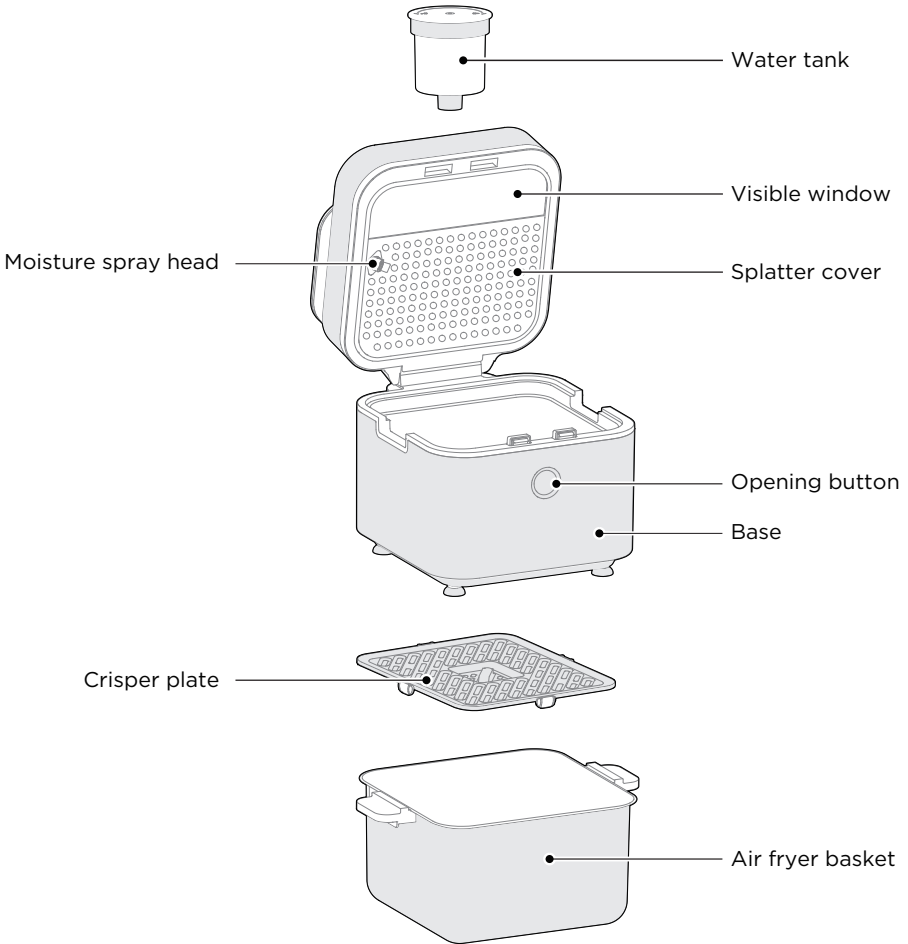
---

EN

# PRODUCT OVERVIEW


## Component Name

EN

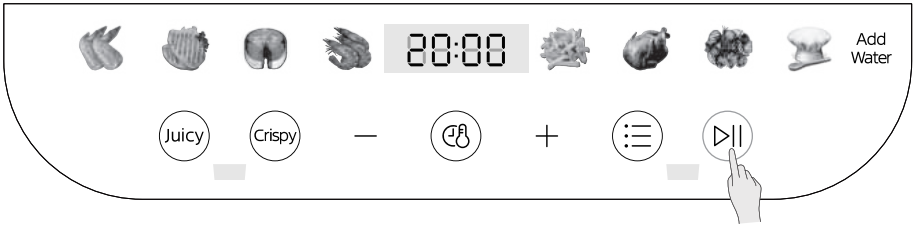





# QUICK START GUIDE

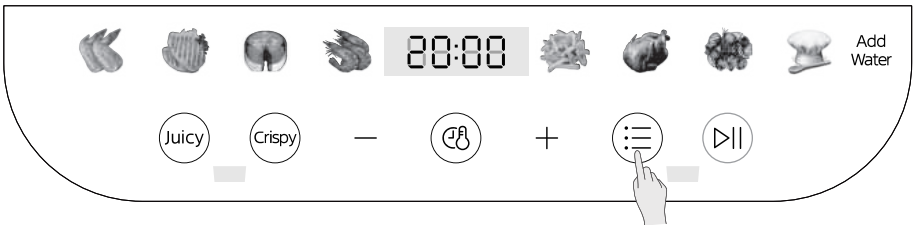
## Operation Steps


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

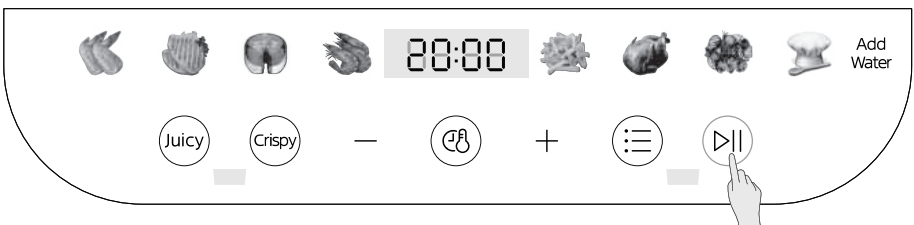
EN



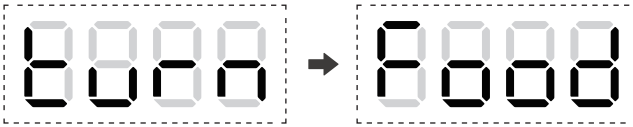
- 2 Click  to select menu in standby mode, and the selected menu blinks. Click  or  key to select Juicy flavor or Crispy flavor, then the selected taste key blinks and the unselected taste key is constant ON. When you select the Juicy flavor, the Add Water prompt light flashes, and you need to fill the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



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



4 When the appliance is halfway through the set time, the appliance buzzer beeps 5 times, while the display interface shows “ Turn Food ” to indicate the flip-over, then pull out the frying bucket, hold the bucket handle, gently shake the bucket to turn the ingredients, and then use chopsticks to pull it apart and continue baking evenly until the cooking is ended.



Displayed alternatively

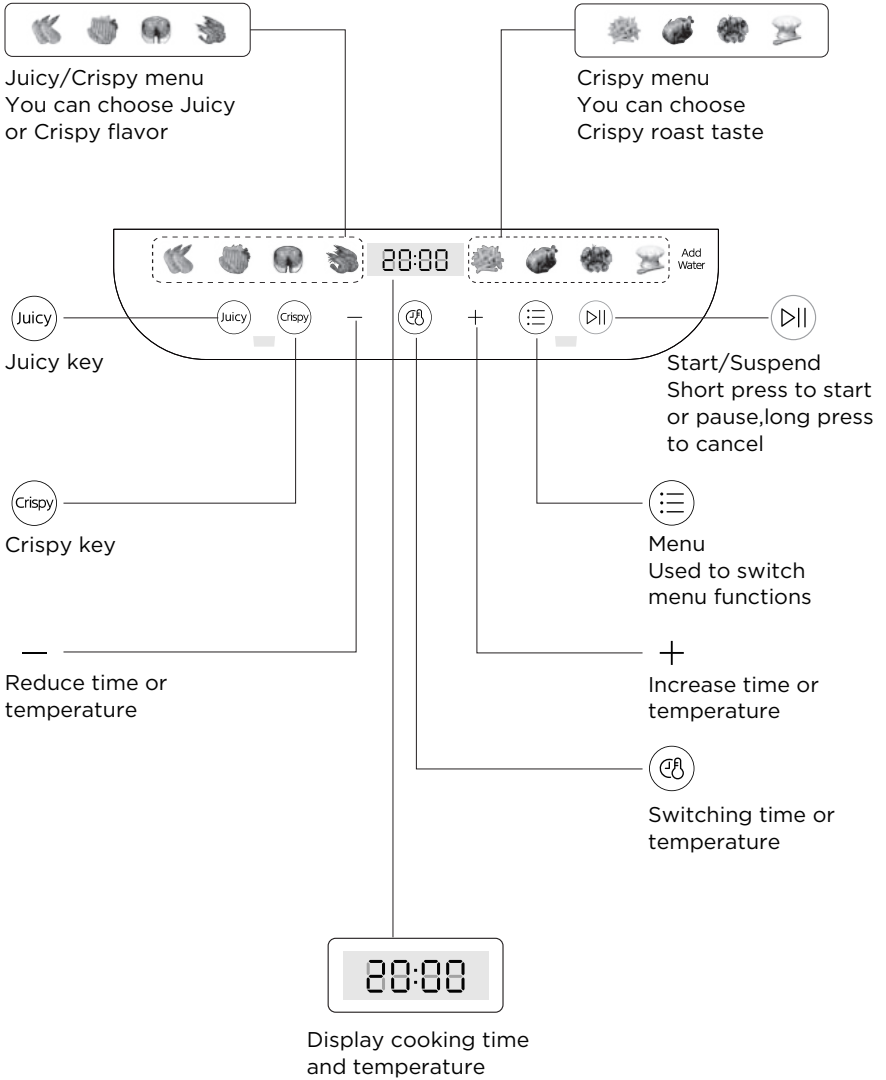
**Tips:**

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

# OPERATION INSTRUCTIONS

## Operation Part

EN

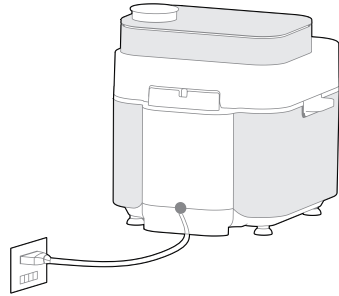
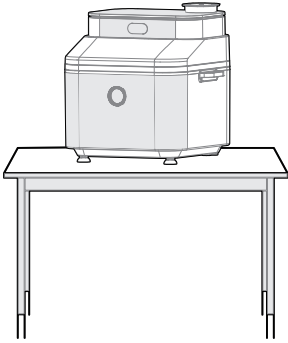


## Quick Start

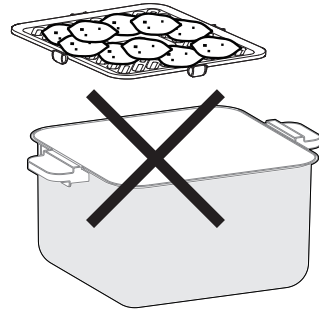
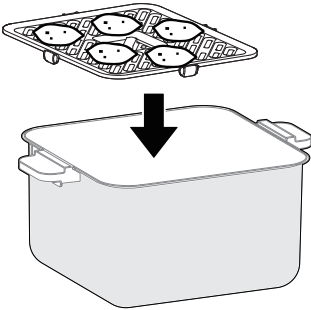
(Cooking the sweet potatoes as an example; the following appliance pictures are for Quick Start reference only. Please refer to the actual product.)

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

EN



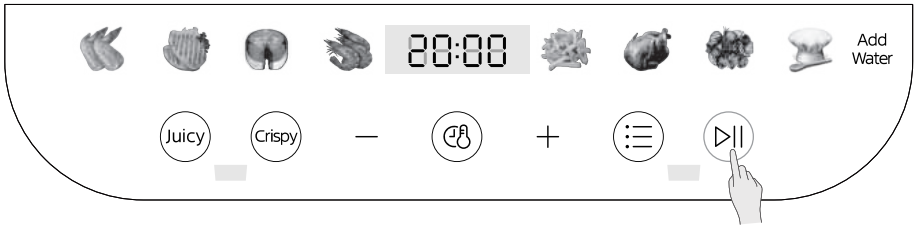
- 2 Wash the sweet potatoes and put them flat on a baking tray.



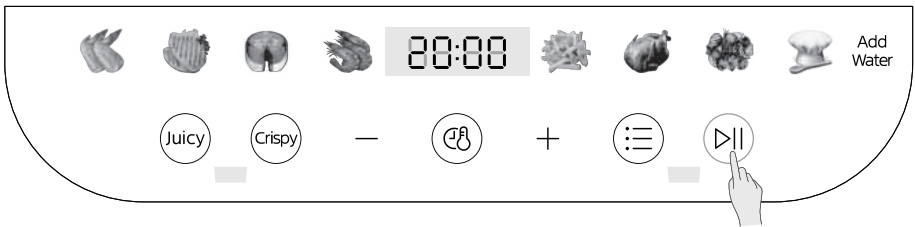
### Tips:

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

3 After placing the basket into the air fryer and closing the top lid, the function you want, and the press click (⋮) to select the (▶) menu and start the appliance to begin working.



Function Selection Interface

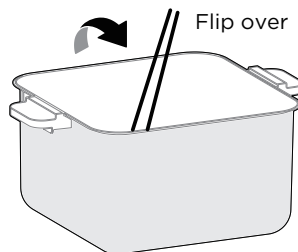


Product Working Interface

**Tips:**

1. Adjust the cooking time and temperature to your taste, click the (⊖/⊕) button to select the time or temperature after selecting the menu, and then click the " + "/" - " button to adjust the time and temperature.
2. The appliance is provided with safety protection unit, through which, the appliance cannot be started and the "C4" appears on the display interface when the fryer component is not put into the cavity.

4 When the appliance is halfway through the set working time, the appliance prompts to turn over, take out the basket and gently shake the bucket to turn over the sweet potatoes and continue cooking; for other ingredients, use chopsticks to pull the ingredients apart evenly and continue baking until the end of cooking.



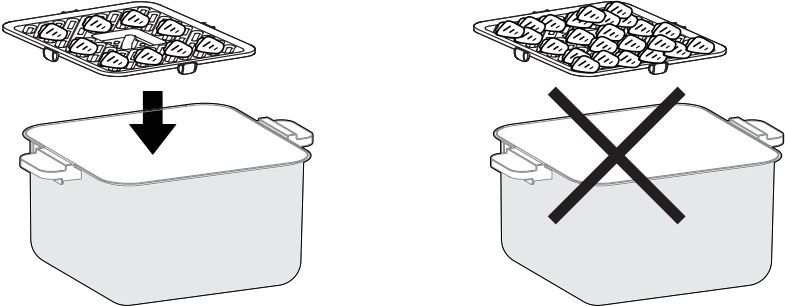
5 When the appliance beeps and the cooking is complete, remove the basket carefully and use chopsticks or a jig to take out the food.

## Juicy Flavor Quick Start

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



EN

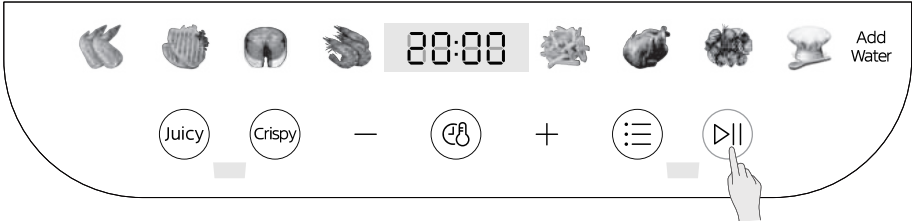
1 Please marinate the chicken wings in the seasoning for half an hour or more according to your taste. Once marinated, put the chicken wings flat on a baking tray.



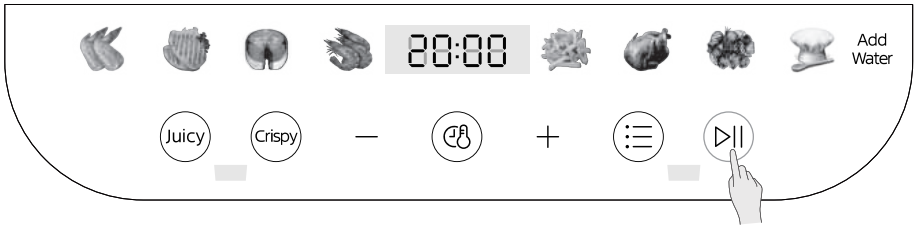
### Tips:

- 1. Chicken wings taste and color are better after marinating; if not, the surface color will be white. Recommended marinade ingredients: soy sauce, cooking wine, oyster sauce, salt and cumin powder.
- 2. Please spread the ingredients according to your personal needs; do not stack them too high!

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



Function Selection Interface

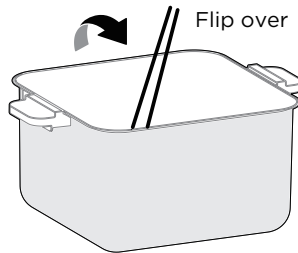


Product Working Interface






**Tips:**

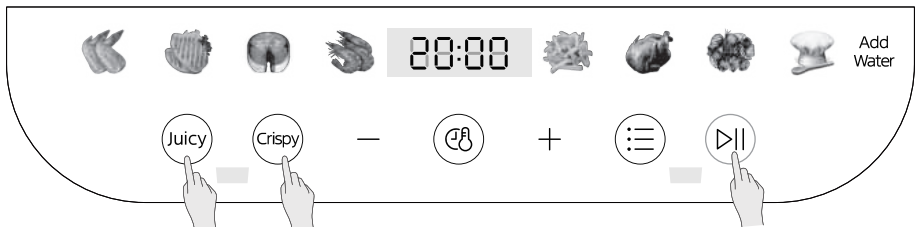
1. To prevent the pump from blocking due to the use of tap water over a long period of time, please fill the water tank with purified when selecting the Tender Roast function.
2. The appliance is provided with safety protection unit, through which, the appliance cannot be started and the “C4” appears on the display interface when the fryer component is not put into the cavity.

- 3 When the product is halfway through the set working time, the appliance prompts to turn over, turn the wings over and continue baking.



- 4 When the appliance beeps and the baking is complete, remove the basket carefully and use chopsticks or a jig to take out the food.

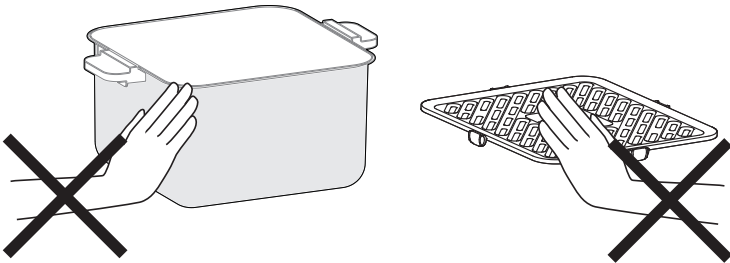
- 5 Close the lid but in a power-on state when finished cooking, press the  key to light up the  and  keys, then press and hold  and  for 3s to start the water drainage procedure and empty the water circuit of the appliance!



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

## **Caution**

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



EN

## **Precautions**

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

EN

# TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
EN The air fryer does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is not plugged in.</li> </ul>	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>You have not set the timer.</li> </ul>	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pan is not put into the appliance properly.</li> </ul>	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of ingredients in the basket is too big.</li> </ul>	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The set temperature is too low.</li> </ul>	Turn the temperature control key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The preparation time is too short.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.</li> </ul>	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are too much ingredients in the basket.</li> </ul>	DO NOT fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The basket is not placed, in the pan correctly.</li> </ul>	Push the basket down into the pan until you hear a click.

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You are preparing greasy ingredients.</li> </ul>	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.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pan still contains grease residues from previous use.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not use the right potato type.</li> </ul>	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</li> </ul>	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important Instructions For Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:  
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

EN

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



# DATA PROTECTION NOTICE

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

EN

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

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

## LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

IT

# INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO .....	01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	02
SPECIFICHE .....	06
PANORAMICA DEL PRODOTTO .....	07
GUIDA RAPIDA .....	08
ISTRUZIONI PER L'USO .....	10
PULIZIA E MANUTENZIONE .....	16
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	17
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE	19
SMALTIMENTO E RICICLO .....	20
TRATTAMENTO DEI DATI .....	21

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

## Spiegazione dei simboli



### Pericolo

Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



### Avviso di tensione elettrica pericolosa

Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



### Avviso

La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



### Attenzione

La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



### Attenzione

La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



### Attenersi alle istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!


## **PRECAUZIONE**

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda 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 suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo simile per evitare un pericolo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio o azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra, assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.

- Non collegare mai questo apparecchio a un interruttore timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato per evitare situazioni pericolose.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come una tovaglia o una tenda.
- Non appoggiare 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 in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- 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 dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore e all'aria calda quando si toglie il recipiente dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, il coperchio metallico all'interno è molto caldo, evitare di contattare il metallo caldo all'interno dopo la cottura.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - le case di campagna;
  - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast

## **⚠ AVVERTENZA**

- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né risciacquare sotto il rubinetto.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entri in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture d'ingresso e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né risciacquare sotto il rubinetto.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
-  Si prega di prestare attenzione alla scottatura dove c'è un simbolo di alta temperatura.

# SPECIFICHE

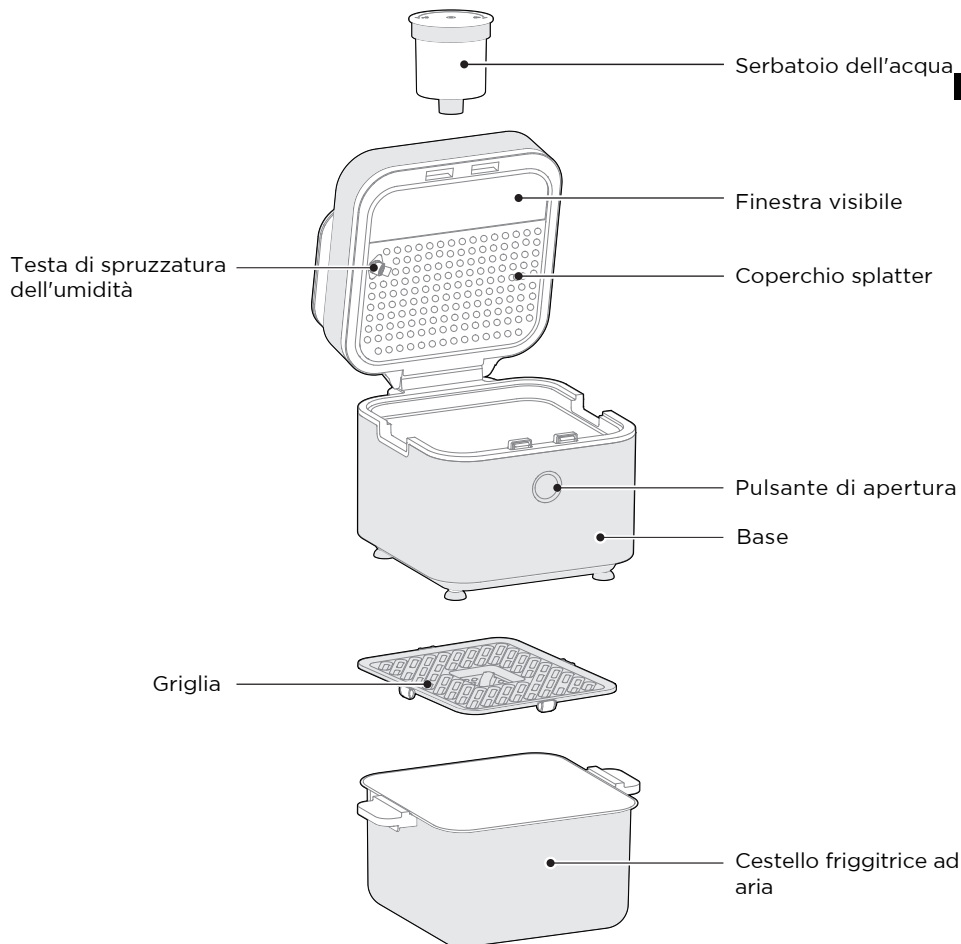
<b>Modello del prodotto</b>	<b>MF-CY75C2</b>
Tensione	220-240V-
Frequenza	50/60Hz
Potenza Nominale dell'Host	1300-1450W

---

IT


# PANORAMICA DEL PRODOTTO

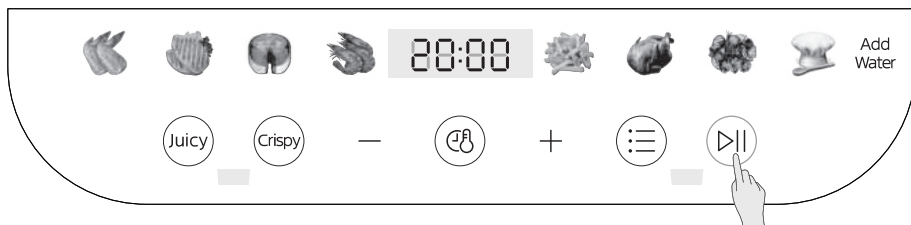
## Nome del Componente






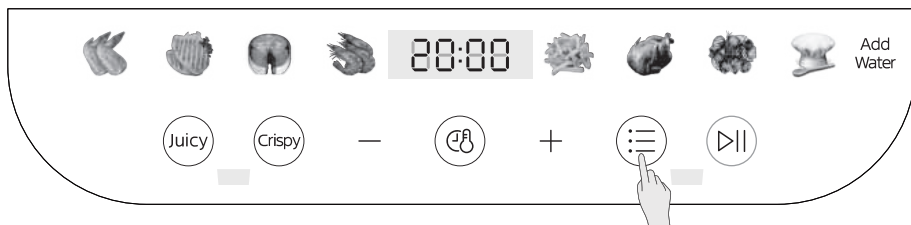
# GUIDA RAPIDA


## Fasi operative

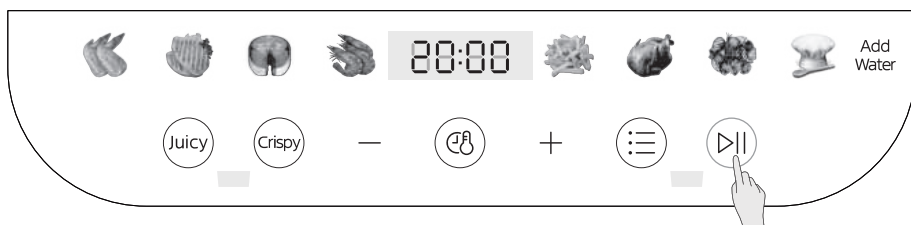
- 1 Dopo l'accensione, la friggitrice ad aria entra nello stato di standby e lo schermo viene visualizzato come mostrato nella figura. Se non viene eseguito alcun funzionamento per 2 minuti, l'accessorio entra nello stato di spegnimento dello schermo. Toccare il pulsante  per rientrare in modalità standby quando lo schermo è spento.



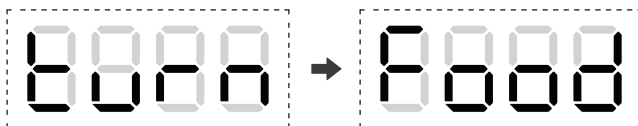
- 2 Fare clic su  per selezionare il menu in modalità standby e il menu selezionato lampeggerà. Fare clic sul tasto  o  per selezionare la modalità Succoso o modalità Croccante, e il tasto gusto selezionato lampeggerà e i tasti non selezionati resteranno costantemente accesi. Quando si seleziona la modalità Succoso, la spia Aggiungi acqua lampeggerà ed è necessario riempire il serbatoio dell'acqua con acqua purificata e avviare l'apparecchio



- 3 Dopo aver confermato il menù e il gusto, premere il pulsante  e l'apparecchio inizierà a funzionare.



4 Quando l'apparecchio è a metà del tempo impostato, il segnalatore acustico dell'apparecchio emetterà un segnale acustico 5 volte, mentre l'interfaccia del display mostrerà "Gira il Cibo" per indicare il capovolgimento, quindi estrarre il secchio di frittura, tenere premuto il manico del secchio, scuotere delicatamente il secchio per girare gli ingredienti, quindi utilizzare le pinze per separarlo e continuare a cuocere uniformemente fino al termine della cottura.



Visualizzazione alternativa

**Suggerimenti:**

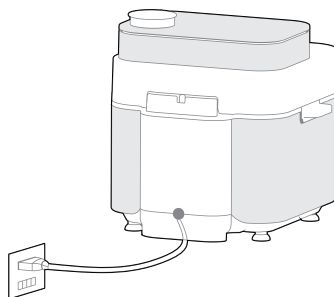
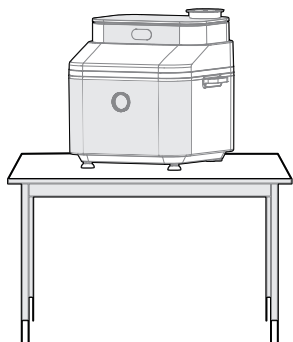
Le impostazioni di temperatura e tempo per la modalità Croccante possono essere regolate; ma per la modalità Succoso, le impostazioni sono fisse per garantire i migliori risultati di cottura.



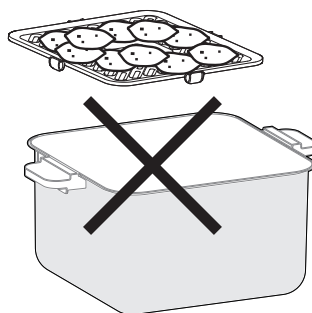
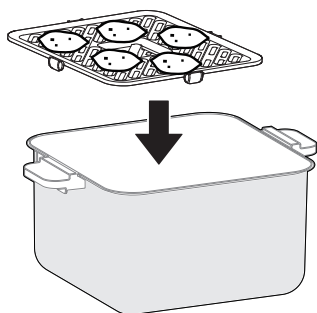
## Avvio rapido

**(Cucinare le patate dolci come esempio; le seguenti immagini dell'apparecchio sono solo per riferimento per l'Avvio Rapido. Si prega di fare riferimento al prodotto reale.)**

1 L'apparecchio deve essere posizionato saldamente su un tavolo piano in modo che il cavo di alimentazione abbia una lunghezza sufficiente per essere collegato a una presa e l'aria intorno all'apparecchio deve essere mantenuta scorrevole e non vicino a oggetti infiammabili.





2 Lavare le patate dolci e metterle in piano su una teglia.



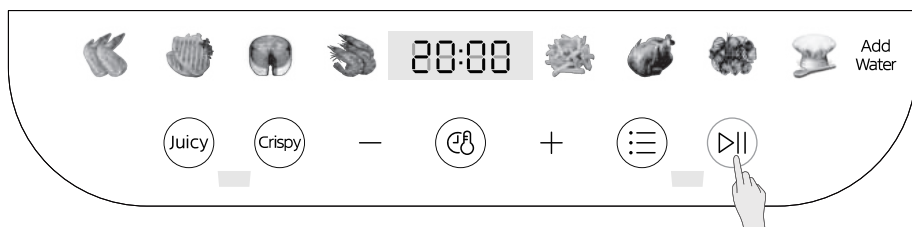
### **Suggerimenti:**

1. Si prega di prendere la quantità appropriata di patate dolci in base alle proprie esigenze personali, mettere le patate dolci sulla teglia. Non impilare gli ingredienti troppo in alto!
2. La sovrapposizione del cibo può causare prestazioni di cottura non uniformi.

- 3** Dopo aver inserito il cestello nella friggitrice ad aria e chiuso il coperchio superiore, la funzione desiderata, quindi fare clic su  per selezionare il menù  e avviare l'apparecchio per iniziare a funzionare.




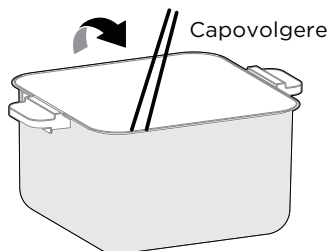
Interfaccia di selezione delle funzioni



Interfaccia del prodotto in funzione

### Suggerimenti:

1. Regolare il tempo di cottura e la temperatura secondo i propri gusti, fare clic sul pulsante  per selezionare il tempo o la temperatura dopo aver selezionato il menù, quindi fare clic sul pulsante "+" / "-" per regolare il tempo e la temperatura.
2. L'apparecchio è dotato di un'unità di protezione di sicurezza, attraverso la quale l'apparecchio non può essere avviato e "C4" appare sull'interfaccia del display quando il componente della friggitrice non viene inserito nella cavità.
- 4 Quando l'apparecchio è a metà dell'orario di lavoro impostato, l'apparecchio chiede di girare il cibo, estrarre il cestello e scuotere delicatamente il secchio per capovolgere le patate dolci e continuare la cottura; Per gli altri ingredienti, utilizzare le pinze per separare gli ingredienti in modo uniforme e continuare la cottura fino alla fine della cottura.

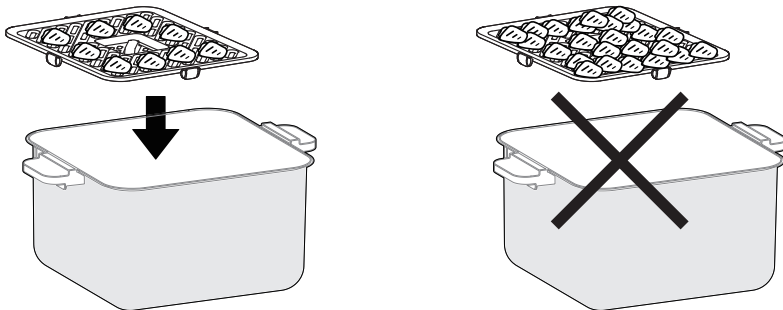


- 5 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico e la cottura è completa, rimuovere con attenzione il cestello e utilizzare le pinze per estrarre il cibo.

## Avvio rapido del sapore succoso

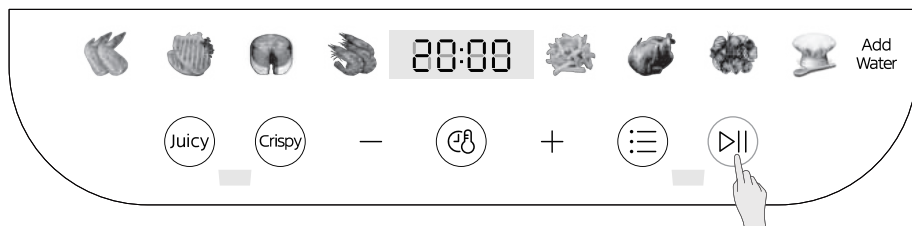
(Cucinare "ali di pollo" come esempio; le seguenti immagini dell'apparecchio sono solo per riferimento per l'Avvio Rapido. Si prega di fare riferimento al prodotto fisico.)

- 1 Si prega di marinare le ali di pollo nel condimento per mezz'ora o più secondo i propri gusti. Una volta marinate, mettere le ali di pollo piatte su una teglia.



### Suggerimenti:

1. Il gusto e il colore delle ali di pollo sono migliori dopo la marinatura; In caso contrario, il colore della superficie sarà bianco. Ingredienti di marinatura consigliati: salsa di soia, vino da cucina, salsa di ostriche, sale e cumino in polvere.
  2. Si prega di distribuire gli ingredienti in base alle proprie esigenze personali; Non impilarli troppo in alto!
- 2 Inserire il cestello nella friggitrice ad aria e chiudere il coperchio superiore, fare clic su per selezionare il menù (☰). Fare clic sul pulsante (🍗) modalità Succoso, riempire il serbatoio dell'acqua con acqua purificata e avviare l'apparecchio.



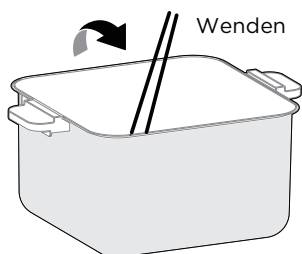
Interfaccia di selezione delle funzioni



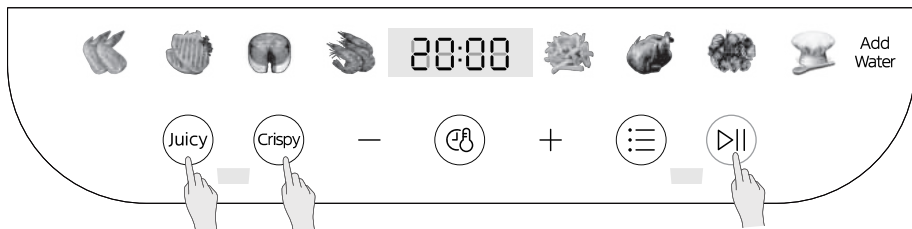
Interfaccia del prodotto in funzione

### IT **Suggerimenti:**

1. Per evitare che la pompa si blocchi a causa dell'uso di acqua di rubinetto per un lungo periodo di tempo, riempire il serbatoio dell'acqua con purificato quando si seleziona la funzione Tender Roast.
2. L'apparecchio è dotato di un'unità di protezione di sicurezza, attraverso la quale l'apparecchio non può essere avviato e "C4" appare sull'interfaccia del display quando il componente della friggitrice non viene inserito nella cavità.
3. Quando il prodotto è a metà dell'orario di cottura impostato, l'apparecchio chiede di girare, girare le ali e continuare la cottura.



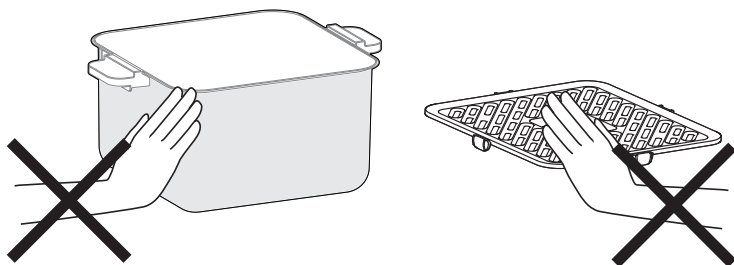
4. Quando l'apparecchio emette un segnale acustico e la cottura è completa, rimuovere con attenzione il cestello e utilizzare le pinze o una maschera per estrarre il cibo.
5. Chiudere il coperchio in stato di accensione al termine della cottura, premere il tasto (☰) per accendere i tasti (Juicy) e (Crispy), quindi tenere premuto (Juicy) e (Crispy) per 3 secondi per avviare la procedura di drenaggio dell'acqua e svuotare il circuito dell'acqua dell'apparecchio!



Tenere premuti i pulsanti della modalità Succoso e Croccante insieme per 3 secondi per avviare la procedura di drenaggio dell'acqua.

## **⚠ Attenzione**

Non toccare il cestello e la griglia con le mani poiché sono calde alla fine della cottura.



IT

## **Precauzioni**

- Non utilizzare contenitori non resistenti al calore come plastica o carta per trasportare il cibo nella friggitrice ad aria.
- Non utilizzare piatti o coperchi in vetro o ceramica (ma può essere utilizzato per ricette fredde come lo yogurt).
- Il tempo di utilizzo può essere regolato in base ai propri gusti e si consiglia di controllare frequentemente il cibo durante il processo di cottura per evitare di bruciare.
- Per migliorare i risultati di cottura e griglia, si consiglia di preriscaldare per 3-5 minuti prima dell'uso.
- Non toccare o spostare la friggitrice ad aria poiché la temperatura sulla superficie esterna e l'uscita dell'aria potrebbero essere molto elevate quando la friggitrice ad aria è in funzione e per un periodo di tempo successivo per evitare pericoli.
- Quando la friggitrice ad aria è in funzione, assicurarsi che la friggitrice sia spinta in posizione e che il microinterruttore sia attivato in modo da non compromettere la sicurezza della macchina e l'effetto di cottura.
- Il silicone sulla teglia è realizzato in materiale resistente alle alte temperature ed è progettato per evitare che i bordi della teglia graffino il rivestimento del cestello.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire la friggitrice ad aria per evitare che si bruci.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la piastra e il cestello della frittura ad aria in tempo per evitare il danneggiamento del rivestimento causato dall'erosione dei residui di cibo e del grasso.
- Non usare detergenti fortemente abrasivi per evitare danni alla macchina e alla salute.
- Utilizzare un panno morbido e pulito per pulire la friggitrice ad aria. Si prega di non usare un panno troppo bagnato, per evitare che l'acqua penetri nella friggitrice, il che potrebbe causare un corto circuito e un incendio.
- Utilizzare un detergente neutro o acqua pulita per pulire teglie e i tamburi.
- Si prega di non utilizzare oggetti duri e affilati (come spugne metalliche, lame, ecc.) per pulire la teglia o il cestello e il recipiente per fritti per evitare di graffiarli.

IT


# 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 di regolazione della temperatura fino all'impostazione della temperatura desiderata (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.

IT

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si stanno preparando ingredienti grassi.</li> </ul>	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.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il recipiente contiene ancora residui di grasso provenienti dall'uso precedente.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto.</li> </ul>	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I bastoncini di patate non sono stati risciacquati correttamente prima di friggerli.</li> </ul>	Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua contenuta nelle stesse.</li> </ul>	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.

# MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

 Midea logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

IT

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

# SMALTIMENTO E RICICLO

## Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:

IT

Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



# TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

IT

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com**. Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

## VIELEN DANK

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

DE

# INHALTSVERZEICHNIS

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

# SICHERHEITSHINWEISE

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

DE

## Erläuterung von Symbolen



### Gefahr

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



### Warnung vor elektrischer Spannung

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



### Warnung

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



### Vorsicht

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



### Achtung

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



### Anleitung befolgen

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

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

## **VORSICHT**


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

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

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

DE

## **⚠ WARNUNG**

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

# TECHNISCHE DATEN

<b>Produktmodell</b>	<b>MF-CY75C2</b>
Spannung	220-240V-
Frequenz	50/60Hz
Nennleistung Hauptgerät	1300-1450W

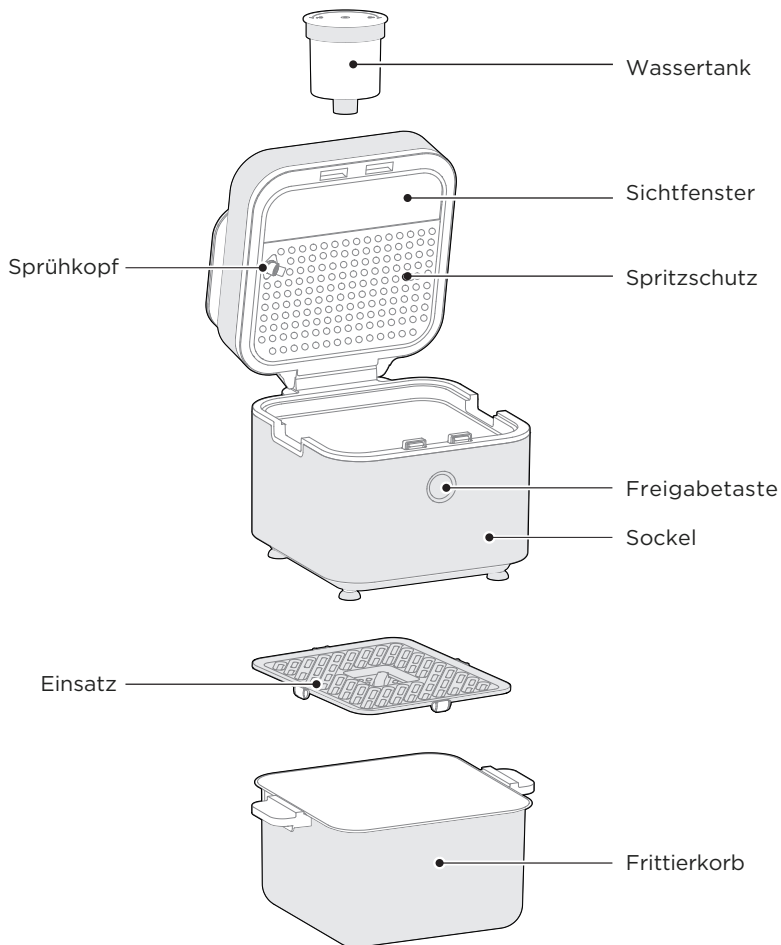
---

DE

# PRODUKTÜBERSICHT


## Teilebezeichnung

DE

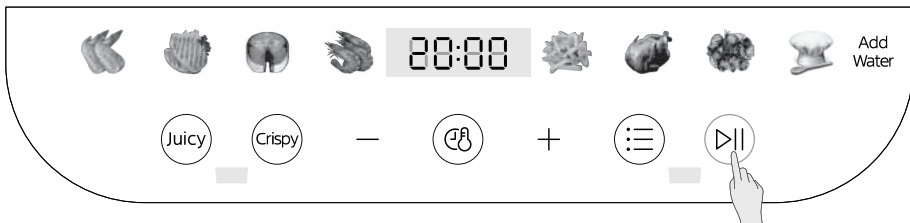






# KURZANLEITUNG

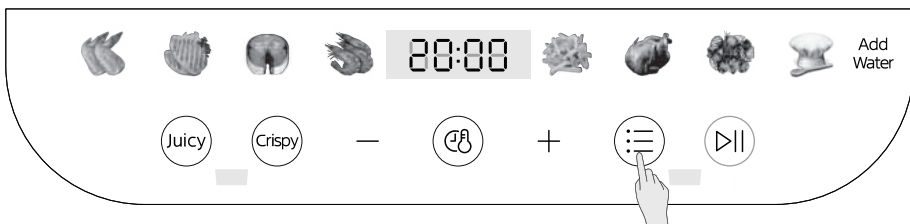
## Gebrauchsanleitung


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

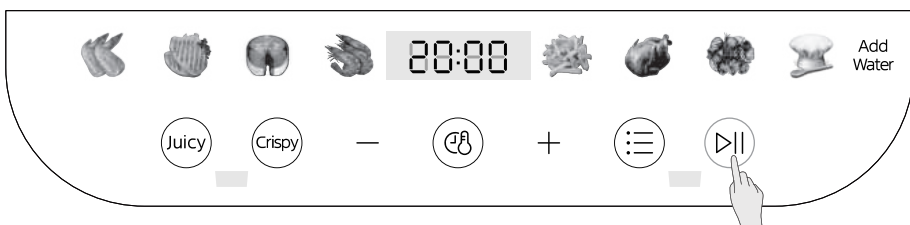
DE



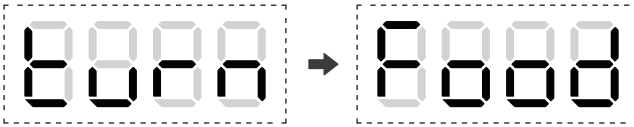
- 2 Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  zum Öffnen des Menüs. Das ausgewählte Menü blinkt. Drücken Sie die Taste  oder  zur Auswahl der gewünschten Funktion; die Taste der gewählten Funktion blinkt und die andere Taste leuchtet stetig. Falls Sie die Option  auswählen, blinkt die Anzeige **Wasser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



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



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



Wechselnde Anzeige

**Tipps:**

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

# GEBRAUCH

## Bedienfeld

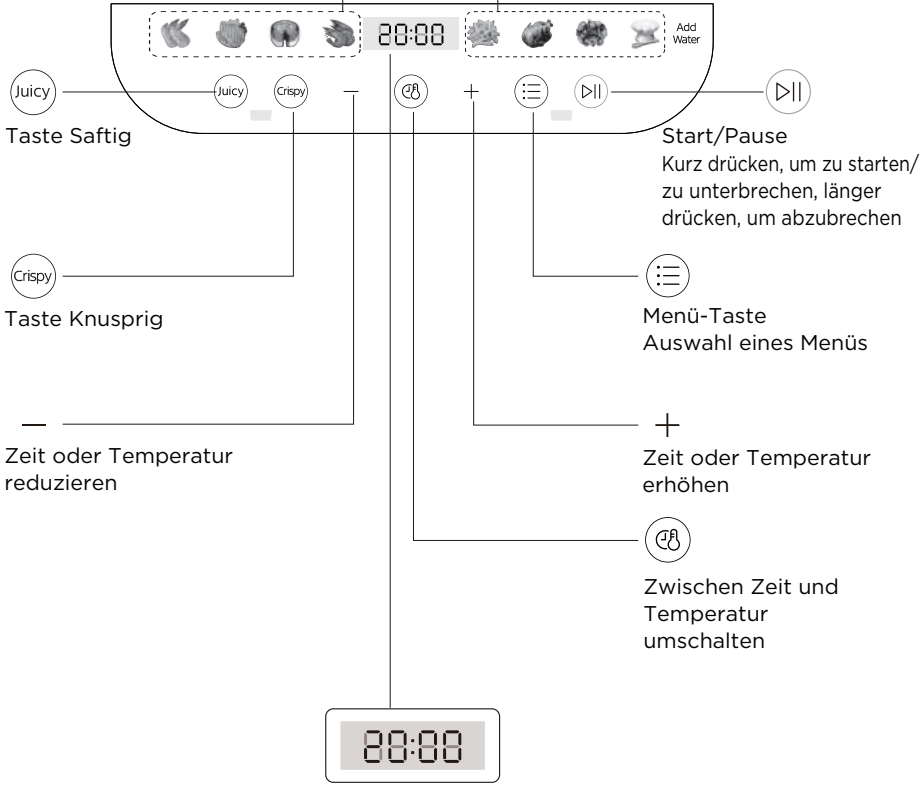
DE



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



Menü Knusprig  
Für knusprige Speisen.



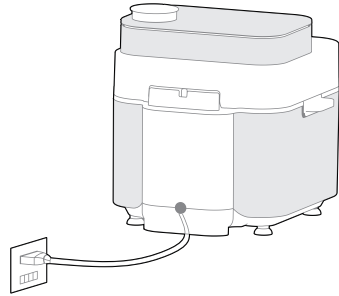
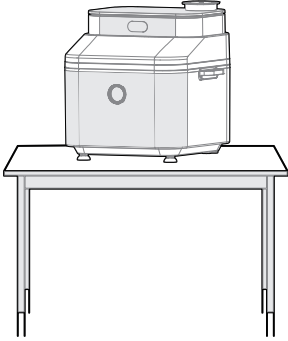
Anzeige von Kochzeit  
und Temperatur

## Beispielhafte Zubereitung Von Süßkartoffeln

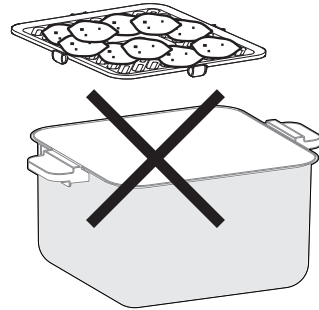
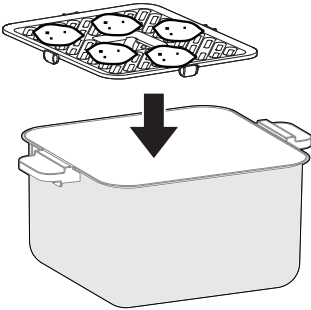
(Beispiel: Zubereitung von Süßkartoffeln: Die folgenden Abbildungen dienen der Veranschaulichung des Schnellstarts und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.)

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

DE



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



### Tipps:

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



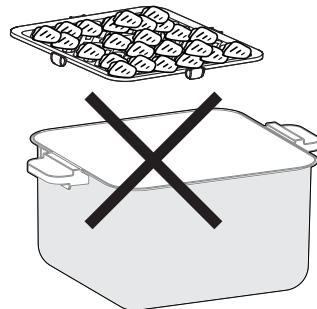
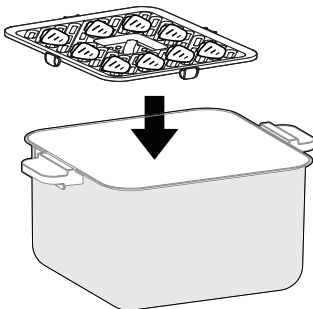
**Tipps:**

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




**Schnellstart Mit Der Funktion Saftig**

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

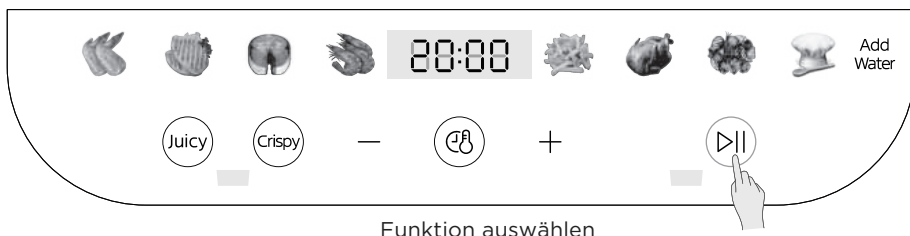
- 1 Legen Sie die Hähnchenflügel eine halbe Stunde oder länger in eine Marinade ein. Legen Sie dann die marinierten Flügel auf den Einsatz.








## Tipps:

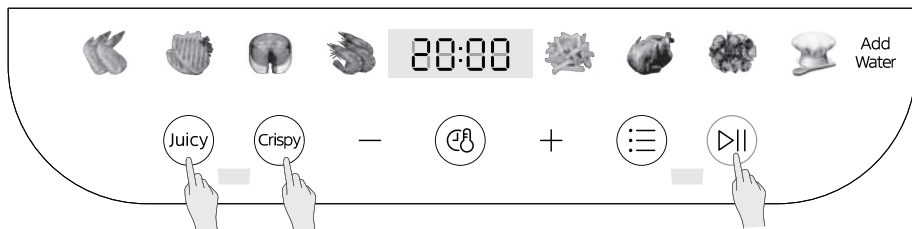
1. Das Marinieren sorgt für einen besseren Geschmack und eine bessere Bräunung. Anderenfalls bleiben die Hähnchenflügel blass. Empfohlene Zutaten für die Marinade: Öl; Salz, Pfeffer; Paprikapulver; Chili; Kümmel; Kräuter; Sojasoße
2. Legen Sie die Hähnchenflügel auf den Einsatz; nicht übereinanderstapeln!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

DE



## Tipps:

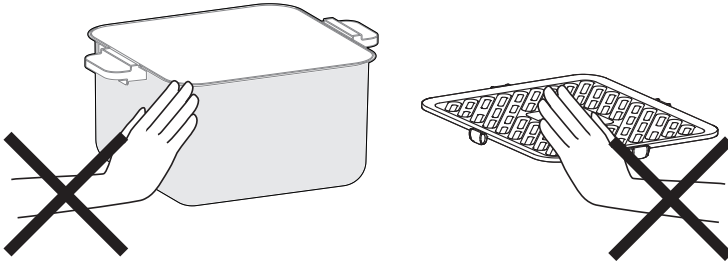
- 1 Um zu verhindern, dass die Pumpe aufgrund einer längeren Verwendung von Leitungswasser verstopft, füllen Sie den Wassertank für die Braten-Funktion nur mit gefiltertem, bzw. kalkarmem Wasser.
- 2 Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsmechanismus. Sofern der Frittierkorb nicht im Gerät installiert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



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

## **Vorsicht**

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



DE

### **Sicherheitshinweise**

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

# REINIGUNG UND WARTUNG

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

DE

# STÖRBEHEBUNG


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

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Heißluft-Fritteuse funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät ist nicht angeschlossen.</li> </ul>	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
Die zubereiteten Speisen sind noch nicht gar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menge an Zutaten zu hoch.</li> </ul>	Frittieren Sie in mehreren kleineren Mengen. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger frittiert.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die eingestellte Temperatur war zu niedrig.</li> </ul>	Stellen Sie mit dem Temperaturregler die erforderliche Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Zubereitungszeit war zu kurz.</li> </ul>	Stellen Sie mit dem Timer-Regler die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig frittiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs aufgelockert werden.</li> </ul>	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes Frites) müssen zwischendurch geschüttelt werden; siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch.
Die fertigen Snacks sind nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ihr Snack muss wahrscheinlich in einer herkömmlichen Fritteuse mit Öl zubereitet werden.</li> </ul>	Bereiten Sie in diesem Gerät Snacks zu, die für Backöfen geeignet sind, oder pinseln Sie die Zutaten mit etwas Öl ein.

DE

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie bereiten fettige Lebensmittel zu.</li> </ul>	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.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Im Topf sind noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben nicht die richtige Sorte Kartoffeln verwendet.</li> </ul>	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass die Kartoffeln fest bleiben.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben die Kartoffelstreifen vor dem Frittieren nicht gründlich genug abgespült.</li> </ul>	Spülen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab, um Stärkereste zu entfernen.
Die fertigen frischen Pommes sind nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Knackigkeit der Pommes ist von der Menge Öl auf und der Menge Wasser in den Kartoffeln abhängig.</li> </ul>	Trocknen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Streifen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner.
		Geben Sie ein bisschen mehr Öl hinzu, damit die Pommes knuspriger werden.

# MARKENZEICHEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

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

DE

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

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

# ENTSORGUNG UND RECYCLING

## Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:

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

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



## Konformität mit der RoHS-Richtlinie

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

## Wichtige Hinweise

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



# DATENSCHUTZHINWEISE

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

DE

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

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

# GARANTIE / SERVICE

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

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

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

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

DE

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

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

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

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

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

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

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

# FUNKTIONSWEISE DER BELEUCHTUNG

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

DE







*make yourself at home*



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

© Midea 2022 all rights reserved



RACCOLTA DI CARTA