

# 重点 校对项

1. 版面尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 重量标注

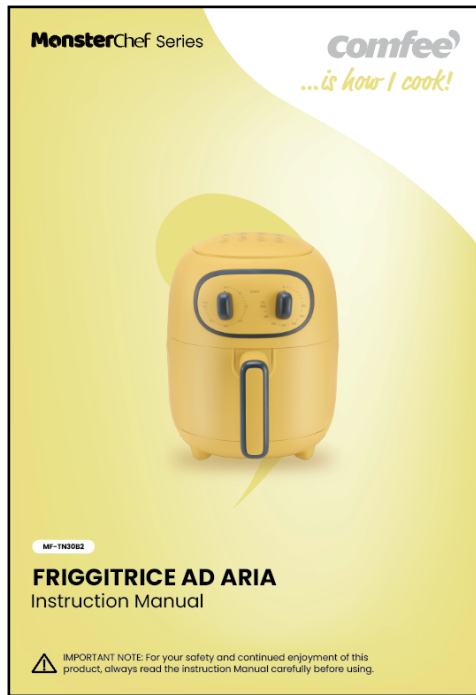
8. 电压功率

9. 说明书装订要求

10. 警句/认证标志高度

11. 档位、控制面板一致性

项目					
库					
文件名					



## 封面

技术要求(版本号:B, 2020-01)

1. 文字图案印刷颜色为：四色，印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起；
2. 该说明书的幅面大小为 A5，未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v；
3. 该说明书的装订方式为：钉装；[70P以下为钉装，70P以上为胶装（特殊要求除外）]
4. 说明书警句及认证标志应满足CE/UL标准，CE：警句部分大写字母高度不低于3mm，CE标志不低于5mm，WEEE标志不低于7mm；UL：大写字母字高不小于1/12”（2.11mm），小写字母字高不小于1/16”（1.6mm），“IMPORTANT SAFEGUARDS”，“SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词，其字高不小于3/16”（4.8mm），IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
5. 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

16161000A18460

					多功能锅			comfee-MF-TN30B2 (MF-TN30B2 )	
					说明书			材料:105g 铜版纸	
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记		重量	比例	
制图	莫培新	审核	徐明旭		K		/	1:1	
设计	-----	标准化	李海棣						
校对	-----	审定	古广君						
会签	-----	日期	2021-08-31		共 1 页		第 1 页		

广东美的生活电器制造有限公司

**MonsterChef** Series

**comfee**<sup>®</sup>  
*...is how I cook!*



**MF-TN30B2**

# **FRIGGITRICE AD ARIA**

## Instruction Manual

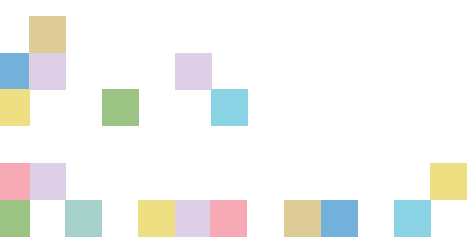


**IMPORTANT NOTE:** For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

## CONTENUTO

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA .....	1
ATTENZIONE .....	3
PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO .....	4
SPEGNIMENTO AUTOMATICO.....	4
CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF).....	4
SPECIFICHE DI PROVA/STANDARD:.....	5
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	5
PREPARAZIONE PER L'USO.....	5
INTRODUZIONE.....	5
UTILIZZO DEL DISPOSITIVO .....	7
PULIZIA .....	11
CONSERVAZIONE.....	12
SMALTIMENTO .....	12
GARANZIA E ASSISTENZA .....	12
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	13

**NOTA IMPORTANTE:** leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto. Da conservare per consultare.



## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

1. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non usare all'aperto.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite in merito all'uso dello stesso da una persona responsabile della loro sicurezza.
3. Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio
4. 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.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare qualsiasi pericolo.
6. Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia, della manutenzione o del riposizionamento e ogni volta che non è in uso.
7. Le superfici possono diventare calde durante l'uso.

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

8. Dopo essere stata usata a lungo, la zona di riscaldamento corrispondente della piastra a induzione è ancora calda. Non toccare mai la superficie in ceramica per evitare ustioni.
9. Non immergere nessuna parte dell'apparecchio in acqua o altro liquido.
10. Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquare sotto il rubinetto.
11. Non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
12. Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella padella, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
13. Non coprire le aperture di entrata e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
14. Non riempire la padella d'olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
15. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
16. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
17. Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato per evitare situazioni di pericolo.


## **IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA**

18. 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.
19. 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.

### **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.

## ATTENZIONE

- 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.
-  Attenzione, superficie calda: le superfici possono diventare roventi durante l'uso.

## 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: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

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

EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008

## **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.

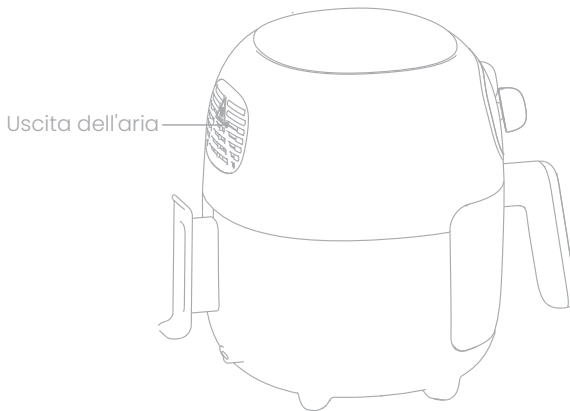
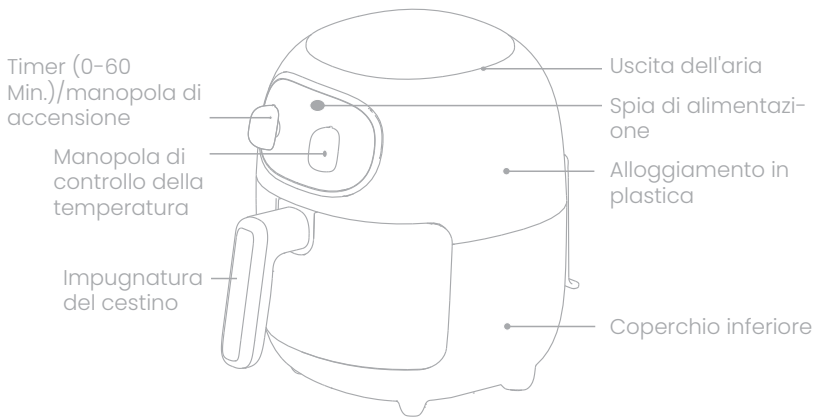
## **INTRODUZIONE**

Modello	Tensione e frequenza	Potenza nominale	Capacità nominale
MF-TN30B2	220-240V~ 50/60Hz	1100-1300W	3L



## INTRODUZIONE

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.



## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

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.**

## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

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 prepa razione 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.

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 prepa razione 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.

## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

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.

**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.**

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o delicati, utilizzare un paio di pinze per sollevarli dal cestello.

12. 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.
- 

## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

- 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	11-12
Patatine fritte	200 °C	14-16
Ali di pollo	200 °C	13-16
Cosce di pollo	200 °C	21-23
Carne	200 °C	13-14
Gamberetti	180 °C	8-12
Pesce	190 °C	11-15
Torta	160 °C	12-13

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

## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

### **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 cucchiaino 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.
- 

## **PULIZIA**

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. Assicurarci 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., Ltd.  
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 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.
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.	Sciquare 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.





L'apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Con la raccolta e il riciclaggio dei vecchi elettrodomestici, fornite un contributo importante alla conservazione delle nostre risorse naturali e fornite uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.

**MonsterChef** Series

**comfee**<sup>®</sup>  
*...is how I cook!*



**MF-TN30B2**

# **Air Fryer**

## **Instruction Manual**

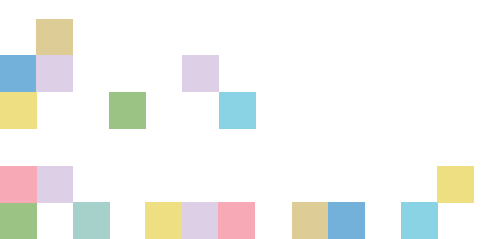


**IMPORTANT NOTE:** For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

## **CONTENT**

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	1
CAUTION.....	3
OVERHEATING PROTECTION.....	4
AUTOMATIC SWITCH-OFF.....	4
ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF) .....	4
TEST SPECIFICATIONS/STANDARD:.....	5
BEFORE FIRST USE .....	5
PREPARING FOR USE .....	5
INTRODUCTION.....	5
USING THE APPLIANCE .....	7
CLEANING .....	11
STORAGE .....	12
ENVIRONMENT.....	12
GUARANTEE AND SERVICE .....	12
TROUBLESHOOTING .....	13

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



## IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - In bed and breakfast type environments;
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

7. The surfaces are liable to get hot during use.
8. After being used for a long time, the corresponding heatingzone of the induction hotplate is till hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
9. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
10. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap. decreased sufficiently.
11. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
12. Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
13. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
14. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
15. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
16. Keep the mains cord away from hot surfaces.
17. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.


## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

18. 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.
19. 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.

### **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.

## **CAUTION**

- 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.
-  Caution, hot surface the surfaces are liable to get hot during use.

## **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 off, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to off.

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: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

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

EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008

## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the Bake Ware 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 Bake Ware 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.

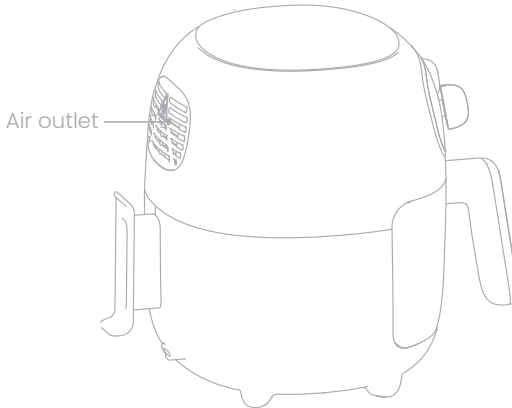
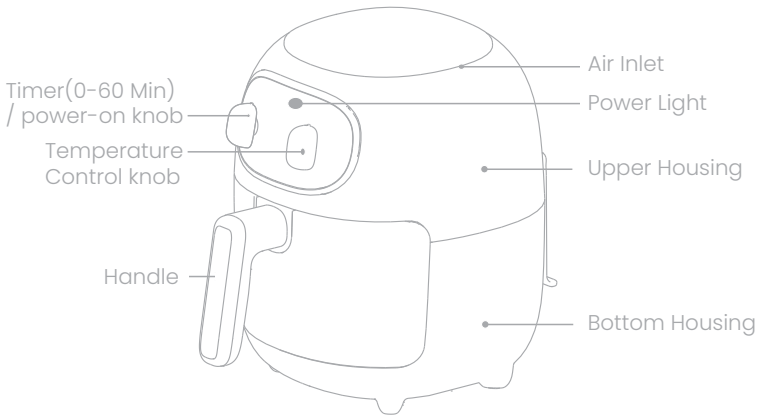
## **INTRODUCTION**

Model	Voltage frequency	Rated power	Rated Capacity
MF-TN30B2	220-240V~ 50/60Hz	1100-1300W	3L



## INTRODUC TION

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.



## 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 pan.  
Note: Never fill the pan 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. 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 sectionc‘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.**

## USING THE APPLIANCE

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 pan 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.

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 off, or pull out the pan directly.

## USING THE APPLIANCE

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 ingredients, remove the pan from the appliance. Empty the pan into a bowl or onto a plate.  
**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.**  
Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the pan.
12. 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.
- 

## USING THE APPLIANCE

- 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 pan 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	11-12
French fries	200 C	14-16
Chicken Wing	200 C	13-16
Chicken Legs	200 C	21-23
Meat	200 C	13-14
Shrimp	180 C	8-12
Fish	190 C	11-15
Cake	160 C	12-13

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

## USING THE APPLIANCE

### 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 pan.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the pan 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 Bake Ware, 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.

## **CLEANING**

3. Clean the pan and the Bake Ware 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 Bake Ware or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the Bake Ware in the pan and let the pan and the Bake Ware 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.

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.  
Address: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan,  
Guangdong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

## 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 pan is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pan. 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 pan.	DO NOT fill the pan beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	The Bake Ware is not placed in the pan correctly	Push the Bake Ware down into the pan
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.





The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

**comfee'**

Midea Italia S.r.l. a socio unico  
Viale Luigi Bodio 29/37 20158 Milano Italia  
[midea.com/it](http://midea.com/it)

Made in China