

AIR FRYER

USER MANUAL

MF-CY75A2



RACCOLTA DI CARTA

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.

EN

CONTENTS

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

EN

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



Danger

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



Warning of electrical voltage

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

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

Caution

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

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

EN

⚠ 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

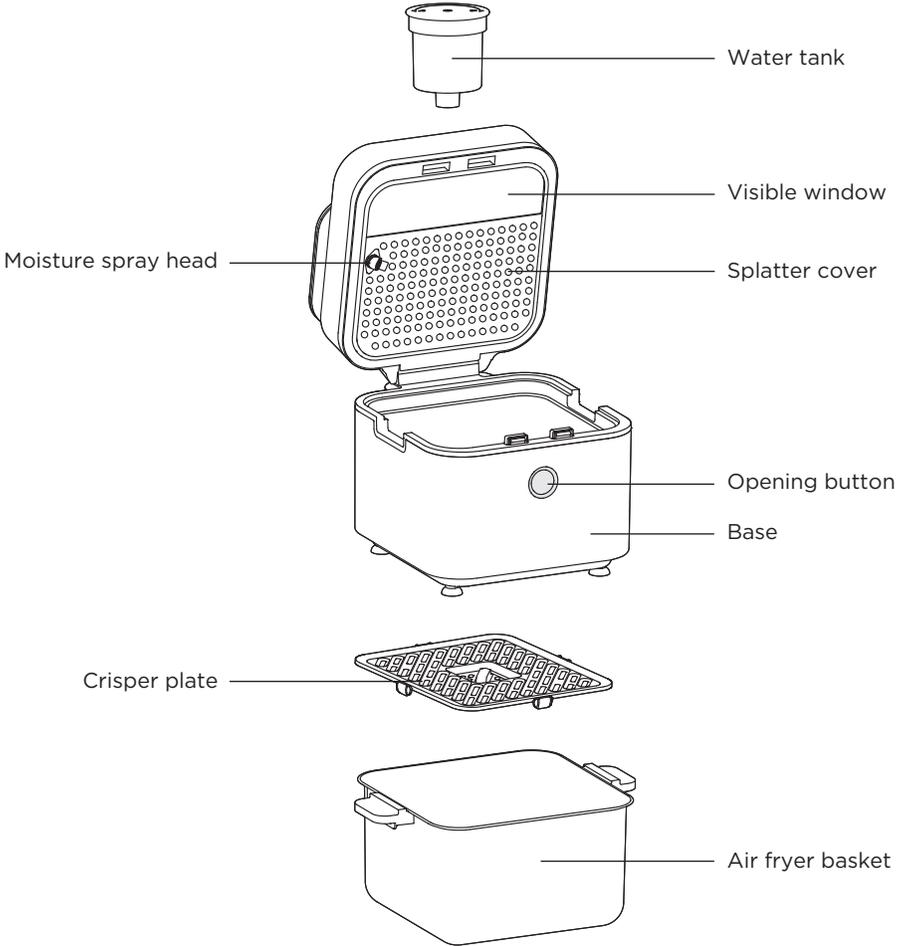
Product Model	MF-CY75A2
Voltage	220-240V-
Frequency	50/60Hz
Host Rated Power	1400-1650W

EN

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

EN



QUICK START GUIDE

Operation Steps

EN

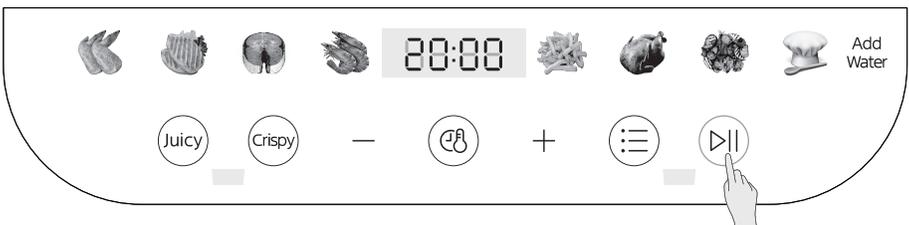
- 1 After the power is turned on, the Air fryer enters the standby state, and the screen display as shown in the figure. If there's no operation for 2 minutes, the appliance enters the screen off state. Touch the  button to re-enter the standby mode when the screen is OFF.



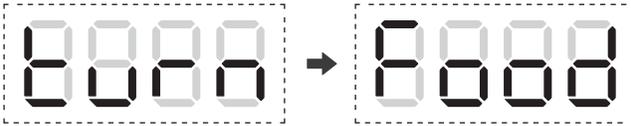
- 2 Click  to select menu in standby mode, and the selected menu blinks. Click  or  key to select Juicy flavor or Crispy flavor, then the selected taste key blinks and the unselected taste key is constant ON. When you select the Juicy flavor, the ^{Add}Water prompt light flashes, and you need to fill 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

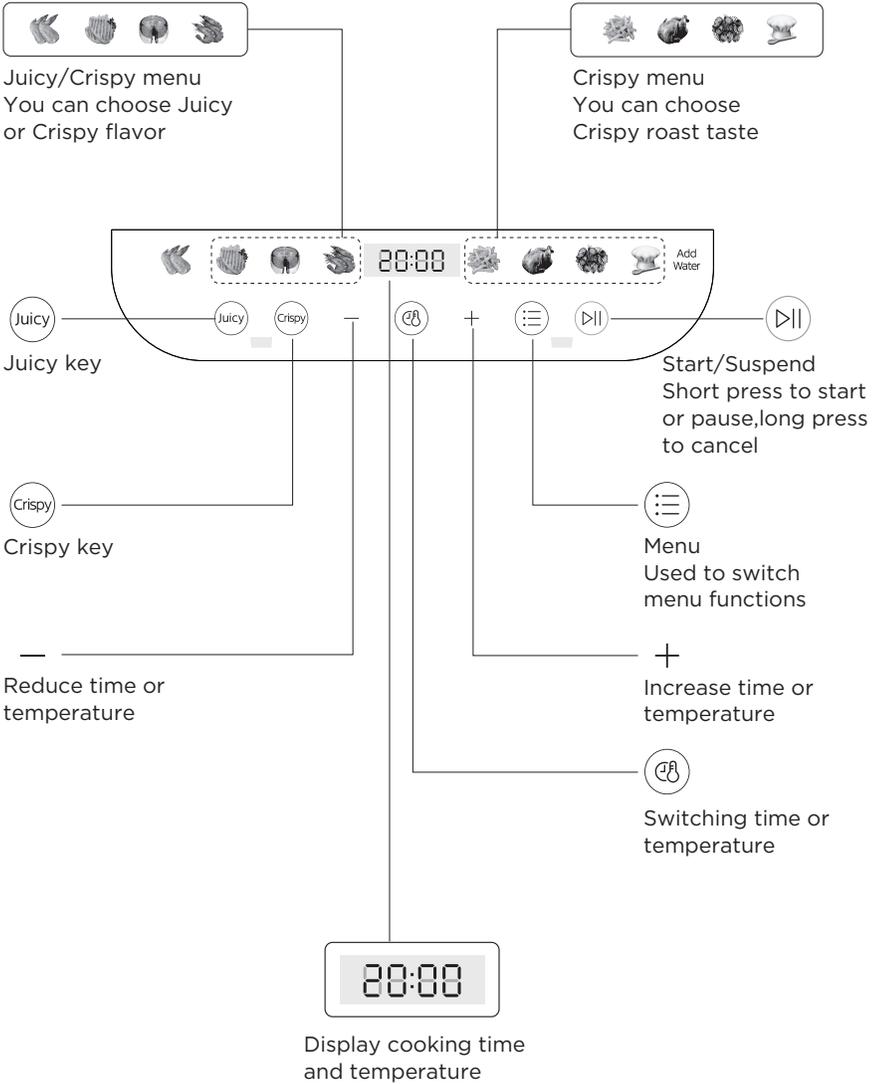
Tips:

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

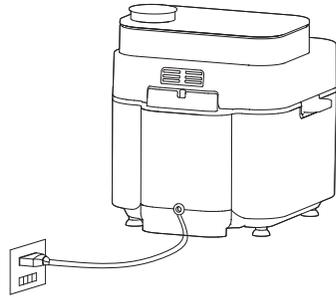
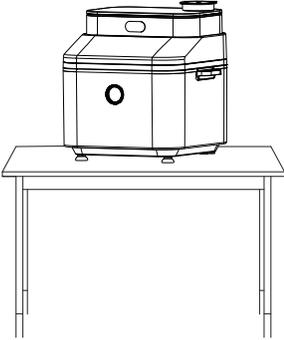
EN



Quick Start

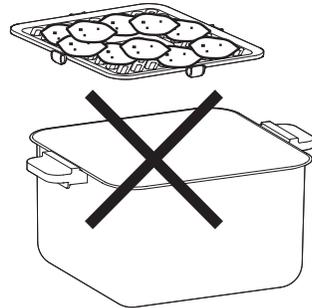
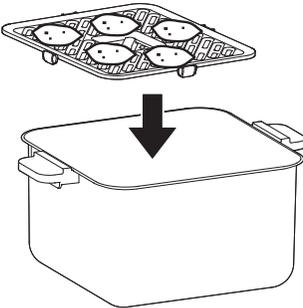
(Cooking the sweet potatoes as an example; the following appliance pictures are for Quick Start reference only. Please refer to the actual product.)

- 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.

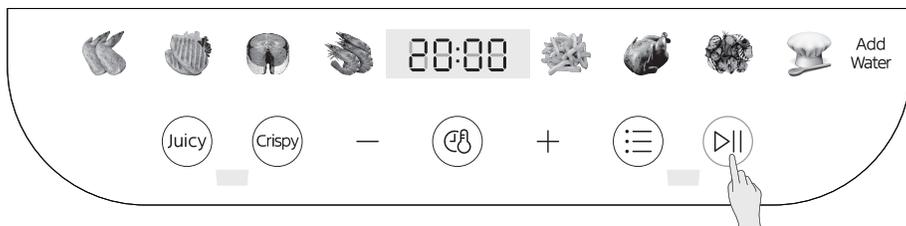


Tips:

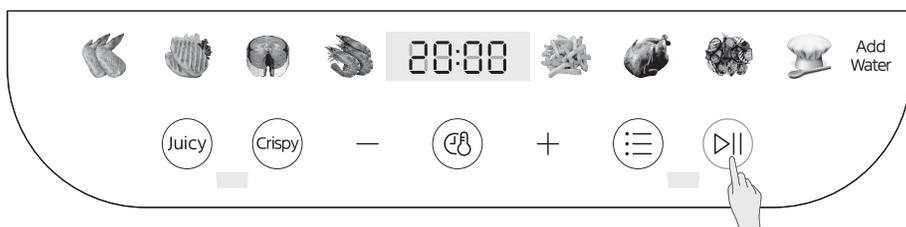
1. Please take the appropriate amount of sweet potatoes according to your personal needs, put the sweet potatoes on the baking tray. Do not stack the ingredients too high!
2. Overlaying the food may cause uneven cooking performance.

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.

EN



Function Selection Interface

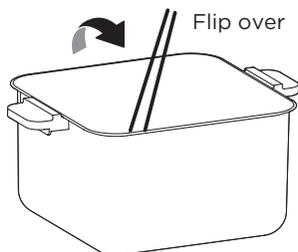


Product Working Interface

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.



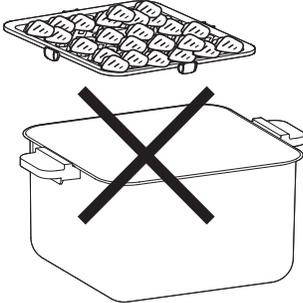
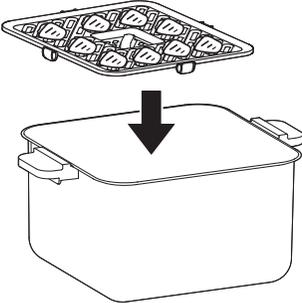
5 When the appliance beeps and the cooking is complete, remove the basket carefully and use chopsticks or a jig to take out the food.

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

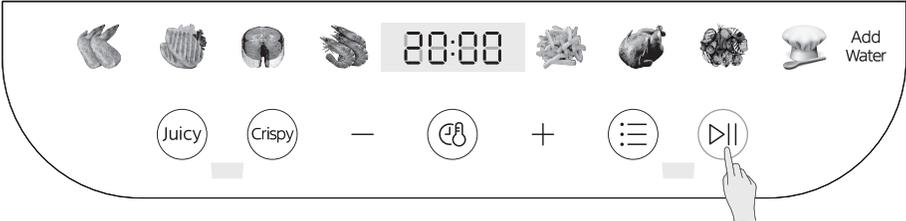
1 Please marinate the chicken wings in the seasoning for half an hour or more according to your taste. Once marinated, put the chicken wings flat on a baking tray.



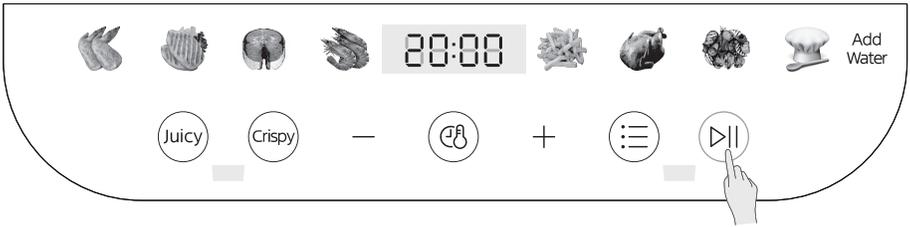
Tips:

- 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

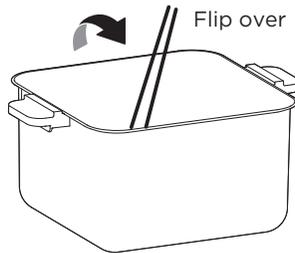


Product Working Interface

Tips:

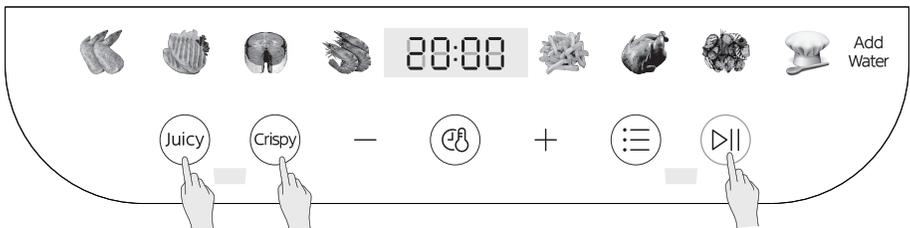
1. To prevent the pump from blocking due to the use of tap water over a long period of time, please fill the water tank with purified when selecting the Tender Roast function.
2. The appliance is provided with safety protection unit, through which, the appliance cannot be started and the "C4" appears 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.

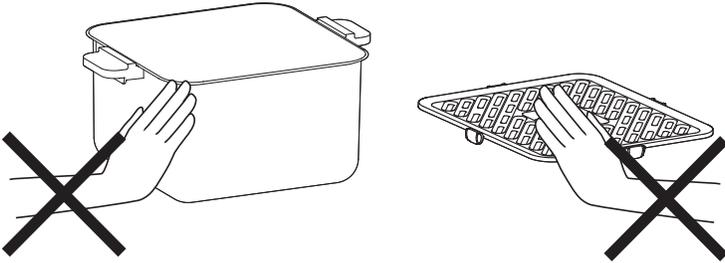
- 5 Close the lid but in a power-on state when finished cooking, press the  key to light up the  and  keys, then press and hold  and  for 3s to start the water drainage procedure and empty the water circuit of the appliance!



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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
EN The air fryer does not work	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is not plugged in. 	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	<ul style="list-style-type: none"> You have not set the timer. 	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of ingredients in the basket is too big. 	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	<ul style="list-style-type: none"> The set temperature is too low. 	Turn the temperature control key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> There are too much ingredients in the basket. 	DO NOT fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	<ul style="list-style-type: none"> The basket is not placed, in the pan correctly. 	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"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> You did not use the right potato type. 	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. 	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	16
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE	18
SMALTIMENTO E RICICLO	19
TRATTAMENTO DEI DATI	20

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.

IT

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

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini di età inferiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- 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.

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

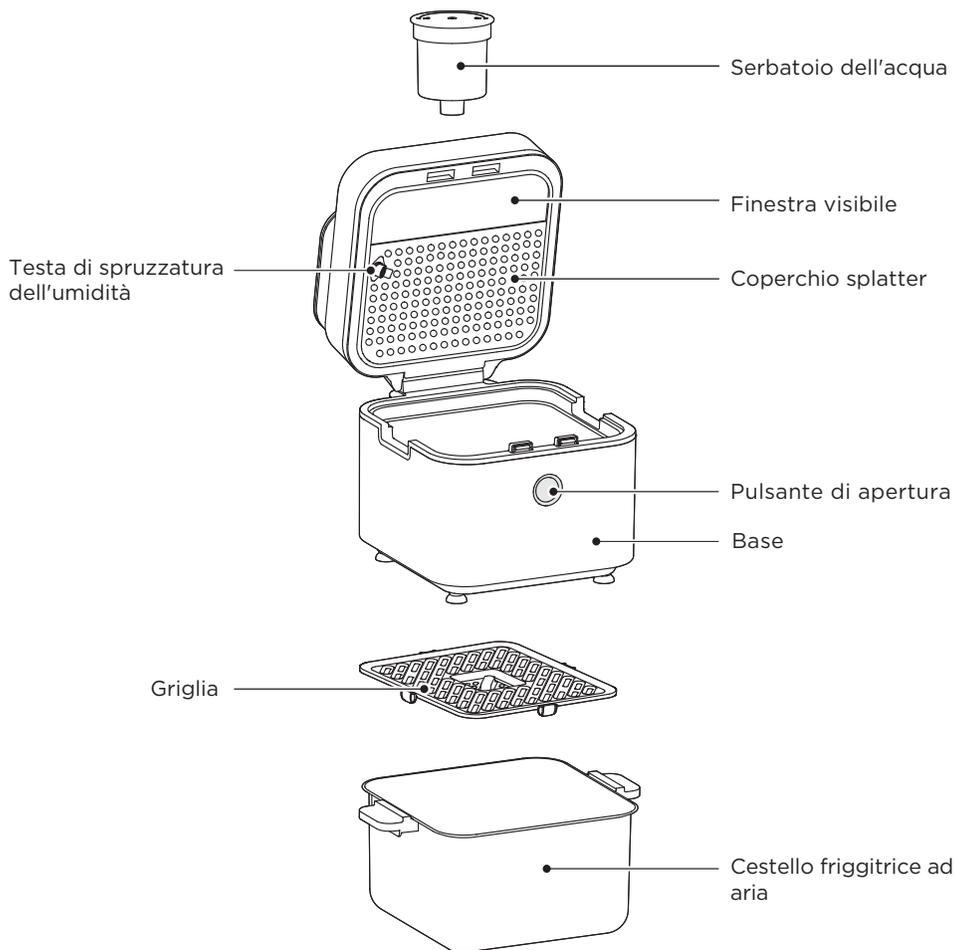
Modello del prodotto	MF-CY75A2
Tensione	220-240V-
Frequenza	50/60Hz
Potenza Nominale dell'Host	1400-1650W

IT

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Nome del Componente

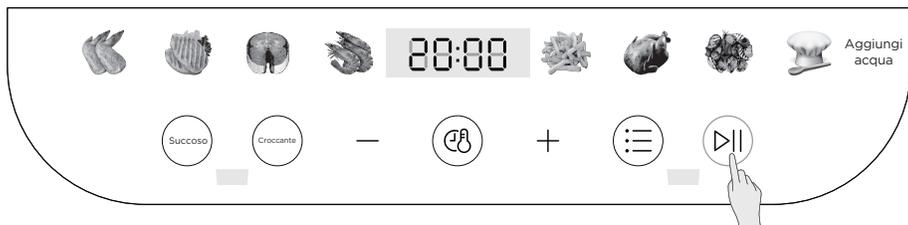
IT



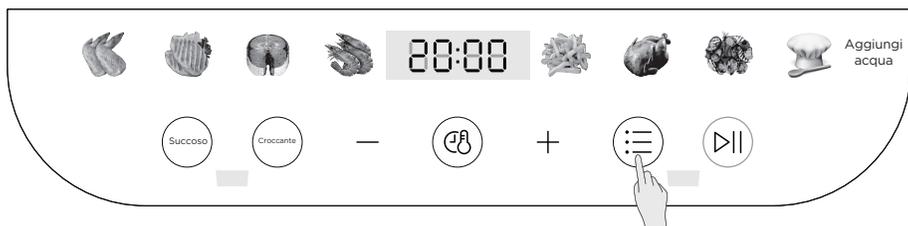
GUIDA RAPIDA

Fasi operative

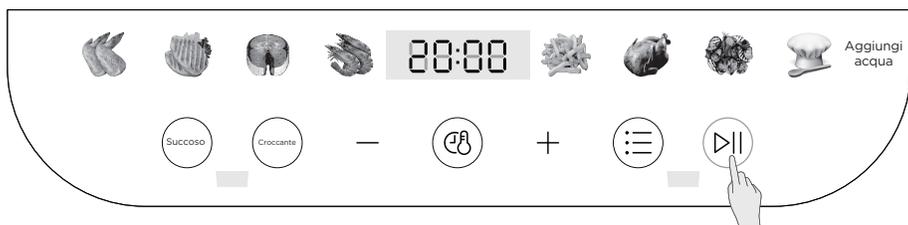
- 1 Dopo l'accensione, la friggitrice ad aria entra nello stato di standby e lo schermo viene visualizzato come mostrato nella figura. Se non viene eseguito alcun funzionamento per 2 minuti, l'accessorio entra nello stato di spegnimento dello schermo. Toccare il pulsante  per rientrare in modalità standby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



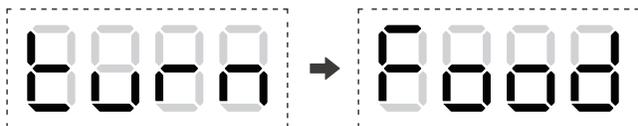
- 2 Fare clic su  per selezionare il menu in modalità standby e il menu selezionato lampeggerà. Fare clic sul tasto  o  per selezionare la modalità Succoso o modalità Croccante, e il tasto gusto selezionato lampeggerà e i tasti non selezionati resteranno costantemente accesi. Quando si seleziona la modalità 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.



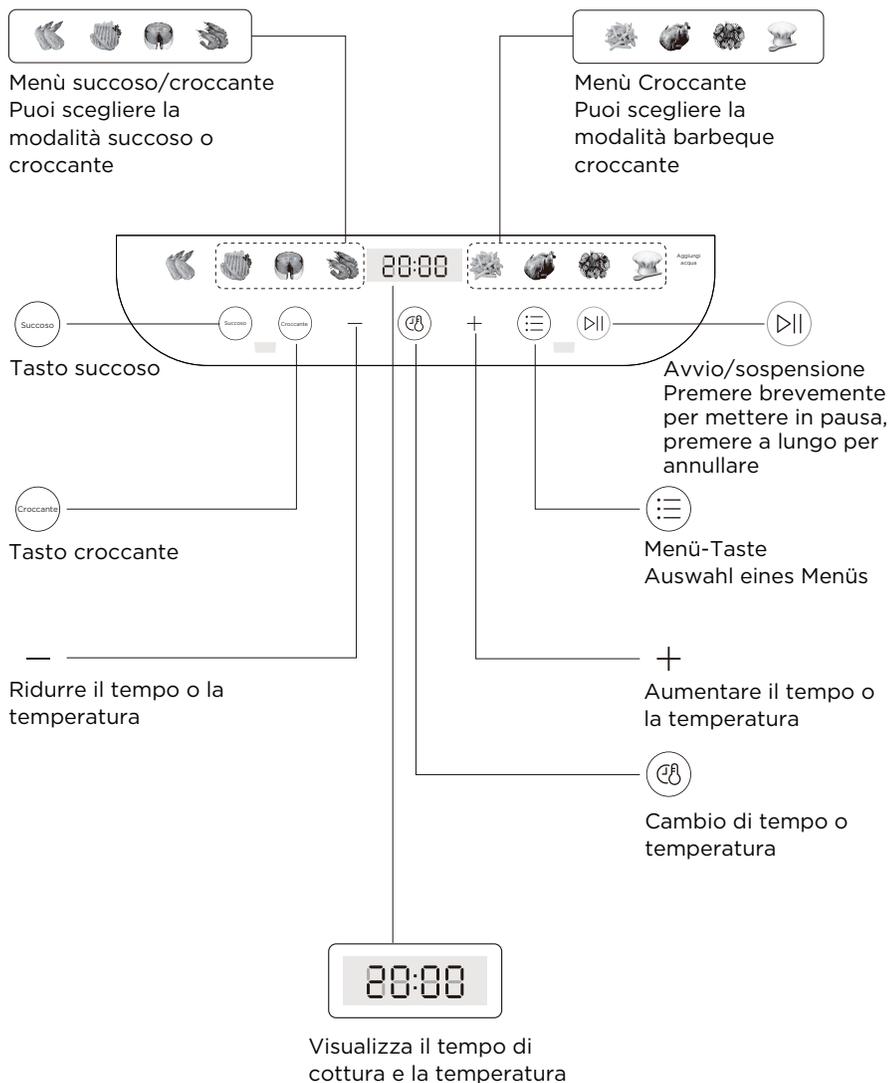
Visualizzazione alternativa

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.

ISTRUZIONI PER L'USO

Parte operativa

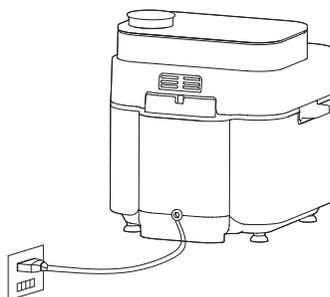
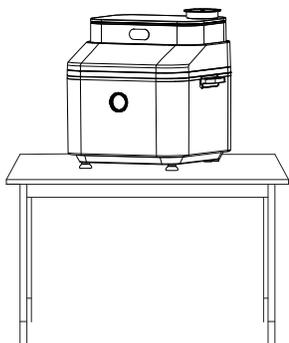


Avvio rapido

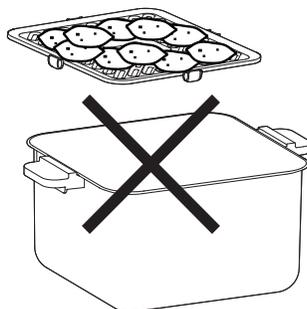
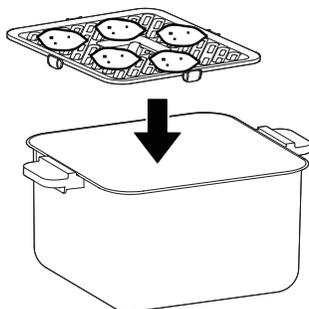
(Cucinare le patate dolci come esempio; le seguenti immagini dell'apparecchio sono solo per riferimento per l'Avvio Rapido. Si prega di fare riferimento al prodotto reale.)

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.

IT



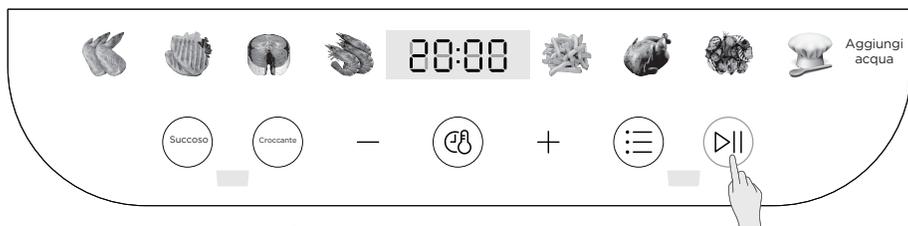
2 Lavare le patate dolci e metterle in piano su una teglia.



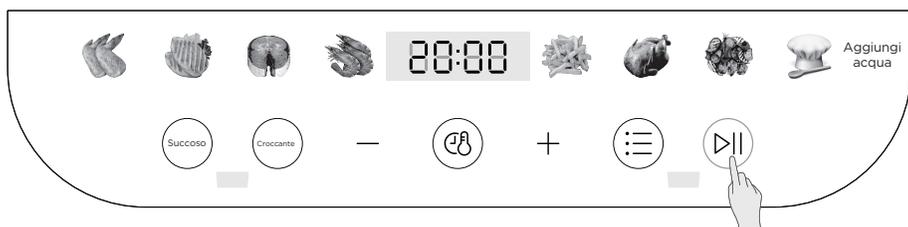
Suggerimenti:

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.



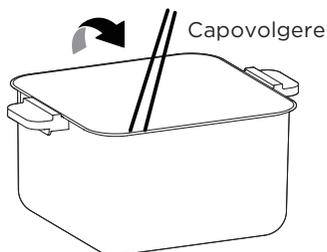
Interfaccia di selezione delle funzioni



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.

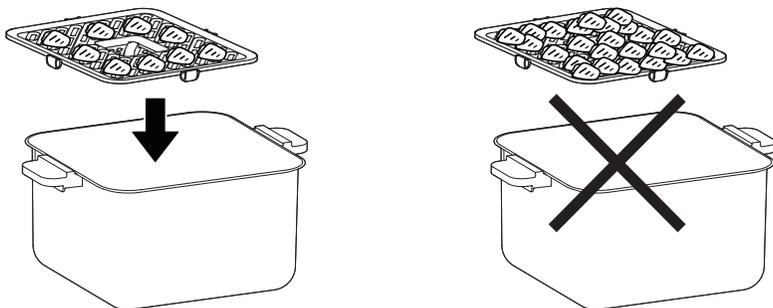


- 5 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico e la cottura è completa, rimuovere con attenzione il cestello e utilizzare le pinze per estrarre il cibo.

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.)

- IT 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.



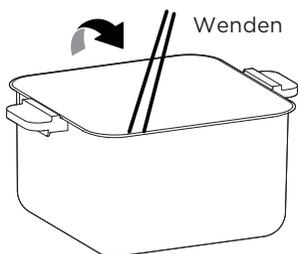
Interfaccia di selezione delle funzioni



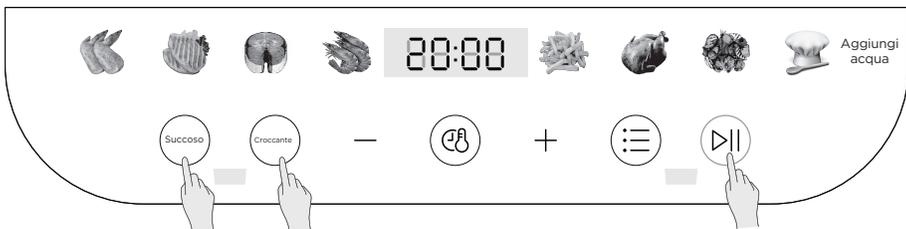
Interfaccia del prodotto in funzione

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.



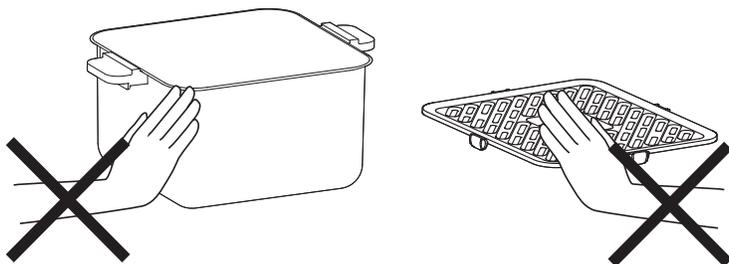
- 4 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico e la cottura è completa, rimuovere con attenzione il cestello e utilizzare le pinze o una maschera per estrarre il cibo.
- 5 Chiudere il coperchio in stato di accensione al termine della cottura, premere il tasto (☰) per accendere i tasti (Succoso) e (Crocante), quindi tenere premuto (Succoso) e (Crocante) 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.



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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. 	Inserire la spina di rete in una presa di corrente con messa a terra.
	<ul style="list-style-type: none"> • Il timer non è stato impostato. 	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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").
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Ci sono troppi ingredienti nel cestello. 	Non riempire il cestello oltre per intero, fare riferimento alla tabella "Impostazione" di cui sopra.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto. 	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	<ul style="list-style-type: none"> • I bastoncini di patate non sono stati risciacquati correttamente prima di friggerli. 	Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved