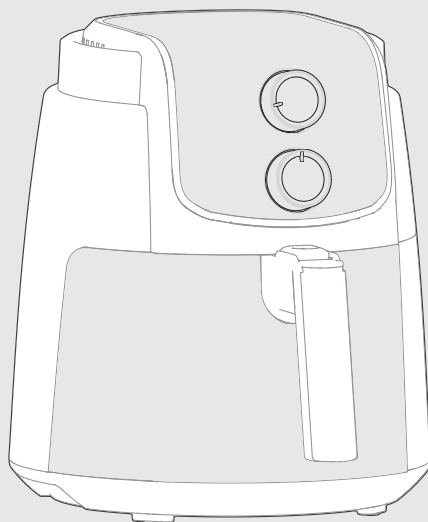




Air Fryer
INNERCHEF SERIE

USER MANUAL

MF-TN40D2

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.

LANGUAGES

EN English

DE German

IT Italian

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 05

PRODUCT OVERVIEW 06

OPERATION INSTRUCTIONS 07

CLEANING AND MAINTENANCE 11

TROUBLESHOOTING 12

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 14

DATA PROTECTION NOTICE 15

WARRANTY / SERVICE 16

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

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.

EN

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!

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Caution

- This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- 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 without supervision.
- EN** • 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.
- 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.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- The surfaces are liable to get hot during use.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.

⚠ Warning

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap. decreased sufficiently.
- 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.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- 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.
- 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.
-  Please pay attention to scald where there is a high temperature symbol.

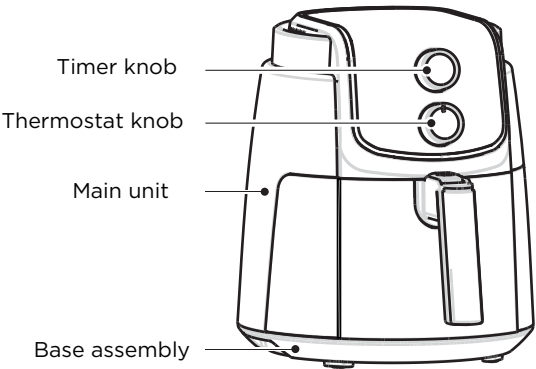
EN

SPECIFICATIONS

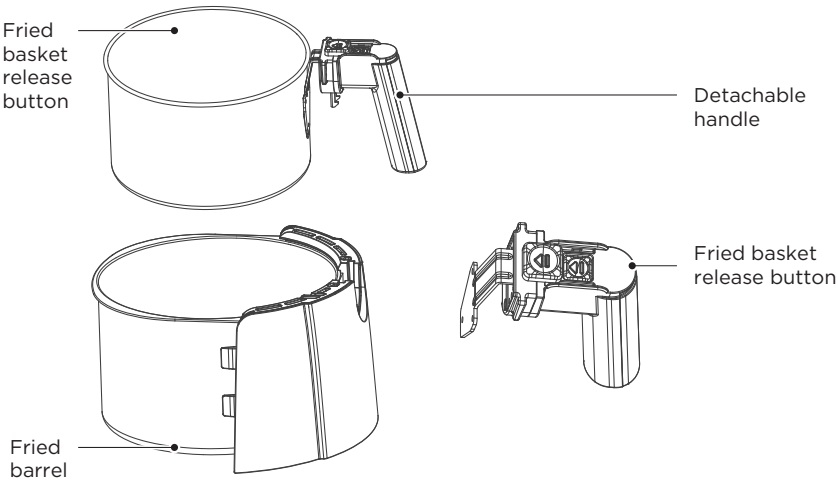
Product Model	MF-TN40D2
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50/60Hz
Power	1500W

PRODUCT OVERVIEW

Component Name



EN

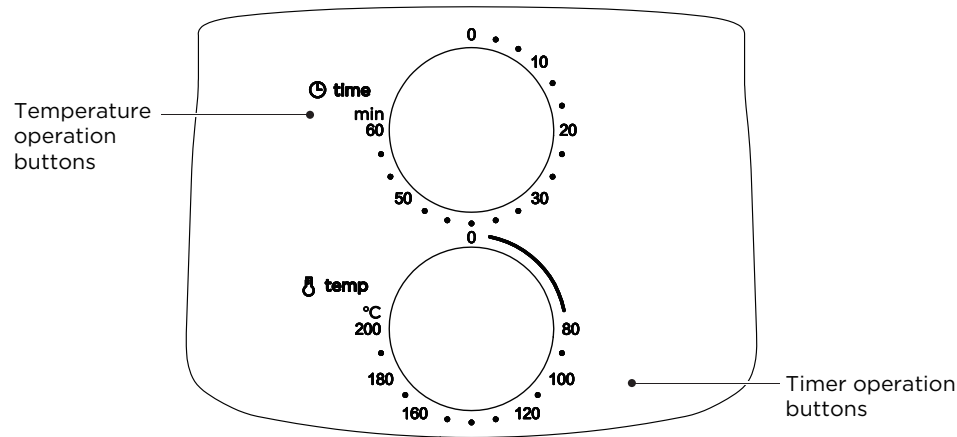


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject. Remove parts from the component before performing installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

Operation Buttons



EN

Preparation

- 1 The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.

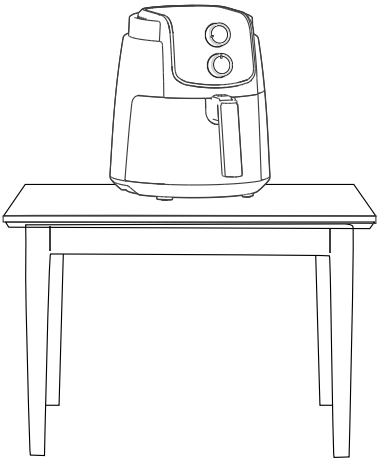


Figure 1

- 2** According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).

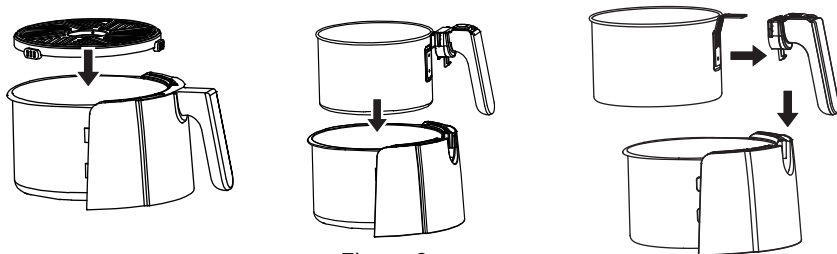


Figure 2

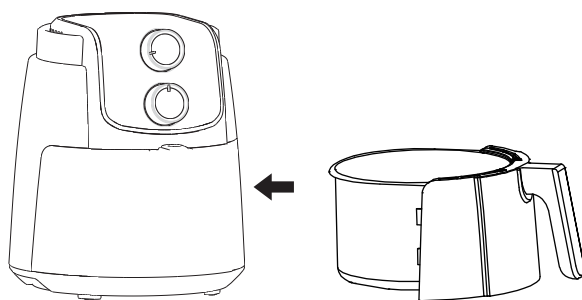


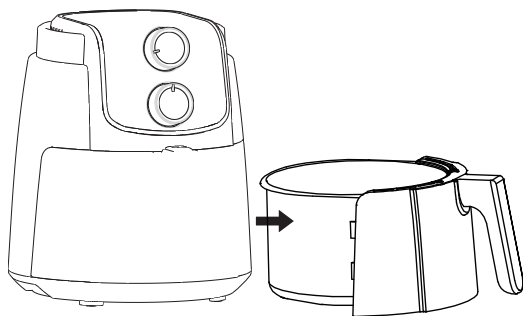
Figura 3

- 3** Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

Instructions

1. After the machine is powered on, adjust the temperature knob to the 200°C position and the time knob to 3-5 minutes to complete the warm-up operation of the machine.
2. After the preheating is completed, hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.
3. Put the ingredients on the bakware in the fried barrel.
4. Push the fryer into the machine, select the corresponding cooking temperature and time by the knob, and cook and heat the ingredients.

Note: When the drum is not fully advanced, the micro-switch is not triggered, the machine is in the state of power off the barrel, and it will not work. At this time, you only need to fully push the drum.

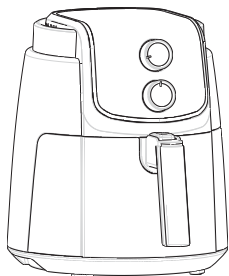


5. After the timer "ding", the heating is completed. When the food is ready, unplug it. Take out the fryer carefully, lay it flat on the table, and then use the auxiliary tools (such as chopsticks) to remove the cooked food.

Tips For Timer

If you set the scale within 30 degrees (about 10 mins) from the OFF position, roll to more than 30 degrees and then adjust to the required scale.

EN



Handle with care and remember to lay it flat on the table to avoid being burned by steam or dumping the fryer, or burned by oil or hot food. In the process of removing food, it is recommended to use auxiliary tools (such as chopsticks) to assist.



This button is only used to pull out or insert the inner barrel when it is cold. When cooking, the button and its surrounding are very hot, please don't touch!

Settings

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

Menus	Temperature (C)	Time(min.)
Defrost	80	5-10
Frozen fries	180	15-17
Chicken wing	180	15-19
Chicken legs	180	20-24
Meat	200	10-14
Shrimp	180	8-12
Fish	180	13-17
Cake	180	8-10

● 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.

EN

Warm Reminder

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the bakeware or fried basket is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware or fried basket and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware or fried basket and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware or fried basket and fried barrel to prevent scratching t

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Cause	Solution
The air fryer does not work	• The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	• You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	• The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	• The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	• The set temperature is too low.	Turn the temperature control key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	• The preparation time is too short.	Turn the timer key to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	• Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	• You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	• There are too much ingredients in the basket.	DO NOT fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	• The basket is not placed, in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.

EN

Problem	Cause	Solution
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.

EN

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.

EN

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).

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

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

WARRANTY / SERVICE

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

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

Phone: +49 6196-90 20 - 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

Email: info-meg@midea.com

Homepage: www.midea.com

In case of service:

Phone: +49 6196-90 20 - 0

Fax .: +49 6196-90 20 -120

Email: service-meg@midea.com

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and Device type (from the type plate of the device).

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

Before calling for service:

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

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

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

EN

Warranty terms

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

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

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

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase.

Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

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

Importer by:

Midea Electrics Netherlands B.V.

Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

Additional Conventional Warranty Conditions

- The products imported by Midea Italia s.r.l. (hereinafter "Midea") and marked with the trademark, "Midea" are covered by the legal warranty for lack of conformity, which is provided for in Articles 28-135 of the Consumer Code and for which the seller is liable in respect of goods sold in its sales outlets. For the period of two years from the time of purchase, the consumer may at any time benefit from the legal guarantee covering conformity defects existing at the time of delivery, and provided that the conformity defect is reported to the seller within two months from the date of discovery of the defect. On the basis of agreements with its vendors, Midea provides technical support services for products covered by the legal warranty through its network of Authorised Service Centres (hereinafter referred to as the "ASC");
- Furthermore, Midea Italia s.r.l., a sole shareholder with registered office in Milan, 20121, largo Guido Donegani 2 (hereinafter referred to as "Midea") offers an additional conventional warranty for a period of two years from the date of purchase on all Midea branded products (hereinafter referred to as the "Products") marketed by Midea itself in the territory of the Italian Republic, (with the exclusion of the territory of the city of Venice and the smaller islands), in the territory of the Republic of San Marino and in the territory of the Vatican City, when installed and used in the same states and territories (hereinafter referred to as the "Territory") and when accompanied by the present Conventional Warranty Certificate (hereinafter referred to as the "CWC").

Additional conventional warranty conditions

- This document contains the warranty conditions recognized by Midea Italia, s.r.l. (hereinafter "Midea") with reference to the Products marketed and installed in the Territory and accompanied by the CWC. These conventional warranty conditions respect the rights recognized to the consumer of D.Lgs.n.206/2005 and the following amendments and additions (hereinafter, the "Consumer Code") and by Articles 1519 bis et seq. of the Italian Civil Code and, in any case, do not limit, exclude or prejudice the consumer's right to benefit from the guarantee of conformity for which the seller is responsible.
- The Conventional Warranty offered by Midea (hereinafter the "Conventional Warranty") is effective and applicable only in respect of and in favour of the purchasers of the Products having the characteristics and quality of consumers, as defined and established by the Consumer Code (hereinafter the "Consumers"). The Conventional Warranty is therefore not effective, is excluded and cannot be invoked by the purchasers of the Products who are not Consumers and/or who use the Products within the scope of their professional and/or entrepreneurial and/or commercial activity.
- The Conventional Warranty is valid for 24 months from the date of purchase of the Product. In any event and irrespective of the date of purchase of the Product, the Conventional Warranty loses all effectiveness and is no longer valid 72 months after the date of manufacture of the Product, as determined by the serial numbers affixed to the Product.
- The Conventional Warranty shall only be considered effective and valid if the following conditions are simultaneously and comprehensively fulfilled:
 1. The Product is accompanied by an original CWC, delivered to the buyer at the time of delivery of the Product. The CWC must be presented at the time of the service request and to the service centre personnel at the time of the servicing.
 2. A suitable tax document is available certifying: (i) the date of purchase of the Product, (ii) the company name and correct identification of the seller and, (iii) the type and model of Product purchased, (iv) the quality of consumer. The tax document of purchase must be shown at the time of the request for intervention and to the personnel of the service center at the time of the repair intervention,
 3. The labels affixed to the Product and indicating the model and characteristics of the equipment, as well as the serial numbers of the Product itself must be intact, not altered or made illegible.
 4. The Product shall be installed by a professional installer having all licenses and certifications required by law, and shall be installed and used in compliance with all regulations in force in the Territory of installation and in accordance with the provisions of the installation and use manuals enclosed with the Product itself
- Midea is not responsible for any loss of this certificate and is not required to issue duplicates.
- The Conventional Warranty, when effective, consists of the repair or replacement free of charge of Product components with defects or manufacturing faults. Midea may arrange for the replacement of the Product with a new one, or in the event of the unavailability of such Product, with another equivalent.
- The replacement of the Product does not modify or extend the validity of the Conventional Warranty, which always starts from the date of purchase of the original Product.
- Warranty services are provided by Midea through a network of Technical Assistance Centres (hereinafter referred to as the "TAC") authorised by Midea.
- The validity of the warranty is subject to the verification of the existence of defects or defects of the components constituting the Product, carried out by an authorised TAC.
- After the warranty period, the customer is responsible for all costs related to spare parts and labor necessary for the repair of the Product.

Exclusions

- By way of example but not limited to, some cases of ineffectiveness and exclusion of the coverage of the Conventional Warranty are listed:
 - a. The Conventional Warranty is ineffective and does not cover routine maintenance and periodic inspections such as; filter cleaning, filter replacement, heat exchanger cleaning and other activities to check and set the Product or to adjust or modify plugs or cables.
 - b. The Conventional Warranty is ineffective and does not provide cover in the event that it is established that periodic maintenance has not been carried out or has been carried out in an irregular manner, in accordance with the prescriptions and indications set out in the Product's instruction booklet and user manual.
 - c. The contractual warranty is ineffective and does not provide cover if the Product is used for non-domestic purposes, in any event, if it is used in the course of a commercial and/or entrepreneurial and/or professional activity.
 - d. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage in the event of loss of parts, accessories and components of the Product.
 - e. The conventional warranty does not cover direct damage and faults resulting from the use of the Product in a manner not specified in the instruction manual and the Product's user manual and in any case outside the Product's intended ratings, or from sudden changes in the mains voltage to which the Product is connected, as well as faults caused by liquid infiltration, fire, inductive/electrostatic discharges or discharges caused by lightning, surges or other phenomena external to the Product.
 - f. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for direct or indirect damage caused by improper or negligent use of the Product or in the event of installation or storage of the Product outside the environmental conditions provided for its correct functioning, as indicated in the user manual that accompanies the Product.
 - g. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for defects arising from the imperfect installation of the Product or, in any case, when the Product has not been installed by a professional installer equipped with all the licenses and legal certifications.
 - h. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage in case of use of the Product that does not comply with what is indicated in the user manual that accompanies the Product.
 - i. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for damage resulting from leaks and spills of water or other liquids attributable to defects in the constituent components of the product.
 - j. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for direct or indirect damage caused by negligence, weather events, falling materials, accumulation of ice in the units of the Product, accumulation of impurities or residues in the connecting pipes and connection of the Product, contact of the Product with liquids or moisture.
 - k. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for direct or indirect damage caused by tampering by unauthorized personnel and by the use of components, spare parts or consumables not approved by Midea as suitable.
 - l. The Conventional Warranty is ineffective and does not provide coverage for damage resulting from the transport and handling of the Product, even if such damage is reported to the carrier at the time of delivery.
 - m. The Conventional Warranty is ineffective and does not cover all parts subject to wear and tear as a result of use, such as batteries, filters, seals, buttons, doors and doors, knobs, lamps, handles, plastic parts, accessories and similar components that are not affected by faults or manufacturing defects found in the first 7 months from the date of purchase or delivery of the Product.
 - n. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for damage or compensation to food, clothing and the like inserted in the product, following its malfunction or failure.
 - o. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for costs for tools or services necessary to access the Product, or for the transport of parts or components of the Product to the installation position in the event of not easy access guaranteed to the same.
 - p. The Conventional Warranty is ineffective and does not offer coverage for defects attributable to technological obsolescence or other software/hardware components provided by third parties with respect to Midea.
- The clauses contained herein may be modified exclusively by Midea; no variation or modification may be made to this document except as expressly stated by Midea.



Warranty certificate

Midea would like to thank you for purchasing one of its products.
Please keep this document with your proof of purchase.

The warranty has a duration of 24 months from the date shown on the purchase document.

Our Customer Service is at your disposal for product reports and requests for information. To contact customer service and possible:

- Connect to the website www.midea.com/it
- Send an E-Mail to assistenza@midea.com

To request product assistance in the event of a fault, please contact the customer service number:

02 962 46 65

The service is from Monday to Friday from 09:00 - 13:00 and 14:00 - 18:00, excluding public holidays. The service is subject to the normal tariff in force depending on the tariff plan used. The costs for the call may vary depending on the telephone operator and the tariff plan used.

EN

Keep this document together with the document proving the date of purchase of the product.

Space to apply the purchase document

Space to apply the barcode with the serial number present on the product packaging.

VIELEN DANK

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

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	06
PRODUKTÜBERSICHT	07
GEBRAUCH	08
REINIGUNG UND WARTUNG	12
STÖRBEHEBUNG	13
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	15
DATENSCHUTZHINWEISE	16
GARANTIE / SERVICE	17

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Erläuterung von Symbolen



Gefahr

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



Warnung vor elektrischer Spannung

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



Warnung

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



Vorsicht

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



Achtung

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



Anleitung befolgen

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

DE

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

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG DURCHLESEN UND GUT AUFBEWAHREN

Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränktem physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Fachkenntnissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Kleinkinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist vorgesehen für den Einsatz in Haushalten oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Gutshäusern;
 - Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
 - Frühstückspensionen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

DE

- Bitte schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen, warten oder umstellen und wenn es nicht in Verwendung ist.
- Die Oberflächen können während der Verwendung heiß werden.
- Nach längerer Verwendung ist die entsprechende Heizzone der Induktionskochplatte noch heiß. Berühren Sie niemals die Keramikoberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

⚠ Warnung

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Bauteile und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer in die Pfanne, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

DE

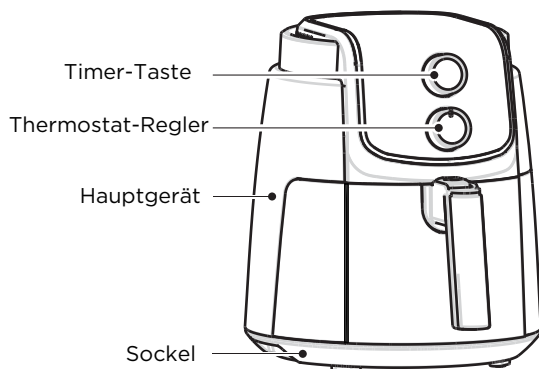
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
-  Bitte achten Sie auf die Verbrühungsgefahr an den entsprechend gekennzeichneten Stellen mit dem Temperatursymbol.

TECHNISCHE DATEN

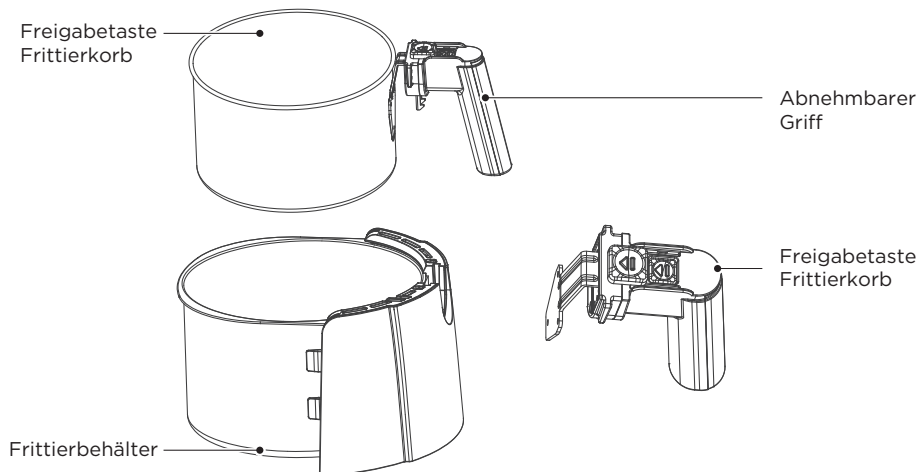
Produktmodell	MF-TN40D2
Spannung	220-240V~
Frequenz	50/60Hz
Nennleistung	1500W

PRODUKTÜBERSICHT

Teilebezeichnung



DE

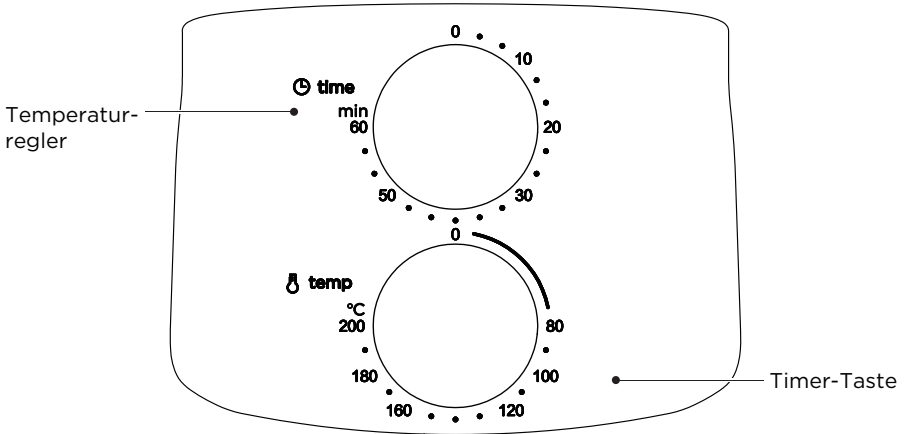


HINWEIS

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Entfernen Sie vor der Installation die entsprechenden Komponenten.

GEBRAUCH

Tasten und Funktionen



Vorbereitung

DE

- 1 Das Gerät sollte sicher auf einem ebenen Tisch positioniert werden (Abb. 1), so dass das Netzkabel eine ausreichende Länge zur Steckdose aufweist. Die Luft sollte um das Produkt zirkulieren können und das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen aufgestellt werden.

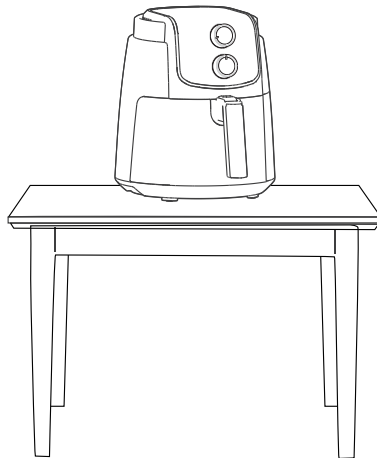


Abb. 1

- 2** Installieren Sie entsprechend der verschiedenen Konfigurationen die Frittierbehältereinheiten (Abb. 2) und schieben Sie diese dann in das Hauptgerät (Abb. 3) ein.

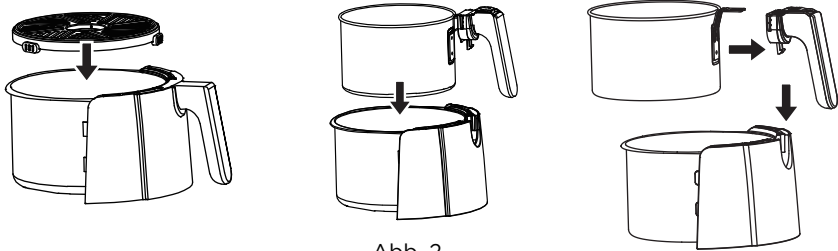


Abb. 2

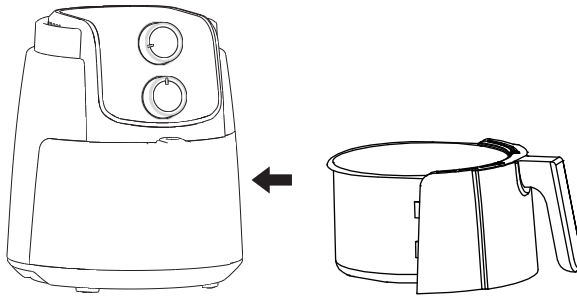


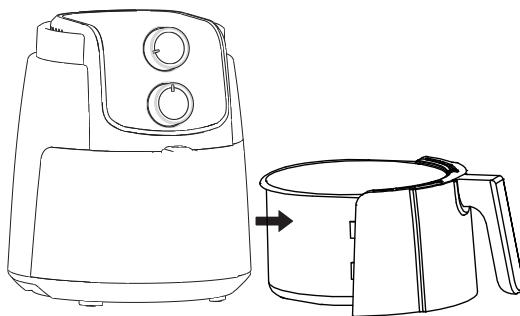
Abb. 3

- 3** Bevor Sie die Zutaten hinein geben, heizen Sie das Gerät für 3-5 Minuten vor, um den Gareffekt zu verbessern.

Anleitungen

1. Stellen Sie nach dem Einschalten des Geräts mit dem Temperaturregler 200°C und mit dem Timer-Regler 3-5 Minuten ein, um das Gerät zu erhitzen.
2. Nach dem Erhitzen halten Sie die Oberseite des Geräts mit einer Hand fest und ziehen mit der anderen Hand den Frittierbehälter am Griff heraus. Stellen Sie den Behälter auf einen stabilen Untergrund.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
4. Schieben Sie den Behälter zurück in das Gerät und stellen Sie mit den Reglern die gewünschte Temperatur und Zeit zum Garen der Zutaten ein.

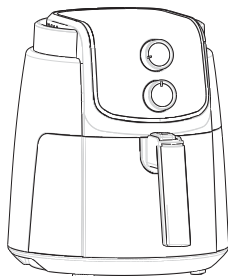
Hinweis: Falls der Behälter nicht vollständig im Gerät sitzt, wird die Mikroschaltung nicht aktiviert; das Gerät kann dann nicht gestartet werden. Schieben Sie den Behälter in solch einem Fall vollständig in das Gerät.



5. Nach Ablauf des Timers ertönt ein „Signalton“. Sofern die Zutaten fertig gegart sind, können Sie diese aus dem Gerät nehmen. Ziehen Sie dafür den Frittierbehälter vorsichtig heraus, stellen Sie ihn flach auf einen Tisch und entnehmen Sie die Speisen mit entsprechendem Besteck (z.B. Zange).

Tipps für die Einstellung des Timers

Falls Sie den Regler bis ungefähr 30 Grad hinter die AUS-Position drehen, um die Zeit mit ungefähr 10 Minuten einzustellen, dann drehen Sie den Regler zunächst noch etwas weiter und dann wieder zurück bis zur gewünschten Einstellung.



DE



Seien Sie vorsichtig und achten Sie darauf, das Gerät auf einen ebenen Untergrund zu stellen, damit Sie nicht von heißem Dampf, Öl oder Essen verbrannt werden und das Gerät nicht umfällt. Es wird empfohlen, die fertigen Speisen mit entsprechendem Besteck (z.B. Zange) aus dem Behälter zu nehmen.



Diese Taste wird nur dafür verwendet, den inneren Behälter in kaltem Zustand herauszuziehen oder in das Gerät zu schieben. Während des Betriebs sind diese Taste und der umliegende Bereich sehr heiß; nicht anfassen!

Einstellungen

Die nachfolgende Übersicht enthält Informationen über die Temperatur- und Zeiteinstellungen für unterschiedliche Zutaten.

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

● HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Angaben um Richtwerte handelt. Da Zutaten je nach Ursprung, Größe, Form und sogar Hersteller variieren, können wir keine optimalen Einstellungen garantieren.

DE

Erinnerungshinweis

- Erhitzen Sie vor der Erstinbetriebnahme das leere Gerät für 10 Minuten. Während diesem Vorgang kann eine geringe Menge an weißem Rauch oder Geruch entstehen, was normal ist. Kein Grund zur Panik.
- Bevor Sie das Gerät starten, überprüfen Sie bitte, dass das Backblech bzw. der Frittierkorb richtig eingesetzt sind, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Falls Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, verwenden Sie es bitte nicht weiter und wenden Sie sich sofort an unsere Serviceabteilung.
- Bitte verwenden Sie das Backblech bzw. den Frittierkorb und den Fritteusenbehälter zusammen im Gerät und nicht einzeln.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie die Luftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie bewegen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Bitte reinigen Sie die Heißluftfritteuse, um die Verbrennung von Rückständen zu vermeiden.
- Reinigen Sie bitte das Backblech bzw. den Frittierkorb und den Fritteusenbehälter rechtzeitig nach dem Gebrauch, um eine Beschädigung der Beschichtung durch Speiseölrreste zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel, um Geräte- und Gesundheitsschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Abwischen der Heißluftfritteuse ein weiches, sauberes Tuch. Bitte verwenden Sie zur Reinigung der Heißluftfritteuse kein zu nasses Tuch, um ein Eindringen von Wasser in die Heißluftfritteuse zu verhindern, was einen Kurzschluss und Brand zur Folge haben könnte.
- Bitte verwenden Sie keine anderen Reinigungsgeräte, wie z. B. einen Geschirrspüler, um die Heißluftfritteuse zu reinigen, da dies zu Schäden führen und die Verwendung beeinträchtigen könnte. Der Frittierkorb und der Fritteusenbehälter können jedoch mit dem Geschirrspüler gereinigt werden.
- Verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel oder klares Wasser, um die Frittierpfanne und den Fritteusenbehälter zu reinigen.
- Bitte verwenden Sie zur Reinigung des Backblechs, des Frittierkorbs und Fritteusenbehälters keine harten und scharfen Gegenstände (z. B. Metallschwämme, Klingen usw.), um Kratzer zu vermeiden.

DE

STÖRBEHEBUNG

Während des Betriebs können Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Übersicht sind mögliche Ursachen und Vorschläge für die Behebung von Fehlermeldungen und Fehlfunktionen aufgelistet. Bitte lesen Sie diese Übersicht sorgfältig durch, damit Sie Zeit und auch Kosten sparen, wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Heißluft-Fritteuse funktioniert nicht	• Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	• Der Timer wurde nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Regler bis zur gewünschten Zeiteinstellung, um das Gerät einzuschalten.
	• Der Topf ist nicht richtig im Gerät installiert.	Schieben Sie den Topf ordnungsgemäß in das Gerät.
DE Die zubereiteten Speisen sind noch nicht gar.	• Menge an Zutaten zu hoch.	Frittieren Sie in mehreren kleineren Mengen. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger frittiert.
	• Die eingestellte Temperatur war zu niedrig.	Stellen Sie mit dem Temperaturregler die erforderliche Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).
	• Die Zubereitungsdauer war zu kurz.	Stellen Sie mit dem Timer-Regler die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig frittiert.	• Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs aufgelockert werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes Frites) müssen zwischendurch geschüttelt werden; siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch.
Die fertigen Snacks sind nicht knusprig.	• Ihr Snack muss wahrscheinlich in einer herkömmlichen Fritteuse mit Öl zubereitet werden.	Bereiten Sie in diesem Gerät Snacks zu, die für Backöfen geeignet sind, oder pinseln Sie die Zutaten mit etwas Öl ein.
Der Topf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	• Zu viele Zutaten im Korb.	Überfüllen Sie den Korb nicht; siehe Abschnitt „Einstellungen“ oben.
	• Der Korb sitzt nicht richtig im Topf.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Topf, bis er einrastet.

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

DE

MARKENZEICHEN, UHRHEBER- RECHTE UND RECHTLICHE HIN- WEISE

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

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

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

DATENSCHUTZHINWEISE

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

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

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

DE

GARANTIE / SERVICE

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

Telefon: +49 6196-90 20 - 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

E-mail: info-meg@midea.com

Web: www.midea.com

Kundendienst:

Telefon: +49 6196-90 20 – 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

E-mail: service-meg@midea.com

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

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

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

DE

Garantiebedingungen

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

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

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

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

Diese Garantie ist innerhalb von Deutschland gültig.

Importiert durch:

Midea Electrics Netherlands B.V.

Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

Zusätzliche vertragliche Garantie

- Die Produkte, die von Midea Italia s.r.l. (im Folgenden „Midea“) importiert werden und mit der Marke „Midea“ gekennzeichnet sind, unterliegen der gesetzlichen Gewährleistung für Vertragswidrigkeiten, die in den Artikeln 28-135 des italienischen Verbraucherschutzgesetzes geregelt ist und im Rahmen derer der Verkäufer in Bezug auf die in seinen Verkaufsstellen verkauften Waren haftet. Für den Zeitraum von zwei Jahren ab dem Kaufdatum kann der Verbraucher jederzeit die gesetzliche Garantie in Anspruch nehmen, die zum Zeitpunkt der Lieferung bestehende Konformitätsmängel abdeckt, sofern der Konformitätsmangel dem Verkäufer innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum der Entdeckung des Mangels gemeldet wird. Auf der Grundlage von Vereinbarungen mit seinen Lieferanten bietet Midea über sein Netzwerk autorisierter Servicezentren (im Folgenden als „ASC“ bezeichnet) technische Supportleistungen für Produkte an, die unter die gesetzliche Garantie fallen.
- Darüber hinaus bietet Midea Italia s.r.l. Alleingesellschafter mit Sitz in Mailand, 20121, Largo Guido Donegani 2 (im Folgenden „Midea“ genannt), eine zusätzliche vertragliche Garantie für einen Zeitraum von zwei Jahren ab Kaufdatum für alle Midea Markenprodukte (im Folgenden „Produkte“ genannt), die von Midea selbst auf dem Gebiet von Italien (mit Ausnahme des Gebiets der Stadt Venedig und der kleineren Inseln), auf dem Gebiet von San Marino und im Hoheitsgebiet von Vatikanstadt vermarktet werden, sofern sie in denselben Staaten und Hoheitsgebieten (im Folgenden als „Gebiet“ bezeichnet) installiert und verwendet werden und ihnen eine Beschneidung der vorliegenden vertraglichen Garantie (im Folgenden als „CWC“ bezeichnet) beiliegt.

Bedingungen der zusätzlichen vertraglichen Garantie

- Dieses Dokument enthält die von Midea Italia, s.r.l. (im Folgenden „Midea“) anerkannten Garantiebedingungen in Bezug auf die Produkte, die im Gebiet vermarktet und installiert wurden und denen die Garantiebeschneidung (CWC) beiliegt. Die Bedingungen dieser vertraglichen Garantie respektieren die Rechte, die dem Verbraucher durch D.Lgs.n.206/2005 und den darauffolgenden Änderungen und Ergänzungen (im Folgenden „Verbraucherschutzgesetz“) und durch die Artikel 1519 ff. des italienischen Bürgerlichen Gesetzbuchs zuerkannt werden, und beschränken, eliminieren oder beeinträchtigen in keinem Fall das Recht des Verbrauchers, von der Konformitätsgarantie zu profitieren, für welche der Verkäufer verantwortlich ist.
- Die von Midea angebotene vertragliche Garantie (im Folgenden die „Vertragliche Garantie“) ist nur in Bezug auf und zugunsten solcher Käufer der Produkte wirksam und anwendbar, die die Eigenschaften und Charakteristiken von Verbrauchern aufweisen, wie sie im Verbraucherschutzgesetz definiert und festgelegt sind (im Folgenden „Verbraucher“). Die Vertragliche Garantie ist daher unwirksam, ausgeschlossen und kann von Käufern der Produkte, die keine Verbraucher sind und/oder die Produkte im Rahmen ihrer beruflichen und/oder unternehmerischen und/oder gewerblichen Tätigkeit nutzen, nicht in Anspruch genommen werden.
- Die konventionelle Garantie gilt für 24 Monate ab Kaufdatum des Produkts. In jedem Fall und unabhängig vom Kaufdatum des Produkts wird die vertragliche Garantie 72 Monate nach Ablauf des Herstellungsdatums des Produkts, welches durch die am Produkt angebrachten Seriennummern festgelegt ist, vollständig unwirksam und ungültig.
- Die vertragliche Garantie ist nur dann wirksam und gültig, wenn die folgenden Bedingungen gleichzeitig und umfassend erfüllt sind:
 - 1). Dem Produkt liegt ein Original-Garantieschein bei, der dem Käufer zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts ausgehändigt wird. Der Garantieschein ist zum Zeitpunkt der Serviceanfrage und dem Personal des Service-Centers zum Zeitpunkt der Wartung vorzulegen.
 - 2). Es ist ein gültiges Steuereinkommen verfügbar, das Folgendes bescheinigt: (i) das Kaufdatum des Produkts, (ii) den Firmennamen und die korrekte Identifizierung des Verkäufers und (iii) den Typ und das Modell des gekauften Produkts, und (iv) die Charakteristiken des Verbrauchers. Der Steuerbeleg des Kaufs muss zum Zeitpunkt der Serviceanfrage und dem Personal des Servicecenters zum Zeitpunkt des Reparatureingriffs vorgelegt werden.
 - 3). Die am Produkt angebrachten Etiketten, die Informationen zum Modell und zu den Produktmerkmalen des Geräts sowie die Seriennummern des Produkts selbst enthalten, müssen intakt sein und dürfen nicht verändert oder unleserlich gemacht werden.
 - 4). Das Produkt muss von einem professionellen Installateur, der über alle gesetzlich vorgeschriebenen Lizenzen und Zertifizierungen verfügt, in Übereinstimmung mit allen im Installationsgebiet geltenden Vorschriften sowie im Einklang mit den Bestimmungen der dem Produkt beigegebenen Installations- und Gebrauchshandbücher installiert und verwendet werden.
- Midea haftet nicht für den Verlust dieser Beschneidung und ist nicht verpflichtet, Duplikate auszustellen.
- Die vertragliche Garantie umfasst, soweit wirksam, die kostenlose Reparatur oder den kostenlosen Ersatz von Produktkomponenten mit Mängeln oder Herstellungsfehlern.
- Midea kann den Ersatz des Produkts durch ein neues oder im Falle der Nichtverfügbarkeit dieses Produkts durch ein anderes gleichwertiges Produkt veranlassen.
- Der Austausch des Produkts ändert oder verlängert nicht die Gültigkeit der vertraglichen Garantie, die immer ab dem Kaufdatum des Originalprodukts beginnt.
- Garantieleistungen werden von Midea über ein von Midea autorisiertes Netzwerk technischer Supportzentren (im Folgenden „TAC“ genannt) erbracht.
- Die Gültigkeit der Garantie unterliegt der Überprüfung des Vorliegens von Mängeln oder Mängeln an Komponenten, aus denen das Produkt besteht, durch ein autorisiertes TAC.
- Nach Ablauf der Garantiezeit ist der Kunde für alle Kosten im Zusammenhang mit Ersatzteilen und Arbeitsaufwänden verantwortlich, die für die Reparatur des Produkts erforderlich sind.

Garantieausschlüsse

- In Form von Beispielen, jedoch nicht abschließend, werden einige Fälle der Unwirksamkeit und des Ausschlusses dieser vertraglichen Garantie aufgeführt:
 - a. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf routinemäßige Wartungsarbeiten und regelmäßige Inspektionen, wie z.B. Filterreinigung, Filteraustausch, Reinigung des Luftkühlers und andere Tätigkeiten zur Überprüfung und Einstellung des Produkts oder zur Anpassung oder Änderung von Steckern oder Kabeln.
 - b. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und bietet keinen Schutz für den Fall, dass die regelmäßige Wartung nachweislich nicht oder unregelmäßig und nicht gemäß den Vorschriften und Angaben in der Bedienungsanleitung und im Benutzerhandbuch des Produkts durchgeführt wurde.
 - c. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und bietet keinen Schutz, wenn das Produkt nicht für private Zwecke verwendet wird, und auf jeden Fall dann, wenn es im Rahmen einer gewerblichen und/oder unternehmerischen und/oder beruflichen Tätigkeit genutzt wird.
 - d. Die herkömmliche Garantie ist unwirksam und bietet keinen Schutz im Falle des Verlusts von Teilen, Zubehör und Komponenten des Produkts.
 - e. Die vertragliche Garantie erstreckt sich nicht auf direkte Schäden und Fehler, die aus der Verwendung des Produkts auf eine Art und Weise entstehen, die nicht in der Bedienungsanleitung und im Benutzerhandbuch des Produkts angegeben ist und ohnehin außerhalb des Verwendungszwecks des Produkts liegt, oder die aufgrund von plötzlichen Änderungen der Netzspannung, an die das Produkt angeschlossen ist, sowie durch Störungen aufgrund des Eindringens von Flüssigkeiten, durch Feuer, induktive/elektrostatische Entladungen oder Entladungen durch Blitzschlag, Überspannungen oder durch andere Phänomene außerhalb des Produkts verursacht werden.
 - f. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf direkte oder indirekte Schäden, die durch unangemessene oder fahrlässige Verwendung des Produkts oder durch Installation oder Lagerung des Produkts außerhalb der Umgebungsbedingungen entstehen, die gemäß dem Benutzerhandbuch, welches dem Produkt beiliegt, für die ordnungsgemäße Funktion des Produkts vorgesehen sind.
 - g. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf Mängel, die auf eine mangelhafte Installation des Produkts zurückzuführen sind, oder für den Fall, dass das Produkt nicht von einem professionellen Installateur installiert wurde, der über alle Lizenzen und gesetzlichen Zertifizierungen verfügt.
 - h. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und bietet keinen Schutz im Falle einer Verwendung des Produkts, die nicht den Angaben der dem Produkt beiliegenden Bedienungsanleitung entspricht.
 - i. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch ein Auslaufen und Verschütten von Wasser oder anderen Flüssigkeiten aufgrund von Mängeln an den Bestandteilen des Produkts entstehen.
 - j. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf direkte oder indirekte Schäden, die durch Fahrlässigkeit, Weitererregnisse, herabfallende Materialien, Ansammlung von Eis in den Komponenten des Produkts, Ansammlung von Verunreinigungen oder Rückständen in den Verbindungsrohren und dem Anschluss des Produkts oder Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit verursacht werden.
 - k. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf direkte oder indirekte Schäden, die aufgrund von Modifikationen durch unbefugtes Personal und durch die Verwendung von Komponenten, Ersatzteilen oder Verbrauchsmaterialien verursacht werden, die nicht von Midea als geeignet zugelassen sind.
 - l. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch den Transport und die Handhabung des Produkts entstehen, selbst wenn solche Schäden dem Spediteur zum Zeitpunkt der Lieferung gemeldet werden.
 - m. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf Teile, die aufgrund des Gebrauchs Verschleiß unterliegen, wie z. B. Batterien, Filter, Dichtungen, Knöpfe, Türen, Regler, Lampen, Griffe, Kunststoffteile, Zubehör und ähnliche Komponenten, die nicht von optischen oder Herstellungsfehlern betroffen sind, die in den ersten 7 Monaten ab dem Kaufdatum oder Lieferdatum des Produkts festgestellt werden.
 - n. Die herkömmliche Garantie ist unwirksam und bietet keinen Schadensersatz oder Entschädigung, wenn Lebensmittel, Kleidung oder Ähnliches in das Produkt eingeführt werden und es daraus resultierend zu einer Fehlfunktion oder einem Ausfall gekommen ist.
 - o. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf Kosten für Werkzeuge oder Dienstleistungen, die für den Zugang zum Produkt erforderlich sind, oder auf Kosten für den Transport von Teilen oder Komponenten des Produkts zum Installationsort, falls kein einfacher Zugang zu diesen gewährleistet ist.
 - p. Die vertragliche Garantie ist unwirksam und erstreckt sich nicht auf Mängel, die auf technologische Veralterung oder andere Software-/Hardwarekomponenten zurückzuführen sind, die Midea von Dritten bereitgestellt wurden.
- Die hierin enthaltenen Klauseln können ausschließlich von Midea geändert werden. Es dürfen keine Änderungen oder Modifikationen an diesem Dokument vorgenommen werden, es sei denn, dies wird ausdrücklich von Midea vorgenommen.



Garantieschein

Midea möchte Ihnen für den Kauf dieses Produkts danken.

Bitte bewahren Sie dieses Dokument gemeinsam mit Ihrem Kaufbeleg auf.

Die Garantie hat eine Laufzeit von 24 Monaten ab dem auf dem Kaufbeleg angezeigten Datum.

Für Produktberichte und Informationsanfragen steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung. Sie können unseren Kundendienst wie folgt kontaktieren:

- Über die Webseite www.midea.com/it
- Per E-Mail an assistenza@midea.com

Um bei einem Ausfall des Produkts Unterstützung anzufordern, wenden Sie sich bitte an die Kundendienstnummer:

02 962 46 65

Den Kundendienst erreichen Sie montags bis freitags von 09:00 bis 13:00 Uhr und von 14:00 bis 18:00 Uhr, außer an gesetzlichen Feiertagen. Für die Leistung gilt der jeweils gültige Normaltarif je nach genutztem Tarifplan. Die Kosten für den Anruf können je nach Telefonanbieter und genutztem Tarif variieren.

Bewahren Sie dieses Dokument zusammen mit dem Beleg auf, der das Kaufdatum des Produkts belegt.

Platz zum Anbringen des
Kaufbelegs

Platz zum Anbringen des Barcodes mit
Seriennummer, welchen Sie auf der
Verpackung finden.

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.

INDICE

LETTRE DE REMERCIEMENTS 01

ISTRUZIONI DI SICUREZZA 02

SPECIFICHE 05

PANORAMICA DEL PRODOTTO 06

ISTRUZIONI PER L'USO 07

PULIZIA E MANUTENZIONE 11

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 12

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE 14

TRATTAMENTO DEI DATI 15

GARANZIA / ASSISTENZA 16

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Destinazione d'uso

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

Spiegazione dei simboli



Pericolo

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



Avviso di tensione elettrica pericolosa

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



Avvertenza

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/mettersi 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!

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Precauzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non usare all'aperto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione. Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - le case di campagna;
 - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- 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.
- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia, della manutenzione o del riposizionamento e ogni volta che non è in uso.
- Le superfici possono diventare calde durante l'uso.
- 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.
- Non immergere nessuna parte dell'apparecchio in acqua o altro liquido.

Avvertenza

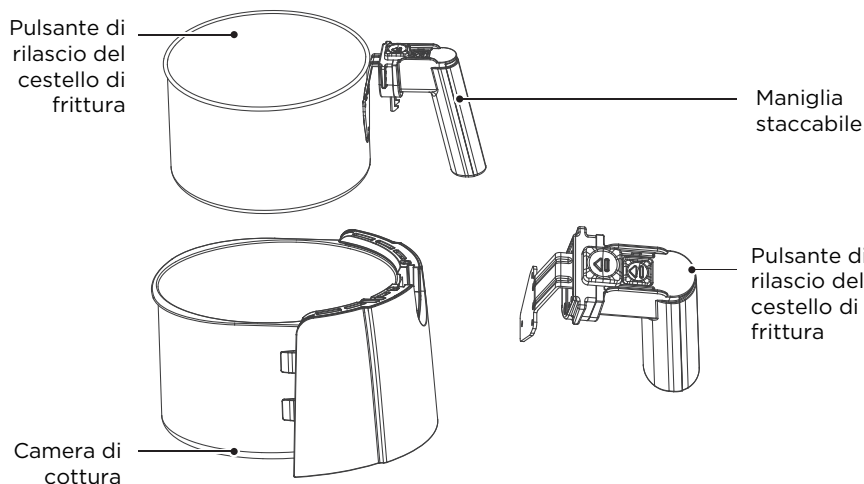
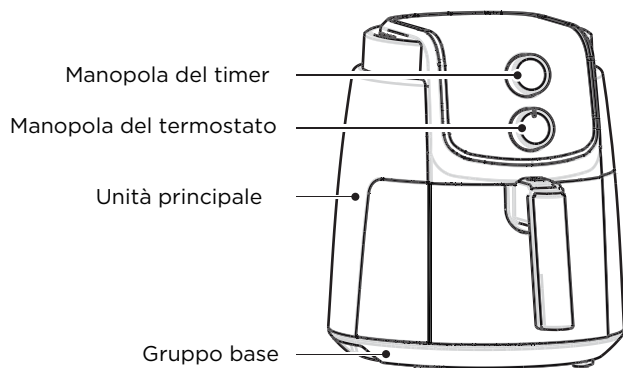
- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquare sotto il rubinetto.
- Non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella padella, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di entrata e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella d'olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato per evitare situazioni di pericolo.
- 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.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede fumo scuro uscire dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
-  Prestare attenzione alle scottature laddove c'è un simbolo di alta temperatura.

SPECIFICHE

Modello del prodotto	MF-TN40D2
Tensione nominale	220-240V~
Frequenza nominale	50/60Hz
Potenza	1500W

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Nome del Componente

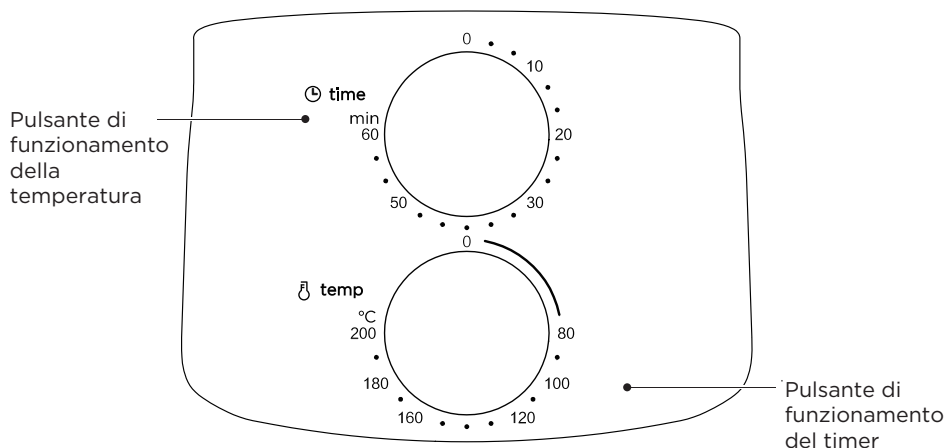


● NOTA

Tutte le immagini in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. Qualsiasi discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno è soggetta al soggetto reale. Rimuovere parti dal componente prima di eseguire l'installazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

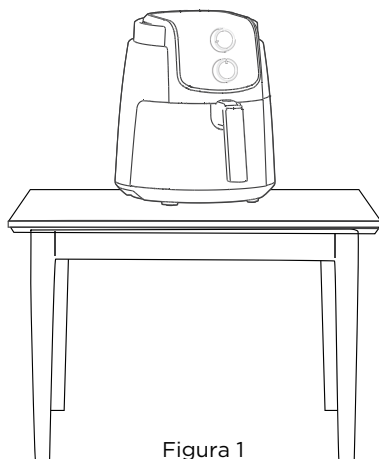
Pulsanti di controllo



Preparazione

IT

- 1 Il prodotto deve essere posizionato in modo stabile su un tavolo piano (Figura 1), in modo che il cavo di alimentazione abbia una lunghezza sufficiente per essere inserito nella presa; è necessario far circolare l'aria intorno al prodotto ed evitare che lo stesso sia vicino a oggetti infiammabili.



2. Secondo le diverse configurazioni, installare il gruppo recipiente (Figura 2), poi spingerlo nell'unità principale (Figura 3).

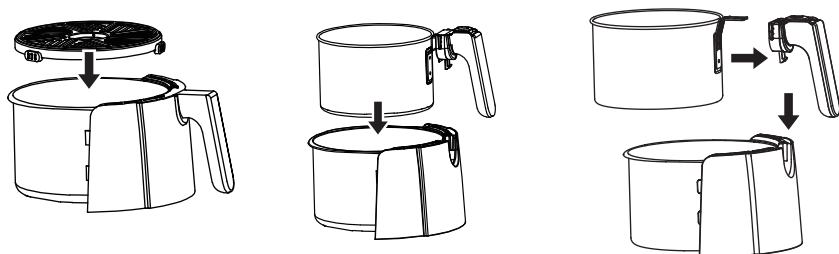


Figura 2

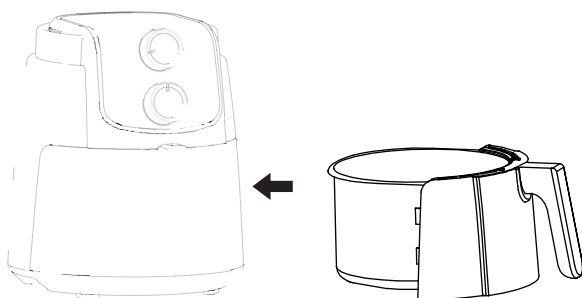


Figura 3

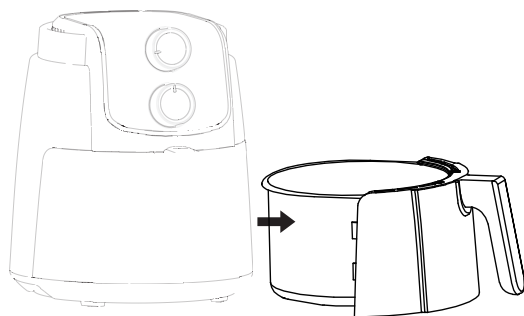
IT

3. Prima di mettere gli ingredienti, preriscaldare la macchina per 3-5 minuti, l'effetto di cottura sarà migliore.

Istruzioni

1. Dopo l'accensione della macchina, regolare la manopola della temperatura sulla posizione 200 °C e la manopola del tempo su 3-5 minuti per completare l'operazione di riscaldamento della macchina.
2. Dopo che il preriscaldamento è completato, tenere la parte superiore della macchina con una mano ed estrarre il recipiente tenendo la maniglia del barile con l'altra mano. Il recipiente deve essere posto su un tavolo stabile.
3. Mettere gli ingredienti sulla griglia nel recipiente dei fritti.
4. Spingere la friggitrice nella macchina, selezionare la temperatura e il tempo di cottura corrispondenti con la manopola, e cuocere e riscaldare gli ingredienti.

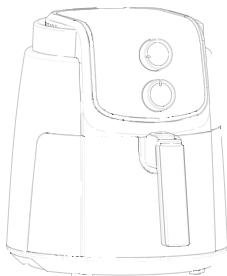
NOTA: Quando il tamburo non è completamente inserito, il microinterruttore non viene attivato, la macchina è in stato di spegnimento e non funzionerà. In questo momento, è sufficiente inserire completamente il tamburo.



5. Dopo il "ding" del timer, il riscaldamento è completato. Quando il cibo è pronto, staccare la spina. Estrarre la friggitrice con cautela, appoggiarla sul tavolo e poi usare gli strumenti ausiliari (come le bacchette) per rimuovere il cibo cotto.

Suggerimenti per il timer

Se si imposta la gamma entro 30 gradi (circa 10 minuti) dalla posizione OFF, ruotare a più di 30 gradi e poi regolare sulla gamma desiderata.



IT



Maneggiare con cura e ricordarsi di appoggiarla in piano sul tavolo per evitare di essere bruciati dal vapore, dal rovesciamento della friggitrice, dall'olio o dal cibo caldo. Nel processo di rimozione del cibo, si raccomanda di utilizzare strumenti ausiliari (come le bacchette).



Questo pulsante viene usato solo per estrarre o inserire il recipiente interno quando è freddo. Durante la cottura, il pulsante e ciò che lo circonda sono molto caldi, perciò si prega di non toccare!

Impostazioni

Questa tabella qui sotto aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Menu	Temperatura (C)	Tempo(min.)
Scongelare	80	5-10
Patate fritte congelate	180	15-17
Ali di pollo	180	15-19
Cosce di pollo	180	20-24
Carne	200	10-14
Gamberi	180	8-12
Pesce	180	13-17
Torta	180	8-10

● NOTA

Tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione ottimale per i vostri ingredienti.

Promemoria mantenimento in caldo

IT

- Il primo utilizzo richiede 10 minuti di cottura a secco. Durante questo processo può apparire una piccola quantità di fumo bianco o odore, il che è normale. Non farsi prendere dal panico.
- Prima di utilizzare il prodotto, si prega di controllare se la griglia o il cestello per fritti sono in posizione per evitare malfunzionamenti.
- Se si scopre che il prodotto non funziona correttamente, si prega di smettere di usarlo e contattare immediatamente il nostro servizio di assistenza.
- Si prega di utilizzare la griglia o il cestello e il recipiente per fritti insieme nella macchina ed evitare di utilizzarli separatamente.
- Dopo l'uso, staccare la spina e lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di spostarla.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire la friggitrice ad aria per evitare che si bruci.
- Dopo l'uso, si prega di pulire la griglia o il cestello e il recipiente per fritti in tempo per evitare danni al rivestimento a causa dell'erosione dell'olio dei residui di cibo.
- 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.
- Si prega di non utilizzare altri strumenti di pulizia come una lavastoviglie, che potrebbero causare danni e compromettere l'uso della friggitrice.
- 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 griglia 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	• 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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	• Si stanno preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si disperde nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio e sul risultato finale.
	• Il recipiente contiene ancora residui di grasso provenienti dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Assicurarsi di pulire correttamente il recipiente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	• Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	• I bastoncini di patate non sono stati risciacquati correttamente prima di friggerli.	Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	• La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua contenuta nelle stesse.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

 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.

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.

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).

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.

GARANZIA / ASSISTENZA

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio: siamo convinti che sarete soddisfatti di questo moderno elettrodomestico.

Tuttavia, se avete un motivo per un reclamo, vi preghiamo di contattarci a:

Tel.: +49 6196-90 20 - 0

ax: +49 6196-90 20 -120

Email: info-meg@midea.com

Homepage: www.midea.com

In caso di assistenza:

Tel.: +49 6196-90 20 - 0

Fax.: +49 6196-90 20 -120

Email: service-meg@midea.com

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).

Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

Prima di richiedere l'assistenza:

Verificare se c'è un errore di funzionamento o una causa che non ha nulla a che fare con la funzione dell'apparecchio. Consultare il manuale d'uso e verificare se:

- La spina di alimentazione è collegata
- L'elettricità è disponibile

Termini di garanzia

Questo dispositivo è stato prodotto e testato secondo i metodi più moderni. Il venditore garantisce per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita all'utente finale che il materiale è privo di difetti e la corretta fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale.

Il diritto di garanzia decade in caso di intervento da parte dell'acquirente o di terzi. Non sono coperti dalla presente garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento impropri, installazione o stoccaggio non corretti, collegamento o installazione impropri, nonché da un evento [...] di forza maggiore o da altri fattori esterni.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.

Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto. La presente garanzia è valida in Germania.

Importato da:

Midea Electrics Netherlands B.V.

Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,

1101 DL Amsterdam

Condizioni di garanzia convenzionale aggiuntiva

- I prodotti importati da Midea Italia s.r.l. (di seguito "Midea") e contraddistinti dal marchio "Midea" sono coperti dalla garanzia legale per i difetti di conformità, che è prevista agli articoli 28 – 135 del Codice del Consumo e di cui è responsabile il venditore relativamente ai beni venduti nei propri punti vendita. Per il periodo di due anni dal momento dell'acquisto il consumatore può in qualsiasi momento beneficiare della garanzia legale che copre i difetti di conformità esistenti al momento della consegna, e sempre che il difetto di conformità sia denunciato al venditore entro due mesi successivi alla data della scoperta del difetto stesso. Sulla base di accordi con i propri venditori, Midea presta i servizi di assistenza tecnica per i prodotti coperti da garanzia legale attraverso la sua rete di centri di assistenza autorizzati (di seguito "CAT").
- Inoltre, Midea Italia s.r.l. a socio unico con sede a Milano, 20121, Largo Guido Donegani 2 (di seguito "Midea") offre una garanzia convenzionale aggiuntiva della durata di due anni dalla data di acquisto su tutti i prodotti a marchio Midea (di seguito "Prodotti") commercializzati da Midea stessa nel territorio della Repubblica Italiana (con esclusione del territorio della città di Venezia e delle isole minori), nel territorio della Repubblica di San Marino e nel territorio della Città del Vaticano, quando installati e posti in opera nei medesimi stati e territori (di seguito il "Territorio") e quando corredati del presente certificato di garanzia convenzionale (di seguito "CGC").

Condizioni di Garanzia Convenzionale aggiuntiva

- Il presente documento contiene le condizioni di garanzia riconosciute da Midea Italia s.r.l. (di seguito "Midea") con riferimento ai Prodotti commercializzati e installati nel Territorio e corredati dal CGC. Le presenti condizioni di garanzia convenzionale sono rispettate dei diritti riconosciuti al consumatore del D.lgs. n.206/2005 e seguenti modifiche e integrazioni (di seguito, il "Codice del Consumo") e dagli artt. 1519 bis e seguenti del codice civile e, in ogni caso, non limitano né escludono o pregiudicano il diritto del consumatore a beneficiare della garanzia legale di conformità di cui è responsabile il venditore.
- La Garanzia convenzionale offerta da Midea (di seguito la "Garanzia Convenzionale") è efficace e applicabile nei soli confronti e a solo favore dei soggetti acquirenti dei Prodotti aventi le caratteristiche e la qualità di consumatore, così come definito e stabilito dal Codice del Consumo (di seguito, i "Consumatori"). La Garanzia Convenzionale non è quindi efficace, è esclusa e non è invocabile dagli acquirenti dei Prodotti che non siano Consumatori e/o che utilizzano i Prodotti nell'ambito della propria attività professionale e/o imprenditoriale e/o commerciale.
- La Garanzia Convenzionale ha validità di 24 mesi a partire dalla data di acquisto del Prodotto. In ogni caso e indipendentemente dalla data di acquisto del Prodotto, la Garanzia Convenzionale perde ogni efficacia e pertanto non è più fruibile trascorsi 72 mesi dalla data di produzione del Prodotto; determinata dai numeri di serie apposti sullo stesso Prodotto.
- La Garanzia Convenzionale sarà considerata efficace e valida unicamente se saranno contestualmente e complessivamente rispettate le seguenti condizioni:
 1. Il Prodotto sia corredato di un CGC originale, consegnato all'acquirente al momento della consegna del Prodotto. Il CGC dovrà essere esibito al momento della richiesta di intervento e al personale del centro assistenza all'atto dell'intervento per riparazione.
 2. Sia disponibile un documento fiscale idoneo attestante: (i) la data di acquisto del Prodotto, (ii) la ragione sociale e la corretta identificazione del venditore e, (iii) il tipo e il modello di Prodotto acquistato, (iv) la qualità di Consumatore.
 3. Le etichette apposte sul Prodotto ed indicanti il modello e le caratteristiche dell'apparecchiatura, nonché i numeri seriali del Prodotto stesso dovranno risultare intatte, non alterate o resi illeggibili.
 4. Il Prodotto dovrà risultare installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge, posto in opera ed utilizzato nel rispetto di tutte normative vigenti nel Territorio di installazione e nell'osservanza di quanto disposto dai manuali di installazione e utilizzo allegati al Prodotto stesso.
- Midea non è responsabile dell'eventuale smarrimento del presente certificato e non è tenuta al rilascio di duplicati.
- La Garanzia Convenzionale, quando efficace, consiste nella riparazione ovvero nella sostituzione gratuita dei componenti del Prodotto che presentassero vizi o difetti di fabbricazione.
- Midea potrà disporre la sostituzione del Prodotto con altro nuovo, o nel caso di indisponibilità di tale Prodotto, con altro equivalente.
- La sostituzione del Prodotto non modifica o estende la validità della Garanzia Convenzionale, che decorre sempre dalla data di acquisto del Prodotto originario.
- Le prestazioni in garanzia sono erogate da Midea tramite una rete di Centri di Assistenza Tecnica (di seguito, i "CAT") autorizzati dalla stessa.
- La validità della garanzia è subordinata all'accertamento della sussistenza di vizi o difetti dei componenti costituenti il Prodotto, operato da un CAT autorizzato.
- Trascorsi i termini di garanzia, sono a carico del cliente tutti i costi relativi ai ricambi e alla manodopera necessari per la riparazione del Prodotto.

Esclusioni:

- A titolo esemplificativo ma non esaustivo, si elencano alcuni casi di inefficacia e di esclusione della copertura della Garanzia Convenzionale:
 - a) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura per interventi di ordinaria manutenzione e controlli periodici quali: filtri pulizia, sostituzione degli stessi, pulizia degli scambiatori di calore e altre attività di verifica e settaggio del Prodotto o adeguamento o modifiche di spine elettriche o cavi.
 - b) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura nel caso in cui venga accertata la mancata o irregolare effettuazione della manutenzione periodica, secondo le prescrizioni e le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni e nel manuale d'uso del Prodotto.
 - c) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura nel caso in cui il Prodotto sia utilizzato per scopi non domestici, comunque, sia utilizzato nell'ambito di attività commerciale e/o imprenditoriale e/o professionale.
 - d) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura in caso di smarrimento di parti, accessori e componenti del Prodotto.
 - e) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti e guasti conseguenti a collegamenti del Prodotto a tensioni diverse da quelle indicate nel libretto di istruzione e nel manuale d'uso del Prodotto e in ogni caso al di fuori dei valori di targa previsti per il Prodotto, oppure a improvvisi mutamenti di tensione di rete cui il Prodotto è collegato, così come in caso di guasti causati da infiltrazione di liquidi, fuoco, scariche induttive/elettrostatiche o scariche provocate da fulmini, sovratensioni o altri fenomeni esterni al Prodotto.
 - f) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da utilizzo improprio, o negligente del Prodotto ovvero in caso di installazione o conservazione del Prodotto al di fuori delle condizioni ambientali previste per il suo corretto funzionamento, come indicato dal manuale d'uso che accompagna il Prodotto.
 - g) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per i difetti che derivano dall'imperfetta installazione del Prodotto o, in ogni caso, quando il Prodotto non è stato installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge.
 - h) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura in caso di utilizzo del Prodotto non conforme rispetto a quanto indicato dal manuale d'uso che accompagna il Prodotto.
 - i) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni conseguenti a perdite e fuoriuscite di acqua o altri liquidi imputabili a difetto dei componenti costitutivi il prodotto.
 - j) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da incuria, eventi atmosferici, caduta di materiali, accumulo di ghiaccio nelle unità del Prodotto, accumulo di impurità o residui nelle tubazioni di collegamento e allacciamento del Prodotto, contatto del Prodotto con liquidi o umidità.
 - k) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da manomissioni operate da personale non autorizzato e da utilizzo di componenti, ricambi o materiali di consumo non approvati da Midea come idonei.
 - l) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni derivanti dal trasporto e dalla movimentazione del Prodotto, anche se contestati al vettore al momento della consegna.
 - m) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura su tutte parti soggette ad usura a seguito dell'utilizzo, quali batterie, filtri, guarnizioni, pulsanti, porte e sportelli, manopole, lampade, maniglie, parti plastiche, accessori e componenti simili che non risultino affetti da vizi o difetti di fabbricazione riscontrati nei primi 7 giorni dalla data di acquisto o di consegna del Prodotto.
 - n) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni o risarcimenti ad alimenti, indumenti e similari inseriti nel prodotto, a seguito di malfunzionamento o guasto dello stesso.
 - o) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per costi per strumenti o servizi necessari all'accesso al Prodotto, o per il trasporto di parti o componenti del Prodotto nella posizione di installazione in caso di non agevole accesso garantito allo stesso.
 - p) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per difetti imputabili a obsolescenza tecnologica o altre componenti software/hardware fornite da parte terze rispetto a Midea.

- Le clausole contenute nel presente documento possono essere modificate esclusivamente da Midea; nessuna variazione o modifica può essere apportata al presente documento se non a seguito di espressa manifestazione da parte di Midea.



Certificato di garanzia

Midea Vi ringrazia per aver acquistato un suo prodotto.
Vi invitiamo a conservare questo documento unitamente alla prova di acquisto.

La garanzia ha una durata di 24 mesi a partire dalla data riportata sul documento d'acquisto.

Il nostro Servizio Clienti è a Vostra disposizione per segnalazioni sul prodotto e richieste di informazioni.
Per contattare il servizio clienti è possibile:

- Collegarsi al sito web www.midea.com/it
- Inviare un messaggio E-Mail all'indirizzo assistenza@midea.com

Per richiedere assistenza sul prodotto in caso di guasto, contattare il numero del servizio clienti:

02 962 46 65

Il servizio è attivo dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09:00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 18.00 ad esclusione dei giorni festivi.
Il servizio soggetto alla normale tariffazione vigente in funzione del piano tariffario utilizzato. I costi per la chiamata possono variare in funzione dell'operatore telefonico e del piano tariffario utilizzato.

IT Conservare questo documento unitamente al documento comprovante la data di acquisto del prodotto

Spazio per applicare
il documento di acquisto

Spazio per applicare
Il codice a barre con il numero seriale
presente sull'imballo del prodotto



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

