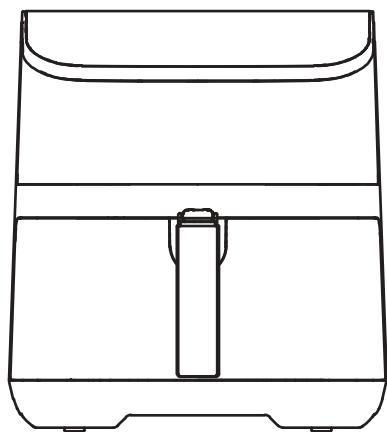




AIR FRYER

INSTRUCTION MANUAL



MF-CN55D2

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - In bed and breakfast type environments;
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
7. The surfaces are liable to get hot during use.
8. 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.
9. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
10. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap. decreased sufficiently.

IMPORTANT SAFEGUARDS

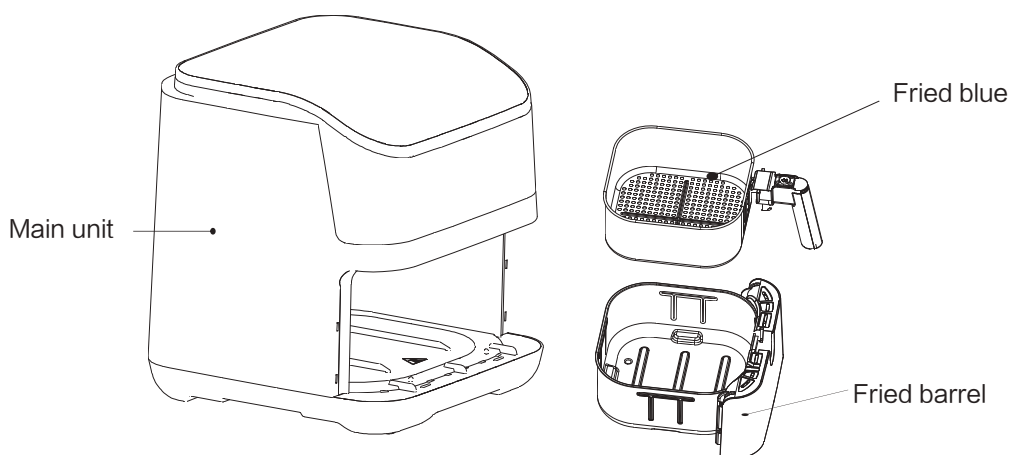
11. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
12. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
13. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
14. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
15. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
16. Keep the mains cord away from hot surfaces.
17. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
18. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
19. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
20.  Please pay attention to scald where there is a high temperature symbol.



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

Product components

The product is subject to the actual product and configuration.



Electrical parameters

Model	Voltage	Frequency	Power
MF-CN55D2	220-240V~	50/60Hz	1550-1850W

Instructions for use



Instructions for use

Operation process of the panel: power on the machine, touch “” button (the machine enters the state of function selection mode) – touch “” button to select functions (after select menu, touch “” button to select if enter time or temperature setting, press the “/” key to DIY time and temperature) - touch “” button, the product go into the working state - touch the “” button again, the product stop working. Touch and hold “” button to return to the energy saving interface.

Note: Function selection Status: function indicator light and key indicator light are on, only the selected function light blinking, and the digital tube displays the default temperature. If there is no operation for 2 minutes in the off state, it will return to the energy saving state.

Setting status: The selected function indicator start blinking, while other function lights will be on. The setting parameters displayed in the digital tube will be blinking, if doesn't operate within 5s, the machine will go into new set status and continue working.

Working status: The selected function indicator light is on, while other function lights are off. The buttons indicator lights up. Digital tube displays countdown.

The default menu pre-sets the heating temperature and time:

Menu function	Temperature (°C)		Time (Min)	
	Pre-setting	Adjustment range	Pre-setting	Adjustment range
Defrost	80	35-90	6	1-60
French fries	180	80-200	15	1-60
Chicken wings	180	80-200	15	1-60
Steak	200	80-200	9	1-60
Shrimp	180	80-200	10	1-60
Fish	180	80-200	13	1-60
Cupcake	170	80-200	9	1-60
Dehydrate	70	35-90	20	1-60

Instructions for use

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.

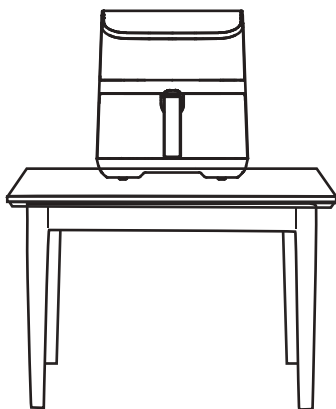


Figure 1

Instructions for use

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

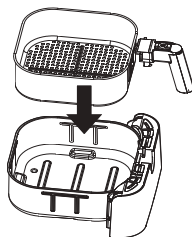


Figure 2

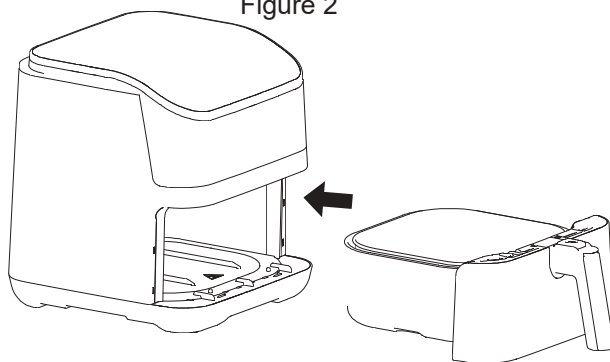
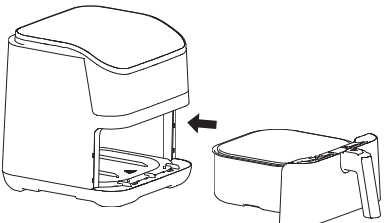


Figure 3

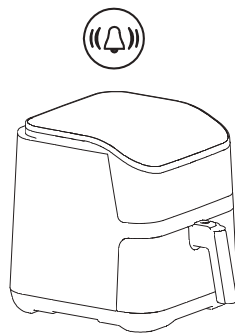
3. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

Instructions for use

Instructions

1. Turn on the power, then touch “☰” button to select the corresponding function and touch “▶||” button to let the machine run for preheating.
2. After the preheating is completed, the machine will beep and display shows "ADD", 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.A line drawing of the machine with its barrel partially extended. An arrow points from the barrel towards a separate drawing of the barrel, which has a handle on its right side.
3. Put the ingredients on the bakeware or basket in the fried barrel.
4. Push the frying barrel into the machine, after the machine is powered on, it will continue to work and the interface shows the set time or DIY through the control panel to set the certain temperature and time, then touch “▶||” button to start. Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.

Note: When the frying barrel is not thoroughly pushed in the micro switch is not triggered; the machine is at the power-off state of getting the barrel and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine. The machine has the function of 10 minutes power off memory. After taking out of the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state when the frying barrel is not taken out, and continues to cook and heat the food materials.



5. After reaching half of the set heating, the machine beeps 3 times, you can put out the barrel, flip sides of the food.
6. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).



Please carefully take it out. Do put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or tipping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.

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 blue 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 blue 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.

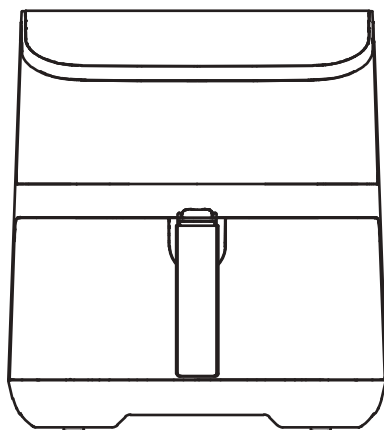
Cleaning and maintenance

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware or fried blue 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 blue and fried barrel to prevent scratching.



FRIGGITRICE AD ARIA

MANUALE DI ISTRUZIONI



MF-CN55D2

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

1. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non usare all'aperto.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti riguardo all'uso da una persona responsabile della loro sicurezza.
3. Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio
4. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare qualsiasi pericolo.
6. Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia, della manutenzione o del riposizionamento e ogni volta che non è in uso.
7. Le superfici possono diventare calde durante l'uso.
8. Dopo , la zona di riscaldamento corrispondente piastra a induzione. Non toccare mai la superficie in ceramica per evitare ustioni.
9. Non immergere nessuna parte dell'apparecchio in acqua o altro liquido.
10. Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua né sciacquare sotto il rubinetto.
11. Non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
12. Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella padella, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
13. Non coprire le aperture di entrata e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.

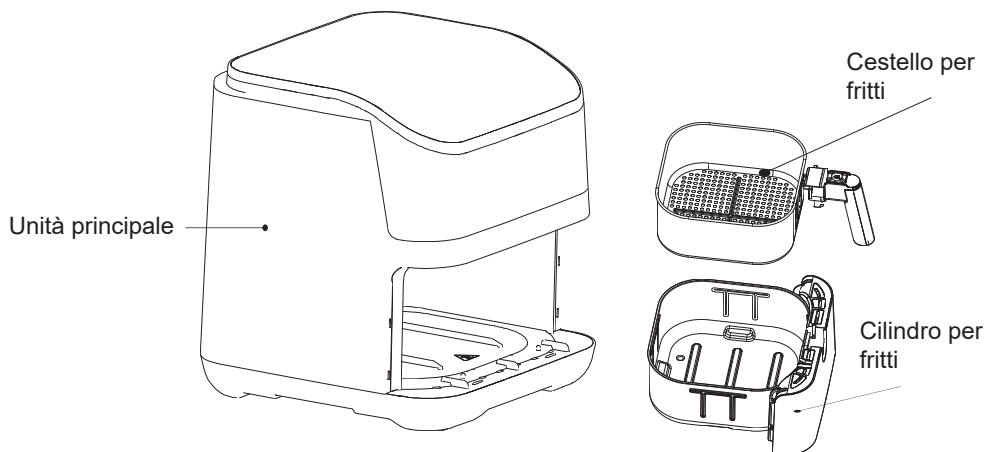
IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

14. Non riempire la padella d'olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
15. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
16. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
17. Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato per evitare situazioni di pericolo.
18. Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore e all'aria calda quando si toglie il recipiente dall'apparecchio.
19. 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.
20.  Prestare attenzione alle scottature laddove c'è un simbolo di alta temperatura.



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

Componenti del prodotto



Parametri elettrici

Modello	Tensione	Frequenza	Potenza
MF-CN55D2	220-240V~	50/60Hz	1550-1850W

Istruzioni per l'uso



Istruzioni per l'uso

Processo di funzionamento del pannello: accendere la macchina toccare il pulsante “” (la macchina entra nello stato di modalità di selezione delle funzioni)
– toccare il pulsante “” per selezionare le funzioni (dopo aver selezionato il menu, toccare il pulsante “” per selezionare se inserire l'ora o l'impostazione della temperatura, toccare il pulsante “ / ” per il tempo e la temperatura)
– toccare il pulsante “”, il prodotto passa allo stato operative
– toccare nuovamente il pulsante “”, il prodotto smette di funzionare. Tenere premuto il pulsante “” per tornare all'interfaccia di risparmio energetico.

Nota: Stato di selezione della funzione: l'indicatore luminoso della funzione e l'indicatore luminoso del tasto sono accesi, solo la spia della funzione selezionata lampeggia, e il display digitale visualizza la temperatura predefinita. Se non c'è nessuna operazione per 2 minuti nello stato spento, ritorna allo stato di risparmio energetico.
Stato di impostazione: L'indicatore della funzione selezionata inizia a lampeggiare, mentre le altre spie di funzione sono accese. I parametri di impostazione visualizzati nel display digitale lampeggiano. Se non c'è alcuna operazione entro 5 secondi, la macchina entrerà nel nuovo stato impostato e continuerà a funzionare.
Stato di funzionamento: La spia della funzione selezionata è accesa, mentre le altre luci di funzione sono spente. L'indicatore dei pulsanti si accende. Il display digitale visualizza il conto alla rovescia.

Il menu predefinito pre-imposta la temperatura e il tempo di riscaldamento:

Menu	Temperatura (°C)		Tempo (min.)	
	Pre-impost azione	Intervallo di regolazione	Pre-impost azione	Intervallo di regolazione
Scongelare	80	35-90	6	1-60
Patatine fritte congelate	180	80-200	15	1-60
Ali di pollo	180	80-200	15	1-60
Bistecca	200	80-200	9	1-60
Gamberi	180	80-200	10	1-60
Pesce	180	80-200	13	1-60
Cupcake	170	80-200	9	1-60
Essicare	70	35-90	20	1-60

Istruzioni per l'uso

Preparazione

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.

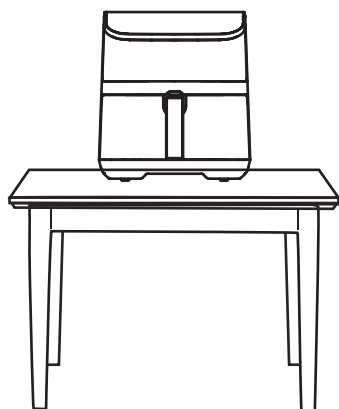


Figura 1

Istruzioni per l'uso

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

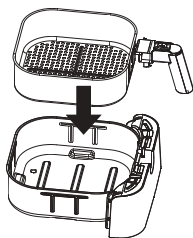


Figura 2

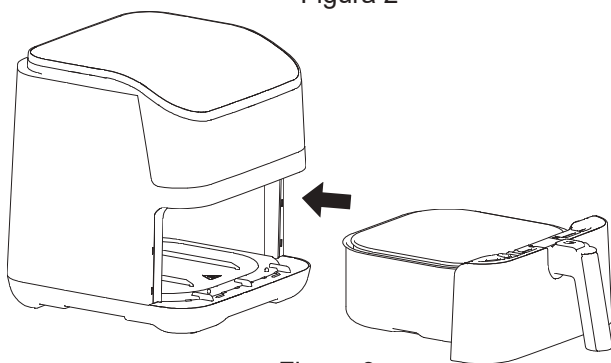


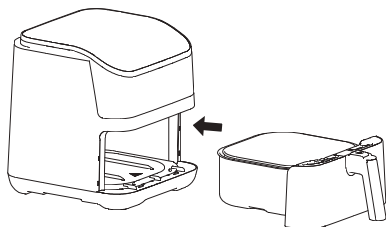
Figura 3

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

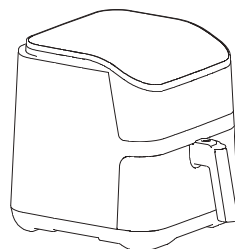
Istruzioni per l'uso

Istruzioni

1. Accendere l'alimentazione, poi toccare il pulsante "⏻" per selezionare la funzione corrispondente e il pulsante "▶||" per far funzionare la macchina per il preriscaldamento.
2. Dopo che il preriscaldamento è completato, la macchina emette un segnale acustico e il display mostra "ADD", tenere la parte superiore della macchina con una mano ed estrarre il recipiente tenendo la maniglia con l'altra mano. Il recipiente deve essere posizionato su un tavolo stabile.
3. Mettere gli ingredienti sulla teglia o sul cestello nel recipiente per fritti
4. Spingere il recipiente di frittura nella macchina, dopo che la macchina è accesa, continuerà a lavorare e l'interfaccia mostra il tempo impostato o inserito attraverso il pannello di controllo per impostare la temperatura e il tempo, quindi toccare il pulsante "▶||" per iniziare. Poi la macchina entra nello stato di lavoro di riscaldamento, cuoce e riscalda il materiale alimentare.



Nota: Quando il recipiente di frittura non è completamente inserito, il microinterruttore non scatta; la macchina si trova nello stato di spegnimento per inserire il recipiente e non funziona. In quel momento, basta spingere completamente il recipiente di frittura nella macchina. La macchina ha la funzione di memoria di spegnimento di 10 minuti. Dopo aver tolto il recipiente per friggere e aver mescolato il cibo nel processo di cottura, spingere completamente il recipiente per friggere nella macchina che ripristina lo stato di lavoro quando il recipiente per friggere non viene tolto, e continua a cuocere e riscaldare il cibo.



5. Dopo aver raggiunto la metà del riscaldamento impostato, la macchina suona 3 volte, è possibile estrarre il recipiente e girare le parti del cibo.
6. La macchina emette un segnale acustico dopo la cottura, staccare la spina. Scollegare la presa metterla sul tavolo in modo piatto ed estrarre il cibo cotto con lo strumento ausiliario (come bacchette e pinza).



Si prega di toglierlo con attenzione. Metterlo sul tavolo in modo piatto per evitare di essere scottati dal vapore o di rovesciare il recipiente di frittura che può portare a scottature da olio o da cibo ad alta temperatura. Inoltre, si consiglia di utilizzare gli strumenti ausiliari (come le bacchette) nel processo di estrazione del cibo.

- Durante questo processo può apparire una piccola quantità di fumo bianco o odore.
- Prima di utilizzare il prodotto, si prega di controllare se la teglia 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 teglia 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.
- Pulire la friggitrice ad aria per evitare che si bruci.
- Dopo l'uso, si prega di pulire la teglia 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.
- Non utilizzare altri strumenti di pulizia come una lavastoviglie per pulire il corpo principale della friggitrice ad aria, altrimenti può causare danni e influenzare l'uso; il cestello il recipiente per fritti possono invece essere lavati in lavastoviglie.
- Utilizzare un detergente neutro o acqua pulita per pulire teglie e i tamburi.
- Si prega di non utilizzare oggetti duri e affilati (come spugne metalliche, lame, ecc.) per pulire la teglia o il cestello e il recipiente per fritti per evitare di graffiarli.