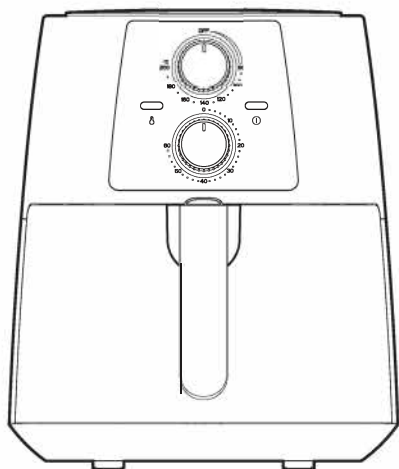




FRIGGITRICE AD ARIA

MANUALE DI ISTRUZIONI



MODELLO NO.: MF-TN35A2



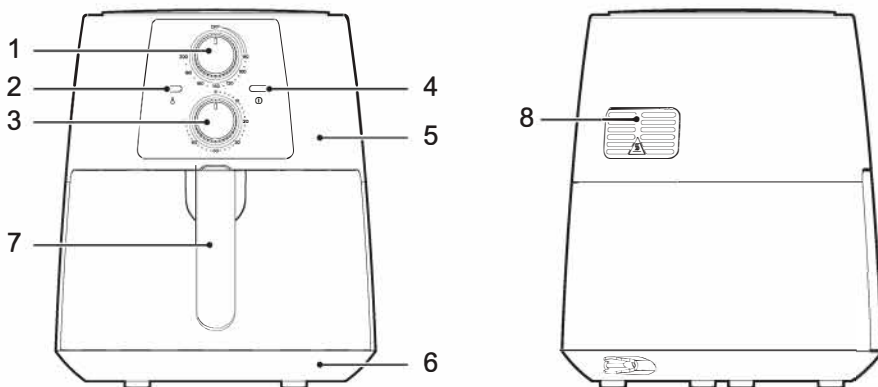
LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Introduzione

La tua nuova friggitrice ad aria ti consente di preparare i tuoi ingredienti e snack preferiti in modo più sano. La friggitrice utilizza aria calda in combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità (aria calda rapida) e una griglia superiore per preparare una varietà di piatti gustosi in modo sano, rapido e semplice. I tuoi ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati contemporaneamente e non è necessario aggiungere olio alla maggior parte degli ingredienti.

Descrizione generale delle parti principali

1. Manopola di controllo della temperatura
2. Luce di alimentazione
3. Timer (0-60 Min) / manopola di accensione
4. Luce di riscaldamento
5. Custodia in plastica
6. Copertura inferiore
7. Maniglia del cestino
8. Uscita dell'aria



Importante

Leggere attentamente questo manuale utente prima di utilizzare l'apparecchio e salvarlo per riferimento futuro.

Pericolo

- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua né sciacquare sotto il rubinetto.
- Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Metti sempre gli ingredienti da friggere nel cestino, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di entrata e uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio in quanto ciò potrebbe causare rischi di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertimento

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini di età inferiore a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di un responsabile la loro sicurezza.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro dotata di messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa del wall.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato per evitare situazioni pericolose.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura di aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, il coperchio di metallo all'interno è molto caldo, evitare di contattare il metallo caldo all'interno dopo la cottura.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede il fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.

Attenzione

- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come cucine per il personale di negozi, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Né è destinato ad essere utilizzato dai clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni nel manuale dell'utente, la garanzia decade e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Accertarsi che gli ingredienti preparati in questo apparecchio siano di colore giallo dorato anziché scuro o marrone. Rimuovere i resti bruciati.
- L'apparecchio con il microinterruttore interno, quando si estrae la padella durante la cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Protezione da surriscaldamento

- L'apparecchio con sistema di protezione da surriscaldamento, se il sistema di controllo della temperatura interna non è valido, la protezione da surriscaldamento si attiva automaticamente, l'apparecchio non è più pronto per essere utilizzato. Scollegare il cavo di alimentazione.

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer ha contato fino a 0, l'apparecchio emette un suono di campana e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio, ruotare la manopola del timer in senso antiorario su 0.

Nota: se si estrae la padella durante la cottura, anche l'apparecchio si spegne automaticamente. (Il timer continua a contare).

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se gestito correttamente e secondo le istruzioni contenute nel presente manuale dell'utente, l'apparecchio è sicuro da usare in base alle prove scientifiche disponibili oggi.

Specifiche di prova / Standard:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

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

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice ad aria calda. Non riempire la padella con olio o grasso per friggere.

Preparazione per l'uso

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.

Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

2. Posizionare correttamente il cestello nella padella
3. Inserire la padella nella macchina. Nota: la padella DEVE essere inserita correttamente nell'apparecchio, altrimenti l'apparecchio non funziona!
4. Tirare il cavo di alimentazione e inserirlo nella presa a muro con messa a terra.

Non riempire la padella con olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sull'apparecchio.

Utilizzo dell'apparecchio

La friggitrice ad aria può preparare un'ampia gamma di ingredienti. Si prega di fare riferimento alla sezione "impostazioni" di seguito e alle figure guida sull'ultima pagina.

Frittura ad aria calda

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre delicatamente la padella dalla friggitrice ad aria.
3. Metti gli ingredienti nel cestino.

Note: non riempire mai il carrello per intero o superare la quantità consigliata (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo), poiché ciò potrebbe influire sulla qualità del risultato finale.

4. Reinscrivere correttamente la padella nella friggitrice ad aria.

Non usare mai la padella senza il cestino.

Se la padella non viene fissata correttamente nella friggitrice ad aria, l'apparecchio non funzionerà!

Attenzione: non toccare la padella durante e qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la padella solo per la maniglia.

5. Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata. Vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo per determinare la giusta temperatura.
6. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
7. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

Aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo.

Note: se lo si desidera, è possibile anche preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti all'interno. In tal caso, ruotare la manopola del timer su più di 3 minuti e attendere fino allo spegnimento della spia di riscaldamento (dopo circa 3 minuti), quindi riempire il cestino e ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

a La spia di accensione e la spia di riscaldamento si accendono.

b Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.

c Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante è acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.

d L'eccesso di olio dagli ingredienti viene raccolto sul fondo della padella.

8. Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'impugnatura e agitarla. Quindi reinserire la padella nella friggitrice e continuare a cuocere.

Attenzione: non premere il pulsante della maniglia durante l'agitazione.

Suggerimento: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla padella e agitare solo il cestello. Per fare ciò, estrarre la padella dall'apparecchio, posizionarla su una superficie resistente al calore e premere il pulsante della maniglia.

Suggerimento: se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, si sente la campana del timer quando si devono agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario reimpostare il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo averlo agitato.

Suggerimento: se si imposta il timer sul tempo di preparazione completo, non è presente alcun campanello durante la cottura prima di terminare, è possibile estrarre la padella in qualsiasi momento per controllare le condizioni di cottura degli ingredienti, l'alimentazione si spegnerà automaticamente e riprenderà dopo aver fatto scorrere la padella di nuovo nell'apparecchio (il timer fa sempre il conto alla rovescia in questa situazione).

9. Quando si sente la suoneria del timer, è trascorso il tempo di preparazione impostato. Estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

Note: è anche possibile spegnere manualmente l'apparecchiatura. Per fare ciò, ruotare la manopola di controllo della temperatura su 0 o estrarre direttamente la padella.

10. Controlla se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente far scorrere nuovamente la padella nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.

11. Per rimuovere piccoli ingredienti (ad es. Patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dalla padella.

Non capovolgere il cestello con la padella ancora attaccata, poiché l'eventuale olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della padella perderà sugli ingredienti.

Dopo aver riscaldato la padella con aria calda, gli ingredienti sono caldi.

A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore può fuoriuscire dalla padella.

Dopo che la padella e la copertura interna in metallo sono calde, è necessario evitare di toccare.

12. Svuota il cestino in una ciotola o su un piatto.

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal cestello

13. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

Impostazioni

La tabella seguente ti aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che vuoi preparare.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marchio, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia ad aria calda rapida riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente la padella dall'apparecchio durante la cottura ad aria calda disturba a malapena il processo.

Suggerimenti

-Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.

-Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

-La frullatura di ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme.

-Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggi i tuoi ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.

-Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria.

-I snack che possono essere preparati in un forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria.

-La quantità ottimale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 grammi.

-Utilizzare impasti preconfezionati per preparare spuntini ripieni rapidamente e facilmente. Anche l'impasto precotto richiede un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

-Posizionare una teglia o una teglia nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o farciti.

-Puoi anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 ° C per un massimo di 10 minuti.

Menù	Temperatura	Tempo (min.)
Scongelamento	80 °C	5-10
Patatine fritte	200 °C	13-18
Ala di pollo	200 °C	17-22
Cosce di pollo	200 °C	20-25
Carne	200 °C	10-15
Gamberi	160 °C	6-10
Pesce	180 °C	8-15
Torta	180 °C	8-12

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

Preparare patatine fatte in casa

Per preparare patatine fatte in casa, seguire i passaggi seguenti.

1. Sbucciate le patate e tagliatele a bastoncini.
2. Lavare accuratamente i bastoncini di patate e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, mettere i bastoncini sopra e mescolare fino a quando i bastoncini sono ricoperti di olio.
4. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Metti i bastoncini nel cestino.

Note: non inclinare la ciotola per mettere tutti i bastoncini nel cestino in una volta, per evitare che l'olio in eccesso finisca sul fondo della padella.

5. Friggere i bastoncini di patate secondo le istruzioni di questo capitolo.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non toccare il metallo caldo prima di pulirlo subito dopo averlo fritto. È necessario raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

La padella e il cestello, non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere la padella per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
 3. Pulire la padella e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: se lo sporco è bloccato sul cestello o sul fondo della padella, riempire la padella con acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Metti il cestino nella padella e lascialo in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Collocare la friggitrice ad aria sul luogo pulito e asciutto.

Ambiente

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici alla fine della sua vita, ma consegnarlo in un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, contribuisce a preservare l'ambiente.

Garanzia e assistenza

Se hai bisogno di assistenza o informazioni o se hai un problema, visita il nostro sito Web o contatta il tuo distributore.

Midea Italia S.r.l.

a socio unico viale Luigi Bodio 29
20158 Milano, Italia

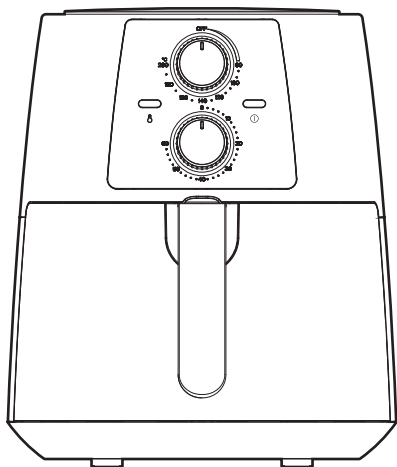
Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
	La padella non è stata inserita correttamente nell'apparecchio.	Far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono correttamente fritti.	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel cestino. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la chiave di controllo della temperatura sull'impostazione della temperatura richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio")
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la chiave del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio")
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad es. Patatine) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensati per essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Usa degli snack da forno o spazzola leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato migliore.
Non riesco a far scorrere la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	NON riempire il carrello oltre per intero, fare riferimento alla tabella 'Impostazioni' sopra.
	Il cestino non è stato inserito correttamente nella padella.	Il cestino non è stato inserito correttamente nella padella. Spingi il cesto verso il basso nella padella fino a quando senti un click.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio perderà nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può scaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La padella contiene ancora residui di grasso derivanti dall'uso precedente	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurati di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il giusto tipo di patata.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano salde durante la frittura.
	Non hai risciacquato correttamente i bastoncini di patate prima di friggerli.	Risciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare correttamente i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un risultato migliore.
		Aggiungi un po' più di olio per un risultato migliore.



AIR FRYER

INSTRUCTION MANUAL



MODEL NO.: MF-TN35A2

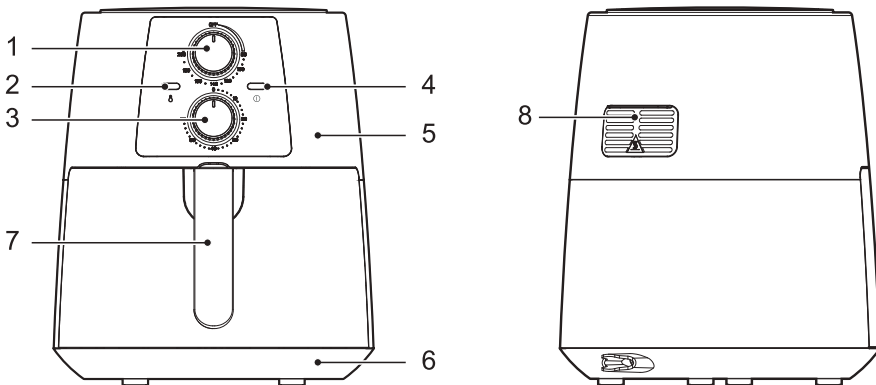
PLEASE READ THE INSTRUCTIONS MANUAL CAREFULLY BEFORE USE

Introduction

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

General description of main parts

1. Temperature Control knob
2. Power Light
3. Timer(0-60 Min) / power-on knob
4. Heating-on Light
5. Plastic Housing
6. Bottom cover
7. Basket Handle
8. Air outlet



Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children younger 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

Overheating Protection

- The appliance with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used. Unplug the mains cord.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too. (Timer still in counting down) .

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Test specifications/Standard:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

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

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2. Place the basket in the pan properly
3. Put the pan into the machine.

Note: the pan **MUST** be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!

4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance.

Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. Pls refer to the section “settings” table hereinafter **and the using guidance figures at last page.**

Hot air frying

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.

Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section ‘Settings’ in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the pan back into the air fryer properly.

Never use the pan without the basket in it.

If the pan doesn’t be fixed into the air fryer properly, the appliance won’t work!

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section ‘Settings’ in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a The power-on light and the heating-up light go on.
- b The timer starts counting down the set preparation time.
- c During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- d Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance(timer always counts down in this situation).

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.

10. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 C for up to 10 minutes.

Menus	Temperature	Time (min.)
Defrost	80 C	5-10
French fries	200 C	13-18
Chicken Wing	200 C	17-22
Chicken Legs	200 C	20-25
Meat	200 C	10-15
Prawn	160 C	6-10
Fish	180 C	8-15
Cake	180 C	8-12

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

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Don't touch the hot metal inside before cleaning while just after frying. Cool down the appliance is needed before cleaning!

The pan and the basket, do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Put the air fryer on the clean and dry place.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit our website or contact your distributor.

Midea Italia S.r.l. a socio unico

viale Luigi Bodio 29
20158 Milano, Italia

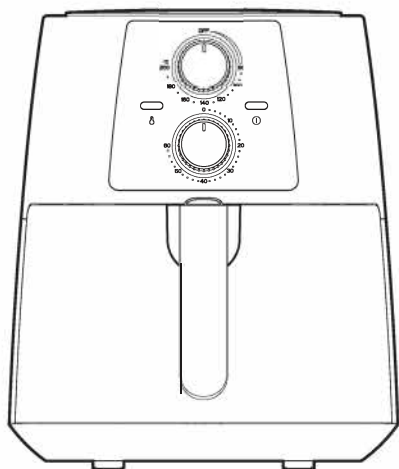
Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the 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.
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.



LUFTFRITTEUSE

BEDIENUNGSANLEITUNG



MODELL NO.: MF-TN35A2

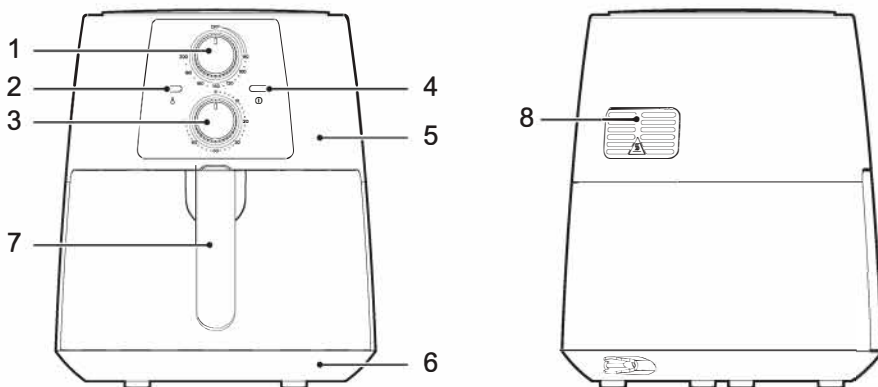
LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG SORGFÄLTIG DURCH

Einführung

Mit Ihrer neuen Luftfritteuse können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks gesünder zubereiten. Die Fritteuse verwendet heiße Luft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation (schnelle heiße Luft) und einem Top-Grill, um eine Vielzahl leckerer Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Weise zuzubereiten. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt und es ist nicht erforderlich, den meisten Zutaten Öl hinzuzufügen.

Allgemeine Beschreibung der Hauptteile

1. Temperaturregler
2. Power Licht
3. Timer (0-60 Min) / Netzschalter
4. Heizlicht
5. Kunststoffgehäuse
6. Untere Abdeckung
7. Müllgriff
8. Luftauslass



Wichtig

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es läuft.

Warnung

- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder Anweisungen zur Verwendung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die am Gerät angegebene Spannung der lokalen Netzspannung entspricht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist und es abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und verwenden Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit Erdungsanschluss an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Wail-Buchse gesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm freien Platz über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Beim Braten von heißer Luft wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Nach dem Gebrauch des Geräts ist der Metalldeckel im Inneren sehr heiß. Vermeiden Sie es, das heiße Metall im Inneren nach dem Kochen zu berühren.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, gleichmäßige und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros, Farmen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohngebieten vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Verantwortung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten vor der Handhabung oder Reinigung.
- Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie die verbrannten Überreste.
- Das Gerät mit dem internen Mikroschalter schaltet sich automatisch aus, wenn Sie die Pfanne während des Garens entfernen.

Überhitzungsschutz

- Das Gerät mit Überhitzungsschutzsystem, wenn das interne Temperaturregelsystem nicht gültig ist, der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert wird, ist das Gerät nicht mehr betriebsbereit. Trennen Sie das Netzkabel.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

Hinweis: Wenn Sie die Pfanne während des Garens entfernen, schaltet sich das Gerät auch automatisch aus. (Der Timer zählt weiter).

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät entspricht allen Normen für elektromagnetische Felder (EMF). Bei korrekter Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung kann das Gerät nach den heute verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen sicher verwendet werden.

Testspezifikationen / Standards:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

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

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. **Dies ist eine Heißluftfritteuse. Füllen Sie die Pfanne zum Braten nicht mit Öl oder Fett.**

Vorbereitung zur Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.

2. 2. Stellen Sie den Korb richtig in die Pfanne
3. 3. Setzen Sie die Pfanne in die Maschine ein. Hinweis: Die Pfanne MUSS korrekt in das Gerät eingesetzt sein, sonst funktioniert das Gerät nicht!
4. 4. Ziehen Sie am Netzkabel und stecken Sie es in die geerdete Steckdose.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Gerät benutzen

Die Luftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Einstellungen" unten und in den Anleitungen auf der letzten Seite.

Heißluftbraten

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Luftfritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Hinweis: Füllen Sie den Wagen niemals vollständig oder überschreiten Sie die empfohlene Menge (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
5. Setzen Sie die Pfanne wieder richtig in die Luftfritteuse ein.

Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne Korb.

Wenn die Pfanne nicht richtig in der Luftfritteuse befestigt ist, funktioniert das Gerät nicht!

Warnung: Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

6. Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata. Vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo per determinare la giusta temperatura.
7. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
8. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

Fügen Sie 3 Minuten zur Vorbereitungszeit hinzu, wenn Das Gerät ist kalt.

Hinweis: Auf Wunsch können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Timer-Knopf auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Vorbereitungszeit.

- a Die Einschaltlampe und die Heizlampe leuchten auf.
- b Der Timer beginnt mit dem Countdown der eingestellten Vorbereitungszeit. c Während des Heißluftbratvorgangs leuchtet die Heizungsanzeige auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
- d Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden der Pfanne gesammelt.

8. Einige Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit gerührt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne vom Griff und schütteln Sie sie. Dann stellen Sie die Pfanne wieder in die Fritteuse und kochen weiter.

Achtung: Drücken Sie beim Schütteln nicht den Griffknopf.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Nehmen Sie dazu die Pfanne vom Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Knopf am Griff. Tipp: Wenn Sie den Timer zur Hälfte der Vorbereitungszeit einstellen, hören Sie die Timer-Glocke, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln auf die verbleibende Vorbereitungszeit zurücksetzen müssen.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die vollständige Zubereitungszeit einstellen, ertönt während des Garvorgangs vor dem Fertigstellen keine Glocke. Sie können die Pfanne jederzeit entfernen, um die Garbedingungen der Zutaten zu überprüfen. Der Strom wird automatisch ausgeschaltet und wieder aufgenommen Nach dem Zurückschieben der Pfanne in das Gerät (der Timer zählt in dieser Situation immer herunter).

9. Wenn Sie den Timer-Klingelton hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie die Pfanne vom Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

10. Hinweise: Es ist auch möglich, die Appliance manuell auszuschalten. Drehen Sie dazu den Temperaturregler auf 0 oder nehmen Sie die Pfanne direkt ab.

11. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.

12. Um kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, drücken Sie den Korbentriegelungsknopf und heben Sie den Korb aus der Pfanne.

Drehen Sie den Korb nicht mit der noch angebrachten Pfanne auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, an den Zutaten verliert.

Nach dem Erhitzen der Pfanne mit heißer Luft sind die Zutaten warm.

Abhängig von der Art der Zutaten in der Friteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

Nachdem die Pfanne und die innere Metallabdeckung heiß sind, müssen Berührungen vermieden werden.

13. Leeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller.

14. Tipp: Um große oder spröde Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb

15. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Luftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten. Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Angaben sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren. Da die schnelle Heißlufttechnologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erwärmt, stört das kurze Entfernen der Pfanne vom Gerät während des Heißluftkochens den Prozess kaum.

Tipps

- *Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.*
- *Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.*
- *Das Mischen kleinerer Zutaten in der Mitte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.*
- *Geben Sie etwas Öl in die frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb von Minuten nach Zugabe des Öls in der Luftfritteuse.*
- *Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Luftfritteuse zu.*
- *Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Luftfritteuse zubereitet werden.*
- *Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.*
- *Verwenden Sie vorverpackten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Selbst der vorgekochte Teig benötigt eine kürzere Zubereitungszeit als der hausgemachte Teig.*
- *Stellen Sie eine Pfanne oder eine Pfanne in den Luftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.*
- *Sie können die Zutaten auch mit der Luftfritteuse erhitzen. Um die Zutaten zu erhitzen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 ° C ein.*

Menü	Temperatur	Zeit (min.)
Thawing	80 °C	5-10
Pommes Frites	200 °C	13-18
Hühnerflügel	200 °C	17-22
Hähnchenschenkel	200 °C	20-25
Fleisch	200 °C	10-15
Languste	160 °C	6-10
Fisch	180 °C	8-15
Torte	180 °C	8-12

Hinweis: Fügen Sie der Vorbereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Braten beginnen, während die Luftfritteuse noch kalt ist.

Bereiten Sie hausgemachte Pommes

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um hausgemachte Kartoffelchips zuzubereiten.

1. Kartoffeln schälen und in Stangen schneiden.
2. Waschen Sie die Kartoffelstangen gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Gießen Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Sticks darauf und mischen Sie, bis die Sticks mit Öl bedeckt sind.
4. Entfernen Sie die Sticks mit Ihren Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, damit das überschüssige Öl in der Schüssel verbleibt. Legen Sie die Stöcke in den Korb.

Hinweis: Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Sticks gleichzeitig in den Korb zu legen, um zu vermeiden, dass das überschüssige Öl auf den Boden der Pfanne gelangt.

5. Braten Sie die Kartoffelstangen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Berühren Sie das heiße Metall nicht, bevor Sie es unmittelbar nach dem Braten reinigen. Das Gerät muss vor der Reinigung gekühlt werden!

In der Pfanne und im Korb dürfen keine Küchenutensilien aus Metall oder abrasive Reinigungsmittel verwendet werden, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Luftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Eine Entfettungsflüssigkeit kann verwendet werden, um Schmutzreste zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz auf dem Korb oder auf dem Boden der Pfanne haftet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Erhaltung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie die Luftfritteuse auf den sauberen und trockenen Platz.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit normalem Hausmüll, sondern bringen Sie es zum Recycling an eine offizielle Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Garantie und Unterstützung

Wenn Sie Hilfe oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website oder wenden Sie sich an Ihren Händler.

Midea Italia S.r.l. a socio unico

viale Luigi Bodio 29
20158 Milano, Italia

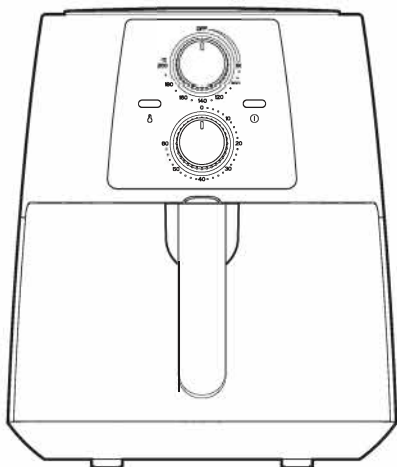
Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Luftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die Vorbereitungszeit, die zum Einschalten des Geräts erforderlich ist.
	Die Pfanne wurde nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie die Pfanne richtig in das Gerät.
Die mit der Luftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht richtig gebraten.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel cestino. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden des Geräts").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Schlüssel auf die gewünschte Vorbereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden des Geräts")
Die Zutaten werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Einige Arten von Zutaten müssen in der Mitte der Zeit gerührt werden der Vorbereitung.	Die übereinander gelegten Zutaten (z. B. Chips) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden des Geräts".
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse entwickelt wurde.	Verwenden Sie ofengebackene Snacks oder bürsten Sie leicht etwas Öl auf die Snacks, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht in das Gerät schieben.	Der Korb enthält zu viele Zutaten.	Füllen Sie den Wagen NICHT weiter vollständig aus, siehe Tabelle 'Einstellungen' oben.
	Der Korb wurde nicht richtig in die Pfanne eingesetzt.	Der Korb wurde nicht richtig in die Pfanne eingesetzt. Schieben Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Beim Braten der fetthaltigen Zutaten in der Luftfritteuse tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich mehr als gewöhnlich erwärmen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände aus der vorherigen Verwendung	Weißer Rauch entsteht durch Erhitzen des Fettes in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes werden ungleichmäßig in der Luftfritteuse gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstangen vor dem Braten nicht richtig gespült.	Spülen Sie die Sticks richtig aus Kartoffeln, um die Stärke von der Außenseite der Sticks zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Chips hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Chips ab.	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstangen richtig getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die kleineren Kartoffelstangen für ein besseres Ergebnis
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.



FREIDORA DE AIRE

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MODELO NO.: MF-TN35A2

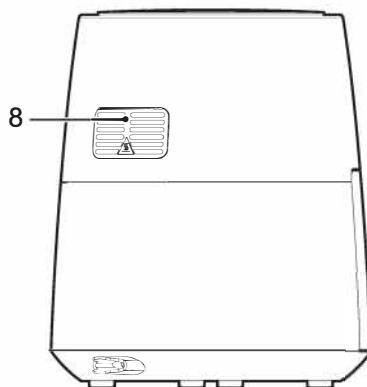
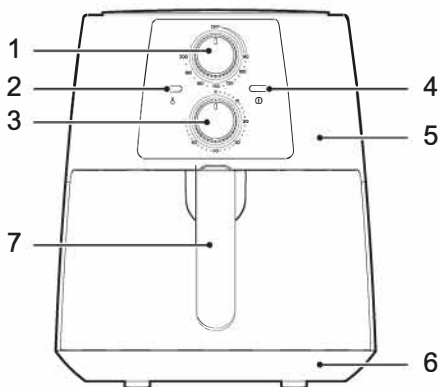
LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR

Introducción

Su nueva freidora de aire le permite preparar sus ingredientes y refrigerios favoritos de una manera más saludable. La freidora usa aire caliente en combinación con circulación de aire a alta velocidad (aire caliente rápido) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera saludable, rápida y fácil. Sus ingredientes se calientan desde todos los lados al mismo tiempo y no es necesario agregar aceite a la mayoría de los ingredientes.

Descripción general de las partes principales

1. Perilla de control de temperatura
2. Luz de encendido
3. Temporizador (0-60 min) / botón de encendido
4. luz de calentamiento
5. Caja de plástico
6. Cubierta inferior
7. Asa de basura
8. Salida de aire



Importante

Lea este manual del usuario detenidamente antes de utilizar el dispositivo y guárdelo para futuras consultas.

Peligro

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua o enjuague debajo del grifo.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes para freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la sartén con aceite ya que esto podría causar riesgos de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.

Advertencia

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Compruebe que la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de red local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato ni use el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato solo a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en el enchufe de la pared.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto separado para evitar situaciones peligrosas.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los costados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Al freír aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También preste atención al vapor caliente y al aire cuando retire la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de usar el aparato, la tapa de metal en el interior está muy caliente, evite tocar el metal caliente en el interior después de cocinar.
- Desenchufe el aparato de inmediato si ve humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que se detenga el humo antes de retirar la sartén del aparato.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos tales como cocinas para el personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se usa incorrectamente o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía caduca y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato sean de color amarillo dorado en lugar de marrón oscuro. Retirar los restos quemados.
- El aparato con el microinterruptor interno, cuando retira la sartén durante la cocción, el aparato se apaga automáticamente.

Protección contra sobrecalentamiento

- El aparato con sistema de protección contra sobrecalentamiento, si el sistema de control de temperatura interno no es válido, la protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente, el aparato ya no está listo para su uso. Desconecte el cable de alimentación.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ha regresado a 0, el aparato emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar manualmente el aparato, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario a 0. Nota: si retira la sartén durante la cocción, el aparato también se apaga automáticamente. (El temporizador continúa contando).

Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparato cumple con todos los estándares relacionados con los campos electromagnéticos (EMF). Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el dispositivo es seguro de usar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

Especificaciones / estándares de prueba:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

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

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Prima del primo utilizzo

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier etiqueta o etiqueta del aparato.
3. Limpie a fondo la canasta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente para platos y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora de aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
- No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.**
2. Coloque la cesta correctamente en la sartén.
3. Inserte la sartén en la máquina. Nota: la bandeja DEBE insertarse correctamente en el aparato; de lo contrario, el aparato no funcionará.
4. Tire del cable de alimentación y conéctelo a la toma de corriente con conexión a tierra.

No llene la sartén con aceite u otros líquidos.

No coloque nada sobre el aparato.

Usando el aparato

La freidora de aire puede preparar una amplia gama de ingredientes. Consulte la sección "configuración" a continuación y las figuras de la guía en la última página.

Fritura de aire caliente

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque suavemente la sartén de la freidora.
3. Ponga los ingredientes en la canasta.

Nota: nunca llene el carro por completo ni exceda la cantidad recomendada (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que esto puede afectar la calidad del resultado final.

4. Vuelva a insertar la sartén correctamente en la freidora.

Nunca use la sartén sin la canasta.

Si la sartén no está correctamente fijada en la freidora, ¡el aparato no funcionará!

Advertencia: no toque la sartén durante y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la sartén solo por el asa.

5. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada. Consulte la sección "Configuración" en este capítulo para determinar la temperatura correcta.

6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).

7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando El aparato está frío.

Nota: si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ingredientes en su interior. En este caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aproximadamente 3 minutos), luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

- a La lámpara de encendido y la lámpara de calefacción se encienden.
- b El temporizador comienza a contar el tiempo de preparación establecido.
- c Durante el proceso de fritura de aire caliente, el indicador de calentamiento se ilumina y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor está encendido y apagado para mantener la temperatura establecida.
- d El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

8. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para sacudir los ingredientes, retire la sartén del mango y agítelo. Luego vuelva a colocar la sartén en la freidora y continúe cocinando.

Atención: no presione el botón del asa mientras está temblando.

Consejo: para reducir el peso, puede retirar la canasta de la sartén y solo agitar la canasta. Para hacer esto, retire la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón en el mango. Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campana del temporizador cuando deba agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe restablecer el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitarlo.

Consejo: si configura el temporizador en el tiempo de preparación completo, no hay campana durante la cocción antes de terminar, puede retirar la sartén en cualquier momento para verificar las condiciones de cocción de los ingredientes, la alimentación se apagará automáticamente y se reanudará después de volver a colocar la sartén en el aparato (el temporizador siempre cuenta atrás en esta situación).

9. Cuando escuche el tono de llamada del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

10. Notas: también es posible apagar manualmente el aparato. Para hacer esto, gire la perilla de control de temperatura a 0 o retire la sartén directamente.

11. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador por unos minutos más.

12. Para eliminar los ingredientes pequeños (p. Ej., Papas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la sartén.

No ponga la canasta boca abajo con la sartén todavía unida. ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén perderá los ingredientes.

Después de calentar la sartén con aire caliente, los ingredientes están calientes.

Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la sartén.

Después de que la sartén y la cubierta metálica interna estén calientes, es necesario evitar tocarlas.

13. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato.

Consejo: Para eliminar ingredientes grandes o quebradizos, use un par de alicates para levantar los ingredientes de la canasta.

14. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire está lista de inmediato para preparar otro lote.

Ajustes

La siguiente tabla lo ayuda a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes que desea preparar.

Nota: tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Dado que la tecnología rápida de aire caliente calienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, retirar la sartén brevemente del electrodoméstico durante la cocción con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes requiere solo un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de ingredientes requiere solo un tiempo de preparación un poco más corto.
- Mezclar ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire en minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para la preparación de papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa preenvasada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. Incluso la masa precocida requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque una sartén o una sartén en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o un quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para calentar los ingredientes. Para calentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ° C por hasta 10 minutos.

Menù	Temperatura	Tiempo (min.)
Descongelación	80 °C	5-10
Papas fritas	200 °C	13-18
Ala de pollo	200 °C	17-22
Muslos de pollo	200 °C	20-25
Carne	200 °C	10-15
Cangrejo de río	160 °C	6-10
Pescado	180 °C	8-15
Pastel	180 °C	8-12

Nota: agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora esté todavía fría.

Prepara papas fritas caseras

Para preparar papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en palitos.
2. Lave a fondo los palitos de papa y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los palitos encima y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos de aceite.
4. Retire los palitos del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite permanezca en el tazón. Pon los palos en la canasta.

Nota: no incline el tazón para colocar todos los palos en la canasta a la vez, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la sartén.

5. Fríe los palitos de papa de acuerdo con las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

No toque el metal caliente antes de limpiarlo inmediatamente después de freírlo. ¡El aparato debe enfriarse antes de limpiarlo!

La sartén y la canasta no utilizan utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén y la cesta con agua tibia, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Se puede usar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad residual.

Consejo: Si hay suciedad atascada en la canasta o en el fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloque la canasta en la sartén y déjela en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Conservación

1. Desenchufe el aparato y permita que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Coloque la freidora de aire en el lugar limpio y seco.

Ambiente

No deseche el electrodoméstico con la basura doméstica normal al final de su vida útil, pero devuélvalo a un punto de recolección oficial para su reciclaje. De esta manera, ayudas a preservar el medio ambiente.

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información o si tiene un problema, visite nuestro sitio web o comuníquese con su distribuidor.

Midea Italia S.r.l. a socio unico

viale Luigi Bodio 29
20158 Milano, Italia

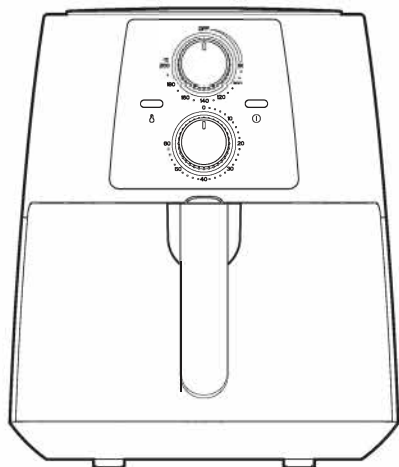
Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona.	El aparato no está conectado.	Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
	La bandeja no se ha insertado correctamente en el aparato.	Deslice la sartén correctamente en el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora no se fríen correctamente.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Ponga pequeños lotes de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire la llave de control de temperatura a la configuración de temperatura requerida (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato")
	El tiempo de preparación es muy corto.	Gire la llave del temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del dispositivo")
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse la mitad del tiempo de preparación	Los ingredientes que se colocan uno encima del otro (por ejemplo, chips) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del dispositivo".
Los refrigerios fritos no son crujientes cuando salen de la freidora.	Usó un tipo de refrigerio diseñado para ser preparado en una freidora tradicional.	Use refrigerios al horno o cepille ligeramente un poco de aceite en los refrigerios para obtener un mejor resultado.
No puedo deslizar la sartén en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	NO llene más el carro por completo, consulte la tabla 'Configuración' más arriba.
	La cesta no se ha insertado correctamente en la sartén.	La cesta no se ha insertado correctamente en la sartén. Empuje la cesta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Al freír los ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta el aparato ni el resultado final.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por calentar la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.	No has usado el tipo correcto de papa.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste los palitos de papa correctamente antes de freírlos.	Enjuague los palos adecuadamente papas para quitar el almidón del exterior de los palitos.
Las papas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.	El crujido de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegúrese de secar los palitos de papa correctamente antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para un mejor resultado.
		Agregue un poco más de aceite para un mejor resultado.



FRITEUSE À AIR

MANUEL D'UTILISATION



MODÈLE NO.: MF-TN35A2

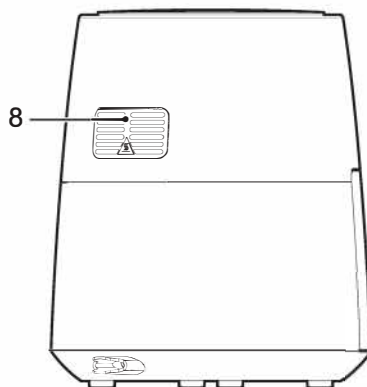
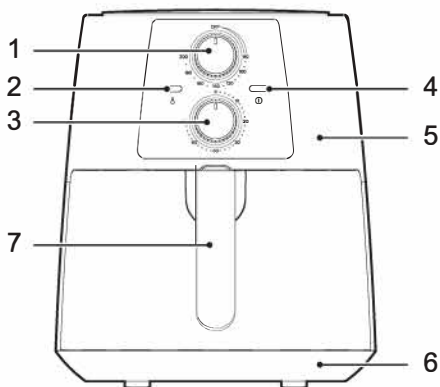
LISEZ ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Introduction

Votre nouvelle friteuse à air vous permet de préparer vos ingrédients et collations préférés de manière plus saine. La friteuse utilise de l'air chaud en combinaison avec une circulation d'air à haute vitesse (air chaud rapide) et une grille supérieure pour préparer une variété de plats savoureux d'une manière saine, rapide et simple. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés simultanément et vous n'avez pas besoin d'ajouter de l'huile à la plupart des ingrédients.

Description générale des parties principales

1. Bouton de contrôle de la température
2. Voyant d'alimentation
3. Minuterie (0-60 min) / bouton d'alimentation
4. Lumière de chauffage
5. Boîtier en plastique
6. Couvercle inférieur
7. Poignée poubelle
8. Sortie d'air



Important

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure.

Danger

- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et ne rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela pourrait entraîner des risques d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Avertissement

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter les dangers.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins de 8 ans et sous surveillance.

- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou refroidit.
- Éloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Connectez l'appareil uniquement à une prise murale avec mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé pour éviter des situations dangereuses.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Après avoir utilisé l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud, évitez de toucher le métal chaud à l'intérieur après la cuisson.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

Prudence

- Placer l'appareil sur une surface horizontale, uniforme et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines pour le personnel des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie expire et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sont jaune doré au lieu de foncés ou bruns. Retirez les restes brûlés.
- L'appareil avec le micro-interrupteur interne, lorsque vous retirez la casserole pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe

- L'appareil avec système de protection contre la surchauffe, si le système de contrôle de la température interne n'est pas valide, la protection contre la surchauffe est activée automatiquement, l'appareil n'est plus prêt à l'emploi. Débranchez le câble d'alimentation.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a décompté jusqu'à 0, l'appareil émet une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur 0.

Remarque: si vous retirez la casserole pendant la cuisson, l'appareil s'éteint également automatiquement. (La minuterie continue de compter).

Champs électromagnétiques (EMF)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil est sûr à utiliser selon les preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.

Spécifications / Normes de test:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

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

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. **Ceci est une friteuse à air chaud. Ne remplissez pas la poêle d'huile ou de graisse pour la friture.**

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau. **Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.**
2. Positionnez correctement le panier dans le bac
3. Insérez le moule dans la machine. Remarque: la casserole DOIT être insérée correctement dans l'appareil, sinon l'appareil ne fonctionnera pas!
4. Tirez sur le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale mise à la terre.

Ne remplissez pas la casserole d'huile ou d'autres liquides.

Ne placez rien sur l'appareil.

Utilisation de l'appareil

La friteuse à air peut préparer une large gamme d'ingrédients. Veuillez vous référer à la section "paramètres" ci-dessous et aux figures du guide sur la dernière page.

Friture à air chaud

1. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
2. Tirez doucement la casserole hors de la friteuse à air.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.

Remarque: ne remplissez jamais complètement le chariot ou ne dépassez pas la quantité recommandée (voir la section "Paramètres" de ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Réinsérez la casserole correctement dans la friteuse à air.

N'utilisez jamais la casserole sans le panier.

Si la casserole n'est pas correctement fixée dans la friteuse, l'appareil ne fonctionnera pas!

Attention: ne touchez pas la casserole pendant et quelque temps après utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la casserole par la poignée uniquement.

5. Tournez le bouton de contrôle de la température à la température souhaitée. Voir la section "Paramètres" de ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section "Paramètres" de ce chapitre).
7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.

Remarque: si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes), puis remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

- a Le voyant de mise sous tension et le voyant de chauffage s'allument.
- b La minuterie commence à décompter le temps de préparation réglé. c Pendant le processus de friture à air chaud, l'indicateur de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
- d L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la casserole.

8. Certains ingrédients doivent être mélangés au milieu du temps de préparation (voir la section "Paramètres" de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le moule de la poignée et secouez-le. Remettez ensuite la casserole dans la friteuse et poursuivez la cuisson.

Attention: n'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous secouez.

Conseil: pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la casserole de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

Conseil: Si vous réglez la minuterie à mi-chemin du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez réinitialiser le minuteur au temps de préparation restant après l'avoir secoué.

Astuce: si vous réglez la minuterie sur le temps de préparation complet, il n'y a pas de cloche pendant la cuisson avant de terminer, vous pouvez retirer la casserole à tout moment pour vérifier les conditions de cuisson des ingrédients, l'alimentation s'éteindra automatiquement et reprendra après avoir replacé la casserole dans l'appareil (la minuterie décompte toujours dans cette situation).

9. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque: il est également possible d'éteindre manuellement l'appareil. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de la température sur 0 ou retirez directement la casserole.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie pendant quelques minutes de plus.

11. Pour retirer les petits ingrédients (par exemple les frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors du moule.

Ne tournez pas le panier à l'envers avec la casserole toujours attachée. car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole perdra sur les ingrédients.

Après avoir chauffé la casserole à l'air chaud, les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.

Une fois que la casserole et le couvercle métallique interne sont chauds, il faut éviter de les toucher.

12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Astuce: pour retirer les ingrédients gros ou cassants, utilisez une paire de pinces pour soulever les ingrédients du panier

13. 13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête à préparer un autre lot.

Réglages

Le tableau suivant vous aide à sélectionner les paramètres de base des ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Étant donné que la technologie rapide de l'air chaud chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de mélanger des ingrédients plus petits au milieu du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir les ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préemballée pour préparer rapidement et facilement des collations farcies. Même la pâte précuite nécessite un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez une casserole ou une casserole dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour chauffer les ingrédients. Pour chauffer les ingrédients, réglez la température à 150 ° C pendant 10 minutes maximum.

Menu	Température	Temps (min.)
Dégel	80 °C	5-10
Frites	200 °C	13-18
Aile de poulet	200 °C	17-22
Cuisses de poulet	200 °C	20-25
Viande	200 °C	10-15
écrevisse	160 °C	6-10
Poisson	180 °C	8-15
Gâteau	180 °C	8-12

Remarque: ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire pendant que la friteuse à air est encore froide.

Préparez des frites maison

Pour préparer des chips maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
 2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
 3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtons sur le dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtons soient recouverts d'huile.
 4. Retirez les bâtons du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier.
- Remarque: n'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtons dans le panier à la fois, pour éviter que l'excès d'huile ne se retrouve au fond de la casserole.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne touchez pas le métal chaud avant de le nettoyer immédiatement après l'avoir fait frire. L'appareil doit être refroidi avant le nettoyage!

La casserole et le panier, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Un liquide dégraissant peut être utilisé pour éliminer la saleté résiduelle.

Conseil: Si de la saleté est collée sur le panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Préservation

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Placez la friteuse à air sur un endroit propre et sec.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères à la fin de sa vie, mais retournez-le à un point de collecte officiel pour recyclage. De cette façon, vous contribuez à préserver l'environnement.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'aide ou d'informations ou si vous avez un problème, visitez notre site Web ou contactez votre distributeur.

Midea Italia S.r.l. a socio unico

viale Luigi Bodio 29
20158 Milano, Italia

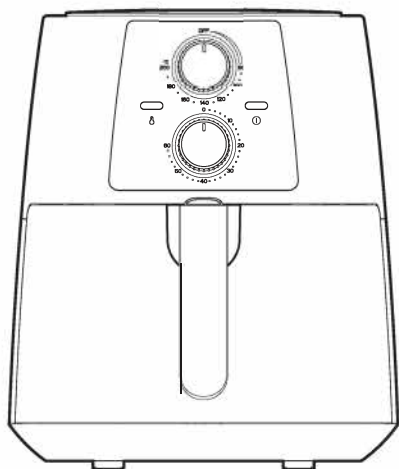
Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas connecté.	Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
	La casserole n'est pas insérée correctement dans l'appareil.	Glissez la casserole correctement dans l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas correctement frits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de petits lots d'ingrédients dans le panier. Les lots plus petits sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez la touche de contrôle de la température sur le réglage de température requis (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil")
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez la clé de la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section "Paramètres" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil")
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être mélangés à mi-temps de préparation.	Les ingrédients placés les uns sur les autres (par exemple les chips) doivent être agités à mi-chemin du temps de préparation. Voir la section "Paramètres" du chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les collations frites ne sont pas croquantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collation conçu pour être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations cuites au four ou badigeonnez légèrement d'huile sur les collations pour un meilleur résultat.
Je ne peux pas glisser la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	NE REMPLISSEZ PAS davantage le chariot, reportez-vous au tableau «Paramètres» ci-dessus.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le bac.	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le bac. Poussez le panier vers le bas dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire les ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit une fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le bac contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez les bâtons correctement pommes de terre pour retirer l'amidon de l'extérieur des bâtons.
Les frites fraîches ne sont pas croquantes à la sortie de la friteuse.	Le croquant des chips dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les chips.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les plus petits bâtonnets de pommes de terre.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un meilleur résultat.



ZRAKOPLJIVO

PRIRUČNIK ZA UPUTE



MODEL NO.: MF-TN35A2

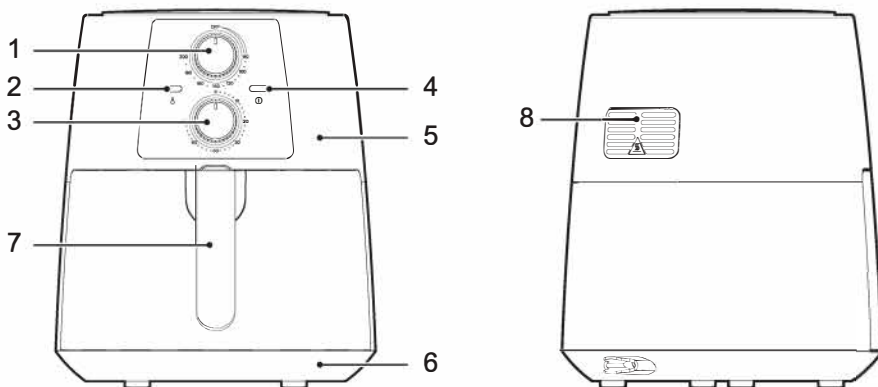
PROČITAJTE UPUTSTVO UPUTSTAVA PRIJE UPOTREBE

Uvod

Vaša nova friteza za zrak omogućuje vam da na zdraviji način pripremite svoje omiljene sastojke i grickalice. Friteza koristi vrući zrak u kombinaciji s brzom cirkulacijom zraka (brzi vrući zrak) i vrhunskim roštiljem za pripremu različitih ukusnih jela na zdrav, brz i jednostavan način. Vaši sastojci se zagrijavaju sa svih strana istovremeno i nema potrebe dodavati ulje većini sastojaka.

Opći opis glavnih dijelova

1. Gumb za kontrolu temperature
2. Svjetlo napajanja
3. Mjerač vremena (0-60 min) / gumb za uključivanje
4. Grijaaće svjetlo
5. Plastična futrola
6. Donji poklopac
7. Ručka za smeće
8. Otvor za zrak



Važna

Pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik prije upotrebe uređaja i spremite ga za buduću upotrebu.

Opasnost

- Kućište koje sadrži električne dijelove i grijaće elemente nikada ne uranjajte u vodu niti isperite ispod slavine.
- Ne dopustite da voda ili druge tekućine uđu u uređaj kako biste izbjegli strujni udar.
- Sastojke za prženje uvijek stavite u košaricu kako biste spriječili da dođu u kontakt s grijaćim elementima.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz za zrak dok aparat radi.
- Ne punite posudu uljem jer to može prouzrokovati opasnosti od požara.
- Nikada ne dirajte unutrašnjost uređaja dok radi.

Upozorenje

- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili upute o upotrebi uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Prije priključivanja uređaja, provjerite odgovara li napon na uređaju lokalnom mrežnom naponu.
- Ne upotrebljavajte aparat ako su oštećeni utikač, kabl za napajanje ili sam uređaj.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni agent ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem. Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu stariji od 8 godina i pod nadzorom su ih.

- Uređaj i mrežni kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina kada se aparat uključuje ili hladi.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Ne spajajte aparat niti koristite upravljačku ploču mokrim rukama.
- Uređaj priključite samo na zidnu utičnicu sa zemljom. Uvijek provjerite je li utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Nikada ne priključujte ovaj uređaj na vanjski tajmer ili na poseban daljinski upravljački sustav kako biste izbjegli opasne situacije.
- Ne stavljajte uređaj na zapaljive materijale ili u blizini njih, poput stolnjaka ili zavjesa.
- Ne postavljajte uređaj uz zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora na stražnjoj i bočnoj strani i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja. Ne stavljajte ništa na vrh uređaja.
- Ne upotrebljavajte aparat u svrhe drugačije od opisanih u ovom priručniku.
- Nemojte pustiti da uređaj radi bez nadzora.
- Pri prženju vrućeg zraka vruća para ispušta se kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za zrak. Obratite pozornost i na vruću paru i zrak kad uklanjate posudu s uređaja.
- Pristupačne površine mogu se zagrijati tijekom upotrebe.
- Nakon upotrebe uređaja, metalni poklopac iznutra je vrlo vruć, izbjegavajte kontakt vrućeg metala iznutra nakon kuhanja.
- Odmah isključite aparat iz napajanja ako primijetite tamni dim iz uređaja. Pričekajte da se dim zaustavi prije nego što izvadite posudu iz uređaja.

Oprez

- Postavite uređaj na vodoravnu, ujednačenu i stabilnu površinu.
- Ovaj je uređaj namijenjen samo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima, farmama ili drugim radnim okruženjima. Također nije namijenjen kupcima u hotelima, motelima, noćenjima i ostalim smještajnim objektima.
- Ako se aparat koristi nepravilno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo istječe i možemo odbiti bilo kakvu odgovornost za nastalu štetu.
- Uvijek isključite uređaj iz napajanja nakon uporabe.
- Ostavite da se aparat hladi otprilike. 30 minuta prije rukovanja ili čišćenja.
- Provjerite jesu li sastojci pripremljeni u ovom uređaju zlatno žuti, umjesto tamni ili smeđi. Uklonite izgorjele ostatke.
- Uređaj s unutarnjim mikroprekidačem, kada uklonite posudu tijekom kuhanja, uređaj se automatski isključuje.

Zaštita od pregrijavanja

- Aparat sa zaštitnim sustavom od pregrijavanja, ako sustav za unutarnju kontrolu temperature nije valjan, zaštita od pregrijavanja se aktivira automatski, aparat više nije spreman za uporabu. Isključite kabel napajanja.

Automatsko isključivanje

Uređaj je opremljen timerom. Kad se brojač odbroji do 0, aparat proizvodi zvuk zvona i automatski se isključuje. Da biste ručno isključili aparat, okrenite gumb sata u smjeru suprotnom od kazaljke na satu na 0.

Napomena: ako uklonite posudu tijekom kuhanja, uređaj se također automatski isključuje. (Mjerač vremena i dalje odbrojava).

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj je uređaj usklađen sa svim standardima koji se odnose na elektromagnetska polja (EMF). Ako se njime rukuje pravilno i prema uputama sadržanim u ovom korisničkom priručniku, uređaj je siguran za upotrebu na temelju danas dostupnih znanstvenih dokaza.

Specifikacije / standardi ispitivanja:

IEC 60335-2-9: 2019

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

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

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014+ A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2:2019

Prije prve upotrebe

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Uklonite sve naljepnice ili naljepnice s uređaja.
3. Temeljito očistite košaru i posudu s toplom vodom, malo tekućine za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.
4. Očistite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
5. **Ovo je friteza s vrućim zrakom. Ne punite tavu uljem ili masnoćom za prženje.**

Priprema za upotrebu

1. Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu.

Ne postavljajte aparat na površine otporne na toplinu.

2. Ispravno postavite košaricu u posudu
3. Umetnite tavu u stroj. Napomena: tava MORA biti pravilno umetnuta u uređaj, inače uređaj neće raditi!
4. Povucite kabel za napajanje i uključite ga u uzemljenu zidnu utičnicu.

Ne punite tavu uljem ili drugim tekućinama.

Na uređaj ne stavljajte ništa.

Upotreba uređaja

Friteza zraka može pripremiti široku paletu sastojaka. Pogledajte odjeljak "postavke" u nastavku i slike vodiča na posljednjoj stranici.

Prženje vrućeg zraka

1. Umetnite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Lagano izvucite tavu iz friteze.
3. Stavite sastojke u košaricu.

Napomena: nikada ne napunite kolica u potpunosti ili premašite preporučenu količinu (pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju), jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

4. Ispravno umetnite tavu u fritezu za zrak.

Nikada ne koristite tavu bez košarice.

Ako tava nije pravilno fiksirana u fritezi, uređaj neće raditi!

Upozorenje: ne dirajte posudu za vrijeme i neko vrijeme nakon upotrebe jer postaje vrlo vruće. Tavu držite samo za kvaku.

5. Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu. Pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju kako biste odredili ispravnu temperaturu.

6. Odredite vrijeme pripreme za sastojak (pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju).

7. Da biste uključili aparat, okrenite dugme tajmera prema potrebnom vremenu pripreme.

Dodajte 3 minute u vrijeme pripreme kada aparat je hladan.

Napomena: ako želite, uređaj možete prethodno zagrijati bez sastojaka iznutra. U tom slučaju okrenite dugme tajmera na više od 3 minute i pričekajte da se ugasi lampica za grijanje (nakon otprilike 3 minute), zatim napunite košaru i okrenite gumb regulatora na potrebno vrijeme pripreme.

a Uključuju se lampica za uključivanje i žarulja za grijanje.

b Mjerač vremena odbrojava podešeno vrijeme pripreme. c Tijekom prženja vrućeg zraka, indikator grijanja svijetli i povremeno se gasi. To ukazuje da je grijaći element uključen i isključen radi održavanja zadane temperature.

d Višak ulja iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

8. Neke sastojke treba miješati na pola vremena pripreme (vidi odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju). Da biste sastojke protresli, izvadite tavu s drške i protresite. Zatim vratite tavu u fritezu i nastavite kuhati.

Pažnja: tijekom tresenja ne pritiskajte gumb ručke.

Savjet: Da biste smanjili težinu, možete izvaditi košaru iz tave i samo je protresti.

Da biste to učinili, izvadite posudu s uređaja, stavite je na površinu otpornu na toplinu i pritisnite gumb na ručici. Savjet: Ako tajmer postavite na pola vremena vremena za pripremu, čut ćete zvono tajmera kad morate protresti sastojke.

Međutim, to znači da trebate resetirati tajmer na preostalo vrijeme pripreme nakon što ga protresete.

Savjet: ako tajmer podesite na potpuno vrijeme pripreme, prije kuhanja ne zvoni zvono, možete ukloniti posudu u bilo kojem trenutku kako biste provjerili uvjete kuhanja sastojaka, a napajanje će se automatski isključiti i nastaviti nakon što gurnete posudu natrag u uređaj (timer se uvijek odbrojava u ovoj situaciji).

9. Kada čujete melodiju zvona vremena, proteklo je postavljeno vrijeme pripreme. Izvadite posudu s uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplinu.

Napomena: također je moguće ručno isključiti aparat. Da biste to učinili, okrenite regulator temperature na 0 ili izravno uklonite posudu.

10. 10. Provjerite jesu li sastojci spremni. Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite posudu natrag u uređaj i postavite tajmer na još nekoliko minuta.

11. Da biste uklonili sitne sastojke (npr. Pomfrit), pritisnite gumb za otpuštanje košare i izvadite košaru iz tave.

Ne okrenite košaricu naopako s još uvijek pričvršćenom posudom. jer će se svaki višak ulja koji je prikupio na dnu posude izgubiti na sastojcima.

Nakon zagrijavanja tave vrućim zrakom, sastojci su topli.

Ovisno o vrsti sastojaka u fritezi, para može pobjeći iz tave.

Nakon što su tava i unutarnji metalni poklopac vrući, potrebno je izbjegavati dodirivanje.

12. Ispraznite košaru u zdjeli ili na tanjuru.

Savjet: Da biste uklonili krupne ili krhke sastojke, upotrijebite dva klijesta da biste sastojke izvadili iz košare

13. Kada je serija sastojaka spremna, friteza je odmah spremna za pripremu druge šarže.

Postavke

Sljedeća tablica pomaže vam odabrati osnovne postavke za sastojke koje želite pripremiti.

Napomena: imajte na umu da su ove postavke indikacija. Budući da se sastojci razlikuju podrijetlom, veličinom, oblikom i markom, ne možemo jamčiti najbolje podešavanje vaših sastojaka.

Budući da tehnologija brzog vrućeg zraka trenutno zagrijava zrak unutar uređaja, uklanjanje tave iz uređaja tijekom kuhanja na vrućem zraku jedva remeti proces.

Savjet

- Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih sastojaka.
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo nešto duže vrijeme pripreme, manja količina sastojaka zahtijeva samo nešto kraće vrijeme pripreme.
- Miješanje manjih sastojaka na pola vremena pripreme optimizira krajnji rezultat i može spriječiti neravnomjerno pržene sastojke.
- U svježi krumpir dodajte malo ulja za hrskavi rezultat. Pržite svoje sastojke u fritezi na zraku u roku od nekoliko minuta nakon dodavanja ulja.
- Ne pripremajte ekstremno masne sastojke poput kobasica u fritezi.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u fritezi.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih pomfritova je 500 grama.
- Koristite pripremljeno tijesto za brzo i jednostavno pripremanje punjenih grickalica. Čak i prethodno kuhano tijesto zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
- Stavite tavu ili tavu u košaru za prženje zraka, ako želite ispeći kolač ili prilog ili ako želite pržiti krhke ili punjene sastojke.
- Možete koristiti i fritezu za zagrijavanje sastojaka. Za zagrijavanje sastojaka postavite temperaturu na 150 ° C do 10 minuta.

Meni	Temperatura	Vrijeme (min.)
Odmrzavanje	80 °C	5-10
Pomfrit	200 °C	13-18
Pileće krilo	200 °C	17-22
Pileće noge	200 °C	20-25
Meso	200 °C	10-15
Rak	160 °C	6-10
Riba	180 °C	8-15
Pita	180 °C	8-12

Napomena: dodajte 3 minute u vrijeme pripreme kad započnete pržiti dok je friteza sa zrakom još uvijek hladna.

Pripremite domaće pomfrit

Da biste pripremili domaće čips, slijedite korake u nastavku.

1. Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće.
2. Krumpir štapiće temeljito operite i osušite kuhinjskim papirom.
3. U posudu izlijte 1/2 žlice maslinovog ulja, na vrh stavite štapiće i miješajte dok štapići nisu prekriveni uljem.
4. Prstima ili kuhinjskim priborom izvadite štapove iz posude tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite štapove u košaru.

Napomena: nemojte naginjati zdjelu da biste sve štapove stavili u košaricu odjednom, kako ne bi došlo do toga da višak ulja završi na dnu posude.

5. Pržite krumpirove štapiće prema uputama u ovom poglavlju.

čišćenje

Očistite uređaj nakon svake uporabe.

Ne dirajte vrući metal prije čišćenja odmah nakon prženja. Uređaj se prije čišćenja mora ohladiti!

Tava i košarica, nemojte za čišćenje metalnih kuhinjskih pomagala ili abrazivnih sredstava za čišćenje jer mogu oštetiti premaz koji se ne lijepi.

1. Uklonite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.

Napomena: Uklonite tavu kako bi se friteza zraka brže ohladila.

2. Očistite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite posudu i košaricu vrućom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom.

Sredstvo za odmašćivanje može se koristiti za uklanjanje ostatka prljavštine.

Savjet: Ako se prljavština zaglavila na košari ili na dnu posude, napunite ga vrućom vodom s malo tekućine za pranje. Stavite košaricu u tavu i ostavite da se natapa oko 10 minuta.

4. Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
5. Očistite grijaći element četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.

Konzervacija

1. Isključite aparat iz mreže i ostavite da se ohladi.
2. Osigurajte da su svi dijelovi čisti i suhi.
3. Postavite fritezu za zrak na čisto i suho mjesto.

Okolina

Ne odlagajte uređaj zajedno s uobičajenim kućnim otpadom na kraju njegova životnog vijeka, nego ga vratite u službeno odlagalište za recikliranje. Na taj način pomažete očuvanju okoliša.

Jamstvo i pomoć

Ako vam je potrebna pomoć ili informacija ili imate problem, posjetite našu web stranicu ili se obratite svom distributeru.

Midea Italia S.r.l. a socio unico

viale Luigi Bodio 29
20158 Milano, Italia

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Otopina
Friteza sa zrakom ne radi.	Aparat nije spojen.	Umetnite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste podelili tajmer.	Okrenite dugme tajmera na vrijeme pripreme potrebno za uključivanje uređaja.
	Posuda nije pravilno umetnuta u uređaj.	Ispravno gurnite posudu u uređaj.
Sastojci prženi zračnom fritezom nisu pravilno prženi.	Količina sastojaka u košarici je prevelika.	Stavite male šarže sastojaka u košaru. Manje šarže se prže ravnomjernije.
	Postavljena temperatura je preniska.	Okrenite tipku za kontrolu temperature na postavljenu temperaturu (pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje uređaja")
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Okrenite tajmer tipku na traženo vrijeme pripreme (pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Upotreba uređaja")
Sastojci se prže neravnomjerno u fritezi.	Neke vrste sastojaka treba miješati pola vremena pripreme.	Sastojci koji se stavljaju jedan iznad drugog (npr. Čips) moraju se protresti na pola vremena za pripremu. Pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Upotreba uređaja".
Pržene grickalice nisu hrskave kad izlaze iz friteze.	Koristili ste vrstu grickalica dizajniranih za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Koristite zalogaje pečene u pećnici ili lagano četkajte malo ulja na grickalicama za bolji rezultat.
Ne mogu gurnuti tavu u aparat.	Previše je sastojaka u košarici.	NEMOJTE ponovno puniti kolica u potpunosti, pogledajte gornju tablicu "Postavke".
	Košarica nije pravilno umetnuta u posudu.	Košarica nije pravilno umetnuta u posudu. Gurnite košaru dolje u posudu dok ne čujete klik.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Pri prženju masnih sastojaka u fritezi, velika količina ulja curiće u tavu. Ulje stvara bijeli dim i posuda se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na aparat niti na krajnji rezultat.
	Na tavi se još uvijek nalaze ostaci masti iz prethodne uporabe	Bijeli dim nastaje zagrijavanjem masti u tavi. Obavezno očistite posudu pravilno nakon svake uporabe.
Svježi krumpir pržen je neravnomjerno u fritezi.	Niste koristili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i osigurajte da vam ostane čvrst tijekom prženja.
	Krumpir palice niste dobro isprali prije nego što ste ih pržili.	Ispravno isperite štapove krumpir za uklanjanje škroba s vanjske strane štapića.
Svježi pomfrit nije hrskav kad izlazi iz friteze.	Hrskavost čipsa ovisi o količini ulja i vode u čipsu.	Obavezno osušite krumpirove štapiće pravilno prije dodavanja ulja.
		Izrežite manje krumpirove štapiće za bolji rezultat.
		Dodajte malo više ulja za bolji rezultat.