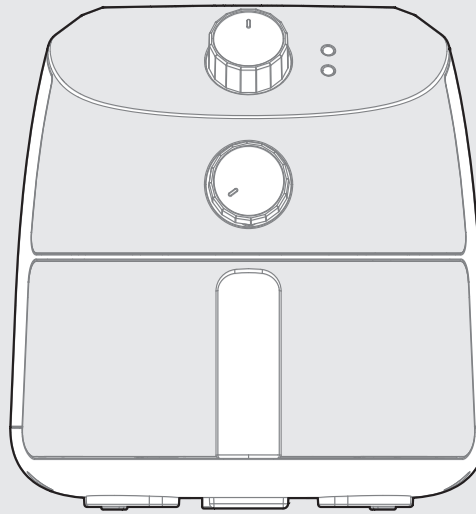


Luftfritteuse

BEDIENUNGSANLEITUNG

MAF20P0BPK

Warnung: Diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für ein zukünftiges Nachschlagen gut aufbewahren. Design und technische Daten unterliegen aufgrund von Produktverbesserungen unangekündigten Änderungen.
Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler oder vom Hersteller.
Die oben dargestellte Abbildung dient nur der Veranschaulichung und kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

LANGUAGES

DE	German
IT	Italian
EN	English
FR	France
SP	Spanish

VIELEN DANK

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

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK 01

SICHERHEITSHINWEISE 02

TECHNISCHE DATEN 05

PRODUKTÜBERSICHT 06

BEDIENUNGSANLEITUNG 07

REINIGUNG UND WARTUNG 11

STÖRBEHEBUNG 12

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE 14

ENTSORGUNG UND RECYCLING 15

DATENSCHUTZHINWEISE 16

GARANTIEBEDINGUNGEN / SERVICE 17

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Erläuterung von Symbolen



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



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

DE



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



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



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



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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Tauchen Sie keine Komponenten des Produkts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Warnung: Schützen Sie den Anschluss vor Spritzwasser.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät ist vorgesehen für den Einsatz in Haushalten oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Gutshäusern;
  - Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
  - Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und dessen Netzkabel gehören nicht in Kinderhände.
- Warnung: Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr.
- Geräte dürfen nicht von einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus; es besteht Stromschlaggefahr.
- Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer in die Pfanne, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Halten Sie das Gerät und dessen Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
-  Die Oberfläche wird während des Betriebs heiß.

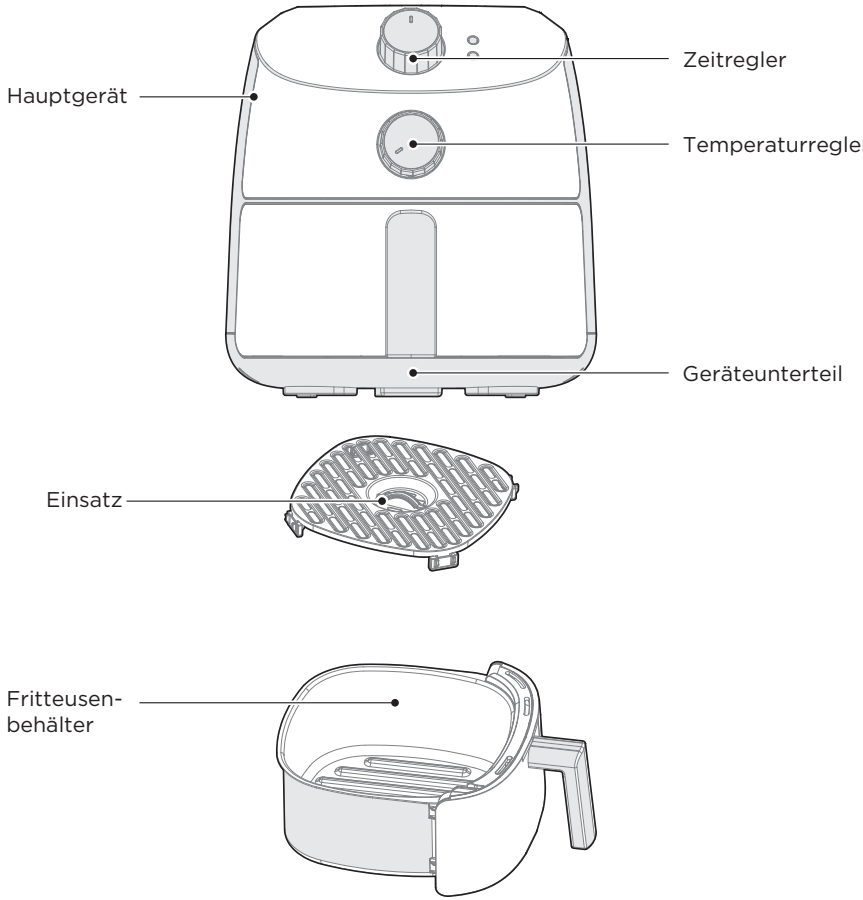
TECHNISCHE DATEN

Produktmodell	**MAF20P0BPK**
Spannung	220-240V~
Frequenz	50/60Hz
Leistung	1150W

PRODUKTÜBERSICHT

Teileübersicht

Die Abbildung kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.



HINWEIS

Die Abbildungen im Handbuch dienen nur als Referenz. Das jeweilige Produkt bestimmt sich durch die tatsächlich im Verpackungskarton befindlichen Gegenstände.
Die Abbildung kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienhinweise

Zubereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund (Abb. 1). Das Netzkabel muss bequem bis zur nächsten Steckdose reichen und die Belüftungslöcher dürfen nicht blockiert werden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbare Gegenstände auf.

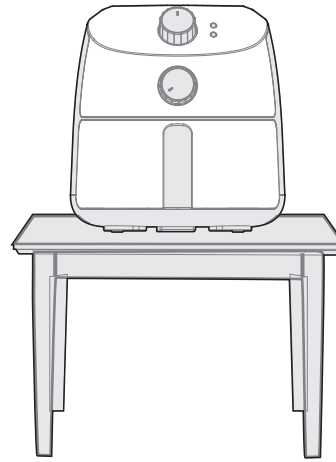


Abb. 1

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



Abb. 2

Hinweise für den Frittierbehälter

Achten Sie beim Einsetzen des Frittierbehälters darauf, dass dieser hörbar einrastet; erst dann ist er richtig installiert.

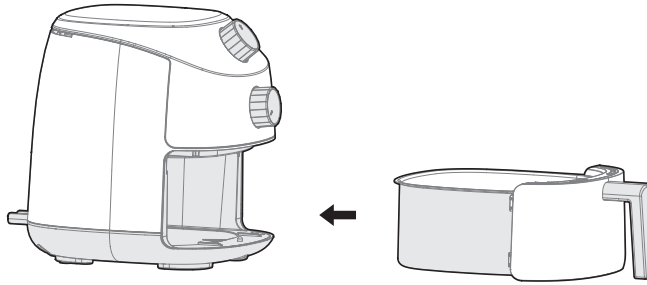
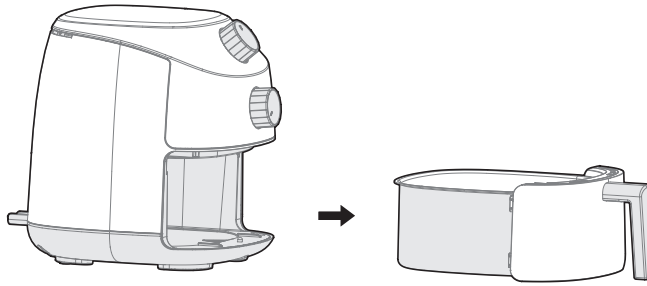


Figure 3

Anleitungen

DE

1. Nach dem Vorheizen halten Sie das Gerät mit einer Hand an der Oberseite fest und ziehen mit der anderen Hand den Frittierbehälter am Griff heraus. Stellen Sie den Frittierbehälter auf einen stabilen Untergrund.
2. Geben Sie die Zutaten in den Frittierbehälter.
3. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät und stellen Sie dann mit dem Temperatur- und dem Zeitregler die Temperatur und die Kochzeit ein, um die Zutaten zu kochen.



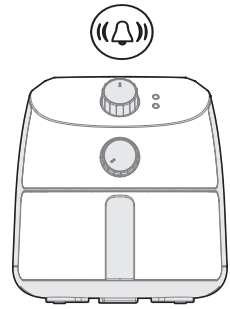
HINWEIS

Falls der Frittierbehälter nicht richtig installiert ist, kann sich das Gerät nicht einschalten. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter vollständig in das Gerät zu schieben, bis er einrastet.

4. Nach Abschluss der Kochzeit ertönt ein „Signalton“. Sofern die Speisen fertig gekocht sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dann den Frittierbehälter aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf einen ebenen Untergrund. Entnehmen Sie die Speisen mit entsprechendem Besteck (z.B. Zange).

Hinweise für die Einstellung der Zeit

Wenn Sie den Regler innerhalb von 30 Grad verstellen (ca. 10 Minuten),
dann drehen Sie den Regler zunächst von der Ausgangsposition (AUS) beginnend um mehr als 30 Grad und dann wieder zurück bis zur gewünschten Einstellung



Handhaben Sie das Gerät vorsichtig. Stellen Sie es immer auf einen ebenen Untergrund, damit das Gerät nicht umkippen kann und Sie sich nicht an heißem Dampf oder an heißem Öl bzw. heißen Speisen verbrennen. Es wird empfohlen, die fertig gekochten Speisen nicht mit der Hand sondern mit entsprechendem Besteck (z.B. Zange) zu entnehmen.

DE

HINWEIS

Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Lebensmittel in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für die Lebensmittel nicht gewährleistet werden.
Tipp: Für das beste Ergebnis, wenden Sie die Lebensmittel nach halber Garzeit. Das Idealgewicht für tiefgefrorene Pommes frites beträgt 200 g.

Erinnerungshinweis

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

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der grundlegenden Gareinstellungen der zuzubereitenden Lebensmittel.

Menü	Temperatur (°C)	Zeit (min)
AUFTAUEN	80	12-14
GEFRORENE POMMES FRITES	200	17-19
HÄHNCHENFLÜGEL	200	16-18
GEFLÜGEL-SCHENKEL	200	20-22
FISCH	180	12-14
GARNELEN	180	10-12
GEMÜSE	160	10-12
SÜSSKARTOFFELN	200	38-40
FLEISCH	200	10-12
PIZZA	160	8-10
KUCHEN	160	10-12
EIERKUCHEN	160	12-14

REINIGUNG UND WARTUNG

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

STÖRBEHEBUNG

Während des Betriebs können Fehler oder Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Übersicht finden Sie Informationen zu potenziellen Fehlfunktionen und darüber, wie diese verursacht und behoben werden können. Bitte lesen Sie diese Übersicht sorgfältig durch, um Zeit und Kosten für den Anruf des Kundendiensts zu sparen.

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

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

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

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

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

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

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:
Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt warden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



DE

Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEISE

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

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

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

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN / SERVICE

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät
zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Wenn Sie jedoch einen Grund für eine Reklamation erkennen, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:
Email: customer_services@midea.com

Geben Sie im Fall einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und Gerätetyp (vom Typenschild des Gerätes) an.
Eine genaue Fehlerbeschreibung erspart Ihnen und uns Zeit und Geld. Bei besonderen Fragen sprechen Sie bitte mit der Kundendienstzentrale.

Bevor Sie den Service anfordern:

Kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion Ihres Gerätes nichts zu tun hat.
Bitte beachten Sie den Hinweis in der Bedienungsanleitung und prüfen Sie, ob:

- Der Netzstecker angeschlossen ist
- Der Netzstecker vielleicht beschädigt ist
- Strom vorhanden ist

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde gemäß modernster Verfahren hergestellt und getestet. Der Verkäufer bietet dem Endverbraucher eine Garantie für einen Zeitraum von 24 Monaten auf Material- und Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch ausgelegt.

Der Garantieanspruch erlischt bei einem Eingriff des Käufers oder Dritten. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, fehlerhafte Installation oder Lagerung, unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder andere äußere Einflüsse verursacht werden, fallen nicht unter diese Garantie.

Wir behalten uns vor, bei Reklamation die defekten Teile auszubessern, zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile und Geräte gehen in unser Eigentum über.

Nur wenn durch Nachbesserung/en oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von 6 Monaten, geltend ab Tag des Kaufes, eine Herabsetzung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.
Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich von Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung, nachzuweisen.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101, 1083 HN Amsterdam, the Netherlands

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO 01

ISTRUZIONI DI SICUREZZA 02

SPECIFICHE 05

PANORAMICA DEL PRODOTTO 06

ISTRUZIONI PER L'USO 07

PULIZIA E MANUTENZIONE 11

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 12

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE 14

SMALTIMENTO E RICICLO 15

TRATTAMENTO DEI DATI 16

GARANZIA / SERVIZIO 17

IT

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Destinazione d'uso

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

Spiegazione dei simboli

	**Pericolo** Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.
	**Avviso di tensione elettrica pericolosa** Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.
	**Avvertenza** La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.
	**Attenzione** La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.
	**Attenzione** La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.
	**Attenersi alle istruzioni** Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

IMPORTANTI PROTEZIONI DI SICUREZZA

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare qualsiasi pericolo.
- Non immergere alcuna parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Attenzione: Evitare di versare liquidi sul connettore.
- Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - le case di campagna;
  - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Avvertenza: L'uso improprio può causare potenziali lesioni.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- AVVERTENZA: Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella padella, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di entrata e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella d'olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore e all'aria calda quando si toglie il recipiente dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
-  La superficie è soggetta a surriscaldamento durante l'uso.

SPECIFICHE

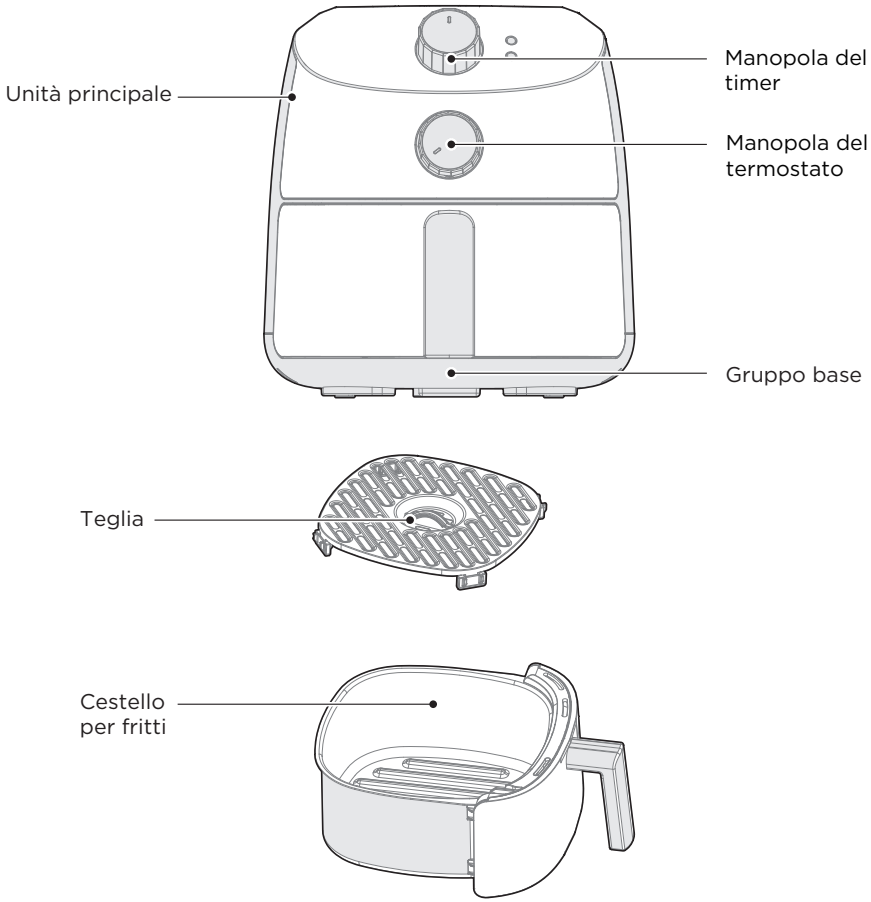
Modello del prodotto	MAF20P0BPK
Tensione	220-240V~
Frequenza	50/60Hz
Potenza	1150W

IT

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Nome delle parti

Il prodotto è soggetto al prodotto e alla configurazione effettivi.



IT

NOTA

Tutte le immagini in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. Qualsiasi discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno è soggetta al soggetto reale. Il prodotto è soggetto al prodotto e alla configurazione effettivi.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Istruzioni per l'uso

Preparazione

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

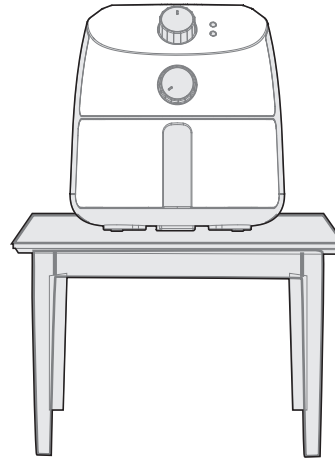


Figura 1

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



Figura 2

Suggerimenti per il cestello per fritti

Quando si assembla il cestello e il recipiente per fritti, il suono delle parti di maniglie in metallo che l'assemblaggio è corretto.

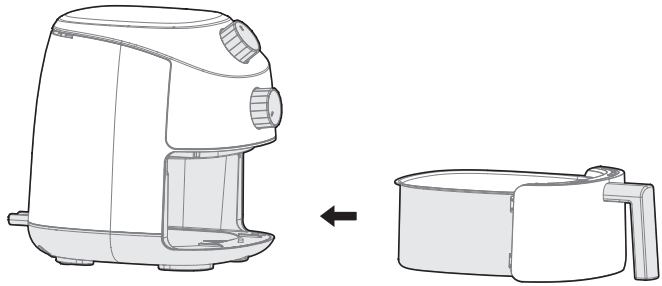
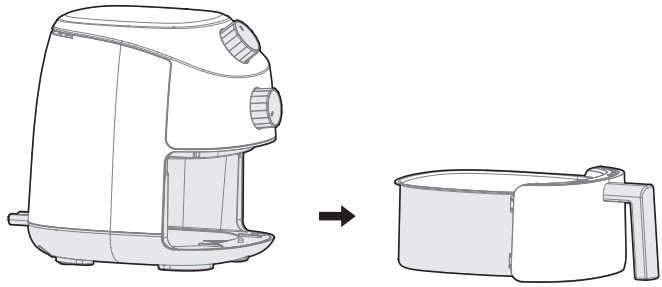


Figura 3

Istruzioni

1. Dopo che il preriscaldamento è completato, tenere la parte superiore della macchina con una mano ed estrarre il recipiente tenendo la maniglia del barile con l'altra mano. Il recipiente deve essere posto su un tavolo stabile.
2. Mettere gli ingredienti sulla teglia nel recipiente dei fritti.
3. Spingere la friggitrice nella macchina, selezionare la temperatura e il tempo di cottura corrispondenti con la manopola, e cuocere e riscaldare gli ingredienti. Quando il tamburo non è completamente inserito, il microinterruttore non viene attivato, la macchina è in stato di spegnimento e non funzionerà. In questo momento, è su ciente inserire completamente il tamburo.



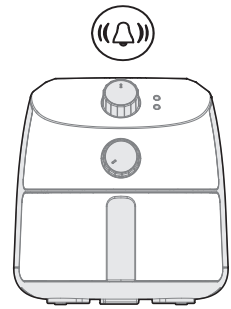
NOTA

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

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

Suggerimenti per il timer

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



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

NOTA

IT

Tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti di eriscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione ottimale per i vostri ingredienti.
Suggerimenti: per ottenere l'effetto migliore è necessario girare il cibo a metà, mentre per le patatine fritte surgelate il peso ottimale è di 200g.

Promemoria mantenimento in caldo

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

Impostazioni

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

Menu	Temperatura (°C)	Tempo(min.
SCONGELARE	80	12-14
PATATINE FRITTE SURGELATE	200	17-19
ALETTE DI POLLO	200	16-18
COSCE DI POLLO	200	20-22
PESCE	180	12-14
GAMBERETTI	180	10-12
ORTAGGI	160	10-12
PATATA DOLCE	200	38-40
CARNE	200	10-12
PIZZA	160	8-10
TORTA	160	10-12
CROSTATINE	160	12-14

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire la friggitrice ad aria per evitare che si bruci.
- Dopo l'uso, si prega di pulire la griglia o il cestello e il recipiente per fritti in tempo per evitare danni al rivestimento a causa dell'erosione dell'olio dei residui di cibo.
- Non usare detergenti fortemente abrasivi per evitare danni alla macchina e alla salute.
- Utilizzare un panno morbido e pulito per pulire la friggitrice ad aria. Si prega di non usare un panno troppo bagnato, per evitare che l'acqua penetri nella friggitrice, il che potrebbe causare un corto circuito e un incendio.
- Si prega di non utilizzare altri strumenti di pulizia come una lavastoviglie, che potrebbero causare danni e compromettere l'uso della friggitrice.
- Utilizzare un detergente neutro o acqua pulita per pulire teglie e i tamburi.
- Si prega di non utilizzare oggetti duri e affilati (come spugne metalliche, lame, ecc.) per pulire la griglia o il cestello e il recipiente per fritti per evitare di graffiarli.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il prodotto non funziona o non funziona correttamente, controllare quanto riportato nel seguente elenco. Se il motivo per cui il prodotto non funziona o non funziona correttamente non è incluso nell'elenco seguente, il prodotto potrebbe essere guasto. Si consiglia di inviare il prodotto al rivenditore per il trattamento.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	• L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina di rete in una presa di corrente con messa a terra.
	• Il timer non è stato impostato.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio.
	• Il recipiente non è inserito correttamente nell'apparecchio.	Inserire correttamente il recipiente nell'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	• La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere nel cestello quantità più piccole di ingredienti. Gli ingredienti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	• La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino all'impostazione della temperatura desiderata (vedere paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	• Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato (vedere paragrafo 'Impostazioni' nel capitolo 'Uso dell'apparecchio').
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	• Alcuni tipi di ingredienti devono essere miscelati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere il paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	• Sono stati utilizzati un tipo di snack destinati alla preparazione in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente l'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a introdurre il recipiente nell'apparecchio in modo corretto.	• Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre per intero, fare riferimento alla tabella "Impostazione" di cui sopra.
	• Il cestello non è posizionato correttamente nel recipiente.	Spingere il cestello verso il basso nel recipiente finché non si sente un clic.

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

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

Midea logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

SMALTIMENTO E RICICLO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:
Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



Conformità alla direttiva RoHS

IT

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.



TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo **MideaDPO@midea.com.** Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporti al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com.** Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

GARANZIA / SERVIZIO

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

Tuttavia, se avete un motivo per un reclamo, vi preghiamo di contattarci a:nosotros:
Email: customer_services@midea.com

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).
Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

Prima di richiedere l'assistenza:

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

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

Termini di garanzia

IT

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

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

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

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.
Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101, 1083 HN Amsterdam, the Netherlands

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 05

PRODUCT OVERVIEW 06

OPERATION INSTRUCTIONS 07

CLEANING AND MAINTENANCE 11

TROUBLESHOOTING 12

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 14

DISPOSAL AND RECYCLING 15

DATA PROTECTION NOTICE 16

WARRANTY / SERVICE 17

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



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



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



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



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



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



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Safety Instructions

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - In bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Warning: Misuse may cause potential injury.

EN

- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of 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.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
  Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
-  The surface are liable to get hot during use.

SPECIFICATIONS

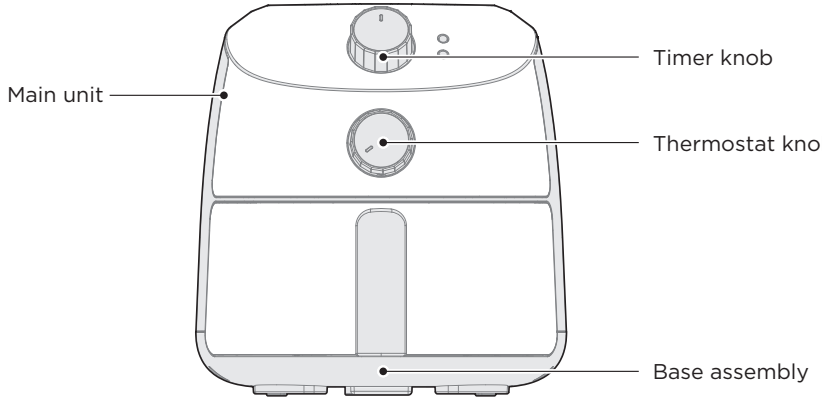
Model	MAF20P0BPK
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Power	1150W

EN

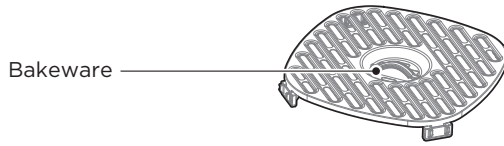
PRODUCT OVERVIEW

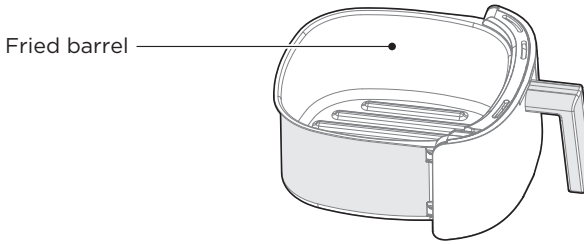
Parts Name

The product is subject to the actual product and configuration.



EN





NOTE

ll the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject. The product is subject to the actual product and configuration.

OPERATION INSTRUCTIONS

Instructions for Use

Preparation

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

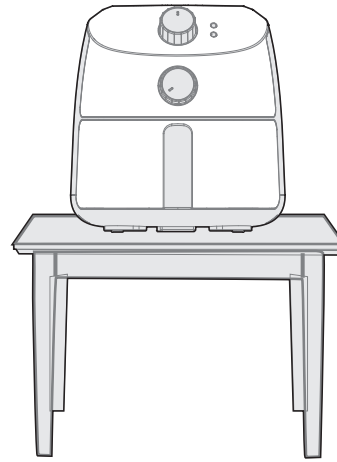


Figure 1

EN

2. Put the bakeware in the fried barrel (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).



Figure 2

Tips For Fried barrel

When assembling fried barrel,the sound of metal duckles proves that the assembly is in place.

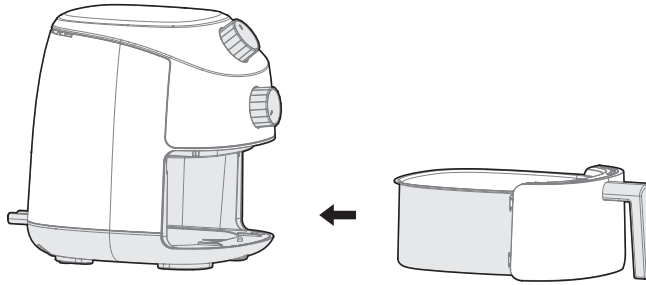
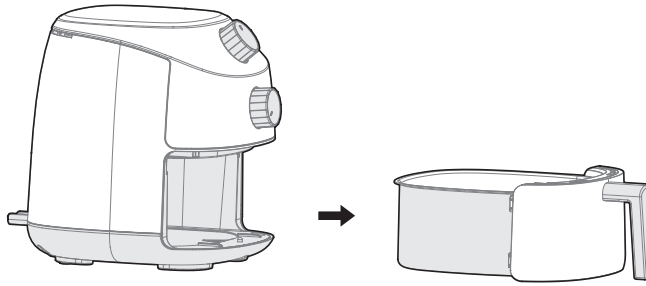


Figure 3

Instructions

1. Hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.
2. Put the ingredients on the bakware in the fried barrel.
3. Push the fryer into the machine, select the corresponding cooking temperature and time by the knob, and cook and heat the ingredients.

EN



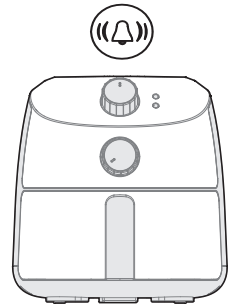
NOTE

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

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

Tips For Timer

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



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

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.
Tips：the best effect is to turn the food halfway, and the best food effect weight of Frozen fries is 200g.

EN

Warm Reminder

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

Settings

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

Menu	Temperature (°C)	Time (Min)
DEFROST	80	12-14
FROZEN FRIES	200	17-19
CHICKEN WING	200	16-18
DRUMSTICKS	200	20-22
FISH	180	12-14
SHRIMP	180	10-12
VEGETABLES	160	10-12
SWEET POTATO	200	38-40
MEAT	200	10-12
PIZZA	160	8-10
CAKE	160	10-12
EGG TART	160	12-14

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

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

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

EN

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	• You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the applianceor 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 properlybefore you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	• The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

EN

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

EN

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



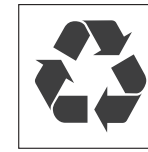
Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

EN

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer,
we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

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

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

EN

WARRANTY / SERVICE

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

If you have any question or concerns, please email us
Email: customer_services@midea.com

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and Device type (from the type plate of the device).
A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.
Please observe the note in the user manual and check whether:

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

Warranty terms

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

EN

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

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

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase.
Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101, 1083 HN Amsterdam, the Netherlands

LETTRE DE REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer d'être à même d'utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENTS 01
CONSIGNES DE SECURITE 02
SPECIFICATIONS 05
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT 06
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT 07
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 11
DÉPANNAGE 12
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES 14
ELIMINATION ET RECYCLAGE 15
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES 16
GARANTIE / SERVICE 17

FR

CONSIGNES DE SECURITE

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger
Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement sur la tension électrique
Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement
Ce symbole signale un danger avec un niveau de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention
Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention
Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions
Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SECURITE

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'immerger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Avertissement : Eviter de renverser du liquide sur le connecteur.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, tels que:
  - des cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - des gites ruraux ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - environnements de type Bed & Breakfast.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.

  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Avertissement : Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans la cuve, 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 cuve d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée 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.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  La surface est susceptible de chauffer pendant l'utilisation.

SPECIFICATIONS

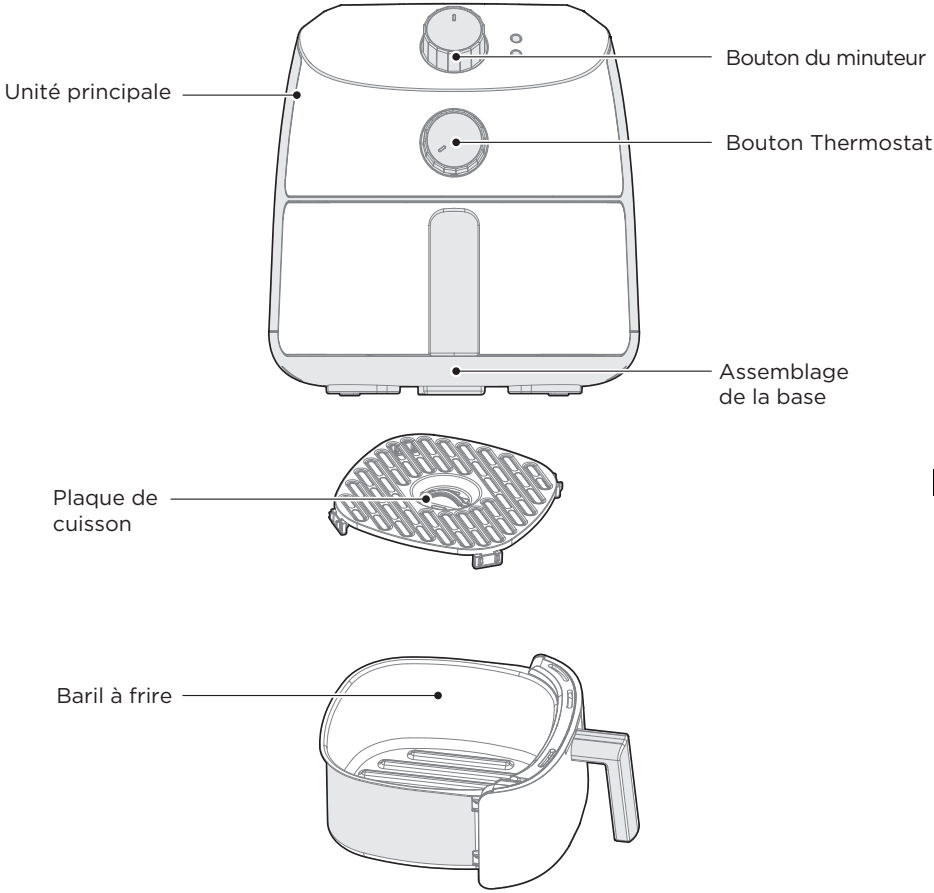
Modèle du Produit	**MAF20P0BPK**
Tension	220-240V~
Fréquence	50/60Hz
Alimentation	1150W

FR

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Noms des Pièces

Le produit est sujet au produit et à la configuration réels.



FR

REMARQUE

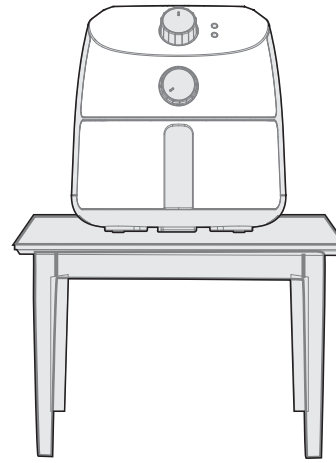
Toutes les images de ce manuel sont uniquement destinées à des fins d'explication.
Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise au sujet réel.
Le produit est sujet au produit et à la configuration réels.

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Instructions

Préparation

1. Le produit doit être placé de manière stable sur une table plate (Ill. 1), de sorte que le cordon d'alimentation ait une longueur suffisante pour être branché dans la prise, une circulation d'air être maintenu autour du produit, et celui-ci ne doit pas se trouver à proximité d'éléments inflammables.



Ill. 1

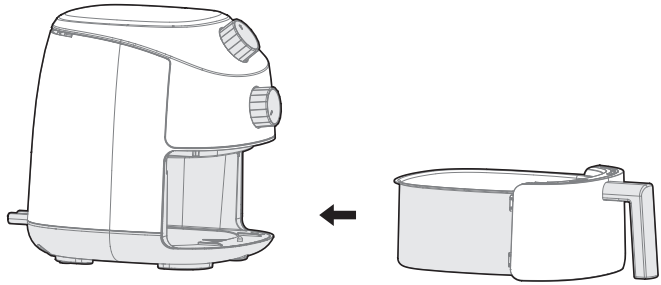
2. Selon les différentes configurations, installer l'ensemble de cuves (Ill. 2), puis pousser le tout dans l'unité principale (Ill. 3).



Ill. 2

Astuces pour le Baril à frire

Lors de l'assemblage du panier à frire et de la baril à frire, le bruit des poignées en métal confirmera que l'assemblage est en place.

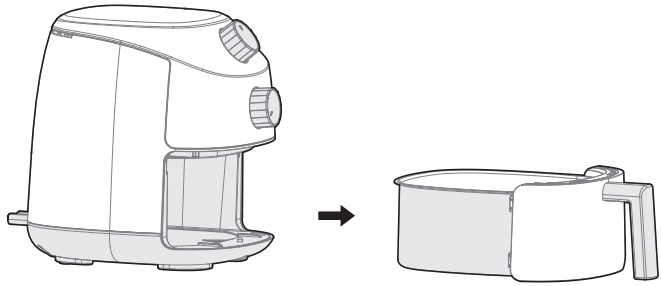


Ill. 3

Instructions

1. Une fois le préchauffage terminé, tenir le haut de la machine d'une main, et tirer le contenant en tenant la poignée du contenant de l'autre main. Le contenant doit être placé sur une table stable.
2. Mettre les ingrédients sur la batterie de cuisine dans le contenant à frire.
3. Pousser la friteuse dans la machine, sélectionner la température et le temps de cuisson correspondants à l'aide du bouton, et faire cuire et chauffer les ingrédients.

FR



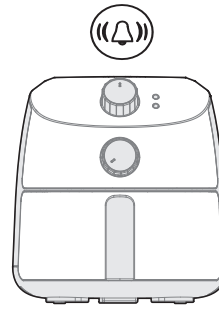
REMARQUE

Lorsque le contenant n'est pas complètement inséré, le micro-interrupteur ne se déclenche pas, la machine est en état d'arrêt du contenant, et elle ne fonctionne pas. À ce moment-là, il suffit d'insérer complètement le contenant.

4. Une fois que le "ding" du minuteur a retentit, la cuisson est terminée. Lorsque les aliments sont prêts, débrancher l'appareil. Sortir la friteuse avec précaution, la poser à plat sur la table, puis utiliser les outils auxiliaires (comme des baguettes) pour retirer les aliments cuits.

Astuces pour le Minuteur

Si vous réglez l'échelle à moins de 30 degrés (environ 10 minutes) de la position OFF, pivotez à plus de 30 degrés et réglez ensuite à l'échelle requise.



Manipuler avec précaution et ne pas oublier de la poser à plat sur la table afin d'éviter d'être brûlé par la vapeur ou de renverser la friteuse, ou d'être brûlé par l'huile ou les aliments chauds. Pour retirer les aliments, il est recommandé d'utiliser des outils auxiliaires (comme des baguettes) pour vous aider.

REMARQUE

Garder à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.
Conseil: Le meilleur effet est de tourner l'aliment à moitié, et le meilleur effet de poids des frites surgelées est de 200 g.

FR

Rappel concernant la chaleur

- La première utilisation nécessite 10 minutes de combustion à sec. Une petite quantité de fumée blanche ou d'odeur peut apparaître pendant le processus de combustion sèche, ce qui est normal. Ne paniquez pas.
- Avant que le produit ne fonctionne, merci de vérifier si l'ustensile de cuisson ou le panier à frire est en place afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Si vous constatez un dysfonctionnement du produit, merci de cesser de l'utiliser et contacter immédiatement notre service après-vente.
- Merci d'utiliser l'ustensile de cuisson ou le panier à frire et la cuve à frire ensemble dans la machine entière, et éviter de les utiliser séparément.
- Après utilisation, débrancher la prise d'alimentation et laisser la friteuse refroidir complètement avant de la déplacer.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Menu	Température (°C)	Durée (Min)
DECONGELATION	80	12-14
FRITES SURGELEES	200	17-19
AILES DE POULET	200	16-18
PILONS	200	20-22
POISSON	180	12-14
CREVETTES	180	10-12
LEGUMES	160	10-12
PATATE DOUCE	200	38-40
VIANDE	200	10-12
PIZZA	160	8-10
GATEAU	160	10-12
TARTE AUX ŒUFS	160	12-14

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Merci de nettoyer la friteuse à air afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée.
- Après utilisation, merci de nettoyer à temps l'ustensile de cuisson ou le panier à frire et la cuve à frire afin d'éviter d'endommager le revêtement en raison de l'érosion des résidus d'huile alimentaire.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs puissants afin d'éviter d'endommager l'appareil et de nuire à votre santé.
- Utiliser un chiffon doux et propre pour essuyer la friteuse. Ne pas utiliser un chiffon trop humide pour nettoyer la friteuse, afin d'éviter que l'eau ne pénètre dans la friteuse, ce qui pourrait provoquer un court-circuit et un incendie.
- Merci de ne pas utiliser d'autres dispositifs de nettoyage tel qu'un lave-vaisselle pour nettoyer l'unité principale de la friteuse à air, cela pouvant l'endommager ou en affecter l'utilisation, cependant le panier et la cuve à frire peuvent être nettoyés via un lave-vaisselle.
- Utiliser un détergent neutre ou de l'eau propre pour nettoyer les poêles à frire et les cuves.
- Merci de ne pas utiliser d'objets durs et pointus (tels que des éponges en inox, des lames, etc.) pour nettoyer l'ustensile de cuisson ou le panier à frire et la cuve à frire afin d'éviter les rayures.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous afin d'économiser votre temps et l'argent que pourrait vous coûter un appel au centre de service.

Problème	causes	solutions po
La friteuse à air ne fonctionne pas	• L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur 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 mis dans l'appareil correctement Faites la glisserdansl'appareil correctement	Faites la glisser dans l'appareil correctement
Les ingrédients frits avec la friteuse d'air ne sont pas faites.	• La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez les petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	• La températureréglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température souhaité (voir la section «Réglages» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil»).
	• Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparationsouhaité (voir la section «Réglages» au chapitre «Utilisation de l'appareil»).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	• Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent au-dessus ou à travers les uns des autres (par exemple des frites) doivent être secoués à mi-chemin à travers le temps de préparation. Voir la section «Paramètres» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil» .
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'ellessortent de la friteuse à air.	• Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser la casserole dans l'appareil correctement.	• Il y a tropd'ingrédients dans le panier.	Ne pas remplir complètement le panier au-delà, reportez-vous au tableau «Réglage» ci-dessus.
	• Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

FR

Problème	causes	solutions	po
De la fumée blanche sort de l'appareil.	• Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela ne touche pas l'appareil ou le résultat final.	
	• La casserole contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse quichauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole aprèschaque utilisation.	
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	• Frites fraîchessont frits defaçon inégale dans la friteuse à air.	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 correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	• Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.	
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.	
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.	

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo Midea , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droits d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

Ce manuel est créé par Midea et Midea s'en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

ELIMINATION ET RECYCLAGE

Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.

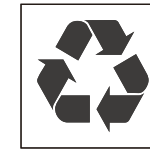
Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

FR

Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com.** Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter via **MideaDPO@midea.com.**

GARANTIE / SERVICE

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvel appareil et sommes convaincus que vous serez satisfait et apprécierez cet appareil moderne.

Toutefois, si vous reconnaissez un motif de plainte, veuillez nous contacter :
Email: customer_services@midea.com

En cas de panne technique, indiquez votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, le numéro du contrat de vente et le type d'appareil (d'après la plaque signalétique de l'appareil).
Une description précise de la panne vous permet d'économiser du temps et de l'argent.
Pour toute question particulière, veuillez contacter le centre de service à la clientèle.

Avant d'appeler pour un dépannage:

Veuillez vérifier s'il y a une erreur de fonctionnement ou une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.
Veuillez respecter les consignes figurant dans le manuel d'utilisation et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La prise de courant n'est pas endommagée
- L'électricité est disponible

Conditions de garantie

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes. Le vendeur garantit un matériel irréprochable et une fabrication correcte pendant une période de 24 mois à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil ne convient pas à un usage commercial.

Le droit à la garantie s'éteint en cas d'intervention de l'acheteur ou d'un tiers.
Les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation, une installation ou un stockage incorrect, un raccordement ou une installation incorrecte ainsi que par un cas de force majeure ou d'autres facteurs externes ne sont pas couverts par la présente garantie.

En cas de réclamation, le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations aux pièces défectueuses ou de remplacer ou d'échanger l'appareil.

Dans le cas uniquement où il n'est pas possible d'atteindre l'utilisation prévue de l'appareil en le réparant ou en le remplaçant, l'acheteur peut demander une réduction du prix d'achat ou l'annulation du contrat d'achat dans un délai de 6 mois à compter de la date d'achat.
Les demandes de dommages et intérêts, y compris les dommages indirects, sont exclues, sauf si elles sont fondées sur une intention ou une négligence grave.

La demande de garantie n'existe qu'avec la présentation du produit et du reçu d'achat.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101, 1083 HN Amsterdam, the Netherlands

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 05

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 06

INSTRUCCIONES DE USO 07

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 11

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 12

MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 14

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 15

AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS 16

GARANTÍA / SERVICIO 17

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro
Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflammable.



Advertencia de tensión eléctrica
Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión



Advertencia
Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución
Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención
Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones
Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar riesgos.
- No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
- Advertencia: Evite derramar líquidos sobre el conector.
- No utilizar al aire libre.
- Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Granjas;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - En alojamientos tipo alojamiento y desayuno.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán hechos por niños a menos que tengan mayores de 8 años y supervisen. Mantenga el aparato y su cordón fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Advertencia: El uso indebido puede causar posibles lesiones.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de electrocución.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con las resistencias.
- No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén de aceite, ya que puede provocar riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Durante la fritura con 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 tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  La superficie puede calentarse durante el uso.

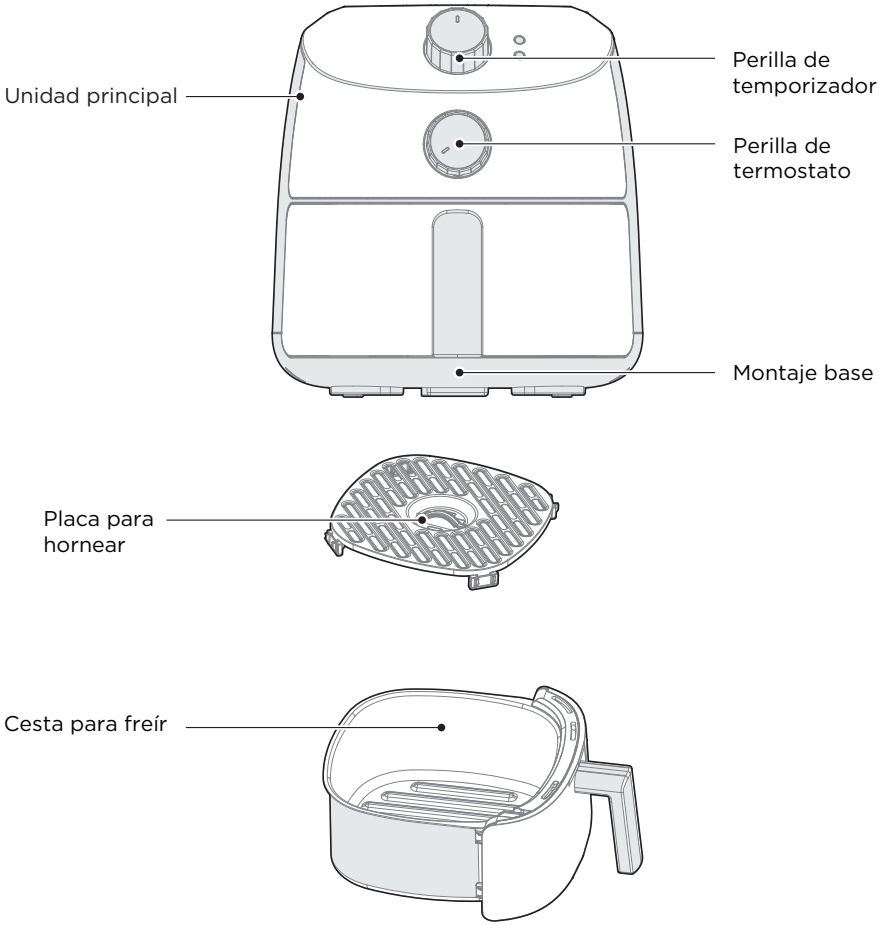
ESPECIFICACIONES

Modelo del producto	MAF20P0BPK
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	1150W

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Componentes del producto

El producto está sujeto al producto y la configuración reales.



SP

NOTA

Todas las imágenes que aparecen en este manual tienen un carácter meramente explicativo. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.
El producto está sujeto al producto real y la configuración.

INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de uso

Preparación

1. El producto debe colocarse de forma estable sobre una mesa plana (Figura 1), de modo que el cable de alimentación tenga una extensión suficiente para ser conectado a la toma de corriente, y el aire alrededor del producto debe mantenerse en circulación, y no debe estar cerca de elementos inflamables.

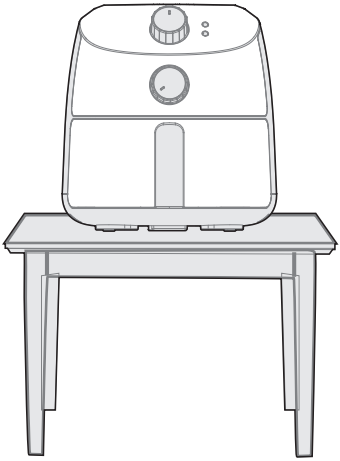


Figura 1

SP

2. Según las diferentes configuraciones, instale barril (Figura 2) y luego empújelo en la unidad principal (Figura 3).



Figura 2

Consejos para el cesta para freir

Al ensamblar el recipiente para cesta para freír, el sonido de las cubiertas de metal demuestra que el ensamblaje está en su lugar.

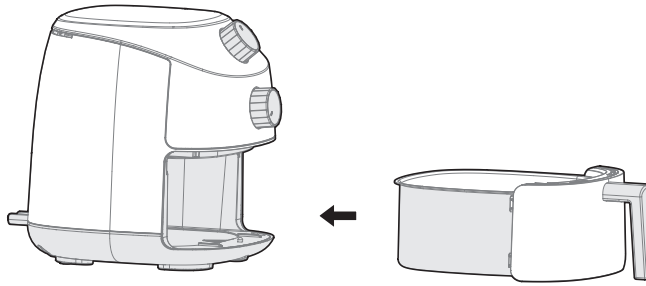
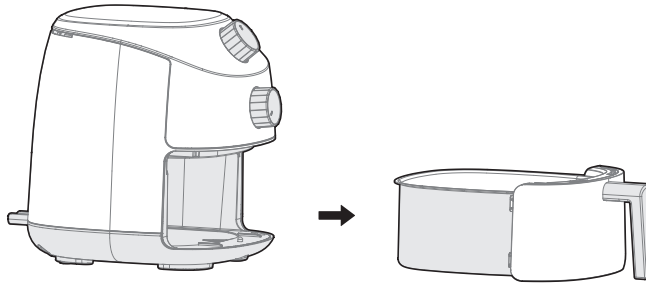


Figura 3

Instrucciones

1. Una vez finalizado el precalentamiento, sujete la parte superior de la máquina con una mano y saque el recipiente sujetando el mango del recipiente con la otra mano. El recipiente debe colocarse sobre una mesa estable.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente para freír
3. Empuje la freidora en la máquina, seleccione la temperatura y el tiempo de cocción correspondientes con la perilla y cocine y caliente los ingredientes.



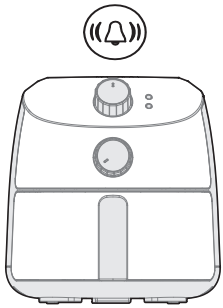
NOTA

Cuando el recipiente no está completamente avanzado, el microinterruptor no se activa, la máquina está en el estado de apagado del recipiente y no funcionará. En este momento, solo necesita empujar completamente el tambor.

4. El calentamiento ha finalizado cuando el temporizador suena. Cuando la comida esté lista, desenchufe el aparato. Saque la freidora con cuidado, colóquela sobre la mesa y luego use las herramientas auxiliares (como los palillos) para quitar los alimentos cocidos.

Consejos para el temporizador

Si configura la escala en el rango de 30 grados (aproximadamente 10 minutos) desde la posición APAGADO, gire a más de 30 grados y luego ajuste a la escala requerida.



Maneje con cuidado y recuerde colocar el aparato plano sobre la mesa para evitar quemarse con el vapor, tiara la freidora o quemarse con aceite o comida caliente. En el proceso de retirar los alimentos, se recomienda ayudarse con herramientas auxiliares (como palillos).

NOTA

Tenga en cuenta que estos ajustes son meramente indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
Consejos: el mejor efecto se logra al voltear la comida a mitad de cocción, y el peso ideal para obtener el mejor efecto en papas fritas congeladas es de 200g.

SP

Recordatorio de calentemiento

- El primer uso requiere 10 minutos de calentamiento en seco. Puede aparecer una pequeña cantidad de humo blanco u olor durante el proceso de calentamiento en seco, lo cual es normal. No entre en pánico.
- Antes de que el producto funcione, verifique si los utensilios para hornear o la cesta para freír están en su lugar para evitar un mal funcionamiento.
- Si encuentra que el producto no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con nuestro departamento de servicio de inmediato.
- Utilice los utensilios para hornear o el recipiente para freír y la cesta para freír juntos en toda la máquina, y evite usarlos por separado.
- Después de usarla, desenchufe el cable de alimentación y deje que la freidora se enfríe completamente antes de moverla.

Ajustes

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desee preparar.

Menú	Temperatura (°C)	Tiempo (Min)
DESCONGELAR	80	12-14
PATATAS CONGELADAS	200	17-19
ALITAS DE POLLO	200	16-18
BASTONCITOS	200	20-22
PESCADO	180	12-14
CAMARONES	180	10-12
VERDURAS	160	10-12
BATATAS	200	38-40
CARNE	200	10-12
PIZZA	160	8-10
PASTEL	160	10-12
TARTA DE HUEVO	160	12-14

SP

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora de aire para evitar que se queme.
- Después de usar, limpie los utensilios para cocinar o el recipiente para freír y la cesta para freír a tiempo para evitar el daño del revestimiento debido a la erosión del aceite residual de alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes para evitar daños en la máquina y su salud.
- Use un paño suave y limpio para limpiar la freidora. No utilice un paño demasiado húmedo para limpiar la freidora, para evitar que entre agua en la freidora, lo que puede provocar un cortocircuito y un incendio.
- No utilice otros equipos de limpieza, como un lavavajillas, para limpiar la freidora, de lo contrario, puede causar daños y afectar el uso.
- Utilice detergente neutro o agua limpia para limpiar las sartenes y los tambores.
- No utilice artículos duros y afilados (como bolas de alambre, cuchillas, etc.) para limpiar los utensilios para cocinar o el recipiente para freír y la cesta para freír para evitar rayones.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su dispositivo puede dar lugar a errores y fallos de funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente la tabla siguiente para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar la llamada al centro de servicio.

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	• El aparato no está conectado.	• Conecte el cable de poder a un tomacorriente con una buena conexión a tierra.
	• No ha ajustado el temporizador	• Para encender el dispositivo, gire la perilla al tiempo de preparación requerido.
	• La sartén no está bien instalada	• Deslice la sartén en su lugar correctamente.
Los ingredientes preparados en la unidad no están bien fritos.	• La cantidad de ingredientes en el canasto es muy grande	• Coloque pequeños grupos de ingredientes en el canasto. De esa manera serán freídos de manera más pareja.
	• La temperatura es demasiado baja.	• Gire la perilla de control de temperatura al ajuste deseado (consulte la sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del dispositivo”).
	• El tiempo de preparación es demasiado corto.	• Gire la perilla de control de temperatura al ajuste deseado (consulte la sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del dispositivo”).
Los ingredientes son freídos de manera dispareja en la freidora.	• Algunos ingredientes deben ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación.	• Los ingredientes que quedan unos encima de otros (como por ejemplo las patatas fritas) necesitan ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del dispositivo”.
Los bocadillos fritos no están crujientes al salir de la freidora	• Utilizó un tipo de bocadillos que deben ser preparados en una freidora normal	• Use bocadillos para hornos o aplique una pequeña capa de aceite sobre ellos para resultados más crujientes.

SP

Problema	Posible causa	Solución
No se puede deslizar la sartén en su lugar correctamente.	• Exceso de ingredientes en el canasto	• NO llene el canasto, consulte la sección “Ajustes” de arriba.
	• El canasto no está bien posicionado.	• Empuje el canasto en la sartén hasta que oiga un clic.
El dispositivo emite humo blanco	• Está preparando ingredientes grasosos	• Cuando fría ingredientes grasosos en la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará a la sartén. El aceite producirá humo blanco y la sartén podría calentarse más de lo normal. Esto no afectará el dispositivo ni el resultado final.
	• La sartén aún tiene residuos de grasa o aceite de usos anteriores	• El humo blanco es ocasionado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas frescas son freídas de manera dispareja en la freidora.	• No seleccionó el tipo correcto de patata.	• Use patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes cuando se frían.
	• No enjuagó los palitos de patatas adecuadamente antes de freírlos.	• Enjuague los palitos de patatas adecuadamente para retirar el almidón de los mismos.
Las patatas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.	• Que las patatas sean crujientes depende de la cantidad de aceite y agua en las mismas.	• Asegúrese de secar apropiadamente los palitos de patatas antes de agregar el aceite.
		• Corte los palitos en menor tamaño para que sean más crujientes.
		• Agregue un poco más de aceite para mejorar el resultado.

SP

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de Midea, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

SP

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento De La Normativa RoHs

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

Información Del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com.** Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com.** Para obtener más información, siga el código QR.

SP

GARANTÍA / SERVICIO

Le felicitamos por su nuevo dispositivo y estamos convencidos de que quedará satisfecho y disfrutará con este moderno electrodoméstico.

No obstante, en caso de que exista un motivo de queja, póngase en contacto con nosotros:
Email: customer_services@midea.com

En caso de que se produzca cualquier desperfecto técnico, introduzca su dirección exacta, número de teléfono, número de contrato de venta y tipo de aparato (a partir de la placa de características del mismo).
Una descripción precisa de la avería le ahorrará tiempo y dinero. Para preguntas especiales, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

Antes de llamar al servicio técnico:

Por favor, compruebe si se trata de un error de manipulación o de una causa que no tenga nada que ver con el funcionamiento de su aparato.
Tenga en cuenta las indicaciones del manual de usuario y compruebe si:

- El enchufe está conectado
- El enchufe puede estar dañado
- Hay electricidad disponible

Términos de la garantía

Este aparato ha sido fabricado y sometido a pruebas según los métodos más modernos. El vendedor garantiza la ausencia de defectos en el material y su correcta fabricación durante un periodo de 24 meses a partir de la fecha de venta al usuario final. El aparato no es apto para uso comercial.

El derecho a garantía se anula en caso que el Comprador o un tercero intervengan el aparato. Los daños causados como consecuencia de un manejo o funcionamiento inadecuados, una instalación o almacenamiento incorrectos, una conexión o instalación inadecuadas, así como un caso fortuito [...] u otros factores externos no estarán cubiertos por esta garantía.

Cuando se presenten reclamaciones, el fabricante se reserva el derecho a introducir mejoras en las piezas defectuosas o a sustituir o cambiar el aparato.

El comprador sólo podrá exigir una reducción del precio de compra o la anulación del contrato en un plazo de 6 meses a partir de la fecha de la misma si no es posible conseguir el uso previsto del aparato mediante su reparación o sustitución.
Quedan excluidas las reclamaciones por daños y perjuicios, incluidos los daños indirectos, salvo que se basen en dolo o negligencia grave.

El derecho a garantía sólo existe con la presentación del producto y el comprobante de compra.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101, 1083 HN Amsterdam, the Netherlands

Midea

make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

