

**AIR FRYER**

# **USER MANUAL**

**MAD50109APK**

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

## THANK YOU LETTER

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

EN

# CONTENTS







<b>THANK YOU LETTER</b>	0 1
<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b>	0 2
<b>SPECIFICATIONS</b>	0 6
<b>PRODUCT OVERVIEW</b>	0 7
<b>OPERATION INSTRUCTIONS</b>	0 8
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	1 1
<b>TROUBLESHOOTING</b>	1 2
<b>TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT</b>	1 4
<b>DATA PROTECTION NOTICE</b>	1 5
<b>1 YEAR LIMITED WARRANTY</b>	1 6

# 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

	<b>Danger</b> This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	<b>Warning of electrical voltage</b> This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	<b>Warning</b> The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	<b>Caution</b> The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	<b>Attention</b> The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	<b>Observe instructions</b> 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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- EN • Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or other live parts in water or other liquid.
- **WARNING:** To prevent electric shock, unplug before cleaning
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use outdoors. Household use only.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

- Caution : To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: (List all materials – that is, paper, cardboard, plastic, and the like).
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
- Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.

- **WARNING:** Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
- **CAUTION:** After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.
- EN** • **WARNING:** After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
  - If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- **CAUTION:** Hot surface when be used.
  - This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# SPECIFICATIONS

<b>Product Model</b>	<b>MAD50109APK</b>
Rated voltage	120V~
Rated frequency	60Hz
Rated power	1500W

---

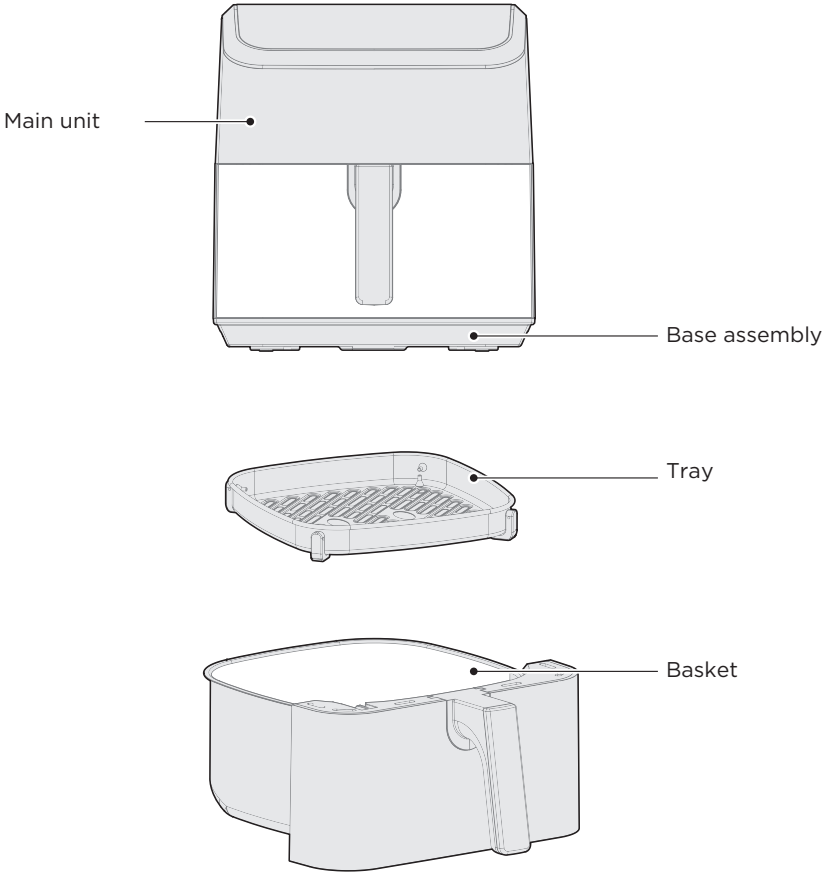
EN

# PRODUCT OVERVIEW

## Part Name

The product is subject to the actual product and configuration.

EN



### NOTE

The figure below is for reference only, and the details are subject to the actual objects in the packaging box.



# OPERATION INSTRUCTIONS

## Instructions for Use

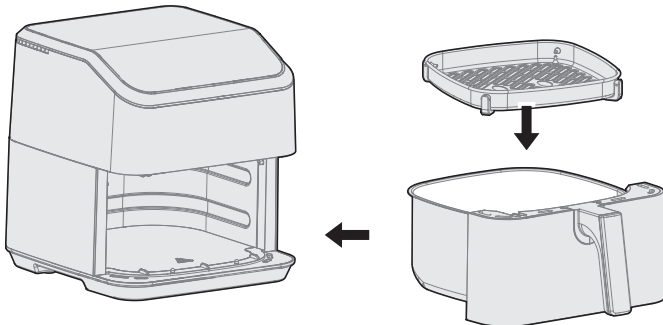
EN



1. Place the tray in the basket, and then add the ingredients; Push the basket into the main unit, make sure that the basket is fully pushed into the main unit;
2. In the off-screen state, only the START/PAUSE button blinks. Click START/PAUSE to enter the standby state. Click the desired menu function, and click TEMP+, TEMP-, TIME+, and TIME- to adjust the time and temperature. Click the START/PAUSE key to start the menu cooking, and the cooking countdown is displayed;
3. During cooking, click CANCEL to cancel the cooking state and return to standby; Click the "START/PAUSE" key to enter the cooking pause; Click TEMP+, TEMP-, TIME+, TIME- to enter the cooking menu parameter selection.
4. After the End of cooking, the digital tube display End, then you can remove the frying bucket and remove the food.



Please carefully take it out. Do not place it down on counter so as to avoid being scalded by steam or tipping over the basket which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the cooking tongs are suggested to be used in the process of taking out food.



## Menu Functions

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

Menu function	Temperature (°C)		Time (Min)	
	Pre-setting	Adjustment range	Pre-setting	Adjustment range
Air Fry	200	150-200	20	1-90
Grill	200	150-200	15	1-30
Bake	165	120-200	15	1-240
Roast	190	120-200	15	1-240
Broil	200	150-200	10	1-30
Bagel	180	150-200	6	1-30
Reheat	180	150-200	15	1-30
FAV	200	40-200	20	1-90
Dehydrate	65	40-90	6h	1h-12h
Keep Warm	80	80-95	20	1-90

EN

## Preparation

The product should be stably placed on a flat surface (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.

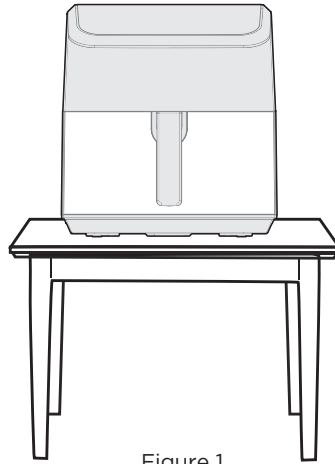


Figure 1

## 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.
- 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 basket together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

# CLEANING AND MAINTENANCE

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware and basket 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 tray and basket.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware or tray and basket to prevent scratching.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

EN

# 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.

EN

Problem	Cause	Solution
The air fryer does not work	• The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	• 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.

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You are preparing greasy ingredients.</li> </ul>	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pan still contains grease residues from previous use.</li> </ul>	White smoke is caused by grease heating up the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not use the right potato type.</li> </ul>	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.</li> </ul>	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</li> </ul>	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.
The air fryer screen shows E1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensor open circuit protection</li> </ul>	Reconnect the power supply or send the product to the designated service location for repair
The air fryer screen shows E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensor short circuit protection</li> </ul>	Reconnect the power supply or send the product to the designated service location for repair

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

EN

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.

# DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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



# 1 YEAR LIMITED WARRANTY

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning the product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover wear from normal use, and damages to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales. This warranty is void if products is used for other than single family household use or subjected to any voltage and waveform. We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages by breach of express or implied warranty. All liability is limited to amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. Legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. Please note that failure to complete and submit this form does not diminish your warranty.

EN

In the event of a warranty period claim, question, comments or if service is required for this product, please contact the Customer Service Center:

CanadaSupport@midea.com  
1-866-646-4332

## LETTRE DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouvel appareil Midea, veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous assurer que vous savez comment utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

FR

# TABLE DES MATIÈRES

<b>LETTRE DE REMERCIEMENT</b> .....	0 1
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	0 2
<b>SPÉCIFICATIONS</b> .....	0 6
<b>GÉNÉRALITÉS DU PRODUIT</b> .....	0 7
<b>INSTRUCTIONS D'OPÉRATION</b> .....	0 8
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	1 1
<b>DÉPANNAGE</b> .....	1 2
<b>MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE</b> .....	1 4
<b>AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES</b> .....	1 5
<b>GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN</b> .....	1 6

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques ou les dommages pouvant résulter d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact pour garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez un quelconque dommage, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que, pour votre sécurité, les modifications de l'appareil ne sont pas autorisées. Une utilisation inadéquate peut poser des risques et la perte des droits à la garantie.

FR

## Explication des symboles



### **Danger**

Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison d'un gaz extrêmement inflammable.



### **Avertissement de tension électrique**

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



### **Avertissement**

Ce symbole indique un danger de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut provoquer la mort ou des blessures graves.



### **Précaution**

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



### **Attention**

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



### **Respecter les instructions**

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

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'utiliser/de mettre en service l'appareil et conservez-les à proximité du lieu d'installation ou de l'appareil pour consultation ultérieure !

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- FR • Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour contrôle, réparation ou réglage.
- Pour se protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou d'autres pièces sous tension dans l'eau ou dans un autre liquide.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées, ou des boutons.
- Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur, mais uniquement à des fins domestiques.
- Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Commencez toujours par connecter la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale.

- Mettez n'importe quelle commande sur « off » et retirez la fiche de la prise murale pour déconnecter.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Attention : Pour réduire le risque d'électrocution, ne faites cuire les aliments que dans un récipient amovible.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez la plaque ou que vous éliminez la graisse chaude.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- Un incendie peut se produire si le four grille-pain est couvert ou touche des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il fonctionne. Ne stockez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne le nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher de la plaquette et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque de décharge électrique
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients autres que ceux en métal ou en verre.
- Ne stockez pas d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : le papier, le carton, le plastique, etc.
- Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune partie du four avec une feuille de métal. Cela entraînera une surchauffe du four.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Assurez-vous que le panier de friture est verrouillé à l'avant du tiroir - les deux poignées du panier de friture doivent être complètement insérées dans les encoches situées en haut du tiroir à panier.
- Assurez-vous toujours que le tiroir du panier de friture est complètement fermé et que la poignée du panier de friture est

bien verrouillée dans le tiroir, lorsque la friteuse à air chaud est en marche.

- **AVERTISSEMENT** : La friteuse à air chaud ne fonctionnera pas si le tiroir du panier de friture n'est pas complètement fermé.
- **ATTENTION** : Après la friture à l'air chaud, le panier de friture, le tiroir du panier de friture et les aliments cuits sont chauds. Il convient d'être extrêmement prudent lors de la manipulation du panier/tiroir de la friteuse à air chaud.
- **AVERTISSEMENT** : Après la friture à l'air, veillez à placer le tiroir du panier de friture sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait attention à leur utilisation.

Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé :

- La puissance électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi importante que la puissance électrique de l'appareil ;
- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table où les enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement ; et
- Si l'appareil est du type mis à la terre, l'ensemble du cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils du type mis à la terre.
- **ATTENTION** : Surface chaude en cas d'utilisation.
- Cet appareil dispose d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié.

N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

# SPÉCIFICATIONS

<b>Modèle</b>	<b>MAD50109APK</b>
Tension nominale	120V~
Fréquence nominale	60Hz
Puissance nominale	1500W

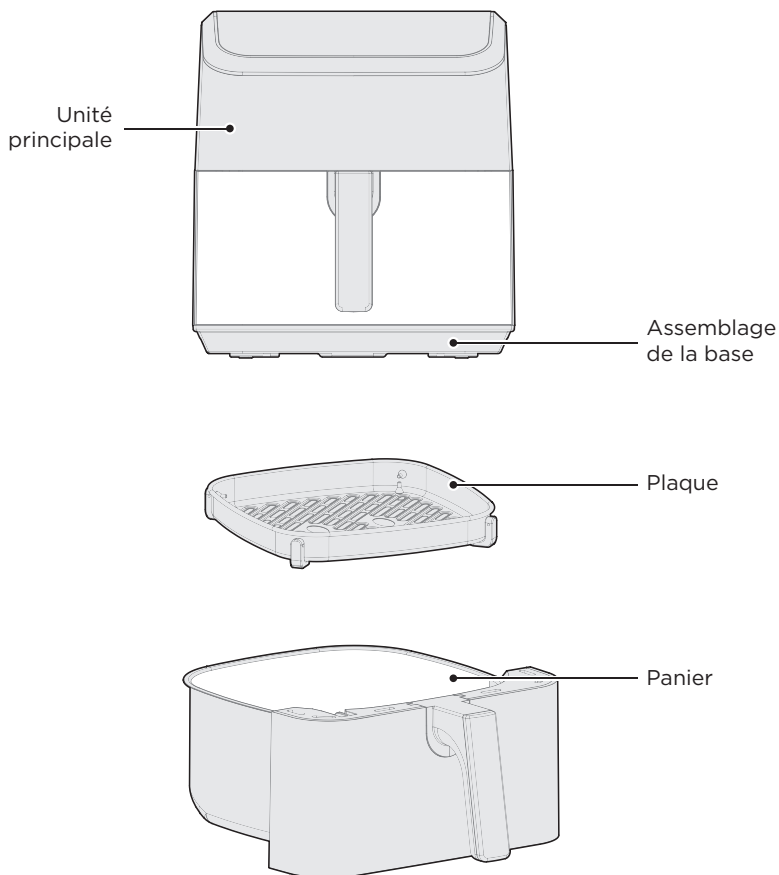
FR

# GÉNÉRALITÉS DU PRODUIT

## Aperçu de l'appareil

L'illustration est fournie à titre explicatif. L'appareil réel et sa configuration pourraient varier.

FR



### REMARQUE

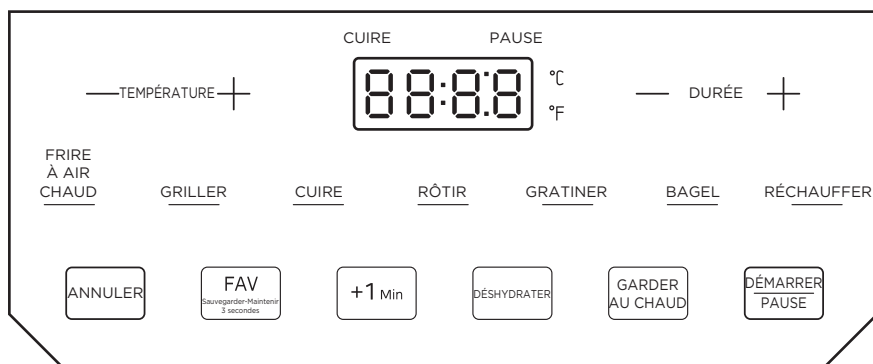
La figure ci-dessus n'est donnée qu'à titre indicatif et les détails dépendent des objets réels contenus dans la boîte d'emballage.



# INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

## Directives

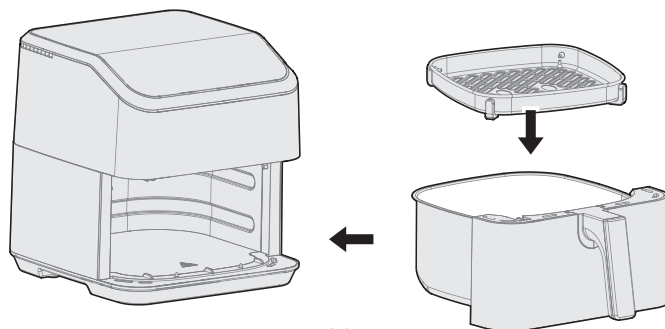
FR



1. Placez la plaque dans le panier, puis ajoutez les aliments ; Poussez le panier dans l'unité principale, assurez-vous que le panier est complètement poussé dans l'unité principale ;
2. En mode hors écran, seul le bouton DÉMARRAGE/MISE EN PAUSE clignote. Cliquez sur bouton DÉMARRAGE/MISE EN PAUSE pour passer à l'état de veille. Cliquez sur la fonction de menu souhaitée, puis sur TEMPÉRATURE+, TEMPÉRATURE-, DURÉE+ et DURÉE- pour régler la durée et la température. Cliquez sur le bouton DÉMARRAGE/MISE EN PAUSE pour lancer la cuisson du menu, et le compte à rebours de la cuisson s'affiche ;
3. Pendant la cuisson, cliquez sur ANNULER pour annuler l'état de cuisson et revenir en mode veille ; Cliquez sur le bouton DÉMARRAGE/MISE EN PAUSE pour entrer dans la pause de cuisson ; Cliquez sur TEMPÉRATURE+, TEMPÉRATURE-, DURÉE+ et DURÉE- pour entrer dans la sélection des paramètres du menu de cuisson.
4. Après que la cuisson soit terminée, le voyant numérique indique « End »; vous pouvez alors retirer le bac à friture et enlever les aliments.



Veillez le retirer avec précaution. Ne le posez pas sur le comptoir afin d'éviter d'être ébouillanté par la vapeur ou de renverser le panier, ce qui pourrait entraîner des brûlures avec de l'huile ou des aliments à haute température. En outre, il est conseillé d'utiliser les pinces de cuisson pour sortir les aliments.



## Fonctions du menu

Le menu par défaut prédéfini la température et la durée de chauffage :

Fonction de menu	Température (°C)		Durée (min)	
	Pré-réglage	Plage de réglage	Pré-réglage	Plage de réglage
Friture à air chaud	200	150-200	20	1-90
Griller	200	150-200	15	1-30
Cuire (pâtisserie)	165	120-200	15	1-240
Rôtir (la viande)	190	120-200	15	1-240
Gratiner	200	150-200	10	1-30
Bagel	180	150-200	6	1-30
Réchauffer	180	150-200	15	1-30
FAV	200	40-200	20	1-90
Déshydrater	65	40-90	6h	1h-12h
Garder au chaud	80	80-95	20	1-90

## Préparation

L'appareil doit être placé de manière stable sur une surface plane (figure 1), de sorte que le cordon d'alimentation ait une longueur suffisante pour être branché dans la prise, et l'air autour du produit doit être maintenu en circulation, et ne doit pas être proche d'éléments inflammables.

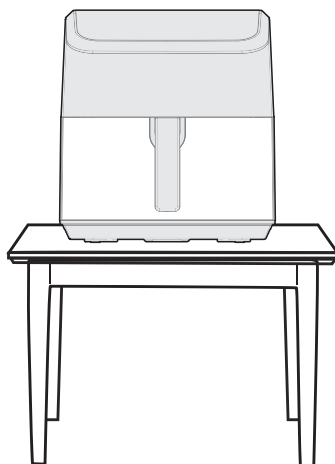


Figure 1

## Rappel

- 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 à sec, ce qui est normal.
- Avant que l'appareil fonctionne, veuillez vérifier si le moule est en place afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Si vous constatez un dysfonctionnement de l'appareil, cessez de l'utiliser et contactez immédiatement notre service après-vente.
- Veuillez utiliser le moule et le panier ensemble dans l'ensemble de l'appareil, et évitez de les utiliser séparément.
- Après utilisation, débranchez la prise d'alimentation et laissez la friteuse à air chaud refroidir complètement avant de la déplacer.

FR

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez la friteuse à air chaud pour éviter qu'elle cause un incendie.
- Après utilisation, veuillez nettoyer le moule et le panier rapidement pour éviter que le revêtement ne soit endommagé par l'érosion des résidus d'huile alimentaire.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs puissants afin d'éviter d'endommager l'appareil et de nuire à votre santé.
- FR • Utilisez un chiffon doux et propre pour essuyer la friteuse à air chaud. N'utilisez pas de chiffon trop mouillé pour nettoyer la friteuse, afin d'éviter que de l'eau pénètre dans la friteuse à air chaud, ce qui pourrait provoquer un court-circuit et un incendie.
- N'utilisez pas d'autres appareils de nettoyage tels qu'un lave-vaisselle pour nettoyer la friteuse à air chaud, car cela pourrait l'endommager et nuire à son utilisation.
- Utilisez un détergent neutre ou de l'eau propre pour nettoyer la plaque et le panier.
- N'utilisez pas d'objets durs et tranchants (tels que des boules de métal, des lames, etc.) pour nettoyer le moule ou la plaque et le panier afin d'éviter les rayures.
- Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

# DÉPANNAGE

Votre appareil peut rencontrer des erreurs et des dysfonctionnements.


Les tableaux suivants présentent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser le temps et l'argent que pourrait coûter un appel au centre de service.

Problèmes	Causes	Solutions
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	• L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
	• Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Glissez le panier dans l'appareil correctement.
Les aliments frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	• La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	• La température réglée est trop basse.	Tournez la touche de réglage de la température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	• La durée de préparation est trop court.	Tournez la touche de la minuterie sur la durée de préparation souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments sont frits de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	• Certains types d'aliments doivent être brassés à la moitié de la durée de préparation.	Les aliments qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être brassés à la moitié de la durée de préparation. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	• Vous avez utilisé une collation destinée à être préparée dans un appareil conventionnel.	Utilisez des collations pour cuisson au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

FR

Problèmes	Causes	Solutions
Je ne parviens pas à faire glisser correctement le panier dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a trop d'aliments dans le panier.</li> <li>• Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.</li> </ul>	<p>NE remplissez PAS le panier au-delà de sa capacité, voir le tableau « Réglage » ci-dessus.</p> <p>Enfonchez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.</p>
<p>FR</p> <p>De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous préparez des aliments gras.</li> <li>• L'appareil contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.</li> </ul>	<p>Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile circule dans l'appareil. L'huile produit de la fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.</p> <p>La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe l'appareil. Veillez à nettoyer correctement l'appareil après chaque utilisation.</p>
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.</li> <li>• Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.</li> </ul>	<p>Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.</p> <p>Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.</p>
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.</li> </ul>	<p>Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.</p> <p>Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.</p> <p>Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.</p>
L'écran de la friteuse à air chaud affiche E1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détection d'un circuit ouvert du capteur</li> </ul>	<p>Reconnecter l'alimentation électrique ou envoyer l'appareil au centre de service agréé pour qu'il soit réparé</p>
L'écran de la friteuse à air chaud affiche E2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détection des courts-circuits du capteur</li> </ul>	<p>Reconnecter l'alimentation électrique ou envoyer l'appareil au centre de service agréé pour qu'il soit réparé</p>

# MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

 Le logo, les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes leurs versions sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses sociétés affiliées (« Midea »), auxquels Midea appartient des marques, des droits d'auteur et de propriété intellectuelle, ainsi que toute la survaleur dérivée de l'utilisation de toute partie d'une marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une violation de la marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

FR

Ce manuel est créé par Midea et Midea en réserve tous les droits d'auteur et de propriété intellectuelle. Aucune entité ou personne 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, l'appareil réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

# AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

FR Pour 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 applicables en matière de protection des données, conformément aux accords conclus avec les pays dans lesquels les services seront fournis au client, ainsi que, le cas échéant, le Règlement général sur la protection des données (RGPD) de l'Union européenne.

D'une manière générale, nous traitons les données pour remplir nos obligations contractuelles avec vous et pour pour des raisons de sécurité des produits et appareils, pour sauvegarder vos droits en relation avec la garantie et les questions 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 tiers situés en dehors de l'Espace économique européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre responsable de la protection des données à l'adresse suivante : **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, comme le droit de vous opposer à ce que vos données personnelles soient traitées à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter à l'adresse suivante : **MideaDPO@midea.com**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez utiliser le code QR.



# GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour cet appareil et elle remplace toute autre garantie ou condition. Cet appareil est garanti pour une durée de (1) an à compter de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre recours exclusif est la réparation ou le remplacement de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion ; cependant, vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition de l'appareil chez nous et au fait que nous vous retournons l'appareil ou le composant sous cette garantie. Si l'appareil ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure due à une utilisation normale, ni les dommages à l'appareil résultant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur original ou au destinataire du cadeau. Conservez la facture originale. Cette garantie est annulée si les appareils sont utilisés à des fins autres que domestiques ou s'ils sont soumis à une tension ou à une forme d'onde quelconque. Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et consécutifs par violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande interdite par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. Des droits légaux qui varient en fonction de l'endroit où vous vivez. Certains pays ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, accessoires et consécutifs, de sorte que les limitations précédentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Veuillez noter que le fait de ne pas remplir et soumettre ce formulaire ne diminue pas votre garantie.

FR

En cas de réclamation pendant la période de garantie, de question, de commentaire ou si un service est nécessaire pour cet appareil, veuillez contacter le Centre de service à la clientèle :

CanadaSupport@midea.com  
1-866-646-4332







*make yourself at home*



[www.midea.com](http://www.midea.com)

Midea 2022. Tous droits réservés.