

TWO-ZONE AIR FRYER OVEN



SmartHome



Download the app
& activate product

USER MANUAL

MAD1100DADK

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

LANGUAGES

EN English

IT Italian

DE German

FR France

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	09
PRODUCT OVERVIEW	10
OPERATING INSTRUCTIONS	11
APP SETUP AND OPERATION	26
CLEANING AND MAINTENANCE	28
TROUBLESHOOTING	30
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	32
DISPOSAL AND RECYCLING	33
DATA PROTECTION NOTICE	34
WARRANTY / SERVICE	35

IMPORTANT SAFEGUARDS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

EN


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

⚠ WARNING

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.
-  The surface are liable to get hot during use.
- Operation frequency band(s): 2.4Ghz
- RF output power: 18dBm
- Type of equipment: WBR3
- RED Declaration of Conformity (DoC) please refer to page 25.

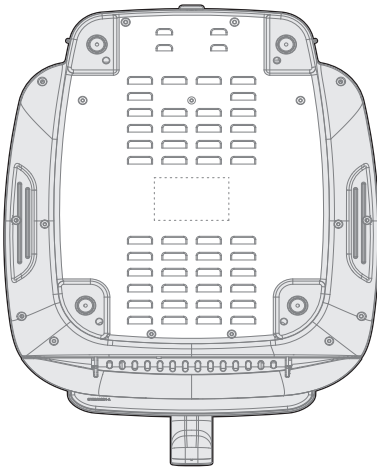
SPECIFICATIONS

Product Model	MAD1100DADK
Voltage	220-240V-
Frequency	50/60Hz
Rated Power	1550-1850W
Capacity	11L

How To Find The Model Name And Serial Number

Both the model name and serial number can be found on the rating label that is located on the bottom of the air fryer.

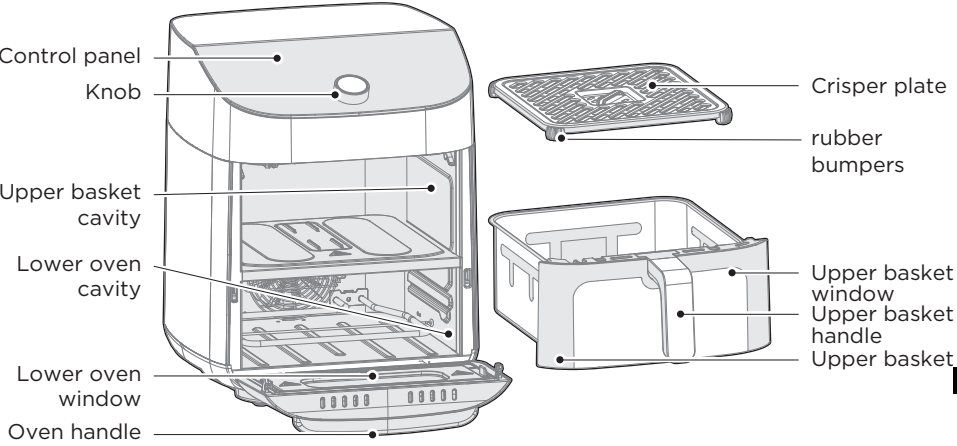
EN



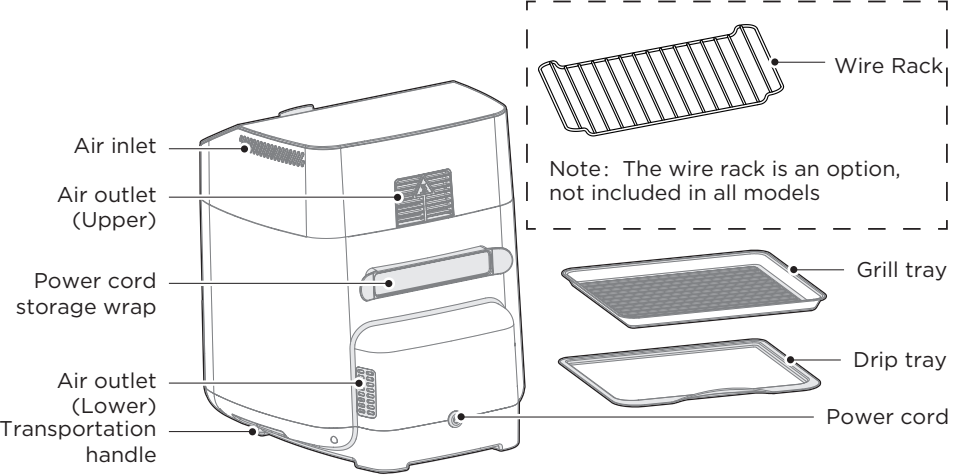
PRODUCT OVERVIEW

Parts and Accessories

Before using your new air fryer, make sure that all parts and accessories are included.



EN

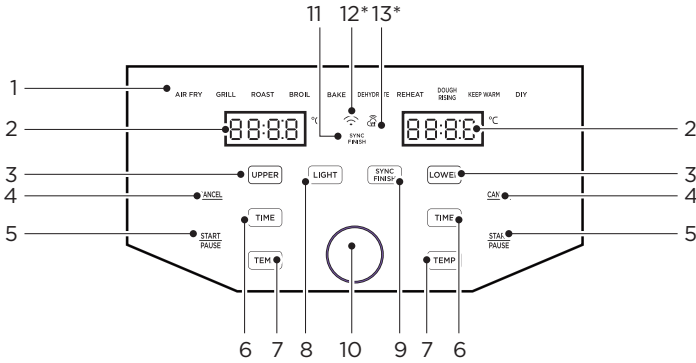


NOTE







All the pictures in this manual are for explanatory purposes only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

OPERATING INSTRUCTIONS

Control Panel



	Name	Description	
EN	1	Functions	<ul style="list-style-type: none"> Any of the 10 functions can be used in the upper or lower cavity to cook a large variety of meals. The temperature and time can be adjusted for each function. After touching UPPER or LOWER rotate the knob to change the function and push the knob to select the function.
	2	Display	<ul style="list-style-type: none"> The cook time, set temperature, reminder messages, and error messages are shown here.
	3	Cavity Selection Button	<ul style="list-style-type: none"> Touch UPPER or LOWER to program or adjust the function for each cavity. While cooking, UPPER or LOWER can be touched to show the respective function for each cavity.
	4	Cancel	<ul style="list-style-type: none"> Touch CANCEL while cooking to stop the cooking cycle and touch CANCEL while programming to return to the standby state.
	5	Start/Pause	<ul style="list-style-type: none"> Touch START PAUSE to start cooking. While cooking, touch START PAUSE to pause cooking and touch again to resume cooking.
	6	TIME	<ul style="list-style-type: none"> After selecting a function, touch TIME and rotate the knob to adjust the set cook time.
	7	TEMP	<ul style="list-style-type: none"> After selecting a function, touch TEMP and rotate the knob to adjust the set temperature.

	Name	Description
8	LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> At any time, touch  to activate or deactivate the light in both cavities.
9	SYNC FINISH Button	<ul style="list-style-type: none"> The sync finish function will make both cavities finish cooking at the same time. After programming both cavities, touch  to activate or deactivate the sync finish function. If the sync finish function is activated, "SYNC FINISH" will appear and touching either  or  will start both cavities. The cavity with less cook time will display "HoLd" until both cavities have the same remaining cook time.
10	Knob	<ul style="list-style-type: none"> Rotate the knob to adjust and push the knob to select the cook time, set temperature, or function.
11	SYNC FINISH Indicator	<ul style="list-style-type: none"> If the sync finish indicator is visible, the sync finish function is activated.
12*	APP Connection*	<ul style="list-style-type: none"> If  flashing, the air fryer is available to connect to SmartHome. If solid, the air fryer is connected to SmartHome. Long press the knob button to reconnect to APP.
13*	APP Recipe*	<ul style="list-style-type: none"> If the  is visible, cooking settings for a SmartHome recipe have been uploaded to the air fryer.

*Only applies to APP connected models.

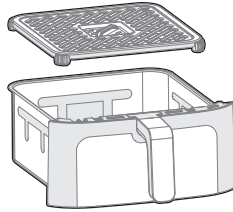
Display Messages

Message	Description
00:15	<ul style="list-style-type: none"> While programming, the display will show the set cook time. While cooking, the display will show the remaining cook time.
150 °C	<ul style="list-style-type: none"> The display shows the set temperature.
Turn Food	<ul style="list-style-type: none"> Some recipes will display the "turn Food" reminder when the food is ready to be turned, flipped, or shook.
End	<ul style="list-style-type: none"> Cooking is complete and the upper basket or lower tray can be removed.
E1orE2	<ul style="list-style-type: none"> The upper cavity is not operating properly. Please contact our Customer Service Center.
E5orE6	<ul style="list-style-type: none"> The lower cavity is not operating properly. Please contact our Service service Center.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> The upper basket was removed, or the lower door is open. Note: No buttons for that cavity can be used while open.
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> While the sync finish function is activated, the cavity with less cook time will show "HoLd" until both cavities have the same remaining cook time.

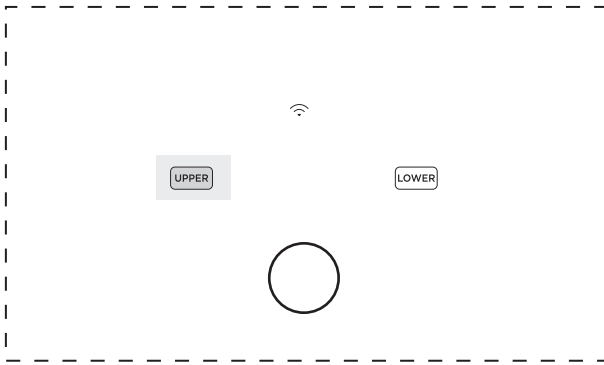
EN

Upper Cavity Cooking (Basket)

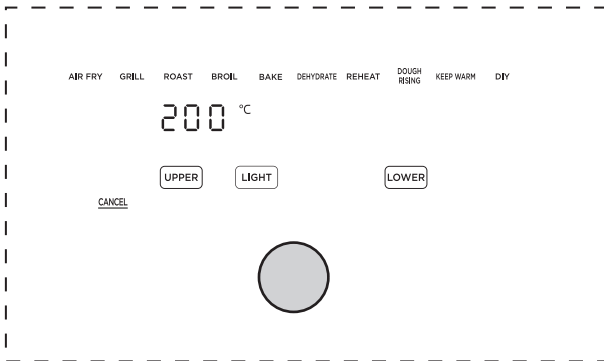
1. Place the crisper plate into the basket (crisper plate handle up) and evenly place food onto the crisper plate.



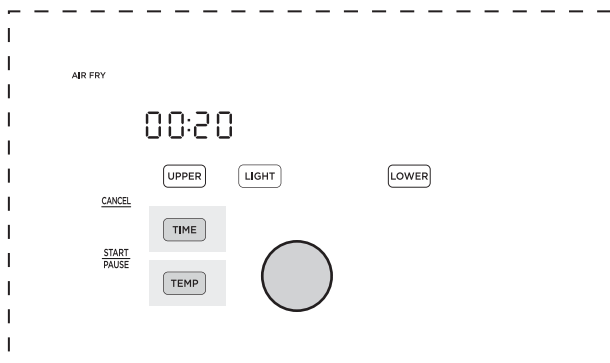
2. Insert the basket into the upper cavity.
3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
4. Touch **UPPER** to start programming a cooking cycle for the upper cavity.



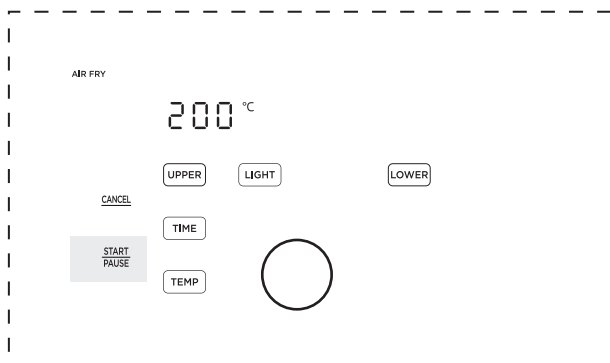
5. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.



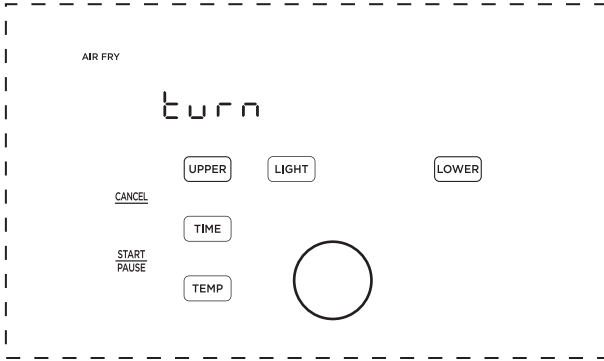
6. The preset cook time will now be flashing. Rotate and push the knob to adjust and select a cook time. If you want to further adjust the temperature or time, touch **TIME** or **TEMP** and rotate/push the knob to adjust the temperature or time.
Note: The function can still be changed by touching **UPPER**.



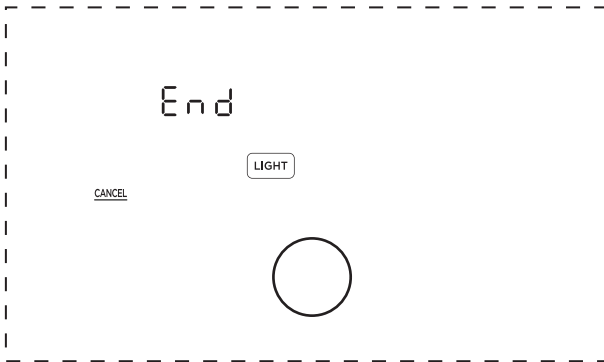
7. Once the desired function, temperature, and time have been selected, touch the left **START PAUSE** to start cooking.



8. Approximately half-way through cooking, the left display will show “Turn Food” If recommended by the recipe, turn, flip, or shake the food. After 30 seconds the “Turn Food” will go away.



9. When cooking is complete, the left display will show “End” and there will be 3 beeps. The food is now ready to be removed.

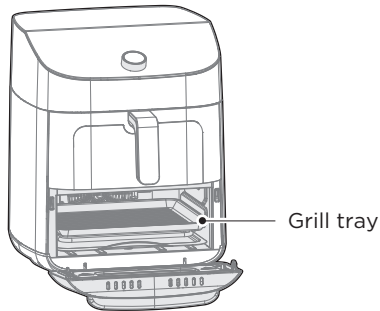


Lower Cavity Cooking (Oven)

1. Insert the drip tray into the lower cavity.

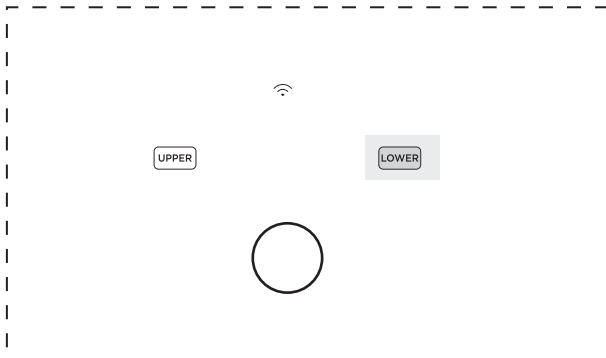


2. Evenly place food on the lower tray.
3. Insert the grill tray into the lower cavity.

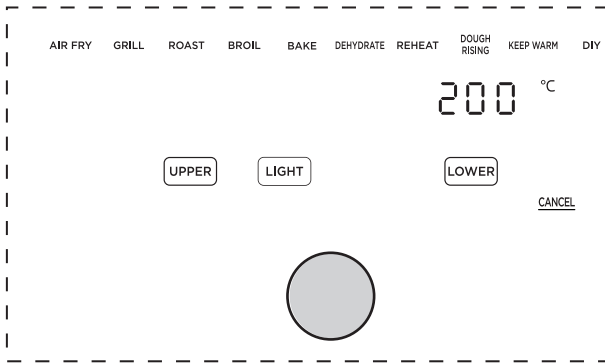


4. Plug the air fryer oven into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.

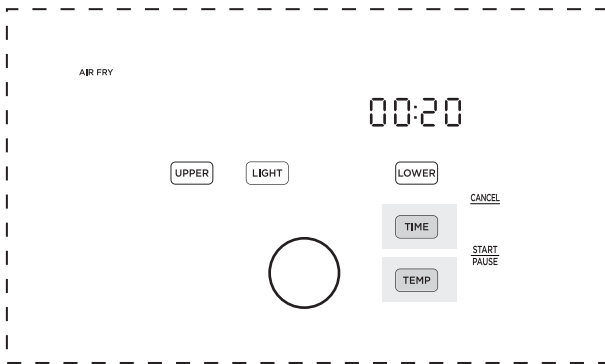
5. Touch **LOWER** to start programming a cooking cycle for the lower cavity.



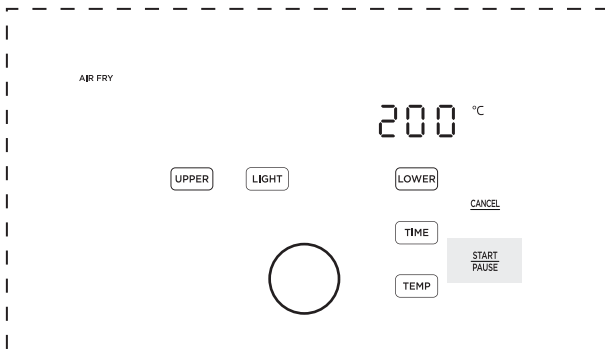
6. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.



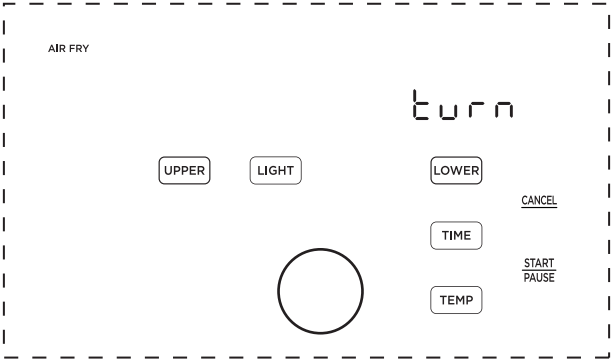
7. The preset cook time will now be flashing. Rotate and push the knob to adjust and select a cook time. If you want to further adjust the temperature or time, touch **TIME** or **TEMP** and rotate/push the knob to adjust the temperature or time. Note: The function can still be changed by touching **LOWER**.



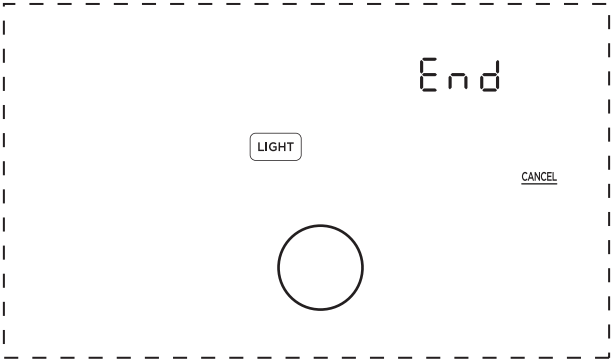
8. Once the desired function, temperature, and time have been selected, touch the right **START PAUSE** to start cooking.



9. Approximately half-way through cooking, the right display will show “Turn Food”. If recommended by the recipe, turn, flip, or shake the food. After 30 seconds the “Turn Food” will go away.



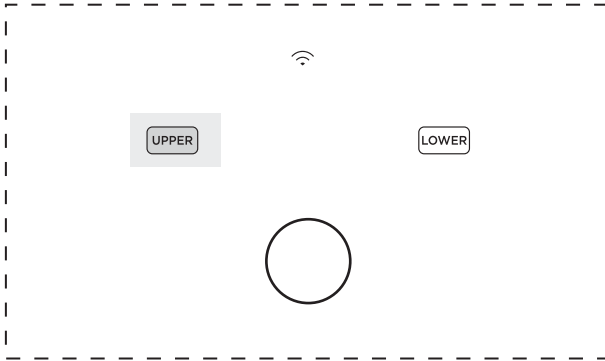
10. When cooking is complete, the right display will show “End” and there will be 3 beeps. The food is now ready to be removed.



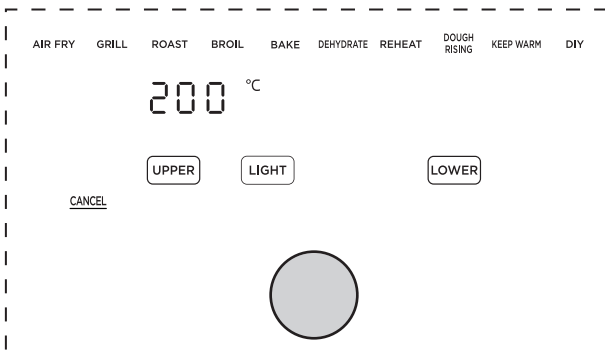
EN

Two-Zone Cavity Cooking (Basket and Oven)

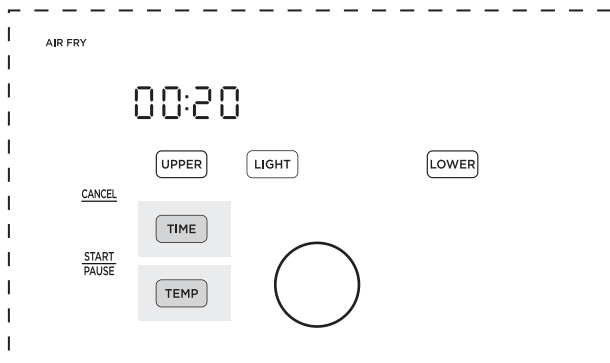
1. Place the crisper plate into the basket (handle up) and evenly place food onto the crisper plate. Then, evenly place food on the lower tray.
2. Insert the basket into the upper cavity and tray into the lower cavity.
3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
4. Touch **UPPER** or **LOWER** to start programming a cooking cycle for the upper or lower cavity.



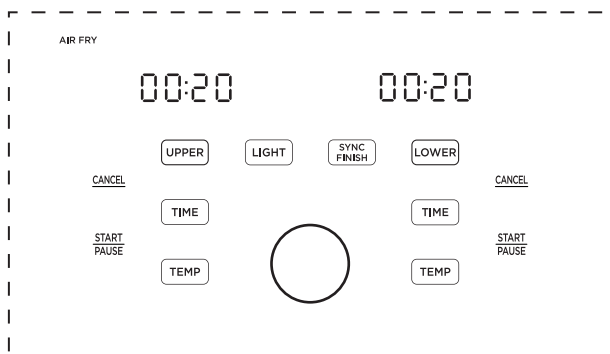
5. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.



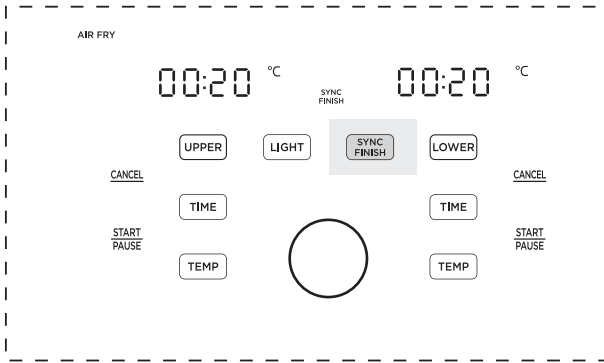
6. The preset cook time will now be flashing. Rotate and push the knob to adjust and select a cook time. If you want to further adjust the temperature or time, touch **TIME** or **TIME** and rotate/push the knob to adjust the temperature or time.
Note: The function can still be changed by touching **UPPER** or **LOWER** .



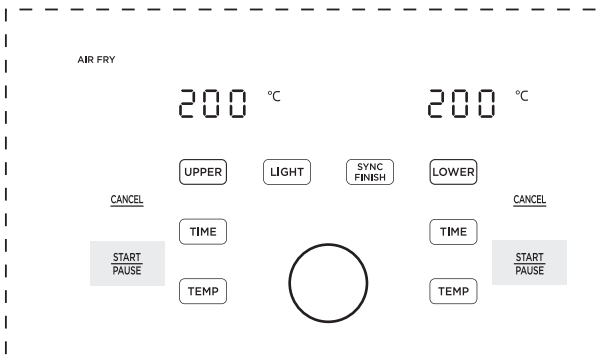
7. Repeat steps 4-6 for the cavity (Upper or Lower) that has not been programmed.



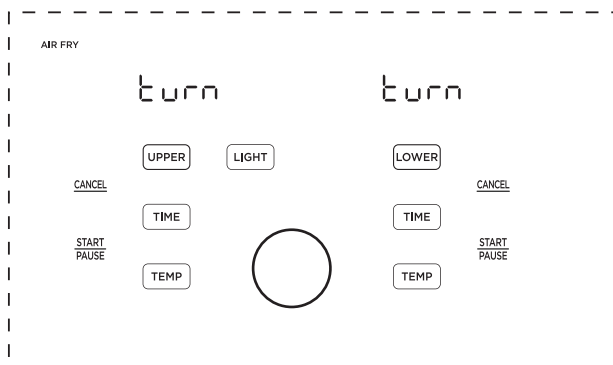
8. With SYNC FINISH: After programming both cavities, touch **SYNC FINISH** to activate the sync finish function. If the sync finish function is activated, “SYNC FINISH” will appear and touching either **START PAUSE** will start both cavities. The cavity with less cook time will display “Hold” until both cavities have the same remaining cook time.



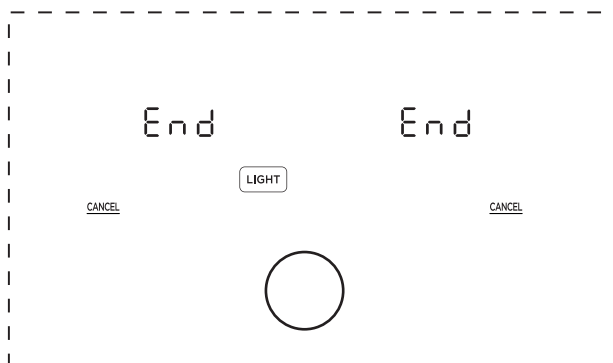
9. Without SYNC FINISH: After programming touch **SYNC FINISH** to activate or deactivate the sync finish function. If sync finish is deactivated, the **START PAUSE** buttons must be touched independently to start cooking in each cavity.



10. Approximately half-way through cooking, the displays will show “Turn Food”.
If recommended by the recipe, turn, flip, or shake the food. After 30 seconds the “Turn Food” will go away.



11. When cooking is complete, the displays will show “End” and there will be 3 beeps. The food is now ready to be removed.



Is something missing or damaged?

Contact the customer advisor and we will be happy to serve you.

⚠ WARNING

To avoid the risk of fire, property damage, and/or personal injury, do not place anything on top of the appliance, and do not block the air vents.

Cooking

- These cooking options give your meals all the rich and crispy flavor of deep frying with little to no oil.
- The default time and temps are a starting point that you can experiment with to get the results you like best.
- The function listed for each food is a recommendation for optimal cooking. Any function can be used in both the upper basket and lower oven cavities.

Ingredient	Recommended function	Frozen	Upper Basket Setting				Lower Oven Setting			
			Amount	Cooking Temp	Time (Single)	Time (Dual)	Amount	Cooking Temp	Time (Single)	Time (Dual)
French Fries	Air Fry	Yes	1.1 lbs	185 C	16min	24min	0.6 lbs	200 C	21min	27min
Chicken Wings	Air Fry	Yes	1.3 lbs	185 C	17min	21min	0.9 lbs	200 C	19min	22min
	Air Fry	No	1.3 lbs	185 C	14min	18min	0.9 lbs	200 C	17min	20min
Chicken Thighs	Air Fry	Yes	2.4 lbs	180 C	36min	42min	1.4 lbs	200 C	39min	43min
	Air Fry	No	2.4 lbs	180 C	19min	23min	1.4 lbs	200 C	20min	24min
Dehydrated Apples	Dehydrate	No	1 piece	90 C	120min	150min	1 piece	90 C	120min	150min
Beef Burgers	Grill	Yes	1 piece	175 C	8min	11min	1 piece	175 C	8min	11min
Bagel	Bagel	No	2 Bagel Halves	185 C	3min	5min	2 Bagel Halves	185 C	4min	6min
Asparagus	Roast	No	0.88lbs	180 C	10min	14min	0.66lbs	195 C	12min	14min
Chicken Breasts	Air Fry	Yes	1.1 lbs	180 C	37min	39min	1.1 lbs	200 C	37min	39min
	Air Fry	No	1.1 lbs	180 C	21min	22min	1.1 lbs	200 C	21min	22min
Toast	Toast	No	4 slices	180 C	6min	10min	4 slices	200 C	6min	8min
Breaded Chicken	Air Fry	Yes	2 pieces	185 C	13min	18min	2 pieces	200 C	15min	20min
Breaded Fish	Air Fry	Yes	0.6 lbs	185 C	13min	18min	0.6 lbs	200 C	15min	20min
Breaded Shrimp	Air Fry	Yes	0.4 lbs	185 C	9min	13min	0.4 lbs	200 C	11min	15min
French Toast Sticks	Toast	Yes	0.3 lbs	175 C	5-9min	6-10 min	0.3 lbs	195 C	6-10 min	6-10 min
Brussel Sprouts	Air Fry	No	0.9 lbs	190 C	9-12min	16-24 min	0.9 lbs	200 C	12-18 min	16-22 min
Chocolate Chip Cookies	Bake	No	0.2 lbs	160 C	8-13min	9-15 min	0.2 lbs	175 C	9-15 min	9-16 min
Pepperoni Pizza	Bake	Yes	9 inch	165 C	10min	17min	9 inch	170 C	13min	18min

EN

Hints

- Always place food evenly on the crisper plate and grill tray for best cooking results.
- Overlapping food may result in uneven cooking performance.
- To increase crispiness, small amounts of oil can be sprayed or brushed onto the food before cooking.
- If the air fryer has been paused for more than 10 minutes, it will return to standby mode and clear all the existing settings.
- For most foods, turning, shaking, or flipping half-way through cooking will achieve the best cooking results.
- Time and Temp can be adjusted at any time during cooking process.

CAUTION

- To avoid the risk of fire, property damage and personal injury, DO NOT spray cooking oil into the cooking cavity.
- Do not place any objects on top of air fryer at any time.

RED Declaration of Conformity (DoC)

Unique identification of this DoC:

We,

Manufacturer's name: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

EN Manufacturer's Address: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

.....
Declare under our sole responsibility that the product:

Product name: Kitchen machines (Air fryer)

Trade name: Midea

Type or model: MF-CY110A2

Relevant supplementary information:

(e.g. lot, batch or serial number, sources and numbers of items)

To which this declaration relates is in conformity with the essential requirements and other relevant requirements of the RED Directive (2014/53/EU).

The product is in conformity with the following standards and/or other normative documents:

HEALTH & SAFETY (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN

60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020

EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020

SPECTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019

OTHER (incl. Art. 3(3) and voluntary specs):

Other Union harmonization legislation (where applicable): N/A

Accessories: N/A

Software: N/A

Technical file held by: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Place and date of issue (of this DoC): 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
2023-11-30

Signed by or for the manufacturer: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

APP SETUP AND OPERATION

Download the SmartHome app

On an app market (Google Play Store, Apple App Store), search for **SmartHome*** and find the SmartHome app. Download and install it on your phone. You can also download the app by scanning the QR code below.



Register and log in

Open the SmartHome app, and create a new account to start (you can also register through a third-party account). If you already have an existing account, use the account to log in.



Connect your devices to SmartHome

- 1 Please make sure your mobile phone is connected to a wireless network. If it is not, go to Settings and enable wireless networks and Bluetooth.
- 2 Please power on your devices.
- 3 Open SmartHome app on your phone.

- 4 If a message of "Smart devices discovered nearby" appears, click to add.



- 5 If no message appears, select "+" on the page and select your device in the list of nearby devices available. If your device is not listed, please add your device manually by the device category and device model.

- 6 Connect your device to the wireless network according to instructions on app. If the connection fails, please follow the instructions provided by the app to continue with the operation.



● NOTE

- Make sure your devices are powered on.
- Keep your mobile phone close enough to your device when you are connecting your device to the network.
- Connect your mobile phone to the wireless network at home, and make sure you know the password of the wireless network.
- Check if your wireless router supports 2.4 GHz band and turn it on. If you are not sure whether the router supports 2.4 GHz band, please contact the router manufacturer.
- The device cannot connect to the wireless network that requires authentication, and it usually appears in public areas such as hotels, restaurants, etc. Please connect to a wireless network that does not require authentication.
- Turn off the WLAN+ (Android) or WLAN Assistant (iOS) function of your mobile phone when connecting your device to the network.
- In the case that your device connected to a wireless network before but it needs to reconnect, please click “+” on the app Home page, and add your device again by the device category and model according to the instructions on app.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the basket, crisper plate and grill tray after each use.
- Always unplug the air fryer and let it cool to room temperature before cleaning. Never use harsh chemical detergents, scouring pads, or powders on any of the parts or components.
- Let all surfaces dry thoroughly before use, and before storage.

Part or accessory	Cleaning method
Upper basket	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the air fryer basket with a sponge or cloth and warm water and dish soap. then rinse well. Ensure that all grease and food debris are removed. • DO NOT immerse the basket in water or any other liquid. • DO NOT clean in the dishwasher.
Grill tray	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the grill tray with a cloth or sponge and warm water with dish soap. • The grill tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils. • DO NOT clean in the dishwasher.
Crisper plate	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the crisper plate with a cloth or sponge and warm water with dish soap. • The crisper plate has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils. • DO NOT clean in the dishwasher.
Drip tray	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the drip tray with a cloth or sponge and warm water with dish soap. • The drip tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils. • DO NOT clean in the dishwasher.
Upper basket cavity/ Lower oven cavity	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the cooking cavity with a sponge or soft cloth and warm water and dish soap. • To remove baked-on grease and food residue from cooking cavity, spray with a mixture of baking soda and vinegar and wipe clean with a damp cloth. • For stubborn residue, allow the mixture to sit on the affected area for several minutes before scrubbing clean. • Check the heating element for oil spatter and food debris. Clean the heating element with a damp cloth as needed. Ensure the heating element is completely dry before next use. • DO NOT clean in the dishwasher.
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> • Clean with a soft and damp cloth or sponge and wipe dry.
Upper basket window/ Lower oven window	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the internal and external side of the windows with a cloth or sponge and warm water with dish soap. DO NOT use metal cleaning utensils.

EN

Any other servicing must be performed by an authorized representative.


 WARNING

- Without proper cleaning, food and grease splatter may build up around the heating element. This can cause smoke, fire, and personal injury.
- If you see or smell smoke, touch Cancel, unplug the appliance, and allow it to cool. Remove food residue or grease with a soft cloth and dishsoap.


TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Reasons	Solutions
No power	<ul style="list-style-type: none"> Improper power cord and outlet connection 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the power cord is firmly plugged into outlet. If this cannot solve the problem, please contact the Customer Service Center.
Display shows E1 or E2	<ul style="list-style-type: none"> The unit is not operating properly 	<ul style="list-style-type: none"> Contact the Customer Service Center.
Cannot activate Sync Finish	<ul style="list-style-type: none"> Both the upper basket and lower oven have not been programmed 	<ul style="list-style-type: none"> To activate Sync Finish a function must be selected for both cavities. Then, the SYNC FINISH button will appear. If Sync Finish is activated the Sync Finish indicator SYNC FINISH will be lit up. See OPERATION INSTRUCTIONS.
Cannot select function	<ul style="list-style-type: none"> Not using knob 	<ul style="list-style-type: none"> After touching UPPER or LOWER the knob can be rotated to change the function and pushed to select a function. The actual functions cannot be touched for selection. See OPERATION INSTRUCTIONS.
Cannot pause single cavity	<ul style="list-style-type: none"> Sync Finish is activated 	<ul style="list-style-type: none"> While Sync Finish is activated, either START PAUSE button will start, pause, and resume both cavities to ensure that both cavities finish at the same time. If you wish to control each cavity independently, do not use Sync Finish.
Food undercooked	<ul style="list-style-type: none"> The upper basket and lower oven are operating at the same time 	<ul style="list-style-type: none"> Overall, the Two-Zone Air Fryer Oven is faster than cooking two consecutive batches in the same air fryer. However, if the upper basket and lower oven are operating simultaneously, cook times will need to be increased. See COOKING.

Problem	Possible Reasons	Solutions
Food undercooked	<ul style="list-style-type: none"> • Food not placed in an even layer 	<ul style="list-style-type: none"> • For best cooking performance, place food in an even layer with no overlapping. See COOKING.
Food not crispy	<ul style="list-style-type: none"> • Crisper plate not used in upper basket 	<ul style="list-style-type: none"> • For the best air frying performance, always use the crisper plate in the upper basket. The crisper plate allows air to flow underneath food and produces the best cooking results.
	<ul style="list-style-type: none"> • Food improperly prepped 	<ul style="list-style-type: none"> • For optimal crispiness, spray or brush small amounts of oil onto food before air frying. See COOKING.
Lower oven improperly cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Grill tray placed in wrong slot 	<ul style="list-style-type: none"> • The grill tray can be placed into an upper or lower slot within the lower oven cavity. Ensure that the grill tray is placed in the proper slot before cooking. See COOKING.
	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect cook time or temperature 	<ul style="list-style-type: none"> • The lower oven is a unique design. Traditional cook times and temperatures may need to be adjusted for the lower oven. See COOKING.
Difficult to see through windows	<ul style="list-style-type: none"> • Improper window cleaning 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the interior and exterior of windows after each use. See CLEANING AND MAINTENANCE.
	<ul style="list-style-type: none"> • Light not activated 	<ul style="list-style-type: none"> • Before looking through a window, be sure to activate the lights by touching  .
Difficult to remove or insert upper basket	<ul style="list-style-type: none"> • Too much food within basket 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not pile food too high or the food will contact the top of the upper cavity. This can result in difficulty inserting and removing the upper basket and may cause food to burn.
	<ul style="list-style-type: none"> • Debris on basket exterior or within upper cavity 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove all debris from the basket exterior and within the upper cavity. See CLEANING AND MAINTENANCE.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

EN

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.



EN

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.

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 data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

WARRANTY / SERVICE

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

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

Phone: +49 6196-90 20 - 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

Email: info-meg@midea.com

Homepage: www.midea.com

In case of service:

Phone: +49 6196-90 20 - 0

Fax .: +49 6196-90 20 -120

Email: service-meg@midea.com

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

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

Before calling for service:

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

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

EN

- 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.

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

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

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

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

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

Importer by:

Midea Electrics Netherlands B.V.

Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,

1101 DL Amsterdam

Additional Conventional Warranty Conditions

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

Additional conventional warranty conditions

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

Exclusions

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

EN



Warranty certificate

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

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

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

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

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

02 962 46 65

EN

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

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

Space to apply the purchase document

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

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
INDICAZIONI	05
PANORAMICA DEL PRODOTTO	06
ISTRUZIONI PER L'USO	07
CONFIGURAZIONE E FUNZIONAMENTO DELL'APPLICAZIONE	22
PULIZIA E MANUTENZIONE	24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	26
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE	28
SMALTIMENTO E RICICLO	29
TRATTAMENTO DEI DATI	30
GARANZIA / ASSISTENZA	31

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.



Avviso

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.



Attendersi 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!

⚠ AVVERTIMENTO

Safety Instructions

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
- Non immergere nessuna parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Attenzione: Evitare fuoriuscite sul connettore.
- Non utilizzare all'aperto.
- L'apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
 - Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - Case agricole
 - Da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali
 - Ambienti di tipo bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente 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 a 8 anni.

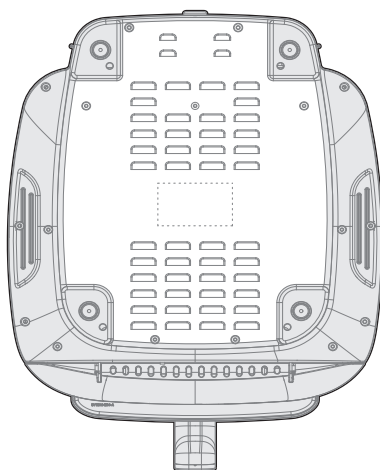
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Attenzione: L'uso improprio può causare potenziali lesioni.
- Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entri in contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- IT • 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 attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
-  La superficie può surriscaldarsi durante l'uso.
- Banda/e di frequenza di funzionamento: 2,4 Ghz
- Potenza di uscita RF: 18 dBm
- Tipo di attrezzatura: WBR3
- Dichiarazione di conformità RED (DoC) fare riferimento a pagina 25.

INDICAZIONI

Modello del Prodotto	MAD1100DADK
Voltaggio	220-240V-
Frequenza	50/60Hz
Potenza nominale	1550-1850W
Capacità	11L

Come trovare il nome del modello e il numero di serie

Sia il nome del modello che il numero di serie si trovano sull'etichetta dei dati tecnici che si trova sul fondo della friggitrice ad aria.

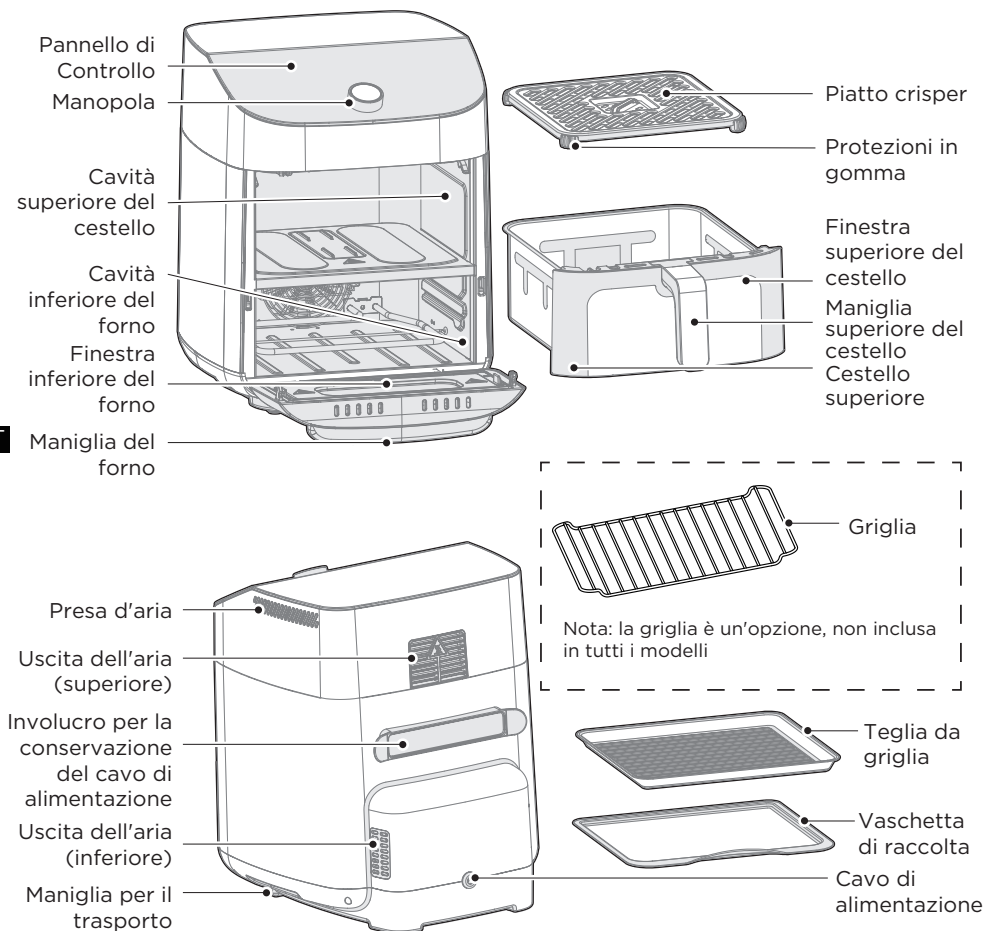


IT

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Parti e accessori

Prima di utilizzare la nuova friggitrice ad aria, assicurarsi che tutte le parti e gli accessori siano inclusi.

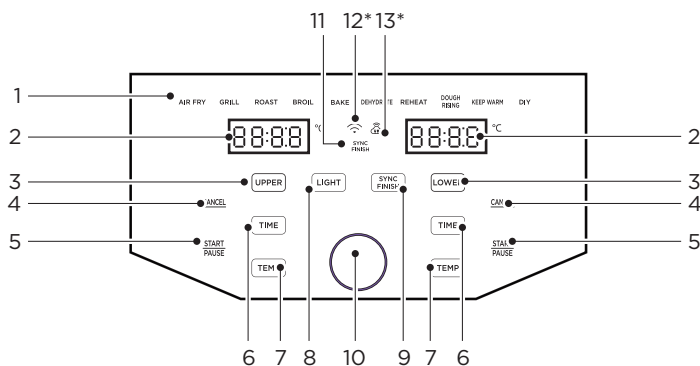


NOTA






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.

ISTRUZIONI PER L'USO

Pannello di Controllo



	Nome	Descrizione
1	Funzioni	<ul style="list-style-type: none"> Ognuna delle 10 funzioni può essere utilizzata nella cavità superiore o inferiore per cucinare una grande varietà di pasti. La temperatura e il tempo possono essere regolati per ciascuna funzione. Dopo aver premuto UPPER o LOWER, ruotare la manopola per cambiare la funzione e premere la manopola per selezionare la funzione.
2	Display	<ul style="list-style-type: none"> Qui vengono visualizzati il tempo di cottura, la temperatura impostata, i messaggi di promemoria e i messaggi di errore.
3	Pulsante di selezione della cavità	<ul style="list-style-type: none"> Premere UPPER o LOWER per programmare o regolare la funzione per ciascuna cavità. Durante la cottura, UPPER o LOWER possono essere premuti per mostrare la rispettiva funzione per ciascuna cavità.
4	Annulla	<ul style="list-style-type: none"> Premere CANCEL durante la cottura per interrompere il ciclo di cottura e premere CANCEL durante la programmazione per tornare allo stato di standby.
5	Avvio/Pausa	<ul style="list-style-type: none"> Premere START PAUSE per iniziare la cottura. Durante la cottura, premere START PAUSE per mettere in pausa la cottura e premere di nuovo per riprendere la cottura.
6	TEMPO	<ul style="list-style-type: none"> Dopo aver selezionato una funzione, toccare TIME e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura impostato.
7	TEMPERATURA	<ul style="list-style-type: none"> Dopo aver selezionato una funzione, toccare TEMP e ruotare la manopola per regolare la temperatura impostata.

	Nome	Descrizione
8	LUCE	<ul style="list-style-type: none"> In qualsiasi momento, premere  per attivare o disattivare la luce in entrambe le cavità.
9	Tasto SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> La funzione di sincronizzazione di fine cottura farà sì che entrambe le cavità finiscano di cuocere contemporaneamente. Dopo aver programmato entrambe le cavità, premere  per attivare o disattivare la funzione di fine cottura sincronizzata. Se la funzione di fine cottura sincronizzata è attivata, apparirà "SYNC FINISH" e premendo  si avvieranno entrambe le cavità. La cavità con meno tempo di cottura visualizzerà "HoLd" fino a quando entrambe le cavità non avranno lo stesso tempo di cottura rimanente.
10	Manopola	<ul style="list-style-type: none"> Ruotare la manopola per regolare e premere la manopola per selezionare il tempo di cottura, impostare la temperatura o la funzione.
11	Indicatore SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> Se l'indicatore di fine cottura sincronizzata è visibile, la funzione è attivata.
12*	Connessione APP*	<ul style="list-style-type: none"> Se la spia  lampeggia, la friggitrice ad aria è disponibile per la connessione a SmartHome. Se rimane accesa, la friggitrice ad aria è collegata a SmartHome. Premere a lungo il pulsante della manopola per riconnettersi all'APP.
13*	APP Ricetta*	<ul style="list-style-type: none"> Se  è visibile, le impostazioni di cottura per una ricetta SmartHome sono state caricate nella friggitrice ad aria.

* Applicabile solo ai modelli connessi all'APP.

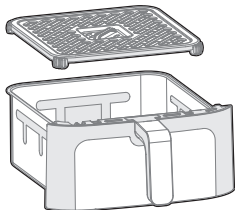
Messaggi del Display

Messaggio	Descrizione
00:15	<ul style="list-style-type: none"> Durante la programmazione, il display visualizzerà il tempo di cottura impostato. Durante la cottura, il display visualizzerà il tempo di cottura rimanente.
150 °C	<ul style="list-style-type: none"> Il display mostra la temperatura impostata.
turn Food	<ul style="list-style-type: none"> Alcune ricette visualizzeranno il promemoria "turn Food" quando il cibo è pronto per essere girato, capovolto o scosso.
End	<ul style="list-style-type: none"> La cottura è completa e il cestello superiore o il vassoio inferiore possono essere rimossi.
E1orE2	<ul style="list-style-type: none"> La cavità superiore non funziona correttamente. Si prega di contattare il nostro Centro Assistenza clienti.
ESorE6	<ul style="list-style-type: none"> La cavità inferiore non funziona correttamente. Si prega di contattare il nostro Centro Assistenza.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> Il cestello superiore è stato rimosso o lo sportello inferiore è aperto. Nota: Mentre la cavità è aperta, non sarà possibile utilizzare alcun tasto per quella cavità.
Hold	<ul style="list-style-type: none"> Mentre la funzione di sincronizzazione è attivata, la cavità con meno tempo di cottura mostrerà "HoLd" fino a quando entrambe le cavità non avranno raggiunto lo stesso tempo di cottura rimanente.

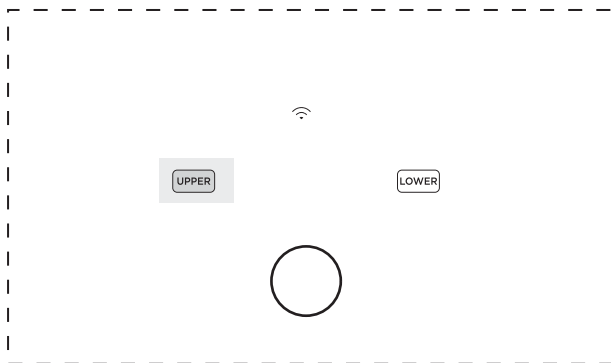
IT

Cottura della Cavità Superiore (Cestello)

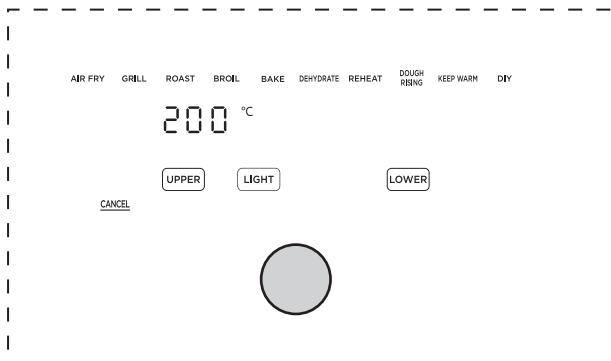
1. Posizionare il piatto crisper nel cestello (maniglia del piatto crisper verso l'alto) e posizionare uniformemente il cibo sul piatto crisper.



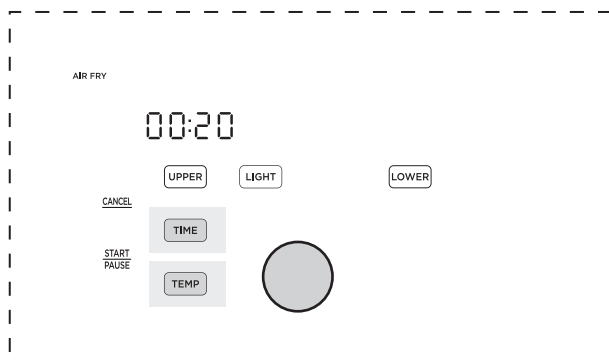
2. Inserire il cestello nella cavità superiore.
3. Collegare la friggitrice ad aria a una presa di corrente appropriata e la friggitrice ad aria sarà ora in modalità standby.
4. Premere **UPPER** per avviare la programmazione di un ciclo di cottura per la cavità superiore.



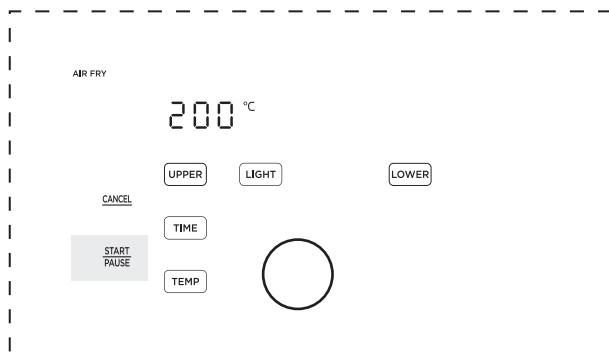
5. Ruotare la manopola per cambiare la funzione e premere la manopola per selezionare una funzione.



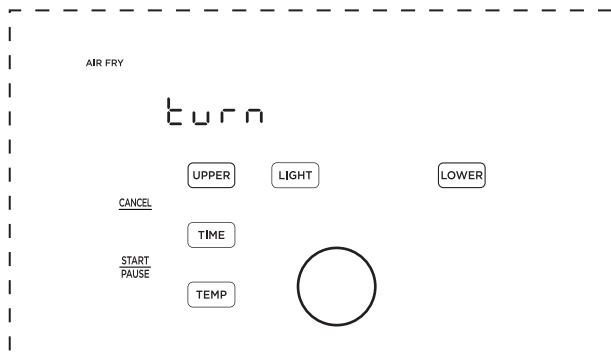
6. Il tempo di cottura preimpostato ora lampeggerà. Ruotare e premere la manopola per regolare e selezionare un tempo di cottura. Se si desidera regolare ulteriormente la temperatura o l'ora, premere **TIME** o **TEMP** e ruotare/premere la manopola per regolare la temperatura o l'ora. Nota: La funzione può ancora essere modificata premendo **UPPER** .



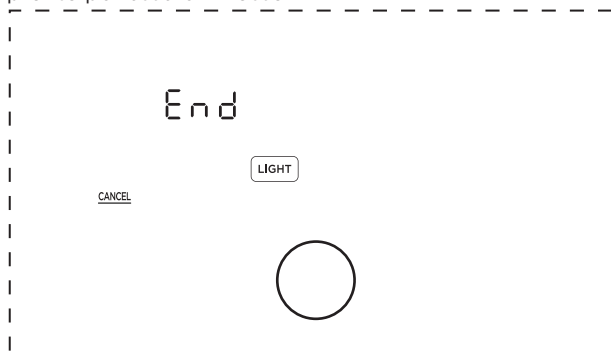
7. Una volta selezionata la funzione, la temperatura e l'ora desiderate, premere a sinistra **START PAUSE** per avviare la cottura.



8. Circa a metà cottura, il display sinistro visualizzerà "Turn Food" Se consigliato dalla ricetta, girare, capovolgere o scuotere il cibo. Dopo 30 secondi il "Turn Food" scomparirà.

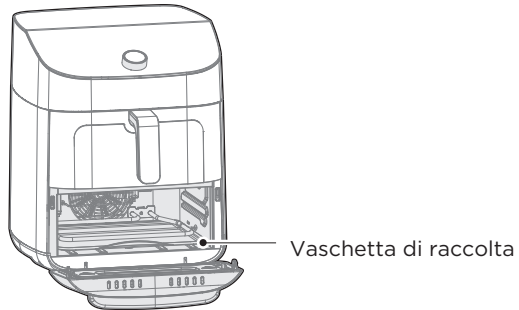


9. Al termine della cottura, il display di sinistra visualizzerà "End" e verranno emessi 3 segnali acustici.
Il cibo è ora pronto per essere rimosso.

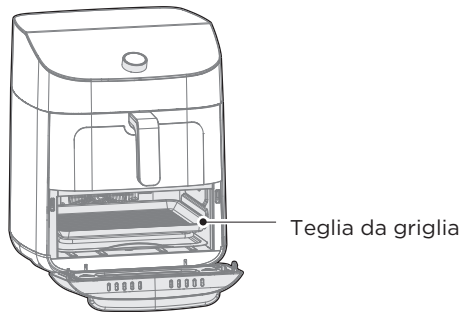


Cottura della cavità Inferiore (Forno)

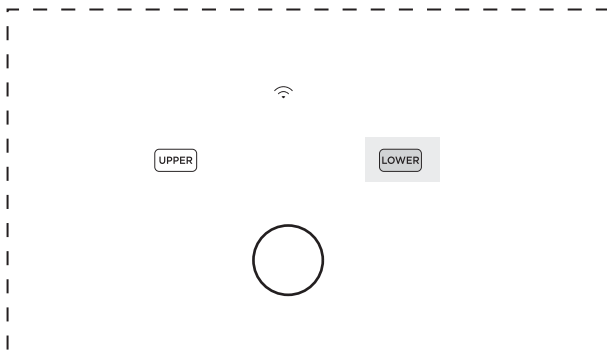
1. Inserire la vaschetta di raccolta nella cavità inferiore.



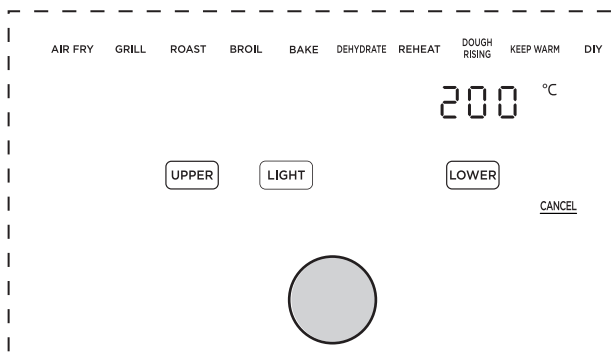
2. Disporre uniformemente il cibo sul vassoio inferiore.
3. Inserire la teglia nella cavità inferiore.



4. Collegare il forno della friggitrice ad aria a una presa di corrente appropriata e la friggitrice ad aria sarà ora in modalità standby.
5. Premere **LOWER** per avviare la programmazione di un ciclo di cottura per la cavità inferiore.

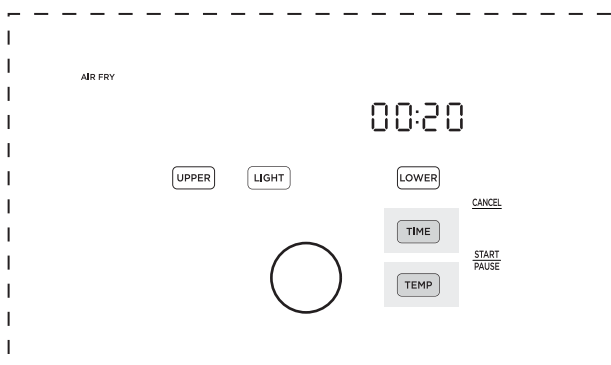


6. Ruotare la manopola per cambiare la funzione e premere la manopola per selezionare una funzione.

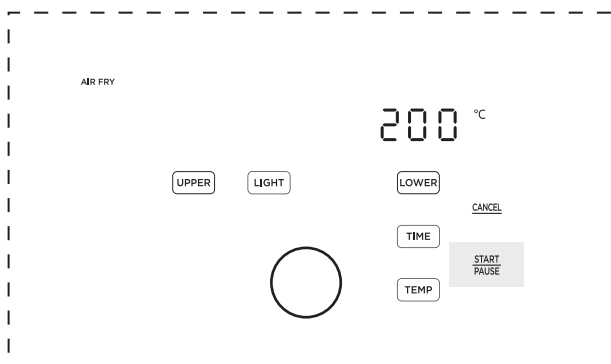


7. Il tempo di cottura preimpostato ora lampeggerà. Ruotare e premere la manopola per regolare e selezionare il tempo di cottura. Se si desidera regolare ulteriormente la temperatura o l'ora, toccare **TIME** o **TEMP** e ruotare/premere la manopola per regolare la temperatura o l'ora.

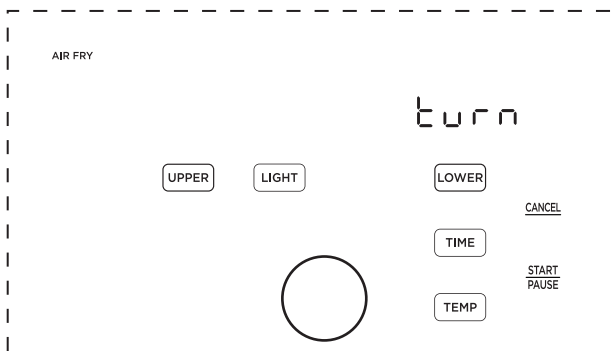
Nota: La funzione può ancora essere modificata toccando **LOWER**.



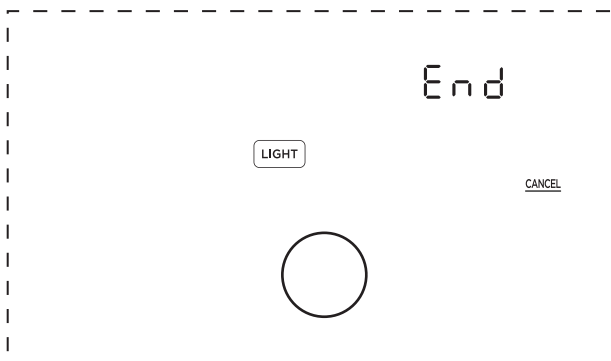
8. Una volta selezionata la funzione, la temperatura e l'ora desiderate, premere il tasto destro **START PAUSE** per avviare la cottura.



9. Circa a metà cottura, il display di destra visualizzerà "Turn Food". Se consigliato dalla ricetta, girare, capovolgere o scuotere il cibo. Dopo 30 secondi il "Turn Food" scomparirà.

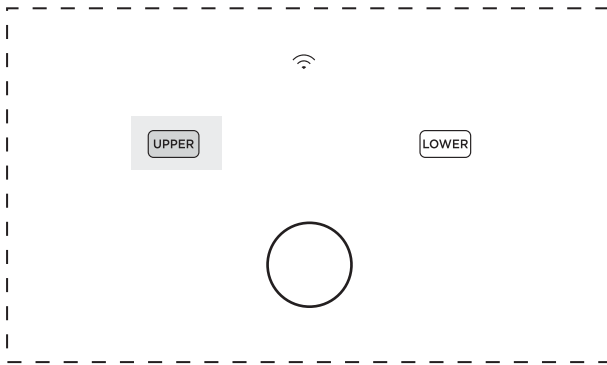


10. Al termine della cottura, il display destro visualizzerà "End" e verranno emessi 3 segnali acustici. Il cibo è ora pronto per essere rimosso.

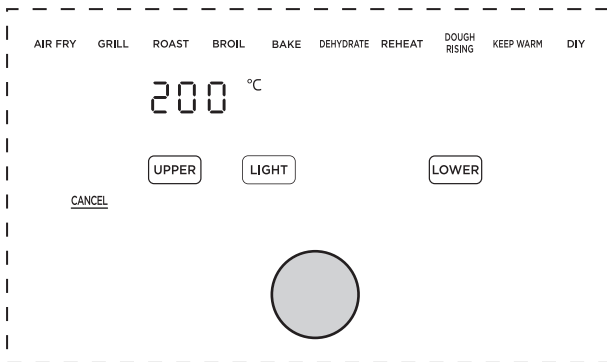


Cottura in Cavità a Due Zone (Cestello e Forno)

1. Posizionare il piatto crisper nel cestello (maniglia verso l'alto) e posizionare uniformemente il cibo sul piatto crisper. Quindi, posizionare uniformemente il cibo sul vassoio inferiore.
2. Inserire il cestello nella cavità superiore e il vassoio nella cavità inferiore.
3. Collegare la friggitrice ad aria a una presa di corrente appropriata e la friggitrice ad aria sarà ora in modalità standby.
4. Premere **UPPER** o **LOWER** per avviare la programmazione di un ciclo di cottura per la cavità superiore o inferiore.

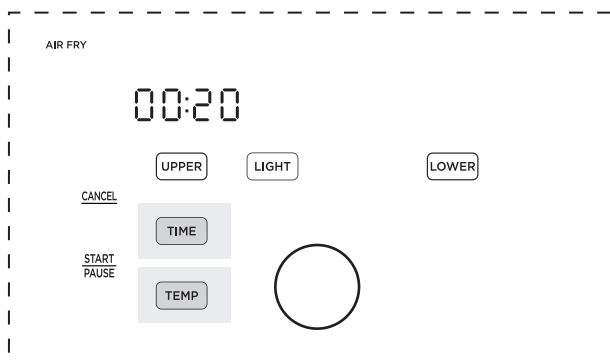


5. Ruotare la manopola per modificare la funzione e premere la manopola per selezionare una funzione.

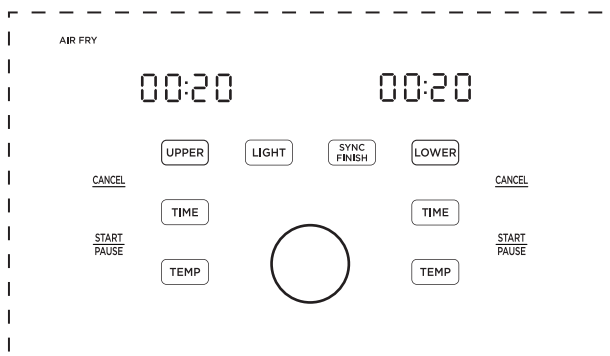


6. Il tempo di cottura preimpostato ora lampeggerà. Ruotare e premere la manopola per regolare e selezionare un tempo di cottura. Se si desidera regolare ulteriormente la temperatura o l'ora, premere **TIME** o **TEMP** ruotare/premere la manopola per regolare la temperatura o l'ora.

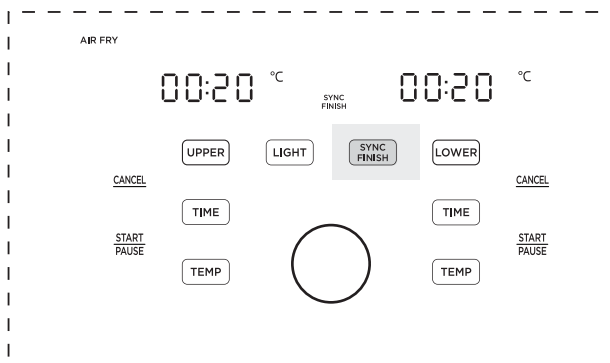
Nota: La funzione può ancora essere modificata toccando **UPPER** o **LOWER**.



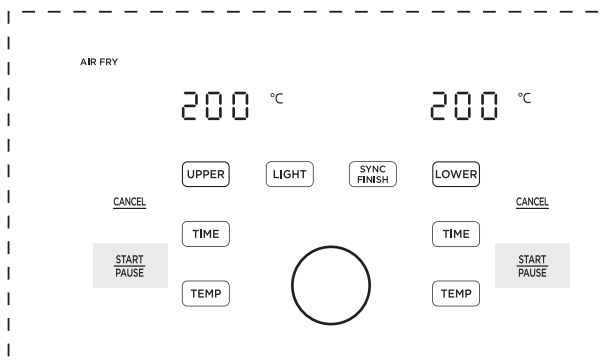
7. Ripetere i passaggi 4-6 per la cavità (superiore o inferiore) che non è stata programmata.



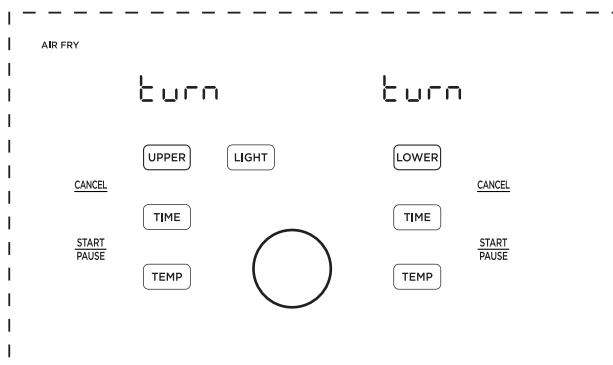
8. Con SYNC FINISH: Dopo aver programmato entrambe le cavità, premere **SYNC FINISH** per attivare la funzione sync finish. Se la funzione di fine cottura sincronizzata è attivata, apparirà "SYNC FINISH" e premendo **START PAUSE** si avvieranno entrambe le cavità. La cavità con meno tempo di cottura visualizzerà "Hold" fino a quando entrambe le cavità non avranno lo stesso tempo di cottura rimanente.



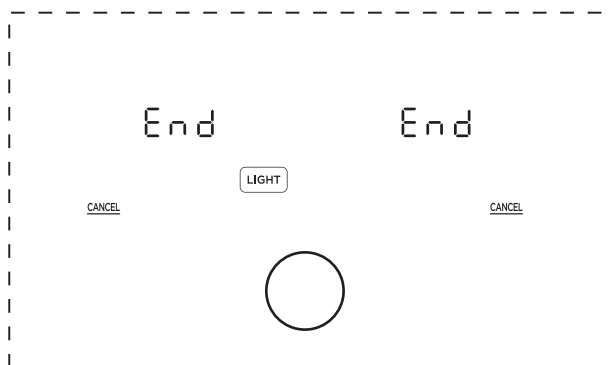
9. Senza SYNC FINISH: Dopo la programmazione, premere **SYNC FINISH** per attivare e disattivare la funzione di sincronizzazione di fine cottura. Se la sincronizzazione di fine cottura è disattivata, i tasti **START PAUSE** devono essere premuti indipendentemente per avviare la cottura in ciascuna cavità



10. Circa a metà cottura, i display visualizzeranno "Turn Food".
Se consigliato dalla ricetta, girare, capovolgere o scuotere il cibo. Dopo 30 secondi il "Turn Food" scomparirà.



11. Al termine della cottura, i display visualizzeranno "End" e verranno emessi 3 segnali acustici. Il cibo è ora pronto per essere rimosso.



Manca qualcosa o è danneggiato?

Contatta il consulente clienti chiamando e saremo lieti di servirti.

⚠ AVVERTIMENTO

Per evitare il rischio di incendi, danni alla proprietà e/o lesioni personali, non posizionare nulla sopra l'apparecchio e non ostruire le prese d'aria.

Cottura

- Queste opzioni di cottura danno ai tuoi pasti tutto il sapore ricco e croccante della frittura con poco o nessun olio.
- L'ora e le temperature predefinite sono un punto di partenza con cui puoi sperimentare per ottenere i risultati che ti piacciono di più.
- La funzione elencata per ogni alimento è una raccomandazione per una cottura ottimale. Qualsiasi funzione può essere utilizzata sia nella cavità superiore del cestello che in quella inferiore del forno.

Ingredienti	Funzione consigliata	Congelato	Réglages Panier Supérieur				Unterer Garraum			
			Quantità	Temperatura di Cottura	Tempo (Singolo)	Tempo (Doppio)	Quantità	Temperatura di Cottura	Tempo (Singolo)	Tempo (Doppio)
Patatine fritte	Frittura ad aria	Sì	1,1 lbs	185°C	16min	24min	0,6 lbs	200°C	21min	27min
Alette di pollo	Frittura ad aria	Sì	1,3 lbs	185°C	17min	21min	0,9 lbs	200°C	19min	22min
	Frittura ad aria	No	1,3 lbs	185°C	14min	18min	0,9 lbs	200°C	17min	20min
Cosce di pollo	Frittura ad aria	Sì	2,4 lbs	180°C	36min	42min	1,4 lbs	200°C	39min	43min
	Frittura ad aria	No	2,4 lbs	180°C	19min	23min	1,4 lbs	200°C	20min	24min
Mele disidratate	Disidratate	No	1 pz	90°C	120min	150min	1 pz	90°C	120min	150min
Hamburger di manzo	Griglia	Sì	1 pz	175°C	8min	11min	1 pz	175°C	8min	11min
Bagel	Bagel	No	2metàdi Bagel	185°C	3min	5min	2metàdi Bagel	185°C	4min	6min
Asparagi	Roast	No	0,88lbs	180°C	10min	14min	0,66lbs	195°C	12min	14min
Petto di pollo	Frittura ad aria	Sì	1,1 lbs	180°C	37min	39min	1,1 lbs	200°C	37min	39min
	Frittura ad aria	No	1,1 lbs	180°C	21min	22min	1,1 lbs	200°C	21min	22min
Toast	Toast	No	4 fette	180°C	6min	10min	4 fette	200°C	6min	8min
Pollo impanato	Frittura ad aria	Sì	2 pz	185°C	13min	18min	2 pz	200°C	15min	20min
Pesce impanato	Frittura ad aria	Sì	0,6 lbs	185°C	13min	18min	0,6 lbs	200°C	15min	20min
Gamberetti	Frittura ad aria	Sì	0,4 lbs	185°C	9min	13min	0,4 lbs	200°C	11min	15min
Bastoncini di toast alla francese	Toast	Sì	0,3 lbs	175°C	5-9min	6-10 min	0,3 lbs	195°C	6-10 min	6-10 min
Cavoletti di Bruxelles	Frittura ad aria	No	0,9 lbs	190°C	9-12min	16-24 min	0,9 lbs	200°C	12-18 min	16-22 min
Biscotti con gocce di cioccolato	Al forno	No	0,2 lbs	160°C	8-13min	9-15 min	0,2 lbs	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza al salamino	Al forno	Sì	23 cm	165°C	10min	17min	9 pollici	170°C	13min	18min

Suggerimenti

- Posizionare sempre il cibo in modo uniforme sul piatto crisper e sulla teglia grill per ottenere i migliori risultati di cottura.
- La sovrapposizione di alimenti può causare prestazioni di cottura non uniformi.
- Per aumentare la croccantezza, piccole quantità di olio possono essere spruzzate o spennellate sul cibo prima della cottura.
- Se la friggitrice ad aria è stata messa in pausa per più di 10 minuti, tornerà in modalità standby e cancellerà tutte le impostazioni esistenti.
- Per la maggior parte degli alimenti, girare, scuotere o capovolgere a metà cottura permetterà di ottenere i migliori risultati di cottura.
- Il tempo e la temperatura possono essere regolati in qualsiasi momento durante il processo di cottura.

ATTENZIONE

- Per evitare il rischio di incendi, danni alla proprietà e lesioni personali, NON spruzzare olio da cucina nella cavità di cottura.
- Non posizionare mai alcun oggetto sopra la friggitrice ad aria.

RED Dichiarazione di conformità (DiCO)

Identificazione univoca di questa dichiarazione di conformità:

I sottoscritti,

Nome del Produttore: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Indirizzo del Produttore: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto:

Nome del prodotto: Kitchen machines (Air fryer)

Denominazione commerciale: Midea

Tipo o modello: MF-CY110A2

Informazioni supplementari rilevanti:

(ad es. numero di lotto, lotto o serie, fonti e numeri di articoli)

A cui si riferisce la presente dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali e ad altri requisiti pertinenti della direttiva RED (2014/53/EU).

Il prodotto è conforme alle seguenti norme e/o altri documenti normativi:

SALUTE E SICUREZZA (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020

EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020

SPECTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019

ALTRI (incl. Art. 3(3) e specifiche volontarie):

Altra normativa di armonizzazione dell'Unione (se del caso): N/A

Accessori: N/A

Software: N/A

Fascicolo tecnico in possesso di: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Luogo e data di emissione (della presente DiCO): 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPUBBLICA POPOLARE CINESE

30.11.2023

Firmato dal o per il produttore: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd

CONFIGURAZIONE E FUNZIONAMENTO DELL'APPLICAZIONE

Download dell'applicazione SmartHome

Su un app market (Google Play Store, Apple App Store), cercare "SmartHome" e trovare l'applicazione SmartHome. Scaricarla e installarla sul telefono. È possibile scaricare l'applicazione anche scansionando il codice QR qui sotto.



Registrazione e accesso

Aprire l'applicazione SmartHome e creare un nuovo account per iniziare (è possibile registrarsi anche tramite un account di terzi). Se si dispone già di un account esistente, utilizzarlo per accedere.



Collegare i dispositivi a SmartHome

1 Assicurarsi che il telefono cellulare sia collegato a una rete wireless. In caso contrario, accedere alle Impostazioni e attivare le reti wireless e il Bluetooth.

2 Accendere i dispositivi.

3 Aprire l'applicazione SmartHome sul telefono.

5 Se non viene visualizzato alcun messaggio, selezionare "+" nella pagina e selezionare il dispositivo nell'elenco dei dispositivi disponibili nelle vicinanze. Se il dispositivo non è presente nell'elenco, aggiungerlo manualmente in base alla categoria e al modello del dispositivo.



4 Se viene visualizzato il messaggio "Individuati dispositivi intelligenti nelle vicinanze", fare clic per aggiungere il dispositivo.



6 Collegare il dispositivo alla rete wireless seguendo le istruzioni dell'applicazione. Se la connessione non riesce, seguire le istruzioni fornite dall'applicazione per continuare l'operazione.



Nota

- Accertarsi che i dispositivi siano accesi.
- Tenere il telefono cellulare abbastanza vicino al dispositivo quando lo si collega alla rete.
- Collegare il telefono cellulare alla rete wireless di casa e assicurarsi di conoscere la password della rete wireless.
- Controllare se il router wireless supporta la banda a 2,4 GHz e accenderlo. Se non si è sicuri che il router supporti la banda a 2,4 GHz, contattare il produttore del router.
- Il dispositivo non può connettersi alla rete wireless che richiede l'autenticazione, e di solito si verifica in aree pubbliche come hotel, ristoranti, ecc. Collegarsi a una rete wireless che non richiede l'autenticazione.
- Disattivare la funzione WLAN+ (Android) o WLAN Assistant (iOS) del telefono cellulare quando si collega il dispositivo alla rete.
- Nel caso in cui il dispositivo si sia già connesso a una rete wireless ma debba riconnettersi, fare clic su "+" nella pagina iniziale dell'app e aggiungere nuovamente il dispositivo in base alla categoria e al modello, seguendo le istruzioni riportate su app.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire il cestello, il piatto crisper e la teglia da griglia dopo ogni utilizzo.
- Scollegare sempre la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente prima di pulirla. Non utilizzare mai detersivi chimici aggressivi, spugne abrasive o polveri su nessuna delle parti o dei componenti.
- Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima dell'uso e prima di riporlo.

Parte o accessorio	Metodo di pulizia
Cestello superiore	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il cestello della friggitrice ad aria con una spugna o un panno e acqua tiepida e detersivo per piatti, quindi risciacquare bene. Assicurarsi che tutto il grasso e i residui di cibo siano stati rimossi. • NON immergere il cestello in acqua o altri liquidi. • NON lavare in lavastoviglie.
Teglia da griglia	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire la teglia con un panno o una spugna e acqua tiepida con detersivo per piatti. • La teglia da griglia ha un rivestimento antiaderente. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo. • NON lavare in lavastoviglie.
Piatto crisper	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il piatto crisper con un panno o una spugna e tiepida acqua con detersivo per piatti. • Il piatto crisper ha un rivestimento antiaderente. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo. • NON lavare in lavastoviglie.
Vaschetta di raccolta	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire la vaschetta di raccolta con un panno o una spugna e tiepida acqua con detersivo per piatti. • La vaschetta di raccolta ha un rivestimento antiaderente. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo. • NON lavare in lavastoviglie.
Cavità superiore del cestello/ Cavità inferiore del forno	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire la cavità di cottura con una spugna o un panno morbido e acqua tiepida e detersivo per piatti. • Per rimuovere il grasso cotto e i residui di cibo dalla cavità di cottura, spruzzare con una miscela di bicarbonato di sodio e aceto e pulire con un panno umido. • Per i residui ostinati, lasciare agire la miscela sull'area interessata per diversi minuti prima di strofinare. • Controllare che l'elemento riscaldante non presenti schizzi d'olio e residui di cibo. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido in base alla necessità. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia completamente asciutto prima del prossimo utilizzo. • NON lavare in lavastoviglie.
Parte esterna	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire con un panno morbido e umido o una spugna e asciugare.
Finestra superiore del cestello/ Finestra inferiore del forno	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il lato interno ed esterno delle finestre con un panno o una spugna e acqua tiepida con detersivo per piatti. NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo.






Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita da un rappresentante autorizzato.

⚠ ATTENZIONE

- Senza un'adeguata pulizia, intorno all'elemento riscaldante possono accumularsi schizzi di cibo e grasso. Ciò può causare fumo, incendi e lesioni personali.
- In caso di fumo, toccare Annulla, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Rimuovere i residui di cibo o il grasso con un panno morbido e detersivo per piatti.


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il funzionamento dell'apparecchio può causare errori e malfunzionamenti. Le seguenti tabelle contengono possibili cause e note per la risoluzione di un messaggio di errore o malfunzionamento. Si raccomanda di leggere attentamente la tabella seguente per risparmiare il tempo e il denaro necessari per rivolgersi al centro di assistenza.

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Assenza di alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Cavo di alimentazione e collegamento della presa impropri 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il cavo di alimentazione sia saldamente collegato alla presa. Se questo non riesce a risolvere il problema, contattare il Centro Assistenza Clienti.
Nel display appare E1 o E2	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità non funziona correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare il Centro assistenza clienti.
Impossibile attivare Sync Finish	<ul style="list-style-type: none"> • Sia il cestello superiore che quello inferiore non sono stati programmati 	<ul style="list-style-type: none"> • Per attivare Sync Finish è necessario selezionare una funzione per entrambe le cavità. Quindi il tasto  apparirà. Se l'opzione Sync Finish è attivata, l'indicatore Sync Finish  si accenderà. Vedere ISTRUZIONI PER L'USO.
Impossibile selezionare la funzioni	<ul style="list-style-type: none"> • Monopola fuoriuso 	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo aver premuto  o  la manopola può essere ruotata per cambiare la funzione e premuta per selezionare una funzione. Le funzioni non possono essere selezionate efficientemente. Vedere ISTRUZIONI PER L'USO.
Impossibile mettere in pausa una singola cavità	<ul style="list-style-type: none"> • La funzione Sync Finish attivata 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando la funzione Synch Finish è attivata, il tasto  permetterà l'avvio, la pausa e il riavvio di entrambe le cavità per garantire che entrambe le cavità finiscano contemporaneamente. Se si desidera controllare ciascuna cavità in modo indipendente, non utilizzare l'opzione Fine Cottura Sincronizzata.
Cibo poco cotto	<ul style="list-style-type: none"> • Il cestello superiore e il forno inferiore funzionano contemporaneamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Nel complesso, il forno per friggitrice ad aria a due zone è più veloce della cottura di due lotti consecutivi nella stessa friggitrice ad aria. Tuttavia, se il cestello superiore e il forno inferiore funzionano contemporaneamente, i tempi di cottura dovranno essere aumentati. Vedere COTTURA.

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Cibo poco cotto	<ul style="list-style-type: none"> Alimenti non disposti in uno strato uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, posizionare il cibo in uno strato uniforme senza sovrapposizioni. Vedere COTTURA.
Cibo non Croccante	<ul style="list-style-type: none"> Piatto crisper non utilizzato nel cestello superiore 	<ul style="list-style-type: none"> Per le migliori prestazioni di frittura ad aria, utilizzare sempre il piatto crisper nel cestello superiore. La piastra crisper consente all'aria di fluire sotto il cibo e produce i migliori risultati di cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> Cibo preparato in modo improprio 	<ul style="list-style-type: none"> Per una croccantezza ottimale, spruzzare o spennellare piccole quantità di olio sul cibo prima di friggere ad aria. Vedere COTTURA.
Forno inferiore impropriamente cottura	<ul style="list-style-type: none"> Teglia da grill posizionata nella fessura sbagliata 	<ul style="list-style-type: none"> La teglia da grill può essere posizionata in una fessura superiore o inferiore all'interno della cavità inferiore del forno. Assicurarsi che la teglia sia posizionata nella fessura corretta prima della cottura. Vedi COTTURA.
	<ul style="list-style-type: none"> Tempo o temperatura di cottura errati 	<ul style="list-style-type: none"> Il forno inferiore ha un design unico. Potrebbe essere necessario regolare i tempi e le temperature di cottura tradizionali per il forno inferiore. Vedere COTTURA.
Difficile vedere attraverso le finestre	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia impropria dei vetri 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire l'interno e l'esterno delle finestre dopo ogni utilizzo. Vedere PULIZIA E MANUTENZIONE.
	<ul style="list-style-type: none"> Luce non attivata 	<ul style="list-style-type: none"> Prima di guardare attraverso una finestra, assicurarsi di attivare le luci premendo il tasto LIGHT.
Difficile da rimuovere o inserire il cestello superiore	<ul style="list-style-type: none"> Troppo cibo nel cestello 	<ul style="list-style-type: none"> Non impilare il cibo troppo in alto o il cibo entrerà in contatto con la parte superiore della cavità superiore. Ciò può causare difficoltà nell'inserimento e nella rimozione del cestello superiore e può causare bruciature di cibo.
	<ul style="list-style-type: none"> Detriti sul cestello all'esterno o all'interno della cavità superiore 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere tutti i detriti dall'esterno del cestello e all'interno della cavità superiore. Vedere PULIZIA E MANUTENZIONE.

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.

IT

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

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 opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com**. Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

GARANZIA / ASSISTENZA

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

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

Tel.: +49 6196-90 20 - 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

Email: info-meg@midea.com

Homepage: www.midea.com

In caso di assistenza:

Tel.: +49 6196-90 20 - 0

Fax.: +49 6196-90 20 -120

Email: service-meg@midea.com

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

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

Prima di richiedere l'assistenza:

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

- La spina di alimentazione è collegata

- L'elettricità è disponibile

Termini di garanzia

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

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

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

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

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

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

Importato da:

Midea Electrics Netherlands B.V.

Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,

1101 DL Amsterdam

Condizioni di garanzia convenzionale aggiuntiva

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

Condizioni di Garanzia Convenzionale aggiuntiva

Il presente documento contiene le condizioni di garanzia riconosciute da Midea Italia s.r.l. (di seguito "Midea") con riferimento ai Prodotti commercializzati e installati nel Territorio e corredati dal CGC. Le presenti condizioni di garanzia convenzionale sono rispettose dei diritti riconosciuti al consumatore del D.Lgs. n.206/2005 e seguenti modifiche e integrazioni (di seguito, il "Codice del Consumo") e dagli artt. 1519 bis e seguenti del codice civile e, in ogni caso, non limitano né escludono o pregiudicano il diritto del consumatore a beneficiare della garanzia legale di conformità di cui è responsabile il venditore.

La garanzia convenzionale offerta da Midea (di seguito la "Garanzia Convenzionale") è efficace e applicabile nei soli confronti e a solo favore dei soggetti acquirenti dei Prodotti aventi le caratteristiche e la qualità di consumatore, così come definito e statuito dal Codice del Consumo (di seguito, i "Consumatori"). La Garanzia Convenzionale non è quindi efficace, è esclusa e non è invocabile dagli acquirenti dei Prodotti che non siano Consumatori e/o che utilizzino i Prodotti nell'ambito della propria attività professionale e/o imprenditoriale e/o commerciale.

La Garanzia Convenzionale ha validità di 24 mesi a partire dalla data di acquisto del Prodotto. In ogni caso e indipendentemente dalla data di acquisto del Prodotto, la Garanzia Convenzionale perde ogni efficacia e pertanto non è più fruibile trascorsi 72 mesi dalla data di produzione del Prodotto; determinata dai numeri di serie apposti sullo stesso Prodotto.

La Garanzia Convenzionale sarà considerata efficace e valida unicamente se saranno contestualmente e complessivamente rispettate le seguenti condizioni:

1. Il Prodotto sia corredato di un CGC originale, consegnato all'acquirente al momento della consegna del Prodotto. Il CGC dovrà essere esibito al momento della richiesta di intervento e al personale di assistenza all'atto dell'intervento per riparazione.

2. Sia disponibile un documento fiscale idoneo attestante: (i) la data di acquisto del Prodotto, (ii) la ragione sociale e la corretta identificazione del venditore e, (iii) il tipo e il modello di Prodotto acquistato, (iv) la qualità di Consumatore. Il documento fiscale di acquisto dovrà essere esibito al momento della richiesta di intervento e al personale del centro assistenza all'atto dell'intervento di riparazione.

3. Le etichette apposte sul Prodotto e indicanti il modello e le caratteristiche dell'apparecchiatura, nonché i numeri seriali del Prodotto stesso dovranno risultare intonse, non alterate o resi illeggibili.

4. Il Prodotto dovrà risultare installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge, posto in opera ed utilizzato nel rispetto di tutte normative vigenti nel Territorio di installazione e nell'osservanza di quanto disposto dai manuali di installazione e utilizzo allegati al Prodotto stesso.

Midea non è responsabile dell'eventuale smarrimento del presente certificato e non è tenuta al rilascio di duplicati.

La Garanzia Convenzionale, quando efficace, consiste nella riparazione ovvero nella sostituzione gratuita dei componenti del Prodotto che presentassero vizi o difetti di fabbricazione.

Midea potrà disporre la sostituzione del Prodotto con altro nuovo, o nel caso di indisponibilità di tale Prodotto, con altro equivalente.

La sostituzione del Prodotto non modifica o estende la validità della Garanzia Convenzionale, che decorre sempre dalla data di acquisto del Prodotto originario.

Le prestazioni in garanzia sono erogate da Midea tramite una rete di Centri di Assistenza Tecnica (di seguito, i «CAT») autorizzati dalla stessa.

La validità della garanzia è subordinata all'accertamento della sussistenza di vizi o difetti dei componenti costituenti il Prodotto, operato da un CAT autorizzato.

Trascorsi i termini di garanzia, sono a carico del cliente tutti i costi relativi ai ricambi e alla manodopera necessari per la riparazione del Prodotto.

Esclusioni:

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, si elencano alcuni casi di inefficacia e di esclusione della copertura della Garanzia Convenzionale:

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

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



Certificato di garanzia

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

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

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

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

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

02 962 46 65

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

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

IT

Spazio per applicare
il documento di acquisto

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

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
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	07
APP EINRICHTEN UND BEDIENEN	22
REINIGUNG UND WARTUNG	24
STÖRBEHEBUNG	26
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	28
ENTSORGUNG UND RECYCLING	29
DATENSCHUTZHINWEISE	30
GARANTIE / SERVICE	31

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 entflammenden Gasen hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

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



Warnung

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



Vorsicht

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



Achtung

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



Anleitung befolgen

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


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!

⚠️ WARNUNG

Sicherheitshinweise

- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Tauchen Sie keine Komponenten des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Warnung: Schützen Sie den Anschluss vor Spritzwasser.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch in privaten Haushalten sowie in anderen Umgebungen, wie z.B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
 - Gutshäuser;
 - Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
 - Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät ist vorgesehen für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren sowie durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrungen und Kenntnisse, 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 unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen nur von Kindern 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.

DE

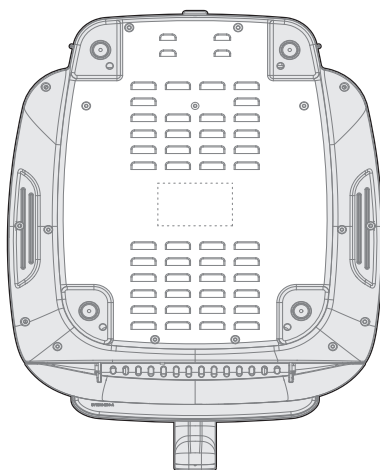
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und dessen Netzkabel gehören nicht in Kinderhände.
- Warnung: Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
- Geräte sind nicht für den Betrieb durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus; es besteht Stromschlaggefahr.
- Geben Sie die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, immer in den Frittierbehälter, damit die Zutaten nicht in den Kontakt mit den Heizelementen zu kommen.
- Die Lufteintritte und Luftaustritte dürfen während des Betriebs nicht blockiert werden.
- Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl; es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie den Innenraum des Geräts nicht während des Betriebs.
- Während des Frittierens tritt heißer Dampf aus den Luftaustritten aus. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf und den Luftaustritten fern. Achten Sie auch beim Herausnehmen des Behälters auf heißen Dampf und heiße Luft.
- Ziehen Sie umgehend den Stecker aus der Steckdose, wenn Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt. Dann können Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
-  Die Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Betriebsfrequenzbreite(n): 2,4Ghz
- HF-Ausgangsleistung: 18 dBm
- Gerätetyp: WBR3
- RED Konformitätserklärung (DoC) siehe Seite 25.

TECHNISCHE DATEN

Produktmodell	MAD1100DADK
Spannung	220-240V-
Frequenz	50/60Hz
Nennleistung	1550-1850W
Kapazität	11L

Modellbezeichnung und Seriennummer

Sie finden die Modellbezeichnung und die Seriennummer auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts.

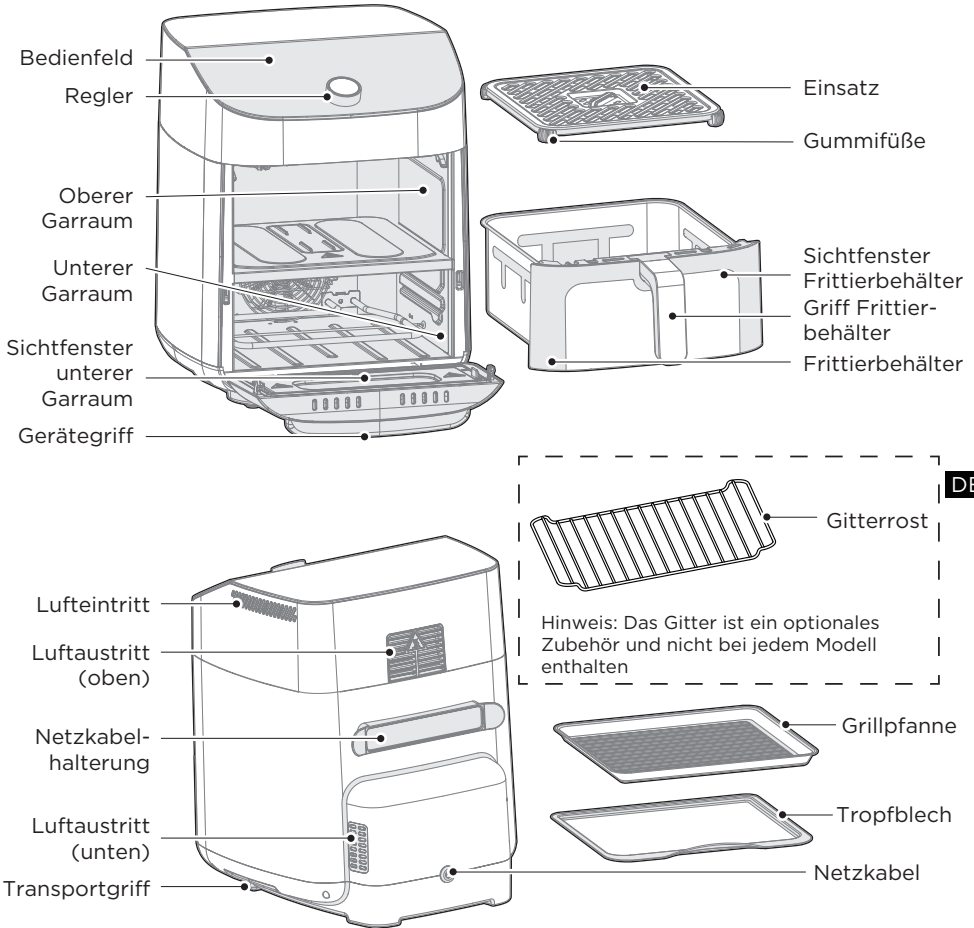


DE

PRODUKTÜBERSICHT

Teile und Zubehör

Vergewissern Sie sich vor dem erstmaligen Gebrauch, dass alle Komponenten und Zubehörteile vollständig sind.



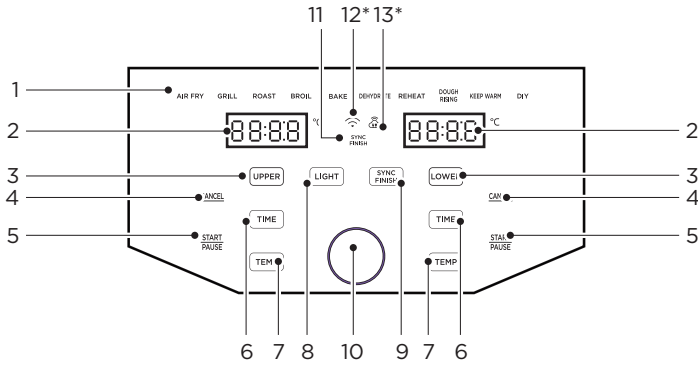
DE

HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.







GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Bedienfeld



	Bezeichnung	Erläuterung
1	Funktionen	<ul style="list-style-type: none"> Die 10 Funktionen sind sowohl für den oberen als auch für den unteren Garraum zur Zubereitung größerer Mengen verfügbar. Temperatur und Zeit können Sie bei jeder Funktion individuell einstellen. Tippen Sie auf die Taste UPPER oder LOWER und drehen Sie dann den Regler zur Auswahl einer Funktion; drücken Sie auf den Regler, um die Funktion zu bestätigen.
2	Display	<ul style="list-style-type: none"> Im Display werden Kochdauer, eingestellte Temperatur, Mitteilungen und Fehlermeldungen angezeigt.
3	Wahltasten Garraum	<ul style="list-style-type: none"> Tippen Sie auf die Taste UPPER oder LOWER, um den jeweiligen Garraum auszuwählen und die Funktion entsprechend einzustellen. Drücken Sie während des Kochvorgangs auf UPPER oder LOWER, um die eingestellte Funktion des jeweiligen Modus anzuzeigen.
4	Abbrechen	<ul style="list-style-type: none"> Tippen Sie während des Kochvorgangs auf die Taste CANCEL, um den Kochvorgang zu beenden. Tippen Sie während der Programmierung auf die Taste CANCEL, um in den Standby-Modus zurückzukehren.
5	Start/Pause	<ul style="list-style-type: none"> Tippen Sie auf die Taste START PAUSE, um den Kochvorgang zu starten. Tippen Sie während des Kochvorgangs auf die Taste START PAUSE, um den Kochvorgang zu beenden, und dann erneut, um den Kochvorgang fortzusetzen.
6	ZEIT	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Auswahl einer Funktion tippen Sie auf die Taste TIME den Regler, um die Kochdauer einzustellen.
7	TEMPERATUR	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Auswahl einer Funktion tippen Sie auf die Taste TEMP und drehen den Regler, um die Temperatur einzustellen.

DE

	Bezeichnung	Erläuterung
8	LICHT	<ul style="list-style-type: none"> • Tippen Sie jederzeit auf die -Taste, um die Beleuchtung in beiden Garräumen ein- oder auszuschalten.
9	SYNC ENDE	<ul style="list-style-type: none"> • Über diese Funktion wird in beiden Garräumen gleichzeitig der Kochvorgang beendet. Tippen Sie nach der Programmierung beider Garräume auf die Taste , um die Funktion zu aktivieren bzw. zu deaktivieren. Ist die Funktion aktiviert, erscheint im Display die Anzeige „SYNC FINISH“; wenn Sie dann auf eine der Tasten   tippen, wird der Kochvorgang an beiden Garräumen gestartet. Für den Garraum mit der kürzeren Kochdauer erscheint die Anzeige „HoLd“, bis beide Garräume die gleiche verbleibende Kochzeit haben.
10	Regler	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Regler, um eine Einstellung auszuwählen, und drücken Sie auf den Regler, um die ausgewählte Zeit, Temperatur oder Funktion zu bestätigen.
11	Anzeige SYNC ENDE	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Anzeige für die Sync-Ende-Funktion leuchtet, ist die Funktion aktiviert.
12*	APP-Verbindung*	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Icon  blinkt, ist die Heißluftfritteuse für die Verbindung mit der SmartHome App verfügbar. Leuchtet die Anzeige, ist das Gerät mit der SmartHome App verbunden. Halten Sie den Regler gedrückt, um das Gerät erneut mit der App zu verbinden.
13*	APP-Rezepte*	<ul style="list-style-type: none"> • Leuchtet die  Anzeige, wurden die Kocheinstellungen für ein SmartHome Rezept auf die Fritteuse geladen.

DE

*Nur für Modelle mit App-Verbindung.

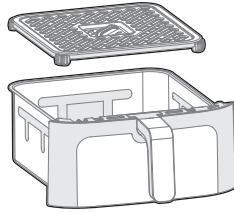
Displayanzeigen

Anzeige	Erläuterung
00:15	<ul style="list-style-type: none"> Während der Programmierung wird im Display die eingestellte Kochdauer angezeigt. Während des Kochvorgangs wird die verbleibende Kochdauer angezeigt.
150 °C	<ul style="list-style-type: none"> Das Display zeigt die eingestellte Temperatur an.
turn Food	<ul style="list-style-type: none"> Bei einigen Rezepten erscheint die Anzeige „turn Food“, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu drehen, zu wenden oder aufzuschütteln.
End	<ul style="list-style-type: none"> Der Kochvorgang ist beendet und Sie können den Frittierbehälter und den unteren Einsatz herausnehmen.
E1orE2	<ul style="list-style-type: none"> Der obere Garraum funktioniert nicht ordnungsgemäß. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
E5orE6	<ul style="list-style-type: none"> Der untere Garraum funktioniert nicht ordnungsgemäß. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> Der obere Frittierbehälter wurde entfernt oder die Tür des unteren Garraums ist geöffnet. Hinweis: Während die Tür geöffnet ist, sind die Tasten für diesen Garraum wirkungslos.
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Sync-Ende-Funktion aktiviert ist, erscheint für den Garraum mit der kürzeren Kochdauer die Anzeige „HoLd“, bis die verbleibende Kochdauer für beide Garräume gleich ist.

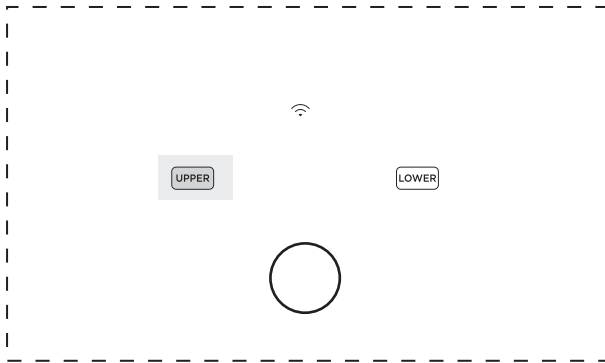
DE

Oberen Garraum (Frittierbehälter) verwenden

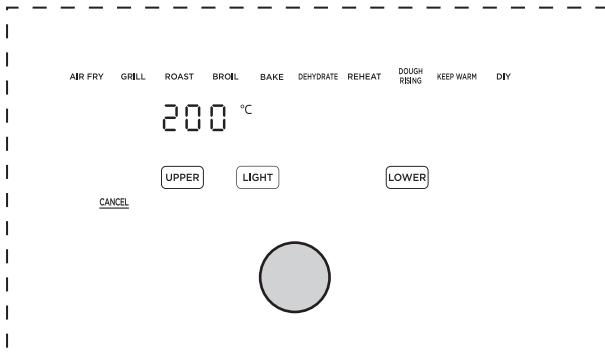
1. Legen Sie den Einsatz in den Behälter (mit dem Griff des Einsatzes nach oben) und verteilen Sie dann die Zutaten gleichmäßig auf dem Einsatz.



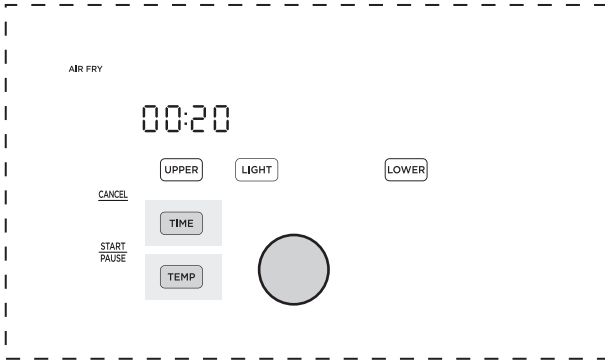
2. Schieben Sie den Behälter in den oberen Garraum.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an; am Gerät wird der Standby-Modus aktiviert.
4. Tippen Sie auf die Taste **UPPER**, um den Kochvorgang für den oberen Garraum zu starten.



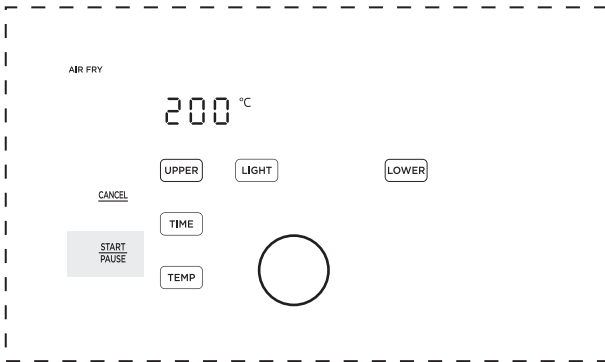
5. Drehen Sie den Regler, um eine Funktion auszuwählen, und drücken Sie auf den Regler, um die ausgewählte Funktion zu bestätigen.



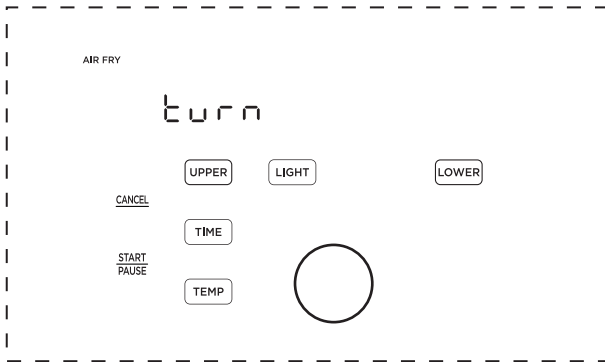
6. Im Display blinkt dann die voreingestellte Kochdauer für die Funktion. Drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Kochdauer entsprechend einzustellen. Falls Sie weitere Einstellungen an Temperatur und Zeit vornehmen möchten, tippen Sie auf die Tasten **TIME** oder **TEMP** und drehen/drücken Sie auf den Regler, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen. Hinweis: Sie können die Funktion weiterhin über die Taste **UPPER** ändern.



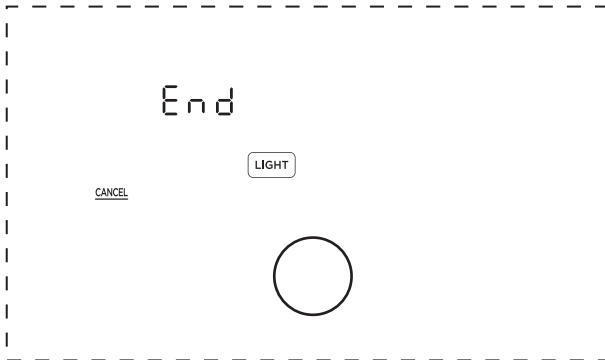
7. Sobald Sie Funktion, Temperatur und Zeit eingestellt haben, tippen Sie links auf die **START PAUSE**-Taste, um den Kochvorgang zu starten.



8. Nach ungefähr der Hälfte der Kochdauer erscheint im Display die Anzeige „Turn Food“. Sofern vom Rezept vorgegeben, drehen, wenden oder schütteln Sie die Zutaten. Nach 30 Sekunden verschwindet die Anzeige „Turn Food“ wieder.

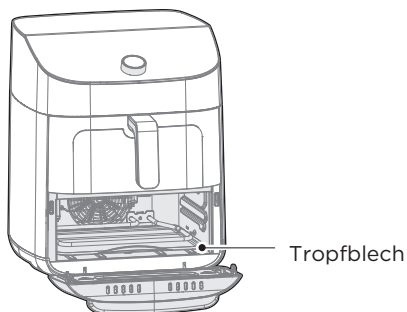


9. Nach Abschluss des Kochvorgangs erscheint im linken Display die Anzeige „End“ und es ertönen 3 Signaltöne. Die Speisen können dann serviert werden.



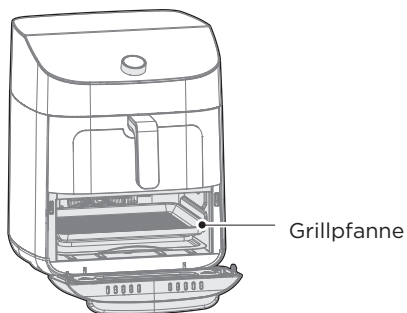
Unteren Garraum (Ofen) verwenden

1. Schieben Sie das Tropfblech in den unteren Garraum.



2. Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig auf dem Tropfblech.

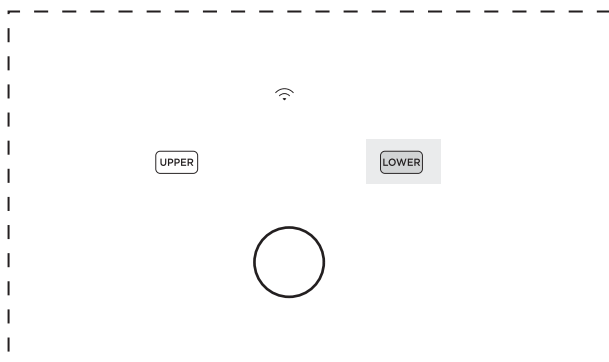
3. Schieben Sie die Grillpfanne in den unteren Garraum.



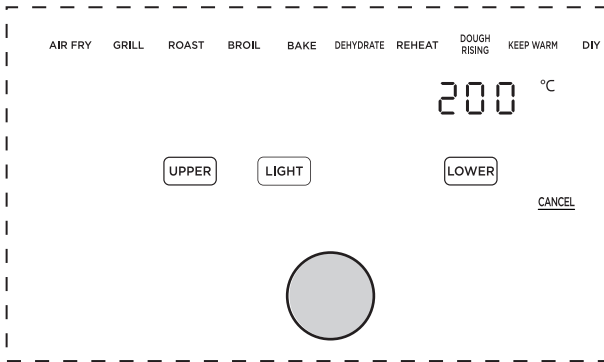
DE

4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an; das Gerät aktiviert den Standby-Modus.

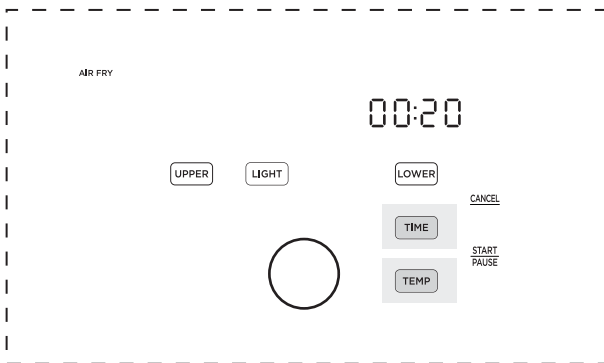
5. Tippen Sie auf die Taste **LOWER**, um den unteren Garraum auszuwählen.



6. Drehen Sie den Regler zur Auswahl einer Funktion und drücken Sie auf den Regler zum Bestätigen.

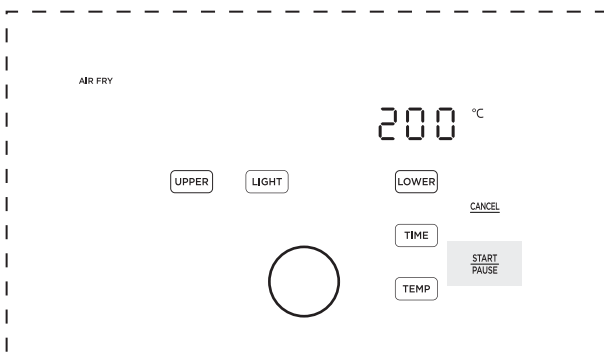


7. Im Display erscheint die voreingestellte Kochdauer. Drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Kochzeit auszuwählen. Falls Sie weitere Einstellungen an Temperatur und Kochdauer vornehmen möchten, tippen Sie auf die Tasten **TIME** oder **TEMP** und drehen/drücken Sie auf den Regler, um die gewünschten Einstellungen auszuwählen. Hinweis: Sie können die Funktion weiterhin über die Taste **LOWER** ändern.

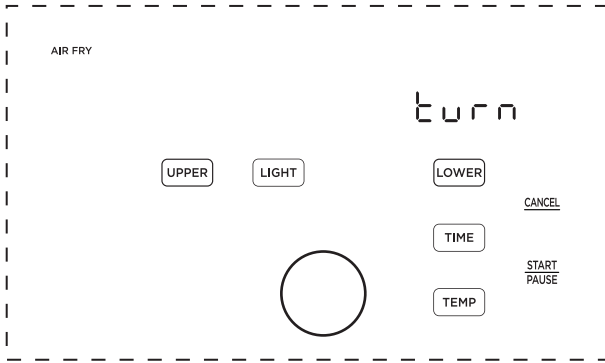


DE

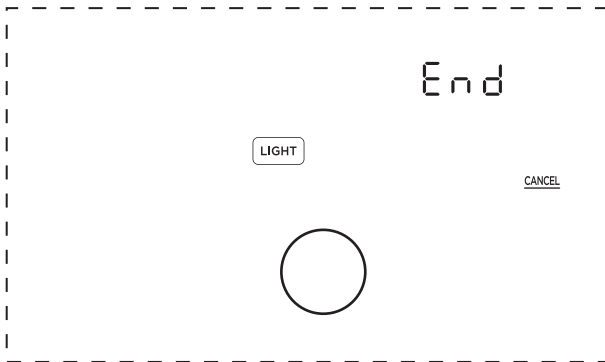
8. Tippen Sie nach der Einstellung von Funktion, Temperatur und Kochdauer auf die rechte Taste **START PAUSE**, um den Kochvorgang zu starten.



9. Nach ungefähr der Hälfte der Kochzeit erscheint im rechten Display die Anzeige „Turn Food“. Sofern im Rezept vorgegeben, wenden, drehen oder schütteln Sie die Zutaten. Nach 30 Sekunden verschwindet die Anzeige „Turn Food“ wieder.

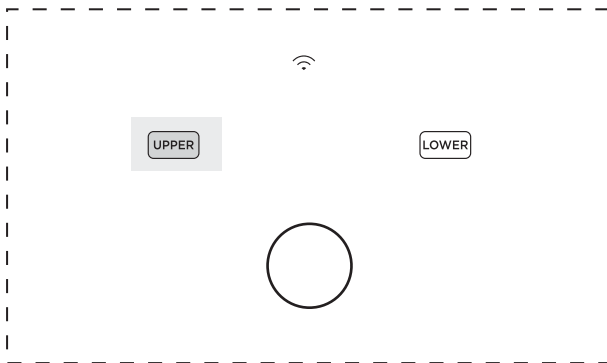


10. Nach Abschluss des Kochvorgangs erscheint im rechten Display die Anzeige „End“ und es ertönen 3 Signaltöne. Die Speisen können dann serviert werden.

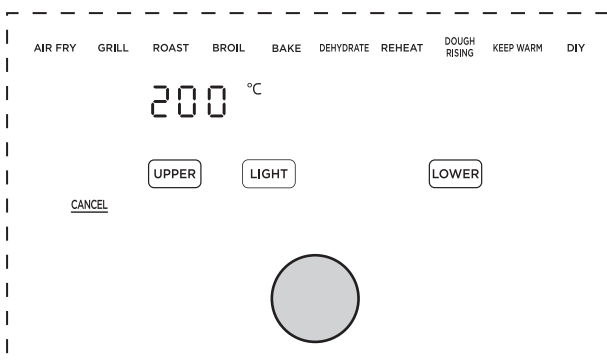


Beide Garräume verwenden (Frittierbehälter und Ofen)

1. Legen Sie den Einsatz (mit dem Griff nach oben) in den Frittierbehälter und verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig auf dem Einsatz. Verteilen Sie dann weitere Zutaten gleichmäßig auf dem Tropfblech des unteren Garraums.
2. Schieben Sie den Behälter in den oberen Garraum und das Tropfblech in den unteren Garraum.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an; das Gerät aktiviert den Standby-Modus.
4. Tippen Sie auf die Taste **UPPER** oder **LOWER**, um den oberen oder unteren Garraum auszuwählen.

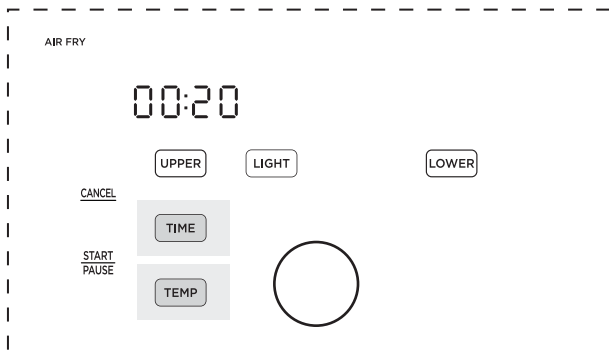


5. Drehen Sie den Regler zur Auswahl einer Funktion und drücken Sie auf den Regler zum Bestätigen der Funktion.

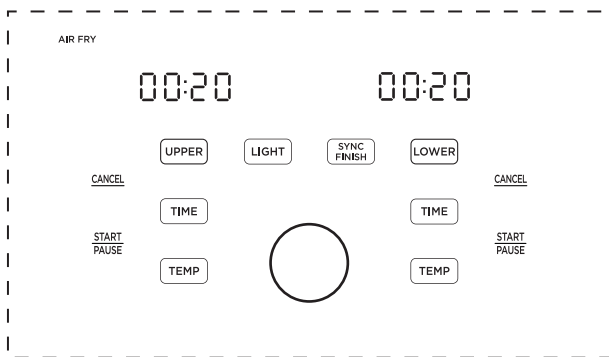


DE

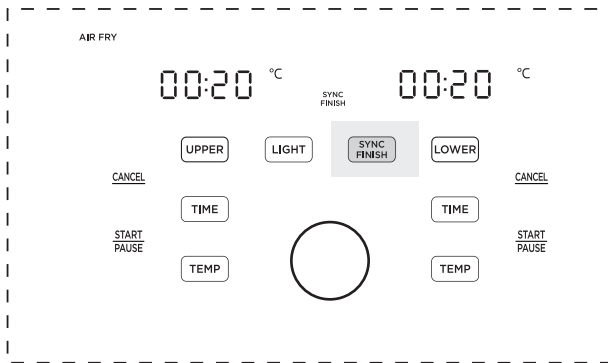
6. Im Display blinkt die voreingestellte Kochdauer. Drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Zeit entsprechend anzupassen. Falls Sie noch weitere Einstellungen an Temperatur und Zeit vornehmen möchten, tippen Sie auf die Tasten **TEMP** oder **TEMP** und drehen/drücken Sie auf den Regler, um die Einstellungen zu ändern. Hinweis: Sie können die Funktion weiterhin über die Tasten **UPPER** oder **LOWER** ändern.



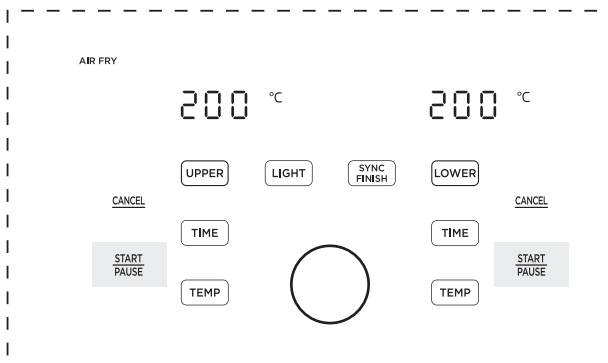
7. Wiederholen Sie die Schritte 4-6 für den jeweils anderen Garraum (oben bzw. unten).



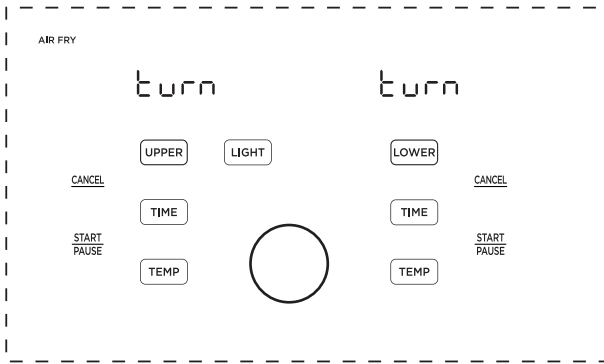
8. Funktion SYNC FINISH verwenden: Tippen Sie nach der Programmierung beider Garräume auf die Taste **SYNC FINISH**, um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren. Ist die Funktion aktiviert, erscheint im Display die Anzeige „SYNC FINISH“. Sie können mit beiden **START PAUSE**-Tasten den Kochvorgang starten. Für den Garraum mit der kürzeren Kochdauer erscheint solange die Anzeige „Hold“, bis für beide Garräume die verbleibende Kochdauer gleich ist.



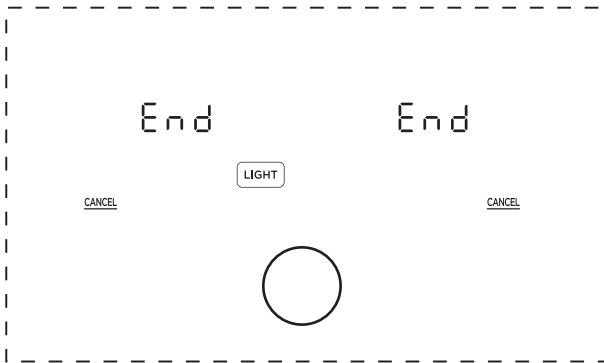
9. Ohne Funktion SYNC FINISH: Tippen Sie nach der Programmierung beider Garräume auf die Taste **SYNC FINISH**, um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren. Ist die Funktion deaktiviert, müssen Sie die beiden Tasten **START PAUSE** unabhängig voneinander drücken, um den Kochvorgang für den jeweiligen Garraum zu starten.



10. Nach ungefähr der Hälfte der Kochzeit erscheint im rechten Display die Anzeige „Turn Food“. Sofern im Rezept vorgegeben, wenden, drehen oder schütteln Sie die Zutaten. Nach 30 Sekunden verschwindet die Anzeige „Turn Food“ wieder.



11. Nach Abschluss des Kochvorgangs erscheint im rechten Display die Anzeige „End“ und es ertönen 3 Signaltöne. Die Speisen können dann serviert werden.



DE

Teile fehlen oder sind beschädigt?

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Wir werden Ihnen gerne weiterhelfen.

⚠️ WARNUNG

Um die Gefahr von Feuern, Sachschäden und/oder Verletzungen zu vermeiden, stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen.

Funktionen

- Mithilfe der nachfolgenden Funktionen bereiten Sie leckere, knusprige Speisen mit nur ganz wenig oder sogar ohne Öl zu.
- Die Standardeinstellungen für die Kochdauer und Temperatur sind Richtwerte, die Sie ganz nach Ihren Vorlieben ändern können.
- Die jeweiligen Funktionen für die genannten Speisen sind Empfehlungen. Alle Funktionen sind sowohl für den oberen als auch unteren Garraum geeignet.

Zutaten	Empfohlene Funktion	Tiefgekühlt	Oberer Garraum				Unterer Garraum			
			Menge	Temperatur	Zeit (Single)	Zeit (Dual)	Menge	Temperatur	Zeit (Single)	Zeit (Dual)
Pommes	Frittieren	Ja	500g	185°C	16min	24min	270g	200°C	21min	27min
Hähnchenflügel	Frittieren	Ja	590g	185°C	17min	21min	410g	200°C	19min	22min
	Frittieren	Nein	590g	185°C	14min	18min	410g	200°C	17min	20min
Hähnchenschenkel	Frittieren	Ja	1090g	180°C	36min	42min	635g	200°C	39min	43min
	Frittieren	Nein	1090g	180°C	19min	23min	635g	200°C	20min	24min
Apfelringe	Dehydrieren	Nein	1 Stück	90°C	120min	150min	1 Stück	90°C	120min	150min
Burger (Rind)	Grillen	Ja	1 Stück	175°C	8min	11min	1 Stück	175°C	8min	11min
Bagel	Bagel	Nein	2 Hälften	185°C	3min	5min	2 Hälften	185°C	4min	6min
Spargel	Braten	Nein	400g	180°C	10min	14min	300g	195°C	12min	14min
Hähnchenbrust	Frittieren	Ja	500g	180°C	37min	39min	500g	200°C	37min	39min
	Frittieren	Nein	500g	180°C	21min	22min	500g	200°C	21min	22min
Toastbrot	Toasten	Nein	4 Scheiben	180°C	6min	10min	4 Scheiben	200°C	6min	8min
Paniertes Hühnchen	Frittieren	Ja	2 Stück	185°C	13min	18min	2 Stück	200°C	15min	20min
Panierter Fisch	Frittieren	Ja	270g	185°C	13min	18min	270g	200°C	15min	20min
Panierte Garnelen	Frittieren	Ja	180g	185°C	9min	13min	180g	200°C	11min	15min
Armer Ritter	Toasten	Ja	135g	175°C	5-9min	6-10 min	135g	195°C	6-10 min	6-10 min
Rosenkohl	Frittieren	Nein	410g	190°C	9-12min	16-24 min	410g	200°C	12-18 min	16-22 min
Plätzchen mit Schokostückchen	Backen	Nein	90g	160°C	8-13min	9-15 min	90g	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza mit Pepperoni	Backen	Ja	23 cm	165°C	10min	17min	9 Zoll	170°C	13min	18min

DE

Tipps

- Verteilen Sie Zutaten immer gleichmäßig auf dem Einsatz und der Grillpfanne, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Liegen zu viele Zutaten übereinander, werden die Zutaten nicht gleichmäßig durchgegart.
- Damit die Speisen schön knusprig werden, können Sie die Zutaten vor dem Kochen mit etwas Öl einsprühen oder einpinseln.
- Wenn der Kochvorgang länger als 10 Minuten unterbrochen wurde, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und alle aktuellen Einstellungen werden gelöscht.
- Bei den meisten Zutaten wird empfohlen, diese nach Ablauf der Hälfte der Kochdauer zu wenden, zu drehen oder aufzuschütteln.
- Sie können die Temperatur und die Kochdauer jederzeit während des Kochvorgangs verändern.

VORSICHT

- Um die Gefahr von Feuern, Sachschäden und Verletzungen zu verringern, sprühen Sie KEIN Speiseöl in den Garraum.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät.

RED Konformitätserklärung (DoC)

Einzigartige Identifizierung der DoC:

Wir,

Name Hersteller: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Adresse Hersteller: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, VOLKSREPUBLIK CHINA

DE Erklären in eigener Verantwortung, dass das Produkt:

Name Produkt: Küchengerät (Luftfritteuse)

Markenname: Midea

Typ oder Modell: MF-CY110A2

Zusätzliche wichtige Informationen:

(z. B. Los, Charge oder Seriennummer, Quellen und Anzahl der Teile)

Auf das sich die Konformitätserklärung bezieht, den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Anforderungen der RED-Richtlinie (2014/53/EU) entspricht.

Das Produkt entspricht den folgenden Normen und/oder anderen normativen Anforderungen:

GESUNDHEIT & SICHERHEIT (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020
EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020

SPEKTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019

ANDERE (inkl. Art. 3(3) und freiwillige Spezifikationen):

Andere harmonisierte Vorschriften der Europäischen Union (sofern zutreffend): N/A

Zubehör: N/A

Software: N/A

Technische Unterlagen bereitgehalten durch: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Ausstellungsort und -datum (dieser DoC): 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, VOLKSREPUBLIK CHINA

2023-11-30

Unterschrieben vom oder für den Hersteller: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd

APP EINRICHTEN UND BEDIENEN

SmartHome App herunterladen

Geben Sie in einem App-Store (Google Play Store, Apple App Store) den Begriff „SmartHome“ ein, um die SmartHome App zu suchen. Laden Sie die App herunter und installieren Sie diese auf Ihrem Handy. Sie können die App auch durch Scannen des nachfolgenden QR-Codes herunterladen.



Registrieren und anmelden

Öffnen Sie die SmartHome App und richten Sie ein neues Konto ein. (Sie können sich auch über das Konto eines Dritten registrieren.) Falls Sie bereits ein Konto haben, können Sie sich damit anmelden.



Geräte mit SmartHome verbinden

1 Vergewissern Sie sich, dass Ihr Handy mit einem schnurlosen Netzwerk verbunden ist. Falls nicht, öffnen Sie die Einstellungen und aktivieren Sie das schnurlose Netzwerk und Bluetooth.

2 Schalten Sie Ihre Geräte ein.

3 Öffnen Sie an Ihrem Handy die SmartHome App.

4 Sofern die Mitteilung „Smart-Geräte in der Umgebung“ erscheint, tippen Sie auf diese Mitteilung.



5 Falls keine Mitteilung erscheint, tippen Sie im Bildschirm auf das Icon „+“ und wählen Sie Ihr Gerät in der Liste verfügbarer Geräte aus. Falls Ihr Gerät nicht aufgelistet ist, fügen Sie Ihr Gerät manuell via Gerätekategorie und Gerätemodell hinzu.



6 Verbinden Sie Ihr Gerät gemäß den Anleitungen in der App mit dem schnurlosen Netzwerk. Falls die Verbindung fehlschlägt, folgen Sie den Anleitungen in der App, um fortzufahren.



DE

Hinweis

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Geräte eingeschaltet sind.
- Wenn Sie Ihr Gerät mit dem Netzwerk verbinden, halten Sie das Handy so nah wie möglich an das Gerät.
- Verbinden Sie Ihr Handy mit Ihrem Heimnetzwerk; halten Sie dafür das Passwort für das schnurlose Netzwerk bereit.
- Prüfen Sie, ob der schnurlose Router 2.4 GHz unterstützt und schalten Sie ihn ein. Falls Sie nicht sicher sind, ob der Router 2.4 GHz unterstützt, wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Routers.
- Das Gerät kann nicht mit einem schnurlosen Netzwerk verbunden werden, für das eine Authentifizierung erforderlich ist. Dies ist häufig der Fall an öffentlichen Orten wie Hotels, Restaurants, usw. Verbinden Sie das Gerät mit einem schnurlosen Netzwerk, für das keine Authentifizierung erforderlich ist.
- Deaktivieren Sie an Ihrem Handy die Funktion WLAN+ (Android) bzw. WLAN Assistant (iOS), wenn Sie Ihr Gerät mit dem Netzwerk verbinden.
- Falls Ihr Gerät bereits früher mit einem schnurlosen Netzwerk verbunden war, nun aber neu verbunden werden muss, tippen Sie auf der Startseite der App auf das Icon „+“ und fügen Sie Ihr Gerät erneut via Gerätekategorie und Gerätemodell hinzu. Folgen Sie dafür den Anleitungen in der App.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Frittierbehälter, den Einsatz und die Grillpfanne.
- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie niemals aggressive chemische Reiniger, Kratzpads oder Scheuerpulver für die Reinigung des Geräts oder dessen Komponenten.
- Lassen Sie alle Oberflächen bis zum nächsten Gebrauch bzw. bis zum Wegstellen und Aufbewahren des Geräts trocknen.

Teil	Reinigung
Frittierbehälter	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie den Behälter mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. Danach gut abspülen. Achten Sie darauf, dass Fett- und Speiserückstände entfernt sind. • Tauchen Sie den Behälter NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Grillpfanne	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die Grillpfanne mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Die Grillpfanne hat eine Antihaftbeschichtung. Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie KEINE Metallgegenstände für die Reinigung. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Einsatz	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie den Einsatz mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Der Einsatz hat eine Antihaftbeschichtung. Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie KEINE Metallgegenstände für die Reinigung. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Tropfblech	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie das Tropfblech mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Das Tropfblech hat eine Antihaftbeschichtung. Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie KEINE Metallgegenstände für die Reinigung. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Oberer/ Unterer Garraum	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie den Garraum mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Angebackene Fett- und Speiserückstände entfernen Sie mit einem Sprüh-Gemisch aus Backpulver und Essig. Danach mit einem feuchten Lappen abwischen. • Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie das Gemisch an der betroffenen Stelle einige Minuten einwirken und wischen die Stelle dann ab. • Überprüfen Sie das Heizelement auf Ölspritzer und Speiserückstände. Reinigen Sie das Heizelement ggf. mit einem feuchten Lappen. Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Gebrauch, dass das Heizelement vollständig trocken ist. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Außenseite	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen, feuchten Lappen oder Schwamm. Danach abtrocknen.
Sichtfenster oberer/ unterer Garraum	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die interne und externe Seite der Sichtfenster mit einem Lappen oder Schwamm sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. KEINE Gegenstände aus Metall verwenden.

DE






Andere Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG

- Ohne sachgemäße Reinigung können sich Speise- und Fettrückstände im Gerät und am Heizelement ansammeln, was wiederum Rauch, Feuer und Verletzungen zur Folge haben kann.
- Wenn Sie Rauch riechen oder austreten sehen, drücken Sie die Abbrechen-Taste, trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie Speise- und Fettrückstände mit einem weichen Lappen und Spülmittel.

STÖRBEHEBUNG


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

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Kein Strom	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel nicht richtig an Steckdose angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Falls Sie das Problem nicht beheben können, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Anzeige E1 oder E2 im Display	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät funktioniert nicht richtig 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktieren Sie den Kundendienst über die Hotline.
Sync-Ende-Funktion kann nicht aktiviert werden	<ul style="list-style-type: none"> • Der obere und der untere Garraum wurden nicht programmiert 	<ul style="list-style-type: none"> • Um die Funktion zu starten, muss für beide Garräume eine Funktion ausgewählt worden sein. Dann erscheint das Icon . Bei aktivierter Funktion leuchtet die Anzeige . Siehe GEBRAUCHSANWEISUNGEN.
Es kann keine Funktion gewählt werden	<ul style="list-style-type: none"> • Regler wurde nicht verwendet 	<ul style="list-style-type: none"> • Tippen Sie auf die Taste  oder  und drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Funktion auszuwählen. Die anderen Funktionstasten sind nicht verfügbar. Siehe Gebrauchsanweisungen.
Einzelner Garraum kann nicht gesteuert werden	<ul style="list-style-type: none"> • Sync-Ende-Funktion aktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> • Bei aktivierter Sync-Ende-Funktion können Sie über eine der Tasten  den Kochvorgang starten, unterbrechen und fortsetzen; so stellen Sie sicher, dass beide Garräume zur gleichen Zeit fertig sind. Falls Sie beide Garräume unabhängig voneinander steuern möchten, deaktivieren Sie die Sync-Ende-Funktion.
Speisen nicht gar	<ul style="list-style-type: none"> • Oberer und unterer Garraum laufen gleichzeitig 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgrund der zwei Garräume kann diese Heißluftfritteuse mehrere Speisen schneller zubereiten. Wenn jedoch beide Garräume gleichzeitig laufen, muss die Kochdauer erhöht werden. Siehe FUNKTIONEN.

DE

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Speisen nicht gar	<ul style="list-style-type: none"> Zutaten nicht gleichmäßig verteilt 	<ul style="list-style-type: none"> Um optimale Ergebnisse zu erzielen, legen Sie Zutaten nicht übereinander. Siehe FUNKTIONEN.
Speisen nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none"> Einsatz nicht im Frittierbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> Um optimale Ergebnisse zu erzielen, legen Sie immer den Einsatz in den Frittierbehälter. Durch den Einsatz kann die Luft auch unter den Zutaten entlang zirkulieren.
	<ul style="list-style-type: none"> Zutaten nicht richtig vorbereitet 	<ul style="list-style-type: none"> Damit Speisen knusprig werden, besprühen Sie die Zutaten vorher mit etwas Öl. Siehe FUNKTIONEN.
Unterer Garraum kocht nicht gut	<ul style="list-style-type: none"> Grillpfanne in der falschen Schiene 	<ul style="list-style-type: none"> Die Grillpfanne kann im unteren Garraum auf einer oberen oder unteren Schiene installiert werden. Wählen Sie die entsprechende Schiene. Siehe FUNKTIONEN.
	<ul style="list-style-type: none"> Kochdauer und Temperatur nicht richtig gewählt 	<ul style="list-style-type: none"> Bei dem unteren Garraum handelt es sich um ein spezielles Design. Herkömmliche Kochzeiten und Temperaturen müssen ggf. angepasst werden. Siehe FUNKTIONEN.
Sichtfenster nicht klar	<ul style="list-style-type: none"> Sichtfenster nicht sauber 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Innen- und Außenseite der Sichtfenster. Siehe REINIGUNG UND WARTUNG.
	<ul style="list-style-type: none"> Licht nicht eingeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie immer das LIGHT ein, um eine gute Sicht zu haben.
Frittierbehälter lässt sich nur schwer einschieben entfernen	<ul style="list-style-type: none"> Zu viele Zutaten im Behälter 	<ul style="list-style-type: none"> Stapeln Sie Zutaten nicht übereinander, damit diese nicht in Kontakt mit der Oberseite des Garraums kommen. Der Behälter lässt sich sonst nur schwer installieren oder entfernen und die Zutaten können leicht anbrennen.
	<ul style="list-style-type: none"> Schmutz an der Außenseite des Behälters oder an der Innenseite des Garraums 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie Schmutz von der Außenseite des Behälters und der Innenseite des Garraums. Siehe REINIGUNG UND WARTUNG.

MARKENZEICHEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

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

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

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

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 werden 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.



Konformität mit der RoHS-Richtlinie

DE 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.

GARANTIE / SERVICE

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

Telefon: +49 6196-90 20 - 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

E-mail: info-meg@midea.com

Web: www.midea.com

Kundendienst:

Telefon: +49 6196-90 20 – 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

E-mail: service-meg@midea.com

Bei technischen Problemen geben Sie bitte Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer, die Nummer des Kaufvertrags und den Geräte-Typ (auf dem Typenschild des Geräts) an.

Eine präzise Beschreibung des Problems wird Ihnen viel Zeit und Geld sparen.

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

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

Garantiebedingungen

DE Dieses Gerät wurde nach modernsten Verfahren hergestellt und getestet. Der Verkäufer garantiert für 24 Monate ab Datum des Kaufs durch den Endverbraucher, dass Material Herstellung fehlerfrei sind.

Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.

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

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

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

Der Garantieanspruch entsteht nur mit Bereitstellung des Produkts und des Kaufbelegs.

Diese Garantie ist innerhalb von Deutschland gültig.

Importiert durch:

Midea Electrics Netherlands B.V.

Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,

1101 DL Amsterdam

Zusätzliche vertragliche Garantie

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

Bedingungen der zusätzlichen vertraglichen Garantie

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

Garantieausschlüsse

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

DE



Garantieschein

Midea möchte Ihnen für den Kauf dieses Produkts danken.
Bitte bewahren Sie dieses Dokument gemeinsam mit Ihrem Kaufbeleg auf.

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

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

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

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

02 962 46 65

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

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

DE

Platz zum Anbringen des
Kaufbelegs

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

LETTRÉ 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

LETTRÉ DE REMERCIEMENTS	01
CONSIGNES DE SECURITE	02
SPECIFICATIONS	05
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	06
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	07
CONFIGURATION ET FONCTIONNEMENT DE L'APPLICATION	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
DÉPANNAGE	26
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	28
ELIMINATION ET RECYCLAGE	29
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES	30
GARANTIE/SERVICE	31

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 !

⚠ AVERTISSEMENT

Consignes de Sécurité

- 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 de l'eau sur le connecteur.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les maisons de ferme
 - Par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - Les environnements de type "bed and breakfast".
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. 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 moins de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

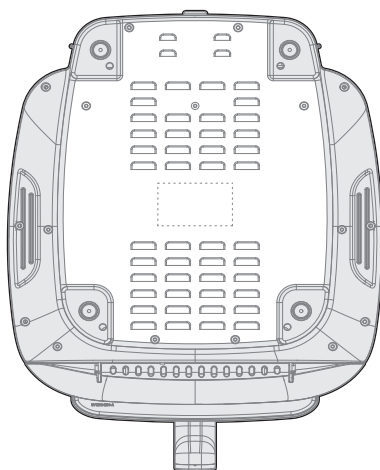
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Avertissement : Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.
- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen 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.
- Toujours placer les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas remplir la poêle d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Garder vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faire également attention à la vapeur et à l'air chauds en retirant la poêle de l'appareil.
- Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée foncée s'échapper de l'appareil. Attendre que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
-  La surface est susceptible de chauffer pendant l'utilisation.
- Bande(s) de fréquence de fonctionnement : 2,4Ghz
- Puissance de sortie RF : 18dBm
- Type d'équipement : WBR3
- Déclaration de Conformité RED (DoC), merci de vous référer à la page 25.

SPECIFICATIONS

Modèle du Produit	MAD1100DADK
Tension	220-240V-
Fréquence	50/60Hz
Puissance nominale	1550-1850W
Capacité	11L

Comment Identifier le Nom du Modèle et le Numéro de Série

Le nom du modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique située sous la friteuse.

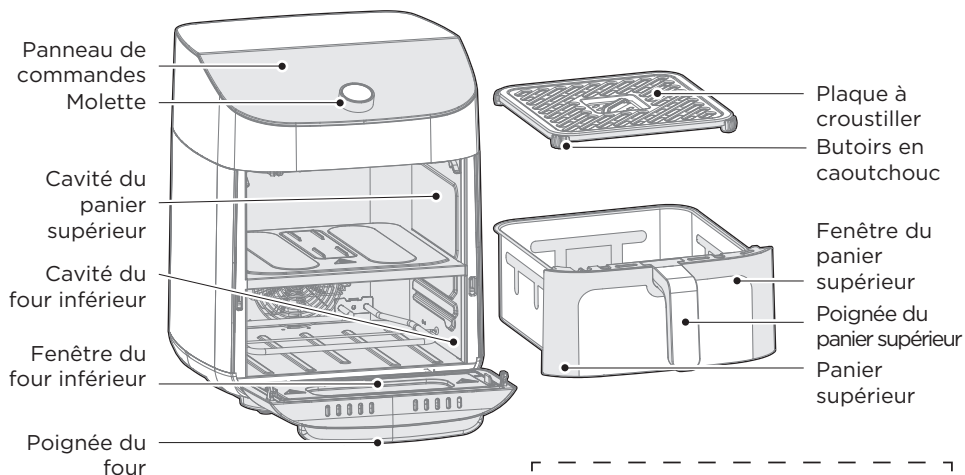


FR

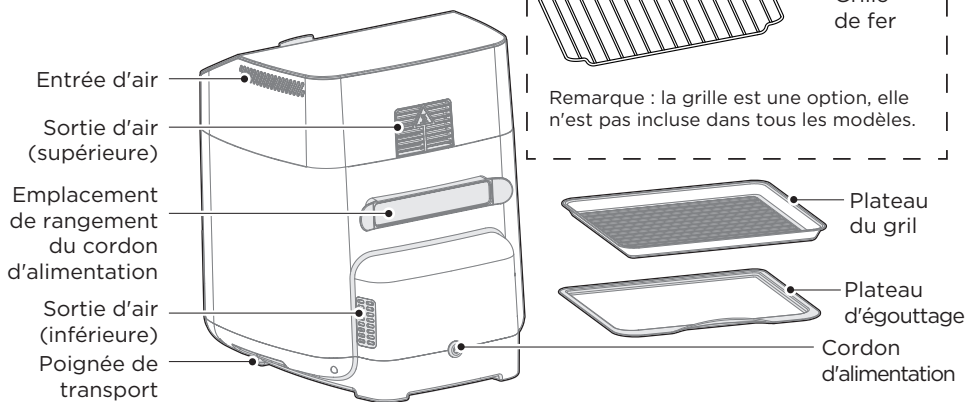
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Pièces et Accessoires

Avant d'utiliser votre nouvelle friteuse, vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus.



FR

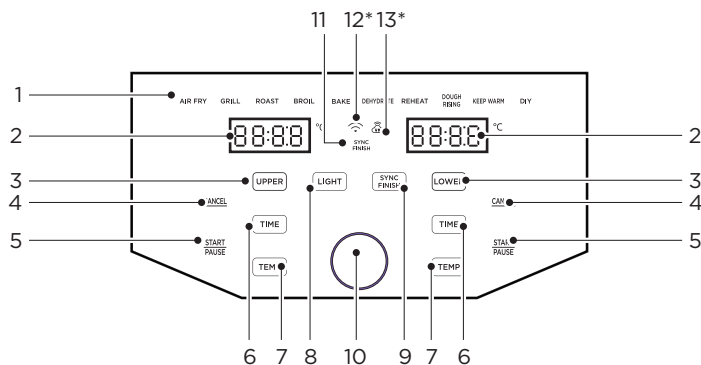


REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre explicatif uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin doit être soumise à l'objet réel.






INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Panneau de Commandes



	Nom	Description
1	Fonctions	<ul style="list-style-type: none"> Chacune des 10 fonctions peut être utilisée dans la cavité supérieure ou inférieure pour cuisiner une grande variété de repas. La température et la durée peuvent être réglées pour chaque fonction. Après avoir appuyé sur UPPER ou LOWER, tourner la molette pour changer de fonction, appuyer sur la molette pour sélectionner la fonction.
2	Ecran	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson, la température réglée, les messages de rappel et les messages d'erreur sont affichés ici.
3	Touche de sélection de la cavité	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur UPPER ou LOWER pour programmer ou régler la fonction de chaque cavité. Pendant la cuisson, il est possible d'appuyer sur UPPER ou LOWER pour afficher la fonction respective de chaque cavité.
4	Annuler	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur CANCEL pendant la cuisson pour arrêter le cycle de cuisson et appuyer sur CANCEL pendant la programmation pour revenir à l'état de veille.
5	Démarrer/Pause	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur START PAUSE pour démarrer la cuisson. Pendant la cuisson, appuyer sur START PAUSE pour interrompre la cuisson et appuyer à nouveau pour reprendre la cuisson.
6	TEMPS	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir sélectionné une fonction, touchez TIME et tournez le bouton pour régler le temps de cuisson défini.
7	TEMPÉRATURE	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir sélectionné une fonction, touchez TEMP et tournez le bouton pour régler la température réglée.

FR

	Nom	Description
8	LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> À tout moment, il suffit s'appuyer sur  pour activer ou désactiver la lampe dans les deux cavités.
9	Bouton SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> La fonction de fin de cuisson synchronisée permet aux deux cavités de terminer la cuisson en même temps. Après avoir programmé les deux cavités, appuyer sur  pour activer ou désactiver la fonction de fin de cuisson synchronisée. Si la fonction de fin de cuisson synchronisée est activée, le message "SYNC FINISH" s'affiche et le fait d'appuyer sur  fait démarrer les deux cavités. La cavité ayant le moins de temps de cuisson affichera "HoLd" jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.
10	Molette	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la molette pour régler et presser la molette pour sélectionner le temps de cuisson, et établir la température ou la fonction.
11	Indicateur SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> Si l'indicateur de fin de synchronisation est visible, la fonction de fin de synchronisation est activée.
12*	Connexion APP*	<ul style="list-style-type: none"> Si  clignote, la friteuse à air chaud est disponible pour être connectée à SmartHome. S'il est fixe, la friteuse est connectée à SmartHome. Appuyer longuement sur le bouton pour vous reconnecter à l'APP.
13*	Recettes APP*	<ul style="list-style-type: none"> Si  est visible, les paramètres de cuisson d'une recette SmartHome ont été téléchargés dans la friteuse.

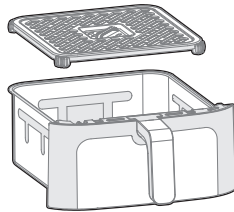
* Ne s'applique qu'aux modèles connectés à l'APP.

Messages à l'Ecran

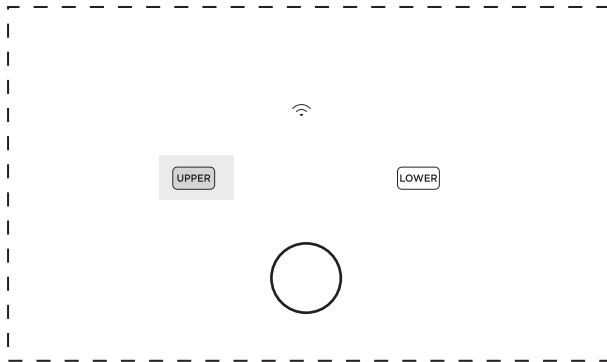
Message	Description
00:15	<ul style="list-style-type: none"> • Pendant la programmation, l'écran affiche le temps de cuisson réglé. • Pendant la cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson restant.
150 °C	<ul style="list-style-type: none"> • L'écran affiche la température réglée.
Turn Food	<ul style="list-style-type: none"> • Certaines recettes affichent le rappel "turn food" lorsque les aliments sont prêts à être tournés, retournés ou secoués.
End	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson est terminée et le panier supérieur ou le plateau inférieur peut être retiré.
E1orE2	<ul style="list-style-type: none"> • La cavité supérieure ne fonctionne pas correctement. Merci de contacter notre Centre de Service Clientèle.
E5orE6	<ul style="list-style-type: none"> • La cavité inférieure ne fonctionne pas correctement. Merci de contacter notre Centre de Service Clientèle.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier supérieur a été retiré ou la porte inférieure est ouverte. <p>Remarque : aucune touche de cette cavité ne peut être utilisée lorsqu'elle est ouverte.</p>
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la fonction de finition synchronisée est activée, la cavité ayant le moins de temps de cuisson affiche "HoLd" jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.

Cuisson dans la Cavité Supérieure (Panier)

1. Placer la plaque à croustiller dans le panier (poignée de la plaque à croustiller vers le haut) puis placer uniformément les aliments sur la plaque à croustiller.

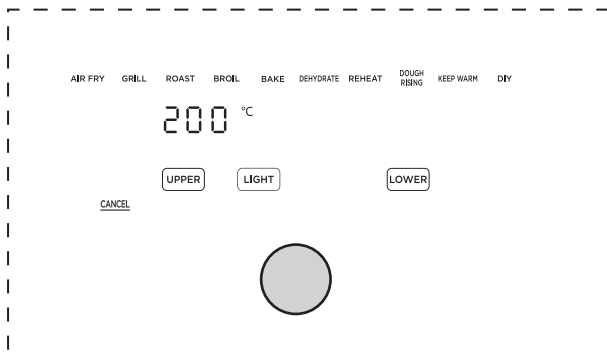


2. Insérer le panier dans la cavité supérieure.
3. Brancher la friteuse à air chaud sur une prise de courant appropriée, la friteuse sera alors en mode veille.
4. Appuyer sur **UPPER** pour démarrer la programmation d'un cycle de cuisson pour la cavité supérieure.

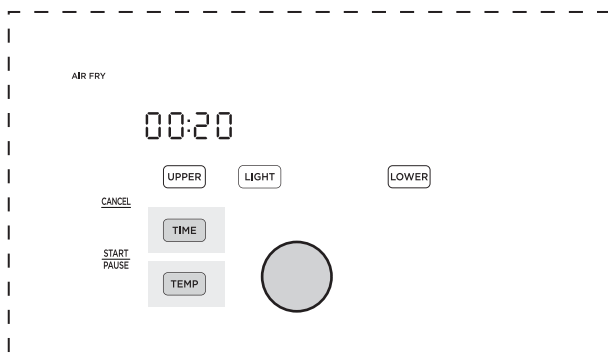


FR

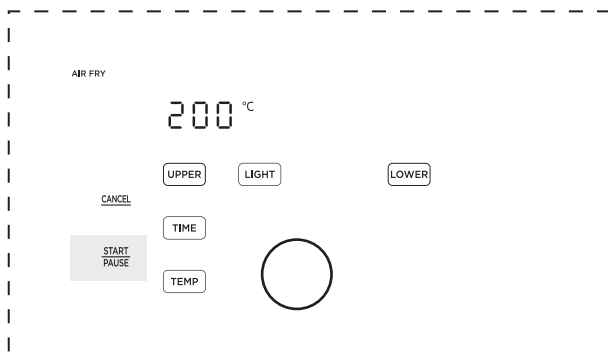
5. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur la molette pour sélectionner une fonction.



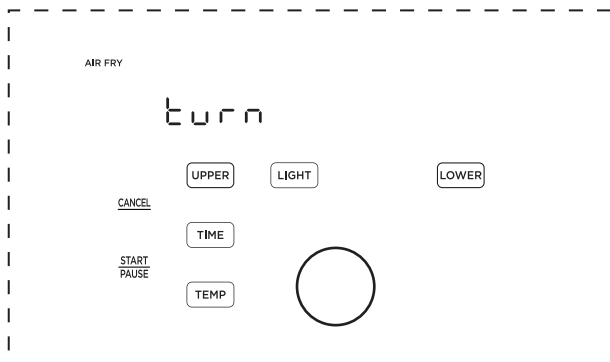
6. Le temps de cuisson pré-réglé clignote. Tourner et presser la molette pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou le temps, appuyer sur **TIME** ou **TEMP** et tourner/presser la molette pour régler la température ou le temps. Remarque : Il est toujours possible de modifier la fonction en appuyant sur **UPPER**.



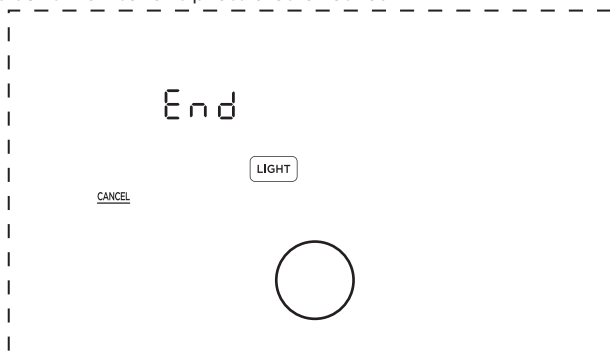
7. Une fois que la fonction, la température et la durée souhaitées ont été sélectionnées, appuyer sur la touche gauche **START PAUSE** pour démarrer la cuisson.



8. A environ la moitié de la cuisson, l'écran de gauche affiche "Turn Food" Si la recette le recommande, tourner, retourner ou secouer les aliments. Au bout de 30 secondes, le message "Turn Food" disparaît.

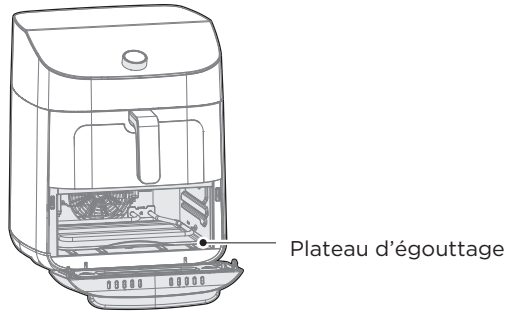


9. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran de gauche affiche "End" et 3 bips retentissent. Les aliments sont maintenant prêts à être retirés.

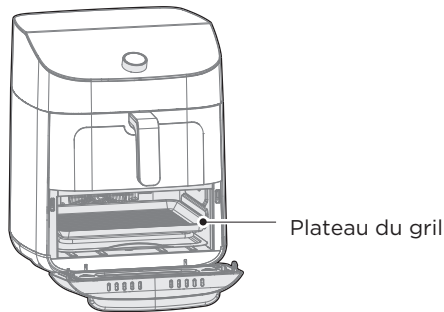


Cuisson dans la Cavité Inférieure (Four)

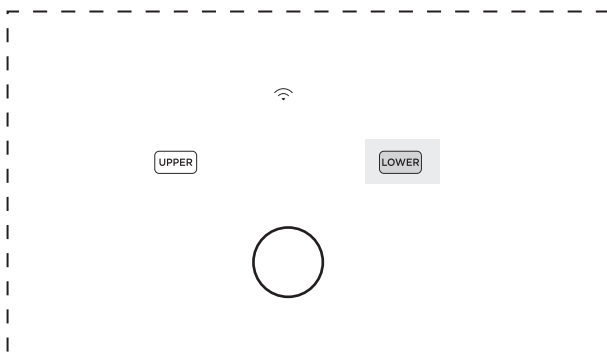
1. Insérer le plateau d'égouttage dans la cavité inférieure.



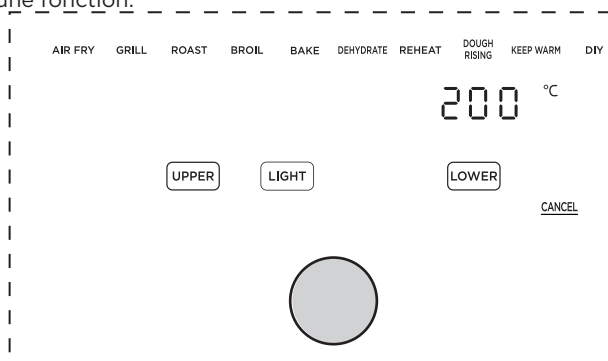
2. Placer uniformément les aliments sur le plateau inférieur.
3. Insérer le plateau du grill dans la cavité inférieure.



4. Brancher la friteuse à air chaud sur une prise de courant appropriée, la friteuse sera alors en mode veille.
5. Appuyer sur **LOWER** pour commencer à programmer un cycle de cuisson pour la cavité inférieure.

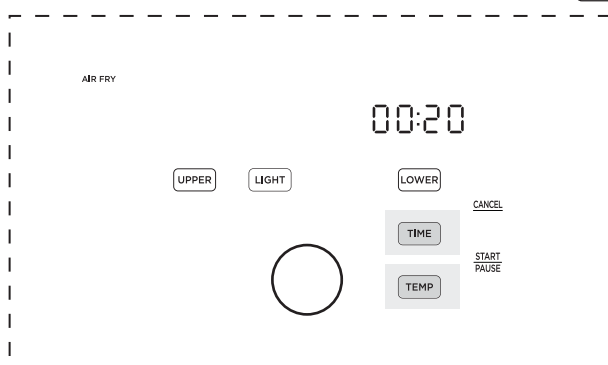


6. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur la molette pour sélectionner une fonction.

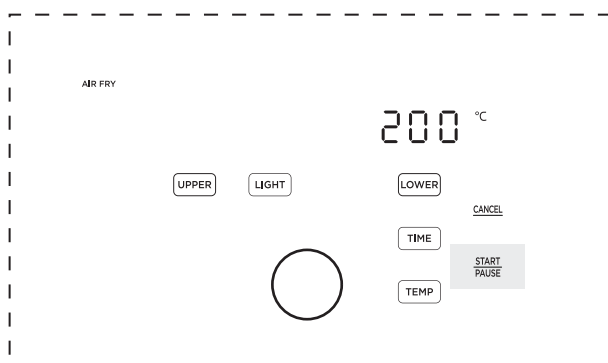


7. Le temps de cuisson pré-réglé clignote. Tourner et presser la molette pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou la durée, appuyer sur **TIME** ou **TEMP** et tourner / presser la molette pour régler la température ou la durée.

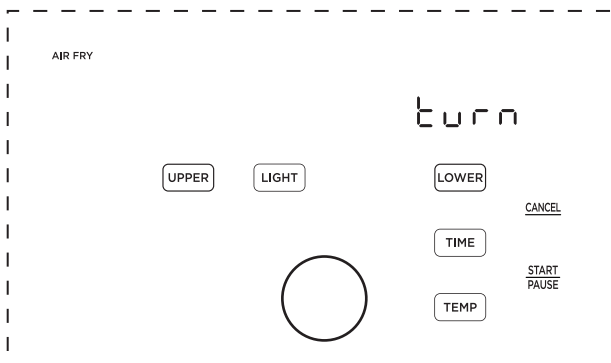
Remarque : La fonction peut encore être modifiée en appuyant sur **LOWER**.



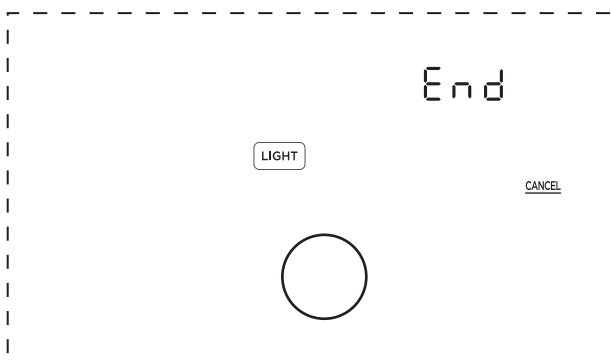
8. Une fois que la fonction, la température et la durée souhaitées ont été sélectionnées, appuyer sur **START PAUSE** à droite pour démarrer la cuisson.



9. Vers la moitié de la cuisson, l'écran de droite affiche "Turn Food" (tourner les aliments). Si la recette le recommande, tourner, retourner ou secouer les aliments. Au bout de 30 secondes, le message "Turn Food" disparaît.

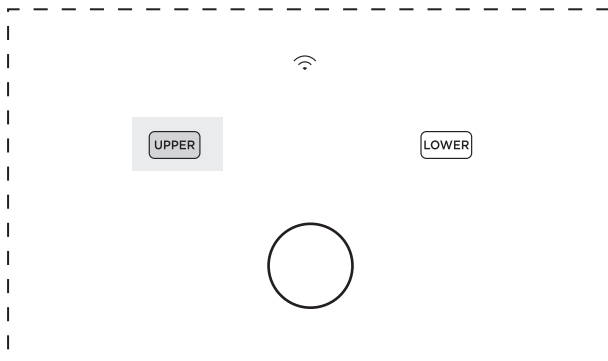


10. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran de droite affiche "End" et 3 bips retentissent. Les aliments sont maintenant prêts à être retirés.

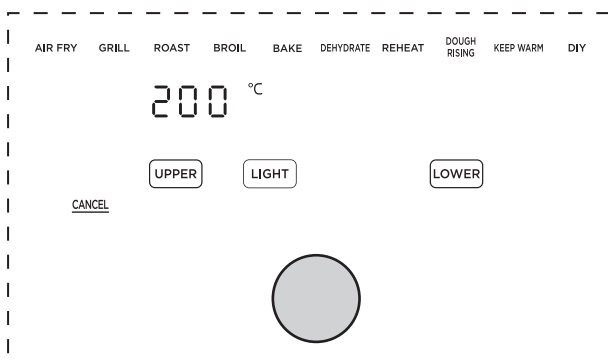


Cuisson à Deux Zones (Panier et Four)

1. Placer la plaque à croustiller dans le panier (poignée vers le haut), puis placer uniformément les aliments sur la plaque à croustiller. Placer ensuite uniformément les aliments sur le plateau inférieur.
2. Insérer le panier dans la cavité supérieure et le plateau dans la cavité inférieure.
3. Brancher la friteuse à air chaud sur une prise de courant appropriée, la friteuse sera alors en mode veille.
4. Appuyer sur **UPPER** ou **LOWER** pour commencer à programmer un cycle de cuisson pour la cavité supérieure ou inférieure.

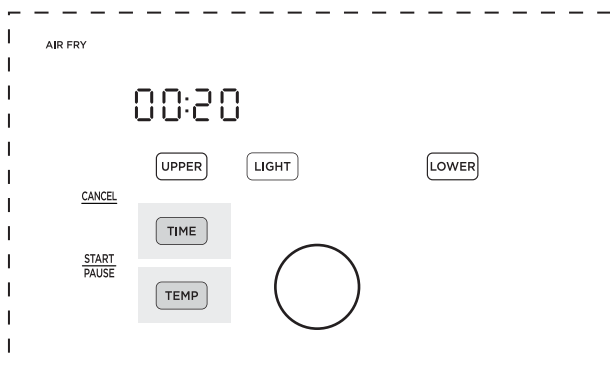


5. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur le bouton pour sélectionner une fonction.

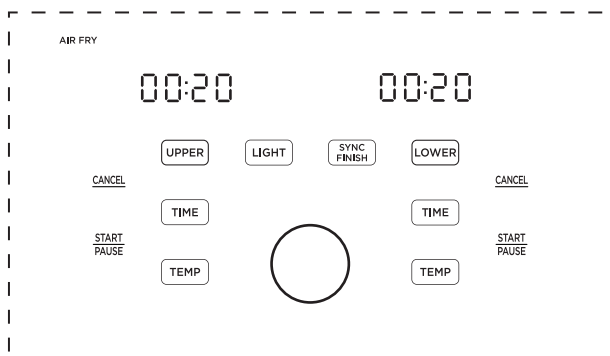


6. Le temps de cuisson pré-réglé clignote. Tourner et pousser le bouton pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou la durée, appuyer sur **TIME** ou **TEMP** et tourner / pousser la molette pour régler la température ou la durée.

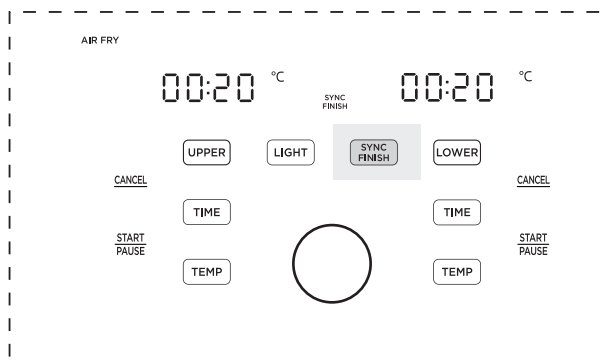
Remarque : La fonction peut encore être modifiée en appuyant sur **UPPER** ou **LOWER**.



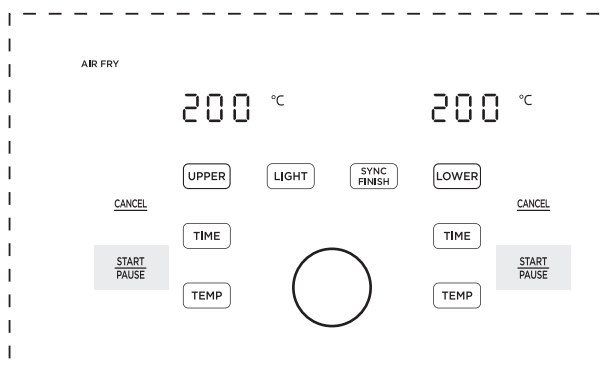
7. Répéter les étapes 4 à 6 pour la cavité (Supérieure ou Inférieure) qui n'a pas été programmée.



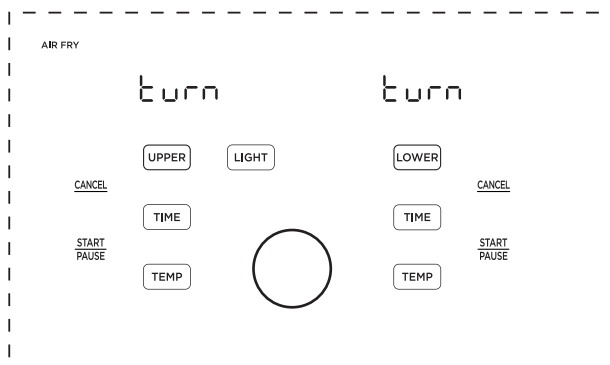
8. Avec SYNC FINISH : Après avoir programmé les deux cavités, appuyer sur **SYNC FINISH** pour activer la fonction de finition synchronisée. Si la fonction de finition synchronisée est activée, le message "SYNC FINISH" s'affiche et le fait d'appuyer sur **START PAUSE** démarre les deux cavités. La cavité ayant le moins de temps de cuisson affichera "Hold" jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.



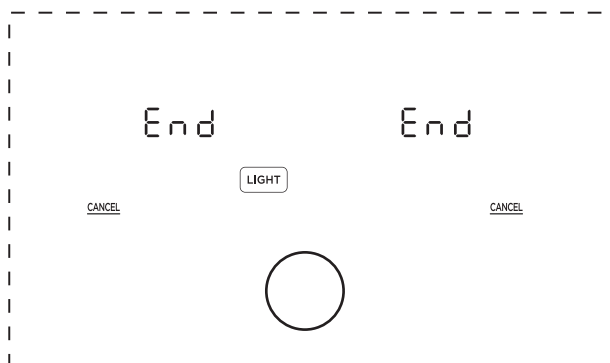
9. Sans SYNC FINISH : Après la programmation, appuyer sur **SYNC FINISH** pour activer ou désactiver la fonction de finition synchronisée. Si la finition synchronisée est désactivée, les touches **START PAUSE** doivent être pressées indépendamment pour démarrer la cuisson dans chaque cavité.



10. A environ la moitié de la cuisson, l'écran affiche "Turn Food" Si la recette le recommande, tourner, retourner ou secouer les aliments. Au bout de 30 secondes, le message "Turn Food" disparaît.



11. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche "End" et 3 bips retentissent. Les aliments sont maintenant prêts à être retirés.



Quelque chose manque ou est endommagé ?

Contactez nos conseillers à la clientèle et nous nous ferons un plaisir de vous servir.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque d'incendie, de dommages matériels et/ou corporels, ne rien placer sur l'appareil et ne pas obstruer les orifices d'aération.

Cuisson

- Ces options de cuisson donnent à vos plats toute la saveur riche et croustillante de la friture avec peu ou pas d'huile.
- Les durées et températures par défaut sont un point de départ que vous pouvez expérimenter pour obtenir les résultats qui vous conviennent le mieux.
- La fonction indiquée pour chaque aliment est une recommandation pour une cuisson optimale. Toutes les fonctions peuvent être utilisées à la fois dans le panier supérieur et dans les cavités inférieures du four.

Ingrédient	Fonction Recommandée	Décon-gélation	Réglages Panier Supérieur				Unterer Garraum			
			Quantité	Température de Cuisson	Durée (Simple)	Durée (Double)	Quantité	Température de Cuisson	Durée (Simple)	Durée (Double)
Frites	Friture à air chaud	Oui	1,1 lbs	185 C	16min	24min	0,6 lbs	200°C	21min	27min
Ailes de Poulet	Friture à air chaud	Oui	1,3 lbs	185 C	17min	21min	0,9 lbs	200°C	19min	22min
	Friture à air chaud	Non	1,3 lbs	185 C	14min	18min	0,9 lbs	200°C	17min	20min
Cuisses de Poulet	Friture à air chaud	Oui	2,4 lbs	180 C	36min	42min	1,4 lbs	200°C	39min	43min
	Friture à air chaud	Non	2,4 lbs	180 C	19min	23min	1,4 lbs	200°C	20min	24min
Pommes déshydratées	Déshydratation	Non	1 part	90 C	120min	150min	1 part	90°C	120min	150min
Steaks hachés de bœuf	Grill	Oui	1 part	175 C	8min	11min	1 part	175°C	8min	11min
Bagel	Bagel	Non	2 Demi-bagels	185 C	3min	5min	2 Demi-bagels	185°C	4min	6min
Asperges	Rôtir	Non	0,88lbs	180 C	10min	14min	0,66lbs	195°C	12min	14min
FR Poitrines de poulet	Friture à air chaud	Oui	1,1 lbs	180 C	37min	39min	1,1 lbs	200°C	37min	39min
	Friture à air chaud	Non	1,1 lbs	180 C	21min	22min	1,1 lbs	200°C	21min	22min
Toasts	Toaster	Non	4 tranches	180 C	6min	10min	4 tranches	200°C	6min	8min
Poulet pané	Friture à air chaud	Oui	2 parts	185 C	13min	18min	2 parts	200°C	15min	20min
Poisson pané	Friture à air chaud	Oui	0,6 lbs	185 C	13min	18min	0,6 lbs	200°C	15min	20min
Crevettes panées	Friture à air chaud	Oui	0,4 lbs	185 C	9min	13min	0,4 lbs	200°C	11min	15min
Bâtonnets de pain grillés	Toaster	Oui	0,3 lbs	175 C	5-9min	6-10 min	0,3 lbs	195°C	6-10 min	6-10 min
Choux de Bruxelles	Friture à air chaud	Non	0,9 lbs	190 C	9-12min	16-24 min	0,9 lbs	200°C	12-18 min	16-22 min
Cookies aux pépites de chocolat	Cuisson	Non	0,2 lbs	160 C	8-13min	9-15 min	0,2 lbs	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza au pepperoni	Cuisson	Oui	9 pouces	165 C	10min	17min	9 pouces	170°C	13min	18min

Conseils

- Toujours placer les aliments de manière uniforme sur la plaque à croustiller et le plateau du gril pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Le chevauchement des aliments peut entraîner des performances de cuisson inégales.
- Pour augmenter l'effet croustillant, de petites quantités d'huile peuvent être vaporisées ou badigeonnées sur les aliments avant la cuisson.
- Si la friteuse à air chaud est restée en pause pendant plus de 10 minutes, elle repasse en mode veille et efface tous les réglages existants.
- Pour la plupart des aliments, tourner, secouer ou retourner à mi-cuisson permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- La durée et la température peuvent être ajustées à tout moment pendant la cuisson.

ATTENTION

- Pour éviter tout risque d'incendie, de dommages matériels et corporels, NE PAS vaporiser d'huile de cuisson dans la cavité de cuisson.
- Ne jamais placer d'objets sur le dessus de la friteuse à air chaud.

Déclaration de conformité RED (DoC)

Identification unique de cette DoC :

Nous,

Nom du fabricant : Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co, Ltd.

Adresse du fabricant : 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE

.....
Déclarons sous notre seule responsabilité que le produit :

Nom du produit : Machines de cuisine (Friteuse à air chaud)

Nom commercial : Midea

Type ou modèle : MF-CY110A2

Informations complémentaires pertinentes :

(Par exemple, numéro de lot, de lot ou de série, sources et numéros des articles).

Le produit auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux exigences

essentielles et aux autres exigences pertinentes de la directive RED (2014/53/UE).

Le produit est conforme aux normes et/ou autres documents normatifs suivants :

SANTE ET SECURITE (article 3, paragraphe 1, point a)) : EN 60335-1:2012/A15:2021, EN

60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020

CEM (article 3, paragraphe 1, point b)) : EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301

489-1

V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020

SPECTACLE (article 3, paragraphe 2) : EN 300 328 V2.2.2:2019

AUTRES (y compris l'art. Art. 3(3) et spécifications volontaires) :

Autre législation d'harmonisation de l'Union (le cas échéant) : N/D

Accessoires : N/D

Logiciels : N/D

Dossier technique détenu par : Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co, Ltd.

Lieu et date de délivrance (de la présente déclaration de conformité) : 19 Sanle Road,

Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE

2023-11-30

Signé par ou pour le fabricant : Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co. Ltd

CONFIGURATION ET FONCTIONNEMENT DE L'APPLICATION

Télécharger l'application SmartHome

Sur une boutique d'applications (Google Play Store, Apple App Store), rechercher "SmartHome" et identifier l'application SmartHome. La télécharger et l'installer sur votre téléphone. Vous pouvez également télécharger l'application en scannant le code QR ci-dessous.



S'inscrire et se connecter

Lancer l'application SmartHome et créer un nouveau compte pour commencer (vous pouvez également vous enregistrer via un compte tiers). Si vous avez déjà un compte, l'utiliser pour vous connecter.



Connecter vos appareils à SmartHome

1 Vérifier que votre téléphone portable est connecté à un réseau sans fil. Si ce n'est pas le cas, aller dans Paramètres et activer les réseaux sans fil et Bluetooth.

2 Allumer vos appareils.

3 Ouvrir l'application SmartHome sur votre téléphone.

5 Si aucun message n'apparaît, sélectionner "+" sur la page et sélectionner votre appareil dans la liste des appareils disponibles à proximité. Si votre appareil ne figure pas dans la liste, merci de l'ajouter manuellement en fonction de la catégorie et du modèle de l'appareil.



4 Si un message "Appareils intelligents découverts à proximité" s'affiche, cliquer pour les ajouter.



6 Connecter votre appareil au réseau sans fil en suivant les instructions de l'application. Si la connexion échoue, suivre les instructions fournies par l'application pour continuer l'opération.



🔔 Remarques

- S'assurer que vos appareils sont sous tension.
- Garder votre téléphone portable suffisamment proche de votre appareil lorsque vous le connectez au réseau.
- Connecter votre téléphone portable au réseau sans fil de votre domicile et vérifier de connaître le mot de passe du réseau sans fil.
- Vérifier que votre routeur sans fil prend en charge la bande 2,4 GHz et mettez-le sous tension. Si vous n'êtes pas sûr que le routeur prenne en charge la bande 2,4 GHz, merci de contacter le fabricant du routeur.
- L'appareil ne peut pas se connecter au réseau sans fil qui nécessite une authentification, et il apparaît généralement dans les lieux publics tels que les hôtels, les restaurants, etc. Merci de vous connecter à un réseau sans fil ne nécessitant pas d'authentification.
- Désactiver la fonction WLAN+ (Android) ou WLAN Assistant (iOS) de votre téléphone portable lorsque vous connectez votre appareil au réseau.
- Si votre appareil s'est déjà connecté à un réseau sans fil mais qu'il doit se reconnecter, cliquer sur "+" sur la page d'accueil de l'application, et ajouter à nouveau votre appareil en indiquant la catégorie et le modèle de l'appareil conformément aux instructions de l'application.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer le panier, la plaque à croustiller et le plateau du grill après chaque utilisation.
- Toujours débrancher la friteuse et la laisser refroidir à température ambiante avant de la nettoyer. Ne jamais utiliser de détergents chimiques agressifs, de tampons à récurer ou de poudres sur les pièces ou les composants.
- Laisser toutes les surfaces sécher complètement avant de les utiliser et de les ranger.

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage
Panier supérieur	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le panier de la friteuse à air chaud à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, d'eau tiède et de produit vaisselle, puis bien rincer. Veiller à éliminer toutes les graisses et tous les débris alimentaires. • NE PAS immerger le panier dans l'eau ou dans tout autre liquide. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Plateau du grill	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la plaque du grill à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge et d'eau tiède additionnée de produit vaisselle. • Le plateau du grill est doté d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS UTILISER d'ustensiles de nettoyage en métal. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Plaque à croustiller	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la plaque à croustiller à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge et d'eau tiède additionnée de produit vaisselle. • La plaque à croustiller est dotée d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS UTILISER d'ustensiles de nettoyage en métal. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
FR Plateau d'égouttage	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le plateau d'égouttage à l'aide d'un chiffon ou une éponge et de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. • Le plateau d'égouttage est doté d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS UTILISER d'ustensiles de nettoyage en métal. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Cavité du panier supérieur / Cavité du four inférieur	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la cavité de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux, d'eau tiède et de produit vaisselle. • Pour éliminer la graisse cuite et les résidus alimentaires de la cavité de cuisson, vaporiser un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et nettoyer avec un chiffon humide. • Pour les résidus tenaces, laisser reposer le mélange sur la zone concernée pendant plusieurs minutes avant de frotter. • Vérifier que l'élément chauffant ne présente pas d'éclaboussures d'huile ou de débris alimentaires. Nettoyer l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire. Vérifier que l'élément chauffant soit complètement sec avant la prochaine utilisation. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Extérieur	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer avec un chiffon doux et humide ou une éponge et essuyer.
Fenêtre du panier supérieur/Fenêtre du four inférieur	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les faces interne et externe des fenêtres avec un chiffon ou une éponge et de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle. NE PAS utiliser d'ustensiles de nettoyage en métal.






Tout autre entretien doit être effectué par un représentant agréé.

⚠ AVERTISSEMENT

- Sans un nettoyage adéquat, des éclaboussures de nourriture et de graisse peuvent s'accumuler autour de l'élément chauffant. Cela peut provoquer de la fumée, un incendie et des blessures.
- Si vous voyez ou sentez de la fumée, appuyer sur « Cancel », débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Enlever les résidus alimentaires ou la graisse à l'aide d'un chiffon doux et du produit vaisselle.


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.

Problèmes	Raisons Possibles	Solutions
Pas d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise connexion du cordon d'alimentation et de la prise de courant 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant. Si cela ne résout pas le problème, merci de contacter le Service Clientèle .
L'écran affiche E1 ou E2	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne fonctionne pas correctement 	<ul style="list-style-type: none"> Merci de contacter le Service Clientèle.
Impossible d'activer la fonction de Finition Synchronisée	<ul style="list-style-type: none"> Le panier supérieur et le four inférieur n'ont pas été programmés. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour activer la fonction Finition Synchronisée, une fonction doit être sélectionnée pour les deux cavités. Le bouton  apparaît alors. Si la fonction Finition Synchronisée est activée, l'indicateur Finition Synchronisée  apparaît alors. Voir les INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT.
Impossible de sélectionner une fonction	<ul style="list-style-type: none"> La molette n'est pas utilisée 	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir pressé  ou  la molette peut être tournée pour changer de fonction et pressée pour sélectionner une fonction. Il n'est pas possible de toucher les fonctions pour les sélectionner. Voir les INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT.
Impossible de mettre en pause une seule cavité	<ul style="list-style-type: none"> La Finition Synchronisée est activée 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque la fonction Finition Synchronisée est activée, le bouton  démarre, met en pause et reprend les deux cavités afin de s'assurer qu'elles se terminent en même temps. Si vous souhaitez contrôler chaque cavité indépendamment, il ne faut pas utiliser la fonction Finition Synchronisée.
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none"> Le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent en même temps. 	<ul style="list-style-type: none"> Dans l'ensemble, la Friteuse à Air Chaud à Deux Zones est plus rapide que la cuisson de deux lots consécutifs dans la même friteuse. Cependant, si le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent simultanément, les temps de cuisson devront être augmentés. Voir CUISSON.

Problèmes	Raisons Possibles	Solutions
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none"> Aliments non disposés en couche uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> Pour une cuisson optimale, placer les aliments en couches régulières, sans qu'ils ne se chevauchent. Voir CUISSON.
Aliments non croustillants	<ul style="list-style-type: none"> La plaque à croustiller n'est pas utilisée dans le panier supérieur 	<ul style="list-style-type: none"> Pour obtenir les meilleures performances de friture à l'air, utiliser toujours la plaque à croustiller dans le panier supérieur. Cette plaque permet à l'air de circuler sous les aliments et d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> Aliments mal préparés 	<ul style="list-style-type: none"> Pour un croustillant optimal, vaporiser ou badigeonner de petites quantités d'huile sur les aliments avant de les faire frire à l'air libre. Voir CUISSON.
Cuisson incorrecte au niveau du four inférieur	<ul style="list-style-type: none"> Le plateau du gril est placé dans le mauvais emplacement 	<ul style="list-style-type: none"> Le plateau du gril peut être placé dans une fente supérieure ou inférieure de la cavité inférieure du four. Vérifier que le plateau du gril est placé dans la fente appropriée avant de commencer la cuisson. Voir CUISSON.
	<ul style="list-style-type: none"> Temps de cuisson ou température incorrects 	<ul style="list-style-type: none"> Le four inférieur est d'une conception unique. Les temps de cuisson et les températures traditionnels peuvent devoir être ajustés pour le four inférieur. Voir CUISSON.
Difficulté à voir à travers les fenêtres	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage inadéquat des fenêtres 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des fenêtres après chaque utilisation. Voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
	<ul style="list-style-type: none"> L'éclairage n'est pas activé 	<ul style="list-style-type: none"> Avant de regarder à travers une fenêtre, veiller à activer les lampes en appuyant sur <input type="button" value="LIGHT"/> .
Difficulté à retirer ou insérer le panier supérieur	<ul style="list-style-type: none"> Trop de nourriture dans le panier 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas empiler trop haut les aliments, sinon ils entreraient en contact avec le haut de la cavité supérieure. Cela peut entraîner des difficultés d'insertion et de retrait du panier supérieur et des risques de brûlure des aliments.
	<ul style="list-style-type: none"> Débris sur l'extérieur du panier ou dans la cavité supérieure 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer tous les débris de l'extérieur du panier et de la cavité supérieure. Voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo  , 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.



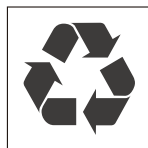
Conformité avec la directive RoHS

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. Nous espérons que vous l'apprécierez.

Toutefois, si vous reconnaissez un motif de plainte, veuillez nous contacter:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str.14
65760 Eschborn

Tel.: 06196-90 20-0
Fax: 06196-90 20-120
E-Mail: info-meg@midea.com
Homepage: www.midea.com/de

En cas de dépannage:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax.: 06196-90 20 -120
Email: service-meg@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), et une brève description du dysfonctionnement.

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 36 mois (ou 12 mois pour un usage commercial) à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil n'est pas adapté 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. Cette garantie est valable en République fédérale d'Allemagne.

FR

Conditions Supplémentaires de la Garantie Conventionnelle

- Les produits importés par Midea Italia s.r.l. (ci-après "Midea") et marqués de la marque déposée. "Midea" sont couverts par la garantie légale pour défaut de conformité, prévue par les articles 28-135 du Code de la consommation et dont le vendeur est responsable dans ses points de vente. Pendant une période de deux ans à compter de l'achat, le consommateur peut à tout moment bénéficier de la garantie légale couvrant les défauts de conformité existant au moment de la délivrance, et à condition que le défaut de conformité soit signalé au vendeur dans un délai de deux mois à compter de la date de découverte du défaut. Sur la base d'accords avec ses vendeurs, Midea fournit des services d'assistance technique pour les produits couverts par la garantie légale par l'intermédiaire de son réseau de centres de service agréés (ci-après dénommés "ASCS") ;
- En outre, Midea Italia s.r.l. actionnaire unique ayant son siège à Milan, 20121, largo Guido Donegani 2 (ci-après dénommée "Midea") offre une garantie conventionnelle supplémentaire pour une période de deux ans à compter de la date d'achat sur tous les produits de marque Midea (ci-après dénommés "Produits") commercialisés par Midea elle-même sur le territoire de la République italienne (à l'exclusion du territoire de la ville de Venise et des îles mineures), sur le territoire de la République de Saint-Marin et sur le territoire de la Cité du Vatican, lorsqu'ils sont installés et utilisés dans les mêmes États et territoires (ci-après dénommés "Territoire") et lorsqu'ils sont accompagnés du présent certificat de garantie conventionnelle (ci-après dénommé le "CWC").

Conditions supplémentaires de la garantie conventionnelle

- Ce document contient les conditions de garantie reconnues par Midea Italia, s.r.l. (ci-après "Midea") en ce qui concerne les Produits commercialisés et installés sur le Territoire et accompagnés du CWC. Ces conditions de garantie conventionnelle respectent les droits reconnus au consommateur par le D.Lgs.n.206/2005 et les modifications et ajouts suivants (ci-après, le "Code de la consommation") et par les articles 1519 bis et suivants du Code civil italien et, en tout état de cause, ne limitent pas, n'excluent pas et ne portent pas préjudice au droit du consommateur de bénéficier de la garantie de conformité dont le vendeur est responsable.
- La Garantie conventionnelle offerte par Midea (ci-après la "Garantie conventionnelle") n'est effective et applicable qu'à l'égard et en faveur des acheteurs des Produits ayant les caractéristiques et la qualité de consommateurs, tels que définis et établis par le Code de la consommation (ci-après les "Consommateurs"). La Garantie conventionnelle n'est donc pas effective, est exclue et ne peut être invoquée par les acheteurs des Produits qui ne sont pas des Consommateurs et/ou qui utilisent les Produits dans le cadre de leur activité professionnelle et/ou entrepreneuriale et/ou commerciale.
- La garantie conventionnelle est valable 24 mois à compter de la date d'achat du Produit. En tout état de cause et quelle que soit la date d'achat du Produit, la Garantie conventionnelle perd toute efficacité et n'est plus valable 72 mois après la date de fabrication du Produit, telle que déterminée par les numéros de série apposés sur le Produit.
- La Garantie conventionnelle ne sera considérée comme effective et valable que si les conditions suivantes sont simultanément et intégralement remplies :
 1. Le Produit est accompagné d'un CWC, remis à l'acheteur au moment de la livraison du produit. Le CWC doit être présenté au moment de la demande de service et au personnel du centre de service au moment de l'entretien.
 2. Un document fiscal approprié est disponible, certifiant : (i) la date d'achat du Produit, (ii) le nom de la société et l'identification correcte du vendeur et, (iii) le type et le modèle du Produit acheté, (iv) la qualité du Consommateur. Le document fiscal d'achat doit être présenté au moment de la demande d'intervention et au personnel du centre de service au moment de l'intervention de réparation,
 3. Les étiquettes apposées sur le Produit et indiquant le modèle et les caractéristiques de l'équipement, ainsi que les numéros de série du Produit lui-même doivent être intacts, non altérés ou rendus illisibles.
 4. Le Produit doit être installé par un installateur professionnel disposant de toutes les licences et certifications requises par la loi, et doit être installé et utilisé conformément à toutes les réglementations en vigueur dans le Territoire d'installation et conformément aux dispositions des manuels d'installation et d'utilisation joints au Produit lui-même.
- Midea n'est pas responsable de la perte éventuelle de ce certificat et n'est pas tenu d'en délivrer des duplicatas.
- La Garantie Conventionnelle, lorsqu'elle est effective, consiste en la réparation ou le remplacement gratuit des composants du produit présentant des défauts ou des vices de fabrication.
- Midea peut organiser le remplacement du produit par un nouveau produit ou, en cas d'indisponibilité de ce produit, par un produit équivalent.
- Le remplacement du produit ne modifie ni ne prolonge la validité de la garantie conventionnelle, qui commence toujours à la date d'achat du produit d'origine.
- Les services de garantie sont fournis par Midea par l'intermédiaire d'un réseau de centres d'assistance technique (ci-après dénommés "TAC") agréés par Midea.
- La validité de la garantie est subordonnée à la vérification de l'existence de défauts ou de défauts de composants constituant le Produit, effectuée par un TAC agréé.
- Après la période de garantie, le client est responsable de tous les coûts liés aux pièces de rechange et à la main-d'œuvre nécessaires à la réparation du produit.

Exclusions

- A titre d'exemple, mais sans s'y limiter, certains cas d'absence d'effet et d'exclusion de la couverture de la Garantie Conventionnelle sont énumérés :
 - a. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas l'entretien de routine et les inspections périodiques telles que le nettoyage du filtre, le remplacement du filtre, le nettoyage de l'échangeur de chaleur et d'autres activités visant à vérifier et à régler le produit ou à ajuster ou modifier les prises ou les câbles.
 - b. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas le cas où il est établi que l'entretien périodique n'a pas été effectué ou a été effectué de manière irrégulière, conformément aux prescriptions et indications figurant dans le livret d'instructions et le manuel d'utilisation du Produit.
 - c. La Garantie Contractuelle est sans effet et ne fournit pas de couverture si le Produit est utilisé à des fins non domestiques, en tout cas s'il est utilisé dans le cadre d'une activité commerciale et/ou entrepreneuriale et/ou professionnelle.
 - d. La Garantie Conventionnelle est sans effet et n'offre pas de couverture en cas de perte de pièces, d'accessoires et de composants du produit.
 - e. La Garantie Conventionnelle ne couvre pas les dommages directs et les défauts résultant d'une utilisation du Produit non spécifiée dans le manuel d'instructions et le manuel d'utilisation du Produit et en tout cas en dehors des valeurs nominales prévues du Produit, ou de changements soudains de la tension du réseau auquel le Produit est connecté, ainsi que les défauts causés par l'infiltration de liquides, le feu, les décharges inductives/électrostatiques ou les décharges causées par la foudre, les surtensions ou d'autres phénomènes externes au Produit.
 - f. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas les dommages directs ou indirects causés par une utilisation incorrecte ou négligente du produit ou en cas d'installation ou de stockage du produit en dehors des conditions environnementales prévues pour son bon fonctionnement, comme indiqué dans le manuel d'utilisation qui accompagne le produit.
 - g. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas les défauts résultant d'une installation imparfaite du Produit ou, en tout état de cause, lorsque le produit n'a pas été installé par un installateur professionnel disposant de toutes les licences et certifications légales.
 - h. La Garantie Conventionnelle est sans effet et n'offre pas de couverture en cas d'utilisation du Produit non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation qui accompagne le Produit.
 - i. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas les dommages résultant de fuites et de déversements d'eau ou d'autres liquides imputables à des défauts des éléments constitutifs du produit.
 - j. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas les dommages directs ou indirects causés par la négligence, les événements météorologiques, la chute de matériaux, l'accumulation de glace dans les unités du Produit, l'accumulation d'impuretés ou de résidus dans les tuyaux de raccordement et la connexion du Produit, le contact du Produit avec des liquides ou de l'humidité.
 - k. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas les dommages directs ou indirects causés par des manipulations effectuées par du personnel non agréé et par l'utilisation de composants, de pièces de rechange ou de consommables non approuvés par Midea.
 - l. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas les dommages résultant du transport et de la manutention du produit, même si ces dommages sont signalés au transporteur au moment de la livraison.
 - m. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas toutes les pièces soumises à l'usure résultant de l'utilisation, telles que les piles, les filtres, les joints, les boutons, les portes et les portillons, les boutons, les lampes, les poignées, les pièces en plastique, les accessoires et les composants similaires qui ne sont pas affectés par des défauts ou des vices de fabrication constatés au cours des 7 premiers mois à compter de la date d'achat ou de livraison du Produit.
 - n. La Garantie Conventionnelle est sans effet et n'offre pas de couverture pour les dommages ou l'indemnisation des aliments, des vêtements et autres insérés dans le produit, à la suite de son dysfonctionnement ou de sa défaillance.
 - o. La Garantie Conventionnelle est sans effet et n'offre pas de couverture pour les coûts des outils ou des services nécessaires pour accéder au produit, ou pour le transport des pièces ou des composants du Produit jusqu'au lieu d'installation en cas d'impossibilité d'accès facile garanti à ce dernier.
 - p. La Garantie Conventionnelle est sans effet et ne couvre pas les défauts imputables à l'obsolescence technologique ou à d'autres composants logiciels/matériels fournis par des tiers à l'égard de Midea.

- Les clauses contenues dans le présent document peuvent être modifiées exclusivement par Midea ; aucune variation ou modification ne peut être apportée au présent document, sauf indication expresse de Midea.



Certificat de garantie

Midea vous remercie d'avoir acheté l'un de ses produits.
Merci de conserver ce document avec votre preuve d'achat.

La garantie a une durée de 24 mois à compter de la date indiquée sur le document d'achat.

Notre service clientèle est à votre disposition pour les signalements de produits et les demandes d'information. Pour contacter le service clientèle :

- Se connecter au site web www.midea.com/it
- Envoyer un courriel à assistenza@midea.com

Pour demander de l'aide sur un produit en cas de panne, merci de contacter le service clientèle :

02 962 46 65

Le service est disponible du Lundi au Vendredi (09:00 - 13:00 et 14:00 - 18:00), à l'exclusion des jours fériés. Le service est soumis au tarif normal en vigueur selon le plan tarifaire utilisé. Le coût de l'appel peut varier en fonction de l'opérateur téléphonique et du plan tarifaire utilisé.

Conserver ce document avec le document prouvant la date d'achat du produit.

Espace pour joindre la preuve
d'achat

Espace pour attacher le code-barres
avec le numéro de série, que vous trou-
verez sur l'emballage.

FR



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

