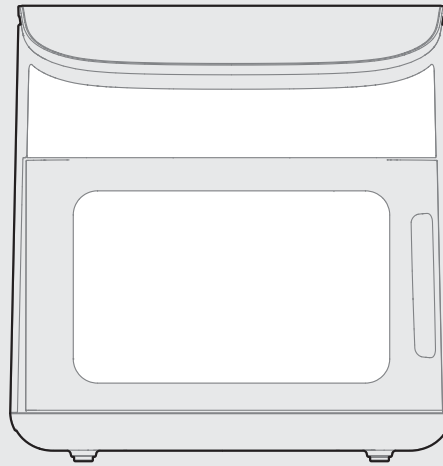
Midea



AIR FRYER

USER MANUAL

MAF122AOCSS

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 06

PRODUCT OVERVIEW 07

OPERATION INSTRUCTIONS 08

CLEANING AND MAINTENANCE 16

TROUBLESHOOTING 18

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 19

DATA PROTECTION NOTICE 19

1 YEAR LIMITED WARRANTY 20

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off ", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: (List all materials – that is, paper, cardboard, plastic, and the like).

- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
- Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.
- WARNING: Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
- CAUTION: After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.
- WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least asgreat as the electrical rating of the appliance;
2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

- CAUTION: Hot surface when be used.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

EN

SPECIFICATIONS

Product Model	MAF122AOCSS
Voltage	120V~
Frequency	60Hz
Power	1700W

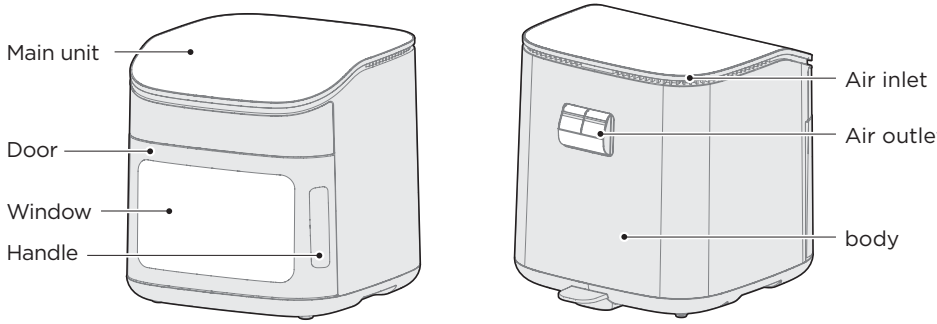
PRODUCT OVERVIEW

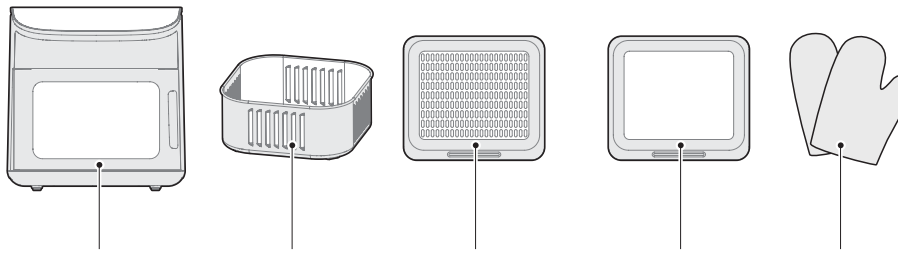
Part Name

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

Note:

- Do not try to open the top of the air fryer. This is not a lid.
- The basket and crisper plate are made of aluminium metal with nonstick coating.





1X air fryer oven | 1X frying basket | 2X baking tray (One baking tray for reserve) | 1X drip tray | 2X Heat-insulating gloves

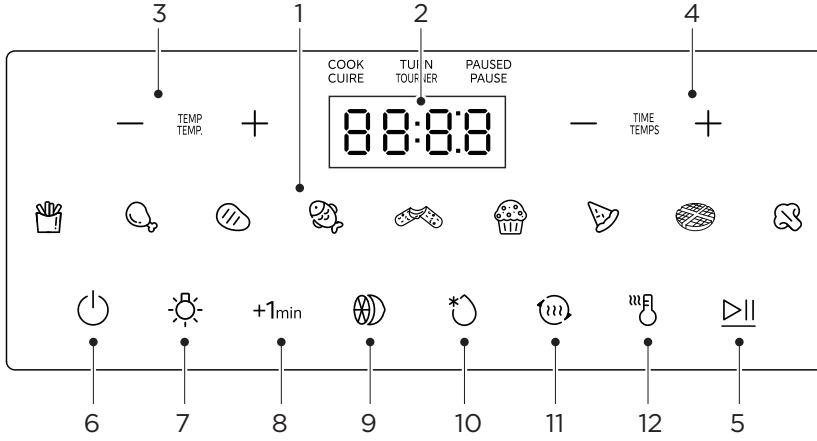
NOTE

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.

EN

OPERATION INSTRUCTIONS

Instructions for Use



EN

	Name	Description
1	Menu functions	• Any of the 9 functions can be used in the air fryer. The temperature and time can be adjusted for each function.
2	Display	• The cook time, set temperature, reminder messages, and error messages are shown here.
3	— TEMP +	• Touch — or + to adjust the temperature.
4	— TIME +	• Touch — or + to adjust the time.
5	▷II	• Touch ▷II to start or pause cooking.
6	⏻	• Touch ⏻ to cancel cooking.
7	☼	• Touch ☼ to control the inner cavity light.
8	+1min	• Touch +1min to customize time.
9		• Touch to activate the dried fruits function.
10		• Touch to activate the defrost function.
11		• Touch to activate the reheat function.
12		• Touch to activate the keep warm function.

Recipe

- These cooking options give your meals all the rich and crispy flavor of deep frying with 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.

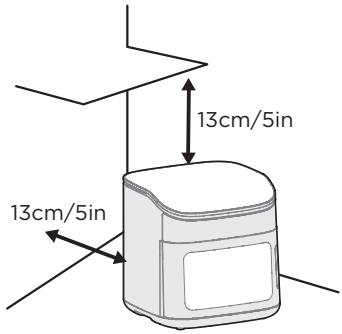
Menu function	Name	Temperature(°F)	Time (min)	Turn (min)	Cooking tools
	French fries (400g)	355	24	12	Frying basket
	Chicken legs	355	22	11	Baking tray
	Meat	450	10	5	Baking tray
	Fish	355	14	7	Baking tray
	cheese ball	355	7	/	Baking tray
	Cake	320	15	/	Baking tray (on 2nd layer)
	Pizza	340	11	/	Baking tray
	waffle	355	5	3	Baking tray
	Vegetables	340	8	4	Frying basket
	Dried fruit	210	60	/	Baking tray
	Defrost	160	8	/	Baking tray
	Reheat	375	4	/	Baking tray
	Keep warm	160	30	/	Baking tray

To achieve the best cooking results, it is recommended to use the third layer when cooking food in a baking tray. The cake menu requires cooking on the second layer.

Note:
- Before the machine turn on, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the frying basket or baking tray and drip tray together in the whole machine.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.
- When baking the cheese strips, first place a sheet of aluminum foil on the baking tray to prevent the cheese strips from melting and flowing out through the holes of the tray into the drip tray, making it difficult to clean the drip tray.

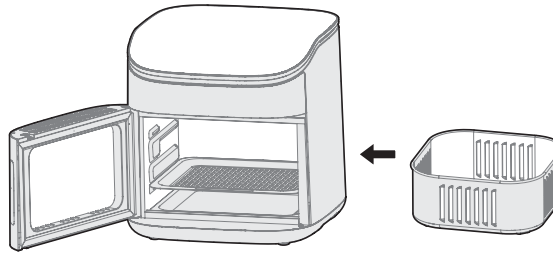
Before First Use

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
2. Place the air fryer on a stable, level, heatresistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).
   Note:
   Leave 13 cm/5 inches of space behind and above the air fryer. Leave enough room to remove the fried barrel.



EN

3. Wash both frying basket and baking tray, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Please make sure to place the baking tray into the cavity first, and then put the frying basket on top of the baking tray.



NOTE

The food loaded in the frying basket must not exceed the height of the frying basket's capacity.

Cooking Tips

Overfilling
- If the fried barrel is overfilled, food will cook unevenly.

Using Oil
- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

Food Tips
- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- The Frozen function is ideal for small or breaded items, such as nuggets, meatballs, and pot stickers.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the fried barrel.
- Air frying high-fat foods will cause fat to collect underneath the crisper plate. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.
- The Broil function only uses the top heating element. Using this function when cooking oily food may reduce the amount of smoke produced.

French Fries
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Pat dry with a towel before adding oil.

EN

Accessory use

First, place the drip tray on the first layer
When you only use the baking tray for cooking, please insert it into the third layer.
(As figure A)

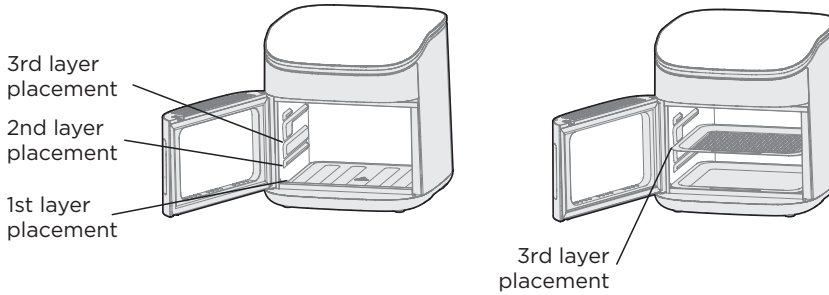


Figure A
Using the baking tray

When you use the frying basket for cooking, please insert baking tray into the second layer and put the basket on it. (As figure B)

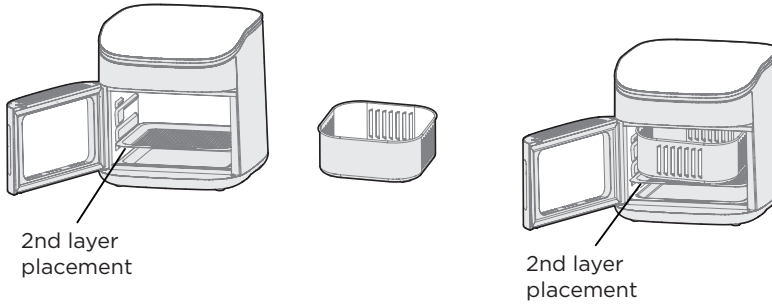


Figure B
Using the frying basket

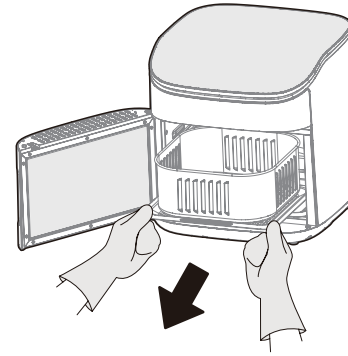
Note:
When cooking finished, Be careful of burns when picking up the baking tray or drip tray or frying basket, please with heat insulating gloves to pick it up.

You can use the heat insulation gloves to pick up or place the frying basket.

EN

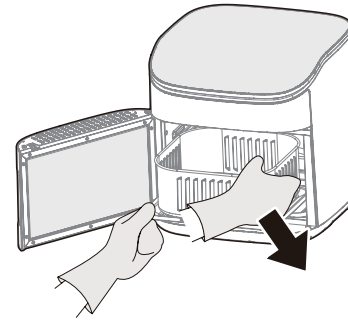
Step 1

When the baking is completed or the food needs to be turned over during the baking process, first open the door of the air fryer, put on heat-resistant gloves with both hands, hold the two corners at the front of the baking tray, and pull the pan and the frying basket out together until the pan has moved half the distance.



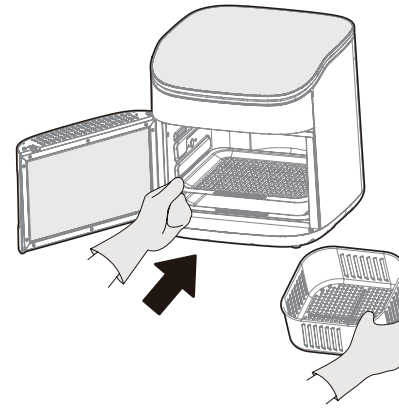
Step 2

After pulling out the halves of the baking tray and the frying basket, hold theright side of the frying basket with your right hand and separate the frying basket from the baking tray.



Step 3

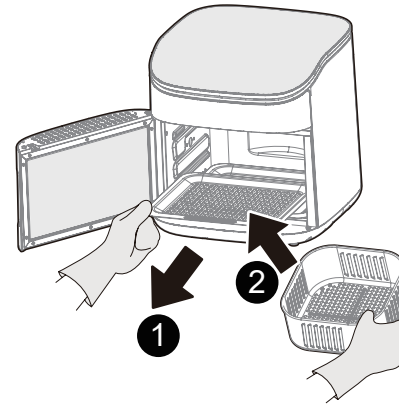
Push the baking tray back into the air fryer chamber with your left hand, which allows you to flip the food inside the basket or remove it.



EN

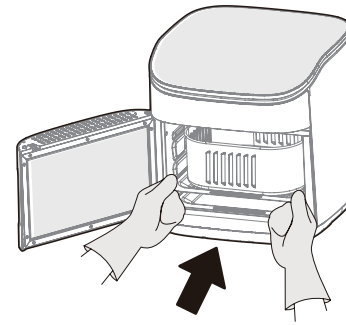
Step 4

When the food has been flipped over and the frying basket needs to be reinserted into the cavity, first put on heat-resistant gloves, hold the lower left corner of the baking tray, pull it out by half the distance, and with your right hand, hold the right side of the frying basket and place the frying basket on the baking tray.



Step 5

Hold the two corners of the baking tray with both hands, push the tray and the frying basket back into the cavity, and then close the door.



Operation

Air Frying
12 functions are pre-programmed with the best time and temperature for cooking certain ingredient.

1. Plug in. When your air fryer at standby-state , Add food to the basket or baking tray.

Note:

- The drip tray needs to be placed at the bottom to ensure that it catches any oil that falls out during cooking. When you use the frying basket, need to first place the baking tray before placing the frying basket for cooking.
- When the door is not thoroughly pushed in the micro switch is not triggered; the machine is at the power-off state and it won't work. At that time, you need to totally close the door.

2. Press the button of the function you want to use. The air fryer will automatically change to the function's default settings;

Note:

- Functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain ingredient. The air fryer will default to the Air Fry function if no other function is selected.
- The air fryer has AI memory function, when you adjust the menu parameters, the next cooking will default this parameter. To reset the factory parameters, Please press and at the same time for 3 seconds.

3. Optionally, change the temperature and time. You can do this anytime during cooking

Note:

- You can customise a function's time (1–60 minutes) and temperature (100–450°F).
- Press and hold the [-] or [+] buttons to rapidly increase or decrease the time or temperature.

4. Press ▷|| to begin air frying.
5. The air fryer will beep 5 times when finished.
6. Take the basket or tray out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
7. Allow to cool before cleaning.
8. Press the " and " button to switch between Fahrenheit and Celsius display on the digital tube.

NOTE

1. Please carefully take it out.
2. Make sure it's flat on the table. (To avoid being scalded by steam or food being topped over the frying basket, causing oil or hot food to burn the human body.)
3. In addition, it is recommended to use utensils (such as tong) when removing food.
4. When cooking finished, be careful of burns when picking up the baking tray or drip tray or frying basket, it is recommended to use use tongs or heat insulating gloves to pick it up.

EN

Display Messages

Message	Description
00:15	• While programming, the display will show the set cook time. While cooking, the display will show the remaining cook time.
150 °F	• The display shows the set temperature.
End	• Cooking is complete and the Fried barrel tray can be removed.
OPEN	• The door was opened.
turn Food	• Reminder the food needs to be flipped over.

EN

CLEANING AND MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the frying basket and baking tray and drip tray after every use.

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the fried barrel for faster cooling.

   Note:

   - If you need to remove the frying basket during the cooking process, do not allow the hot frying basket to directly contact with the bottom of the air fryer to avoid melting.

2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
3. The frying basket and baking tray are dishwasher-safe (Drip tray should not be placed in the dishwasher). You can also wash the fried barrel and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

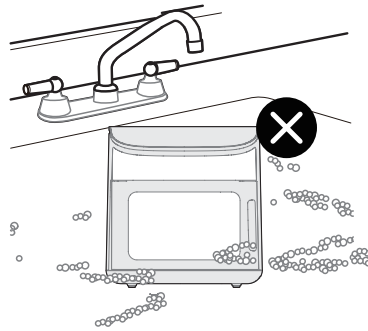
   Note:

   - The frying basket and baking tray have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
   - In a small bowl, mix 30 mL of baking soda and 15 mL of water to form a spreadable paste.
   - Use a sponge to spread the paste on the basket and baking tray and scrub. Let the frying basket and baking tray sit for 15 minutes before rinsing.
   - Wash fried barrel with soap and water.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Dry before using.

Note:

• Make sure the heating coil is completely dry before turning on the air fryer.



EN

Detachable door clean
Open the door as far as it will go, there is a button underneath the left side of the machine as shown in Figure C. Press the button and tilt the door to remove it, installing the door also requires pressing the button and then placing it back.

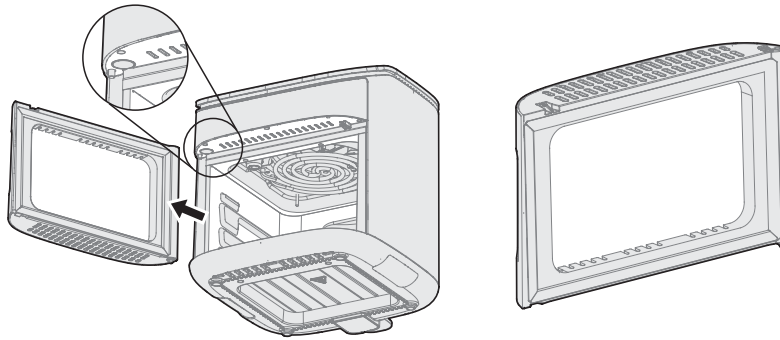


Figure C

EN

After remove the door, you can put the frying basket and baking tray and door into dishwasher to clean.

Note:
After cleaning the detachable door, if there is residual water inside, the window will be foggedwhen the air fryer is working, which is a normal phenomenon.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Reasons	Solutions
No power	• Improper power cord and outlet connection	• 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/E2	• The unit is not operating properly	• Contact the Customer Service Center.
Food undercooked	• Food not placed in an even layer	• For best cooking performance, place food in an even layer with no overlapping.
Food not crispy	• Crisper plate not used in upper basket	• 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.
	• Food improperly prepped	• For optimal crispiness, spray or brush small amounts of oil onto food before air frying.
Difficult to remove or insert barrel	• Too much food within basket	• Do not pile food too high or the food will contact the top of the cavity. This can result in difficulty inserting and removing the fried barrel and may cause food to burn.
	• Debris on basket exterior or within upper cavity	• Remove all debris from the basket exterior and within the upper cavity. See **CLEANING AND MAINTENANCE.**

EN

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.

EN

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

DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

1 YEAR LIMITED WARRANTY

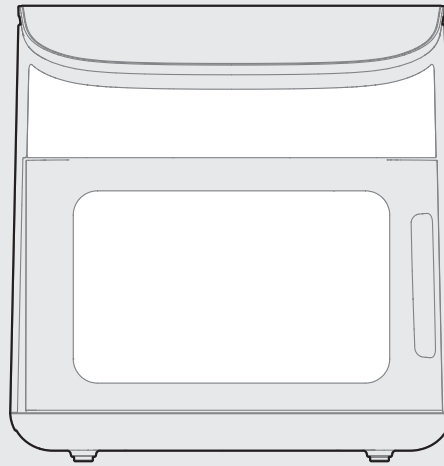
This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective,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

In the event of a warranty period claim, question, comments or if service is required for this product, please contact us at the following:

CanadaSupport@midea.com
1-888-365-2230

Midea America (Canada) Corp.
15 Allstate Parkway, Unit 108 Markham, ON, Canada L3R 5B4

Midea



FRITEUSE À AIR

MANUEL D'UTILISATION

MAF122AOCSS

Avertissement: Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure. La conception et les spécifications sont sujettes à changement sans préavis pour l'amélioration. Consultez votre revendeur ou votre fabricant pour obtenir plus de détails.
Le schéma ci-dessus n'est qu'à titre de référence. Veuillez considérer l'apparence de l'appareil réel réel comme référence.

LETTRE DE REMERCIEMENT

Nous vous remercions d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouvel appareil Midea, veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous assurer de savoir comment utiliser en toute sécurité les fonctions et caractéristiques offertes par votre nouvel appareil.

CONTENU

LETTRE DE REMERCIEMENT 01

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 02

SPÉCIFICATIONS 06

APERÇU DE L'APPAREIL 07

CONSIGNES D'UTILISATION 08

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 16

DÉPANNAGE 18

MARQUES DÉPOSÉES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE 19

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES 19

GARANTIE LIMITÉE À 1 AN 20

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes visent à prévenir les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à la réception afin de vous assurer que tout est intact pour garantir un fonctionnement en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation involontaire peut entraîner des dangers et la perte des demandes de garantie.

Explication des symboles

FR

	Danger Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé dus à des gaz extrêmement inflammables.
	Avertissement relatif à la tension électrique Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la santé des personnes, potentiellement mortel, en raison de la tension.
	Avertissement Ce symbole indique un danger présentant un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.
	Mise en garde Ce symbole indique un danger présentant un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
	Attention Ce symbole indique une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.
	Respect des consignes Ce symbole indique qu'un technicien d'entretien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux consignes d'utilisation.
	Avertissement anti-brûlures Ce symbole indique que la température des surfaces à proximité augmentera pendant l'utilisation et que tout contact peut provoquer des brûlures dues à des températures élevées.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les consignes.
- N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ni après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Pour vous protéger contre toute décharge électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ou d'autres parties sous tension dans de l'eau ou tout autre liquide.
- AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de décharge électrique, débranchez avant le nettoyage.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les molettes.
- Faites très attention lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne l'utilisez à l'extérieur. Usage domestique uniquement.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever des accessoires.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne laissez pas le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir, ni être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne le placez pas sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chauffé.

- Commencez toujours par brancher la fiche dans l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant. Pour débrancher, tournez toute commande sur la position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise de courant.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- Mise en garde : Pour réduire le risque d'électrocution, cuisinez uniquement dans un récipient amovible.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez un plateau ou éliminez des matières grasses chaudes.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- Un incendie peut se produire si le four grille-pain est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des tentures, des murs, et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Lors de son fonctionnement, évitez de placer des objets sur l'appareil.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des fragments peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- Faites preuve d'extrême prudence lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans des matériaux autres que le verre ou en métal.
- Ne rangez pas d'autres objets que les accessoires recommandés par fabricant dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Évitez de ranger les matériaux suivants dans le four : (c'est-à-dire, papier, carton, plastique, et autres).
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou les parois du four avec du papier aluminium. Le four peut surchauffer.
- L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques liés à l'emmêlement ou au trébuchement sur un cordon plus long.
- Assurez-vous que le panier pour friture est verrouillé à l'avant du tiroir – les deux languettes de la poignée du panier pour friture doivent être complètement insérées dans les encoches situées sur le dessus du tiroir du panier.
- Pendant le fonctionnement de la friteuse à air, assurez-vous toujours que la cuve du panier est complètement fermée, avec la poignée du panier verrouillée solidement au-dessus de la cuve.
- AVERTISSEMENT : La friteuse à air ne marche que lorsque le tiroir du panier pour friture est complètement fermé.
- MISE EN GARDE : Après la friture à l'air chaud, le panier pour friture et le tiroir de celui-ci et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être utilisée lors de la manipulation du panier/tiroir de la friteuse à air chaud.
- AVERTISSEMENT : Après la friture à air, veillez à placer le tiroir du panier pour friture sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Des cordons d'alimentation ou rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait attention lors de leur utilisation.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

- Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge sont utilisés :

1) La valeur nominale électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil ;
2) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par accident ; et
3) Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.

- MISE EN GARDE : Surface chaude lors de l'utilisation.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est prévue pour une prise de courant polarisée qui ne s'insère que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise de courant, l'inverser. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

FR

SPÉCIFICATIONS

Modèle de l'appareil	MAF122AOCSS
Tension	120 V~
Fréquence	60 Hz
Puissance	1700 W

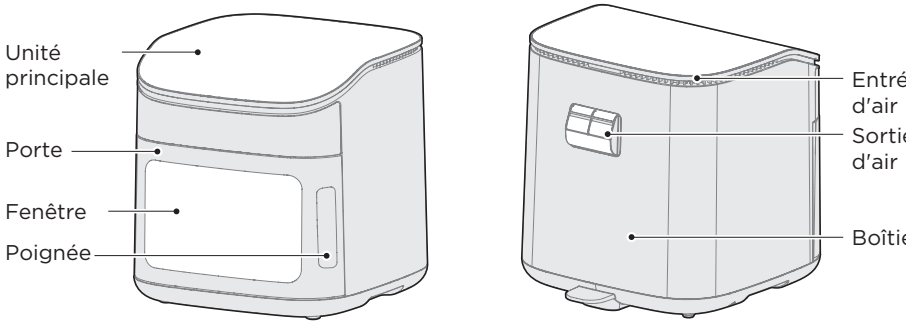
APERÇU DE L'APPAREIL

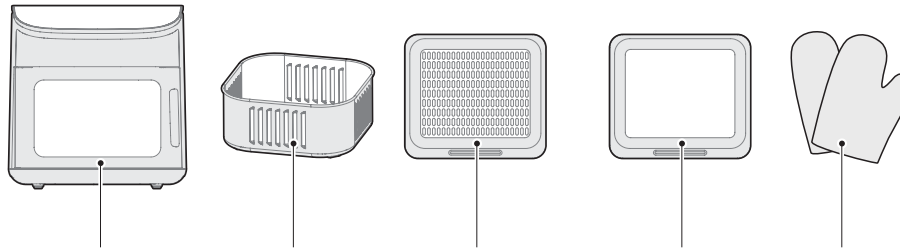
Nom de la pièce

Avant d'utiliser votre nouvelle friteuse à air, assurez-vous que toutes les pièces et accessoires sont inclus.

Remarque :

- Ne tentez pas d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ceci n'est pas un couvercle.
- Le panier et la plaque à croustiller sont en aluminium avec un revêtement anti-adhésif.





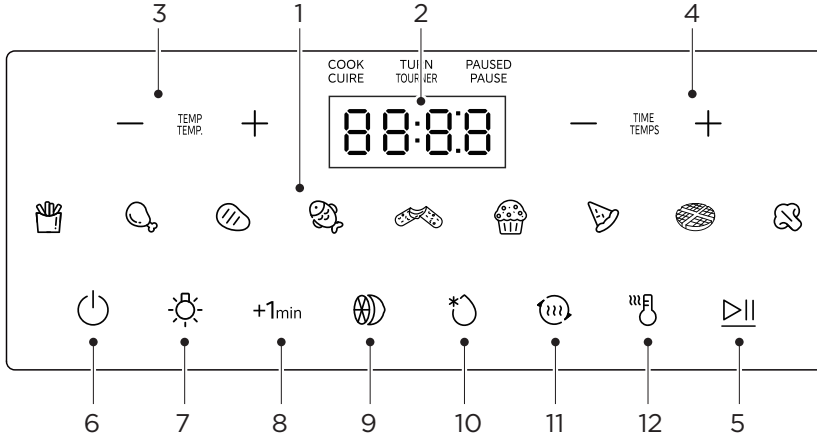
REMARQUE

Toutes les images contenues dans ce manuel sont fournies à titre d'illustration uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration dans le schéma doit être soumise à l'objet réel.

FR

CONSIGNES D'UTILISATION

Consignes relatives à l'utilisation



FR

	Nom	Description
1	Fonctions du menu	• Chacune des 9 fonctions peut être utilisée dans la friteuse à air. La température et le temps peuvent être adaptés pour chaque fonction.
2	Affichage	• Le temps de cuisson, la température réglée, les messages de rappel et les messages d'erreur sont affichés ici.
3	— TEMP +	• Appuyez sur — ou + pour modifier la température.
4	— TIME +	• Appuyez sur — ou + pour modifier l'heure.
5	▷II	• Appuyez sur ▷II pour démarrer ou mettre en pause la cuisson.
6	⏻	• Appuyez sur ⏻ pour annuler la cuisson.
7	☼	• Appuyez sur ☼ pour l'éclairage intérieur.
8	+1min	• Appuyez sur +1min pour personnaliser le temps.
9		• Appuyez sur pour activer la déshydratation.
10		• Appuyez sur pour activer la décongélation.
11		• Appuyez sur pour activer le réchauffage.
12		• Appuyez sur pour activer le maintien au chaud.

Recettes

- Ces options de cuisson donnent à vos plats toute la richesse et le croustillant d'une friture profonde, à base d'une quantité réduite ou pas d'huile.
- Les temps et températures par défaut sont un point de départ avec lequel vous pouvez faire des expériences pour obtenir les résultats que vous préférez.
- La fonction suggérée pour chaque aliment est une recommandation pour une cuisson optimale.

Fonctions	Nom	Température (°F)	Durée (min)	Tourner(min)	Outils de cuisson
	Frites (400 g)	355	24	12	Panier pour friture
	Cuisses de poulet	355	22	11	Plateau de cuisson
	Viande	450	10	5	Plateau de cuisson
	Poisson	355	14	7	Plateau de cuisson
	Bâtonnets de fromage	355	7	/	Plateau de cuisson
	Gâteau	320	15	/	Plateau de cuisson (sur la 2ème grille)
	Pizza	340	11	/	Plateau de cuisson
	Gaufre	355	5	3	Plateau de cuisson
	Légumes	340	8	4	Panier pour friture
	Déshydratation	210	60	/	Plateau de cuisson
	Décongélation	160	8	/	Plateau de cuisson
	Réchauffage	375	4	/	Plateau de cuisson
	Maintien au chaud	160	30	/	Plateau de cuisson

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est recommandé d'utiliser le troisième niveau lors de la cuisson des aliments sur un plateau de cuisson. Le menu Gâteau nécessite une cuisson au deuxième niveau.

FR

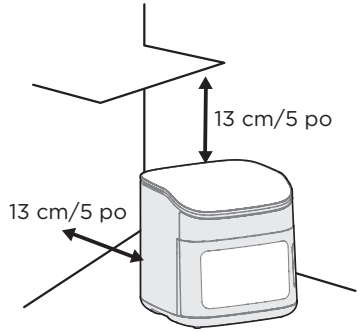
Remarque :

- Avant de mettre l'appareil en marche, veuillez vérifier que les ustensiles de cuisson sont bien en place afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Si vous constatez que l'appareil présente un dysfonctionnement, veuillez cesser de l'utiliser et contacter immédiatement notre service après-vente.
- Veuillez utiliser ensemble le panier pour friture ou la plaque de cuisson ainsi que le bac d'égouttage dans l'appareil .
- Après utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la déplacer.
- Lors de la cuisson des bâtonnets de fromage, placez d'abord une feuille de papier aluminium sur la plaque de cuisson afin d'éviter que ceux-ci fondent et coulent à travers les trous de la plaque dans le bac d'égouttage, ce qui rendrait le nettoyage de celui-ci difficile.

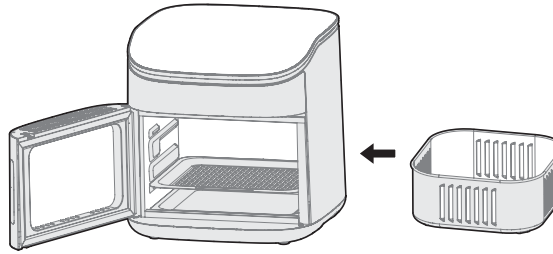
Avant la première utilisation

1. Retirez et jetez tous les emballages protégeant la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et la protection installée sur le fiche d'alimentation.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Éloignez l'appareil des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (les murs ou les armoires).
   Remarque :
   Laissez un espace de 13 cm/5 pouces derrière et au-dessus de la friteuse à air. Prévoyez suffisamment d'espace pour retirer le panier à friture.

FR



3. Lavez à la fois le panier pour friture et le plateau de cuisson, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez à l'aide d'un chiffon sec.
5. Veuillez vous assurer de placer d'abord le plateau de cuisson dans la cavité, puis de mettre le panier pour friture par-dessus celui-ci.



REMARQUE

Les aliments chargés dans le panier pour friture ne doivent pas dépasser la hauteur de la capacité de celui-ci.

Astuces de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier pour friture est trop rempli, les aliments cuiront de manière inégale.

Utilisation de l'huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants.
- Les pulvérisateurs d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile uniformément sur tous les aliments.

Conseils relatifs aux aliments

- Vous pouvez frire à l'air tous les aliments surgelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- La fonction Surgelés est idéale pour les aliments de petite taille ou panés, tels que les pépites de poulet, les boulettes de viande et les raviolis chinois.
- Pour préparer des gâteaux, des tourtes individuelles ou tout aliment avec garniture ou pâte, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les mettre dans le panier pour friture.
- La cuisson à air des aliments riches en matières grasses entraînera l'accumulation de graisse sous la plaque à croustiller. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, versez les graisses résiduelles après celle-ci.
- Les aliments marinés dans un liquide provoquent des éclaboussures et une fumée excessive. Épongez ces aliments pour les sécher avant la cuisson à air.
- La fonction Gril utilise uniquement l'élément chauffant supérieur. Utiliser cette fonction lors de la cuisson des aliments gras peut réduire la quantité de fumée produite.

Frites

- Lors de la préparation de frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper celles-ci non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour éliminer l'amidon avant de les frire. Séchez avec une serviette avant d'ajouter de l'huile.

Utilisation des accessoires

Tout d'abord, placez le bac d'égouttage au premier niveau.
Lorsque vous utilisez uniquement la plaque de cuisson pour cuisiner, veuillez l'insérer au troisième niveau.
(Comme illustré à la figure A)

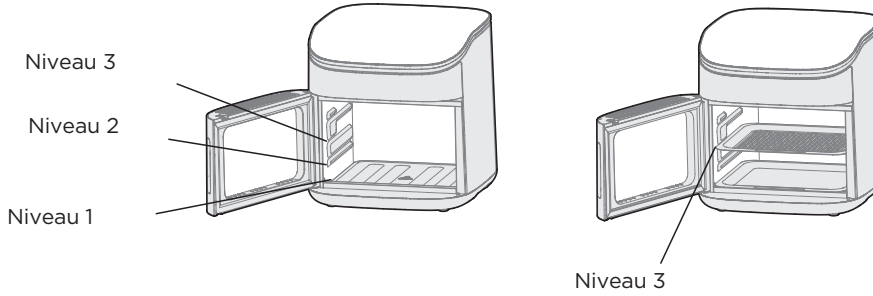


Figure A
Utilisation de la plaque de cuisson

FR

Lorsque vous utilisez le panier pour friture pour la cuisson, veuillez insérer le plateau de cuisson au deuxième niveau et poser le panier dessus. (Comme illustré à la figure B)

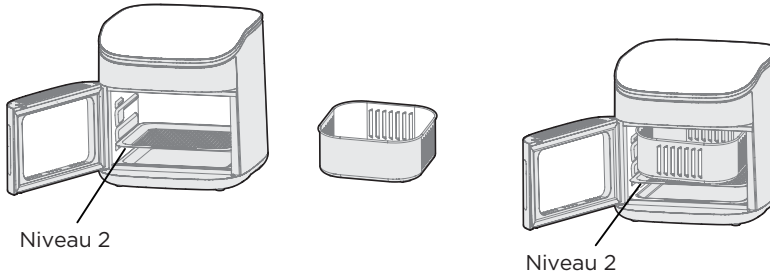


Figure B
Utilisation du panier pour friture

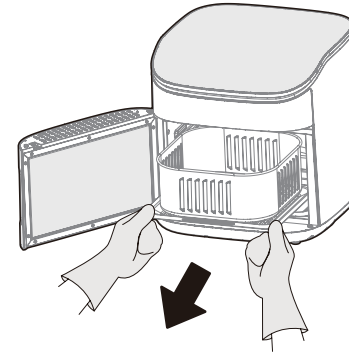
Remarque :
Lorsque la cuisson est terminée, faites attention aux brûlures lorsque vous retirez le plateau de cuisson, le bac d'égouttage ou le panier pour friture, veuillez utiliser des gants isolants thermiques pour les transporter.

FR

Vous pouvez utiliser les gants isolants thermiques pour porter ou placer le panier pour friture.

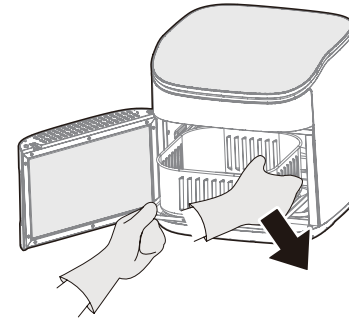
Étape 1

Lorsque la cuisson est terminée ou que les aliments doivent être retournés pendant celle-ci, ouvrez d'abord la porte de la friteuse à air, enfilez des gants résistants à la chaleur aux deux mains, saisissez les deux coins à l'avant du plateau de cuisson, puis tirez simultanément le plateau et le panier pour friture jusqu'à ce que le plateau soit avancé de la moitié de la distance.



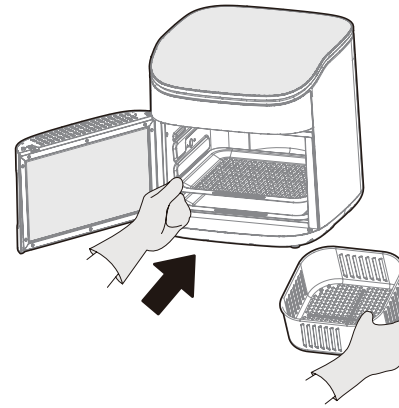
Étape 2

Après avoir retiré les moitiés du plateau de cuisson et du panier pour friture, tenez le côté droit du panier pour friture avec votre main droite et séparez le panier du plateau de cuisson.



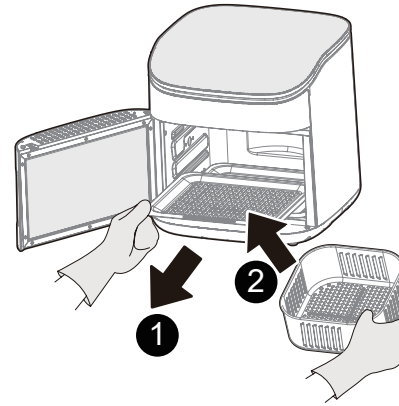
Étape 3

Repoussez le plateau de cuisson à l'intérieur de la friteuse à air avec votre main gauche, ce qui vous permet de retourner les aliments à l'intérieur du panier ou de les retirer.



Étape 4

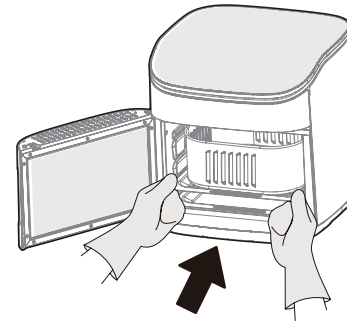
Lorsque les aliments ont été retournés et que le panier pour friture doit être réinséré dans la friteuse à air, enfilez d'abord des gants résistants à la chaleur, tenez le coin inférieur gauche du plateau de cuisson, tirez-le jusqu'à mi-course, puis, de la main droite, saisissez le côté droit du panier pour friture et posez-le sur le plateau de cuisson.



FR

Étape 5

Tenez les deux coins du plateau de cuisson avec les deux mains, poussez le plateau et le panier pour friture dans la friteuse à air, puis refermez la porte.



Fonctionnement

Friture à air
12 fonctions sont préprogrammées avec le meilleur temps et la meilleure température pour la cuisson de certains ingrédients.

1. Branchez l'appareil. Lorsque votre friteuse à air est en mode Veille, ajoutez les aliments dans le panier ou sur la plaque de cuisson.

Remarque :

- Le bac d'égouttage doit être placé en bas afin de s'assurer qu'il recueille toute huile qui pourrait s'écouler pendant la cuisson. Lors de l'utilisation du panier pour friture, il faut d'abord placer le plateau de cuisson avant de mettre le panier pour friture pour la cuisson.
- Lorsque la porte n'est pas complètement fermée, le micro-interrupteur n'est pas activé ; l'appareil est en mode Arrêt et ne fonctionnera pas. À ce moment-là, vous devez fermer complètement la porte.

2. Appuyez sur le bouton de la fonction que vous souhaitez utiliser. La friteuse à air accèdera automatiquement aux réglages par défaut de la fonction ;

Remarque :

- Les fonctions sont programmées avec un temps et une température idéaux pour la cuisson de certains ingrédients. La friteuse à air accèdera par défaut à la fonction Friture à air si aucune autre fonction n'est sélectionnée.
- La friteuse à air dispose d'une fonction de mémoire intelligente : lorsque vous modifiez les paramètres du menu, la cuisson suivante utilisera par défaut ces paramètres. Pour réinitialiser les paramètres d'usine, veuillez appuyer simultanément sur et pendant 3 secondes.

3. De manière optionnelle, modifiez la température et le temps. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson

Remarque :

- Vous pouvez personnaliser le temps d'une fonction (1 - 60 minutes) et la température (100 - 450°F).
- Maintenez enfoncé le bouton [-] ou le bouton [+] pour augmenter ou diminuer rapidement le temps ou la température.

4. Appuyez sur ▷|| pour commencer la friture à air.
5. La friteuse à air émettra 5 signaux sonores une fois la cuisson terminée.
6. Retirez le panier ou le plateau de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
7. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
8. Appuyez sur le bouton « » pour basculer entre l'affichage en Fahrenheit et en et Celsius sur l'écran numérique.

FR

REMARQUE

1. Il faut le retirer soigneusement.
2. Assurez-vous qu'il soit posé à plat sur la table. (Pour éviter d'être brûlé par la vapeur ou par des aliments débordant du panier pour friture, ce qui pourrait provoquer des brûlures par l'huile ou les aliments chauds sur le corps humain.)
3. De plus, il est recommandé d'utiliser des ustensiles (comme une pince) pour retirer les aliments.
4. À la fin de la cuisson, faites attention aux brûlures lorsque vous retirez le plateau de cuisson, le bac d'égouttage ou le panier pour friture. Il est recommandé d'utiliser des pinces ou des gants isolants thermiques pour les transporter.

Afficher les messages

Message	Description
00:15	• Pendant la programmation, l'écran indiquera le temps de cuisson réglé. Pendant la cuisson, l'écran affichera le temps de cuisson restant.
150 °F	• L'écran affiche la température réglée.
End	• La cuisson est terminée et le panier pour friture peut être retiré.
OPEN	• La porte a été ouverte.
turn Food	• N'oubliez pas que les aliments doivent être retournés.

FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

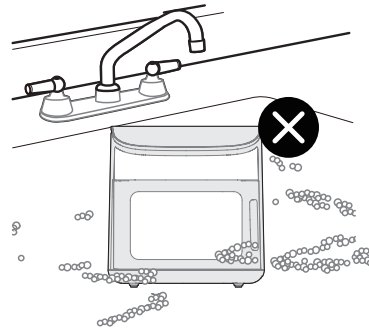
Remarque :

- **Nettoyez** toujours le panier pour friture, le plateau de cuisson et le bac d'égouttage après chaque utilisation.

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez le panier pour friture pour un refroidissement plus rapide. **Remarque :**
   - Si vous devez retirer le panier pour friture pendant la cuisson, ne laissez pas celui-ci chaud entrer en contact direct avec le fond de la friteuse à air afin d'éviter toute fusion.
2. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide, si nécessaire.
3. Le panier pour friture et le plateau de cuisson sont lavables au lave-vaisselle (le bac d'égouttage ne doit pas être placé dans le lave-vaisselle). Vous pouvez également laver le panier pour friture et la plaque à croustiller à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire. **Remarque :**
   - Le panier pour friture et le plateau de cuisson sont dotés d'un matériau anti-adhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des matériaux de nettoyage abrasifs.
4. Pour la graisse tenace :
   - Dans un petit bol, mélangez 30 ml de bicarbonate de soude et 15 ml d'eau pour obtenir une pâte tartinable.
   - Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque de cuisson, puis frottez. Laissez reposer le panier pour friture et le plateau de cuisson pendant 15 minutes avant de les rincer.
   - Lavez le panier pour friture avec du savon et de l'eau.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. Ne l'immergez pas dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentin chauffant pour éliminer les résidus alimentaires.
6. Séchez avant utilisation.

Remarque :

- Assurez-vous que l'élément chauffant est complètement sec avant de mettre en marche la friteuse à air.



FR

Porte amovible à nettoyer
Ouvrez la porte jusqu'à sa position maximale. Sous le côté gauche de l'appareil se trouve un bouton, comme indiqué à la figure C. Appuyez sur ce bouton et inclinez la porte pour la retirer. Pour réinstaller celle-ci, appuyez de nouveau sur le bouton puis replacez-la.

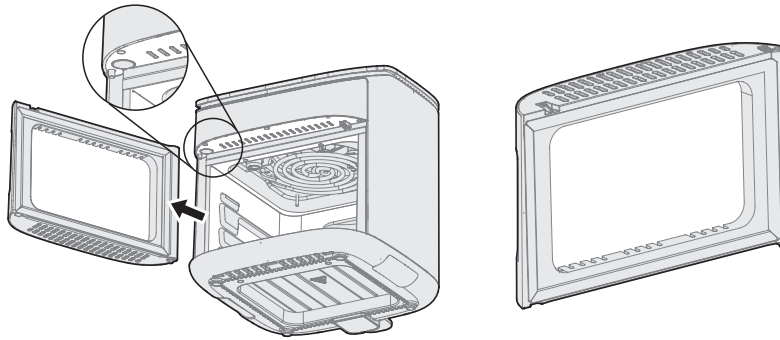


Figure C

Après avoir retiré la porte, vous pouvez mettre le panier pour friture, le plateau de cuisson et la porte dans le lave-vaisselle pour les nettoyer.

FR

Remarque :
Après avoir nettoyé la porte amovible, s'il reste de l'eau à l'intérieur, la fenêtre s'embuera lorsque la friteuse à air fonctionnera, ce qui est un phénomène normal.

DÉPANNAGE

Le fonctionnement de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Le tableau suivant contient les causes et les remarques possibles 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 coûter un appel au service d'entretien.

Problème	Raisons possibles	Solutions
Pas d'alimentation	• Connexion incorrecte du cordon d'alimentation à la prise	• Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle.
L'écran indique E1/E2.	• L'appareil ne fonctionne pas correctement.	• Contactez le service à la clientèle.
Aliments insuffisamment cuits	• Les aliments ne sont pas disposées en une couche uniforme.	• Pour une performance de cuisson optimale, placez les aliments en une couche uniforme sans chevauchement.
Les aliments ne sont pas croustillants.	• Vous n'avez pas utilisé la plaque à croustiller dans le panier supérieur.	• Pour une performance optimale de la friture à air, utilisez toujours la plaque à croustiller dans le panier supérieur. La plaque à croustiller permet à l'air de circuler sous les aliments et produit les meilleurs résultats de cuisson.
	• Aliments mal préparés	• Pour un effet croustillant optimaloptimal, vaporisez ou badigeonnez de petites quantités d'huile sur les aliments avant la cuisson à air.
Difficultés à insérer ou à retirer le panier.	• Trop d'aliments dans le panier	• N'empilez pas les aliments trop haut, sinon ils toucheront le haut de la cavité. Cela peut entraîner des difficultés à insérer et retirer le panier pour friture et peut provoquer la brûlure des aliments.
	• Débris sur l'extérieur du panier ou dans la cavité supérieure.	• Retirez tous les débris de l'extérieur du panier ainsi que de la cavité supérieure. Voir **NETTOYAGE ET ENTRETIEN.**

FR

MARQUES DÉPOSÉES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

Midea -Le logo, les marques verbales, le nom commercial, l'apparence commerciale et toutes leurs versions constituent des actifs précieux du Groupe Midea et/ou de ses filiales (« Midea »), dont Midea est propriétaire des marques déposées, du droit d'auteur et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que de toute valeur commerciale découlant de l'utilisation de toute partie d'une marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois en vigueur.

Ce manuel est créé par Midea et Midea se réserve tous les droits d'auteur et de propriété intellectuelle de celui-ci. Aucune entité ni aucun individu ne peut utiliser, reproduire, modifier ou distribuer, en tout ou en partie, ce manuel, ni le regrouper ni le vendre avec d'autres produits ou appareils, sans l'autorisation écrite préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Cependant, l'appareil réel peut varier en raison de l'amélioration des fonctions et des conceptions.

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la prestation des services convenus avec le client, nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les dispositions de la législation en vigueur en matière de protection des données, conformément à la convention des pays dans lesquels les services seront fournis au client, 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 nos obligations contractuelles envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à protéger vos droits en matière 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 économique 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 de vous opposer au traitement de vos données à caractère personnel à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter à l'adresse MideaDPO@midea.com. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez balayer le code QR.

GARANTIE LIMITÉE À 1 AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti pour une durée de (1) an à compter de la date de l'achat initial.
Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion ; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés au renvoi du produit et au renvoi par nos soins du produit ou du composant au titre de la présente garantie. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure due à une utilisation normale, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Conserver la preuve d'achat d'origine. Cette garantie est annulée si le produit est utilisé à des fins autres que domestiques ou s'il est soumis à une tension ou à une forme d'onde quelconque. Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et consécutifs à une violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande interdite par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. Les droits légaux varient en fonction de votre lieu de résidence.
Certains pays ou provinces n'autorisent pas la limitation des garanties implicites ou des dommages spéciaux ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Veuillez noter que le fait de ne pas remplir et soumettre ce formulaire ne diminue pas votre garantie.

FR

En cas de réclamation pendant la période de garantie, de question, de commentaire ou si une révision est nécessaire pour ce produit, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

CanadaSupport@midea.com
1-888-365-2230

Midea America (Canada) Corp.
15 Allstate Parkway, Unit 108 Markham, ON, Canada L3R 5B4

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved