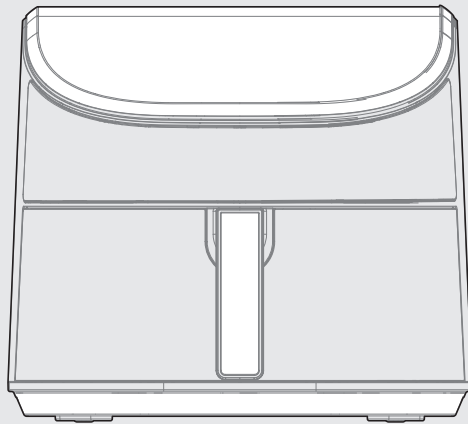




AIR FRYER



USER MANUAL

MAF502WBCDK

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 07

PRODUCT OVERVIEW 07

OPERATION INSTRUCTIONS 08

CLEANING AND MAINTENANCE 11

TROUBLESHOOTING 12

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 14

DATA PROTECTION NOTICE 14

1 YEAR LIMITED WARRANTY 15



SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



Danger

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



Warning of electrical voltage

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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.
- To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

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

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

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

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

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- These appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
-  Caution: Hot Surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

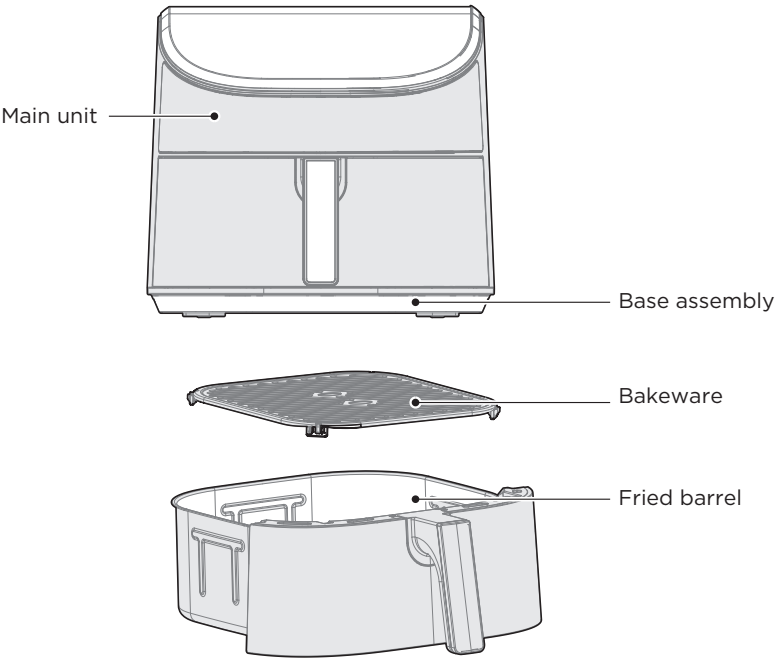
SPECIFICATIONS

Product Model	MAF502WBCDK
Voltage	120V~
Frequency	60Hz
Power	1700W

PRODUCT OVERVIEW

Part Name

The product is subject to the actual product and configuration.

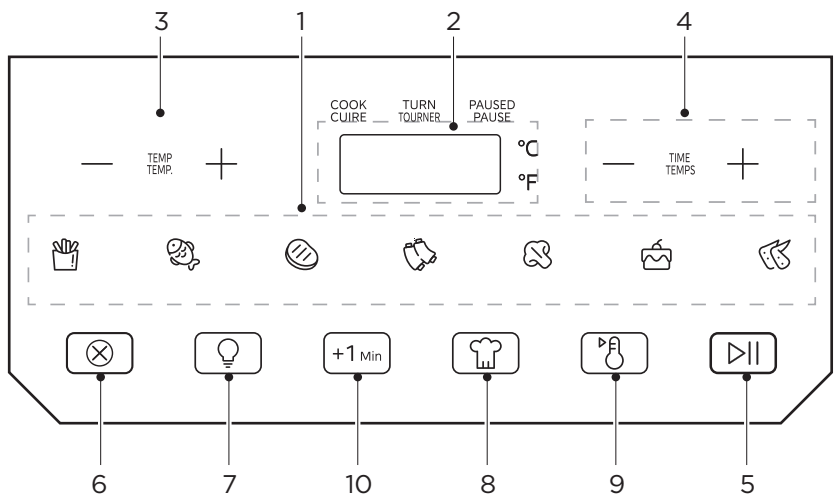


NOTE

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Instructions for Use



	Name	Description
1	Menu functions	• Any of the 7 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	Start/Pause	• Touch  to start or pause cooking.
6	Cancel	• Touch  to cancel cooking.
7	Light	• Touch  to control the inner cavity light.
8	DIY	• Touch  to enter DIY mode.
9	Keep warm	• Touch  to activate the keep warm function.
10	+1 Min	• In the standby state or the end of cooking state, touch  to directly enter the working state of 400 and 1 minute; In the state of cooking or pause, touch  to increase the current cooking function time by 1 minute.



Operation

1. The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
2. Place the baking sheet in the frying barrel, and then add the ingredients; Push the barrel into the main unit, make sure that the barrel is fully pushed into the main unit;
3. In the off-screen state, only  blinks. Press it to enter the standby state. Click the desired menu function, and you can click TEMP+, TEMP-, TIME+, and TIME- to adjust the time and temperature. Press  to start the menu cooking, and the cooking countdown is displayed;
4. During cooking, press  to cancel the cooking state and return to standby; press  to enter the cooking pause; Click TEMP+, TEMP-, TIME+, TIME- to enter the cooking menu parameter selection.
5. The end of cooking state, the digital tube display "End",  and  are constantly on, other indicators are off; At this point, the food can be extracted after drawing out the frying barrel.
6.  is the key that controls the lighting.
7. In the standby state or cooking finished state, press  to directly enter the working state of 400 and 1 minute;
8. In the state of cooking or pause, press  to increase the current cooking function time by 1 minute.
9. Press  to enter DIY mode, and the set temperature and time will be saved. Press  to run the DIY set time and temperature.
10. Press  to activate the keep warm function.

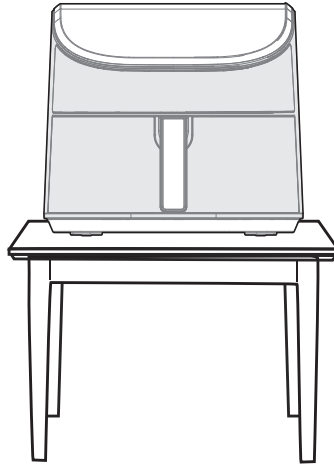
NOTE



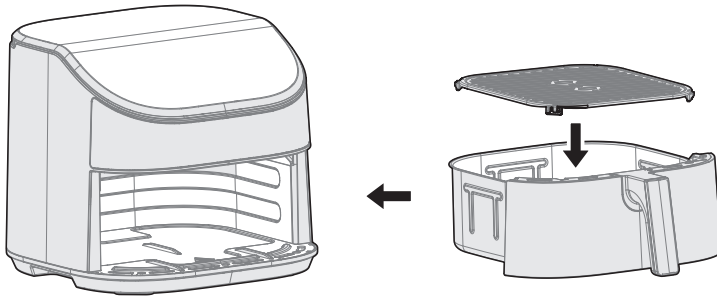
1. Please carefully take it out.
2. Make sure it's flat on the table. (To avoid being scalded by steam or food being topped over the frying barrel, causing oil or hot food to burn the human body.)
3. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.
4. The rubber feet of the baking tray can be in contact with food. Do not remove them during cooking.
5. Function menu has A memory function, when you adjust the menu parameters, the next cooking will default this parameter, if you need to restore the factory parameters, please press  and  at the same time for 3 seconds.

Preparation

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



2. Put the bakeware in the fried barrel , then push it into the Main unit.



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.

Menu function	Name	Temperature(°F)	Time (min)	Turn
	French fries	375	22	YES
	Fish	375	14	YES
	Meat	390	12	YES
	Ribs	375	16	YES
	Vegetable	320	11	YES
	Cake	340	14	NO
	Chicken wings	375	16	YES

Menu Functions

- Before the product works, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

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

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

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
Display shows E1 or E2	The unit is not operating properly	Contact the Customer Service Center.



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.

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:

MIDEA AMERICA (CANADA) CORP

Unit 108, 15 Allstate Parkway, Markham ON L3R5B4

Toll Free/Sans Frais: 1-888-365-2230

Customer Service Email/Courriel du service a la clientele: canadasupport@midea.com

<https://www.midea.com/ca>

LETTRÉ DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea! Avant d'utiliser votre nouve appareil Midea, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer de savoir comment utiliser en toute sécurité les caractéristiques et les fonctions qu'il offre.

CONTENU

LETTRÉ DE REMERCIEMENT 01

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 02

SPÉCIFICATIONS 07

APERÇU DE L'APPAREIL 07

INSTRUCTIONS D'UTILISATION 08

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 11

DÉPANNAGE 12

MARQUES DE COMMERCE, COPYRIGHTS ET MENTION LÉGALE 14

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES 14

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN 15



INSTRUCTIONS 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 l'arrivée pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement en sécurité. Veuillez contacter le détaillant ou le revendeur si vous constatez un dommage. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte de droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger

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



Avertissement de tension électrique

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



Avertissement

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



Attention

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



Attention

Ce symbole indique des informations importantes (par exemple des dommages matériels), mais pas de danger.



Observer les instructions

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

- Lisez toutes les instructions.
- N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le câble, les fiches ou d'autres pièces sous tension dans l'eau ou tout autre liquide.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter les décharges électriques, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Une extrême prudence est de mise 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 des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Usage domestique uniquement.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- Pour débrancher, mettez n'importe quelle commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- Attention : Pour réduire le risque de décharge électrique, cuisinez uniquement dans le récipient amovible.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou que vous jetez de la graisse chaude.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est recouvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs et autres, lorsqu'il fonctionne. Ne rangez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de décharge électrique.
- Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans un matériau autre que le métal ou le verre.
- Ne rangez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : (Enumérez tous les matériaux - c'est-à-dire le papier, le carton, le plastique, etc.).
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune partie du four avec une feuille de métal. Cela entraînerait une surchauffe du four.
- Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un câble plus long.
- Assurez-vous que le panier de friture est verrouillé à l'avant du tiroir – les deux languettes de la poignée du panier de friture doivent être complètement insérées dans les encoches sur le dessus du tiroir du panier.
- Assurez-vous toujours que le tiroir du panier de friture est complètement fermé et que la poignée du panier de friture est solidement verrouillée dans le tiroir lorsque la friteuse à air fonctionne.

- **AVERTISSEMENT** : La friteuse à air ne fonctionnera pas si le tiroir du panier de friture n'est pas complètement fermé.
- **ATTENTION** : Après la friture à l'air chaud, le panier de friture, le tiroir du panier de friture et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence est de mise lors de la manipulation du panier/tiroir chaud de la friteuse à air.
- **AVERTISSEMENT** : Après la friture à l'air, assurez-vous de placer le tiroir du panier de friture sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.
- Ne couvrez pas les ouvertures de l'entrée d'air et de la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Des câbles d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
Si un câble d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé :
 - La puissance électrique indiquée sur le câble ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
 - Le câble doit être disposé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un involontairement ; et
 - Si l'appareil est de type mis à la terre, le câble ou la rallonge doit être un câble à 3 fils avec mise à la terre.
- **ATTENTION** : 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 décharges électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ces appareils ne sont pas conçus pour être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
-  Attention : Surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

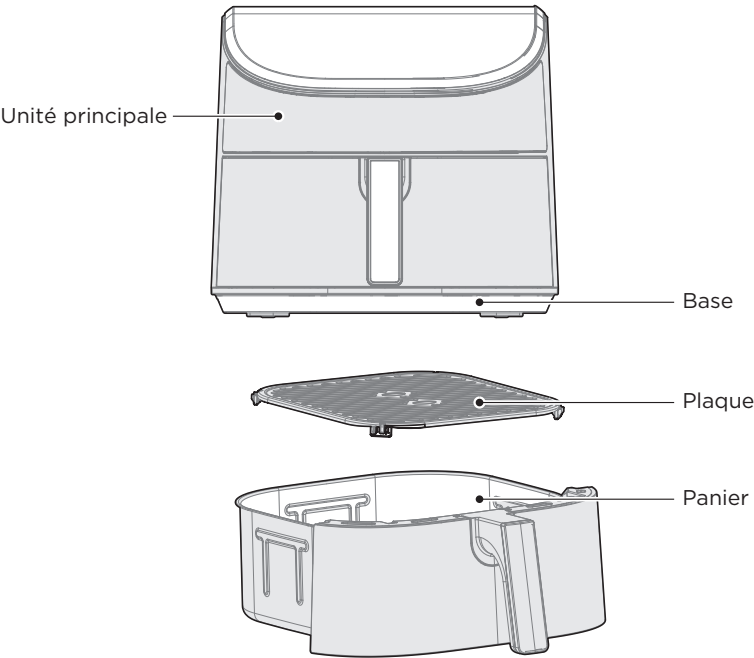
SPÉCIFICATIONS

Modèle	MAF502WBCDK
Tension	120V~
Fréquence	60 Hz
Puissance	1700 W

APERÇU DE L'APPAREIL

COMPOSANTES

Les caractéristiques et la configuration de l'appareil sont celles de l'appareil réel.

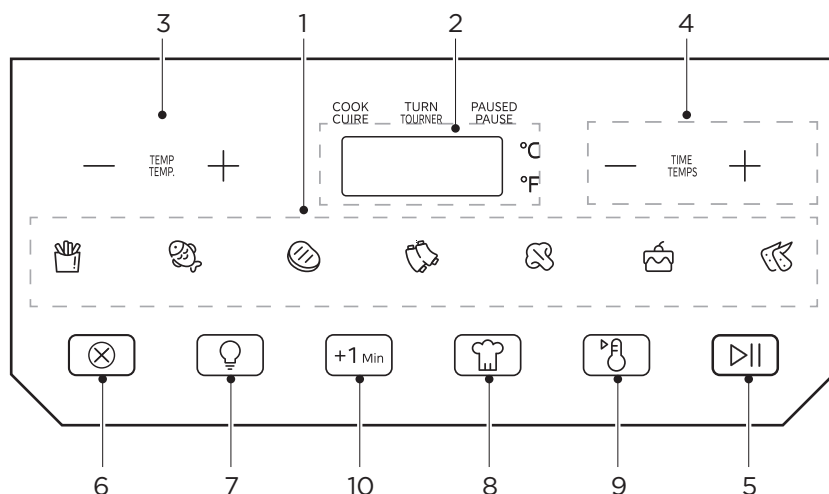


REMARQUE

La figure ci-dessus est fournie à titre de référence uniquement; les détails dépendent des éléments réels contenus dans la boîte d'emballage.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Instructions d'utilisation



	Nom	Description
1	Fonctions du menu	• N'importe laquelle des 7 fonctions peut être utilisée avec la friteuse à air. La température et la durée peuvent être modifiées pour chaque fonction.
2	Affichage	• Le temps de cuisson, la température réglée, les messages de rappel et les messages d'erreur s'affichent ici.
3	TEMP.	• Appuyez sur — ou + pour régler la température.
4	TEMPS	• Appuyez sur — ou + pour régler la durée.
5	Démarrer/ Pause	• Appuyez sur ▶ pour démarrer ou mettre en pause la cuisson.
6	Annuler	• Appuyez sur ⊗ pour annuler la cuisson.
7	Éclairage	• Appuyez sur 💡 pour contrôler l'éclairage intérieur de la cavité.
8	DIY	• Appuyez sur 👨‍🍳 pour entrer en mode DIY.
9	Maintenir au chaud	• Appuyez sur 🔥 pour activer la fonction de maintien au chaud.
10	+1 Min	• En mode veille ou à la fin de la cuisson, appuyez sur +1 Min pour passer directement à l'état de fonctionnement de 400 degrés et 1 minute ; pendant la cuisson ou en pause, appuyez sur +1 Min pour augmenter la durée de la fonction de cuisson actuelle de 1 minute.

Fonctionnement

1. La première utilisation nécessite un chauffage à vide pendant 10 minutes. Un peu de fumée blanche ou d'odeur peuvent se manifester pendant le processus de chauffage à vide, ce qui est normal. Ne paniquez pas.
2. Placez la plaque de cuisson dans le panier de friture, puis ajoutez les ingrédients ; poussez le panier dans l'unité principale, assurez-vous que le panier est complètement inséré dans l'unité principale.
3. Lorsque l'écran est éteint, seul  clignote. Appuyez dessus pour passer en mode veille. Cliquez sur la fonction de menu souhaitée, et vous pouvez cliquer sur TEMP+, TEMP-, TEMPS+ et TEMPS- pour régler la durée et la température. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson du menu, et le compte à rebours de la cuisson s'affiche.
4. Pendant la cuisson, appuyez sur  pour annuler l'état de cuisson et revenir en veille ; appuyez sur  pour mettre la cuisson en pause ; cliquez sur TEMP+, TEMP-, TEMPS+, TEMPS- pour accéder à la sélection des paramètres du menu de cuisson.
5. À la fin de la cuisson, l'affichage numérique affiche « End »,  et  sont allumés en continu, les autres voyants sont éteints ; à ce stade, les aliments peuvent être retirés après avoir sorti le panier de friture.
6.  est la touche qui contrôle l'éclairage.
7. En mode veille ou à la fin de la cuisson, appuyez sur  pour passer directement à l'état de fonctionnement de 400 degrés et 1 minute ;
8. Pendant la cuisson ou en pause, appuyez sur  pour augmenter la durée de la fonction de cuisson actuelle de 1 minute.
9. Appuyez sur  pour entrer en mode DIY, et la température et la durée réglées seront enregistrées. Appuyez sur  pour lancer la durée et la température réglées en mode DIY.
10. Appuyez sur  pour activer la fonction de maintien au chaud.

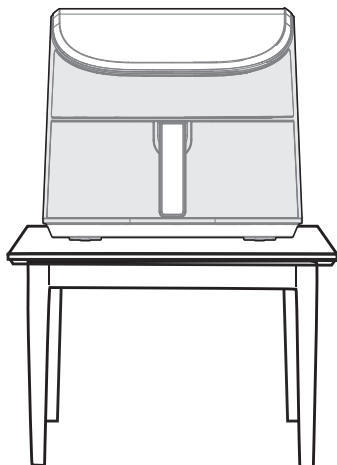
REMARQUE



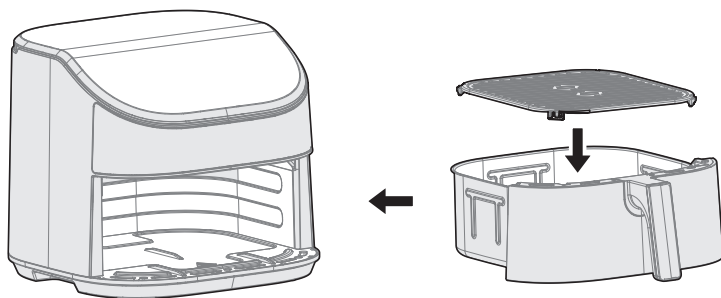
1. Veuillez retirer le panier avec précaution.
2. Assurez-vous qu'il est bien à plat sur la table. (Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou le débordement des aliments du panier de friture, qui pourraient entraîner des projections d'huile ou d'aliments chauds sur le corps.)
3. De plus, il est suggéré d'utiliser des ustensiles auxiliaires (tels que des baguettes) pour retirer les aliments.
4. Les pieds en caoutchouc de la plaque de cuisson peuvent être en contact avec les aliments. Ne les retirez pas pendant la cuisson.
5. Le menu des fonctions dispose d'une fonction de mémorisation : lorsque vous réglez les paramètres d'un menu, la cuisson suivante utilisera ces paramètres par défaut. Si vous devez restaurer les paramètres d'usine, veuillez appuyer simultanément sur  et  pendant 3 secondes.

Préparation

1. L'appareil doit être placé de manière stable sur une surface plane afin que le câble d'alimentation ait une longueur suffisante pour être branché à la prise, que l'air autour de l'appareil circule, et qu'il ne soit pas proche d'objets inflammables.



2. Placez la plaque de cuisson dans le panier de friture, puis insérez celui-ci dans l'unité principale.



Cuisson

- Ces options de cuisson donnent à vos repas toute la saveur riche et croustillante de la friture avec peu ou pas d'huile.
- La durée et les températures par défaut sont un point de départ que vous pouvez expérimenter pour obtenir les résultats que vous préférez.
- La fonction indiquée pour chaque aliment est une recommandation pour une cuisson optimale.

Fonction du menu	Nom	Température(°F)	Durée (min)	Tourner
	Frites	375	22	OUI
	Poisson	375	14	OUI
	Viande	390	12	OUI
	Côtes levées	375	16	OUI
	Légumes	320	11	OUI
	Gâteau	340	14	NON
	Ailes de poulet	375	16	OUI

Fonctions du menu

- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez si le moule de cuisson est en place afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Si vous constatez un dysfonctionnement de l'appareil, veuillez arrêter de l'utiliser et contacter immédiatement notre service après-vente.
- Veuillez utiliser le moule de cuisson et le panier à friture ensemble dans l'unité principale et éviter de les utiliser séparément.
- Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise et laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la déplacer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Veuillez nettoyer la friteuse à air pour éviter tout risque de brûlure ou de surchauffe.
- Après utilisation, veuillez nettoyer le moule à pâtisserie et le panier à friture rapidement afin d'éviter l'endommagement du revêtement due à la corrosion par les résidus alimentaires et l'huile.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs puissants afin d'éviter d'endommager l'appareil et de nuire à votre santé.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour essuyer la friteuse à air. Veuillez ne pas utiliser un chiffon excessivement humide pour nettoyer la friteuse à air, afin d'éviter que l'eau ne pénètre dans la friteuse à air, ce qui pourrait provoquer un court-circuit et un incendie.
- Veuillez ne pas utiliser d'autres équipements de nettoyage tels qu'un lave-vaisselle pour nettoyer la friteuse à air, au risque de l'endommager et d'affecter son fonctionnement.
- Utilisez un détergent neutre ou de l'eau claire pour nettoyer la plaque de cuisson et le panier de friture.
- Veuillez ne pas utiliser d'objets durs et tranchants (tels que des boules métalliques, des lames, etc.) pour nettoyer le moule à pâtisserie et le panier à friture afin d'éviter de les rayer.
- Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien de maintenance agréé.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants répertorient les causes possibles et les remarques permettant de résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser du temps et de l'argent qui pourraient être nécessaires pour appeler le centre de service.

Problème	Cause	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	• L'appareil n'est pas branché.	Insérez la fiche secteur dans une prise murale avec terre.
	• Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur la durée de préparation requise pour mettre l'appareil en marche.
	• Le panier à friture n'est pas correctement inséré dans l'appareil.	Insérez correctement le panier à friture dans l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	• La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Placez des portions plus petites d'ingrédients dans le panier. Les petites portions sont frites plus uniformément.
	• La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur le réglage requis.
	• Le temps de préparation est trop court.	Tournez la clé de la minuterie jusqu'au temps de préparation requis.
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément dans la friteuse à air.	• Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients superposés ou entassés (par ex. les frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air.	• Vous avez utilisé un type de snack conçu pour être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou badigeonnez légèrement les snacks d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas insérer correctement le panier à friture dans l'appareil.	• Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	NE remplissez PAS le panier à ras bord.
	• Le panier n'est pas correctement placé dans l'unité principale.	Poussez le panier dans l'unité principale jusqu'à entendre un clic.



Problème	Cause	Solution
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans l'unité principale. L'huile produit de la fumée blanche et l'unité principale peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	l'unité principale contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans l'unité principale. Veillez à nettoyer correctement celle-ci après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les frire.	Rincez soigneusement les bâtonnets de pomme de terre pour enlever l'amidon à leur surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau présentes.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
L'écran affiche E1 ou E2	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez le centre de service à la clientèle.

MARQUES DE COMMERCE, COPYRIGHTS ET MENTION LÉGALE

 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 D'UN 1 AN

La présente garantie est la seule garantie expresse applicable à cet appareil et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti pendant un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou le remplacement de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion; toutefois, les frais liés au renvoi de l'appareil et à son retour, ou à celui du composant, dans le cadre de cette garantie sont à votre charge. Si l'appareil ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure résultant d'une utilisation normale, ni les dommages causés à l'appareil par un accident, une modification, un usage abusif ou une mauvaise utilisation. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Conservez la facture d'achat originale. Cette garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique dans un foyer unifamilial ou s'il est soumis à une tension ou une forme d'onde non conforme. Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et indirects résultant d'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, est, dans ce cas, 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 les limitations des garanties implicites ou des dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs; par conséquent, les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Veuillez noter que le fait de ne pas remplir et envoyer ce formulaire ne diminue en rien votre garantie.

En cas de réclamation au titre de la période de garantie, de question, de commentaire ou si une intervention est nécessaire pour ce produit, veuillez nous contacter aux coordonnées suivantes :

MIDEA AMERICA (CANADA) CORP

Unité 108, 15 Allstate Parkway, Markham ON L3R5B4

Toll Free/Sans frais : 1-888-365-2230

Customer Service Email/Courriel du service à la clientèle : canadasupport@midea.com

<https://www.midea.com/ca>



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved