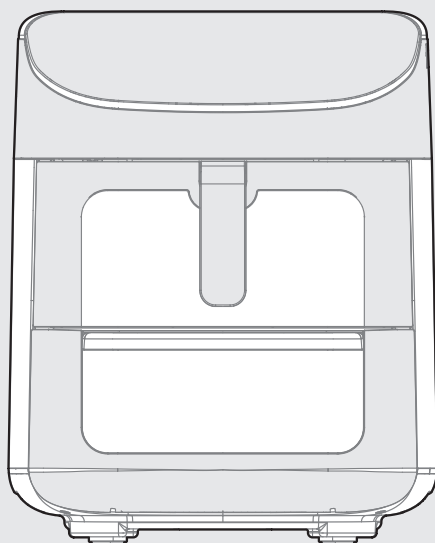




TWO-ZONE AIR FRYER OVEN



SmartHome



Download the app
& activate product

USER MANUAL

MAD111D8CPKL
ITM. / ART.3808880

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

IMPORTANT SAFEGUARDS ----- 02

SPECIFICATIONS ----- 07

PRODUCT OVERVIEW ----- 08

OPERATING INSTRUCTIONS ----- 09

APP SETUP AND OPERATION ----- 21

CLEANING AND MAINTENANCE ----- 22

TROUBLESHOOTING ----- 24

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 27

DATA PROTECTION NOTICE ----- 28

1 YEAR LIMITED WARRANTY 29

IMPORTANT SAFEGUARDS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



Danger

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



Warning of electrical voltage

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



Warning

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



Caution

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



Attention

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



Observe instructions

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

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:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

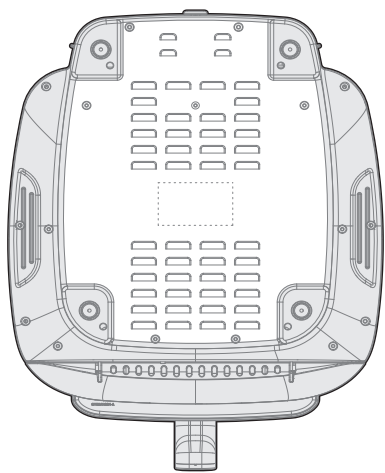
- Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.
- This device complies with Industry Canada's license-exempt RSSs. Operation is subject to the following two conditions:
 1. This device may not cause interference;
 2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
- This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and any part of your body.

SPECIFICATIONS

Product Model	MAD111D8CPKL
Voltage	120V~
Frequency	60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	11L / 11,6 QT

How To Find The Model Name And Serial Number

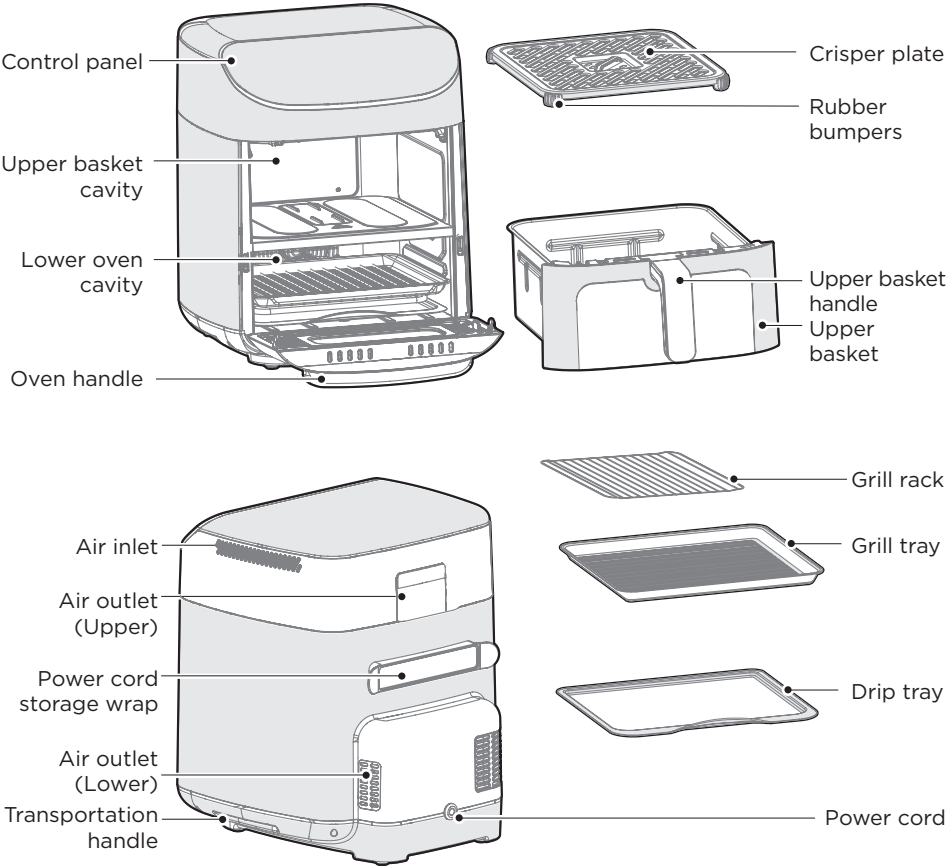
Both the model name and serial number can be found on the rating label that is located on the bottom of the air fryer.



PRODUCT OVERVIEW

Parts and Accessories

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

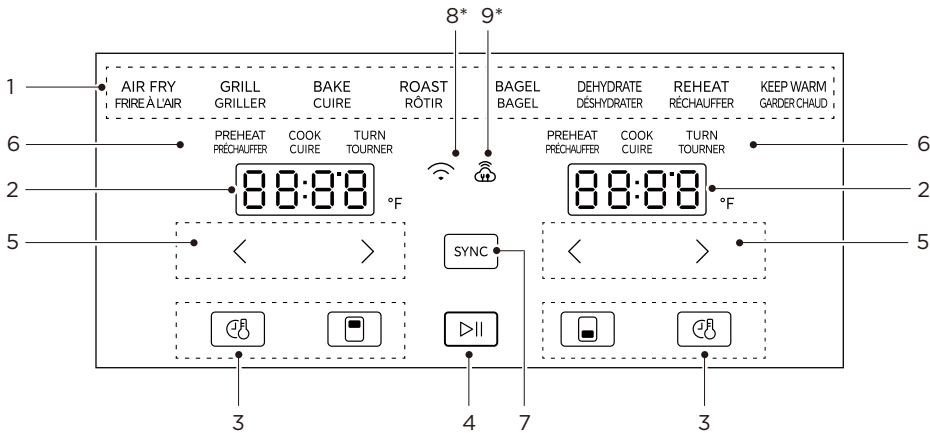


NOTE

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Control Panel



	Name	Description
1	Functions	Any of the 8 functions can be used in the upper or lower cavity to cook a large variety of meals. The temperature and time can be adjusted for each function. After touching Menu to change the function or select the function.
2	Display	The cook time, set temperature, reminder messages, and error messages are shown here.
3	Cavity Selection Button	In the standby state, press the  or  to select the corresponding chamber menu. Select the chamber key Flicker, unselected long light. Press the cavity menu selection key to select the menu (AIR FRY - KEEP WARM). This corresponds to the time of the cavity. The temperature key lights up, and the nixie of the cavity. The temperature key lights up, and the nixie tube alternately displays the menu's default time temperature.
4	Start	After selecting the menu, you can press the  key to enter the working state at any time.
5	Parameter adjustment	After selecting the corresponding cavity menu, you can press the time and temperature key of the corresponding cavity to select the adjustment time/temperature. The </> key is on, and the </> key is used to adjust parameters

	Name	Description
6	Operative mode	• Select BAKE, After entering the work, enter the PREHEAT stage first, the preheat indicator lights up, the digital tube shows the running lamp, and the preheat temperature reaches the rear digit. • Digital tube display Add Food. 30 seconds later, it will enter the countdown state, and the COOK indicator will light up. Working hours to one. • Half back digital tube alternately displays turn/Food prompts at 2S frequency Turn over 30s. The TRUN indicator lights up. Then work until the job is done. • Display End. You can also press the time and temperature key to adjust the parameters during the working process.
7	Sync button	• The sync finish function will make both cavities finish cooking at the same time. After programming both cavities, touch  to activate or deactivate the sync finish function. If the sync finish function is activated, The cavity with less cook time will display "HoLd" until both cavities have the same remaining cook time. • If the sync finish indicator is visible, the sync finish function is activated.
8*	APP Connection	• If  flashing, the air fryer is available to connect to SmartHome. If solid, the air fryer is connected to SmartHome. Long press the knob button to reconnect to APP.
9*	APP Recipe	• If the  is visible, cooking settings for a SmartHome recipe have been uploaded to the air fryer.

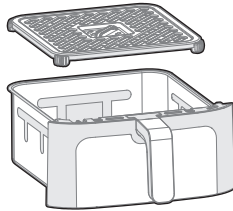
*Only applies to APP connected models.

Display Messages

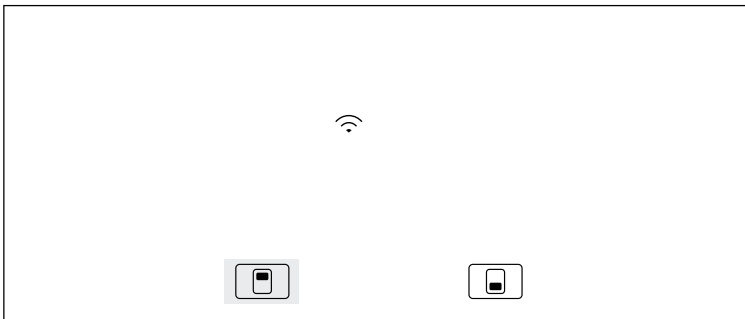
Message	Description
00:15	While programming, the display will show the set cook time. While cooking, the display will show the remaining cook time.
150 °F	The display shows the set temperature.
Turn Food	Some recipes will display the "turn Food" reminder when the food is ready to be turned, flipped, or shook.
End	Cooking is complete and the upper basket or lower tray can be removed.
E1orE2	The upper cavity is not operating properly. Please contact our Customer Service Center.
E5orE6	The lower cavity is not operating properly. Please contact our Service service Center.
OPEN	The upper basket was removed, or the lower door is open. Note: No buttons for that cavity can be used while open.
HoLd	While the sync finish function is activated, the cavity with less cook time will show "HoLd" until both cavities have the same remaining cook time.

Upper Cavity Cooking (Basket)

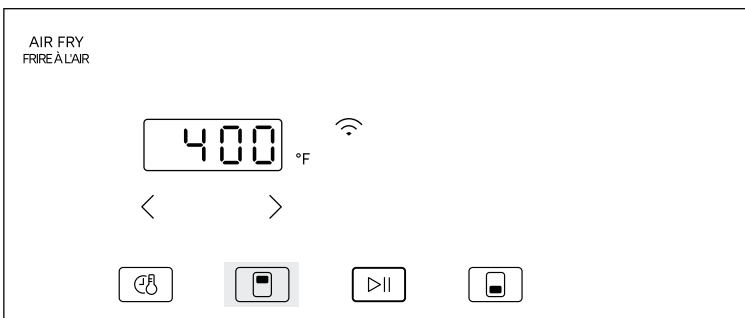
1. Place the crisper plate into the basket (crisper plate handle up) and evenly place food onto the crisper plate.



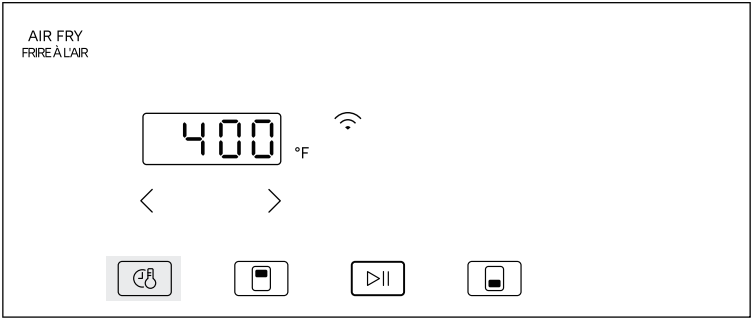
2. Insert the basket into the upper cavity.
3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
4. Touch  to start programming a cooking cycle for the upper cavity.



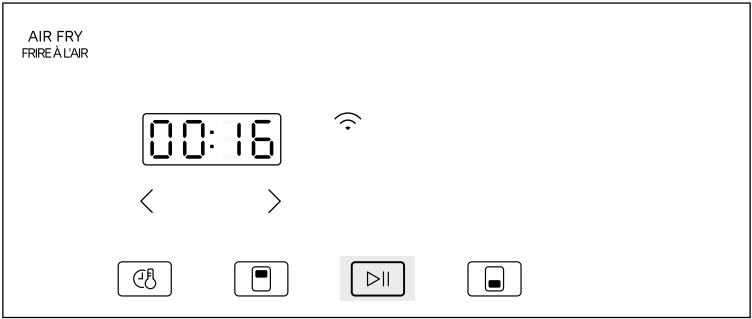
5. Pressing the  repeatedly can switch the menu.



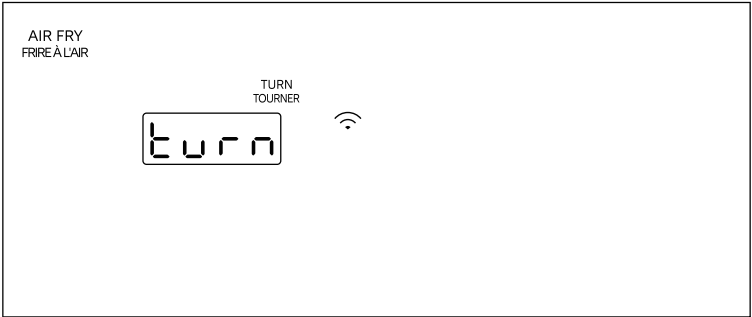
6. After selecting the menu, the corresponding function light will flash. If the default settings are not used, touch the  key to switch between time and temperature, and press < or > to adjust the desired values.



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



8. For some menus, when cooking is approximately halfway through, the left display screen will show "Flip Food". Recommended by the recipe, turn, flip, or shake the food. After 30 seconds the "Turn Food" will go away.

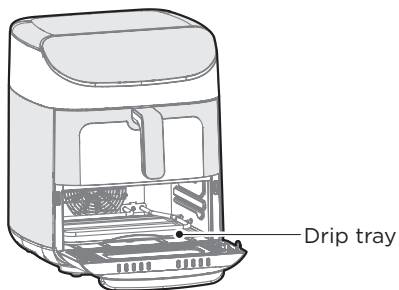


9. When cooking is complete, the left display will show "End".

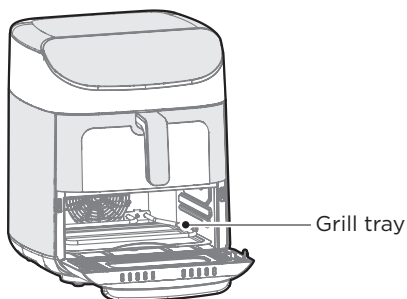


Lower Cavity Cooking (Oven)

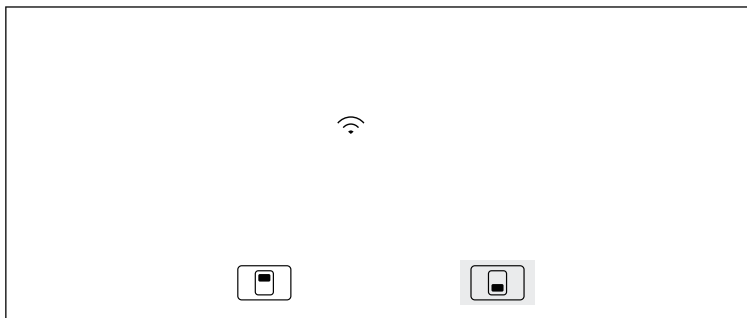
1. Insert the drip tray into the lower cavity.



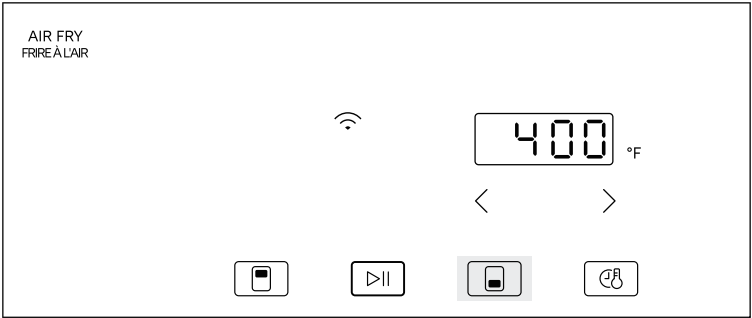
2. Evenly place food on the lower tray.
3. Insert the grill tray into the lower cavity.



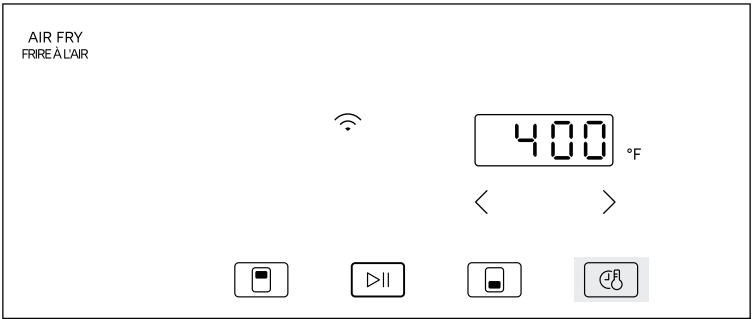
4. Plug the air fryer oven into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
5. Touch  to start programming a cooking cycle for the upper cavity.



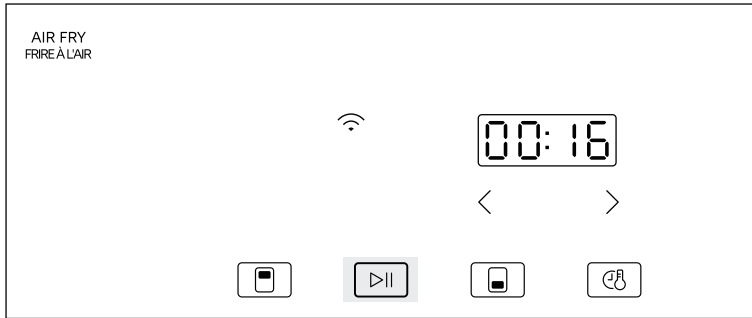
6. Pressing the  repeatedly can switch the menu.



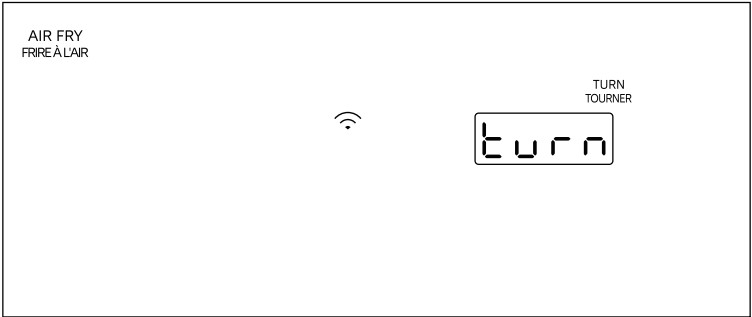
7. After selecting the menu, the corresponding function light will flash. If the default settings are not used, touch the  key to switch between time and temperature, and press < or > to adjust the desired values.



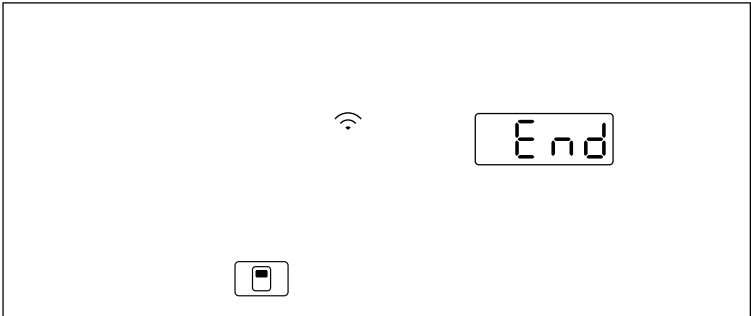
8. Once the desired function, temperature, and time have been selected, touch  to start cooking.



9. For some menus, when cooking is approximately halfway through, the left display screen will show "Flip Food". Recommended by the recipe, turn, flip, or shake the food. After 30 seconds the "Turn Food" will go away.



10. When cooking is complete, the left display will show "End".



Two-Zone Cavity Cooking (Basket and Oven)

1. Go to the corresponding cavity settings menu and then press the start button, can perform cooking for each cavity.
2. With SYNC finish: After programming both cavities, touch  to activate the sync finish function. If the sync finish function is activated, touching  will start both cavities. The cavity with less cook time will display "Hold" until both cavities have the same remaining cook time.

Tips:

- The SYNC function can be selected only when neither of the two chambers has started working and the menu has been selected. After selection, the "same maturity" key will flash; if not selected, the light will remain on.
- Only after both chambers are set up and the start/cancel key is pressed can the working state be entered.

Cooking

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

Ingredient	Recommended function	Frozen	Upper Basket Setting				Lower Oven Setting			
			Amount	Cooking Temp	Time (Single)	Time (Dual)	Amount	Cooking Temp	Time (Single)	Time (Dual)
French Fries	Air Fry	Yes	1.1 lbs	400°F	16min	31min	0.6 lbs	400°F	21min	27min
Chicken Wings	Air Fry	No	1.3 lbs	380°F	14min	17min	0.9 lbs	400°F	16min	19min
Chicken Thighs	Air Fry	Yes	2.4 lbs	360°F	36min	42min	1.4 lbs	400°F	39min	43min
	Air Fry	No	2.4 lbs	360°F	19min	23min	1.4 lbs	400°F	20min	24min
Dehydrated Apples	Dehydrate	No	1 piece	195°F	120min	150min	1 piece	195°F	120min	150min
Beef Burgers	Grill	Yes	1 piece	400°F	8min	11min	1 piece	400°F	8min	11min
Bagel	Bagel	No	2 Bagel Halves	370°F	3min	5min	2 Bagel Halves	370°F	4min	6min
Asparagus	Roast	No	0.88lbs	355°F	10min	14min	0.66lbs	380°F	12min	14min
Chicken Breasts	Air Fry	Yes	1.1 lbs	360°F	37min	39min	1.1 lbs	400°F	37min	39min
	Air Fry	No	1.1 lbs	360°F	21min	22min	1.1 lbs	400°F	21min	22min
Toast	Toast	No	4 slices	360°F	6min	10min	4 slices	400°F	6min	8min
Breaded Chicken	Air Fry	Yes	2 pieces	370°F	13min	18min	2 pieces	400°F	15min	20min
Breaded Fish	Air Fry	Yes	0.6 lbs	370°F	13min	18min	0.6 lbs	400°F	15min	20min
Breaded Shrimp	Air Fry	Yes	0.4 lbs	370°F	9min	13min	0.4 lbs	400°F	11min	15min
French Toast Sticks	Toast	Yes	0.3 lbs	350°F	5-9min	6-10 min	0.3 lbs	380°F	6-10 min	6-10 min
Brussel Sprouts	Air Fry	No	0.9 lbs	375°F	9-12min	16-24 min	0.9 lbs	400°F	12-18 min	16-22 min
Chocolate Chip Cookies	Bake	No	0.2 lbs	325°F	8-13min	9-15 min	0.2 lbs	350°F	9-15 min	9-16 min
Pepperoni Pizza	Bake	Yes	9 inch	330°F	10min	17min	9 inch	340°F	13min	18min

Hints

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

CAUTION

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

APP SETUP AND OPERATION

Download the SmartHome app

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



Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

Register and log in

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



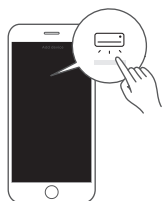
Connect your devices to SmartHome

1 Please make sure your mobile phone is connected to a wireless network. If it is not, go to Settings and enable wireless networks and Bluetooth.

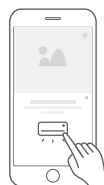
2 Please power on your devices.

3 Open SmartHome app on your phone.

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



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



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



NOTE

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Part or accessory	Cleaning method
Upper basket	• Clean the air fryer basket with a sponge or cloth and warm water and dish soap. then rinse well. Ensure that all grease and food debris are removed.
Grill tray	• Clean the grill tray with a cloth or sponge and warm water with dish soap. • The grill tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils.
Crisper plate	• Clean the crisper plate with a cloth or sponge and warm water with dish soap. • The crisper plate has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils.
Drip tray	• Clean the drip tray with a cloth or sponge and warm water with dish soap. • The drip tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils.
Upper basket cavity/ Lower oven cavity	• Clean the cooking cavity with a sponge or soft cloth and warm water and dish soap. • To remove baked-on grease and food residue from cooking cavity, spray with a mixture of baking soda and vinegar and wipe clean with a damp cloth. • For stubborn residue, allow the mixture to sit on the affected area for several minutes before scrubbing clean. • Check the heating element for oil spatter and food debris. Clean the heating element with a damp cloth as needed. Ensure the heating element is completely dry before next use. • DO NOT clean in the dishwasher.
Exterior	• Clean with a soft and damp cloth or sponge and wipe dry.
Upper basket window/ Lower oven window	• Clean the internal and external side of the windows with a cloth or sponge and warm water with dish soap. DO NOT use metal cleaning utensils.

Any other servicing must be performed by an authorized representative.

⚠ WARNING

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Cause	Solution
Product not working	Power isn't connected	Plug the power cord into a grounded outlet
E1/E2 displayed	Temperature sensor open/ Temperature sensor short circuit protection	Re-plug the power cord to the outlet or send to the designated service center for repair
OPEN displayed	Frying bucket isn't assembled in place	Pull out the frying bucket and push it back to the machine to assemble it in place
The fan does not run	Power isn't connected	Send to the designated service center for repair
	The motor is damaged or other components are short-circuited	Send to the designated service center for repair
Fan noise	Fan blade deformed	Send to the designated service center for repair
Unable to push the fryer into the product smoothly	Fryer edge deformed	Send to the designated service center for repair
White smoke	Greasy food is being baked	White smoke will leak when grilling greasy food, which is a normal phenomenon
	The fryer still has grease residue from the previous bake	Be sure to clean the air fryer after baking each time

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 or E2	The unit is not operating properly	Contact the Customer Service Center.
Cannot activate Sync Finish	Both the upper basket and lower oven have not been programmed	To activate Sync Finish a function must be selected for both cavities. Then, the  button will appear. If Sync Finish is activated the Sync Finish indicator  will be lit up. See OPERATION INSTRUCTIONS.
Cannot activate single cavity	Sync Finish is activated	While Sync Finish is activated, either  button will start, pause, and resume both cavities to ensure that both cavities finish at the same time. If you wish to control each cavity independently, do not use Sync Finish.
Food undercooked	The upper basket and lower oven are operating at the same time	Overall, the Two-Zone Air Fryer Oven is faster than cooking two consecutive batches in the same air fryer. However, if the upper basket and lower oven are operating simultaneously, cook times will need to be increased. See COOKING.
	Food not placed in an even layer	For best cooking performance, place food in an even layer with no overlapping. See COOKING.

Problem	Possible Reasons	Solutions
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. See COOKING.
Lower oven improperly cooking	• Grill tray placed in wrong slot	• The grill tray can be placed into an upper or lower slot within the lower oven cavity. Ensure that the grill tray is placed in the proper slot before cooking. See COOKING.
	• Incorrect cook time or temperature	• The lower oven is a unique design. Traditional cook times and temperatures may need to be adjusted for the lower oven. See COOKING.
Difficult to see through windows	• Improper window cleaning	• Clean the interior and exterior of windows after each use. See CLEANING AND MAINTENANCE.
Difficult to remove or insert upper basket	• Too much food within basket	• Do not pile food too high or the food will contact the top of the upper cavity. This can result in difficulty inserting and removing the upper basket and may cause food to burn.
	• Debris on basket exterior or within upper cavity	• Remove all debris from the basket exterior and within the upper cavity. See CLEANING AND MAINTENANCE.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

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

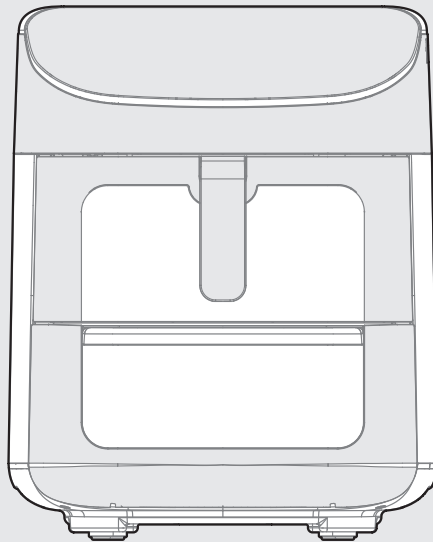


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



FOUR À FRITEUSE À AIR À DEUX ZONES



SmartHome



Télécharger
l'application et
utiliser l'appareil

MANUEL D'UTILISATION

MAD111D8CPKL
ITM. / ART.3808880

Avertissements : 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, en vertu d'une politique d'amélioration de l'appareil.

Consultez votre revendeur ou votre fabricant pour plus de détails.

Le schéma ci-dessus est fourni uniquement à titre de référence. Veuillez vous référer à l'apparence de l'appareil réel.

LETTRÉ DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouvel appareil Midea, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer de savoir comment utiliser les fonctionnalités et caractéristiques qu'offre votre nouvel appareil, et ceci de manière sûre.

TABLE DES MATIÈRES

LETTRÉ DE REMERCIEMENT ----- 01

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ----- 02

SPÉCIFICATIONS ----- 08

APERÇU DE L'APPAREIL ----- 09

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ----- 10

**INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT DE
L'APPLICATION ----- 22**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN ----- 24

DÉPANNAGE ----- 26

**MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION
LÉGALE ----- 29**

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES ----- 30

GARANTIE LIMITÉE À 1 AN ----- 31

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but d'éviter tout risque imprévu ou tout dommage 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 en bon état pour garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que, pour des raisons de sécurité, aucune modification ou altération de l'appareil n'est autorisée. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques et annuler la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé dus à des gaz extrêmement inflammables.



Avertissement de 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 avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas pris en compte, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Mise en garde

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



Attention

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



Respectez les instructions

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

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'utiliser/de mettre en service l'appareil et conservez-les à proximité immédiate 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 respectées, notamment :

- 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 de service 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 décharge électrique, débranchez avant de nettoyer.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- 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 pas utiliser 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 entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chauffé.
- Pour débrancher, positionnez toutes les commandes sur « off », puis retirez la fiche de la prise.
- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- Mise en garde : Pour réduire le risque d'électrocution, cuisiner uniquement dans un récipient amovible.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez un plateau ou éliminez des matières grasses chaudes.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Lors de son fonctionnement, un risque incendie est possible si le four grille-pain est couvert ou est en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des murs, etc. Lors de son fonctionnement, éviter 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.
- Faire preuve d'extrême prudence lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans des matériaux autres que le verre ou en métal.
- Ne pas ranger 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 : papier, carton, plastique, et autres

- Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou les parois du four avec du papier aluminium. Le four peut surchauffer.
- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Assurez-vous que le panier à friture est verrouillé à l'avant du tiroir – les deux languettes de la poignée du panier à 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 marmite du panier est complètement fermée, avec la poignée du panier verrouillée solidement au-dessus de la marmite.
- **AVERTISSEMENT** : La friteuse à air ne marche que lorsque la cavité du panier à friture est complètement fermée.
- **MISE EN GARDE** : Après la friture à air chaud, le panier de friture et la marmite du panier de friture et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être observée lors de la manipulation du panier/ marmite de la friteuse à air chaud.
- **AVERTISSEMENT** : Après la friture à l'air, veillez à placer la marmite 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 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.

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

1. La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique 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 possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour être branchée dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

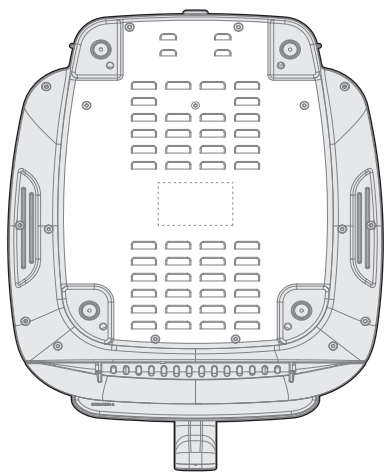
- Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorisation de l'utilisateur de manipuler l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes:
 1. Cet appareil ne doit pas produire de brouillage ;
 2. Cet appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique, y compris les brouillages susceptibles de compromettre son fonctionnement.
- Pour se conformer aux exigences de conformité CNR 102 RF exposition, une distance de séparation d'au moins 20 cm doit être maintenue entre l'antenne de cet appareil et toutes les personnes.

SPÉCIFICATIONS

Modèle de l'appareil	MAD111D8CPKL
Tension	120 V~
Fréquence	60 Hz
Puissance nominale	1700 W
Capacité	11,6QT / 11,6Ptes

Comment trouver le nom du modèle et le numéro de série

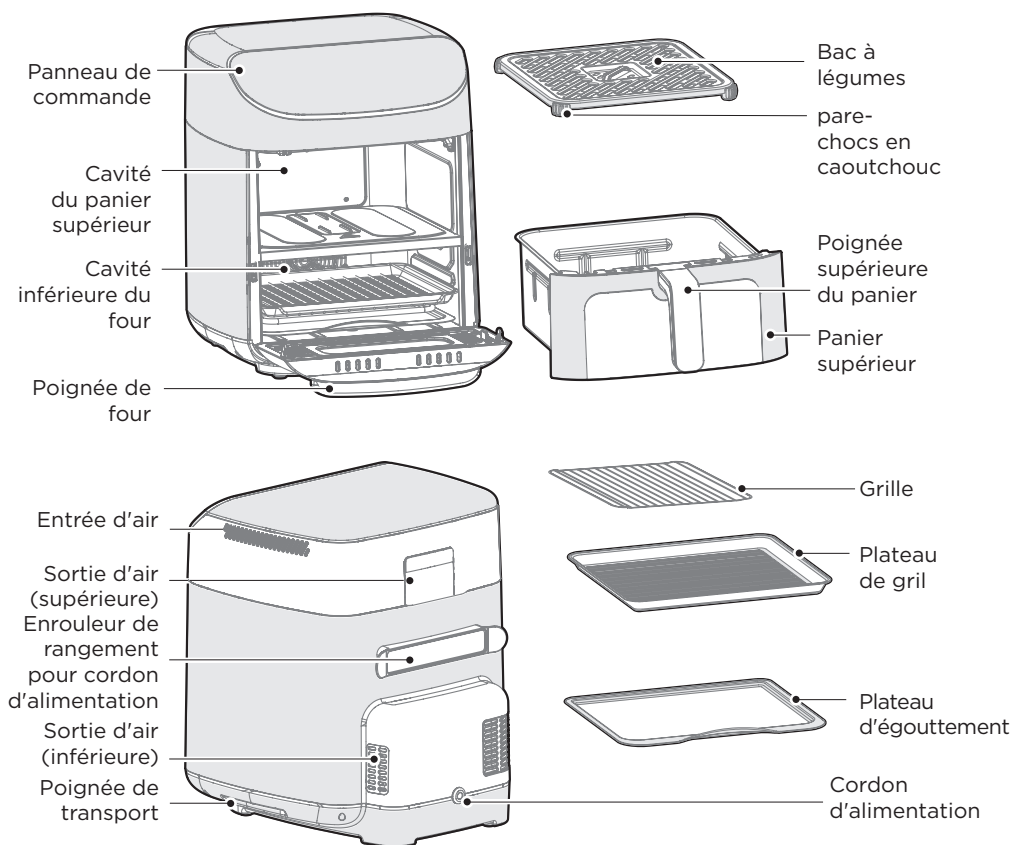
Le nom du modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette signalétique située sous la friteuse à air.



APERÇU DE L'APPAREIL

Pièces et accessoires

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

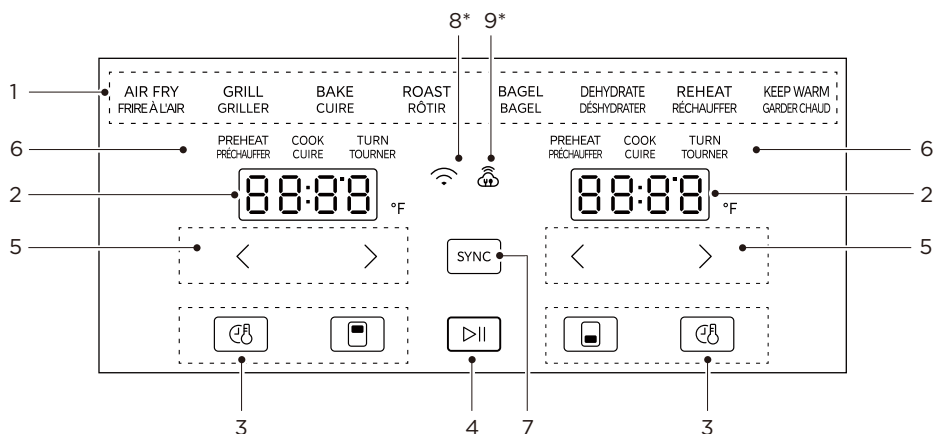


REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont uniquement destinées à des fins explicatives. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration dans le schéma, c'est l'objet réel qui fait foi.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Panneau de commande



	Nom	Description
1	Fonctions	Chacune des 8 fonctions peut être utilisée dans la cavité supérieure ou inférieure pour cuisiner une grande variété de plats. La température et le temps peuvent être adaptés pour chaque fonction, après avoir touché Menu pour changer la fonction ou sélectionner la fonction.
2	Affichage	Le temps de cuisson, la température réglée, les messages de rappel et les messages d'erreur sont affichés ici.
3	Bouton de sélection de cavité	En mode veille, appuyez sur  ou  pour sélectionner la cavité correspondante. Sélectionnez la touche de la cavité qui clignote, la touche non sélectionnée reste allumée. Appuyez sur la touche de sélection du menu de la cavité pour sélectionner le menu (AIR FRY - KEEP WARM). Cela correspond à la durée de la cavité. La touche de température s'allume, ainsi que le voyant de la cavité. La touche de température s'allume et l'écran affiche en alternance la température par défaut du menu.
4	Démarrer	Après avoir sélectionné le menu, vous pouvez appuyer sur la touche  pour entrer à tout moment en état de fonctionnement.

	Nom	Description
5	Réglage des paramètres	Après avoir sélectionné le menu de cavité correspondant, vous pouvez appuyer sur la touche de temps et de température de la cavité correspondante pour sélectionner le temps/la température d'ajustement. La touche </> est activée, et la touche </> est utilisée pour modifier les paramètres.
6	Mode de fonctionnement	- Sélectionnez BAKE. Après avoir entré les paramètres, entrez d'abord dans l'étape de PREHEAT, l'indicateur de préchauffage s'allume, l'écran affiche le voyant de fonctionnement jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. - Affichage de Add Food à l'écran. Après 30 secondes, l'appareil passe en mode compte à rebours et le voyant COOK s'allume; le temps de fonctionnement est alors de une heure. - L'écran affiche alternativement les messages Turn et Food toutes les 30 secondes. Le voyant TURN s'allume. L'appareil fonctionne jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. - L'écran affiche End. Vous pouvez également appuyer sur la touche de temps et de température pour régler les paramètres pendant le processus de fonctionnement.
7	Bouton de synchronisation	- La fonction de fin de synchronisation permettra aux deux cavités de terminer la cuisson en même temps. Après avoir programmé les deux cavités, touchez  pour activer ou désactiver la fonction de synchronisation de la finition. Si la fonction de fin de synchronisation est activée, la cavité avec le moins de temps de cuisson affichera « HoLd » jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant. - Si l'indicateur de fin de synchronisation est visible, la fonction de fin de synchronisation est activée.
8*	Connexion APP	Si  clignote, la friteuse à air est prête à se connecter à SmartHome. Si le voyant est fixe, la friteuse à air est connectée à SmartHome. Appuyez longuement sur le bouton pour vous reconnecter à l'application.
9*	Recette APP	Si le  est visible, les paramètres de cuisson d'une recette SmartHome ont été téléchargés sur la friteuse à air.

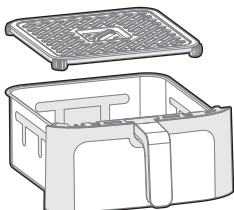
*S'applique uniquement aux modèles connectés à l'APP.

Affichage des messages

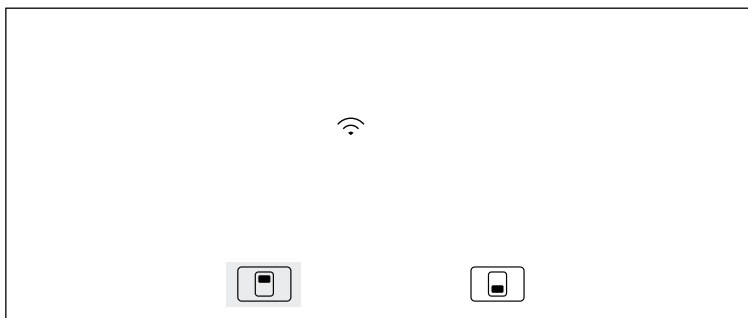
Message	Description
00:15	Lors de la programmation, l'écran indiquera le temps de cuisson réglé. Pendant la cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson restant.
150 °F	L'écran indique la température réglée.
Turn Food	Certaines recettes afficheront le rappel « Turn Food » lorsque les aliments sont prêts à être tournés, retournés ou remués.
End	La cuisson est terminée et le panier supérieur ou le plateau inférieur peut être retiré.
E1orE2	La cavité supérieure ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter notre centre de service à la clientèle.
E5orE6	La cavité inférieure ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter notre centre de service à la clientèle.
OPEN	Le panier supérieur a été retiré, ou la porte inférieure est ouverte. Remarque : Aucun bouton de cette cavité ne peut être utilisé lorsqu'elle est ouverte.
HoLd	Lorsque la fonction de synchronisation de fin est activée, la cavité avec le temps de cuisson le plus court affichera « HoLd » jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.

Cuisson dans la cavité supérieure (panier)

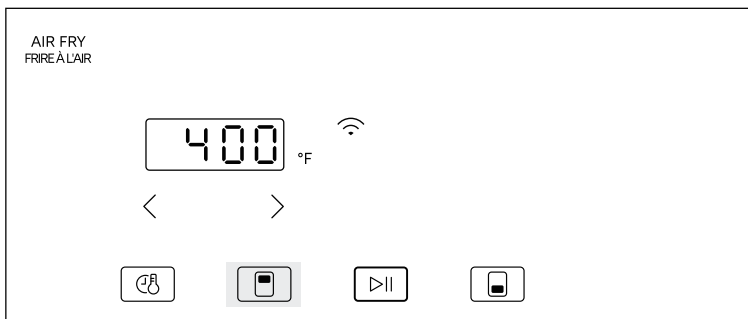
1. Placez la plaque à légumes dans le panier (poignée de la plaque à légumes vers le haut) et répartissez uniformément les aliments sur la plaque à légumes.



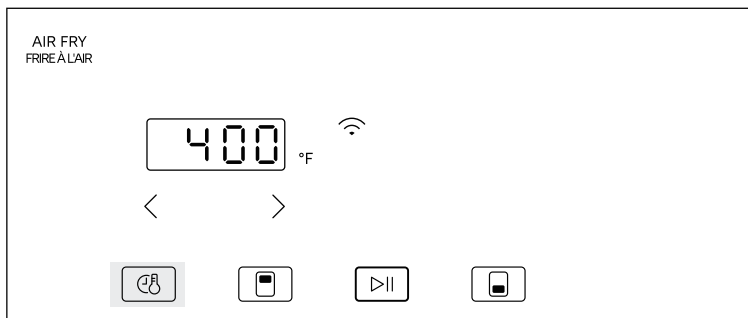
2. Insérez le panier dans la cavité supérieure.
3. Branchez la friteuse à air dans une prise électrique appropriée et la friteuse à air sera maintenant en mode veille.
4. Touchez  pour commencer à programmer un cycle de cuisson pour la cavité supérieure.



5. Appuyer plusieurs fois sur  permet de changer le menu.



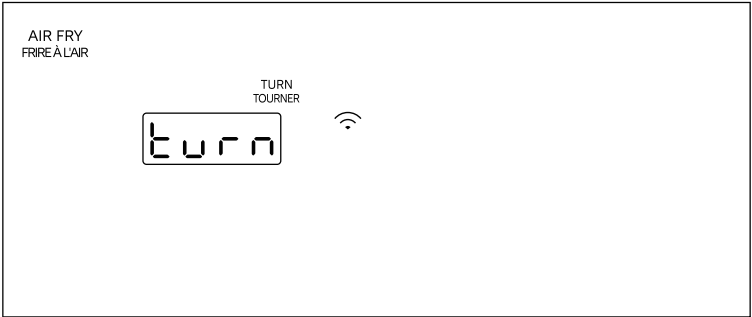
6. Après avoir sélectionné le menu, le voyant de la fonction correspondante clignotera. Si les réglages par défaut ne sont pas utilisés, touchez la touche  pour basculer entre l'heure et la température, puis appuyez sur < ou > pour régler les valeurs souhaitées.



7. Une fois la fonction, la température et le temps souhaités sélectionnés, touchez  pour commencer la cuisson.



8. Pour certains menus, lorsque la cuisson est à peu près à mi-chemin, l'écran d'affichage gauche affichera « Flip Food ». Recommandé par la recette, tourner, retourner ou remuer les aliments. Après 30 secondes, le message « Turn Food » disparaîtra.

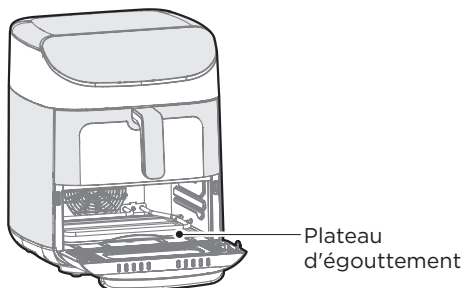


9. Une fois la cuisson terminée, l'écran de gauche affichera « End ».

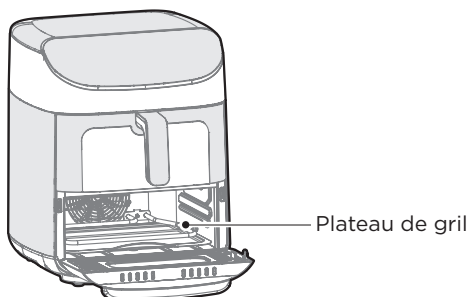


Cuisson dans la cavité inférieure (four)

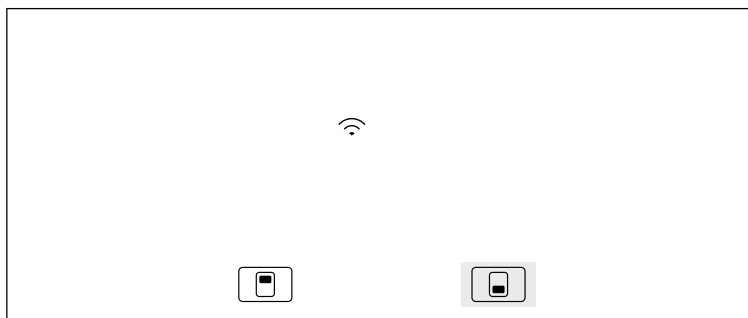
1. Insérez le bac d'égouttage dans la cavité inférieure.



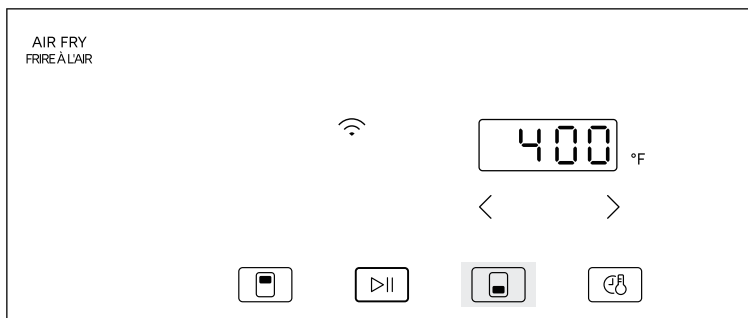
2. Répartissez uniformément les aliments sur le plateau inférieur.
3. Insérez le plateau de gril dans la cavité inférieure.



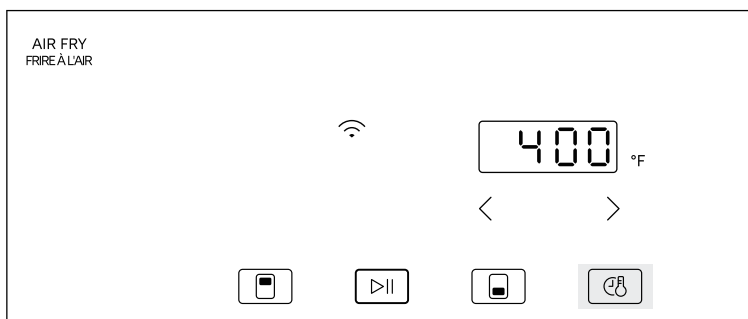
4. Branchez le four à air dans une prise électrique appropriée et le four à air passera maintenant en mode veille.
5. Touchez  pour commencer à programmer un cycle de cuisson pour la cavité supérieure.



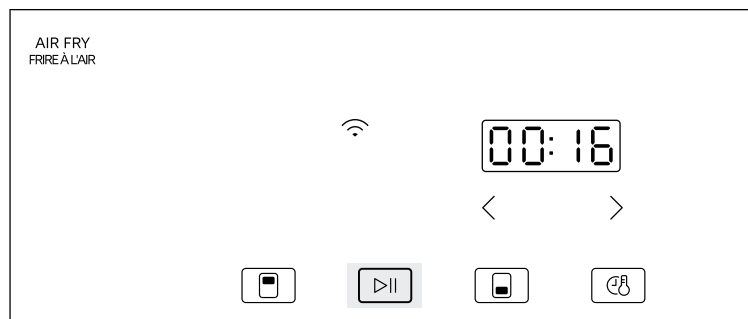
6. Appuyer plusieurs fois sur  permet de changer le menu.



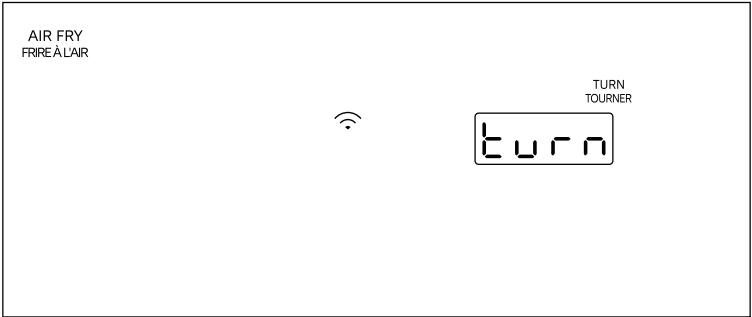
7. Après avoir sélectionné le menu, le voyant de la fonction correspondante clignotera. Si les réglages par défaut ne sont pas utilisés, touchez la touche  pour basculer entre l'heure et la température, puis appuyez sur < ou > pour régler les valeurs souhaitées.



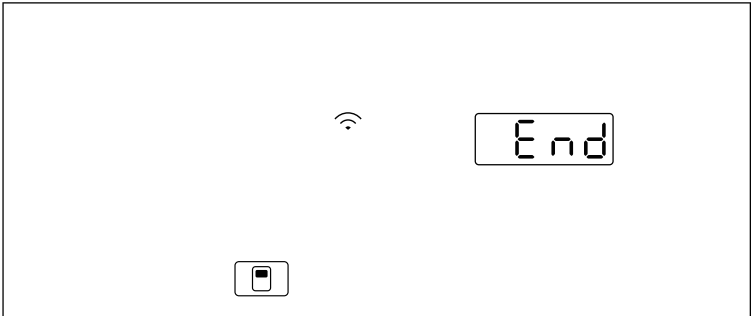
8. Une fois la fonction, la température et le temps souhaités sélectionnés, touchez  pour commencer la cuisson.



9. Pour certains menus, lorsque la cuisson est à peu près à mi-chemin, l'écran d'affichage gauche affichera « Flip Food ». Recommandé par la recette, tourner, retourner ou remuer les aliments. Après 30 secondes, le message « Turn Food » disparaîtra.



10. Une fois la cuisson terminée, l'écran de gauche affichera « End ».



Cuisson à deux zones dans la cavité (panier et four)

1. Accédez au menu des réglages de la cavité correspondante, puis appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la cuisson de chaque cavité.
2. Avec finition SYNC : Après avoir programmé les deux cavités, touchez  pour activer la fonction de synchronisation de fin. Si la fonction de fin de synchronisation est activée, toucher  démarrera les deux cavités. La cavité avec le temps de cuisson le plus court affichera « HoLd » jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.

Conseils :

- La fonction SYNC ne peut être sélectionnée que lorsque les deux cavités ont commencé à fonctionner et que le menu a été sélectionné. Après sélection, la touche « même durée » clignote ; si elle n'est pas sélectionnée, le voyant reste allumé.
- Ce n'est qu'après avoir réglé les deux cavités et appuyé sur la touche Start/Cancel que le mode de fonctionnement peut être activé.

Cuisson

- Ces options de cuisson donnent à vos repas toute la richesse et le croustillant de la friture avec peu ou pas d'huile.
- Les temps et températures par défaut sont un point de départ avec lequel vous pouvez faire des essais pour obtenir les résultats que vous préférez.
- La fonction listée pour chaque aliment est une recommandation pour une cuisson optimale. Toute fonction peut être utilisée à la fois dans le panier supérieur et dans les cavités du four inférieur.
- Les paramètres de cuisson indiqués dans le tableau sont des temps de référence. Le temps de cuisson réel peut être modifié en fonction de la taille des aliments.

Aliments	Fonction recommandée	Congelés	Réglage du panier supérieur				Réglage du four inférieur			
			Quantité	Température de cuisson	Heure (unique)	Heure (double)	Quantité	Température de cuisson	Heure (unique)	Heure (double)
Frites	Friture à air	Oui	1,1 lb	400°F	16 min	31 min	0,6 lb	400°F	21 min	27 min
Ailes de poulet	Friture à air	Non	1,3 lb	380°F	14 min	17 min	0,9 lb	400°F	16 min	19 min
Cuisses de poulet	Friture à air	Oui	2,4 lb	360°F	36 min	42 min	1,4 lb	400°F	39 min	43 min
	Friture à air	Non	2,4 lb	360°F	19 min	23 min	1,4 lb	400°F	20 min	24 min
Pommes déshydratées	Déshydrater	Non	1 pièce	195°F	120 min	150 min	1 pièce	195°F	120 min	150 min
Burgers de bœuf	Gril	Oui	1 pièce	400°F	8 min	11 min	1 pièce	400°F	8 min	11 min
Bagel	Bagel	Non	2 moitiés de bagel	370°F	3 min	5 min	2 moitiés de bagel	370°F	4 min	6 min
Asperge	Rotir	Non	0,88 lb	355°F	10 min	14 min	0,66 lb	380°F	12 min	14 min
Poitrines de poulet	Friture à air	Oui	1,1 lb	360°F	37 min	39 min	1,1 lb	400°F	37 min	39 min
	Friture à air	Non	1,1 lb	360°F	21 min	22 min	1,1 lb	400°F	21 min	22 min
Grille-pain	Grille-pain	Non	4 tranches	360°F	6 min	10 min	4 tranches	400°F	6 min	8 min
Poulet pané	Friture à air	Oui	2 pièces	370°F	13 min	18 min	2 pièces	400°F	15 min	20 min
Poisson pané	Friture à air	Oui	0,6 lb	370°F	13 min	18 min	0,6 lb	400°F	15 min	20 min
Crevettes panées	Friture à air	Oui	0,4 lb	370°F	9 min	13 min	0,4 lb	400°F	11 min	15 min
Bâtonnets de pain perdu	Grille-pain	Oui	0,3 lb	350°F	5 à 9 min	6 à 10 min	0,3 lb	380°F	6 à 10 min	6 à 10 min
Choux de Bruxelles	Friture à air	Non	0,9 lb	375°F	9 à 12 min	16 à 24 min	0,9 lb	400°F	12 à 18 min	16 à 22 min
Biscuits aux pépites de chocolat	Cuire	Non	0,2 lb	325°F	8 à 13 min	9 à 15 min	0,2 lb	350°F	9 à 15 min	9 à 16 min
Pizza au pepperoni	Cuire	Oui	9 pouces	330°F	10 min	17 min	9 pouces	340°F	13 min	18 min

Conseils

- Placez toujours les aliments uniformément sur la plaque à légumes et le plateau du gril pour de meilleurs résultats de cuisson.
- Le chevauchement des aliments peut entraîner une cuisson inégale.
- Pour augmenter le croustillant, de petites quantités d'huile peuvent être vaporisées ou brossées sur les aliments avant la cuisson.
- Si la friteuse à air a été mise en pause pendant plus de 10 minutes, elle reviendra en mode veille et effacera tous les réglages existants.
- Pour la plupart des aliments, tourner, retourner ou remuer à mi-cuisson permettra d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Le temps et la température peuvent être modifiés à tout moment pendant le processus de cuisson.

MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque d'incendie, de dommages matériels et de blessures corporelles, NE PAS vaporiser d'huile de cuisson dans la cavité de cuisson.
- Ne placez jamais d'objets sur la friteuse à air.

INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT DE L'APPLICATION

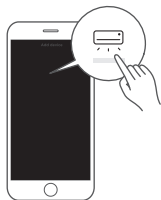
Téléchargez l'application SmartHome

Sur une boutique d'applications (Google Play, App Store), recherchez **SmartHome*** et trouvez l'application SmartHome. Téléchargez-la et installez-la sur votre téléphone. Vous pouvez également télécharger cette application en scannant le code QR ci-dessous.



Connectez vos appareils à SmartHome

- 1 Veuillez vous assurer que votre téléphone portable est connecté à un réseau sans fil. Si ce n'est pas le cas, allez dans Paramètres et activez les réseaux sans fil et le Bluetooth.
- 2 Veuillez allumer vos appareils.
- 3 Lancez l'application SmartHome sur votre téléphone.
- 5 Si aucun message n'apparaît, sélectionnez « + » sur la page et sélectionnez votre appareil dans la liste des appareils disponibles à proximité. Si votre appareil n'est pas répertorié, veuillez ajouter manuellement votre appareil en sélectionnant la catégorie d'appareil et le modèle de l'appareil.



Inscription et connexion

Ouvrez l'application SmartHome et créez un nouveau compte pour commencer (vous pouvez également vous inscrire via un compte tiers). Si vous disposez déjà d'un compte, utilisez-le pour vous connecter.



- 4 Si un message « Smart devices discovered nearby » apparaît, cliquez pour ajouter.



- 6 Connectez votre appareil au réseau sans fil selon les instructions de l'application. Si la connexion échoue, veuillez suivre les instructions fournies par l'application pour continuer l'opération.



REMARQUE

- Assurez-vous que vos appareils sont bien chargés.
- Gardez votre téléphone portable suffisamment proche de votre appareil lorsque vous connectez votre appareil au réseau.
- Connectez votre téléphone portable au réseau domestique sans fil et assurez-vous de connaître son mot de passe.
- Vérifiez que votre routeur sans fil prend en charge la bande 2,4 GHz et mettez-le en marche. Si vous n'êtes pas sûr que le routeur prenne en charge la bande 2,4 GHz, veuillez contacter son fabricant.
- L'appareil ne peut pas se connecter au réseau sans fil qui nécessite une authentification, et il apparaît généralement dans les lieux publics tels que les hôtels, les restaurants, etc. Veuillez-vous connecter à un réseau sans fil ne nécessitant pas d'authentification.
- Désactivez la fonction WLAN+ (Android) ou l'assistant WLAN (iOS) de votre téléphone portable lorsque vous connectez votre appareil au réseau.
- Si votre appareil s'est déjà connecté à un réseau sans fil, mais que vous souhaitez le reconnecter, cliquez sur « + » sur la page d'accueil de l'application et ajoutez à nouveau votre appareil en indiquant la catégorie et le modèle conformément aux instructions de l'application.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez le panier, la plaque à légumes et le plateau du gril après chaque utilisation.
- Débranchez toujours la friteuse à air et laissez-la refroidir à température ambiante avant de la nettoyer. N'utilisez jamais de détergents chimiques puissants, de tampons à récurer ou de poudres sur aucune des pièces ou composants.
- Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant utilisation, et avant le rangement.

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage
Panier supérieur	• Nettoyez le panier de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon, de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez bien. Assurez-vous que toute graisse et tous les résidus alimentaires soient éliminés.
Plateau de gril	• Nettoyez le plateau du gril avec un chiffon ou une éponge et de l'eau tiède savonneuse. • Le plateau de cuisson est doté d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS utiliser d'ustensiles de nettoyage en métal.
Bac à légumes	• Nettoyez la plaque du bac à légumes avec un chiffon ou une éponge et de l'eau tiède savonneuse. • La plaque à légumes est dotée d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS utiliser d'ustensiles de nettoyage en métal.
Plateau d'égouttement	• Nettoyez le bac d'égouttage avec un chiffon ou une éponge et de l'eau tiède savonneuse. • Le bac d'égouttage est doté d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS utiliser d'ustensiles de nettoyage en métal.

Cavité du panier supérieur / Cavité du four inférieur	• Nettoyez la cavité de cuisson avec une éponge ou un chiffon doux, de l'eau tiède et du liquide vaisselle. • Pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires incrustés dans la cavité de cuisson, vaporisez un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis essuyez avec un chiffon humide. • Pour les résidus tenaces, laissez le mélange agir sur la zone affectée pendant plusieurs minutes avant de frotter pour nettoyer. • Vérifiez l'élément chauffant pour les éclaboussures d'huile et les débris alimentaires. Nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon humide selon les besoins. Assurez-vous que l'élément chauffant est complètement sec avant la prochaine utilisation. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Boîtier	• Nettoyer avec un chiffon doux et humide ou une éponge et essuyer.
Fenêtre du panier supérieur/Fenêtre du four inférieur	• Nettoyez le côté intérieur et extérieur des fenêtres avec un chiffon ou une éponge et de l'eau tiède savonneuse. NE PAS utiliser d'ustensiles de nettoyage en métal.

Toute autre maintenance doit être effectuée par un représentant autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT

- Sans un nettoyage approprié, des éclaboussures de nourriture et de graisse peuvent s'accumuler autour de l'élément chauffant. Cela peut provoquer de la fumée, un incendie et des blessures corporelles.
- Si vous voyez ou sentez de la fumée, appuyez sur Annuler, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Enlevez les résidus alimentaires ou la graisse avec un chiffon doux et du liquide vaisselle.

DÉPANNAGE

Le fonctionnement de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes et les remarques possibles pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et d'économiser de l'argent avant d'appeler le centre de service.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation n'est pas connectée	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise mise à la terre
E1/E2 affiché	• Protection contre l'ouverture du capteur de température / court-circuit du capteur de température	Rebranchez le cordon d'alimentation à la prise ou envoyez-le au centre de service désigné pour réparation
OPEN affiché	• Le seau de friture n'est pas assemblé en correctement	Retirez le seau de friture et repoussez-le dans la cavité pour le mettre en place
Le ventilateur ne fonctionne pas	• L'alimentation n'est pas connectée	Envoyez l'appareil au centre de service désigné pour réparation
	• Le moteur est endommagé ou d'autres composants sont court-circuités	Envoyez l'appareil au centre de service désigné pour réparation
Bruit du ventilateur	• Pale de ventilateur déformée	Envoyez l'appareil au centre de service désigné pour réparation
Impossible d'insérer en douceur le panier dans la friteuse	• Bord de la friteuse déformé	Envoyez l'appareil au centre de service désigné pour réparation
Fumée blanche	• Des aliments gras sont en train d'être cuits au four	De la fumée blanche s'échappera lors de la cuisson d'aliments gras, ce qui est un phénomène normal
	• La friteuse contient encore des résidus de graisse de la cuisson précédente	Assurez-vous de nettoyer la friteuse à air après chaque cuisson

Problème	Raisons possibles	Solutions
Pas de courant	Mauvaise connexion du cordon d'alimentation et de la prise	Vérifiez que le cordon d'alimentation est fermement branché dans la prise. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le centre de service à la clientèle.
L'écran affiche E1 ou E2	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez le centre de service à la clientèle.
Impossible d'insérer en douceur le panier dans la friteuse	Le panier supérieur et le four inférieur n'ont pas été programmés	Pour activer Sync Finish, une fonction doit être sélectionnée pour les deux cavités. Ensuite, le bouton  apparaîtra. Si la fin de la synchronisation est activée, l'indicateur de fin de synchronisation  s'allume. Voir CONSIGNES D'UTILISATION.
Impossible d'activer une seule cavité	La synchronisation terminée est activée	Lorsque la fonction Sync Finish est activée, l'un ou l'autre des boutons  démarre, met en pause et reprend les deux cavités pour garantir que les deux cavités terminent en même temps. Si vous souhaitez contrôler chaque cavité indépendamment, n'utilisez pas Sync Finish.
Nourriture insuffisamment cuite	Le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent en même temps	Dans l'ensemble, le four à friteuse à air à deux zones est plus rapide que la cuisson de deux lots consécutifs dans la même friteuse à air. Cependant, si le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent simultanément, les temps de cuisson devront être augmentés. Voir CUISSON.
	Les aliments ne sont pas disposés en couche uniforme	Pour une cuisson optimale, placez les aliments en une couche uniforme sans chevauchement. Voir CUISSON.

Problème	Raisons possibles	Solutions
La nourriture n'est pas croustillante	Le bac à légumes n'est pas utilisé dans le panier supérieur	Pour une meilleure performance de friture à l'air, utilisez toujours la plaque à légumes dans le panier supérieur. La plaque du bac à légumes permet à l'air de circuler sous les aliments et produit les meilleurs résultats de cuisson.
	Nourriture mal préparée	Pour un croustillant optimal, vaporisez ou badigeonnez de petites quantités d'huile sur les aliments avant de les faire frire à l'air. Voir CUISSON.
Four inférieur ne fonctionnant pas correctement	Le plateau du gril est placé dans le mauvais emplacement	Le plateau du gril peut être placé dans une fente supérieure ou inférieure à l'intérieur de la cavité inférieure du four. Assurez-vous que le plateau du gril est placé dans la fente appropriée avant la cuisson. Voir CUISSON.
	Temps ou température de cuisson incorrect	Le four inférieur est d'une conception unique. Les temps et températures de cuisson traditionnels peuvent devoir être modifiés pour le four inférieur. Voir CUISSON.
Difficile de voir à travers les fenêtres	Mauvais nettoyage des fenêtres	Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des fenêtres après chaque utilisation. Voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
Difficile de retirer ou d'insérer le panier supérieur	Trop de nourriture dans le panier	N'empilez pas les aliments trop haut, sinon ils entreront en contact avec le haut de la cavité supérieure. Cela peut entraîner des difficultés lors de l'insertion et du retrait du panier supérieur et peut provoquer des brûlures des aliments.
	Débris sur l'extérieur du panier ou dans la cavité supérieure	Retirez tous les débris de l'extérieur du panier et de la cavité supérieure. Voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

Le logo MIDEA  les marques mondiales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes leurs versions sont des propriétés de valeur du groupe Midea et/ou de ses affiliés (« Midea »), pour lesquels Midea possède des marques, des copyrights et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'ensemble du fonds de commerce dérivé de l'utilisation de toute partie d'une marque de Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une violation de la marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

Ce manuel a été créé par Midea et Midea se réserve tous les droits d'auteur y afférents. Aucune entité ou personne n'est autorisée à utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en tout ou en partie ce manuel, ni à le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans l'accord écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de d'une politique d'amélioration des fonctions et de la conception.

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations du droit applicable en matière de protection des données, conformément conventions entre les pays au sein desquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement général sur la protection des données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle avec vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à sauvegarder vos droits en lien avec les questions de garantie et d'enregistrement des appareils. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données personnelles 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 suivante : **MideaDPO@mid-ea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter via **MideaDPO@midea.com**. Pour trouver 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.

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



www.midea.com

© Midea 2022. Tous droits réservés