

## TWO-ZONE AIR FRYER OVEN



SmartHome



Download the app  
& activate product

# USER MANUAL

MAD111D8APKW

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



## THANK YOU LETTER

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

EN

# CONTENTS

THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
SPECIFICATIONS .....	09
PRODUCT OVERVIEW .....	10
OPERATING INSTRUCTIONS .....	11
APP SETUP AND OPERATION .....	26
CLEANING AND MAINTENANCE .....	28
TROUBLESHOOTING .....	30
1 YEAR LIMITED WARRANTY .....	33
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	34
DATA PROTECTION NOTICE .....	35

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## Intended Use

EN

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!

## CAUTION

- Read all instructions
- To protect against the risk of electric shock, DO NOT immerse power cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
- DO NOT rinse the appliance under a faucet or other water source.
- This appliance is NOT to be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Close supervision is necessary when this appliance is used near children and these individuals. Children should not use or play with this appliance.
- Turn off and unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or accessories. To turn off, press Cancel. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid making contact with moving parts.
- Inspect the appliance and power cord regularly. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug. DO NOT operate after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- DO NOT use any accessories or attachments not authorized by MIDEA. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause injury, fire or electric shock.
- For household countertop use only. DO NOT use outdoors. Not for commercial use.
- DO NOT place the appliance or any of its parts on any kind of stovetop, near gas or electric burners, or in a heated oven; heat from an external source will damage the appliance.

- DO NOT use appliance for anything other than intended use.
- DO NOT attempt to repair, replace, alter, or modify components of the appliance. This may cause electric shock, fire and/or injury, and will void the warranty.
- DO NOT tamper with any of the safety mechanisms.
- EN • DO NOT leave the appliance unattended while in use.
- DO NOT store any materials, other than the included accessories, in the cooking cavity when not in use.
- DO NOT place any combustible materials in the cooking cavity; such as paper, cardboard, plastic, styrofoam or wood.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc). Use on a stable and heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- 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.
- The air fryer's cooking cavity contains electrical components. To avoid electric shock, DO NOT put liquid of any kind into the cooking cavity.
- Proper maintenance is recommended after each use. Refer to CLEANING AND MAINTENANCE.
- Let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

## **⚠ WARNING**

- The appliance's outer surfaces may become hot during use. DO NOT touch hot surfaces. Only use the air fryer basket handle to lift and carry the air fryer basket. Wear proper hand protection when handling hot components. Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Let the appliance cool to room temperature before handling or moving.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children.
- NEVER drape cord over edge of table or counter or touch hot surfaces, NEVER use power outlet below counter.
- DO NOT overfill the appliance or accessories. Overfilling may cause food to contact the heating element, which may result in fire and/or personal injury.
- DO NOT cover the air inlet, air outlet (upper) or air outlet (lower) while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may cause damage to the appliance.
- An air fryer works with hot air only. NEVER pour or spray oil into the cooking cavity. This could result in fire and/or personal injury.
- While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees. To avoid personal injury, NEVER place unprotected hands inside the appliance until it has cooled to room temperature.
- When cooking, DO NOT place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 5in (13cm) of free space on the back, front, sides, and above the appliance. DO NOT operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths and curtains. DO NOT place anything on top of the appliance.
- Do not put food in the Drip tray.
- The food height of Lower oven cavity is 1 inch from the

upper electric heat tube.

- DO NOT dish wash the drip tray.
- When in operation, hot air is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the vents and take extreme caution when removing the accessories from the appliance.
- Should the unit emit black smoke, press Cancel and unplug the appliance immediately. Wait for smoking to stop before removing the basket and then clean the appliance thoroughly. If the cause was not burnt food, contact our Customer Service Center at 1-866-646-4332.
- NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- Use extreme caution when removing hot baskets from the appliance, or disposing of hot grease.
- Without proper cleaning, food and grease splatter may build up around the heating element. This can cause smoke, fire, and/or personal injury.
- Oversized foods and/or metal foil packages, or utensils must not be inserted into the cooking cavity as they may cause risk of fire and/or personal injury.
- DO NOT use appliance accessories in any other appliance including microwave ovens, toaster ovens, convection or conventional ovens, ceramic, electric, induction or gas cooktops, or outdoor grills.
- Do not place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials, into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- Never put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- Always use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## PLUG & CORD

EN

- 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.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance (see page 9).
  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.
  3. Do not share the extension cord with other appliances
- DO NOT use the appliance in power outlets other than 120V~ (60Hz). DO NOT use with power converters or adapters.
  - DO NOT let the power cord contact hot surfaces or open flames, including stovetop.
  - Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.
  - To avoid injury, read and understand the instructions in this user manual before attempting to use this appliance.
  - The failure to follow any of the important safeguards

and/or the instructions for safe use is a misuse of your appliance that can void your warranty and create the risk of serious injury.

- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

## **EN 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 equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

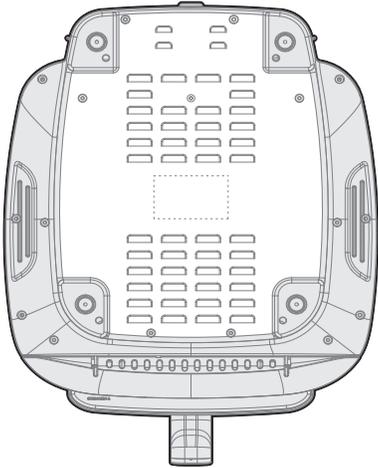
# SPECIFICATIONS

<b>Product Model</b>	<b>MAD111D8APKW</b>
Voltage	120V-
Frequency	60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	11QT

EN

## 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.

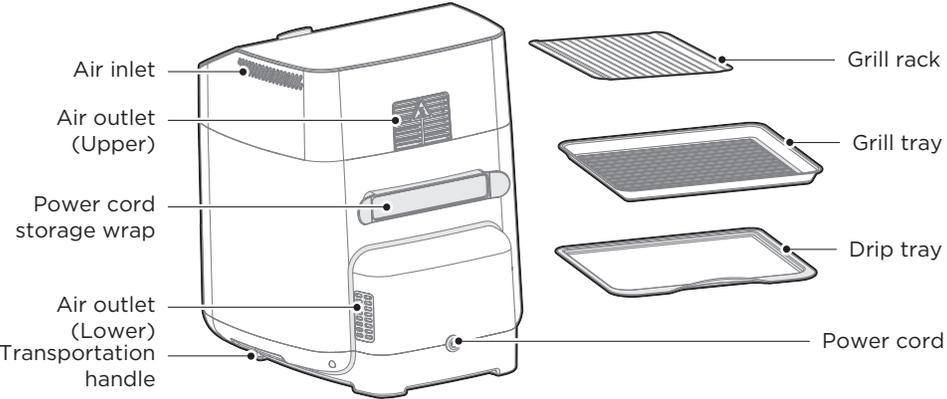
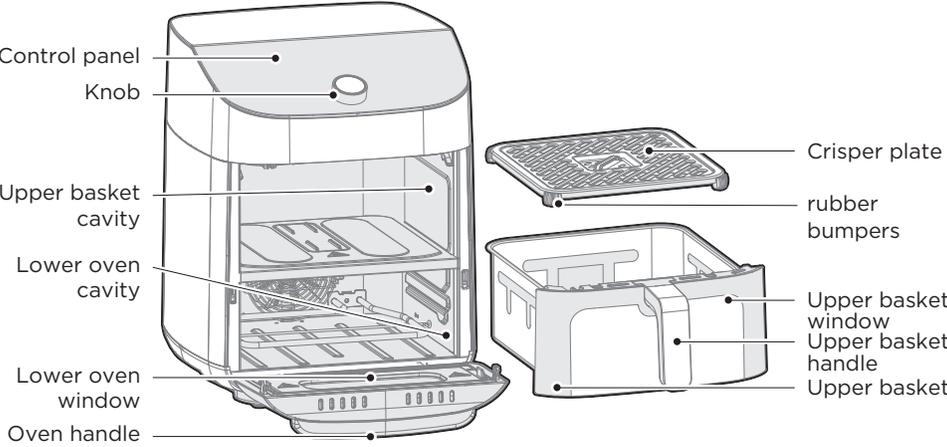


# PRODUCT OVERVIEW

## Parts and Accessories

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

EN



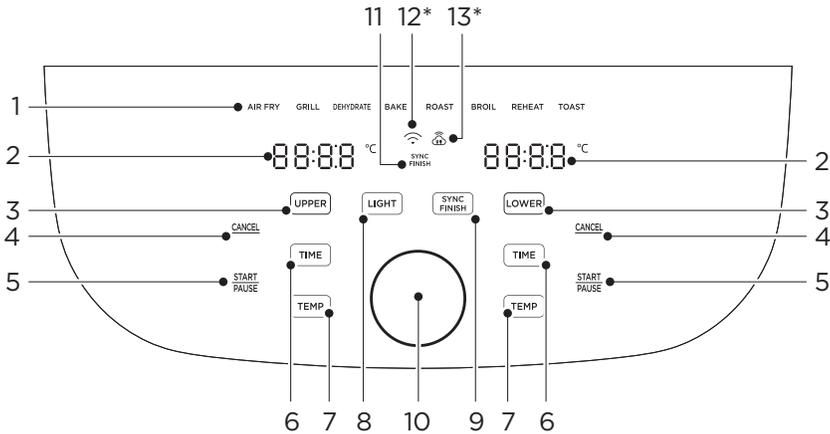
### NOTE

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

# OPERATING INSTRUCTIONS

EN

## Control Panel



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

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

\*Only applies to APP connected models.

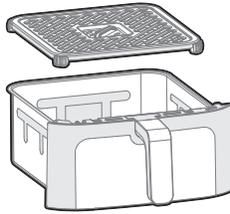
## Display Messages

Message	Description
00:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>While programming, the display will show the set cook time. While cooking, the display will show the remaining cook time.</li> </ul>
65 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>The display shows the set temperature.</li> </ul>
Turn Food	<ul style="list-style-type: none"> <li>Some recipes will display the "turn Food" reminder when the food is ready to be turned, flipped, or shook.</li> </ul>
End	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking is complete and the upper basket or lower tray can be removed.</li> </ul>
E1orE2	<ul style="list-style-type: none"> <li>The upper cavity is not operating properly. Please contact our Customer Service Center at +1-866-646-4332.</li> </ul>
E5orE6	<ul style="list-style-type: none"> <li>The lower cavity is not operating properly. Please contact our Service service Center at +1-866-646-4332.</li> </ul>
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>The upper basket was removed, or the lower door is open. Note: No buttons for that cavity can be used while open.</li> </ul>
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>

EN

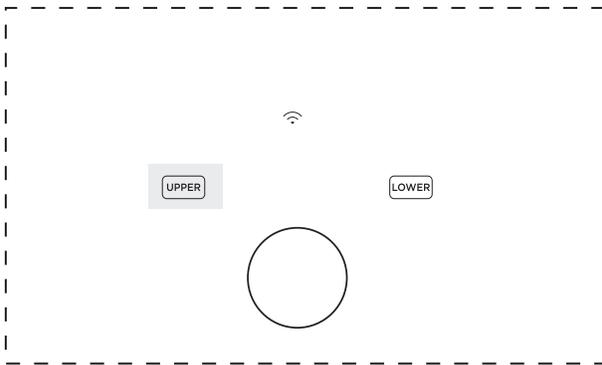
## Upper Cavity Cooking (Basket)

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

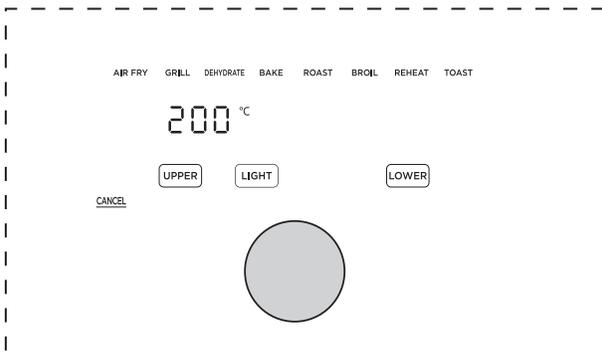


EN

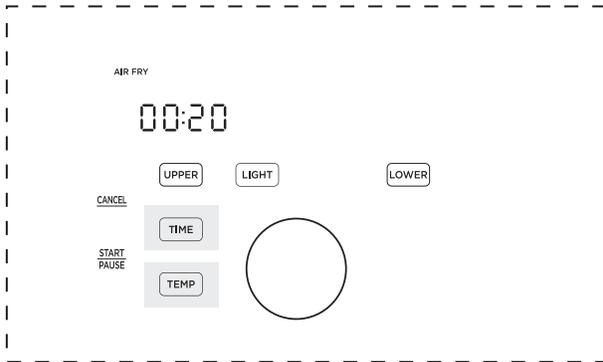
2. Insert the basket into the upper cavity.
3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
4. Touch **UPPER** to start programming a cooking cycle for the upper cavity.



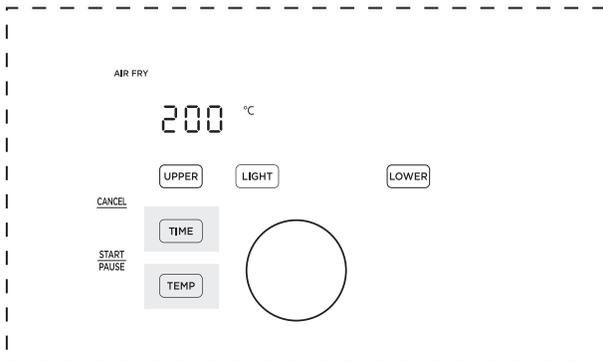
5. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.



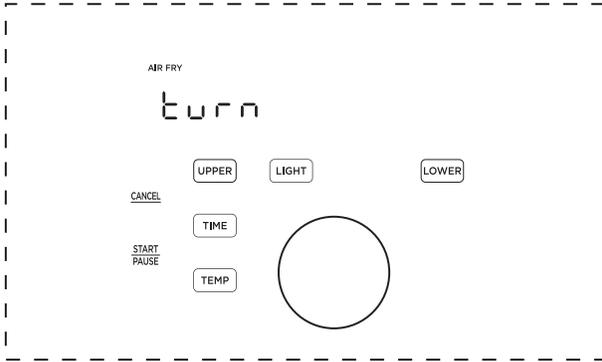
6. The preset cook time will now be flashing. Rotate and push the knob to adjust and select a cook time. If you want to further adjust the temperature or time, touch **TEMP** or **TIME** and rotate/push the knob to adjust the temperature or time.  
Note: The function can still be changed by touching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



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

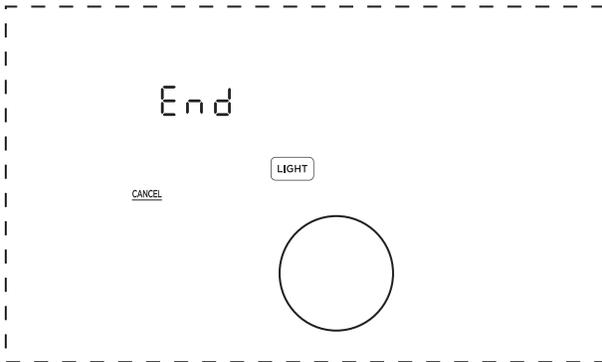


8. Approximately half-way through cooking, the left display will show “Turn Food” If recommended by the recipe, turn, flip, or shake the food. After 30 seconds the “Turn Food” will go away.



EN

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

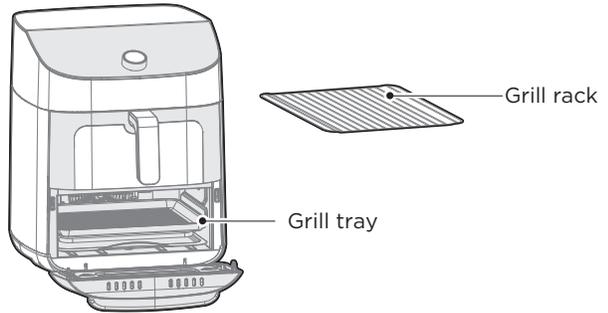


## Lower Cavity Cooking (Oven)

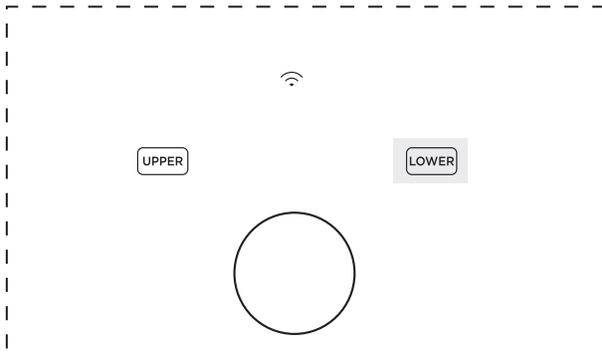
1. Insert the drip tray into the lower cavity.



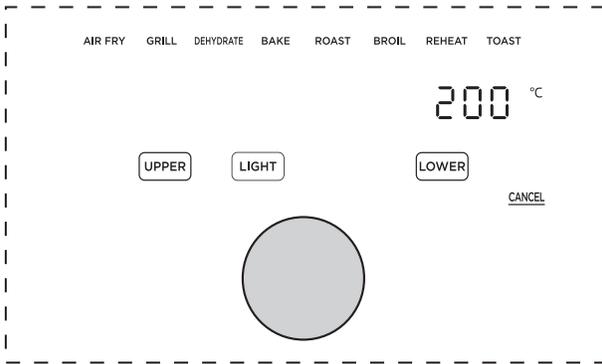
2. Evenly place food on the grill rack or grill tray. The grill rack and grill tray can be used together.
3. Insert the grill rack or grill tray into the lower cavity.



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

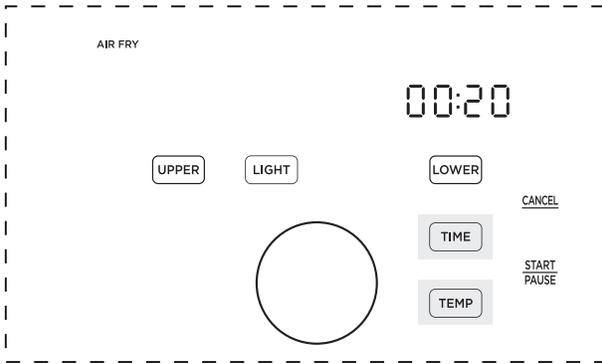


6. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.

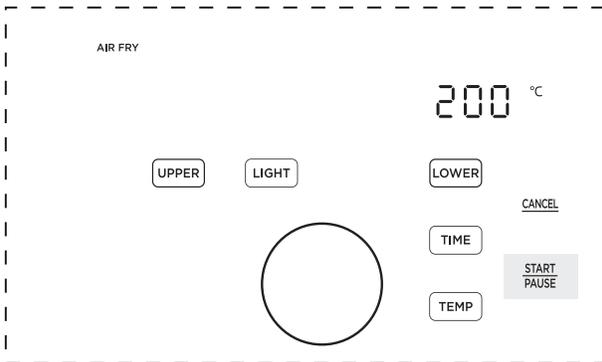


EN

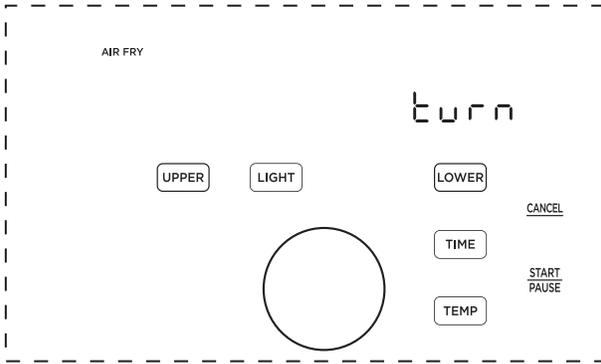
7. The preset cook time will now be flashing. Rotate and push the knob to adjust and select a cook time. If you want to further adjust the temperature or time, touch **TEMP** or **TIME** and rotate/push the knob to adjust the temperature or time. Note: The function can still be changed by touching **LOWER**.



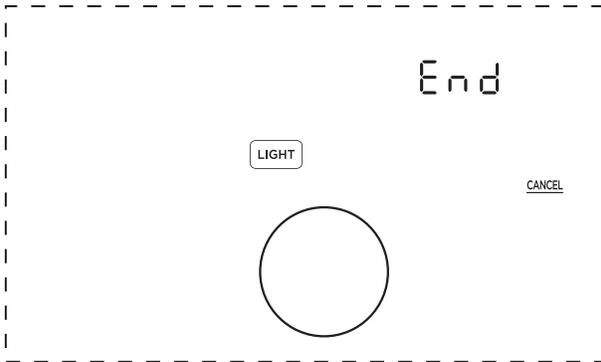
8. Once the desired function, temperature, and time have been selected, touch the right **START PAUSE** to start cooking.



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

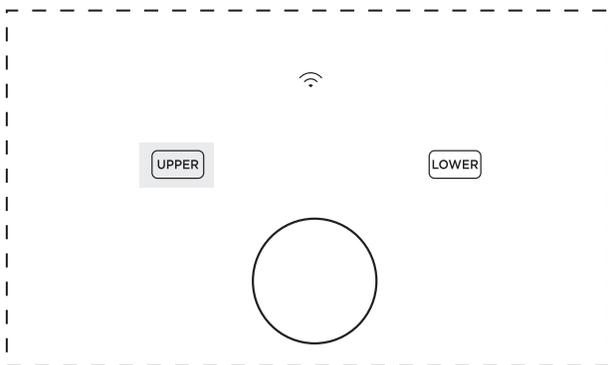


10. When cooking is complete, the right display will show “End” and there will be 3 beeps. The food is now ready to be removed.

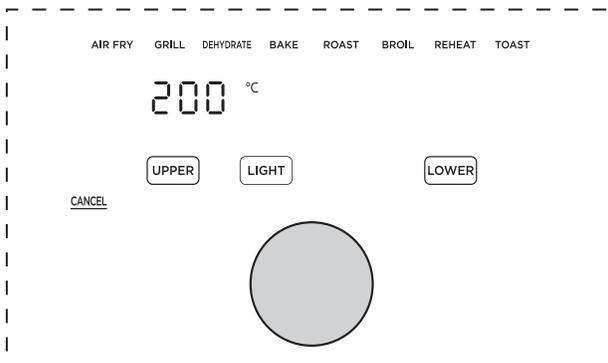


## Two-Zone Cavity Cooking (Basket and Oven)

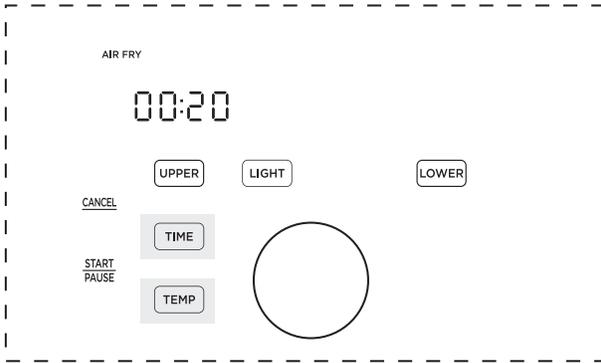
1. Place the crisper plate into the basket (handle up) and evenly place food onto the crisper plate. Then, evenly place food on the lower tray.
2. Insert the basket into the upper cavity and tray into the lower cavity.
3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now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



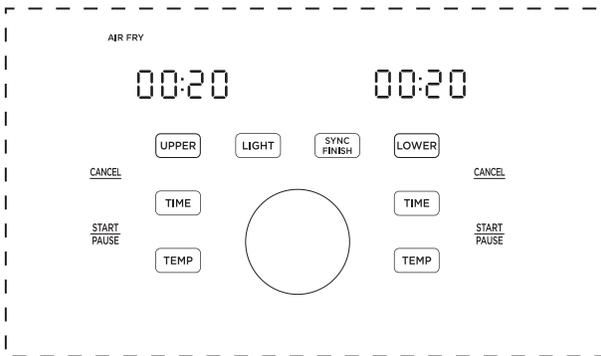
5. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.



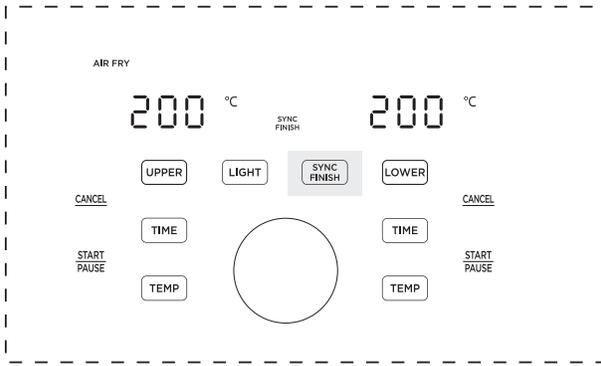
6. The preset cook time will now be flashing. Rotate and push the knob to adjust and select a cook time. If you want to further adjust the temperature or time, touch **TEMP** or **TIME** and rotate/push the knob to adjust the temperature or time.  
 Note: The function can still be changed by touching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



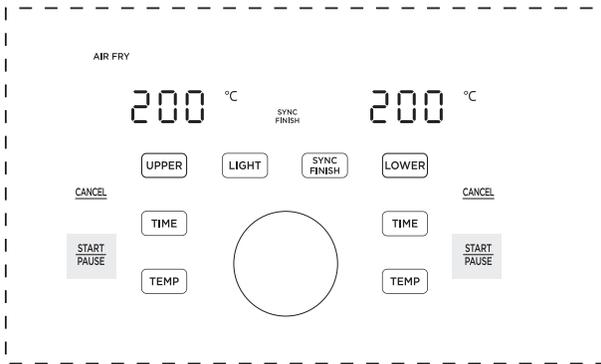
7. Repeat steps 4-6 for the cavity (Upper or Lower) that has not been programmed.



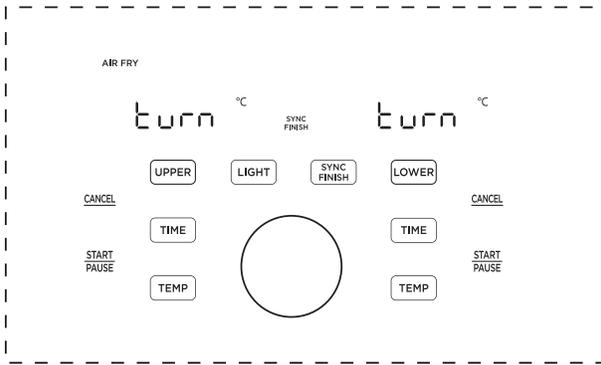
8. With SYNC FINISH: After programming both cavities, touch **SYNC FINISH** to activate the sync finish function. If the sync finish function is activated, “SYNC FINISH” will appear and touching either **START PAUSE** will start both cavities. The cavity with less cook time will display “Hold” until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



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

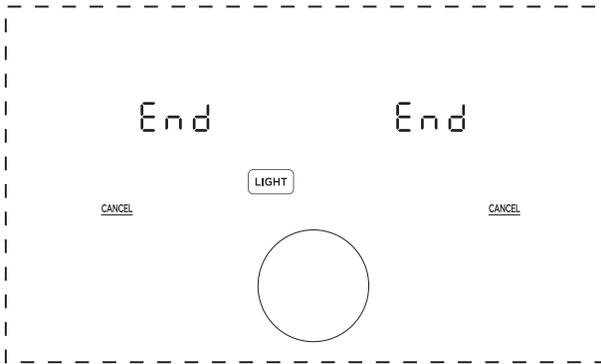


10. Approximately half-way through cooking, the displays will show “Turn Food”.  
If recommended by the recipe, turn, flip, or shake the food. After 30 seconds the “Turn Food” will go away.



EN

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



### Is something missing or damaged?

Contact the customer advisor by calling 1-866-646-4332 and we will be happy to serve you.

### **⚠ WARNING**

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

## Cooking

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

EN

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	190°C	16min	24min	0.6 lbs	205°C	21min	27min
Chicken Wings	Air Fry	Yes	1.3 lbs	190°C	17min	21min	0.9 lbs	205°C	19min	22min
	Air Fry	No	1.3 lbs	190°C	14min	18min	0.9 lbs	205°C	17min	20min
Chicken Thighs	Air Fry	Yes	2.4 lbs	180°C	36min	42min	1.4 lbs	205°C	39min	43min
	Air Fry	No	2.4 lbs	180°C	19min	23min	1.4 lbs	205°C	20min	24min
Dehydrated Apples	Dehydrate	No	1 piece	90°C	120min	150min	1 piece	90°C	120min	150min
Beef Burgers	Grill	Yes	1 piece	175°C	8min	11min	1 piece	175°C	8min	11min
Asparagus	Roast	No	0.88lbs	180°C	10min	14min	0.66lbs	195°C	12min	14min
Chicken Breasts	Air Fry	Yes	1.1 lbs	180°C	37min	39min	1.1 lbs	205°C	37min	39min
	Air Fry	No	1.1 lbs	180°C	21min	22min	1.1 lbs	205°C	21min	22min
Toast	Toast	No	4 slices	180°C	6min	10min	4 slices	205°C	6min	8min
Breaded Chicken	Air Fry	Yes	2 pieces	190°C	13min	18min	2 pieces	205°C	15min	20min
Breaded Fish	Air Fry	Yes	0.6 lbs	190°C	13min	18min	0.6 lbs	205°C	15min	20min
Breaded Shrimp	Air Fry	Yes	0.4 lbs	190°C	9min	13min	0.4 lbs	205°C	11min	15min
French Toast Sticks	Toast	Yes	0.3 lbs	175°C	5-9min	6-10 min	0.3 lbs	195°C	6-10 min	6-10 min
Brussel Sprouts	Air Fry	No	0.9 lbs	190°C	9-12min	16-24 min	0.9 lbs	205°C	12-18 min	16-22 min
Chocolate Chip Cookies	Bake	No	0.2 lbs	165°C	8-13min	9-15 min	0.2 lbs	175°C	9-15 min	9-16 min
Pepperoni Pizza	Bake	Yes	9 inch	165°C	10min	17min	9 inch	170°C	13min	18min

## 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.

EN

# APP SETUP AND OPERATION

EN

## 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.



## 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.



## 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.



- 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 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.

EN

Part or accessory	Cleaning method
Upper basket	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• DO NOT immerse the basket in water or any other liquid.</li> <li>• DO NOT clean in the dishwasher.</li> </ul>
Grill tray	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the grill tray with a cloth or sponge and warm water with dish soap.</li> <li>• The grill tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils.</li> <li>• DO NOT clean in the dishwasher.</li> </ul>
Crisper plate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the crisper plate with a cloth or sponge and warm water with dish soap.</li> <li>• The crisper plate has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils.</li> <li>• DO NOT clean in the dishwasher.</li> </ul>
Drip tray	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the drip tray with a cloth or sponge and warm water with dish soap.</li> <li>• The drip tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils.</li> <li>• DO NOT clean in the dishwasher.</li> </ul>
Upper basket cavity/ Lower oven cavity	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the cooking cavity with a sponge or soft cloth and warm water and dish soap.</li> <li>• 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.</li> <li>• For stubborn residue, allow the mixture to sit on the affected area for several minutes before scrubbing clean.</li> <li>• 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.</li> <li>• DO NOT clean in the dishwasher.</li> </ul>
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean with a soft and damp cloth or sponge and wipe dry.</li> </ul>
Upper basket window/ Lower oven window	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

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.

EN

Problem	Cause	Solution
Product not working	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power isn't connected</li> </ul>	Plug the power cord into a grounded outlet
E1/E2 displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperature sensor open/ Temperature sensor short circuit protection</li> </ul>	Re-plug the power cord to the outlet or send to the designated service center for repair
OPEN displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frying bucket isn't assembled in place</li> </ul>	Pull out the frying bucket and push it back to the machine to assemble it in place
The fan does not run	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power isn't connected</li> </ul>	Send to the designated service center for repair
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The motor is damaged or other components are short-circuited</li> </ul>	Send to the designated service center for repair
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fan blade deformed</li> </ul>	Send to the designated service center for repair
Unable to push the fryer into the product smoothly	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer edge deformed</li> </ul>	Send to the designated service center for repair
White smoke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Greasy food is being baked</li> </ul>	White smoke will leak when grilling greasy food, which is a normal phenomenon
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The fryer still has grease residue from the previous bake</li> </ul>	Be sure to clean the air fryer after baking each time

Problem	Possible Reasons	Solutions
No power	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper power cord and outlet connection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the power cord is firmly plugged into outlet. If this cannot solve the problem, please contact the Customer Service Center at +1-866-646-4332.</li> </ul>
Display shows E1 or E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>The unit is not operating properly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact the Customer Service Center at +1-866-646-4332.</li> </ul>
Cannot activate Sync Finish	<ul style="list-style-type: none"> <li>Both the upper basket and lower oven have not been programmed</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 <b>OPERATION INSTRUCTIONS</b>.</li> </ul>
Cannot select function	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not using knob</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>After touching  or  the knob can be rotated to change the function and pushed to select a function. The actual functions cannot be touched for selection. See <b>OPERATION INSTRUCTIONS</b>.</li> </ul>
Cannot pause single cavity	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sync Finish is activated</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Food undercooked	<ul style="list-style-type: none"> <li>The upper basket and lower oven are operating at the same time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 <b>COOKING</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food not placed in an even layer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>For best cooking performance, place food in an even layer with no overlapping. See <b>COOKING</b>.</li> </ul>

Problem	Possible Reasons	Solutions
Food not crispy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crisper plate not used in upper basket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food improperly prepped</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For optimal crispiness, spray or brush small amounts of oil onto food before air frying. See <b>COOKING</b>.</li> </ul>
Lower oven improperly cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill tray placed in wrong slot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 <b>COOKING</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect cook time or temperature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The lower oven is a unique design. Traditional cook times and temperatures may need to be adjusted for the lower oven. See <b>COOKING</b>.</li> </ul>
Difficult to see through windows	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper window cleaning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the interior and exterior of windows after each use. See <b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light not activated</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Before looking through a window, be sure to activate the lights by touching <b>LIGHT</b>.</li> </ul>
Difficult to remove or insert upper basket	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much food within basket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debris on basket exterior or within upper cavity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove all debris from the basket exterior and within the upper cavity. See <b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>.</li> </ul>

EN

# 1 YEAR LIMITED WARRANTY

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

EN

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

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

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

EN

 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).

EN

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.

## LETTRÉ DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouvel appareil Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer de bien utiliser, et en toute sécurité, es caractéristiques et fonctions de votre appareil.

FR

# SOMMAIRE

LETTRÉ DE REMERCIEMENT .....	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	02
SPÉCIFICATIONS .....	10
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL .....	11
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT .....	12
CONFIGURATION ET FONCTIONNEMENT DE L'APPLICATION .....	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	28
DÉPANNAGE .....	31
GARANTIE DE L'APPAREIL DE 1 AN .....	34
MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET MENTIONS LÉGALES	35
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES .....	36

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil dès réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

FR

## Explication des symboles



### **Danger**

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel ou dommageable à la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



### **Avertissement sur la tension électrique**

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel ou dommageable à la santé des personnes en raison de la tension.



### **Avertissement**

Ce symbole signale un danger avec un degré de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



### **Attention**

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



### **Attention**

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



### **Respecter les instructions**

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

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité du lieu d'installation ou de l'appareil pour une consultation ultérieure !

## **ATTENTION**

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- NE PAS rincer l'appareil sous un robinet ou une autre source d'eau.
- Cet appareil NE doit PAS être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de ces personnes. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil ni jouer avec.
- Éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces ou des accessoires. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur Annuler. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. NE PAS faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé. NE PAS utiliser l'appareil s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- NE PAS UTILISER de pièces ou d'accessoires non autorisés par MIDEA. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures, un incendie ou une décharge électrique.
- Pour un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser à l'extérieur.

- NE PAS placer l'appareil ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, à proximité de brûleurs électriques ou à gaz, ou dans un four chauffé ; la chaleur provenant d'une source externe endommagera l'appareil.
- NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- NE PAS essayer de réparer, remplacer, altérer ou modifier les composants de l'appareil. Cela pourrait provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures, et annulerait la garantie.
- NE PAS altérer les mécanismes de sécurité.
- NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- NE PAS stocker de matériaux, autres que les accessoires inclus, dans la cavité de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- NE PAS PLACER de matériaux combustibles dans la cavité de cuisson, tels que du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.
- Faire preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Tenir votre friteuse à l'écart des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc.). L'utiliser sur une surface stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur ou des liquides.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, de dommages matériels et corporels, NE PAS vaporiser d'huile de cuisson dans la cavité de cuisson.
- Ne placer aucun objet sur la friteuse à tout moment.
- La cavité de cuisson de la friteuse contient des composants électriques. Afin d'éviter une décharge électrique, NE PAS mettre de liquide, quel qu'il soit, dans la cavité de cuisson.

- Un entretien adéquat est recommandé après chaque utilisation. Se reporter à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
- Laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas nettoyer à l'aide des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser uniquement la poignée du panier de la friteuse pour soulever et transporter le panier de la friteuse. Porter des protections appropriées pour les mains lorsque vous manipulez des éléments chauds. Faire preuve d'une prudence extrême en déplaçant l'appareil.
- Laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
- AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- NE JAMAIS faire glisser le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, NE JAMAIS utiliser une prise de courant sous un comptoir.
- NE PAS trop remplir l'appareil ou les accessoires. En cas de remplissage excessif, les aliments risquent d'entrer en contact avec l'élément chauffant, ce qui peut provoquer un incendie et/ou des blessures.
- NE PAS couvrir l'entrée d'air, la sortie d'air (supérieure) ou la sortie d'air (inférieure) lorsque l'appareil fonctionne. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil.

- Une friteuse à air fonctionne uniquement à l'air chaud. Ne JAMAIS verser ou vaporiser d'huile dans la cavité de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie et/ou des blessures.
- Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Afin d'éviter toute blessure, ne JAMAIS placer vos mains non protégées à l'intérieur de l'appareil avant qu'il n'ait refroidi à la température ambiante.
- Pendant la cuisson, NE PAS PLACER l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 13 cm d'espace libre à l'arrière, à l'avant, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. NE PAS faire fonctionner l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes et des rideaux. Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas mettre d'aliments dans le bac d'égouttage.
- La hauteur des aliments dans la cavité inférieure du four est à 1 pouce du tube chauffant électrique supérieur.
- NE PAS laver le plateau d'égouttage au lave-vaisselle.
- Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air chaud est libéré par les sorties d'air. Tenir les mains et le visage à une distance sûre des bouches d'aération, prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager les bouches d'aération et faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil.
- Si l'appareil émet de la fumée noire, appuyer sur Annuler et débrancher l'appareil immédiatement. Attendre que la fumée s'arrête avant de retirer le panier, puis nettoyer soigneusement l'appareil. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, communiquer avec notre Centre de service à la clientèle au 1-866-646-4332.

- Ne JAMAIS raccorder cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.
- Faire preuve de prudence extrême lorsque vous retirez les paniers chauds de l'appareil ou que vous vous débarrassez de la graisse chaude.
- Sans un nettoyage adéquat, des éclaboussures de nourriture et de graisse peuvent s'accumuler autour de l'élément chauffant.  
Cela peut provoquer de la fumée, un incendie et/ou des blessures.
- Les aliments surdimensionnés et/ou les emballages métalliques ou les ustensiles ne doivent pas être insérés dans la cavité de cuisson, car ils peuvent provoquer un risque d'incendie et/ou de blessure.
- NE PAS utiliser les accessoires de l'appareil dans un autre appareil, y compris les fours à micro-ondes, les fours grille-pain, les fours à convection ou conventionnels, les tables de cuisson en céramique, électriques, à induction ou à gaz, ou les grils d'extérieur.
- Ne pas placer de papier, de carton, de plastique non résistant à la chaleur ou de matériaux similaires dans votre friteuse.
- Vous pouvez utiliser du papier parchemin ou du papier d'aluminium.
- Ne jamais mettre de papier de cuisson ou de papier sulfurisé dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation de l'air peut faire en sorte que le papier se soulève et touche les éléments chauffants. Utiliser toujours des récipients résistants à la chaleur. Faire preuve de prudence extrême si vous utilisez des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Ne pas recouvrir le tiroir à miettes ou toute autre partie du four d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SPÉCIFICATIONS

## FICHE ET CORDON

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution.  
Si une rallonge est utilisée :
  1. La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil (voir page 10).
  2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher involontairement.
  3. Ne pas partager la rallonge avec d'autres appareils.
- NE PAS utiliser l'appareil dans des prises de courant autres que 120V~ (60Hz). NE PAS utiliser l'appareil avec des convertisseurs de courant ou des adaptateurs.
- NE PAS laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues, y compris la cuisinière.
- Lire attentivement et complètement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures

graves ou des dommages.

- Afin d'éviter toute blessure, lire et comprendre les instructions de ce manuel avant d'essayer d'utiliser cet appareil.
- Le non-respect de l'une des mesures de protection importantes et/ou des instructions pour une utilisation en toute sécurité constitue une mauvaise utilisation de votre appareil qui peut entraîner l'annulation de la garantie et un risque de blessure grave.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.

FR

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise de courant située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

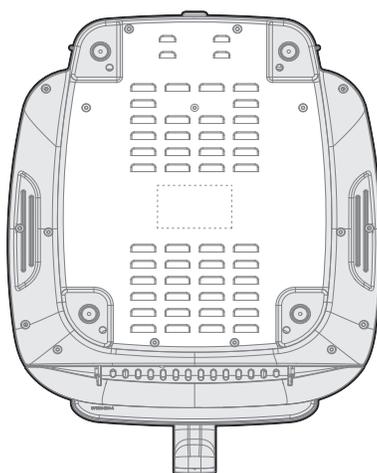
# SPÉCIFICATIONS

<b>Modèle de l'appareil</b>	<b>MAD111D8APKW</b>
Tension	120V-
Fréquence	60Hz
Puissance nominale	1700W
Capacité	11L

FR

## Comment repérer le numéro de modèle et le numéro de série

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

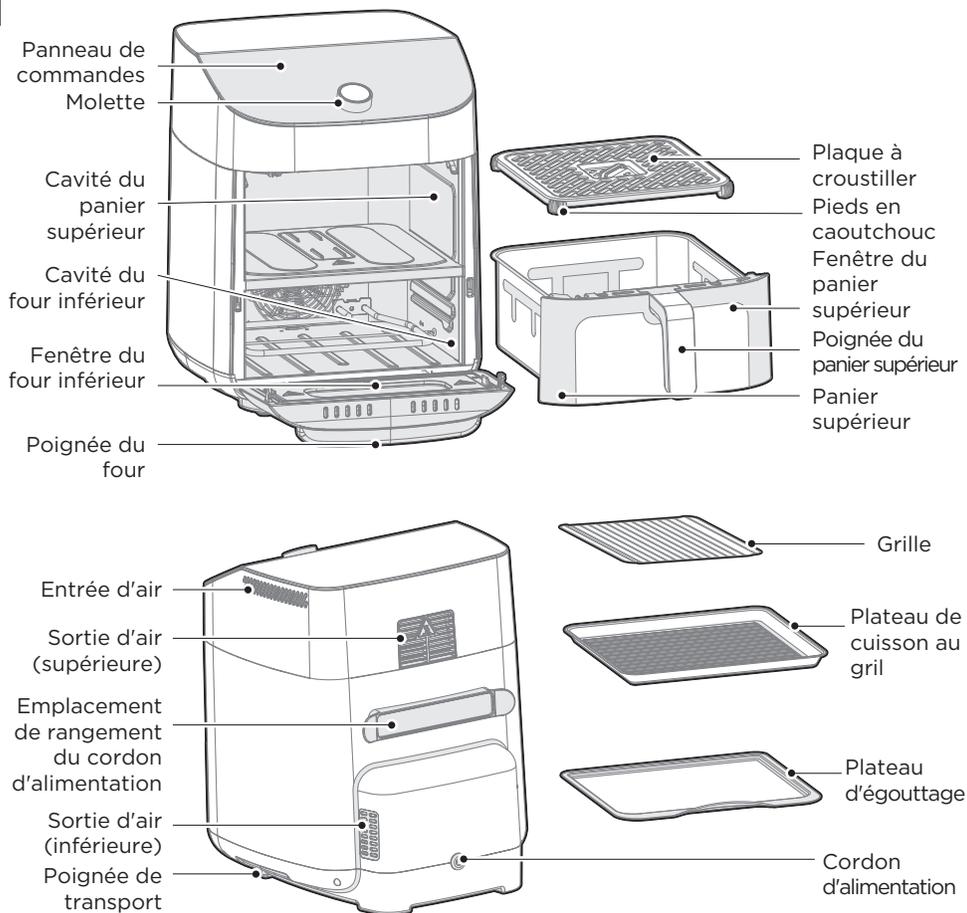


# VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

## Pièces et accessoires

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

FR

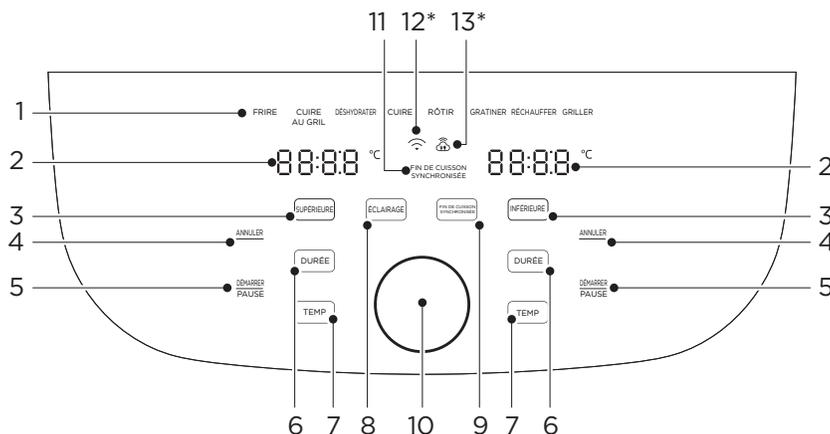


### REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre explicatif uniquement. Tout écart entre ces images et l'appareil réel, ce dernier prévaut.

# INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

## Panneau de commandes



FR

1	FONCTIONS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chacune des 10 fonctions peut être utilisée dans la cavité supérieure ou inférieure pour cuisiner une grande variété de repas. La température et la durée peuvent être réglées pour chaque fonction. Après avoir appuyé sur <b>SUPÉRIEURE</b> ou <b>INFÉRIEURE</b>, tourner la molette pour changer de fonction, appuyer sur la molette pour sélectionner la fonction.</li> </ul>
2	ÉCRAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de cuisson, la température réglée, les messages de rappel et les messages d'erreur sont affichés ici.</li> </ul>
3	TOUCHES DE SÉLECTION DE LA CAVITÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur <b>SUPÉRIEURE</b> ou <b>INFÉRIEURE</b> pour programmer ou régler la fonction de chaque cavité. Pendant la cuisson, il est possible d'appuyer sur <b>SUPÉRIEURE</b> ou <b>INFÉRIEURE</b> pour afficher la fonction respective de chaque cavité.</li> </ul>
4	ANNULER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur <b>ANNULER</b> pendant la cuisson pour arrêter le cycle de cuisson et appuyer sur <b>ANNULER</b> pendant la programmation pour revenir à l'état de veille.</li> </ul>
5	DÉMARRER/PAUSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur <b>DÉMARRER/PAUSE</b> pour démarrer la cuisson. Pendant la cuisson, appuyer sur <b>DÉMARRER/PAUSE</b> pour interrompre la cuisson et appuyer à nouveau pour reprendre la cuisson.</li> </ul>
6	DURÉE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après avoir sélectionné une fonction, touchez <b>DURÉE</b> et tournez la molette pour régler le temps de cuisson défini.</li> </ul>
7	TEMPÉRATURE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après avoir sélectionné une fonction, touchez <b>TEMP</b> et tournez la molette pour régler la température.</li> </ul>

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

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

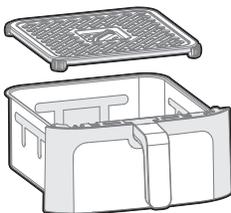
## Messages à l'écran

Message	Description
00:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant la programmation, l'écran affiche le temps de cuisson réglé.</li> <li>Pendant la cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson restant.</li> </ul>
65 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran affiche la température réglée.</li> </ul>
Turn Food	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certaines recettes affichent le rappel "turn Food" lorsque les aliments sont prêts à être tournés, retournés ou brassés.</li> </ul>
End	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson est terminée et le panier supérieur ou le plateau inférieur peut être retiré.</li> </ul>
E1orE2	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cavité supérieure ne fonctionne pas correctement. Merci de contacter notre Centre de service à la clientèle au 1-866-646-4332.</li> </ul>
E5orE6	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cavité inférieure ne fonctionne pas correctement. Merci de contacter notre Centre de service à la clientèle au 1-866-646-4332.</li> </ul>
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le panier supérieur a été retiré ou la porte inférieure est ouverte.</li> <li>Remarque : aucune touche de cette cavité ne peut être utilisée lorsqu'elle est ouverte.</li> </ul>
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque la fonction de fin de cuisson synchronisée est activée, la cavité ayant le moins de temps de cuisson affiche "HoLd" jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.</li> </ul>

FR

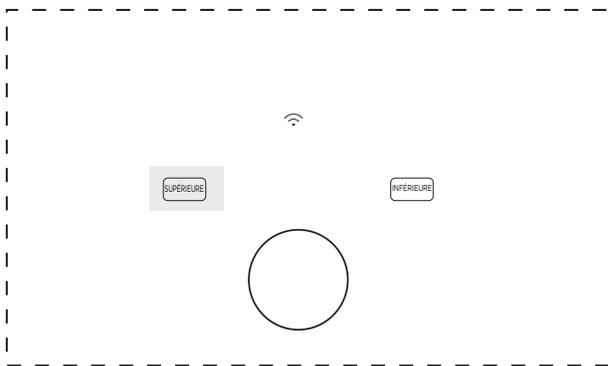
## Cuisson dans la cavité supérieure (panier)

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

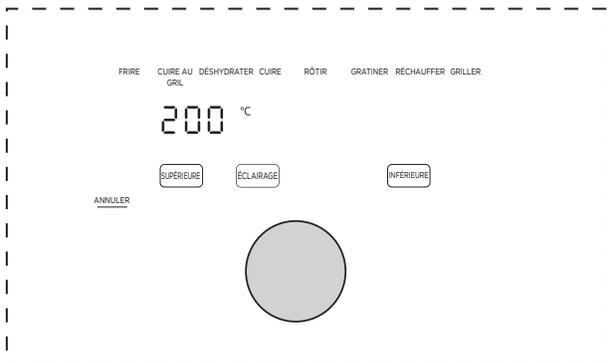


FR

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

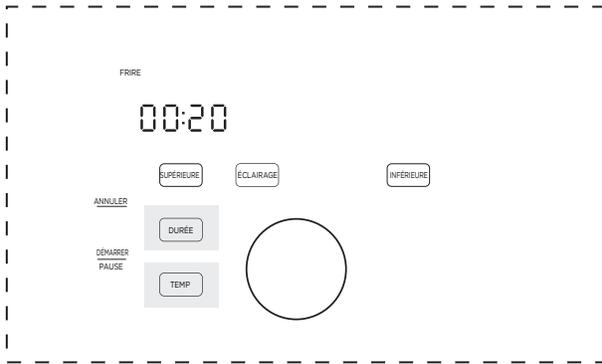


5. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur la molette pour sélectionner une fonction.



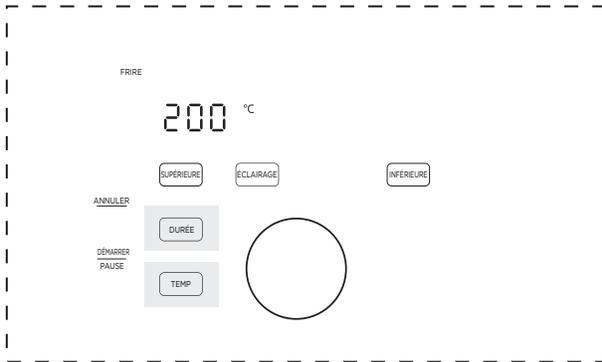
6. Le temps de cuisson pré-réglé clignote. Tourner et presser la molette pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou la durée, appuyer sur **TEMP** ou **DURÉE** et tourner / presser la molette pour régler la température ou la durée.

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

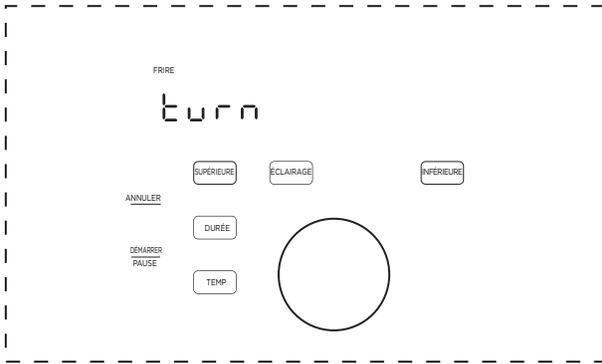


FR

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

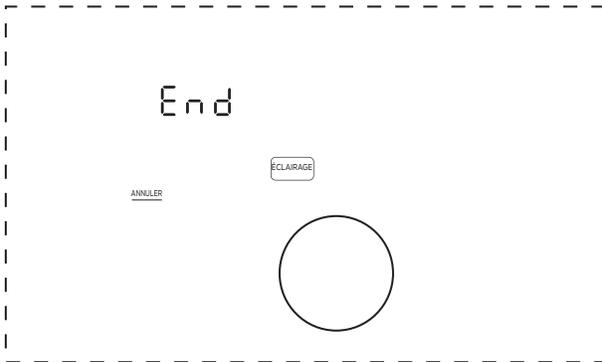


8. À environ la moitié de la cuisson, l'écran de gauche affiche "Turn Food" Si la recette le recommande, tourner, retourner ou brasser les aliments. Au bout de 30 secondes, le message "Turn Food" disparaît.



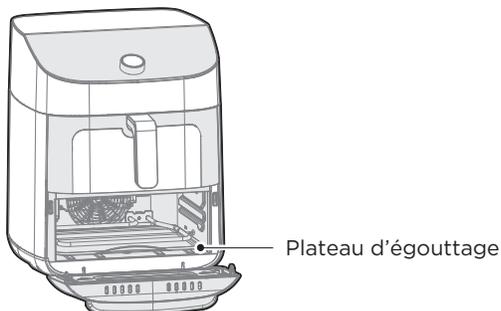
FR

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

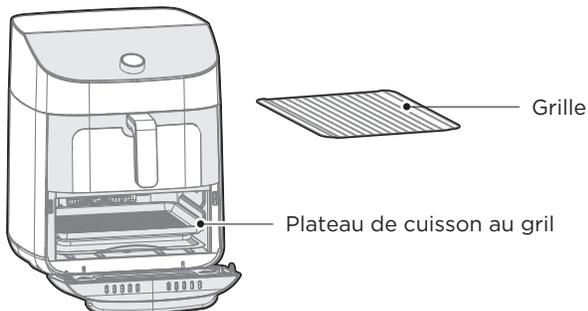


## Cuisson dans la cavité inférieure (four)

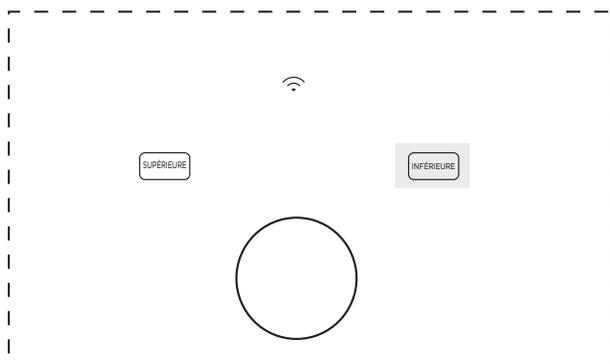
1. Insérer le plateau d'égouttage dans la cavité inférieure.



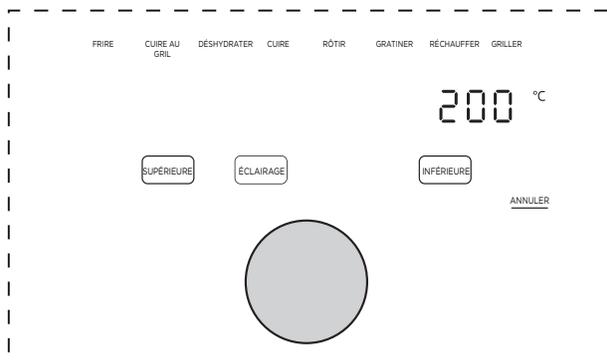
2. Placer uniformément les aliments sur la grille ou le plateau du gril. La grille et le plateau du gril peuvent être utilisés ensemble.
3. Insérer la grille ou le plateau du gril dans la cavité inférieure.



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



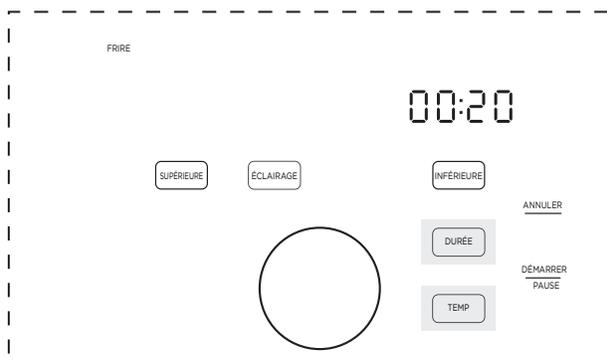
6. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur le bouton pour sélectionner une fonction.



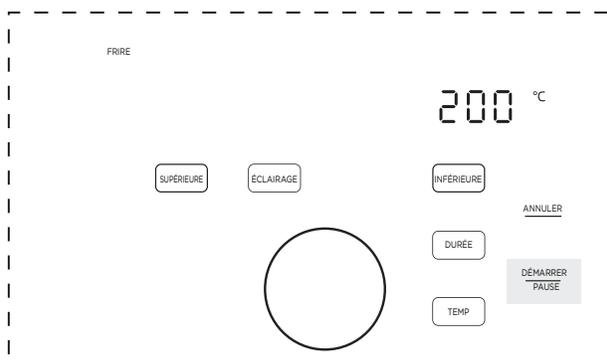
FR

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

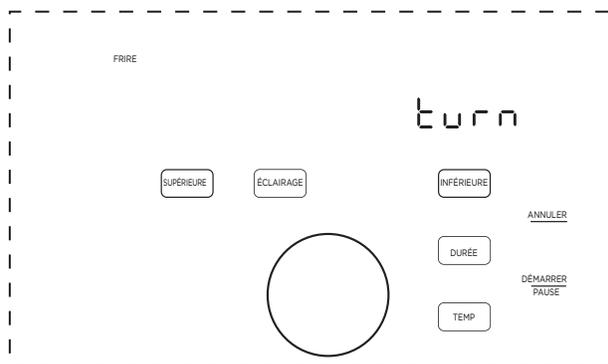
Remarque : La fonction peut encore être modifiée en appuyant sur **INFÉRIEURE**.



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

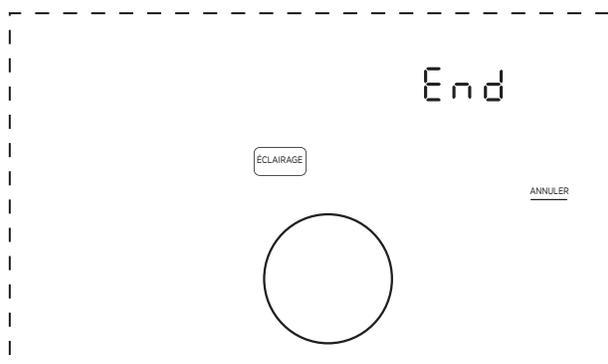


9. Vers la moitié de la cuisson, l'écran de droite affiche "Turn Food" (tourner les aliments). Si la recette le recommande, tourner, retourner ou brasser les aliments. Au bout de 30 secondes, le message "Turn Food" disparaît.



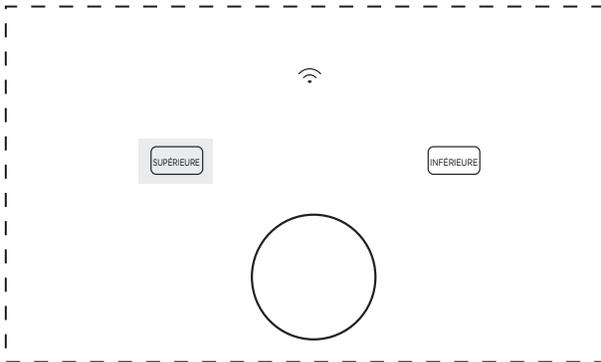
FR

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

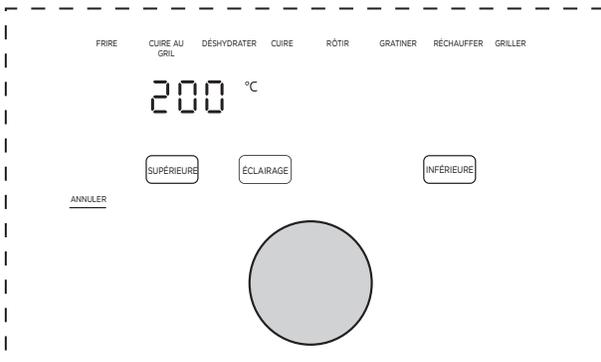


## Cuisson à deux zones (panier et four)

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

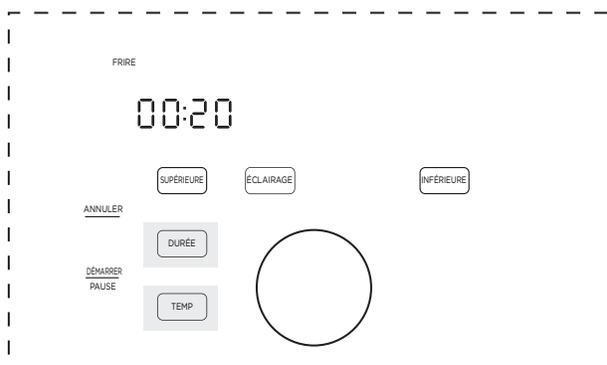


5. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur le bouton pour sélectionner une fonction.



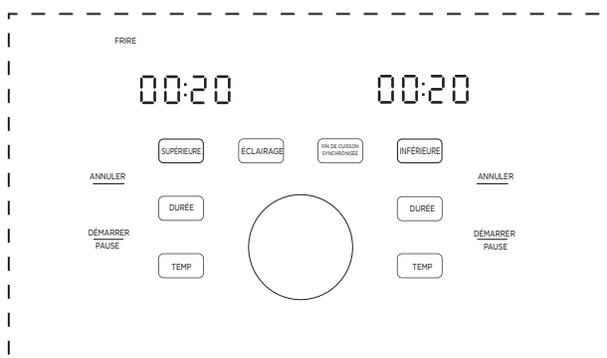
6. Le temps pré-réglé de cuisson clignote. Tourner et pousser la molette pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou la durée, appuyer sur **TEMP** ou **DURÉE** et tourner / pousser la molette pour régler la température ou la durée.

Remarque : La fonction peut encore être modifiée en appuyant sur **SUPÉRIEURE** ou **INFÉRIEURE**.

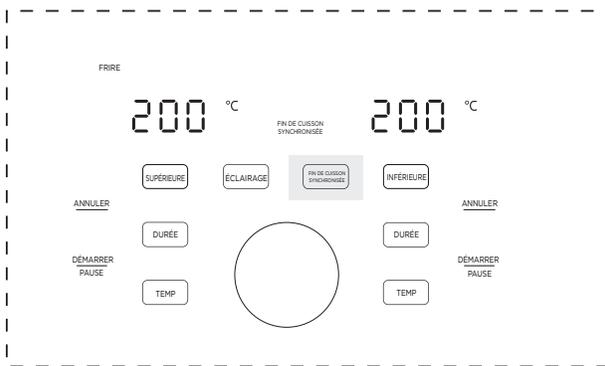


FR

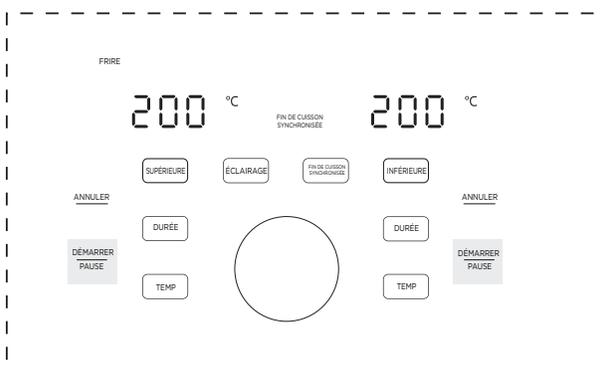
7. Répéter les étapes 4 à 6 pour la cavité (supérieure ou inférieure) qui n'a pas été programmée.



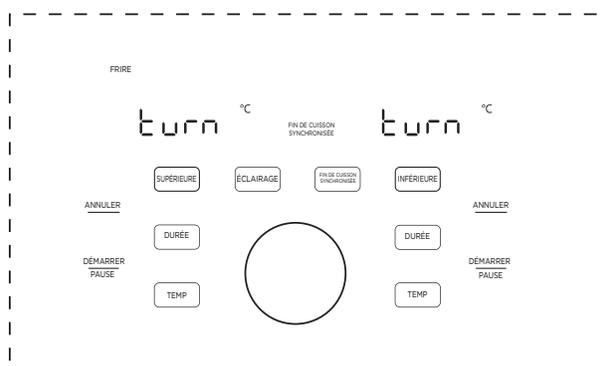
8. Avec FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE: Après avoir programmé les deux cavités, appuyer sur  pour activer la fonction de fin de cuisson synchronisée. Si cette fonction est activée, le message "FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE" s'affiche et le fait d'appuyer sur  démarre les deux cavités. La cavité ayant le moins de temps de cuisson affichera "Hold" jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.



9. Sans FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE : Après la programmation, appuyer sur  pour activer ou désactiver la fonction de finition synchronisée. Si la finition synchronisée est désactivée, les touches  doivent être pressées indépendamment pour démarrer la cuisson dans chaque cavité.

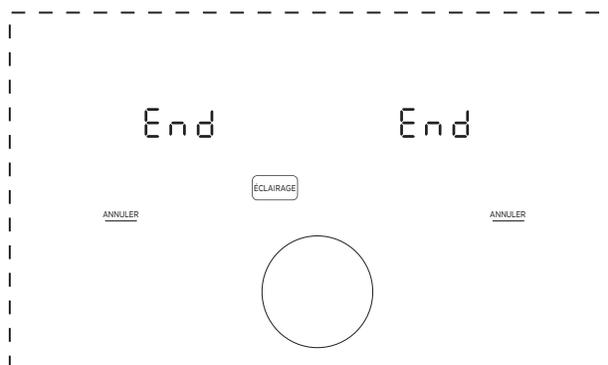


10. À environ la moitié de la cuisson, l'écran affiche "Turn Food" Si la recette le recommande, tourner, retourner ou brasser les aliments. Au bout de 30 secondes, le message "Turn Food" disparaît.



FR

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



### Quelque chose manque ou est endommagé ?

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

## Cuisson

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

FR

Aliment	Fonction recommandée	Décongélation	Panier supérieur				Panier inférieur			
			Quantité	Température de cuisson	Durée (Simple)	Durée (Double)	Quantité	Température de cuisson	Durée (Simple)	Durée (Double)
Frites	Frيره	Oui	1,1 lb	190°C	16min	24min	0,6 lb	205°C	21min	27min
Ailes de poulet	Frيره	Oui	1,3 lb	190°C	17min	21min	0,9 lb	205°C	19min	22min
	Frيره	Non	1,3 lb	190°C	14min	18min	0,9 lb	205°C	17min	20min
Cuisses de Poulet	Frيره	Oui	2,4 lb	180°C	36min	42min	1,4 lb	205°C	39min	43min
	Frيره	Non	2,4 lb	180°C	19min	23min	1,4 lb	205°C	20min	24min
Pommes déshydratées	Déshydrater	Non	1portion	90°C	120min	150min	1 part	90°C	120min	150min
Boeuf haché	Cuire au grill	Oui	1portion	175°C	8min	11min	1 part	175°C	8min	11min
Asperges	Rôtir	Non	0,88 lb	180°C	10min	14min	0,66lb	195°C	12min	14min
Poitrines de poulet	Frيره	Oui	1,1 lb	180°C	37min	39min	1,1 lb	205°C	37min	39min
	Frيره	Non	1,1 lb	180°C	21min	22min	1,1 lb	205°C	21min	22min
Toasts	Griller	Non	4 tranches	180°C	6min	10min	4 tranches	205°C	6min	8min
Poulet pané	Frيره	Oui	2 portions	190°C	13min	18min	2 parts	205°C	15min	20min
Poisson pané	Frيره	Oui	0,6 lb	190°C	13min	18min	0,6 lb	205°C	15min	20min
Crevettes panées	Frيره	Oui	0,4 lb	190°C	9min	13min	0,4 lb	205°C	11min	15min
Bâtonnets de pain grillés	Griller	Oui	0,3 lb	175°C	5-9min	6-10 min	0,3 lb	195°C	6-10 min	6-10 min
Choux de Bruxelles	Frيره	Non	0,9 lb	190°C	9-12min	16-24 min	0,9 lb	205°C	12-18 min	16-22 min
Biscuits aux pépites de chocolat	Cuire	Non	0,2 lb	165°C	8-13min	9-15 min	0,2 lb	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza au pepperoni	Cuire	Oui	9 pouces	165°C	10min	17min	9 pouces	170°C	13min	18min

## Conseils

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

### ATTENTION

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

# CONFIGURATION ET FONCTIONNEMENT DE L'APPLICATION

FR

## Télécharger l'application SmartHome

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



## S'inscrire et se connecter

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



## Connecter vos appareils à SmartHome

- 1 Vérifier que votre téléphone portable est connecté à un réseau sans fil. Si ce n'est pas le cas, aller dans Paramètres et activer les réseaux sans fil et Bluetooth.
- 2 Allumer vos appareils.
- 3 Ouvrir l'application SmartHome sur votre téléphone.
- 5 Si aucun message n'apparaît, sélectionner "+" sur la page et sélectionner votre appareil dans la liste des appareils disponibles à proximité. Si votre appareil ne figure pas dans la liste, merci de l'ajouter manuellement en fonction de la catégorie et du modèle de l'appareil.

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



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



## REMARQUE

- Vérifiez que vos appareils sont sous tension.
- Gardez votre téléphone portable à proximité de votre appareil lorsque vous le connectez au réseau.
- Connectez votre téléphone portable au réseau sans fil de votre domicile et assurez-vous de connaître le mot de passe du réseau sans fil.
- Vérifiez que votre routeur sans fil prend en charge la bande 2,4 GHz et le mettre en marche. Si vous doutez que le routeur prenne en charge la bande 2,4 GHz, veuillez contacter le fabricant du routeur.
- L'appareil ne peut pas se connecter au réseau sans fil qui nécessite une authentification, cela survient 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 WLAN Assistant (iOS) de votre téléphone portable lorsque vous connectez votre appareil au réseau.
- Si votre appareil s'est déjà connecté à un réseau sans fil mais qu'il doit se reconnecter, cliquer sur "+" sur la page d'accueil de l'application et ajoutez à nouveau votre appareil en indiquant la catégorie et le modèle conformément aux instructions de l'application.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

FR

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

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant agréé.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

FR

# DÉPANNAGE

Votre appareil peut rencontrer des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants indiquent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous afin d'économiser votre temps et l'argent que pourrait vous coûter un appel au centre de service.

FR

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>L'alimentation n'est pas connectée</li></ul>	Brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant avec mise à la terre
E1/E2 s'affiche	<ul style="list-style-type: none"><li>Protection contre le court-circuit de la sonde de température / ouverture de la sonde de température</li></ul>	Rebrancher le cordon d'alimentation sur la prise ou l'envoyer au centre de service désigné pour réparation.
OPEN s'affiche	<ul style="list-style-type: none"><li>Le récipient de friture n'est pas bien installé</li></ul>	Sortir le récipient de friture et le pousser dans la cavité pour le mettre en place
Le ventilateur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>L'alimentation n'est pas connectée</li></ul>	Envoyer au centre de service désigné pour réparation
	<ul style="list-style-type: none"><li>Le moteur est endommagé ou d'autres composants sont court-circuités.</li></ul>	Envoyer au centre de service désigné pour réparation
Ventilateur bruyant	<ul style="list-style-type: none"><li>Pales du ventilateur déformées</li></ul>	Envoyer au centre de service désigné pour réparation
Impossible d'insérer la friteuse dans le produit en douceur	<ul style="list-style-type: none"><li>Bords de la friteuse déformés</li></ul>	Envoyer au centre de service désigné pour réparation
Fumée blanche	<ul style="list-style-type: none"><li>Des aliments gras sont en cours de cuisson</li></ul>	De la fumée blanche s'échappe lorsque l'on grille des aliments gras, ce qui est un phénomène normal.
	<ul style="list-style-type: none"><li>Il y a encore des résidus de graisse dans la friteuse provenant de la cuisson précédente.</li></ul>	Veiller à nettoyer la friteuse après chaque cuisson.

Problème	Cause	Solution
Pas d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise connexion du cordon d'alimentation et de la prise de courant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant. Si cela ne résout pas le problème, contacter le service à la clientèle</li> </ul>
L'écran affiche E1 ou E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil ne fonctionne pas correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacter le service à la clientèle : +1-866-646-4332.</li> </ul>
Impossible d'activer la fonction de Fin de cuisson synchronisée	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le panier supérieur et le four inférieur n'ont pas été programmés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour activer la fonction Fin de cuisson synchronisée, une fonction doit être sélectionnée  pour les deux cavités. Le bouton  apparaît alors. Si la fonction Finition Synchronisée est activée, l'indicateur Fin de cuisson synchronisée apparaît alors. Voir les <b>INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT</b>.</li> </ul>
Impossible de sélectionner une fonction	<ul style="list-style-type: none"> <li>La molette n'est pas utilisée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après avoir pressé  ou  la molette peut être tournée pour changer de fonction et pressée pour sélectionner une fonction. Il n'est pas possible de toucher les fonctions pour les sélectionner. Voir les <b>INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT</b>.</li> </ul>
Impossible de mettre en pause une seule cavité	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Fin de cuisson synchronisée est activée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque la fonction Fin de cuisson synchronisée est activée, le bouton  démarre, met en pause et reprend les deux cavités afin de s'assurer qu'elles se terminent en même temps. Si vous souhaitez contrôler chaque cavité indépendamment, il ne faut pas utiliser la fonction Fin de cuisson synchronisée.</li> </ul>
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent en même temps.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans l'ensemble, la Friteuse à Air Chaud à Deux Zones est plus rapide que la cuisson de deux lots consécutifs dans la même friteuse. Cependant, si le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent simultanément, les temps de cuisson devront être augmentés. <b>Voir CUISSON.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments non disposés en couche uniforme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour une cuisson optimale, placer les aliments en couches régulières, sans qu'ils se chevauchent. <b>Voir CUISSON.</b></li> </ul>

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

# GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour cet appareil et elle remplace toute autre garantie ou condition. Cet appareil est garanti pour une durée de (1) an à compter de la date de l'achat initial.

Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition et au retour par nos soins, et ce, en vertu de la présente garantie. Si l'appareil ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas l'usure due à une utilisation normale, ni les dommages causés à l'appareil par un accident, une modification, un abus ou une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau.

Conserver la facture originale. Cette garantie est annulée si l'appareil et ses composants sont utilisés à des fins autres que domestiques ou s'ils sont soumis à une tension ou à une forme d'onde quelconque. Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accidentels 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 accessoires, de sorte que les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Merci de 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 un service est requis pour ce produit, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

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

FR

# MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET MENTIONS LÉGALES

Le logo  , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droit d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

Ce manuel est créé par Midea et Midea s'en réserve tous les droits d'auteur et de propriétés intellectuelles. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

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

# AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicables en matière de protection des données, conformément aux accords conclus avec les pays dans lesquels les services seront fournis au client, ainsi que, le cas échéant, le Règlement général sur la protection des données (RGPD) de l'Union européenne.

FR

D'une manière générale, nous traitons les données pour remplir nos obligations contractuelles avec vous et pour pour des raisons de sécurité des produits et appareils, pour sauvegarder vos droits en relation avec la garantie et les questions d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des tiers situés en dehors de l'Espace économique européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre responsable de la protection des données à l'adresse suivante:

**MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, comme le droit de vous opposer à ce que vos données personnelles soient traitées à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

**MideaDPO@midea.com**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez utiliser le code QR.





**Midea**

*make yourself at home*



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

© Midea 2022. Tous droits réservés.