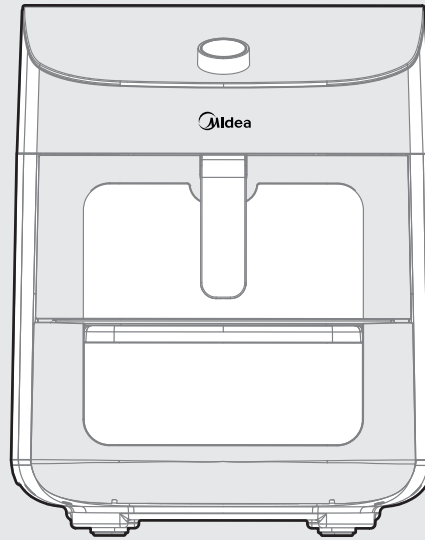


Dual Zone Heißluftfritteuse

SmartHome

App herunterladen
& Produkt aktivieren

BEDIENUNGS-ANLEITUNG

MAF002S

Warnung: Diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für ein zukünftiges Nachschlagen gut aufbewahren. Design und technische Daten unterliegen aufgrund von Produktverbesserungen unangekündigten Änderungen.
Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler oder vom Hersteller.
Die oben dargestellte Abbildung dient nur der Veranschaulichung und kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

LANGUAGES

DE	German
IT	Italy
EN	English
FR	French
ES	Spanish

VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK 01

SICHERHEITSHINWEISE 02

TECHNISCHE DATEN 06

PRODUKTÜBERSICHT 07

BEDIENUNGSANLEITUNG 08

APP EINRICHTEN 11

REINIGUNG UND WARTUNG 27

STÖRBEHEBUNG 29

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE 31

ENTSORGUNG UND RECYCLING 32

DATENSCHUTZHINWEISE 33

GARANTIE / SERVICE 34

DE

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

Erläuterung von Symbolen



Gefahr
Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammbaren Gasen hin.



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



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



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



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



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

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

DE

Sicherheitshinweise

Sicherheitsaspekte

- Berühren **Sie keine** heißen Oberflächen. Verwenden Sie den Griff.
- **Seien Sie vorsichtig**, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Knusperplatte herausfallen und eine Sicherheitsgefahr darstellen kann.
- **Decken Sie** die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht ab.
- Berühren **Sie niemals** das Innere des Geräts während des Betriebs.

Allgemeine Sicherheit

DE

- Tauchen **Sie keine** Komponenten des Produkts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Warnung: **Schützen** Sie den Anschluss vor Spritzwasser.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- Das Gerät ist vorgesehen für den Einsatz in Haushalten oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Gutshäusern;
  - Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
  - Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der

sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und dessen Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und dessen Netzkabel gehören nicht in Kinderhände.
- **Warnung:** Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr.
- Geräte dürfen nicht von einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus; es besteht Stromschlaggefahr.
- **Legen** Sie die zu bratenden Zutaten immer in die Pfanne, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

Während des Luftfrittierens

- **Füllen** Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. **Halten** Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.

- Achten **Sie auch auf** den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen. **Ziehen Sie sofort** den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- **Verwenden** Sie immer hitzebeständige Behälter. **Seien Sie äußerst vorsichtig**, wenn Sie Behälter verwenden, die nicht aus Metall oder Glas sind.
- **Halten** Sie Ihre Heißluftfritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fern. Verwenden Sie sie auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, fern von Wärmequellen oder Flüssigkeiten. **Stromversorgung und Kabel**

DE

- Ihre Heißluftfritteuse **sollte** nur mit **220–240V**, **50/60Hz** Stromsystemen und einer geerdeten Steckdose verwendet werden.
- Schließen **Sie nicht** an eine andere Art von Steckdose an. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel (oder ein Verlängerungskabel) **nicht** über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Betriebsfrequenzbreite(n): 2,4Ghz
- HF-Ausgangsleistung: 18 dBm
- Gerätetyp: WBR3
- RED Konformitätserklärung (DoC) siehe Seite 26.

TECHNISCHE DATEN

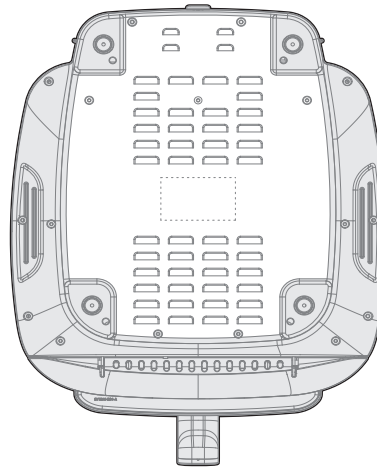
Produktmodell	**MAF002S**
Spannung	220-240V~
Frequenz	50/60Hz
Nennleistung	2000-2400W
Kapazität	11L

Modus	Energieverbrauch	Zeit, die benötigt wird, um den anwendbaren Energiesparmodus zu erreichen
Standby-Modus	0,8 W	20 Minuten
Netzwerk-Standby	2,0 W	20 Minuten

DE

Modellbezeichnung und Seriennummer

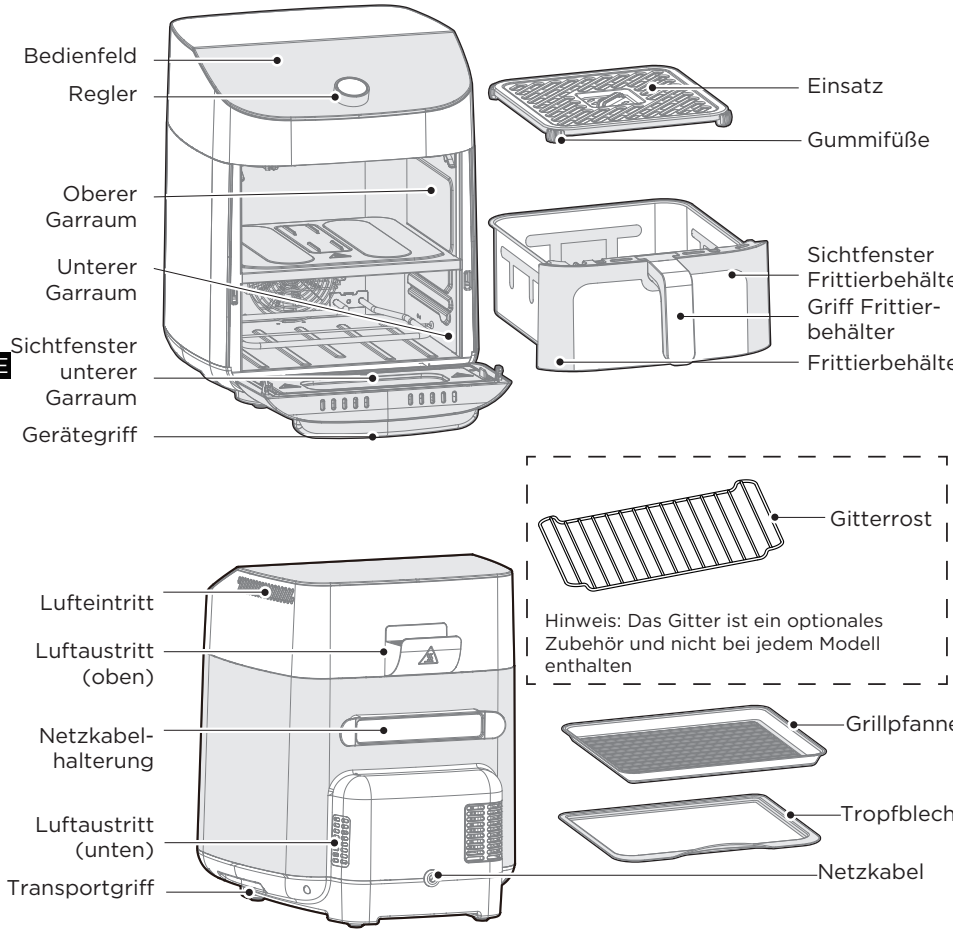
Sie finden die Modellbezeichnung und die Seriennummer auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts.



PRODUKTÜBERSICHT

Teile und Zubehör

Bevor Sie Ihre neue Heißluftfritteuse verwenden, stellen Sie sicher, dass alle Teile und Zubehörteile enthalten sind.



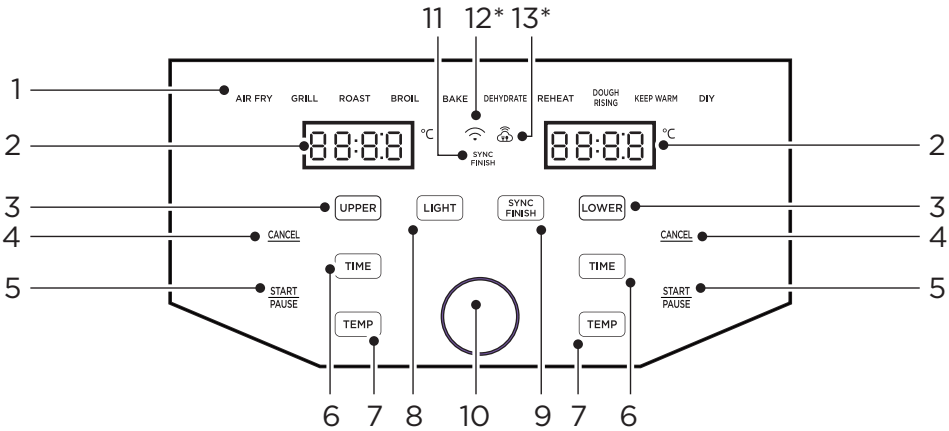
DE

HINWEIS

Die Abbildungen im Handbuch dienen nur als Referenz. Das jeweilige Produkt bestimmt sich durch die tatsächlich im Verpackungskarton befindlichen Gegenstände.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienfeld



DE

	Bezeichnung	Erläuterung
1	Funktionen	• Die 10 Funktionen sind sowohl für den oberen als auch für den unteren Garraum zur Zubereitung größerer Mengen verfügbar. Temperatur und Zeit können Sie bei jeder Funktion individuell einstellen. Tippen Sie auf die Taste UPPER oder LOWER und drehen Sie dann den Regler zur Auswahl einer Funktion; drücken Sie auf den Regler, um die Funktion zu bestätigen.
2	Display	• Im Display werden Kochdauer, eingestellte Temperatur, Mitteilungen und Fehlermeldungen angezeigt.
3	Wahltasten Garraum	• Tippen Sie auf die Taste UPPER oder LOWER, um den jeweiligen Garraum auszuwählen und die Funktion entsprechend einzustellen. Drücken Sie während des Kochvorgangs auf UPPER oder LOWER, um die eingestellte Funktion des jeweiligen Modus anzuzeigen.
4	Abbrechen	• Tippen Sie während des Kochvorgangs auf die Taste CANCEL, um den Kochvorgang zu beenden. Tippen Sie während der Programmierung auf die Taste CANCEL, um in den Standby-Modus zurückzukehren.
5	Start/Pause	• Tippen Sie auf die Taste START/PAUSE, um den Kochvorgang zu starten. Tippen Sie während des Kochvorgangs auf die Taste START/PAUSE, um den Kochvorgang zu beenden, und dann erneut, um den Kochvorgang fortzusetzen.
6	ZEIT	• Nach der Auswahl einer Funktion tippen Sie auf die Taste TIME den Regler, um die Kochdauer einzustellen.
7	TEMPERATUR	• Nach der Auswahl einer Funktion tippen Sie auf die Taste TEMP und drehen den Regler, um die Temperatur einzustellen.

	Bezeichnung	Erläuterung
8	LICHT	• Tippen Sie jederzeit auf die LIGHT -Taste, um die Beleuchtung in beiden Garräumen ein- oder auszuschalten.
9	SYNC ENDE	• Über diese Funktion wird in beiden Garräumen gleichzeitig der Kochvorgang beendet. Tippen Sie nach der Programmierung beider Garräume auf die Taste SYNC FINISH, um die Funktion zu aktivieren bzw. zu deaktivieren. Ist die Funktion aktiviert, erscheint im Display die Anzeige „SYNC FINISH“; wenn Sie dann auf eine der Tasten START PAUSE tippen, wird der Kochvorgang an beiden Garräumen gestartet. Für den Garraum mit der kürzeren Kochdauer erscheint die Anzeige „HoLd“, bis beide Garräume die gleiche verbleibende Kochzeit haben.
10	Regler	• Drehen Sie den Regler, um eine Einstellung auszuwählen, und drücken Sie auf den Regler, um die ausgewählte Zeit, Temperatur oder Funktion zu bestätigen.
11	Anzeige SYNC ENDE	• Wenn die Anzeige für die Sync-Ende-Funktion leuchtet, ist die Funktion aktiviert.
12*	APP-Verbindung*	• Wenn das Icon blinkt, ist die Heißluftfritteuse für die Verbindung mit der MSmartHome App verfügbar. Leuchtet die Anzeige, ist das Gerät mit der MSmartHome App verbunden. Halten Sie den Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt, um sich erneut mit der APP zu verbinden. Halten Sie anschließend den Drehknopf 8 Sekunden lang gedrückt, um die Verbindung zu trennen.
13*	APP-Rezepte*	•Leuchtet die Anzeige, wurden die Kocheinstellungen für ein MSmartHome Rezept auf die Fritteuse geladen.

DE

*Nur für Modelle mit App-Verbindung.

Standby-Modus

1. Nach dem Einschalten wechselt das Gerät nach vollständigem Aufleuchten aller Anzeigen 1 Sekunde lang in den Standby-Modus. Die Tasten OBEN, UNTEN und WLAN blinken. Drücken Sie die OBEN- oder UNTEN-Taste, um das Arbeitsmenü für die entspre chende Kavität auszuwählen. Die WLAN-Anzeigeleuchte schaltet sich aus, wenn innerh alb von 10 Minuten keine Verbindung hergestellt wird.
2. Wenn für eine Kavität ein Menü ausgewählt ist, der Vorgang jedoch nicht gestartet wird, wechselt das Gerät nach 5 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus.
3. Nachdem die entsprechende Kavität die Arbeit beendet hat, wird „end“ angezeigt. Das Gerät wechselt nach 30 Sekunden Inaktivität automatisch in den Standby-Modus.

Netzwerk-Standby-Modus:

Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, blinkt die WLAN-Anzeige, was darauf hinweist, dass es einen Hotspot gestartet hat und nach WLAN-Signalen sucht. Bei der Erstkonfig

uration müssen Sie eine manuelle Verbindung zu einem WLAN-Netzwerk herstellen. Die Anzeigeleuchte blinkt während des Verbindungsaufbaus schnell. Sobald die Verbindung erfolgreich hergestellt ist, leuchtet die Anzeige dauerhaft und das Gerät wechselt in den Netzwerk-Standby-Modus. Die WLAN-Anzeigeleuchte schaltet sich aus, wenn innerhalb von 10 Minuten keine Verbindung hergestellt wird. Nach erfolgreicher Verbindung stellt das Gerät bei nachfolgenden Einschaltvorgängen automatisch die Verbindung zum vorherigen WLAN-Netzwerk wieder her.

Anzeigenachrichten

Anzeige	Erläuterung
	• Während der Programmierung wird im Display die eingestellte Kochdauer angezeigt. Während des Kochvorgangs wird die verbleibende Kochdauer angezeigt.
	• Das Display zeigt die eingestellte Temperatur an.
	• Bei einigen Rezepten erscheint die Anzeige „turn Food“, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu drehen, zu wenden oder aufzuschütteln.
	• Der Kochvorgang ist beendet und Sie können den Frittierbehälter und den unteren Einsatz herausnehmen.
	• Der obere Garraum funktioniert nicht ordnungsgemäß. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
	• Der untere Garraum funktioniert nicht ordnungsgemäß. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
	• Der obere Frittierbehälter wurde entfernt oder die Tür des unteren Garraums ist geöffnet. Hinweis: Während die Tür geöffnet ist, sind die Tasten für diesen Garraum wirkungslos.
	• Wenn die Sync-Ende-Funktion aktiviert ist, erscheint für den Garraum mit der kürzeren Kochdauer die Anzeige „HoLd“, bis die verbleibende Kochdauer für beide Garräume gleich ist.

DE

APP EINRICHTEN

SmartHome App herunterladen

Laden Sie die **SmartHome*** App herunter, indem Sie den nachfolgenden QR-Code scannen oder die App im Apple App Store oder Google Play Store suchen.

SmartHome

Download the app & activate product

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Registrieren und anmelden

Apri l'app SmartHome e crea un nuovo account per iniziare (puoi anche registrarti tramite un account di terze parti). Se avevi già un account esistente, usa l'account per accedere.



Schnurlose Geräte mit SmartHome App verbinden

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Handy mit einem schnurlosen Netzwerk verbunden ist. Falls nicht, öffnen Sie die Einstellungen und aktivieren Sie schnurlose Netzwerke und Bluetooth.
2. Schalten Sie Ihre Geräte ein.
3. Starten Sie die SmartHome App an Ihrem Handy.
4. Sofern die Mitteilung „Smart-Geräte in der Nähe“ erscheint, klicken Sie auf die Mitteilung.



5. Falls keine Mitteilung erscheint, tippen Sie in der Anzeige auf das Icon „+“ und wählen Sie in der Liste der verfügbaren Geräte das gewünschte Gerät aus. Falls Ihr Gerät nicht aufgelistet ist, können Sie es manuell per Gerätekategorie und Gerätemodell hinzufügen.



6. Schließen Sie Ihr Gerät gemäß den Anweisungen in der App mit dem drahtlosen Netzwerk an. Wenn die Verbindung fehlschlägt, befolgen Sie die von der App bereitgestellten Anweisungen, um den Vorgang fortzusetzen.



DE

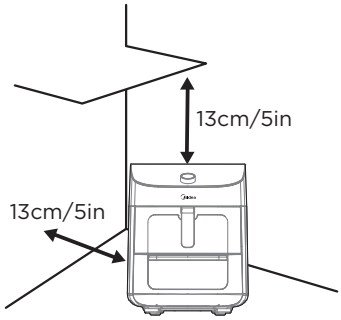
HINWEIS

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Geräte eingeschaltet sind.
- Halten Sie Ihr Handy nah an das Gerät, wenn Sie das Gerät mit Ihrem Netzwerk verbinden.
- Verbinden Sie Ihr Handy mit dem schnurlosen Netzwerk zuhause; Sie benötigen das Passwort für Ihr schnurloses Netzwerk.
- Prüfen Sie, ob Ihr schnurloser Router 2.4 GHz unterstützt und schalten Sie ihn ein. Falls Sie nicht sicher sind, ob der Router 2.4 GHz unterstützt, wenden sie sich bitte an den Hersteller des Routers.
- Das Gerät kann sich nicht mit einem schnurlosen Netzwerk verbinden, für das eine Authentifizierung erforderlich ist, wie z.B. in den öffentlichen Bereichen von Hotels, Restaurants, usw. Verbinden Sie ein schnurloses Netzwerk ohne Authentifizierung.
- Deaktivieren Sie die Funktionen WLAN+ (Android) oder WLAN Assistant (iOS) an Ihrem Handy, wenn Sie Ihr Gerät mit dem Netzwerk verbinden.
- Falls Ihr Gerät bereits zu einem früheren Zeitpunkt mit einem schnurlosen Netzwerk verbunden war und nun erneut verbunden werden muss, tippen Sie auf der Hauptseite der App auf das Icon „+“ und fügen Sie erneut Ihr Gerät anhand von Gerätekategorie und Gerätemodell hinzu; folgen Sie dafür den Anleitungen in der App.

Vor der ersten Verwendung

Einrichtung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen von der Heißluftfritteuse, einschließlich temporärer Aufkleber und der Schutzabdeckung über dem Netzstecker, und entsorgen Sie sie.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie sie fern von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).
   Hinweis:
   Lassen Sie hinter und über der Heißluftfritteuse einen Abstand von 13 cm / 5 Zoll frei. Lassen Sie genug Platz, um den Frittierbehälter zu entnehmen.
3. Spülen Sie sowohl den Korb als auch die Knusperplatte gründlich aus, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht abrasiven Schwamm.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere der Heißluftfritteuse mit einem leicht feuchten Tuch ab. Trocknen Sie mit einem Handtuch.
5. Setzen Sie die Knusperplatte wieder in den Frittierbehälter ein. Neigen Sie die Knusperplatte, um zuerst eine Seite einzuführen, und drücken Sie dann auf die andere Seite.
6. Setzen Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.



DE

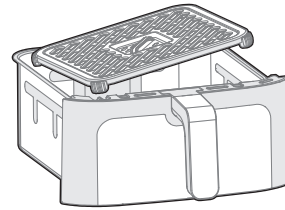
Probelauf

Ein Probelauf hilft Ihnen, sich mit Ihrer Heißluftfritteuse vertraut zu machen, stellt sicher, dass sie korrekt funktioniert, und reinigt sie von möglichen Rückständen im Prozess

1. Stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter leer ist und stecken Sie die Heißluftfritteuse ein.
2. Drücken Sie die Taste [UPPER] und drücken Sie den Knopf, um die Luftbrenattungsfunktion für den oberen Hohlraum auszuwählen.
3. Halten Sie die [TIME] -Taste gedrückt, um die Zeit auf 10 Minuten zu ändern.
4. Drücken Sie [START/PAUSE], um zu starten. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signal.
5. Entfernen Sie den Frittierbehälter. Lassen Sie den Frittierbehälter vollständig 10-30 Minuten abkühlen.

Silikonstopfen

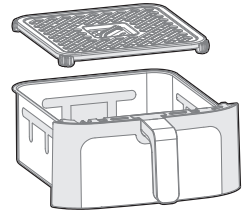
1. Die Knusperplatte enthält 4 Silikonstopfen aus lebensmittelechtem Material. Diese Stopfen halten die Platte am Boden des Frittierkorbs.
2. Beim Einsetzen der Knusperplatte in den Frittierkorb neigen Sie die Knusperplatte, um zuerst eine Seite einzuführen, und drücken Sie dann auf die andere Seite.
   Hinweis:
   Das unsachgemäße Einsetzen der Knusperplatte in den Frittierkorb kann Beschädigungen verursachen.
3. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit den Silikonstopfen spielen oder sie verschlucken.



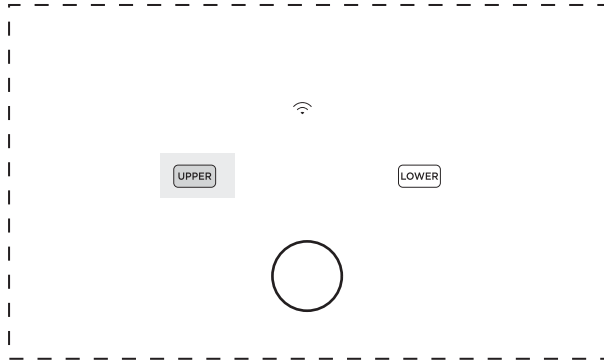
DE

Oberen Garraum (Frittierbehälter) verwenden

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

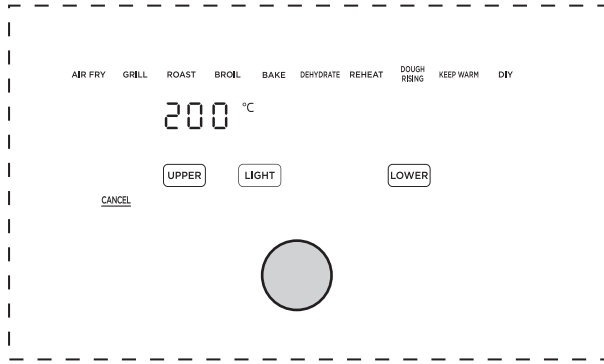


2. Schieben Sie den Behälter in den oberen Garraum.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an; am Gerät wird der Standby-Modus aktiviert.
4. Tippen Sie auf die Taste UPPER, um den Kochvorgang für den oberen Garraum zu starten.

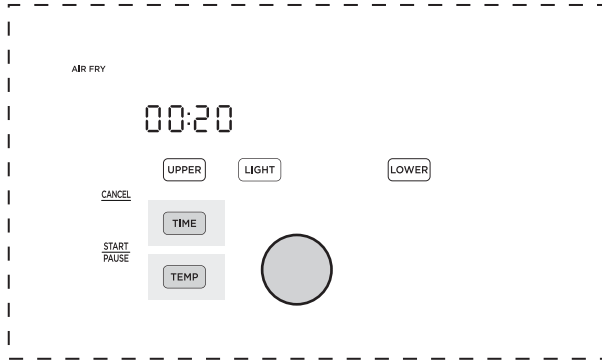


DE

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

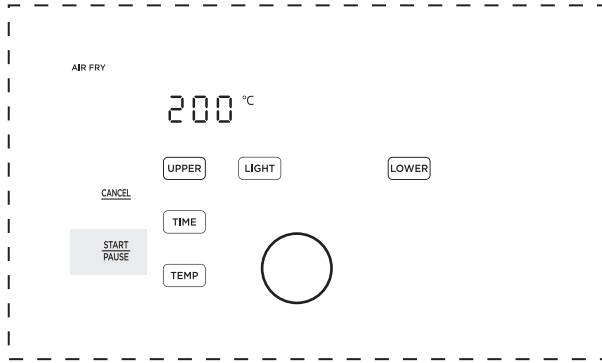


6. Im Display blinkt dann die voreingestellte Kochdauer für die Funktion. Drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Kochdauer entsprechend einzustellen. Falls Sie weitere Einstellungen an Temperatur und Zeit vornehmen möchten, tippen Sie auf die Tasten [TIME] oder [TEMP] und drehen/drücken Sie auf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

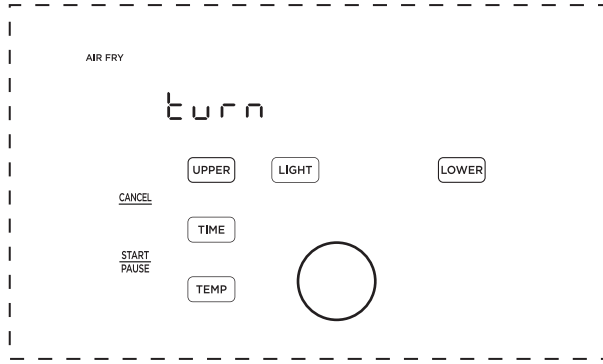


DE

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

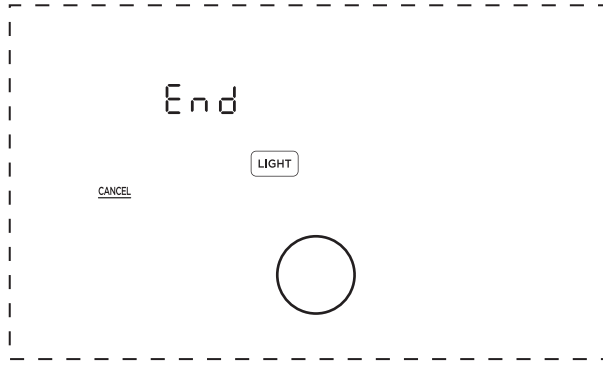


8. Nach ungefähr der Hälfte der Kochdauer erscheint im Display die Anzeige „Turn Food“. Sofern vom Rezept vorgegeben, drehen, wenden oder schütteln Sie die Zutaten. Nach 30 Sekunden verschwindet die Anzeige „Turn Food“ wieder.
   Hinweis: Wir empfehlen, das Essen zu schütteln oder zu wenden, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.



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

DE



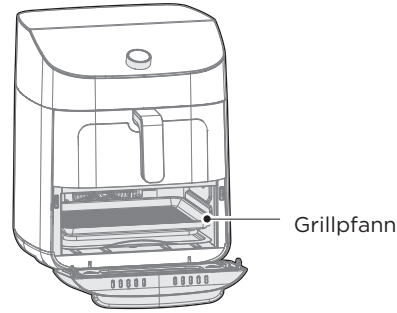
Hinweise:
- Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse, achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie Zangen oder hitzebeständige Utensilien, um das Essen aus dem Korb zu nehmen.
- Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

Unteren Garraum (Ofen) verwenden

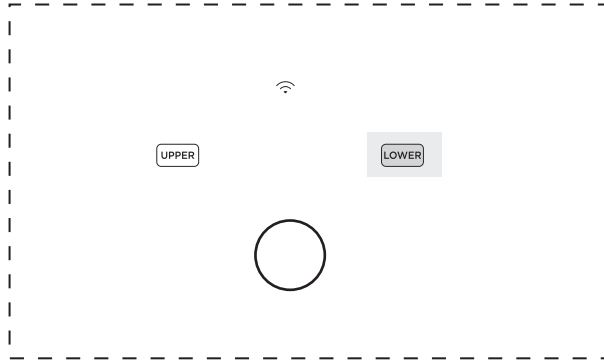
1. Schieben Sie das Tropfblech in den unteren Garraum.



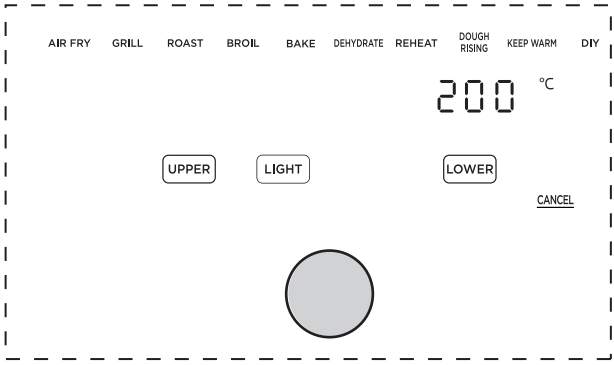
2. Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig auf dem Tropfblech.
3. Schieben Sie die Grillpfanne in den unteren Garraum.



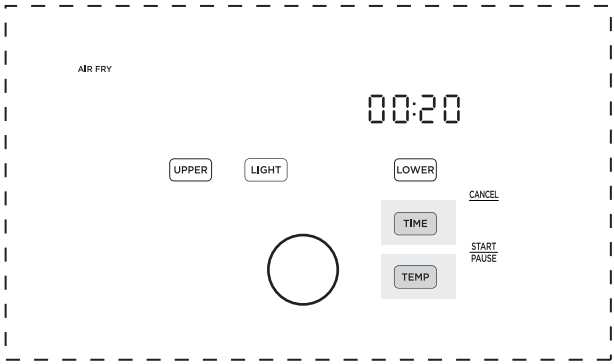
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an; das Gerät aktiviert den Standby-Modus.
5. Tippen Sie auf die Taste LOWER , um den unteren Garraum auszuwählen.



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

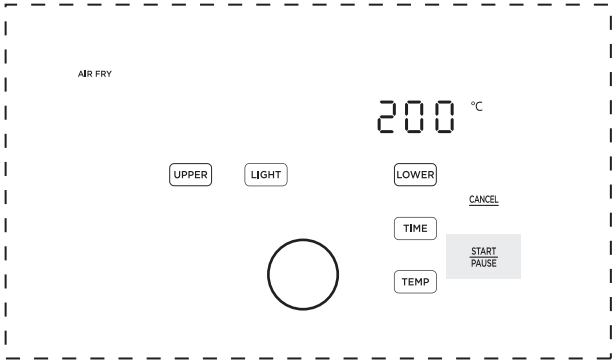


7. Im Display erscheint die voreingestellte Kochdauer. Drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Kochzeit auszuwählen. Falls Sie weitere Einstellungen an Temperatur und Kochdauer vornehmen möchten, tippen Sie auf die Tasten TIME oder TEMP und drehen/drücken Sie auf den Regler, um die gewünschten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

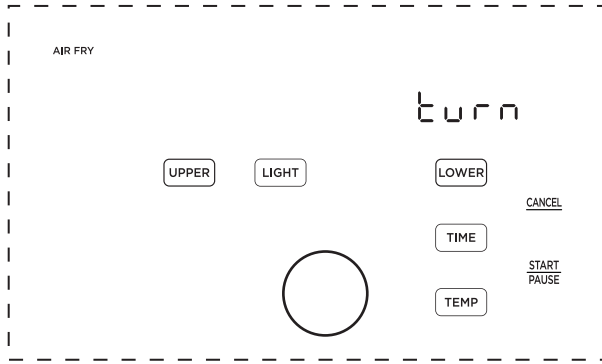


DE

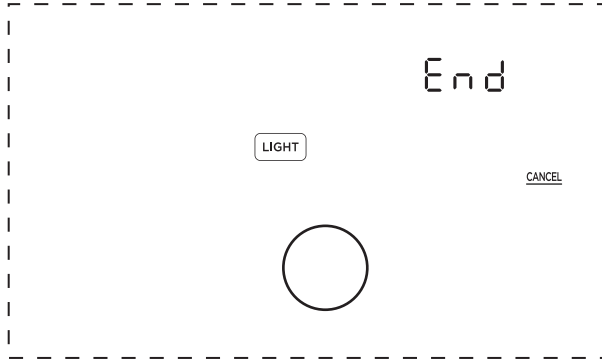
8. Tippen Sie nach der Einstellung von Funktion, Temperatur und Kochdauer auf die rechte Taste START PAUSE, um den Kochvorgang zu starten.



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

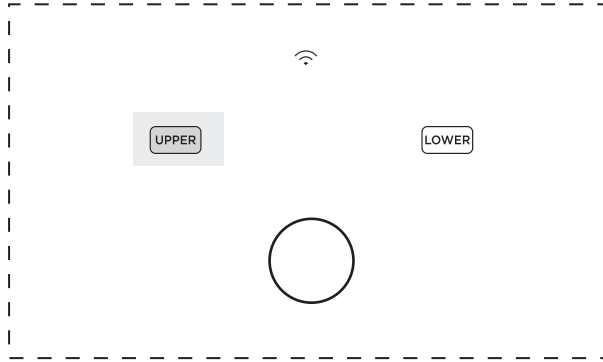


10. Nach Abschluss des Kochvorgangs erscheint im rechten Display die Anzeige „End“ und es ertönen 3 Signaltöne. Die Speisen können dann serviert werden.



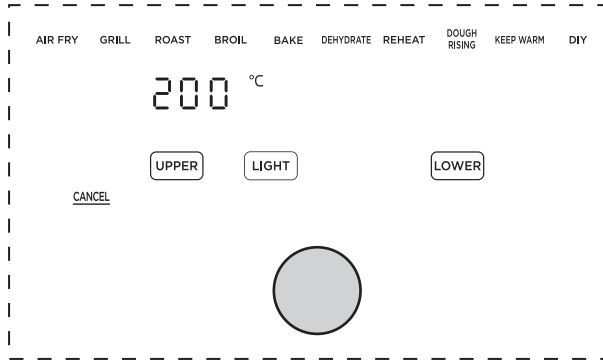
Beide Garräume verwenden (Frittierbehälter und Ofen)

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

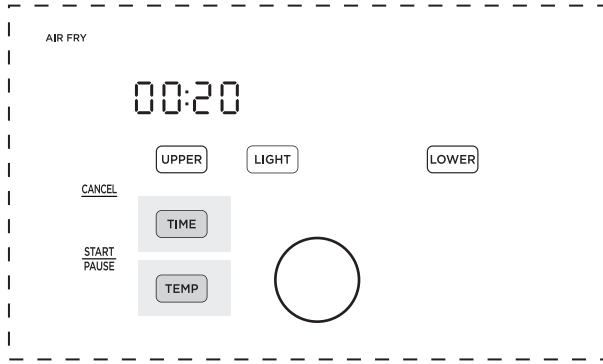


DE

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

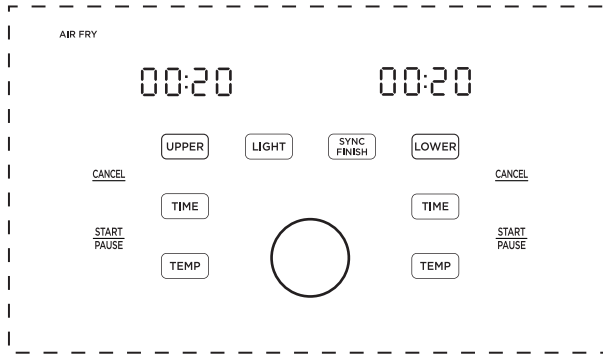


6. Im Display blinkt die voreingestellte Kochdauer. Drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Zeit entsprechend anzupassen. Falls Sie noch weitere Einstellungen an Temperatur und Zeit vornehmen möchten, tippen Sie auf die Tasten TIME oder TEMP und drehen/drücken Sie auf den Regler, um die Einstellungen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

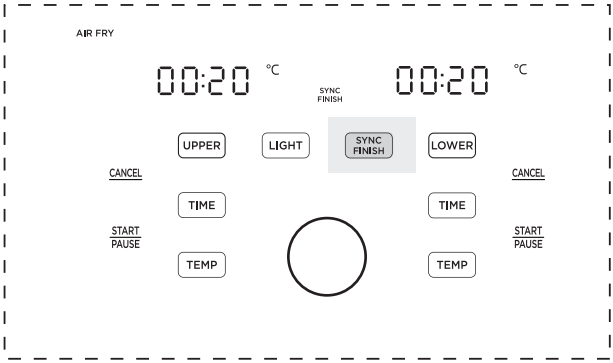


DE

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

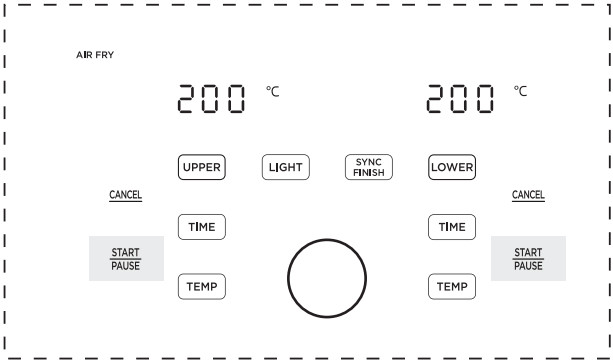


8. Funktion SYNC FINISH verwenden: Tippen Sie nach der Programmierung beider Garräume auf die Taste SYNC FINISH , um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren. Ist die Funktion aktiviert, erscheint im Display die Anzeige „SYNC FINISH“. Sie können mit beiden START PAUSE -Tasten den Kochvorgang starten.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

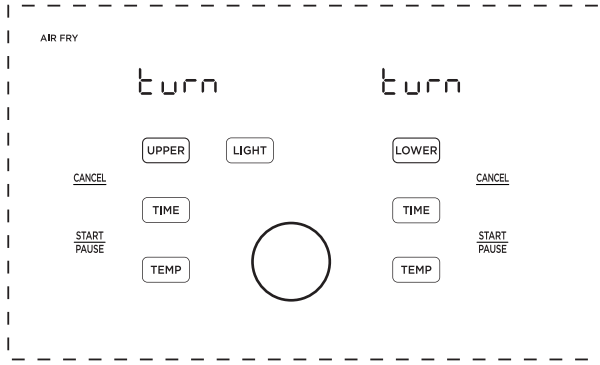


DE

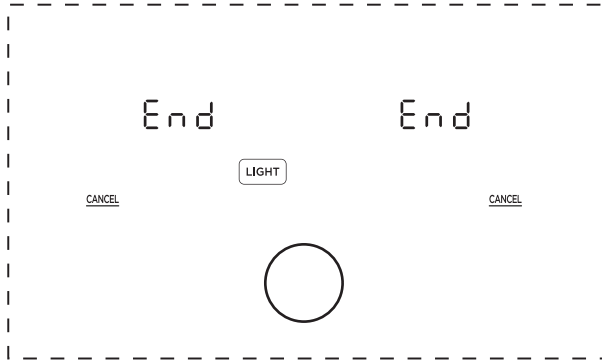
9. Ohne Funktion SYNC FINISH: Tippen Sie nach der Programmierung beider Garräume auf die Taste SYNC FINISH, um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren. Ist die Funktion deaktiviert, müssen Sie die beiden Tasten START PAUSE unabhängig voneinander drücken, um den Kochvorgang für den jeweiligen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



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



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



DE

Teile fehlen oder sind beschädigt?

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

⚠ WARNUNG

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

Funktionen

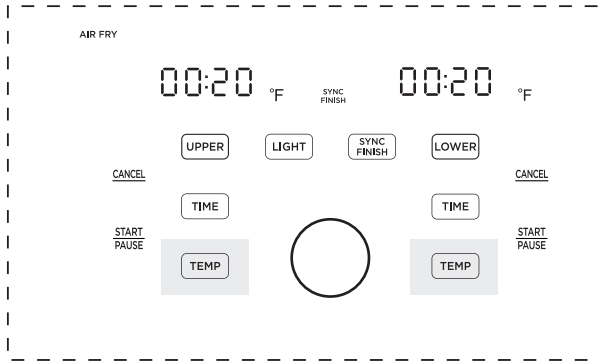
- Mithilfe der nachfolgenden Funktionen bereiten Sie leckere, knusprige Speisen mit nur ganz wenig oder sogar ohne Öl zu.
- Die Standardeinstellungen für die Kochdauer und Temperatur sind Richtwerte, die Sie ganz nach Ihren Vorlieben ändern können.
- Die jeweiligen Funktionen für die genannten Speisen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

Zutaten	Empfohlene Funktion	Tief-gekühlt	Oberer Garraum			Unterer Garraum		
			Temperatur	Zeit (Single)	Zeit (Dual)	Temperatur	Zeit (Single)	Zeit (Dual)
Pommes	Frittieren	Ja	180°C	22min	26-30 min	180 °C	25min	28min
Hähnchen flügel	Frittieren	Ja	185°C	17min	21min	180 °C	21min	24min
	Frittieren	Nein	185°C	14min	18min	180 °C	19min	22min
Hähnchen schenkel	Frittieren	Ja	180°C	21min	26min	180 °C	24min	28min
	Frittieren	Nein	180°C	19min	23min	200°C	20min	24min
Apfelringe	Dehydrieren	Nein	90°C	120min	150min	90°C	90min	120min
Burger (Rind)	Grillen	Ja	175°C	8min	11min	180°C	11min	14min
Bagel	Bagel	Nein	185°C	3min	5min	185°C	4min	6min
Spargel	Braten	Nein	180°C	10min	14min	195°C	12min	14min
Hähnchen-brust	Frittieren	Ja	180°C	13min	20min	180 °C	14min	20min
	Frittieren	Nein	180°C	12min	17min	180 °C	13min	18min
Toastbrot	Toasten	Nein	180°C	6min	10min	170 °C	8min	12min
Rind	Frittieren	Ja	200°C	9min	12min	200°C	10min	13min
Panierter Fisch	Frittieren	Ja	185°C	13min	18min	200°C	15min	20min
Panierte Garnelen	Frittieren	Ja	185°C	9min	13min	200°C	11min	15min
Armer Ritter	Toasten	Ja	175°C	5-9min	6-10 min	195°C	6-10 min	6-10 min
Rosenkohl	Frittieren	Nein	190°C	9-12min	16-24 min	200°C	12-18 min	16-22 min
Plätzchen mit Schokostückchen	Backen	Nein	160°C	8-13min	9-15 min	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza mit Pepperoni	Backen	Ja	165°C	8min	11min	170°C	8min	12min

Andere Funktionen

Von Celsius auf Fahrenheit umschalten:

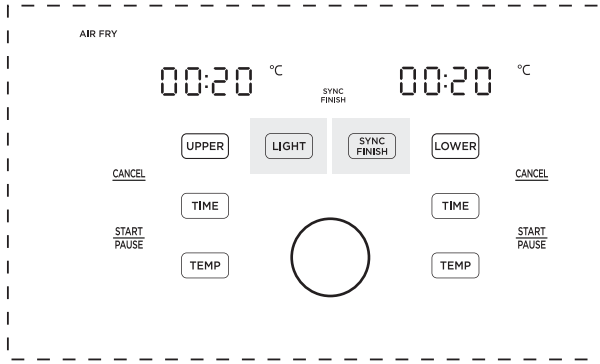
- Drücken Sie UPPER, drücken Sie den Knopf, und dann leuchtet die TEMP-Taste für das obere Fach auf. Wiederholen Sie denselben Vorgang für das untere Fach.
- Halten Sie die TEMP-Tasten beider Fächer gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit von Celsius auf Fahrenheit umzustellen.



DE

So schalten Sie den Ton aus:

- Drücken Sie UPPER, drücken Sie den Knopf, und die LIGHT-Taste leuchtet auf.
- Drücken Sie LOWER, drücken Sie den Knopf, und die SYNC FINISH-Taste leuchtet auf.
- Drücken Sie gleichzeitig die LIGHT-Taste und die SYNC FINISH-Taste, und die Heißluftfritteuse wird stummgeschaltet.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um die Heißluftfritteuse wieder zu aktivieren.



Tipps

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

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

RED Konformitätserklärung (DoC)

DE

Einzigartige Identifizierung der DoC:
Wir,
Name Hersteller: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Adresse Hersteller: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, VOLKSREPUBLIK CHINA
.....
Erklären in eigener Verantwortung, dass das Produkt:
Name Produkt: Küchengerät (Luftfritteuse)
Markenname: Midea
Typ oder Modell: MAF002S

Zusätzliche wichtige Informationen:
(z. B. Los, Charge oder Seriennummer, Quellen und Anzahl der Teile)
Auf das sich die Konformitätserklärung bezieht, den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Anforderungen der RED-Richtlinie (2014/53/EU) entspricht.
Das Produkt entspricht den folgenden Normen und/oder anderen normativen Anforderungen:

GESUNDHEIT & SICHERHEIT (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020
EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020
SPEKTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019
ANDERE (inkl. Art. 3(3) und freiwillige Spezifikationen):

Andere harmonisierte Vorschriften der Europäischen Union (sofern zutreffend): N/A
Zubehör: N/A
Software: N/A
Technische Unterlagen bereitgehalten durch: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Ausstellungsort und -datum (dieser DoC): 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, VOLKSREPUBLIK CHINA
2023-11-30

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Teil	Reinigung
Frittierbehälter	• Reinigen Sie den Behälter mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. Danach gut abspülen. Achten Sie darauf, dass Fett- und Speiserückstände entfernt sind. • Tauchen Sie den Behälter NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Grillpfanne	• Reinigen Sie die Grillpfanne mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Die Grillpfanne hat eine Antihaftbeschichtung. Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie KEINE Metallgegenstände für die Reinigung. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Einsatz	• Reinigen Sie den Einsatz mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Der Einsatz hat eine Antihaftbeschichtung. Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie KEINE Metallgegenstände für die Reinigung. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Tropfblech	• Reinigen Sie das Tropfblech mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Das Tropfblech hat eine Antihaftbeschichtung. Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie KEINE Metallgegenstände für die Reinigung. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Oberer/ Unterer Garraum	• Reinigen Sie den Garraum mit einem Schwamm oder einem Lappen sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. • Angebackene Fett- und Speiserückstände entfernen Sie mit einem Sprüh-Gemisch aus Backpulver und Essig. Danach mit einem feuchten Lappen abwischen. • Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie das Gemisch an der betroffenen Stelle einige Minuten einwirken und wischen die Stelle dann ab. • Überprüfen Sie das Heizelement auf Ölspritzer und Speiserückstände. Reinigen Sie das Heizelement ggf. mit einem feuchten Lappen. Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Gebrauch, dass das Heizelement vollständig trocken ist. • NICHT spülmaschinengeeignet.
Außenseite	• Reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen, feuchten Lappen oder Schwamm. Danach abtrocknen.
Sichtfenster oberer/ unterer Garraum	• Reinigen Sie die interne und externe Seite der Sichtfenster mit einem Lappen oder Schwamm sowie mit warmem Wasser und Spülmittel. KEINE Gegenstände aus Metall verwenden.

Andere Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG

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

STÖRBEHEBUNG

Während des Betriebs können Fehler oder Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Übersicht finden Sie Informationen zu potenziellen Fehlfunktionen und darüber, wie diese verursacht und behoben werden können. Bitte lesen Sie diese Übersicht sorgfältig durch, um Zeit und Kosten für den Anruf des Kundendiensts zu sparen.

Problem		Behebung
Kein Strom	• Netzkabel nicht richtig an Steckdose angeschlossen	• Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Falls Sie das Problem nicht beheben können, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Anzeige E1 oder E2 im Display	• Gerät funktioniert nicht richtig	• Kontaktieren Sie den Kundendienst über die Hotline.
Sync-Ende-Funktion kann nicht aktiviert werden	• Der obere und der untere Garraum wurden nicht programmiert	• Um die Funktion zu starten, muss für beide Garräume eine Funktion ausgewählt worden sein. Dann erscheint das Icon [SYNC FINISH] .Bei aktivierter Funktion leuchtet die Anzeige [SYNC FINISH]. Siehe **GEBRAUCHSANWEISUNGEN.**
Es kann keine Funktion gewählt werden	• Regler wurde nicht verwendet	• Tippen Sie auf die Taste [UPPER] oder [LOWER] und drehen und drücken Sie auf den Regler, um die Funktion auszuwählen. Die anderen Funktionstasten sind nicht verfügbar. Siehe **Gebrauchsanweisungen.**
Einzelner Garraum kann nicht gesteuert werden	• Sync-Ende-Funktion aktiviert	• Bei aktivierter Sync-Ende-Funktion können Sie über eine der Tasten START/PAUSE den Kochvorgang starten, unterbrechen und fortsetzen; so stellen Sie sicher, dass beide Garräume zur gleichen Zeit fertig sind. Falls Sie beide Garräume unabhänig voneinander steuern möchten, deaktivieren Sie die Sync-Ende-Funktion.
Speisen nicht gar	• Oberer und unterer Garraum laufen gleichzeitig	• Aufgrund der zwei Garräume kann diese Heißluftfritteuse mehere Speisen schneller zubereiten. Wenn jedoch beide Garräume gleichzeitig laufen, muss die Kochdauer erhöht werden. Siehe **FUNKTIONEN**.
	• Zutaten nicht gleichmäßig verteilt	• Um optimale Ergebnisse zu erzielen, legen Sie Zutaten nicht übereinander. Siehe **FUNKTIONEN**.

DE

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Speisen nicht knusprig	• Einsatz nicht im Frittierbehälter	• Um optimale Ergebnisse zu erzielen, legen Sie immer den Einsatz in den Frittierbehälter. Durch den Einsatz kann die Luft auch unter den Zutaten entlang zirkulieren.
	• Zutaten nicht richtig vorbereitet	• Damit Speisen knusprig werden, besprühen Sie die Zutaten vorher mit etwas Öl. Siehe **FUNKTIONEN**.
Unterer Garraum kocht nicht gut	• Grillpfanne in der falschen Schiene	• Die Grillpfanne kann im unteren Garraum auf einer oberen oder unteren Schiene installiert werden. Wählen Sie die entsprechende Schiene. Siehe **FUNKTIONEN**.
	• Kochdauer und Temperatur nicht richtig gewählt	• Bei dem unteren Garraum handelt es sich um ein spezielles Design. Herkömmliche Kochzeiten und Temperaturen müssen ggf. angepasst werden. Siehe **FUNKTIONEN**.
Sichtfenster nicht klar	• Sichtfenster nicht sauber	• Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Innen- und Außenseite der Sichtfenster. Siehe **REINIGUNG UND WARTUNG.**
	• Licht nicht eingeschaltet	• Schalten Sie immer das LIGHT ein, um eine gute Sicht zu haben.
Frittierbehälter lässt sich nur schwer einschieben entfernen	• Zu viele Zutaten im Behälter	• Stapeln Sie Zutaten nicht übereinander, damit diese nicht in Kontakt mit der Oberseite des Garraums kommen. Der Behälter lässt sich sonst nur schwer installieren oder entfernen und die Zutaten können leicht anbrennen.
	• Schmutz an der Außenseite des Behälters oder an der Innenseite des Garraums	• Entfernen Sie Schmutz von der Außenseite des Behälters und der Innenseite des Garraums. Siehe **REINIGUNG UND WARTUNG**.

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

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

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

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

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:
Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt warden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



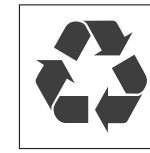
DE

Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen,
verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via **MideaDPO@midea.com.** Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via **MideaDPO@midea.com.** Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

GARANTIE / SERVICE

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Bei Fragen oder Problemen senden Sie uns bitte eine E-Mail
Email: customer_services@midea.com

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an.
Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld. Bei speziellen Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Vor dem Anruf beim Kundendienst:

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.
Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

DE

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde gemäß den modernsten Methoden gefertigt und getestet. Der Verkäufer garantiert einwandfreies Material und ordnungsgemäße Fertigung für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Verkaufsdatum für den Endverbraucher. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei einem Eingriff des Käufers oder Dritten. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, fehlerhafte Installation oder Lagerung, unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder andere äußere Einflüsse verursacht werden, fallen nicht unter diese Garantie.

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

Bei Reklamationen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile nachzubessern oder das Gerät zu ersetzen oder auszutauschen.
Nur wenn es nicht möglich ist, den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts durch Reparatur oder Austausch des Gerätes zu erreichen, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrags verlangen.
Schadenersatzansprüche, auch für Folgeschäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des Produkts und des Kaufbelegs.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101,
1083 HN Amsterdam,
the Netherlands

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO 01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA 02
SPECIFICHE 06
PANORAMICA DEL PRODOTTO 07
ISTRUZIONI PER L'USO 08
CONFIGURAZIONE DELL'APP 11
PULIZIA E MANUTENZIONE 27
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 29
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE 31
SMALTIMENTO E RICICLO 32
TRATTAMENTO DEI DATI 33
GARANZIA / ASSISTENZA 34

IT

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

Spiegazione dei simboli



Pericolo
Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



Avviso di tensione elettrica pericolosa
Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



Avvertenza
La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



Attenzione
La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



Attenzione
La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



Attenersi alle istruzioni
Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

Istruzioni di sicurezza

Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.
- **Fare attenzione** quando si capovolge il cestello dopo la cottura, perché il piatto per cottura croccante caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- **Non** coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- **Non** toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Sicurezza generale

- **Non** immergere alcuna parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Attenzione: **Evitare** di versare liquidi sul connettore.
- **Non** utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - le case di campagna;
  - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- **Avvertenza:** L'uso improprio può causare potenziali lesioni.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **Mettere** sempre gli ingredienti da friggere nella padella, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.

Durante la frittura ad aria

- **Non** riempire la padella d'olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. **Tenere** le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Fare **anche attenzione** al vapore e all'aria calda quando si toglie il recipiente dall'apparecchio. **Scollegare** immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. **Fare molta attenzione** se si usano contenitori che non sono di metallo o di vetro.
- **Tenere** la friggitrice ad aria lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.

Alimentazione e cavo

- La friggitrice ad aria deve essere utilizzata **solo** con sistemi elettrici a **220-240V, 50/60Hz** e una presa con messa a terra.
- **Non** inserire la spina in un altro tipo di presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare qualsiasi pericolo.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o la prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone o che tocchi superfici calde.
- Banda/e di frequenza di funzionamento: 2,4 Ghz
- Potenza di uscita RF: 18 dBm
- Tipo di attrezzatura: WBR3
- Dichiarazione di conformità RED (DoC) fare riferimento a pagina 26.

SPECIFICHE

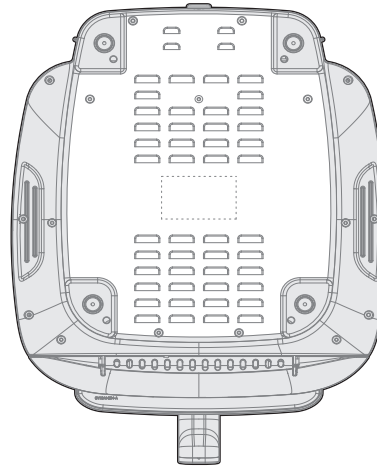
Modello del Prodotto	MAF002S
Voltaggio	220-240V~
Frequenza	50/60Hz
Potenza nominale	2000-2400W
Capacità	11L

Modalità	Consumo energetico	Tempo necessario per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile
Modalità standby	0,8 W	20 minuti
standby in rete	2,0 W	20 minuti

IT

Come trovare il nome del modello e il numero di serie

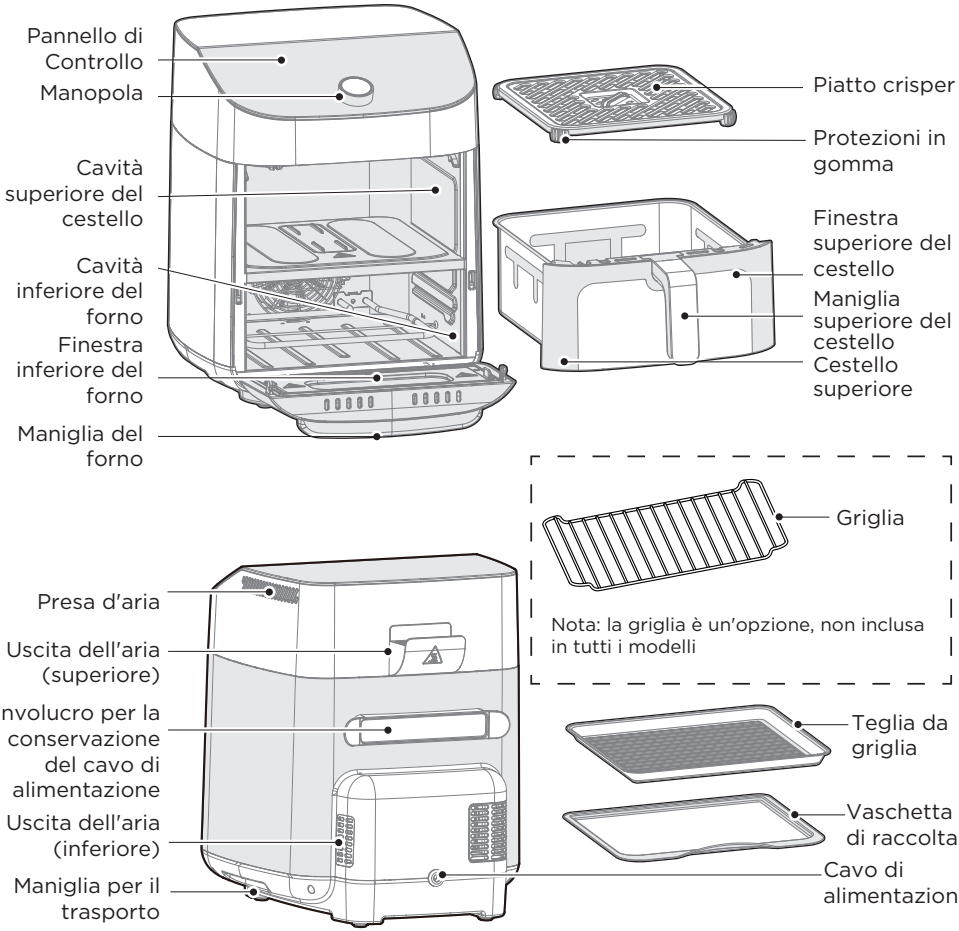
Sia il nome del modello che il numero di serie si trovano sull'etichetta dei dati tecnici che si trova sul fondo della friggitrice ad aria.



PANORAMICA DEL PRODOTTO

Parti e accessori

Prima di utilizzare la nuova friggitrice ad aria, assicurarsi che tutti i componenti e gli accessori siano inclusi.



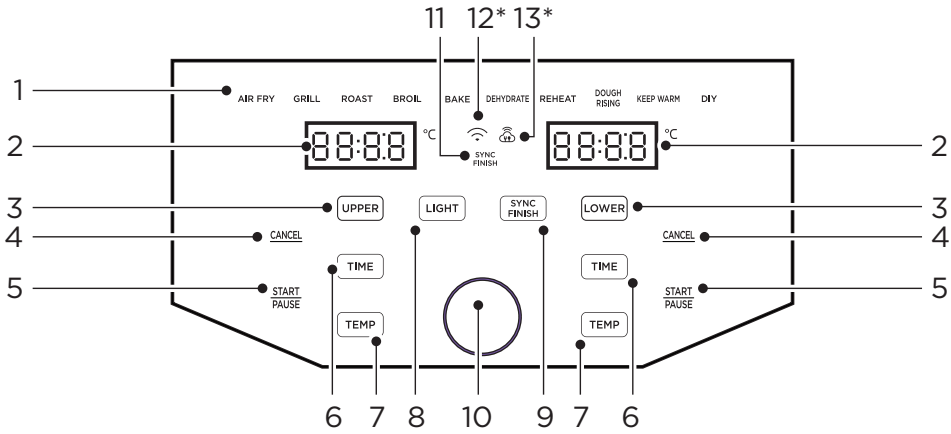
IT

NOTA

Tutte le immagini in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. Qualsiasi discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno è soggetta al soggetto reale.

ISTRUZIONI PER L'USO

Pannello di Controllo



	Nome	Descrizione
1	Funzioni	• Ognuna delle 10 funzioni può essere utilizzata nella cavità superiore o inferiore per cucinare una grande varietà di pasti. La temperatura e il tempo possono essere regolati per ciascuna funzione. Dopo aver premuto UPPER o LOWER, ruotare la manopola per cambiare la funzione e premere la manopola per selezionare la funzione.
2	Display	• Qui vengono visualizzati il tempo di cottura, la temperatura impostata, i messaggi di promemoria e i messaggi di errore.
3	Pulsante di selezione della cavità	• Premere UPPER o LOWER per programmare o regolare la funzione per ciascuna cavità. Durante la cottura, UPPER o LOWER possono essere premuti per mostrare la rispettiva funzione per ciascuna cavità.
4	Annulla	• Premere CANCEL durante la cottura per interrompere il ciclo di cottura e premere CANCEL durante la programmazione per tornare allo stato di standby.
5	Avvio/Pausa	• Premere START PAUSE per iniziare la cottura. Durante la cottura, premere START PAUSE per mettere in pausa la cottura e premere di nuovo per riprendere la cottura.
6	TEMPO	• Dopo aver selezionato una funzione, toccare TIME e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura impostato.
7	TEMPERATURA	• Dopo aver selezionato una funzione, toccare TEMP e ruotare la manopola per regolare la temperatura impostata.

IT

	Nome	Descrizione
8	LUCE	• In qualsiasi momento, premere LIGHT per attivare o disattivare la luce in entrambe le cavità.
9	Tasto SYNC FINISH	• La funzione di sincronizzazione di fine cottura farà sì che entrambe le cavità finiscano di cuocere contemporaneamente. Dopo aver programmato entrambe le cavità, premere SYNC FINISH per attivare o disattivare la funzione di fine cottura sincronizzata. Se la funzione di fine cottura sincronizzata è attivata, apparirà "SYNC FINISH" e premendo START PAUSE si avvieranno entrambe le cavità. La cavità con meno tempo di cottura visualizzerà "HoLd" fino a quando entrambe le cavità non avranno lo stesso tempo di cottura rimanente.
10	Manopola	• Ruotare la manopola per regolare e premere la manopola per selezionare il tempo di cottura, impostare la temperatura o la funzione.
11	Indicatore SYNC FINISH	• Se l'indicatore di fine cottura sincronizzata è visibile, la funzione è attivata.
12*	Connession e APP*	• Se la spia lampeggia, la friggitrice ad aria è disponibile per la connessione a MSmartHome. Se rimane accesa, la friggitrice ad aria è collegata a MSmartHome. Premere e tenere premuto il pulsante della manopola per 3 secondi per riconnettersi all'APP, quindi tenere nuovamente premuto il pulsante della manopola per 8 secondi per disconnettersi.
13*	APP Ricetta*	•Se è visibile, le impostazioni di cottura per una ricetta MSmartHome sono state caricate nella friggitrice ad aria.

IT

* Applicabile solo ai modelli connessi all'APP.

Modalità standby
1. All'accensione, il dispositivo entra in modalità standby dopo che tutti i display si sono illuminati completamente per 1 secondo. I tasti SUPERIORE, INFERIORE e Wi-Fi lampeggiano. Premere il tasto SUPERIORE o INFERIORE per selezionare il menu di lavoro per la cavità corrispondente. La spia Wi-Fi si spegne se non viene stabilita una connessione entro 10 minuti.
2. Se viene selezionato un menu per una qualsiasi cavità ma l'operazione non viene avviata, il dispositivo entrerà automaticamente in modalità standby dopo 5 minuti di inattività.
3. Dopo che la relativa cavità ha terminato il funzionamento, viene visualizzato "end". Il dispositivo entrerà automaticamente in modalità standby dopo 30 secondi di inattività.

Modalità standby di rete:
Dopo l'accensione del dispositivo, l'indicatore Wi-Fi lampeggia, indicando che è stato

avviato un hotspot e che il dispositivo sta cercando segnali Wi-Fi. Per la configurazione iniziale, è necessario connetterlo manualmente a una rete Wi-Fi. La spia lampeggia rapidamente durante il processo di connessione. Una volta completata la connessione, la spia Wi-Fi rimane accesa fissa, e il dispositivo entra in modalità standby di rete. La spia Wi-Fi si spegne se non viene stabilita una connessione entro 10 minuti. Una volta completata la connessione, il dispositivo si riconnetterà automaticamente alla rete Wi-Fi dopo le accensioni successive.

Messaggi del Display

Messaggio	Descrizione
	• Durante la programmazione, il display visualizzerà il tempo di cottura impostato. Durante la cottura, il display visualizzerà il tempo di cottura rimanente.
	• Il display mostra la temperatura impostata.
	• Alcune ricette visualizzeranno il promemoria "turn Food" quando il cibo è pronto per essere girato, capovolto o scosso.
	• La cottura è completa e il cestello superiore o il vassoio inferiore possono essere rimossi.
	• La cavità superiore non funziona correttamente. Si prega di contattare il nostro Centro Assistenza clienti.
	• La cavità inferiore non funziona correttamente. Si prega di contattare il nostro Centro Assistenza.
	• Il cestello superiore è stato rimosso o lo sportello inferiore è aperto. Nota: Mentre la cavità è aperta, non sarà possibile utilizzare alcun tasto per quella cavità.
	• Mentre la funzione di sincronizzazione è attivata, la cavità con meno tempo di cottura mostrerà "HoLd" fino a quando entrambe le cavità non avranno raggiunto lo stesso tempo di cottura rimanente.

IT

CONFIGURAZIONE DELL'APP

Scarica l'app MSmartHome

Scarica **SmartHome*** scansionando il codice QR qui sotto o cercando MSmartHome nell'App Store di Apple o nel Google Play Store.



Registrati e accedi

Apri l'app SmartHome e crea un nuovo account per iniziare (puoi anche registrarti tramite un account di terze parti). Se avevi già un account esistente, usa l'account per accedere.



Connetti i tuoi dispositivi a SmartHome

1. Assicurati che il tuo telefono cellulare sia connesso a una rete wireless. In caso contrario, vai su Impostazioni e abilita le reti wireless e il Bluetooth.
2. Accendi i tuoi dispositivi.
3. Apri l'app SmartHome sul tuo telefono.
4. Se viene visualizzato il messaggio "Dispositivi intelligenti rilevati nelle vicinanze", fare clic per aggiungere.



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



6. Collega il tuo dispositivo alla rete wireless secondo le istruzioni sull'app. Se la connessione non riesce, seguire le istruzioni fornite dall'app per continuare con l'operazione.



IT

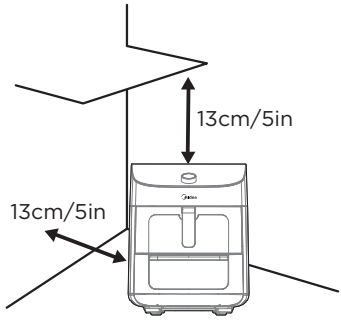
NOTA

- Assicurarsi che i dispositivi siano accesi.
- Tenere il telefono cellulare vicino al dispositivo quando si connette il dispositivo alla rete.
- Collegare il telefono cellulare alla rete wireless di casa e assicurarsi di conoscere la password della rete wireless.
- Assicurarsi che il router wireless supporti la banda a 2.4 GHz e accenderlo. Se non si è sicuri che il router supporti la banda a 2.4 GHz, contattare il produttore del router.
- Il dispositivo non è in grado di connettersi ad una rete wireless che richiede l'autenticazione e di solito appare in aree pubbliche come hotel, ristoranti, ecc. Connettersi a una rete wireless che non richiede l'autenticazione.
- Disattivare la funzione WLAN+ (Android) o WLAN Assistant (iOS) del telefono cellulare quando si collega il dispositivo alla rete.
- Nel caso in cui il tuo dispositivo si sia connesso a una rete wireless in precedenza ma debba riconnettersi, fare clic su "+" nella home page dell'app e aggiungere nuovamente il dispositivo in base alla categoria e al modello del dispositivo secondo le istruzioni sull'app.

Prima del primo utilizzo

Configurazione

1. Rimuovere e smaltire tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e il coperchio protettivo montato sulla spina di alimentazione.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come pareti o armadi).
   Nota:
   Lasciare 13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. Lasciare spazio sufficiente per rimuovere il contenitore per la frittura.
3. Lavare accuratamente il cestello e il piatto per la cottura croccante, utilizzando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un panno.
5. Riposizionare il piatto per la cottura croccante nel contenitore della frittura e inclinarlo per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato.
6. Posizionare il contenitore per la frittura all'interno della friggitrice ad aria.



IT

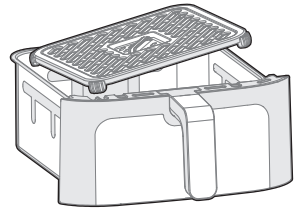
Esecuzione del test

Una prova consente di familiarizzare con la friggitrice ad aria, di assicurarsi che funzioni correttamente e di ripulirla da eventuali residui.

1. Assicurarsi che il contenitore della frittura sia vuoto e inserire la spina della friggitrice ad aria.
2. Toccare il pulsante [UPPER] e premere la manopola per selezionare la funzione AIR FRY per la cavità superiore.
3. Premere [TIME] il pulsante e ruotare la manopola per modificare la durata in 10 minuti.
4. Toccare START/PAUSE per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
5. Rimuovere il contenitore della frittura. Lasciarlo raffreddare completamente per 10-30 minuti.

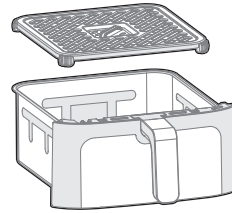
Fermi in silicone

1. Il piatto per cottura croccante contiene 4 fermi in silicone, realizzati in materiale alimentare. Questi tappi mantengono il piatto aderente sul fondo del contenitore per frittura.
2. Quando si inserisce il piatto per cottura croccante, inclinarlo per inserire prima un lato e poi premere sull'altro lato.
   Nota:
   L'inserimento errato del piatto per cottura croccante nel contenitore per frittura può provocare danni.
3. Assicurarsi che i bambini non giochino con i fermi in silicone e non li inghiottano.

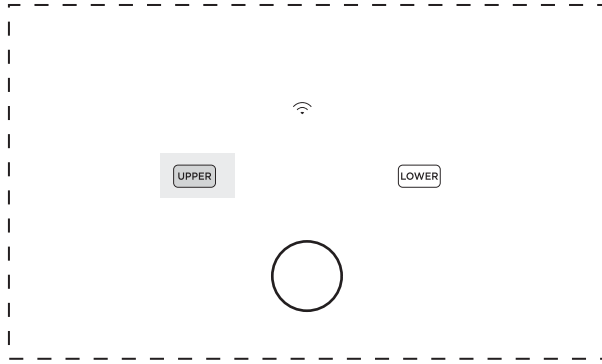


Cottura della Cavità Superiore (Cestello)

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

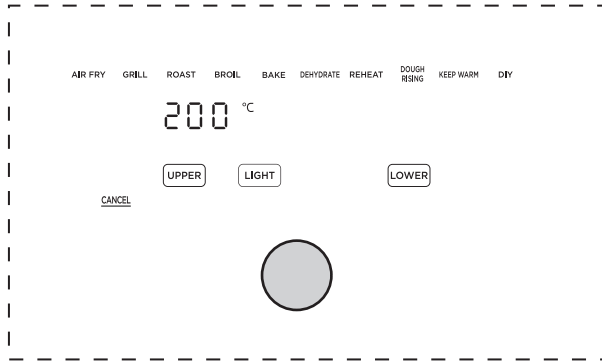


2. Inserire il cestello nella cavità superiore.
3. Collegare la friggitrice ad aria a una presa di corrente appropriata e la friggitrice ad aria sarà ora in modalità standby.
4. Premere [UPPER] per avviare la programmazione di un ciclo di cottura per la cavità superiore.

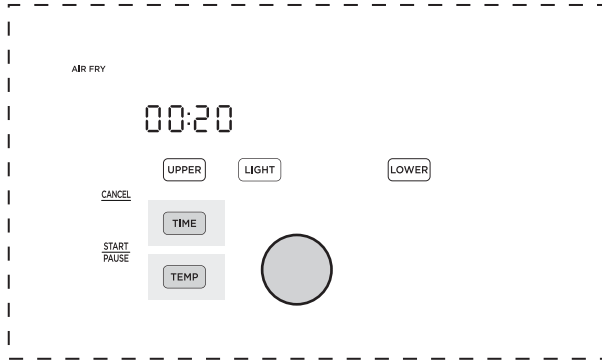


IT

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

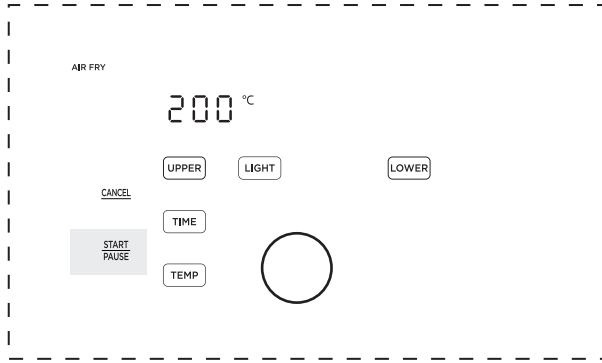


6. Il tempo di cottura preimpostato ora lampeggerà. Ruotare e premere la manopola per regolare e selezionare un tempo di cottura. Se si desidera regolare ulteriormente la temperatura o l'ora, premere TIME o TEMP e ruotare/premere la manopola per regolare la temperatura o l'ora. Nota: La funzione può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

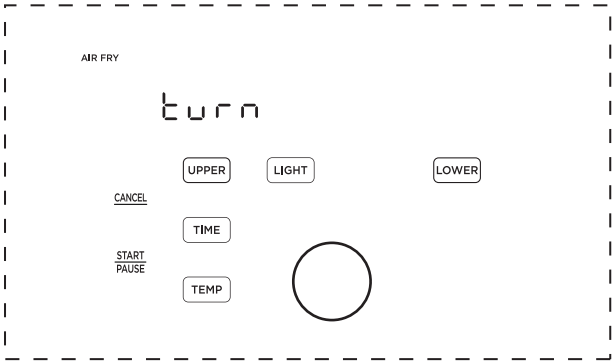


7. Una volta selezionata la funzione, la temperatura e l'ora desiderate, premere a sinistra START PAUSE per avviare la cottura.

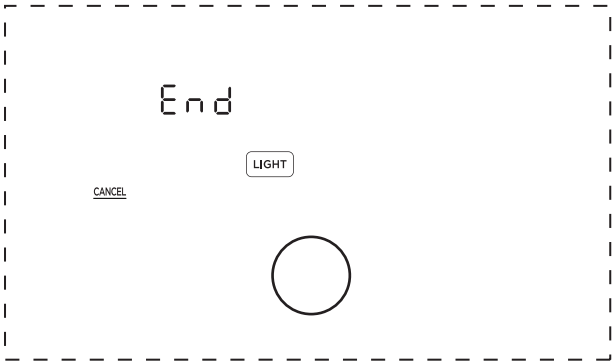
IT



8. Circa a metà cottura, il display sinistro visualizzerà "Turn Food" Se consigliato dalla ricetta, girare, capovolgere o scuotere il cibo. Dopo 30 secondi il "Turn Food" scomparirà.
   Nota: Si consiglia di agitare o scuotere per ottenere i risultati desiderati.



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

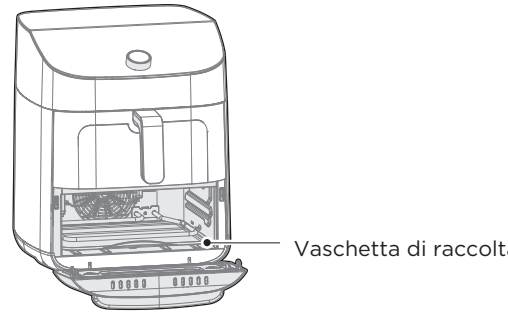


IT

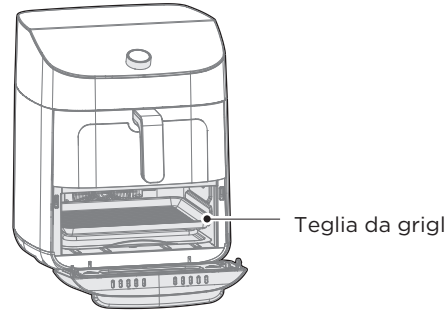
Nota:
- Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione al vapore caldo. utilizzare pinze o utensili sicuri per il calore per rimuovere il cibo dal cestello.
- Far raffreddare prima di pulire.

Cottura della cavità Inferiore (Forno)

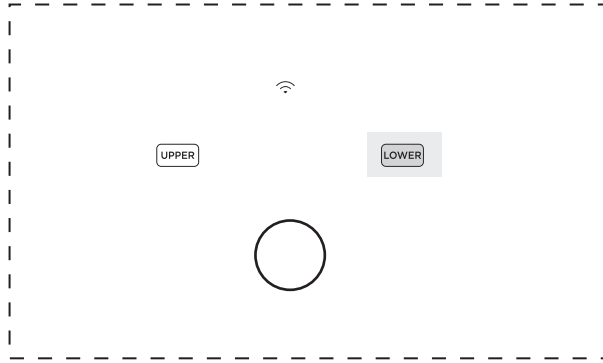
1. Inserire la vaschetta di raccolta nella cavità inferiore.



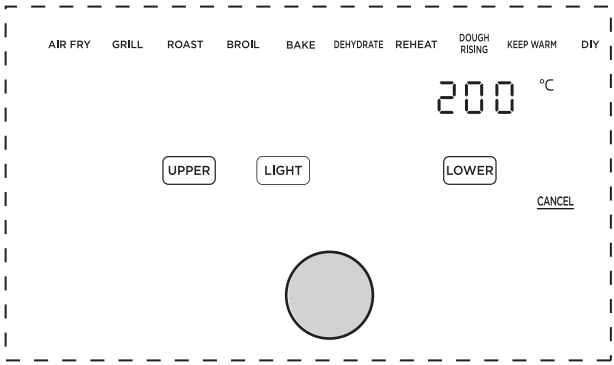
2. Disporre uniformemente il cibo sul vassoio inferiore.
3. Inserire la teglia nella cavità inferiore.



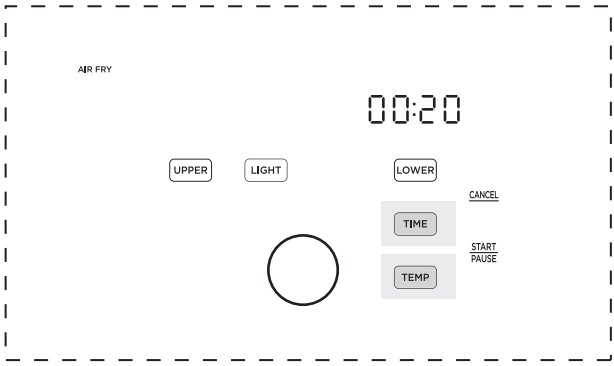
4. Collegare il forno della friggitrice ad aria a una presa di corrente appropriata e la friggitrice ad aria sarà ora in modalità standby.
5. Premere LOWER per avviare la programmazione di un ciclo di cottura per la cavità inferiore.



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

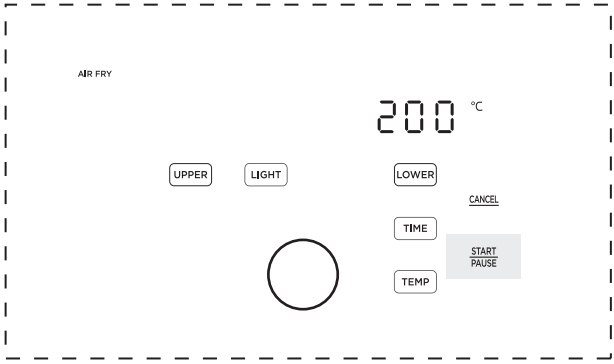


7. Il tempo di cottura preimpostato ora lampeggerà. Ruotare e premere la manopola per regolare e selezionare il tempo di cottura. Se si desidera regolare ulteriormente la temperatura o l'ora, toccare TIME o TEMP e ruotare/premere la manopola per regolare la temperatura o l'ora.
   Nota: La funzione può ancora essere modificata toccando LOWER .

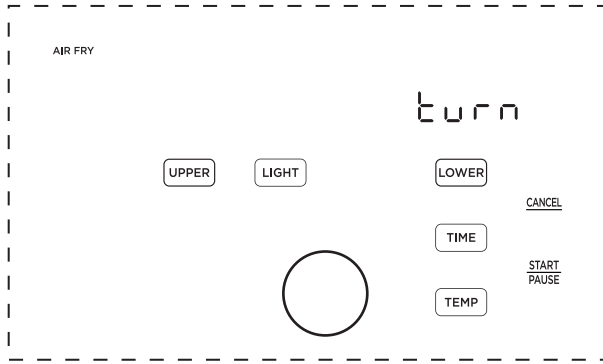


IT

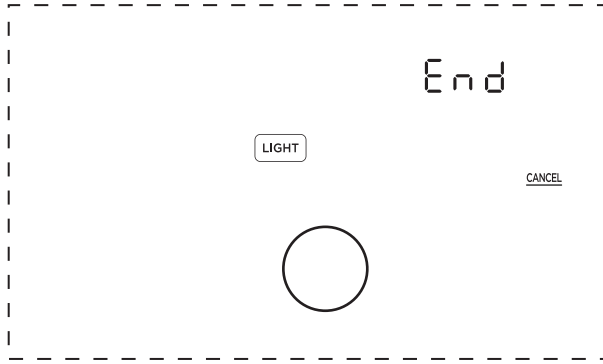
8. Una volta selezionata la funzione, la temperatura e l'ora desiderate, premere il tasto destro START PAUSE per avviare la cottura.



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

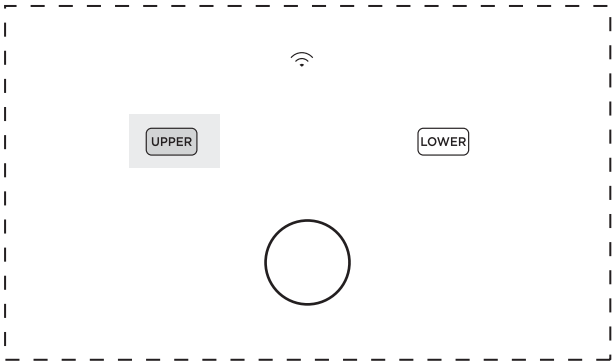


10. Al termine della cottura, il display destro visualizzerà "End" e verranno emessi 3 segnali acustici. Il cibo è ora pronto per essere rimosso.



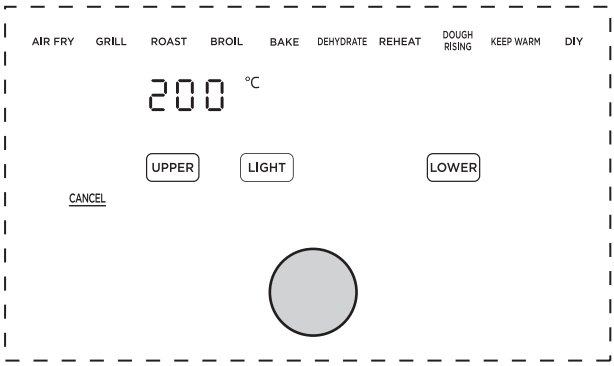
Cottura in Cavità a Due Zone (Cestello e Forno)

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

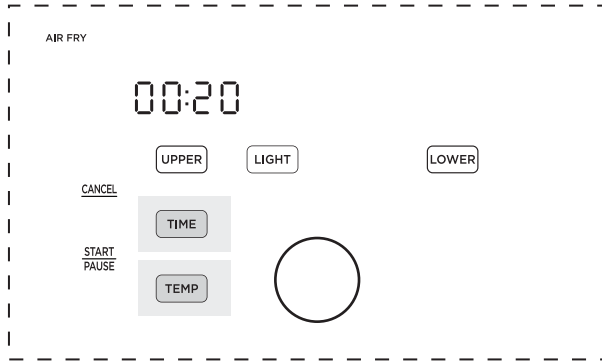


IT

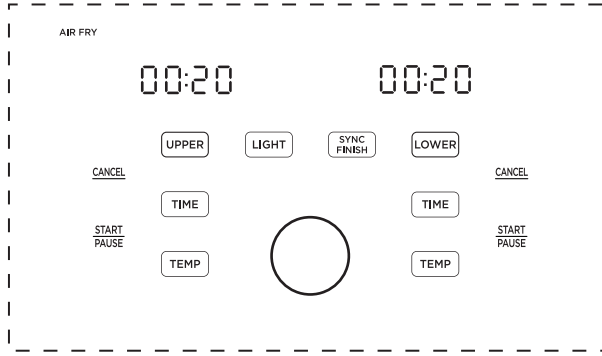
5. Ruotare la manopola per modificare la funzione e premere la manopola per selezionare una funzione.



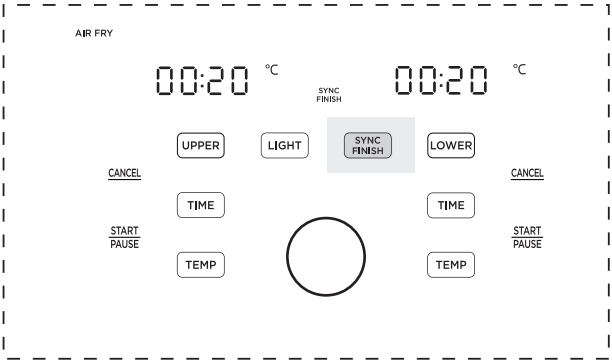
6. Il tempo di cottura preimpostato ora lampeggerà. Ruotare e premere la manopola per regolare e selezionare un tempo di cottura. Se si desidera regolare ulteriormente la temperatura o l'ora, premere TIME o TEMP ruotare/premere la manopola per regolare la temperatura o l'ora.
Nota: La funzione può ancora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



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

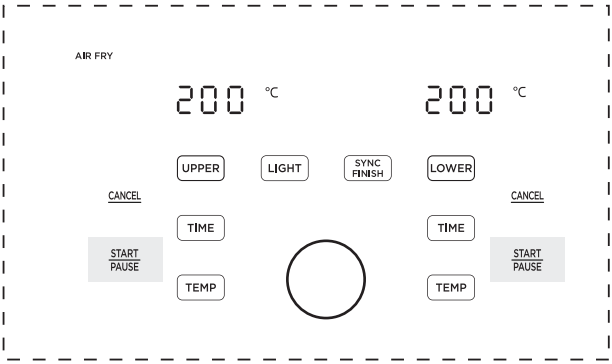


8. Con SYNC FINISH: Dopo aver programmato entrambe le cavità, premere SYNC FINISH per attivare la funzione sync finish. Se la funzione di fine cottura sincronizzata è attivata, apparirà "SYNC FINISH" e premendo START PAUSE si avvieranno entrambe le cavità. La cavità con meno tempo di cottura visualizzerà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

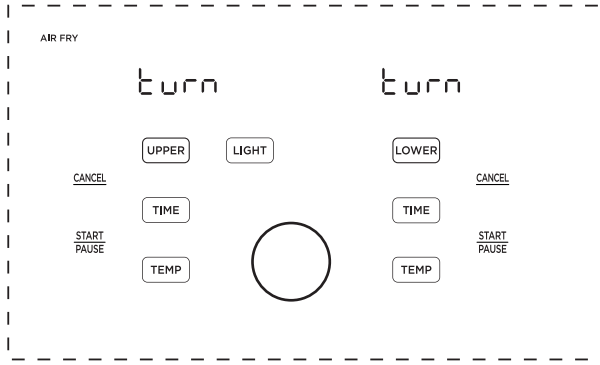


9. Senza SYNC FINISH: Dopo la programmazione, premere SYNC FINISH per attivare o disattivare la funzione di sincronizzazionedi fine cottura. Se la sincronizzazione di fine cottura è disattivata, i tasti START PAUSE devono essere premuti indipendentemente per avviare la cottura in ciascuna cavità

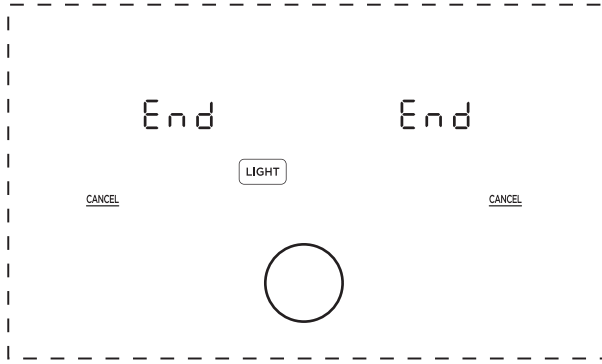
IT



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



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



IT

Manca qualcosa o è danneggiato?

Contatta il consulente clienti chiamando e saremo lieti di servirti.

⚠ AVVERTIMENTO

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

Cottura

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

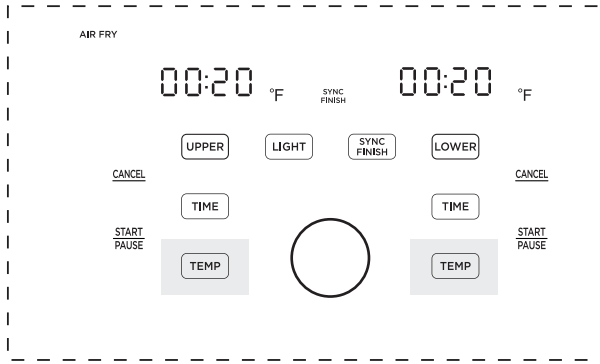
Ingredienti	Funzione consigliata	Congelato	Réglages Panier Supérieur			Unterer Garraum		
			Temperatura di Cottura	Tempo (Singolo)	Tempo (Doppio)	Temperatura di Cottura	Tempo (Singolo)	Tempo (Doppio)
Patatine fritte	Frittura ad aria	Sì	180°C	22min	26-30 min	180 °C	25min	28min
Alette di pollo	Frittura ad aria	Sì	185°C	17min	21min	180 °C	21min	24min
	Frittura ad aria	No	185°C	14min	18min	180 °C	19min	22min
Cosce di pollo	Frittura ad aria	Sì	180°C	21min	26min	180 °C	24min	28min
	Frittura ad aria	No	180°C	19min	23min	200°C	20min	24min
Mele disidratate	Disidratate	No	90°C	120min	150min	90°C	90min	120min
Hamburger di manzo	Griglia	Sì	175°C	8min	11min	180°C	11min	14min
Bagel	Bagel	No	185°C	3min	5min	185°C	4min	6min
Asparagi	Roast	No	180°C	10min	14min	195°C	12min	14min
Petto di pollo	Frittura ad aria	Sì	180°C	13min	20min	180 °C	14min	20min
	Frittura ad aria	No	180°C	12min	17min	180 °C	13min	18min
Toast	Toast	No	180°C	6min	10min	170 °C	8min	12min
Manzo	Frittura ad aria	Sì	200°C	9min	12min	200°C	10min	13min
Pesce impanato	Frittura ad aria	Sì	185°C	13min	18min	200°C	15min	20min
Gamberetti impanati	Frittura ad aria	Sì	185°C	9min	13min	200°C	11min	15min
Bastoncini di toast alla francese	Toast	Sì	175°C	5-9min	6-10 min	195°C	6-10 min	6-10 min
Cavoletti di Bruxelles	Frittura ad aria	No	190°C	9-12min	16-24 min	200°C	12-18 min	16-22 min
Biscotti con gocce di cioccolato	Al forno	No	160°C	8-13min	9-15 min	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza al salamino	Al forno	Sì	165°C	8min	11min	170°C	8min	12min

IT

Altre funzioni

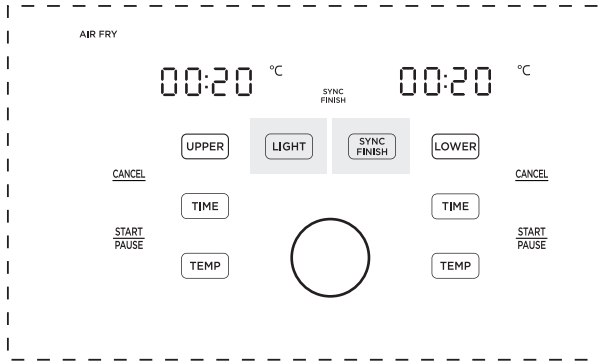
Passare da Celsius a Fahrenheit

- Premere UPPER, premere la manopola, quindi il pulsante TEMP della cavità superiore si accende. Ripetere la stessa operazione per la cavità inferiore.
- Tenere premuti i pulsanti TEMP di entrambe le cavità contemporaneamente per 2 secondi; l'unità di misura della temperatura passerà da Celsius a Fahrenheit.



Silenziamento

- Premere UPPER, premere la manopola e il pulsante LIGHT si accende.
- Premere LOWER, premere la manopola e il tasto SYNC FINISH si accende.
- Premendo contemporaneamente il pulsante LIGHT e il pulsante SYNC FINISH, si disattiva l'audio della friggitrice ad aria.
- Ripetere l'operazione per riattivare l'audio della friggitrice.



Suggerimenti

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

⚠ ATTENZIONE

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

RED Dichiarazione di conformità (DoC)

Identificazione univoca di questa dichiarazione di conformità:
I sottoscritti,
Nome del Produttore: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Indirizzo del Produttore: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPUBBLICA POPOLARE CINESE

IT

.....

Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto:
Nome del prodotto: Kitchen machines (Air fryer)
Denominazione commerciale: Midea
Tipo o modello:MAF002S

Informazioni supplementari rilevanti:
(ad es. numero di lotto, lotto o serie, fonti e numeri di articoli)
A cui si riferisce la presente dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali e ad altri requisiti pertinenti della direttiva RED (2014/53/EU).
Il prodotto è conforme alle seguenti norme e/o altri documenti normativi:

SALUTE E SICUREZZA (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020
EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020
SPECTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019
ALTRI (incl. Art. 3(3) e specifiche volontarie):

Altra normativa di armonizzazione dell'Unione (se del caso): N/A
Accessori: N/A
Software: N/A
Fascicolo tecnico in possesso di: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Luogo e data di emissione (della presente DiCO):19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPUBBLICA POPOLARE CINESE
30.11.2023

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Parte o accessorio	Metodo di pulizia
Cestello superiore	• Pulire il cestello della friggitrice ad aria con una spugna o un panno e acqua tiepida e detersivo per piatti, quindi risciacquare bene. Assicurarsi che tutto il grasso e i residui di cibo siano stati rimossi. • NON immergere il cestello in acqua o altri liquidi. • NON lavare in lavastoviglie.
Teglia da griglia	• Pulire la teglia con un panno o una spugna e acqua tiepida con detersivo per piatti. • La teglia da griglia ha un rivestimento antiaderente. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo. • NON lavare in lavastoviglie.
Piatto crisper	• Pulire il piatto crisper con un panno o una spugna e tiepida acqua con detersivo per piatti. • Il piatto crisper ha un rivestimento antiaderente. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo. • NON lavare in lavastoviglie.
Vaschetta di raccolta	• Pulire la vaschetta di raccolta con un panno o una spugna e tiepida acqua con detersivo per piatti. • La vaschetta di raccolta ha un rivestimento antiaderente. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo. • NON lavare in lavastoviglie.
Cavità superiore del cestello/ Cavità inferiore del forno	• Pulire la cavità di cottura con una spugna o un panno morbido e acqua tiepida e detersivo per piatti. • Per rimuovere il grasso cotto e i residui di cibo dalla cavità di cottura, spruzzare con una miscela di bicarbonato di sodio e aceto e pulire con un panno umido. • Per i residui ostinati, lasciare agire la miscela sull'area interessata per diversi minuti prima di strofinare. • Controllare che l'elemento riscaldante non presenti schizzi d'olio e residui di cibo. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido in base alla necessità. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia completamente asciutto prima del prossimo utilizzo. • NON lavare in lavastoviglie.
Parte esterna	• Pulire con un panno morbido e umido o una spugna e asciugare.
Finestra superiore del cestello/ Finestra inferiore del forno	• Pulire il lato interno ed esterno delle finestre con un panno o una spugna e acqua tiepida con detersivo per piatti. NON utilizzare utensili per la pulizia in metallo.

Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita da un rappresentante autorizzato.

⚠ ATTENZIONE

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Assenza di alimentazione	• Cavo di alimentazione e collegamento della presa impropri	• Verificare che il cavo di alimentazione sia saldamente collegato alla presa. Se questo non riesce a risolvere il problema, contattare il Centro Assistenza Clienti.
Nel display appare E1 o E2	• L'unità non funziona correttamente	• Contattare il Centro assistenza clienti.
Impossibile attivare Sync Finish	• Sia il cestello superiore che quello inferiore non sono stati programmati	• Per attivare Sync Finish è necessario selezionare una funzione per entrambe le cavità. Quindi il tasto SYNC FINISH apparirà. Se l'opzione Sync Finish è attivata, l'indicatore Sync Finish SYNC FINISH si accenderà. Vedere **ISTRUZIONI PER L'USO.**
Impossibile selezionare la funzioni	• Monopola fuoriuso	• Dopo aver premuto UPPER vo LOWER la manopola può essere ruotata per cambiare la funzione e premuta per selezionare una funzione. Le funzioni non possono essere selezionate efficientemente. Vedere **ISTRUZIONI PER L'USO.**
Impossibile mettere in pausa una singola cavità	• La funzione Sync Finish attivata	• Quando la funzione Synch Finish è attivata, il tasto START/PAUSE permetterà l'avvio , la pausa e il riavvio di entrambe le cavità per garantire che entrambe le cavità finiscano contemporaneamente. Se si desidera controllare ciascuna cavità in modo indipendente, non utilizzare l'opzione Fine Cottura Sincronizzata.
Cibo poco cotto	• Il cestello superiore e il forno inferiore funzionano contemporaneamente	• Nel complesso, il forno per friggitrice ad aria a due zone è più veloce della cottura di due lotti consecutivi nella stessa friggitrice ad aria. Tuttavia, se il cestello superiore e il forno inferiore funzionano contemporaneamente, i tempi di cottura dovranno essere aumentati. Vedere **COTTURA.**
	• Alimenti non disposti in uno strato uniforme	• Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, posizionare il cibo in uno strato uniforme senza sovrapposizioni. Vedere **COTTURA**.

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Cibo non Croccante	• Piatto crisper non utilizzato nel cestello superiore	• Per le migliori prestazioni di frittura ad aria, utilizzare sempre il piatto crisper nel cestello superiore. La piastra crisper consente all'aria di fluire sotto il cibo e produce i migliori risultati di cottura.
	• Cibo preparato in modo improprio	• Per una croccantezza ottimale, spruzzare o spennellare piccole quantità di olio sul cibo prima di friggere ad aria. Vedere **COTTURA.**
Forno inferiore impropriamente cottura	• Teglia da grill posizionata nella fessura sbagliata	• La teglia da grill può essere posizionata in una fessura superiore o inferiore all'interno della cavità inferiore del forno. Assicurarsi che la teglia sia posizionata nella fessura corretta prima della cottura. Vedi **COTTURA.**
	• Tempo o temperatura di cottura errati	• Il forno inferiore ha un design unico. Potrebbe essere necessario regolare i tempi e le temperature di cottura tradizionali per il forno inferiore. Vedere **COTTURA.**
Difficile vedere attraverso le finestre	• Pulizia impropria dei vetri	• Pulire l'interno e l'esterno delle finestre dopo ogni utilizzo. Vedere **PULIZIA E MANUTENZIONE.**
	• Luce non attivata	• Prima di guardare attraverso una finestra, assicurarsi di attivare le luci premendo il tasto [LIGHT].
Difficile da rimuovere o inserire il cestello superiore	• Troppo cibo nel cestello	• Non impilare il cibo troppo in alto o il cibo entrerà in contatto con la parte superiore della cavità superiore. Ciò può causare difficoltà nell'inserimento e nella rimozione del cestello superiore e può causare bruciature di cibo.
	• Detriti sul cestello all'esterno o all'interno della cavità superiore	• Rimuovere tutti i detriti dall'esterno del cestello e all'interno della cavità superiore. Vedere **PULIZIA E MANUTENZIONE.**

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

Midea logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

SMALTIMENTO E RICICLO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:
Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

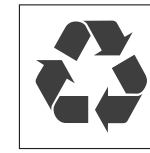


Conformità alla direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.



TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo **MideaDPO@midea.com.** Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporti al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com.** Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

IT

GARANZIA / ASSISTENZA

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

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

Email: customer_services@midea.com

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).
Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

Prima di richiedere l'assistenza:

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

- La spina di alimentazione è collegata
- La spina di alimentazione è danneggiata
- L'elettricità è disponibile

Termini di garanzia

IT

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

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

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

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.
Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101,
1083 HN Amsterdam,
the Netherlands

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

IMPORTANT SAFEGUARDS 02

SPECIFICATIONS 06

PRODUCT OVERVIEW 07

OPERATING INSTRUCTIONS 08

APP SETUP AND OPERATION 11

CLEANING AND MAINTENANCE 27

TROUBLESHOOTING 29

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 31

DISPOSAL AND RECYCLING 32

DATA PROTECTION NOTICE 33

WARRANTY / SERVICE 34

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



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



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



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



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



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



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

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

EN

Safety Instructions

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- **Use caution** when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- **Never** touch the inside of the appliance while it is operating.

General Safety

- **Do not** immerse any part of the appliance in water or other liquid .
- Warning: **Avoid** spillage on the connector.
- **Do not** use outdoors.

EN

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - In bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- **Warning:** Misuse may cause potential injury.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **Always** put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

While Air Frying

EN

- **Do not** fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. **Keep** your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also **be careful** of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
  Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- **Always** use heat-safe containers. **Be extremely cautious** if using containers that aren't metal or glass.

- **Keep** your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.

Power & Cord

- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50-60Hz** electrical systems and a grounded outlet.
- **Do not** plug into another type of outlet.
  If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surface.
- Operation frequency band(s): 2.4Ghz
- RF output power: 18dBm

EN

- Type of equipment: WBR3
- RED Declaration of Conformity (DoC) please refer to page26.

SPECIFICATIONS

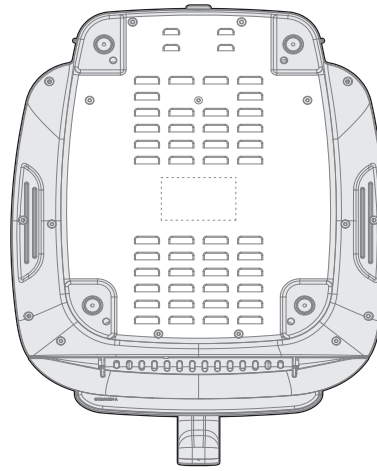
Product Model	MAF002S
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Rated Power	2000-2400W
Capacity	11L

Mode	power consumption	Time for the equipment to reach the applicable low power mode or condition
standby mode	0.8W	20min
networked standby	2.0W	20min

EN

How To Find The Model Name And Serial Number

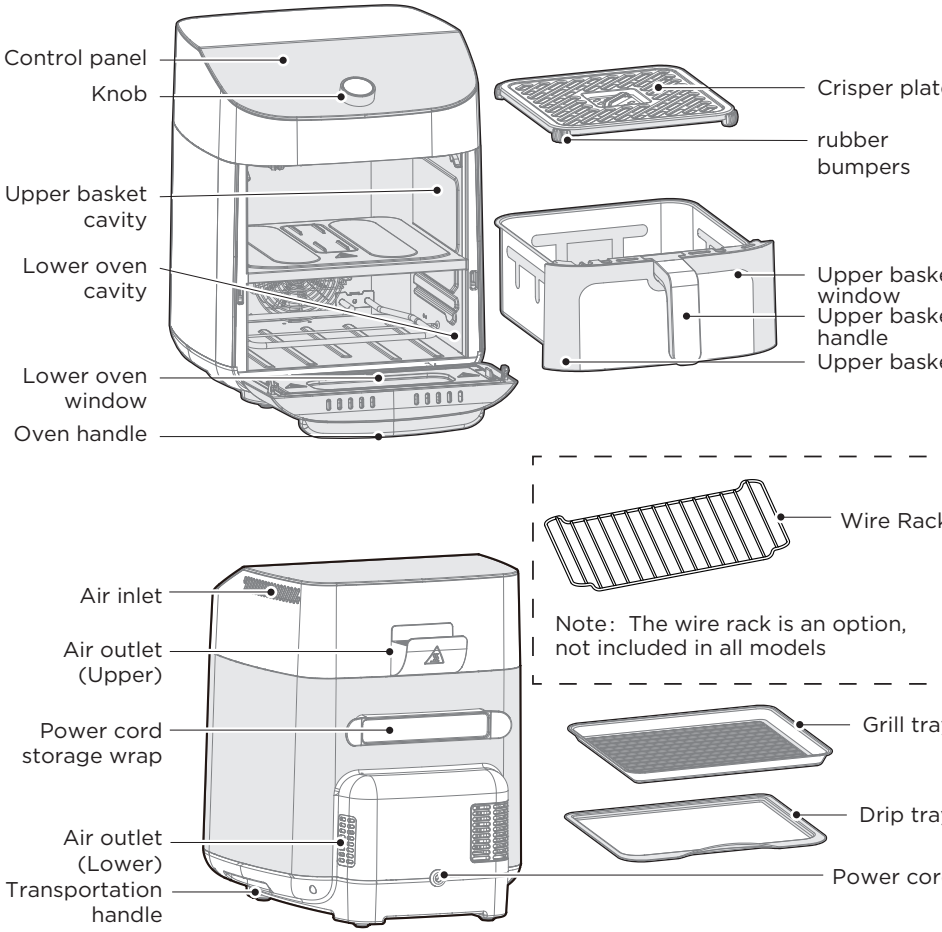
Both the model name and serial number can be found on the rating label that is located on the bottom of the air fryer.



PRODUCT OVERVIEW

Parts and Accessories

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



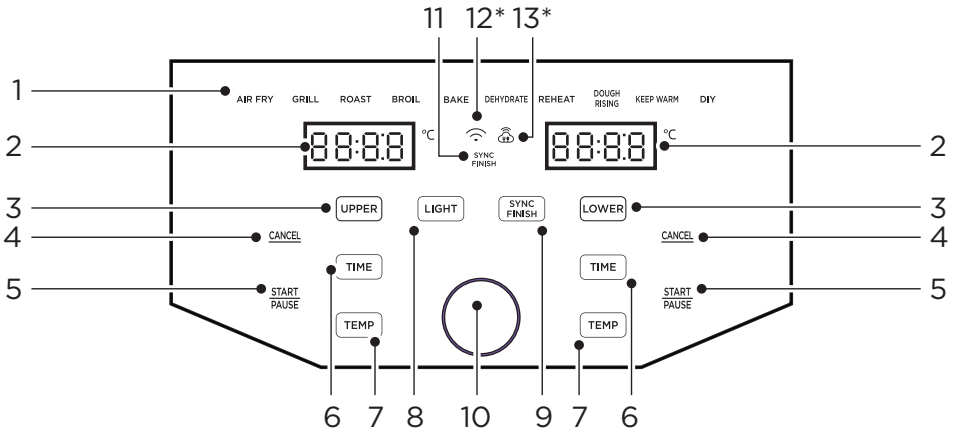
EN

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

Control Panel



	Name	Description
1	Functions	• Any of the 10 functions can be used in the upper or lower cavity to cook a large variety of meals. The temperature and time can be adjusted for each function. After touching UPPER or LOWER rotate the knob to change the function and push the knob to select the function.
2	Display	• The cook time, set temperature, reminder messages, and error messages are shown here.
3	Cavity Selection Button	• Touch UPPER or LOWER to program or adjust the function for each cavity. While cooking, UPPER or LOWER can be touched to show the respective function for each cavity.
4	Cancel	• Touch CANCEL while cooking to stop the cooking cycle and touch CANCEL while programming to return to the standby state.
5	Start/Pause	• Touch START PAUSE to start cooking. While cooking, touch START PAUSE to pause cooking and touch again to resume cooking.
6	TIME	• After selecting a function, touch TIME and rotate the knob to adjust the set cook time.
7	TEMP	• After selecting a function, touch TEMP and rotate the knob to adjust the set temperature.

EN

	Name	Description
8	LIGHT	• At any time, touch LIGHT to activate or deactivate the light in both cavities.
9	SYNC FINISH Button	• The sync finish function will make both cavities finish cooking at the same time. After programming both cavities, touch SYNC FINISH to activate or deactivate 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.
10	Knob	• Rotate the knob to adjust and push the knob to select the cook time, set temperature, or function.
11	SYNC FINISH Indicator	• If the sync finish indicator is visible, the sync finish function is activated.
12*	APP Connection*	• If flashing, the air fryer is available to connect to SmartHome. If solid, the air fryer is connected to SmartHome. Press and hold the knob button for 3 seconds to reconnect to the APP, then press and hold the knob button for 8 seconds again to disconnect.
13*	APP Recipe*	• If the is visible, cooking settings for a SmartHome recipe have been uploaded to the air fryer.

EN

*Only applies to APP connected models.

Standby mode

1. Upon power-on, the device enters standby mode after all displays light up fully for 1 second. The UPPER, LOWER, and Wi-Fi keys flash. Press the UPPER or LOWER key to select the working menu for the corresponding cavity. The Wi-Fi indicator light turns off if a connection is not established within 10 minutes.
2. If a menu is selected for any cavity but the operation does not start, the device will automatically enter standby mode after 5 minutes of inactivity.
3. After the corresponding cavity finishes working, "end" is displayed. The device will automatically enter standby mode after 30 seconds of inactivity.

Network standby mode:

After the device is powered on, its Wi-Fi indicator flashes, indicating that it has started a hotspot and is scanning for Wi-Fi signals. For the initial setup, you need to manually connect it to a Wi-Fi network. The indicator light flashes quickly during the connection process. Once successfully connected, the indicator light stays solid, and the device enters network standby mode. The Wi-Fi indicator light turns off if a connection is not established within 10 minutes. Once successfully connected, the device will automatically reconnect to the previous Wi-Fi network upon subsequent power-ons.

Display Messages

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

EN

APP SETUP AND OPERATION

Download the SmartHome app

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



Register and log in

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



Connect your devices to SmartHome

1. Please make sure your mobile phone is connected to a wireless network. If it is not, go to Settings and enable wireless networks and Bluetooth.
2. Please power on your devices.
3. Open SmartHome app on your phone.
4. If a message of "Smart devices discovered nearby" appears, click to add.



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



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



EN

NOTE

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

Before First Use

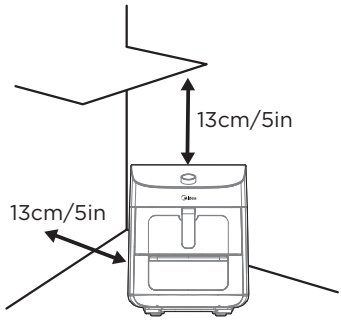
Setting Up

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note:

Leave 13 cm/5 inches of space behind and above the air fryer. Leave enough room to remove the fried barrel.

3. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Place the crisper plate back into the fried barrel. Tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
6. Place the fried barrel inside the air fryer.



EN

Test Run

A test run will help you become familiar with your air fryer, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues in the process.

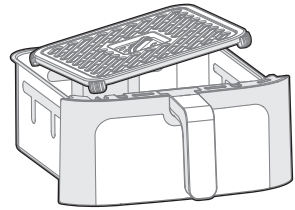
1. Make sure the fried barrel is empty and plug in the air fryer.
2. Touch UPPER button and press the knob to selcet the AIR FRY function for upper cavity.
3. Press TIME button and rotate the knob the konb to change the time to 10 minutes.
4. Touch START/PAUSE to begin. When finished, the air fryer will beep.
5. Remove the fried barrel. Let the fried barrel cool completely for 10-30 minutes.

Silicone Stoppers

1. The crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the fried barrel.
2. When placing the crisper plate into the fried barrel, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.

   Note:

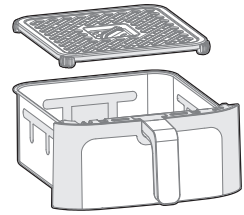
   Forcing the crisper plate into the fried barrel incorrectly may cause damage.
3. Make sure children do not play with the silicone stoppers or swallow them.



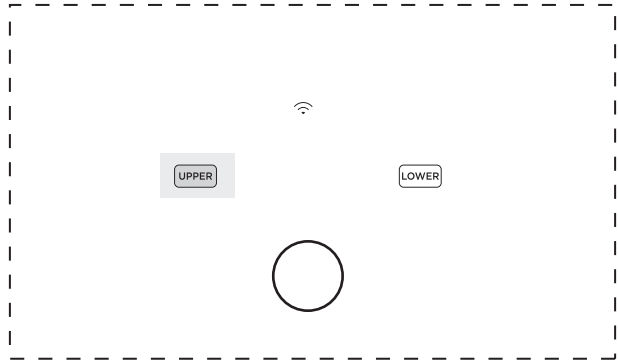
EN

Upper Cavity Cooking (Basket)

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

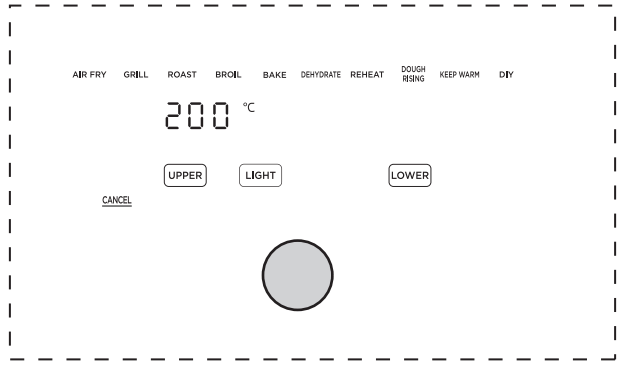


2. Insert the basket into the upper cavity.
3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
4. Touch UPPER to start programming a cooking cycle for the upper cavity.

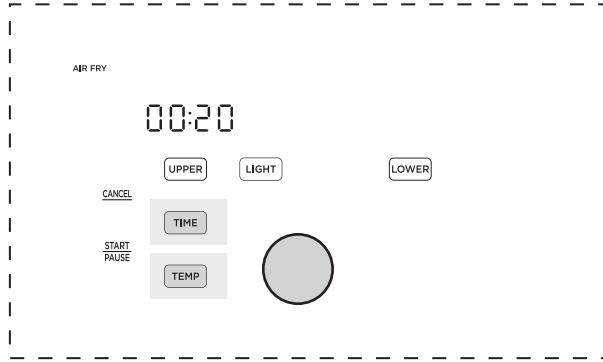


EN

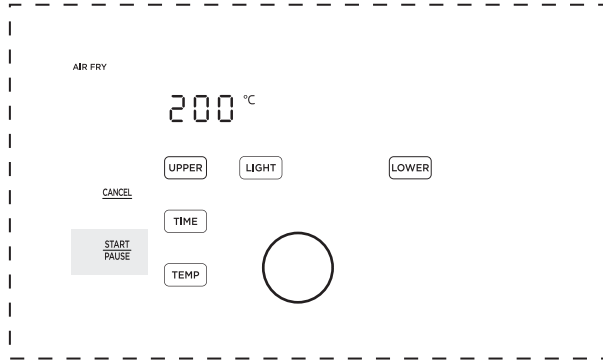
5. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.



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

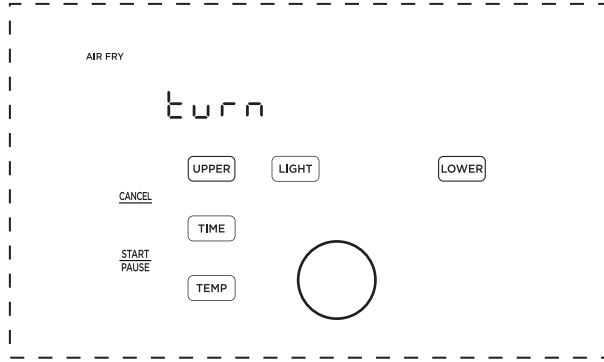


7. Once the desired function, temperature, and time have been selected, touch the left START/PAUSE to start cooking.

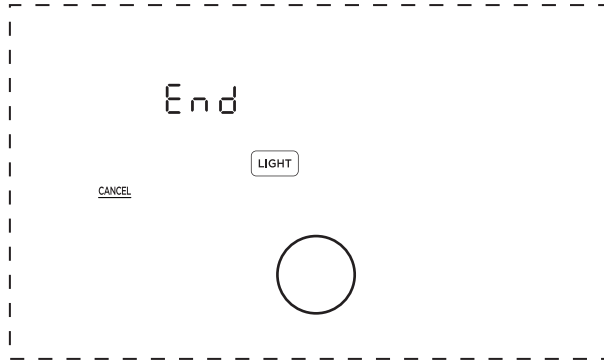


EN

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.
   Note: We recommend shaking or tossing it to ensure desired results.



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.

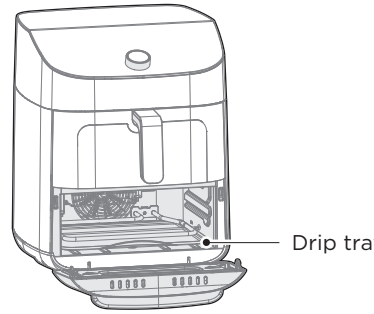


EN

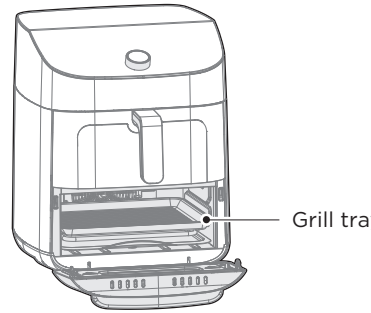
Note:
- Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heatsafe utensils to remove the food from the basket.
- Allow to cool before cleaning.

Lower Cavity Cooking (Oven)

1. Insert the drip tray into the lower cavity.

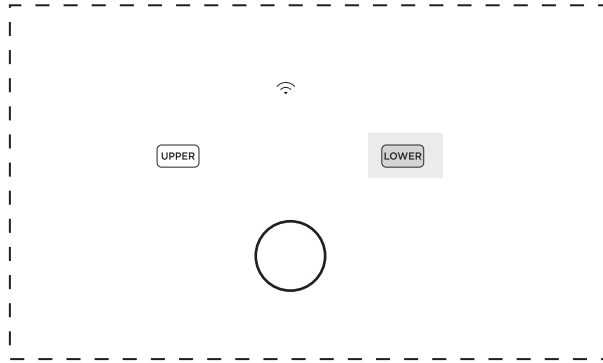


2. Evenly place food on the lower tray.
3. Insert the grill tray into the lower cavity.

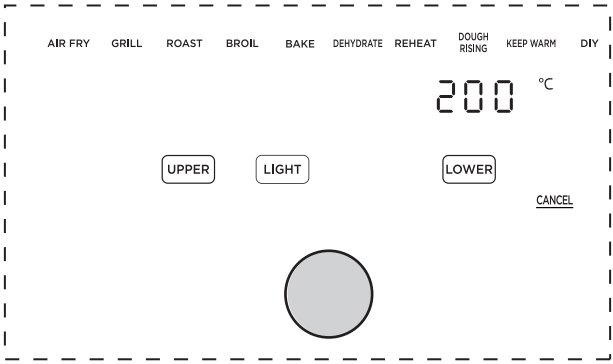


EN

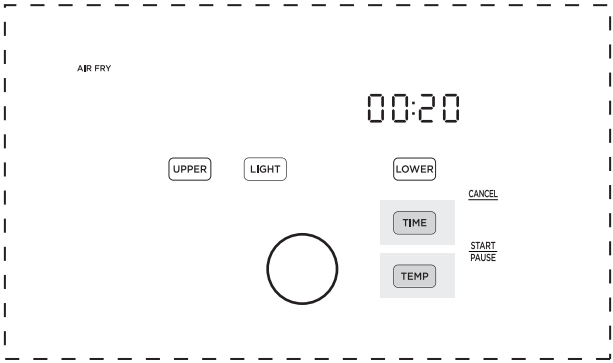
4. Plug the air fryer oven into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
5. Touch LOWER to start programming a cooking cycle for the lower cavity.



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

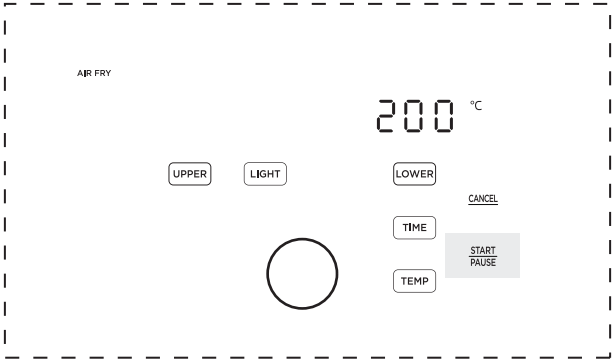


7. The preset cook time will now be flashing. Rotate and push the knob to adjust and select a cook time. If you want to further adjust the temperature or time, touch TIME or TEMP and rotate/push the knob to adjust the temperature or time.
Note: The function can still be changed by touching LOWER .

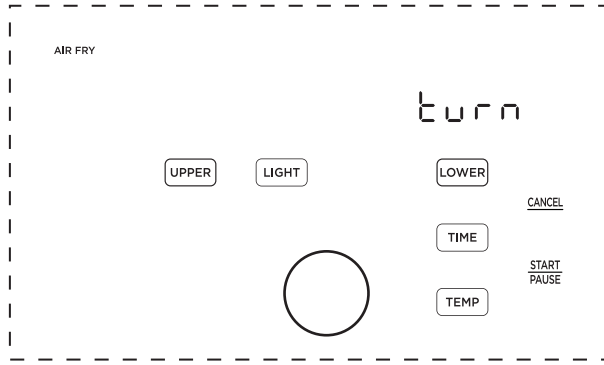


EN

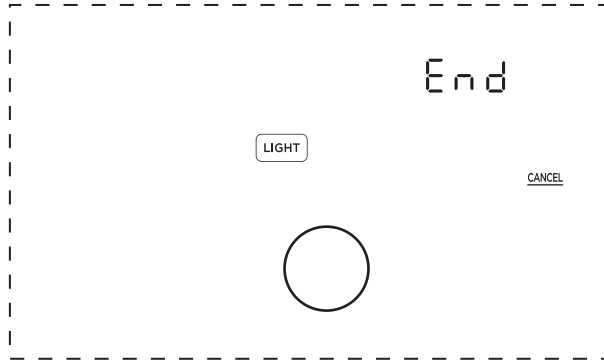
8. Once the desired function, temperature, and time have been selected, touch the right START/PAUSE to start cooking.



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



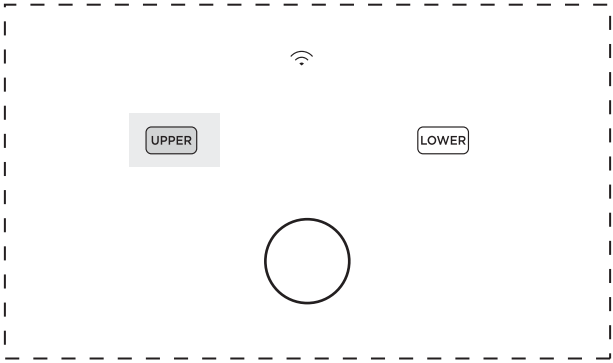
10. When cooking is complete, the right display will show “End” and there will be 3 beeps. The food is now ready to be removed.



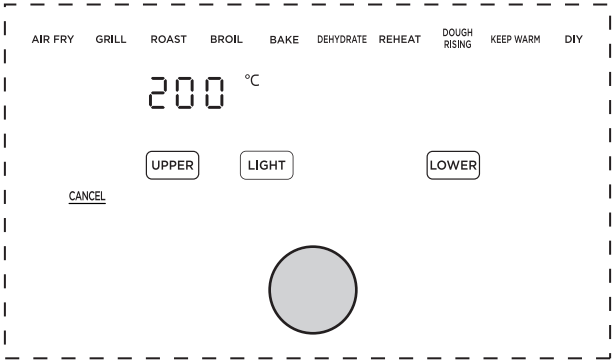
EN

Two-Zone Cavity Cooking (Basket and Oven)

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

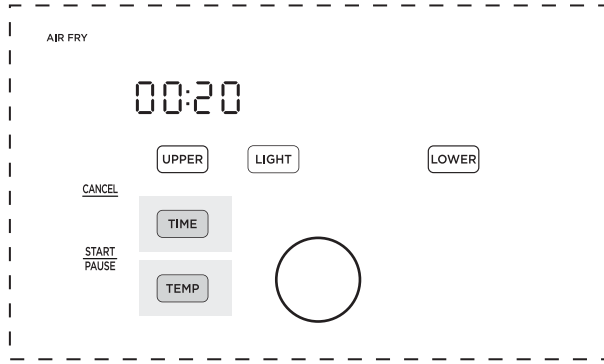


5. Rotate the knob to change the function and press the knob to select a function.

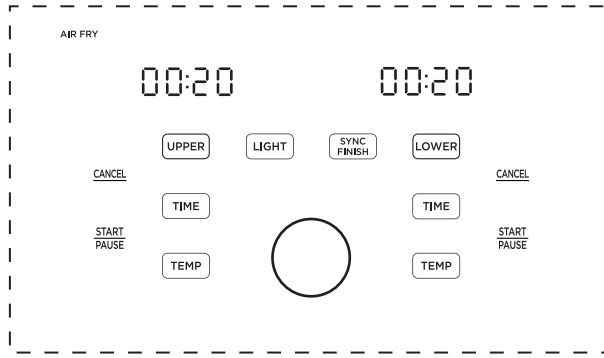


EN

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

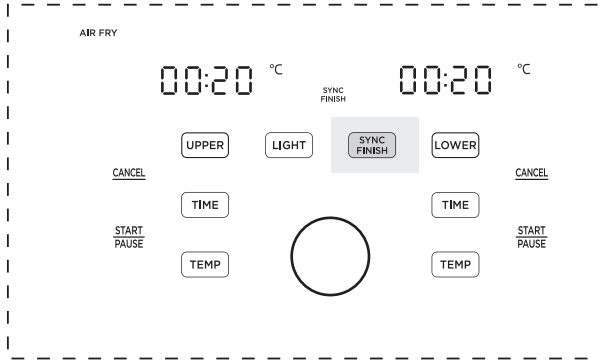


7. Repeat steps 4-6 for the cavity (Upper or Lower) that has not been programmed.

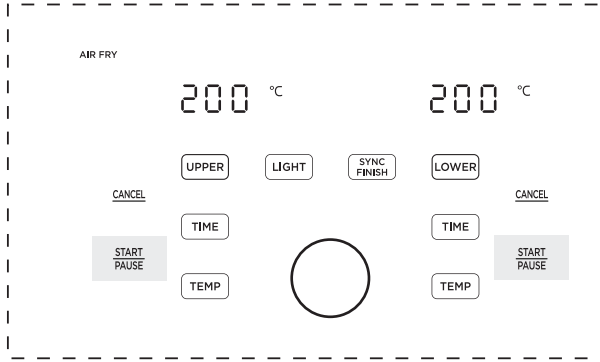


EN

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.

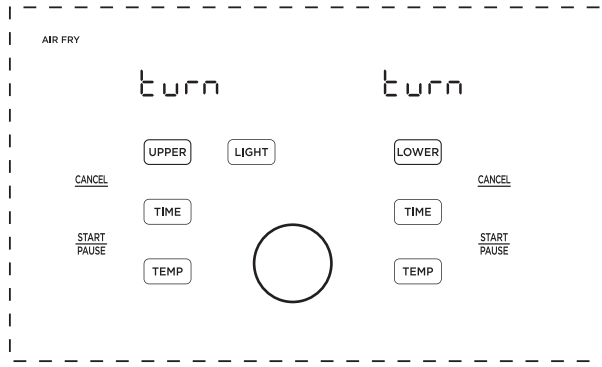


9. Without SYNC FINISH: After programming touch SYNC FINISH to activate or deactivate the sync finish function. If sync finish is deactivated, the START PAUSE buttons must be touched independently to start cooking in each cavity.

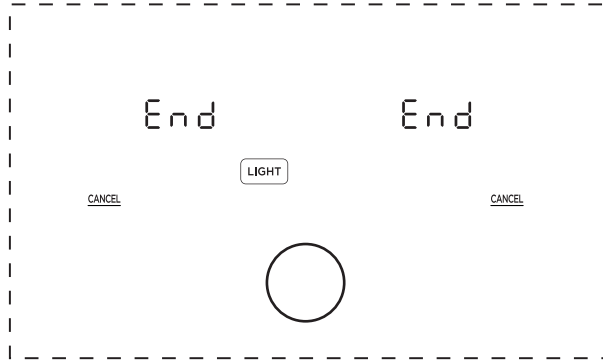


EN

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



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



EN

Is something missing or damaged?

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

⚠ WARNING

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

Cooking

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

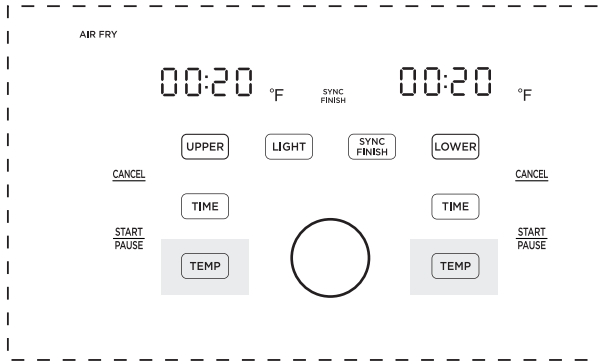
Ingredient	Recommended function	Frozen	Upper Basket Setting			Lower Oven Setting		
			Cooking Temp	Time (Single)	Time (Dual)	Cooking Temp	Time (Single)	Time (Dual)
French Fries	Air Fry	Yes	180°C	22min	26-30 min	180 °C	25min	28min
Chicken Wings	Air Fry	Yes	185°C	17min	21min	180 °C	21min	24min
	Air Fry	No	185°C	14min	18min	180 °C	19min	22min
Chicken Thighs	Air Fry	Yes	180°C	21min	26min	180 °C	24min	28min
	Air Fry	No	180°C	19min	23min	200°C	20min	24min
Dehydrated Apples	Dehydrate	No	90°C	120min	150min	90°C	90min	120min
Beef Burgers	Grill	Yes	175°C	8min	11min	180°C	11min	14min
Bagel	Bagel	No	185°C	3min	5min	185°C	4min	6min
Asparagus	Roast	No	180°C	10min	14min	195°C	12min	14min
Chicken Breasts	Air Fry	Yes	180°C	13min	20min	180 °C	14min	20min
	Air Fry	No	180°C	12min	17min	180 °C	13min	18min
Toast	Toast	No	180°C	6min	10min	170 °C	8min	12min
Beef	Air Fry	Yes	200°C	9min	12min	200°C	10min	13min
Breaded Fish	Air Fry	Yes	185°C	13min	18min	200°C	15min	20min
Breaded Shrimp	Air Fry	Yes	185°C	9min	13min	200°C	11min	15min
French Toast Sticks	Toast	Yes	175°C	5-9min	6-10 min	195°C	6-10 min	6-10 min
Brussel Sprouts	Air Fry	No	190°C	9-12min	16-24 min	200°C	12-18 min	16-22 min
Chocolate Chip Cookies	Bake	No	160°C	8-13min	9-15 min	175°C	9-15 min	9-16 min
Pepperoni Pizza	Bake	Yes	165°C	8min	11min	170°C	8min	12min

EN

Other Functions

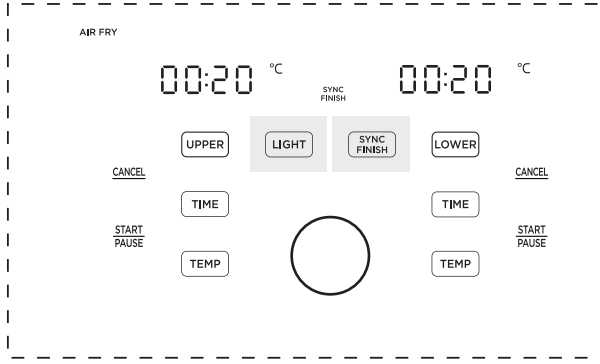
Switch from Celsius to Fahrenheit

- Press UPPER, press the knob, then TEMP button for upper cavity will illuminate. Repeat the same operation for LOWER cavity.
- Press and hold TEMP buttons of both cavities at the same time for 2 seconds, and temperature unit will switch from Celsius to Fahrenheit.



How to mute

- Press UPPER, press the knob, and LIGHT button will illuminate.
- Press LOWER, press the knob, and SYNC FINISH button will illuminate.
- Press LIGHT button and SYNC FINISH button at the same time, and the air fryer will mute.
- Repeat the operation un-mute the air fryer.



Hints

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

⚠ CAUTION

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

RED Declaration of Conformity (DoC)

Unique identification of this DoC:
We,
Manufacturer's name: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Manufacturer's Address: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
.....
Declare under our sole responsibility that the product:
Product name: Kitchen machines (Air fryer)
Trade name: Midea
Type or model: MAF002S
Relevant supplementary information:
(e.g. lot, batch or serial number, sources and numbers of items)
To which this declaration relates is in conformity with the essential requirements and other relevant requirements of the RED Directive (2014/53/EU).
The product is in conformity with the following standards and/or other normative documents:
HEALTH & SAFETY (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020
EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020
SPECTRUM (Art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019
OTHER (incl. Art. 3(3) and voluntary specs):
Other Union harmonization legislation (where applicable): N/A
Accessories: N/A
Software: N/A

Technical file held by: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Place and date of issue (of this DoC): 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
2023-11-30

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

EN

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

EN

Any other servicing must be performed by an authorized representative.

⚠ WARNING

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Reasons	Solutions
No power	• Improper power cord and outlet connection	• Check that the power cord is firmly plugged into outlet. If this cannot solve the problem, please contact the Customer Service Center.
Display shows E1 or E2	• The unit is not operating properly	• Contact the Customer Service Center.
Cannot activate Sync Finish	• Both the upper basket and lower oven have not been programmed	• To activate Sync Finish a function must be selected for both cavities. Then, the SYNC FINISH button will appear. If Sync Finish is activated the Sync Finish indicator SYNC FINISH will be lit up. See **OPERATION INSTRUCTIONS.**
Cannot select function	• Not using knob	• After touching UPPER or LOWER the knob can be rotated to change the function and pushed to select a function. The actual functions cannot be touched for selection. See **OPERATION INSTRUCTIONS.**
Cannot pause single cavity	• Sync Finish is activated	• While Sync Finish is activated, either START/PAUSE button will start, pause, and resume both cavities to ensure that both cavities finish at the same time. If you wish to control each cavity independently, do not use Sync Finish.
Food undercooked	• The upper basket and lower oven are operating at the same time	• Overall, the Two-Zone Air Fryer Oven is faster than cooking two consecutive batches in the same air fryer. However, if the upper basket and lower oven are operating simultaneously, cook times will need to be increased. See **COOKING**.
	• Food not placed in an even layer	• For best cooking performance, place food in an even layer with no overlapping. See **COOKING**.

EN

Problem	Possible Reasons	Solutions
Food not crispy	• Crisper plate not used in upper basket	• For the best air frying performance, always use the crisper plate in the upper basket. The crisper plate allows air to flow underneath food and produces the best cooking results.
	• Food improperly prepped	• For optimal crispiness, spray or brush small amounts of oil onto food before air frying. See **COOKING**.
Lower oven improperly cooking	• Grill tray placed in wrong slot	• The grill tray can be placed into an upper or lower slot within the lower oven cavity. Ensure that the grill tray is placed in the proper slot before cooking. See **COOKING**.
	• Incorrect cook time or temperature	• The lower oven is a unique design. Traditional cook times and temperatures may need to be adjusted for the lower oven. See **COOKING**.
Difficult to see through windows	• Improper window cleaning	• Clean the interior and exterior of windows after each use. **See CLEANING AND MAINTENANCE**.
	• Light not activated	• Before looking through a window, be sure to activate the lights by touching LIGHT .
Difficult to remove or insert upper basket	• Too much food within basket	• Do not pile food too high or the food will contact the top of the upper cavity. This can result in difficulty inserting and removing the upper basket and may cause food to burn.
	• Debris on basket exterior or within upper cavity	• Remove all debris from the basket exterior and within the upper cavity. See **CLEANING AND MAINTENANCE**.

EN

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

EN

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions for Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

EN

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

EN

WARRANTY / SERVICE

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

If you have any question or concerns, please email us
Email: customer_services@midea.com

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and Device type (from the type plate of the device).
A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.
Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

Warranty terms

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

EN

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

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

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase.
Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101,
1083 HN Amsterdam,
the Netherlands

LETTRE 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.

SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENT 01

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 02

SPÉCIFICATIONS 06

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL 07

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT 08

CONFIGURATION DE L'APPLICATION 11

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27

DÉPANNAGE 29

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES 31

ELIMINATION ET RECYCLAGE 32

AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES 33

ARANTIE / SERVICE 34

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages delete this word 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.

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.

FR

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

Instructions de sécurité

Principes Essentiels de Sécurité

- **Ne pas** toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée.
- **Faire preuve de prudence** en retournant le panier après la cuisson, car la plaque chaude de cuisson peut tomber et créer un risque pour la sécurité.
- **Ne pas** couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- **Ne jamais** toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Principes Généraux de Sécurité

- **N'**immerger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Avertissement : **Eviter** de renverser du liquide sur le connecteur.

FR

- **Ne pas** utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, tels que:
  - des cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - des gites ruraux ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - environnements de type Bed & Breakfast.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- **Avertissement:** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Mettez** toujours les ingrédients à frire dans la cuve, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

FR

Durant la Friture à l'Air

- **Ne** remplissez pas la cuve d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. **Gardez** vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- **Faites également attention** à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.

Débranchez **immédiatement** l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

- **Toujours** utiliser des récipients résistants à la chaleur. **Faire preuve d'une grande prudence** si vous utilisez des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- **Conserver** votre friteuse à air à l'écart des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc.). L'utiliser sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur et des liquides.

Alimentation et Cordon

- Votre friteuse à air doit être utilisée **uniquement** avec un système électrique de **220-240V, 50/60Hz** et une prise de terre.
- **Ne pas** brancher sur un autre type de prise.

FR

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Bande(s) de fréquence de fonctionnement : 2,4Ghz
- Puissance de sortie RF : 18dBm
- Type d'équipement : WBR3
- Déclaration de Conformité RED (DoC), merci de vous référer à la page 26.

SPÉCIFICATIONS

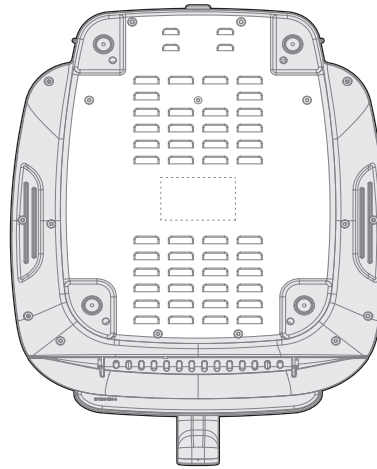
Modèle de l'appareil	**MAF002S**
Tension	220-240V~
Fréquence	50/60Hz
Puissance nominale	2000-2400W
Capacité	11L

Mode	Consommation d'électricité	Temps nécessaire pour que l'équipement atteigne le mode ou l'état de faible consommation applicable
mode veille	0,8 W	20 minutes
veille en réseau	2,0 W	20 minutes

Comment repérer le numéro de modèle et le numéro de série

FR

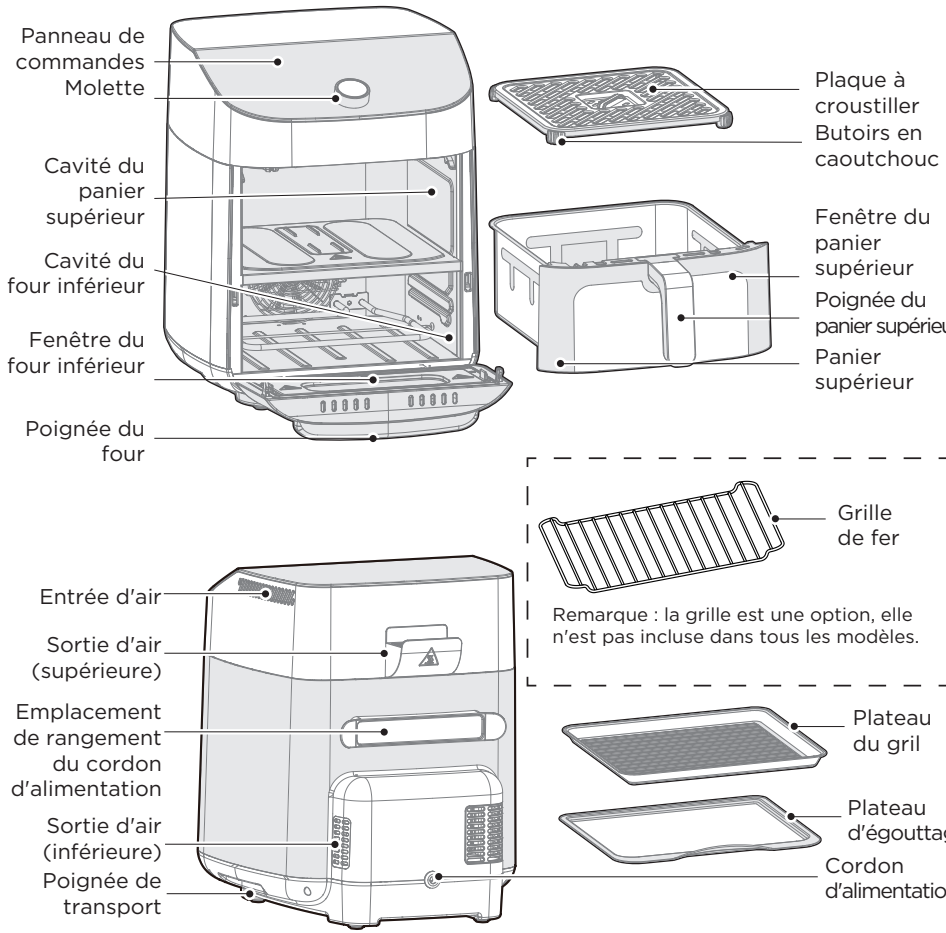
Le numéro du modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique située sous la friteuse.



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.



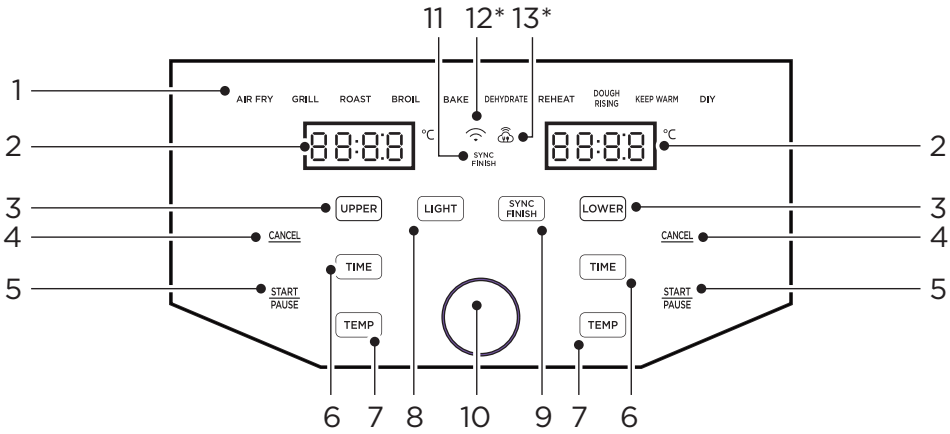
FR

REMARQUE

L'ensemble des illustrations de ce manuel sont fournies à titre explicatif uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin doit être soumise à l'objet réel.

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Panneau de commandes



	Nom	Description
1	Fonctions	• Chacune des 10 fonctions peut être utilisée dans la cavité supérieure ou inférieure pour cuisiner une grande variété de repas. La température et la durée peuvent être réglées pour chaque fonction. Après avoir appuyé sur UPPER ou LOWER, tourner la molette pour changer de fonction, appuyer sur la molette pour sélectionner la fonction.
2	Écran	• Le temps de cuisson, la température réglée, les messages de rappel et les messages d'erreur sont affichés ici.
3	Touches de sélection de la cavité	• Appuyer sur UPPER ou LOWER pour programmer ou régler la fonction de chaque cavité. Pendant la cuisson, il est possible d'appuyer sur UPPER ou LOWER pour afficher la fonction respective de chaque cavité.
4	Annuler	• Appuyer sur CANCEL pendant la cuisson pour arrêter le cycle de cuisson et appuyer sur CANCEL pendant la programmation pour revenir à l'état de veille.
5	Démarrer/Pause	• Appuyer sur START PAUSE pour démarrer la cuisson. Pendant la cuisson, appuyer sur START PAUSE pour interrompre la cuisson et appuyer à nouveau pour reprendre la cuisson.
6	DURÉE	• Après avoir sélectionné une fonction, touchez TIME et tournez la molette pour régler le temps de cuisson défini.
7	TEMPÉRATURE	• Après avoir sélectionné une fonction, touchez TEMP et tournez la molette pour régler la température.

FR

	Nom	Description
8	ÉCLAIRAGE	• À tout moment, il suffit s'appuyer sur [LIGHT] pour allumer ou éteindre l'éclairage dans les deux cavités.
9	FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE	• 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 [SYNC FINISH] 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 START PAUSE fait démarrer les deux cavités. La cavité ayant le moins de temps de cuisson affichera "HoLd" jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.
10	Molette	• Tourner la molette pour régler et presser la molette pour sélectionner le temps de cuisson, et établir la température ou la fonction.
11	Indicateur FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE	• Si l'indicateur de fin de cuisson synchronisée est visible, la fonction de fin de synchronisation est activée.
12*	Connexion APP*	• Si clignote, la friteuse à air chaud est disponible pour être connectée à MSmartHome. S'il est fixe, la friteuse est connectée à MSmartHome. Appuyez et maintenez le bouton sélecteur pendant 3 secondes pour vous reconnecter à l'APPLI, puis appuyez et maintenez à nouveau celui-ci pendant 8 secondes pour vous déconnecter.
13*	Recettes APP*	• Si est visible, les paramètres de cuisson d'une recette MSmartHome ont été téléchargés dans la friteuse.

FR

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

Mode veille

1. Au démarrage, l'appareil accède au mode veille après que tous les affichages se soient allumés complètement pendant 1 seconde. Les touches SUPÉRIEUR, INFÉRIEUR et Wi-Fi clignotent. Appuyez sur la touche SUPÉRIEUR ou INFÉRIEUR pour sélectionner le menu de fonctionnement de la cavité correspondante. Le voyant lumineux du Wi-Fi s'éteint si une connexion n'est pas établie dans les 10 minutes.
2. Si un menu est sélectionné pour une cavité quelconque mais que l'opération ne démarre pas, l'appareil accèdera automatiquement en mode veille après 5 minutes d'inactivité.
3. Après que la cavité correspondante a terminé son fonctionnement, «fin» est affiché. L'appareil accèdera automatiquement en mode veille après 30 secondes d'inactivité.

Mode veille du réseau :

Après l'allumage de l'appareil, le voyant Wi-Fi clignote, ce qui indique qu'il a activé un

point d'accès et qu'il recherche des signaux Wi-Fi. Pour la configuration initiale, vous devez le connecter manuellement à un réseau Wi-Fi. Le voyant lumineux clignote rapidement pendant le processus de connexion. Une fois la connexion établie avec succès, le voyant lumineux reste fixe et l'appareil accède au mode veille du réseau. Le voyant lumineux du Wi-Fi s'éteint si une connexion n'est pas établie dans les 10 minutes. Une fois la connexion établie avec succès, l'appareil se reconnectera automatiquement au réseau Wi-Fi précédent lors des allumages ultérieurs.

Messages à l'écran

Message	Description
	• Pendant la programmation, l'écran affiche le temps de cuisson réglé. Pendant la cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson restant.
	• L'écran affiche la température réglée.
	• Certaines recettes affichent le rappel "turn Food" lorsque les aliments sont prêts à être tournés, retournés ou brassés.
	• La cuisson est terminée et le panier supérieur ou le plateau inférieur peut être retiré.
	• La cavité supérieure ne fonctionne pas correctement. Merci de contacter notre Centre de service à la clientèle.
	• La cavité inférieure ne fonctionne pas correctement. Merci de contacter notre Centre de service à la clientèle.
	• Le panier supérieur a été retiré ou la porte inférieure est ouverte. Remarque : aucune touche de cette cavité ne peut être utilisée lorsqu'elle est ouverte.
	• 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.

FR

CONFIGURATION DE L'APPLICATION

Télécharger l'application SmartHome

Télécharger **SmartHome*** en scannant le code QR ci-dessous ou en recherchant SmartHome sur l'Apple App Store ou le Google Play Store.



S'inscrire et se connecter

Ouvrir l'application SmartHome et créer un nouveau compte pour commencer (vous pouvez également vous inscrire via un compte tiers). Si vous avez déjà un compte, utilisez-le 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.
4. Si un message "Smart devices discovered nearby" (Appareils connectés découverts à proximité) s'affiche, cliquer pour l'ajouter.



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



6. Connectez votre appareil au réseau sans fil en fonction des instructions de l'application. Si la connexion échoue, suivez les instructions fournies par l'application pour poursuivre l'opération.



FR

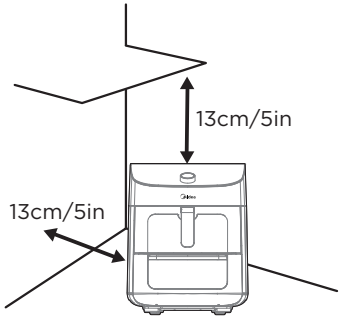
REMARQUE

- 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.

Avant la Première Utilisation

Installation

1. Retirer et jeter tous les emballages de la friteuse, y compris les autocollants temporaires et le couvercle de protection fixé sur la fiche d'alimentation.
2. Placer la friteuse sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. L'éloigner des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que les murs ou les armoires).
   Remarque :
   Laisser un espace de 13 cm/5 pouces derrière et au-dessus de la friteuse. Laisser suffisamment d'espace pour retirer le baril de friture.
3. Laver soigneusement le panier et la plaque de cuisson à l'aide d'un lave-vaisselle ou d'une éponge non abrasive.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Sécher à l'aide d'une serviette.
5. Replacer la plaque de cuisson dans le baril de friture. Incliner la plaque de cuisson pour insérer d'abord un côté, puis appuyer sur l'autre côté.
6. Placer le baril de friture à l'intérieur de la friteuse à air.



FR

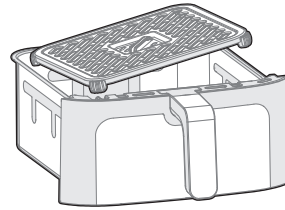
Test de Fonctionnement

Un test vous permettra de vous familiariser avec votre friteuse à air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la débarrasser d'éventuels résidus.

1. Vérifier que le baril de friture est vide et brancher la friteuse à air.
2. Appuyer sur le bouton [UPPER] et appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction d'aération pour la cavité supérieure.
3. Maintenir appuyé le bouton " [TIME] " pour modifier la durée sur 10 minutes.
4. Appuyer sur START/PAUSE pour démarrer. Une fois l'opération terminée, la friteuse émet un signal sonore.
5. Retirer le baril de friture. Laisser refroidir complètement le baril à friture pendant 10 à 30 minutes.

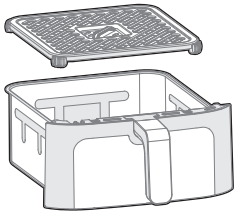
Butoirs en Silicone

1. La plaque de cuisson dispose de 4 butoirs en silicone en matériau alimentaire. Ces butoirs maintiennent la plaque installée au fond du baril de friture.
2. Lorsque vous placez la plaque de cuisson dans le baril de friture, incliner la plaque de cuisson pour insérer d'abord un côté, puis appuyer sur l'autre côté.
   Remarque :
   Force la plaque de cuisson dans le baril de friture de manière incorrecte peut endommager l'appareil.
3. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec les butoirs en silicone et ne les avalent pas.

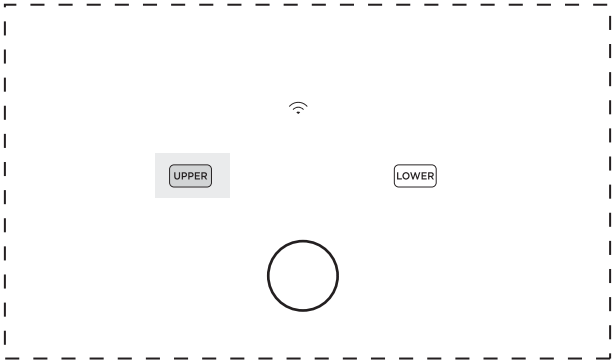


Cuisson dans la cavité supérieure (panier)

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

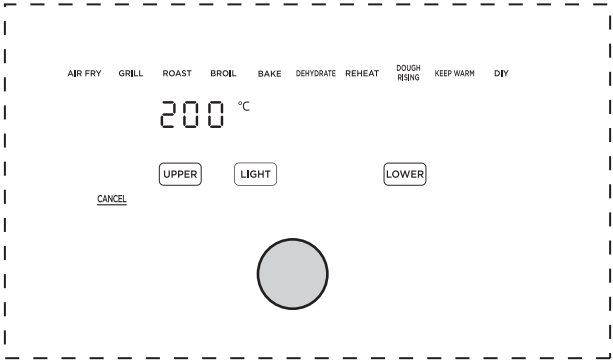


2. Insérer le panier dans la cavité supérieure.
3. Brancher la friteuse à air chaud sur une prise de courant appropriée, la friteuse sera alors en mode veille.
4. Appuyer sur UPPER pour démarrer la programmation d'un cycle de cuisson pour la cavité supérieure.

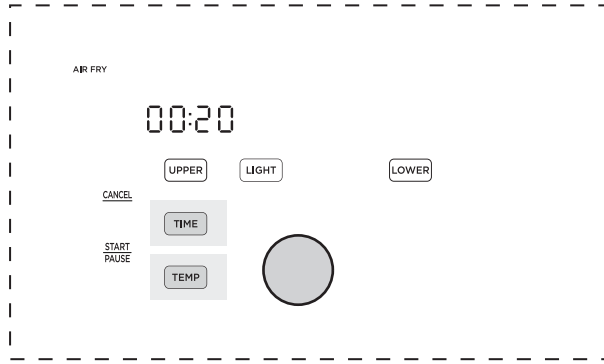


FR

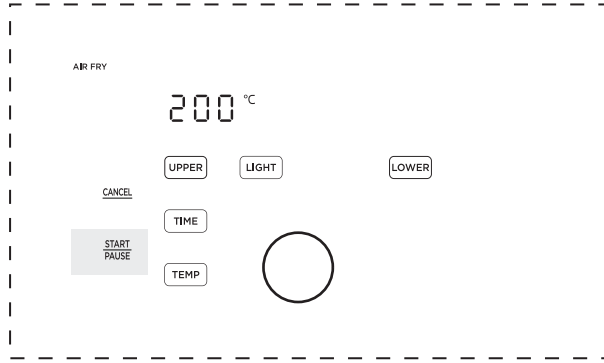
5. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur la molette pour sélectionner une fonction.



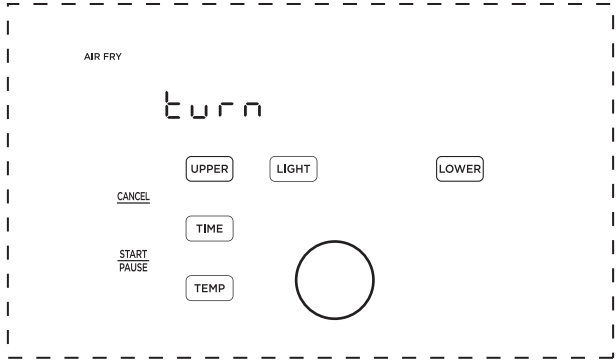
6. Le temps de cuisson préréglé clignote. Tourner et presser la molette pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou le temps, appuyer sur TIME ou TEMP et tourner/presser la molette pour régler la température ou le temps. Remarque : Il est toujours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



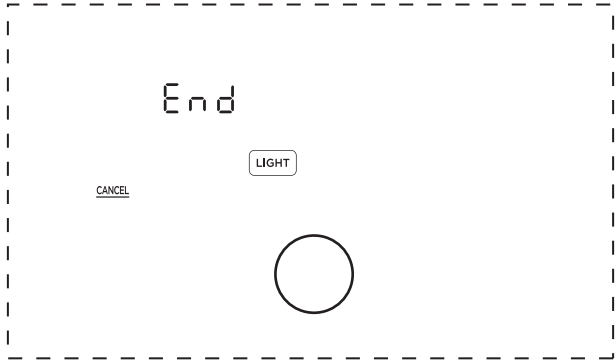
7. Une fois que la fonction, la température et la durée souhaitées ont été sélectionnées, appuyer sur la touche gauche START/PAUSE pour démarrer la cuisson.



8. 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.
   Remarque : Il est recommandé de secouer ou de mélanger pour obtenir les résultats souhaités.



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

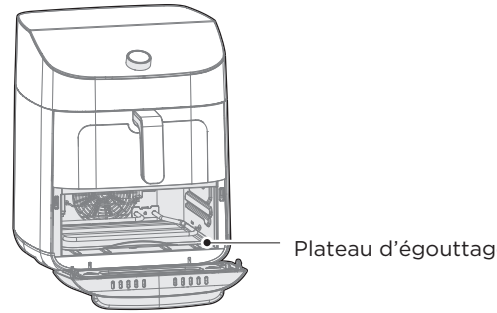


FR

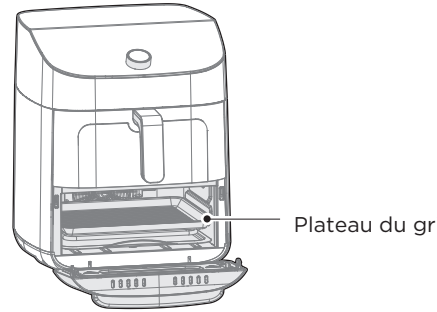
Remarque :
- Sortir le panier de la friteuse en faisant attention à la vapeur chaude. Utiliser des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
- Laisser refroidir avant de nettoyer.

Cuisson dans la Cavité Inférieure (Four)

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

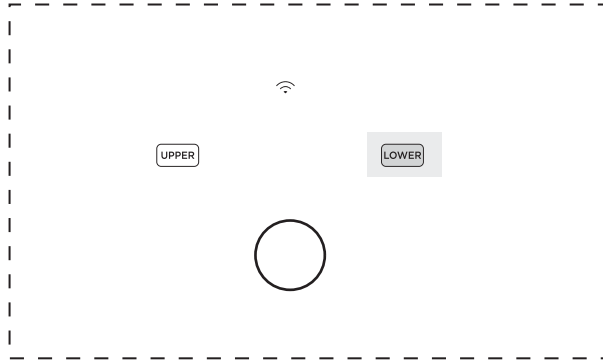


2. Placer uniformément les aliments sur le plateau inférieur.
3. Insérer le plateau du gril dans la cavité inférieure.

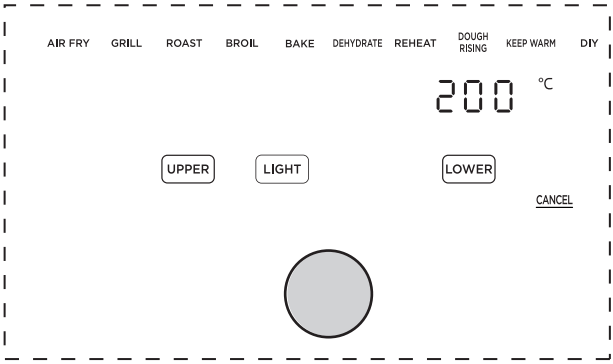


FR

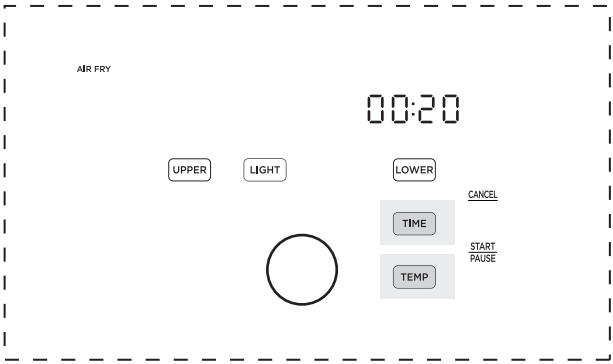
4. Brancher la friteuse à air chaud sur une prise de courant appropriée, la friteuse sera alors en mode veille.
5. Appuyer sur LOWER pour commencer à programmer un cycle de cuisson pour la cavité inférieure.



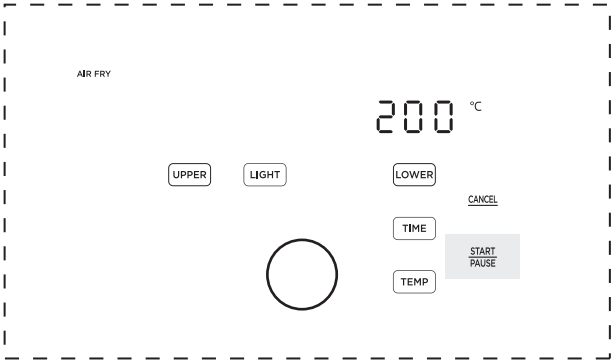
6. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur la molette pour sélectionner une fonction.



7. Le temps de cuisson préréglé clignote. Tourner et presser la molette pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou la durée, appuyer sur TIME ou TEMP et tourner / presser la molette pour régler la température ou la durée.
   Remarque : La fonction peut encore être modifiée en appuyant sur LOWER .

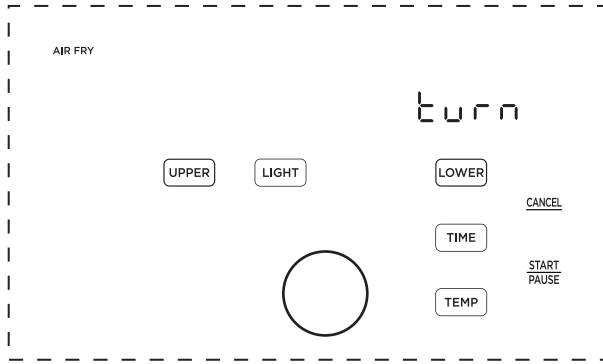


8. Une fois que la fonction, la température et la durée souhaitées ont été sélectionnées, appuyer sur START PAUSE à droite pour démarrer la cuisson.

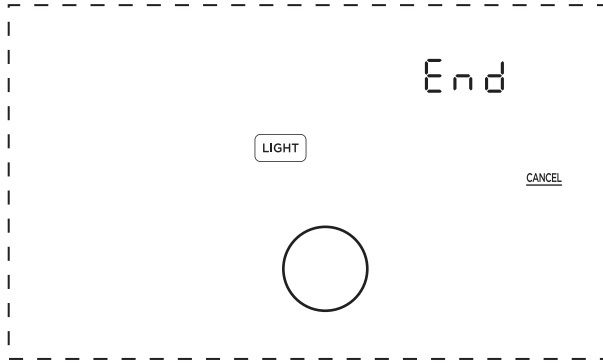


FR

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

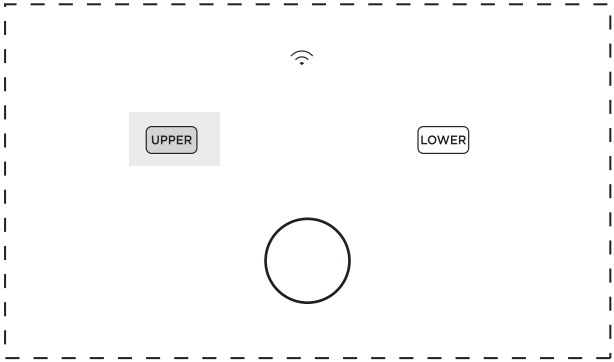


10. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran de droite affiche "End" et 3 bips retentissent. Les aliments sont maintenant prêts à être retirés.

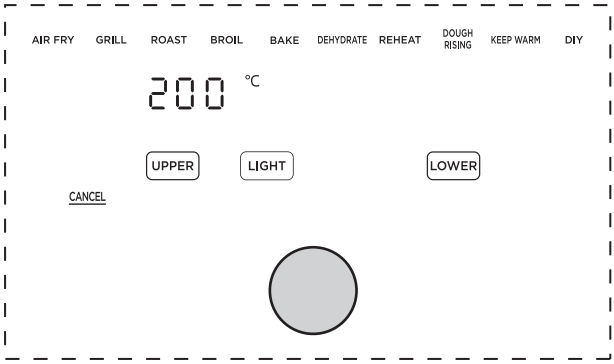


Cuisson à deux zones (panier et four)

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

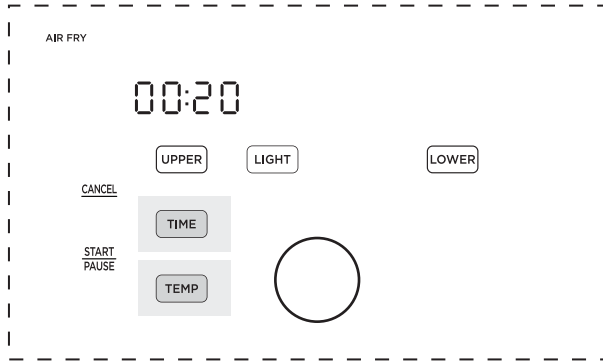


5. Tourner la molette pour modifier la fonction et appuyer sur le bouton pour sélectionner une fonction.

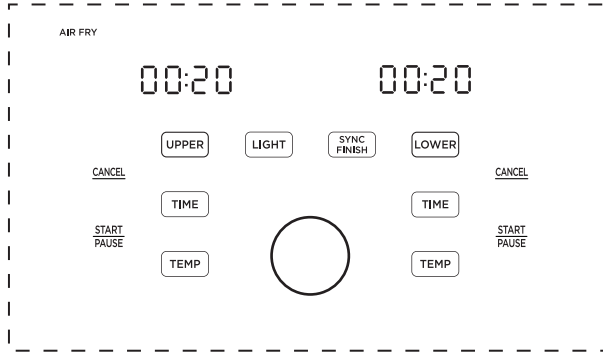


FR

6. Le temps de cuisson préréglé clignote. Tourner et pousser le bouton pour ajuster et sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez régler davantage la température ou la durée, appuyer sur TIME ou TEMP et tourner / pousser la molette pour régler la température ou la durée.
   Remarque : La fonction peut encore être modifiée en appuyant sur UPPER ou LOWER.

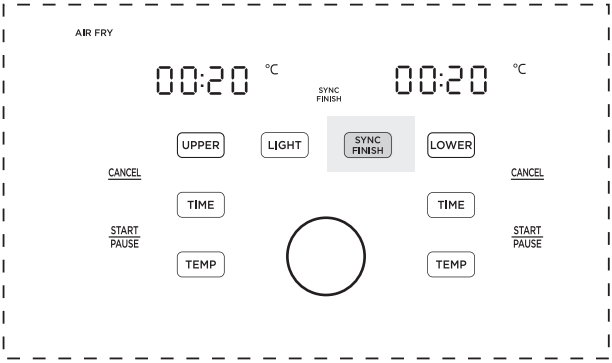


7. Répéter les étapes 4 à 6 pour la cavité (Supérieure ou Inférieure) qui n'a pas été programmée.

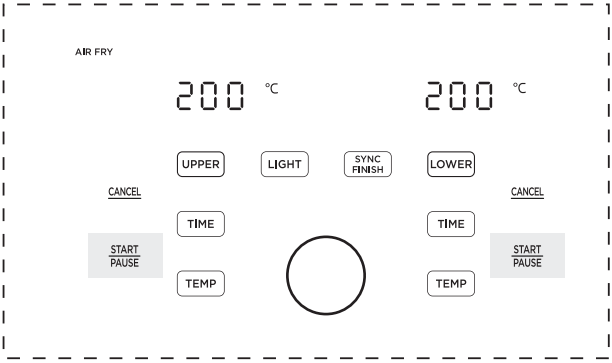


FR

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

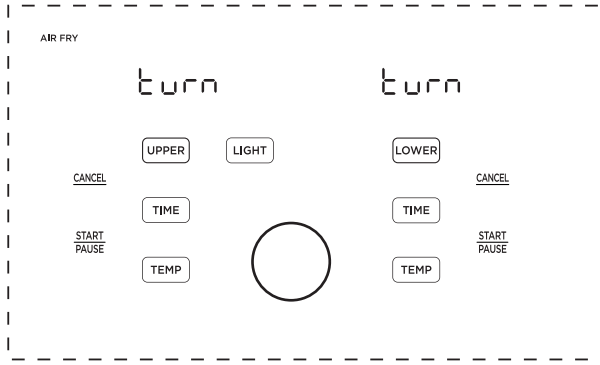


9. Sans SYNC FINISH : Après la programmation, appuyer sur SYNC FINISH pour activer ou désactiver la fonction de finition synchronisée. Si la finition synchronisée est désactivée, les touches START PAUSE doivent être pressées indépendamment pour démarrer la cuisson dans chaque cavité.

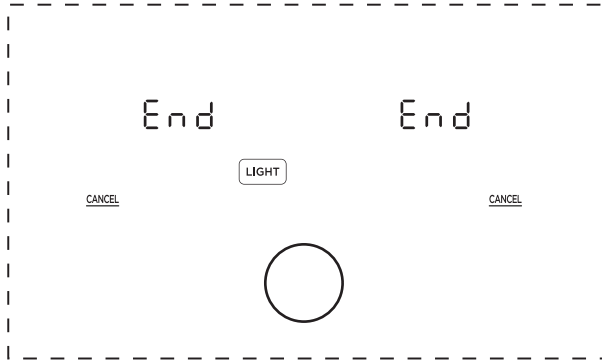


FR

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



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



FR

Quelque chose manque ou est endommagé ?

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Cuisson

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

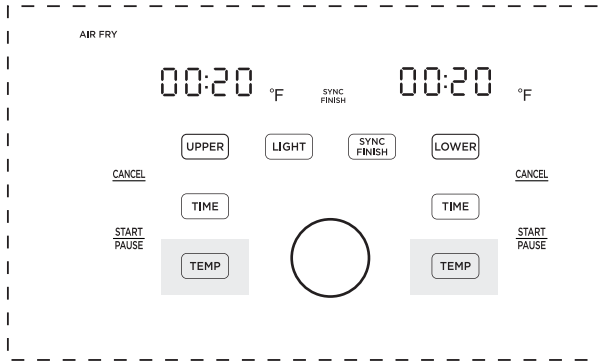
Aliment	Fonction recommandée	Décongélation	Panier supérieur			Panier inférieur		
			Température de cuisson	Durée (Simple)	Durée (Double)	Température de cuisson	Durée (Simple)	Durée (Double)
Frites	Frire	Oui	180°C	22min	26-30 min	180 °C	25min	28min
Ailes de Poulet	Frire	Oui	185°C	17min	21min	180 °C	21min	24min
	Frire	Non	185°C	14min	18min	180 °C	19min	22min
Cuisses de Poulet	Frire	Oui	180°C	21min	26min	180 °C	24min	28min
	Frire	Non	180°C	19min	23min	200°C	20min	24min
Pommes déshydratées	Déshydrater	Non	90°C	120min	150min	90°C	90min	120min
Boeuf haché	Cuire au gril	Oui	175°C	8min	11min	180°C	11min	14min
Bagel	Griller	Non	185°C	3min	5min	185°C	4min	6min
Asperges	Rôtir	Non	180°C	10min	14min	195°C	12min	14min
Poitrines de poulet	Frire	Oui	180°C	13min	20min	180 °C	14min	20min
	Frire	Non	180°C	12min	17min	180 °C	13min	18min
Toasts	Griller	Non	180°C	6min	10min	170 °C	8min	12min
Boeuf	Frire	Oui	200°C	9min	12min	200°C	10min	13min
Poisson pané	Frire	Oui	185°C	13min	18min	200°C	15min	20min
Crevettes panées	Frire	Oui	185°C	9min	13min	200°C	11min	15min
Bâtonnets de pain grillés	Griller	Oui	175°C	5-9min	6-10 min	195°C	6-10 min	6-10 min
Choux de Bruxelles	Frire	Non	190°C	9-12min	16-24 min	200°C	12-18 min	16-22 min
Biscuits aux pépites de chocolat	Cuire	Non	160°C	8-13min	9-15 min	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza au pepperoni	Cuire	Oui	165°C	8min	11min	170°C	8min	12min

FR

Autres Fonctions

Passer de Celsius à Fahrenheit

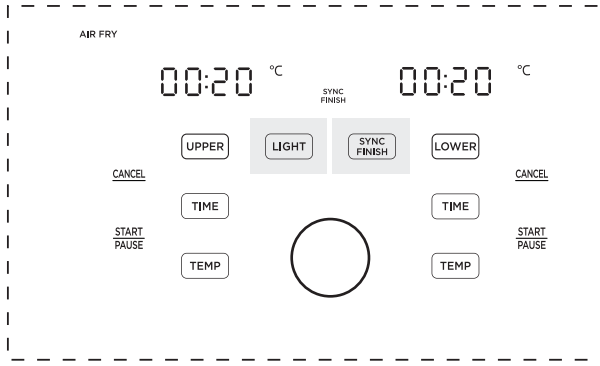
- Appuyer sur UPPER, appuyer sur la molette, puis le bouton TEMP de la cavité supérieure s'allume. Répéter la même opération pour la cavité inférieure.
- Appuyer simultanément sur les boutons TEMP des deux cavités et les maintenir enfoncés pendant 2 secondes ; l'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.



Comment mettre en sourdine

- Appuyer sur UPPER, appuyer sur la molette et le bouton LIGHT s'allume.
- Appuyer sur LOWER, appuyer sur la molette et le bouton SYNC FINISH s'allume.
- Appuyer sur le bouton LIGHT et le bouton SYNC FINISH en même temps, et la friteuse se met en sourdine.
- Répéter l'opération pour réactiver le son sur la friteuse.

FR



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.

Déclaration de conformité RED (DoC)

Identification unique de cette DoC :
Nous,
Nom du fabricant : Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co, Ltd.
Adresse du fabricant : 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE
.....
Déclarons sous notre seule responsabilité que le produit :
Nom du produit : Machines de cuisine (Friteuse à air chaud)
Nom commercial : Midea
Type ou modèle : MAF002S

FR

Informations complémentaires pertinentes :
(Par exemple, numéro de lot, de lot ou de série, sources et numéros des articles).
Le produit auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux exigences essentielles et aux autres exigences pertinentes de la directive RED (2014/53/UE).
Le produit est conforme aux normes et/ou autres documents normatifs suivants :

SANTE ET SECURITE (article 3, paragraphe 1, point a)) : EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020
CEM (article 3, paragraphe 1, point b)) : EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1
V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020
SPECTACLE (article 3, paragraphe 2) : EN 300 328 V2.2.2:2019
AUTRES (y compris l'art. Art. 3(3) et spécifications volontaires) :

Autre législation d'harmonisation de l'Union (le cas échéant) : N/D
Accessoires : N/D
Logiciels : N/D
Dossier technique détenu par : Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co, Ltd.
Lieu et date de délivrance (de la présente déclaration de conformité) : 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE
2023-11-30

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage
Panier supérieur	• 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. • NE PAS immerger le panier dans l'eau ou dans tout autre liquide. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Plateau du gril	• Nettoyer la plaque du gril à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge et d'eau tiède additionnée de savon à vaisselle. • Le plateau du gril est doté d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS UTILISER d'ustensiles de nettoyage en métal. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Plaque à croustiller	• Nettoyer la plaque à croustiller à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge et d'eau tiède additionnée de savon à vaisselle. • La plaque à croustiller est dotée d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS UTILISER d'ustensiles de nettoyage en métal. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Plateau d'égouttage	• Nettoyer le plateau d'égouttage à l'aide d'un chiffon ou une éponge et de l'eau tiède additionnée de savon à vaisselle. • Le plateau d'égouttage est doté d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS UTILISER d'ustensiles de nettoyage en métal. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Cavité du panier supérieur / Cavité du four inférieur	• Nettoyer la cavité de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux, d'eau tiède et de savon à vaisselle. • Pour éliminer la graisse cuite et les résidus alimentaires de la cavité de cuisson, vaporiser un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et nettoyer avec un chiffon humide. • Pour les résidus tenaces, laisser reposer le mélange sur la zone concernée pendant plusieurs minutes avant de frotter. • Vérifier que l'élément chauffant ne présente pas d'éclaboussures d'huile ou de débris alimentaires. Nettoyer l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire. Vérifier que l'élément chauffant soit complètement sec avant la prochaine utilisation. • NE PAS nettoyer au lave-vaisselle.
Extérieur	• Nettoyer avec un chiffon doux et humide ou une éponge et essuyer.
Fenêtre du panier supérieur/Fenêtre du four inférieur	• 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.

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.

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.

Problèmes	Raisons Possibles	Solutions
Pas d'alimentation	• Mauvaise connexion du cordon d'alimentation et de la prise de courant	• Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant. Si cela ne résout pas le problème, merci de contacter le Service Clientèle .
L'écran affiche E1 ou E2	• L'appareil ne fonctionne pas correctement	• Merci de contacter le Service Clientèle.
Impossible d'activer la fonction de Finition Synchronisée	• Le panier supérieur et le four inférieur n'ont pas été programmés.	• Pour activer la fonction Finition Synchronisée, une fonction doit être sélectionnée pour les deux cavités. Le bouton SYNC FINISH apparaît alors. Si la fonction Finition Synchronisée est activée, l'indicateur Finition Synchronisée SYNC FINISH apparaît alors. Voir les **INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNNEMENT.**
Impossible de sélectionner une fonction	• La molette n'est pas utilisée	• Après avoir pressé UPPER ou LOWER la molette peut être tournée pour changer de fonction et pressée pour sélectionner une fonction. Il n'est pas possible de toucher les fonctions pour les sélectionner. Voir les **INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNNEMENT.**
Impossible de mettre en pause une seule cavité	• La Finition Synchronisée est activée	• Lorsque la fonction Finition Synchronisée est activée, le bouton START/PAUSE démarre, met en pause et reprend les deux cavités afin de s'assurer qu'elles se terminent en même temps. Si vous souhaitez contrôler chaque cavité indépendamment, il ne faut pas utiliser la fonction Finition Synchronisée.
Aliments insuffisamment cuits	• Le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent en même temps.	• Dans l'ensemble, la Friteuse à Air Chaud à Deux Zones est plus rapide que la cuisson de deux lots consécutifs dans la même friteuse. Cependant, si le panier supérieur et le four inférieur fonctionnent simultanément, les temps de cuisson devront être augmentés. **Voir CUISSON.**

FR

Problème	Cause	Solution
Aliments insuffisamment cuits	• Aliments non disposés en couche uniforme	• Pour une cuisson optimale, placer les aliments en couches régulières, sans qu'ils ne se chevauchent. **Voir CUISSON.**
Aliments non croustillants	• La plaque à croustiller n'est pas utilisée dans le panier supérieur	• 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.
	• Aliments mal préparés	• Pour un croustillant optimal, vaporiser ou badigeonner de petites quantités d'huile sur les aliments avant de les faire frire Delete. **Voir CUISSON.**
Cuisson incorrecte au niveau du four inférieur	• Le plateau du gril est placé dans le mauvais emplacement	• 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. **Voir CUISSON.**
	• Temps de cuisson ou température incorrects	• Le four inférieur est d'une conception unique. Les temps de cuisson et les températures traditionnels peuvent devoir être ajustés pour le four inférieur. **Voir CUISSON.**
Difficulté à voir à travers les fenêtres	• Nettoyage inadéquat des fenêtres	• Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des fenêtres après chaque utilisation. Voir **NETTOYAGE ET ENTRETIEN.**
	• L'éclairage n'est pas activé	• Avant de regarder à travers une fenêtre, veiller à activer les lampes en appuyant sur LIGHT .
Difficulté à retirer ou insérer le panier supérieur	• Trop de nourriture dans le panier	• 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.
	• Débris sur l'extérieur du panier ou dans la cavité supérieure	• Retirer tous les débris de l'extérieur du panier et de la cavité supérieure. Voir **NETTOYAGE ET ENTRETIEN.**

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

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

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

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

ELIMINATION ET RECYCLAGE

Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.

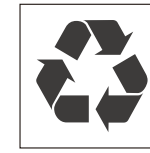
Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

FR

Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com.** Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter via **MideaDPO@midea.com.**

GARANTIE / SERVICE

Nous vous félicitons pour votre nouvel appareil et sommes convaincus que vous serez satisfaits et que cet appareil modern vous satisfera.

Toutefois, si vous constatez un motif de réclamation, merci de nous contacter :
Email: customer_services@midea.com

En cas de panne technique, indiquer votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, le numéro du contrat de vente et le type d'appareil (d'après la plaque signalétique de l'appareil).
Une description précise de la panne vous permet d'économiser du temps et de l'argent. Pour toute question particulière, merci de contacter le service clientèle.

Avant d'appeler le service d'assistance :

Merci de vérifier s'il s'agit d'une erreur de fonctionnement ou d'une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.
Respecter les remarques figurant dans le manuel d'utilisation et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation est endommagée
- L'alimentation électrique est disponible

Modalités de garantie

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes. Le vendeur garantit un matériel irréprochable et une fabrication correcte pendant une période de 24 mois à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil ne convient pas à un usage commercial.

Le droit à la garantie s'éteint en cas d'intervention de l'acheteur ou d'un tiers. Les dommages causés par une manipulation ou une utilisation incorrecte, une installation ou un stockage incorrect, un raccordement ou une installation incorrects ainsi qu'un cas de force majeure ou d'autres facteurs externes ne sont pas couverts par la présente garantie.

En cas de réclamation, le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations aux pièces défectueuses ou de remplacer ou d'échanger l'appareil.

Ce n'est que si la réparation ou le remplacement de l'appareil ne permet pas d'atteindre l'utilisation prévue de l'appareil que l'acheteur peut exiger une réduction du prix d'achat ou la résiliation du contrat d'achat dans les 6 mois suivant la date d'achat.

Les demandes de dommages et intérêts, y compris les dommages consécutifs, sont exclues à moins qu'elles ne soient fondées sur une intention ou une négligence grave.

Le droit à la garantie n'existe que sur présentation du produit et de la facture d'achat.

Midea E lectrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101,
1083 HN Amsterdam,
the Netherlands

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 06

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 07

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 08

CONFIGURACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA APLICACIÓN 11

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 27

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 29

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 31

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 32

AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS 33

GARANTÍA / SERVICIO 34

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad.
El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro
Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflammable.



Advertencia de tensión eléctrica
Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión



Advertencia
Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución
Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención
Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones
Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

Instrucciones de seguridad

Puntos Clave de Seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Use el asa.
- **Tenga precaución** al voltear la canasta después de cocinar, ya que la placa caliente puede caerse y crear un peligro para la seguridad.
- **No** cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- **Nunca** toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Seguridad general

- **No** sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
- Advertencia: **Evite** derramar líquidos sobre el conector.
- **No** utilizar al aire libre.
- Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

ES

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Granjas;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- En alojamientos tipo alojamiento y desayuno.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo.

- La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán hechos por niños a menos que tengan mayores de 8 años y supervisen.
- Mantenga el aparato y su cordón fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- **Advertencia:** El uso indebido puede causar posibles lesiones.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de electrocución.
- **Coloque** siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con las resistencias.

Mientras Usa la Freidora de Aire

- **No** llene la sartén de aceite, ya que puede provocar riesgo de incendio.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. **Mantenga** las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También **tenga cuidado** con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato. **Desenchufe inmediatamente** el aparato si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.

- **Siempre** use recipientes resistentes al calor. **Sea extremadamente cauteloso** si utiliza recipientes que no sean de metal o vidrio.
- **Mantenga** su freidora de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Úsela sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de fuentes de calor o líquidos.

Energía y Cable

- Su freidora de aire **solo** debe usarse con sistemas eléctricos de **220-240V, 50/60Hz** y una toma de corriente con conexión a tierra.
- **No** enchufe en otro tipo de toma de corriente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar riesgos.
- **No** deje que el cable de alimentación (o cualquier cable de extensión) cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.

- Banda(s) de frecuencias de funcionamiento: 2,4Ghz
- Potencia de salida RF: 18dBm
- Tipo de equipo: WBR3
- Declaración de conformidad RED (DoC), consulte la página 26.

ESPECIFICACIONES

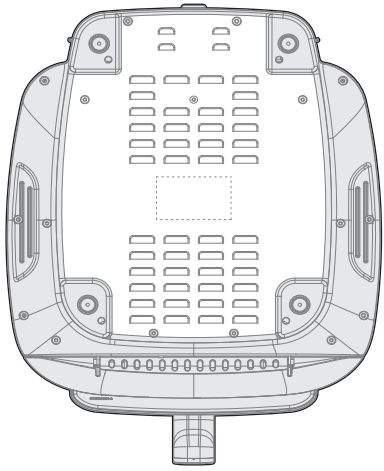
Modelo del producto	MAF002S
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50/60Hz
Potencia nominal	2000-2400W
Capacidad	11L

Modo	consumo eléctrico	Tiempo para que el equipo alcance el modo o condición de bajo consumo aplicable.
modo de espera	0,8 W	20 minutos
modo de espera en red	2,0 W	20 minutos

Cómo encontrar el nombre del modelo y el número de serie

ES

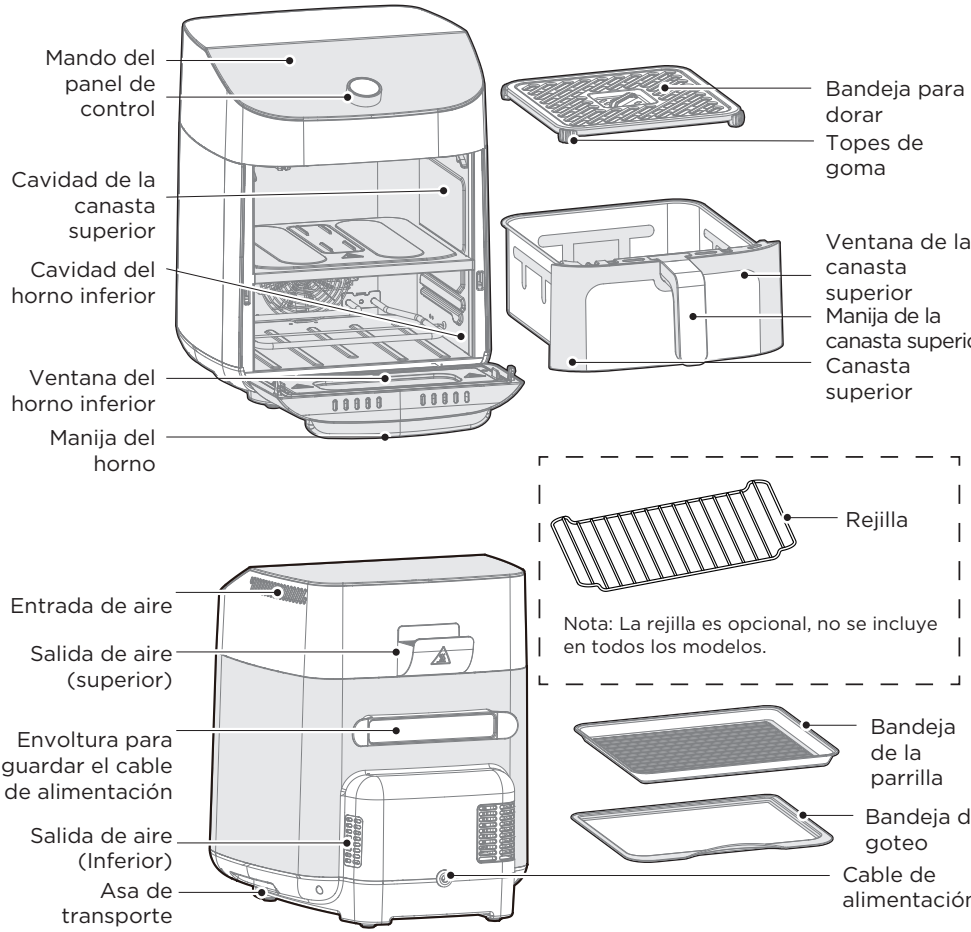
Tanto el nombre del modelo como el número de serie se pueden encontrar en la etiqueta de clasificación que se encuentra en la parte inferior de la freidora de aire.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Partes y accesorios

Antes de usar su nueva freidora de aire, asegúrese de que todas las piezas y accesorios estén incluidos.



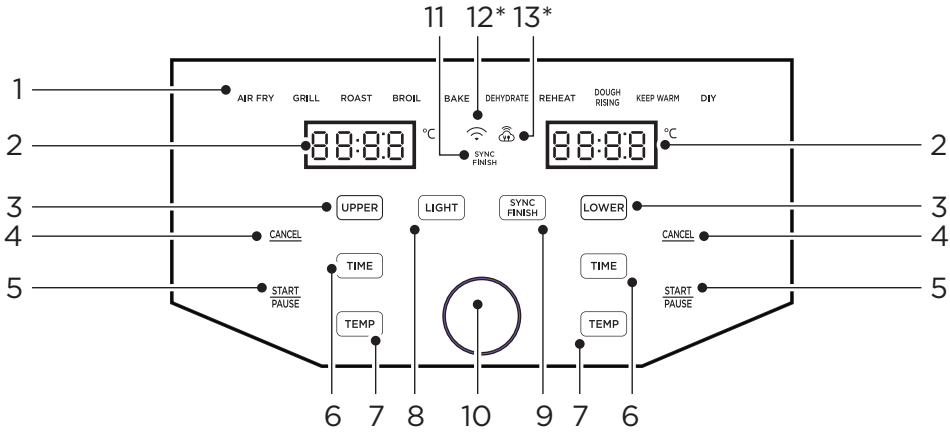
ES

NOTA

Todas las imágenes que aparecen en este manual tienen un carácter meramente explicativo. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Panel de control



	Nombre	Descripción
1	Funciones	• Cualquiera de las 10 funciones puede utilizarse en la cavidad superior o inferior para cocinar una gran variedad de platos. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse para cada función. Después de tocar UPPER o LOWER gire el mando para cambiar la función y presione el mando para seleccionar la función.
2	Visualización	• Aquí se muestran el tiempo de cocción, la temperatura programada, los mensajes recordatorios y los mensajes de error.
3	Botón de selección de cavidad	• Toque UPPER o LOWER para programar UPPER o LOWER ajustar la función de cada cavidad. Durante la cocción, o se puede tocar para mostrar la función respectiva para cada cavidad.
4	Cancelar	• Toque CANCEL durante la cocción para detener el ciclo de cocción y toque CANCEL durante la programación para volver al estado de espera.
5	Iniciar/Pausar	• Toque START PAUSE para iniciar la cocción. Mientras cocina, toque START PAUSE para pausar la cocción y vuelva a tocar para reiniciar la cocción.
6	TIEMPO	• Después de seleccionar una función, toque TIME y gire el mando para ajustar el tiempo de cocción establecido.
7	TEMP	• Después de seleccionar una función, toque TEMP y gire el mando para ajustar el tiempo de cocción establecido.

ES

	Nombre	Descripción
8	LUZ	• En cualquier momento, toque LIGHT para activar o desactivar la luz en ambas cavidades.
9	Botón de FINALIZACIÓN SINCRONIZADA	• La función de finalización sincronizada hará que ambas cavidades terminen de cocinar al mismo tiempo. Después de programar ambas cavidades, toque SYNC FINISH para activar o desactivar la función de finalización sincronizada. Si la función de finalización sincronizada está activada, aparecerá "FINALIZACIÓN SINCRONIZADA" y al tocar cualquiera de las dos START PAUSE se iniciarán ambas cavidades. La cavidad con menos tiempo de cocción mostrará "En espera" (Hold) hasta que ambas cavidades tengan el mismo tiempo de cocción restante.
10	Mando/Perilla	• Gire el mando o perilla para ajustar y púlselo para seleccionar el tiempo de cocción, la temperatura programada o la función.
11	Indicador de FINALIZACIÓN SINCRONIZADA	• Si el indicador de finalización de sincronización está visible, la función estará activada.
12*	Conexión a la APP*	• Si parpadea, la freidora estará disponible para conectarse a SmartHome.. Si no parpadea, la freidora estará conectada a SmartHome.. Mantenga pulsado el botón del mando durante 3 segundos para reconectar con la APP, a continuación mantenga pulsado el botón del mando durante 8 segundos para desconectar.
13*	Recetas APP*	• Si el está visible, significa que los ajustes de cocción de una receta SmartHome se han cargado en la freidora de aire.

ES

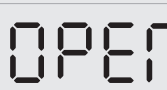
* Sólo se aplica a los modelos conectados a APP.

Modo de espera

1. Al encenderse, el dispositivo entra en modo de espera después de que todas las pantallas se iluminen completamente durante 1 segundo. Las teclas SUPERIOR, INFERIOR y Wi-Fi parpadean. Pulse la tecla SUPERIOR o INFERIOR para seleccionar el menú de funcionamiento para la cavidad correspondiente. La luz indicadora de Wi-Fi se apaga si no se establece una conexión en un plazo de 10 minutos.
2. Si se selecciona un menú para cualquier cavidad pero la operación no comienza, el dispositivo entrará automáticamente en modo de espera después de 5 minutos de inactividad.
3. Cuando la cavidad correspondiente deje de funcionar, se muestra «end». El dispositivo entrará automáticamente en modo de espera después de 30 segundos de inactividad.

Modo de espera en red:
Tras encender el dispositivo, el indicador Wi-Fi parpadea, lo que indica que ha activado un punto de acceso y está buscando señales Wi-Fi. Para la configuración inicial, debe conectarlo manualmente a una red Wi-Fi. La luz indicadora parpadea rápidamente durante el proceso de conexión. Una vez conectado correctamente, la luz indicadora permanece fija y el dispositivo entra en modo de espera en red. La luz indicadora de Wi-Fi se apaga si no se establece una conexión en un plazo de 10 minutos. Una vez conectado correctamente, el dispositivo se reconectará automáticamente a la última red Wi-Fi al volver a encenderse.

Mensajes en pantalla

Mensaje	Descripción
	• Durante la programación, la pantalla mostrará el tiempo de cocción ajustado. Durante la cocción, la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante.
	• La pantalla muestra la temperatura ajustada.
	• Algunas recetas mostrarán el recordatorio "girar comida" cuando la comida esté lista para ser girada, volteada o sacudida.
	• La cocción ha finalizado y se puede retirar la canasta superior o la bandeja inferior.
	• La cavidad superior no funciona correctamente. Póngase en contacto con nuestro Centro de Atención al Cliente.
	• La cavidad inferior no funciona correctamente. Póngase en contacto con nuestro Centro de Atención al Cliente.
	• Se ha retirado la canasta superior o la puerta inferior está abierta. Nota: No se pueden utilizar los botones de esa cavidad mientras está abierta.
	• Mientras la función de finalización sincronizada esté activada, la cavidad con menos tiempo de cocción mostrará "En espera" (Hold) hasta que ambas cavidades tengan el mismo tiempo de cocción restante.

CONFIGURACIÓN Y FUNCIONA-MIENTO DE LA APLICACIÓN

Descargar la aplicación SmartHome

En una tienda de aplicaciones (Google Play Store, Apple App Store), busque y encuentre la aplicación **SmartHome*** . Descárguela e instálela en su teléfono. También puede descargar la aplicación escaneando el siguiente código QR.



Registrarse y conectarse

Abra la aplicación SmartHome y cree una nueva cuenta para empezar (también puede registrarse a través de una cuenta de terceros). Si ya tiene una cuenta, utilícela para iniciar sesión.



Conecte sus dispositivos a SmartHome

1. Asegúrese de que su teléfono móvil esté conectado a una red inalámbrica. Si no lo está, vaya a Ajustes y active las redes inalámbricas y Bluetooth.
2. Encienda los dispositivos.
3. Abra la aplicación SmartHome en su teléfono.
5. Si no aparece ningún mensaje, seleccione "+" en la página y seleccione su dispositivo en la lista de dispositivos cercanos disponibles. Si su dispositivo no aparece en la lista, añádalo manualmente por la categoría y el modelo de dispositivo.



4. Si aparece un mensaje de "Dispositivos inteligentes descubiertos cerca", pulse para añadir.



6. Conecte su dispositivo a la red inalámbrica siguiendo las instrucciones de la aplicación. Si la conexión falla, siga las instrucciones de la aplicación para continuar con la operación.



ES

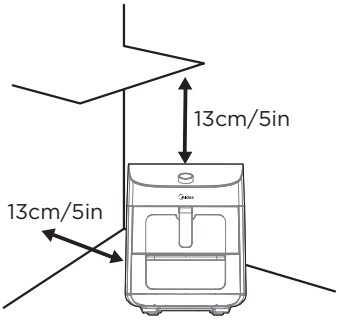
NOTA

- Asegúrese de que sus dispositivos están encendidos.
- Mantenga el teléfono móvil lo suficientemente cerca del dispositivo cuando lo conectes a la red.
- Conecte su teléfono móvil a la red inalámbrica de su casa y asegúrese de conocer la contraseña de la red inalámbrica.
- Compruebe si el enrutador inalámbrico admite la banda de 2,4 GHz y enciéndalo. Si no está seguro de si el enrutador admite la banda de 2,4 GHz, póngase en contacto con el fabricante del enrutador.
- El dispositivo no puede conectarse a la red inalámbrica que requiere autenticación, y suele aparecer en zonas públicas como hoteles, restaurantes, etc. Por favor, conéctese a una red inalámbrica que no requiera autenticación.
- Desactive la función WLAN+ (Android) o WLAN Assistant (iOS) de su teléfono móvil cuando conecte su dispositivo a la red.
- En caso de que su dispositivo se haya conectado a una red inalámbrica anteriormente pero necesite volver a conectarse, haga clic en "+" en la página de inicio de la aplicación y añada de nuevo su dispositivo por categoría y modelo siguiendo las instrucciones de la aplicación.

Antes del primer uso

Configuración

1. Retire y deseche todo el embalaje de la freidora de aire, incluidas las pegatinas temporales y la cubierta protectora del enchufe.
2. Coloque la freidora de aire en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de áreas que puedan dañarse por el vapor (como paredes o armarios).
   Nota:
   Deje 13 cm/5 pulgadas de espacio detrás y encima de la freidora de aire. Deje suficiente espacio para retirar la canasta para freír.
3. Lave bien la canasta y la bandeja para freír, utilizando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente húmedo. Séquela con una toalla.
5. Coloque la bandeja para freír de nuevo en la canasta para freír. Incline la bandeja para insertar primero un lado, luego presione hacia abajo en el otro lado.
6. Coloque la canasta para freír dentro de la freidora de aire.



ES

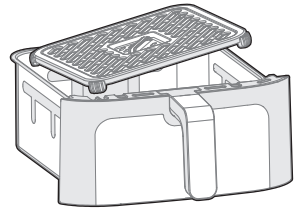
Prueba de Funcionamiento

Una prueba de funcionamiento le ayudará a familiarizarse con su freidora de aire, asegurarse de que funciona correctamente y limpiarla de posibles residuos en el proceso.

1. Asegúrese de que la canasta para freír esté vacía y enchufe la freidora de aire.
2. Presione el botón [UPPER] y presione la perilla para seleccionar la función de alevines de aire para la cavidad superior.
3. Mantenga presionado el botón [TIME] para cambiar el tiempo a 10 minutos.
4. Presione START/PAUSE para comenzar. Cuando termine, la freidora de aire emitirá un pitido.
5. Retire la canasta para freír. Deje que la canasta se enfríe completamente durante 10-30 minutos.

Topes de Silicona

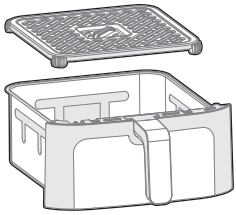
1. La bandeja para freír contiene 4 topes de silicona hechos de material seguro para alimentos. Estos topes mantienen la bandeja ajustada al fondo de la canasta para freír.
2. Al colocar la bandeja para freír en la canasta, incline la bandeja para insertar primero un lado, luego presione hacia abajo en el otro lado.
   Nota:
   Forzar la bandeja para freír incorrectamente en la canasta puede causar daños.
3. Asegúrese de que los niños no jueguen con los topoes de silicona o los traguen.



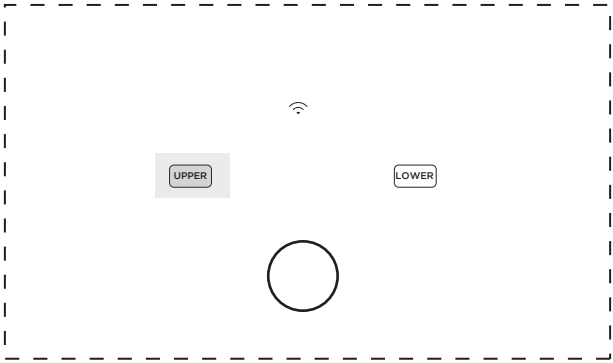
ES

Cocción en la cavidad superior (canasta)

1. Coloque la bandeja para dorar en la cesta (con el asa de la bandeja hacia arriba) y coloque los alimentos uniformemente sobre la misma.

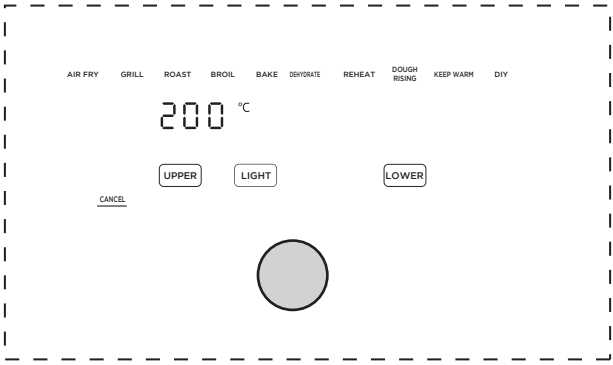


2. Introduzca la canasta en la cavidad superior.
3. Conecte la freidora de aire a una toma de corriente adecuada. Una vez conectada, el aparato entrará automáticamente en modo de espera.
4. Toque UPPER para iniciar la programación de un ciclo de cocción para la cavidad superior.

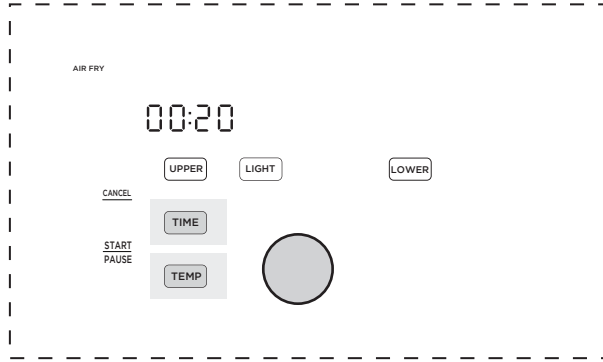


ES

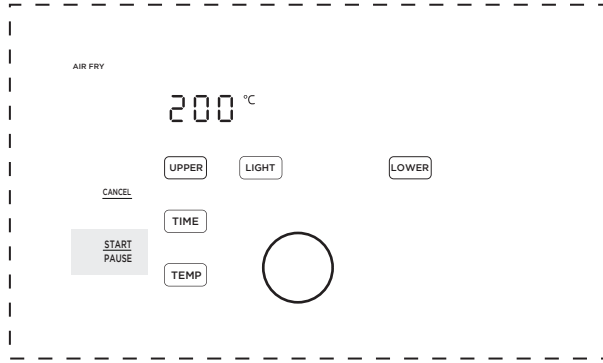
5. Gire el mando para cambiar la función y presiónelo para seleccionar una función.



6. El tiempo de cocción preajustado parpadeará. Gire y pulse el mando para ajustar y seleccionar el tiempo de cocción. Si desea ajustar más la temperatura o el tiempo, toque TIME o TIME y gire/pulse el mando para ajustar la temperatura o el tiempo. Nota: La función se puede seguir cambiando si toca UPPER.

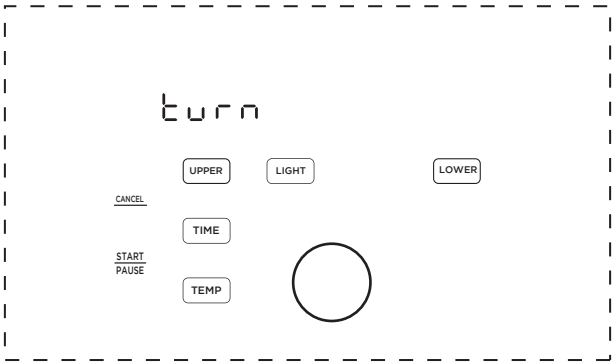


7. Una vez seleccionados la función, la temperatura y el tiempo deseados, toque el START/PAUSE izquierdo para seguir cocinando.

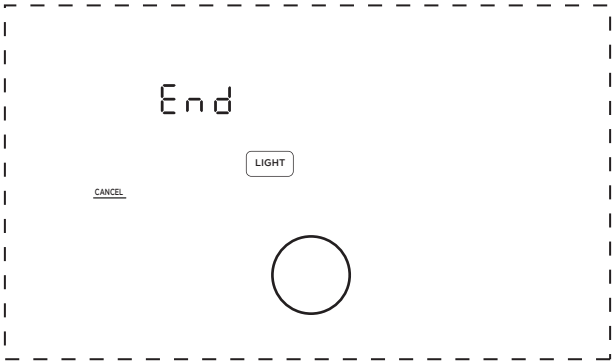


ES

8. Aproximadamente a la mitad de la cocción, la pantalla izquierda mostrará "Girar alimento" (Turn Food); si así lo recomienda la receta, gire, voltee o agite el alimento. Transcurridos 30 segundos, el mensaje "Girar alimento" desaparecerá.
   Nota: Recomendamos agitar o revolver la comida para garantizar los resultados deseados.



9. Cuando finalice la cocción, la pantalla izquierda mostrará "Fin" (End) y se oirán 3 pitidos.
   La comida estará lista para ser retirada.

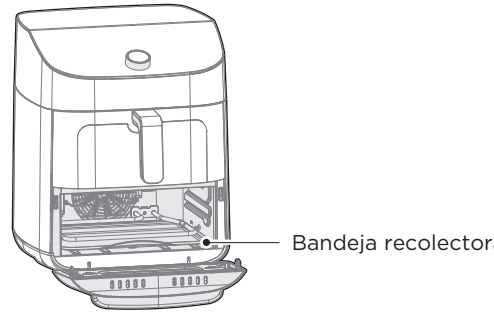


Nota:
- Retire la canasta de la freidora de aire, tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para retirar la comida de la canasta.
- Deje enfriar antes de limpiar.

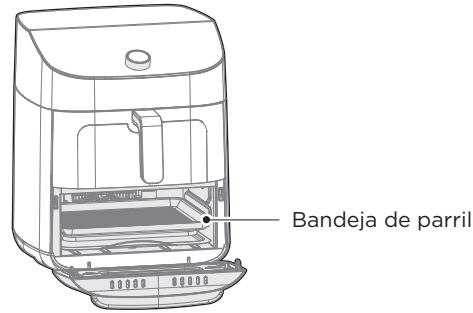
ES

Cocción en la cavidad inferior (horno)

1. Inserte la bandeja recolectora en la cavidad inferior.

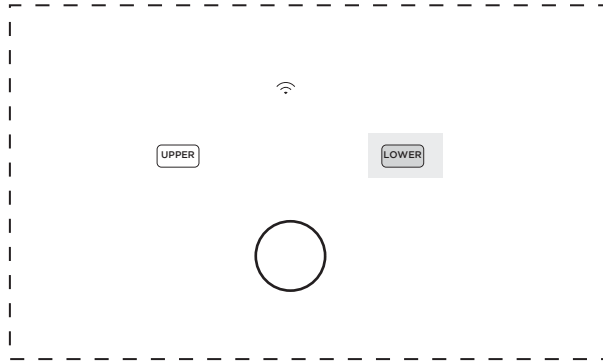


2. Coloque uniformemente los alimentos en la bandeja inferior.
3. Introduzca la bandeja de la parrilla en la cavidad inferior.

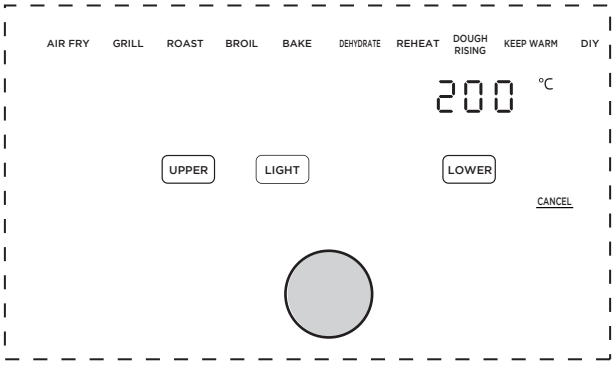


ES

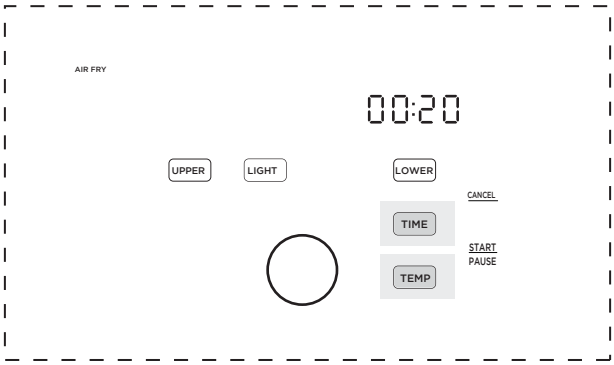
4. Conecte la freidora de aire a una toma de corriente adecuada. Una vez conectada, el aparato entrará automáticamente en modo de espera.
5. Toque LOWER para iniciar la programación de un ciclo de cocción para la cavidad inferior.



6. Gire el mando para cambiar la función y presiónelo para seleccionar una función.

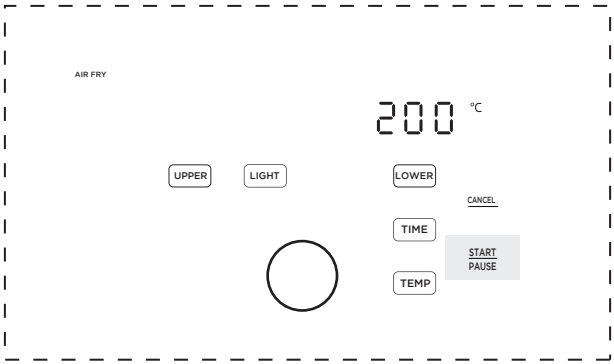


7. El tiempo de cocción preajustado parpadeará. Gire y pulse el mando para ajustar y seleccionar el tiempo de cocción. Si desea ajustar más la temperatura o el tiempo, toque TIME o TIME y gire/pulse el mando para ajustar la temperatura o el tiempo. Nota: La función se puede seguir cambiando si toca LOWER.

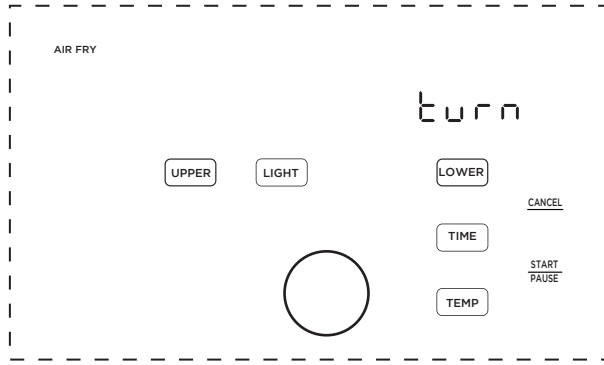


ES

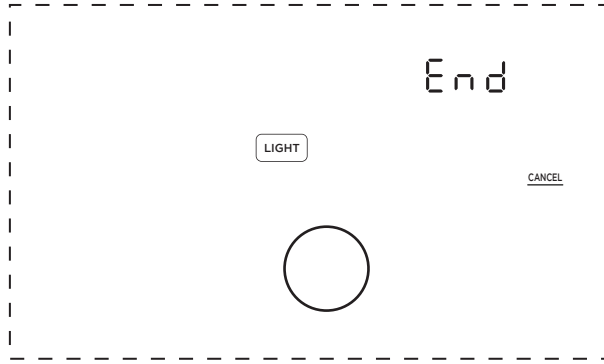
8. Una vez seleccionados la función, la temperatura y el tiempo deseados, toque el START PAUSE derecho para seguir cocinando.



9. Aproximadamente a la mitad de la cocción, la pantalla derecha mostrará " Girar alimento" (Turn food). Si la receta lo recomienda, gire, voltee o agite los alimentos. Transcurridos 30 segundos, el mensaje "Girar alimento" desaparecerá.



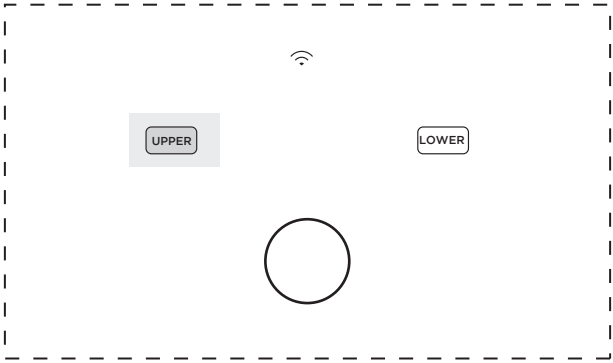
10. Cuando finalice la cocción, la pantalla derecha mostrará "Fin" (End) y se oirán 3 pitidos. La comida estará lista para ser retirada.



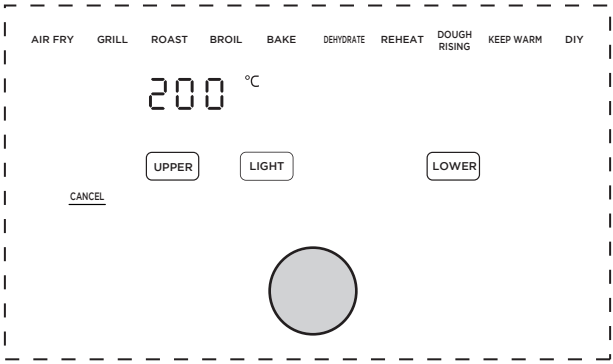
ES

Cocción para cavidades de dos zonas (canasta y horno)

1. Coloque la bandeja para dorar en la cesta (con el asa hacia arriba) y coloque los alimentos uniformemente sobre la misma. Luego, coloque uniformemente los alimentos en la bandeja inferior.
2. Introduzca la canasta en la cavidad superior y la bandeja en la cavidad inferior.
3. Conecte la freidora de aire a una toma de corriente adecuada. Una vez conectada, el aparato entrará automáticamente en modo de espera.
4. Toque UPPER o LOWER para iniciar la programación de un ciclo de cocción para la cavidad inferior.

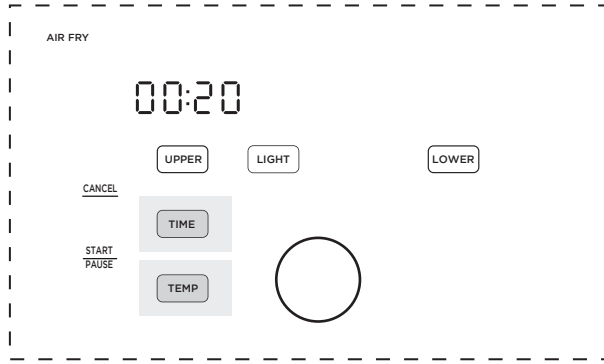


5. Gire el mando para cambiar la función y presiónelo para seleccionar una función.

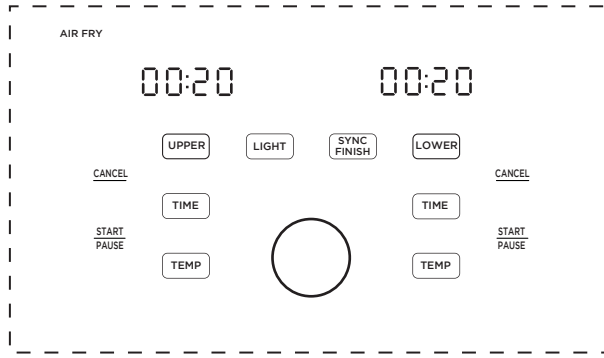


ES

6. El tiempo de cocción preajustado parpadeará. Gire y pulse el mando para ajustar y seleccionar el tiempo de cocción. Si desea ajustar más la temperatura o el tiempo, toque TIME o TIME y gire/pulse el mando para ajustar la temperatura o el tiempo. Nota: La función se puede seguir cambiando si toca UPPER o LOWER.

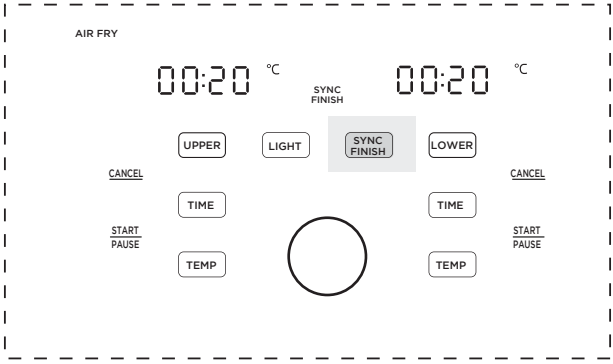


7. Repita los pasos 4-6 para la cavidad (Superior o Inferior) que no ha sido programada.

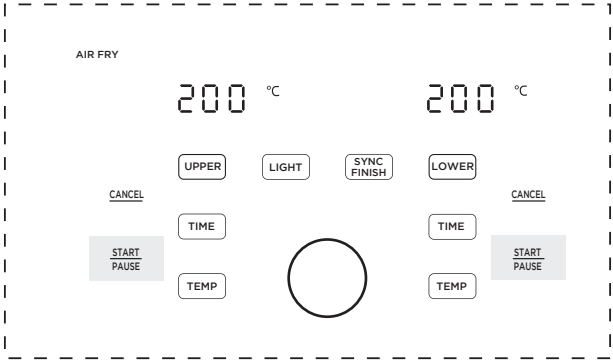


ES

8. Con FINALIZACIÓN SINCRONIZADA Después de programar ambas cavidades, toque SYNC FINISH para START PAUSE activar o desactivar la función de finalización sincronizada. Si la función de finalización sincronizada está activada, aparecerá "SYNC FINISH" y al tocar cualquiera de las dos / se iniciarán ambas cavidades. La cavidad con menos tiempo de cocción mostrará "En espera" (Hold) hasta que ambas cavidades tengan el mismo tiempo de cocción restante.

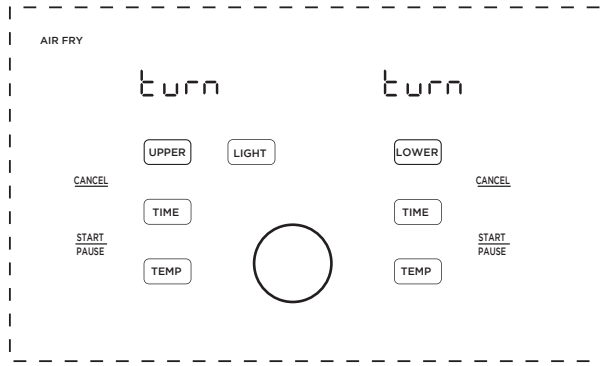


9. Sin FINALIZACIÓN SINCRONIZADA Tras la programación, toque SYNC FINISH para activar o desactivar la función de finalización sincronizada. Si el acabado sincronizado está desactivado, los START PAUSE botones deben tocarse independientemente para iniciar la cocción en cada cavidad.

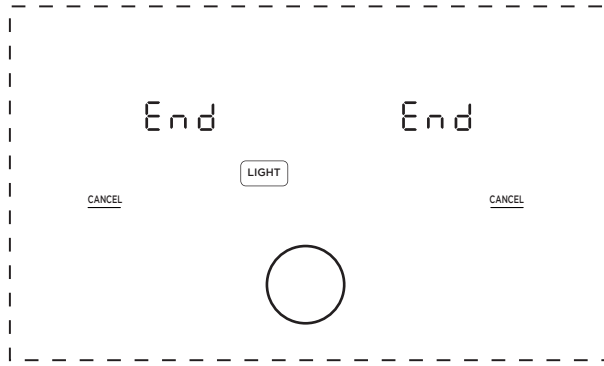


ES

10. Aproximadamente a la mitad de la cocción, la pantalla mostrará "Turn food " (Girar alimento).
    Si la receta lo recomienda, gire, voltee o agite los alimentos. Transcurridos 30 segundos, el mensaje "Turn food " desaparecerá.



11. Cuando finalice la cocción, la pantalla mostrará "End" (Fin) y se oirán 3 pitidos. La comida estará lista para ser retirada.



¿Falta algo o está dañado?

Póngase en contacto con un asesor de atención al cliente y estaremos encantados de atenderle.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio, daños materiales y/o personales, no coloque nada encima del aparato ni bloquee las salidas de aire.

Cocción

- Estas opciones de cocción proporcionan a sus comidas todo el sabor rico y crujiente de la fritura sin apenas aceite.
- El tiempo y las temperaturas predeterminados son un punto de partida con el que puede experimentar para obtener los resultados que más le gusten.
- La función indicada para cada alimento es una recomendación para una cocción óptima. Cualquier función puede utilizarse tanto en la canasta superior como en las cavidades inferiores del horno.

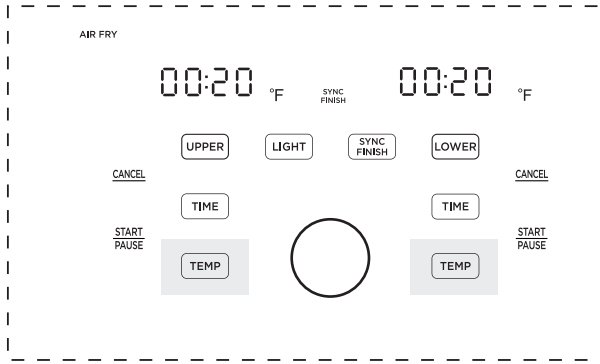
Ingrediente	Función recomendada	Congelado	Ajuste de la canasta superior			Ajuste del horno inferior		
			Temp de cocción	Tiempo (único)	Tiempo (doble)	Temp de cocción	Tiempo (único)	Tiempo (doble)
Patatas fritas	Freír al aire	Sí	180°C	22min	26-30 min	180 °C	25min	28min
Alitas de pollo	Freír al aire	Sí	185°C	17min	21min	180 °C	21min	24min
	Freír al aire	No	185°C	14min	18min	180 °C	19min	22min
Muslos de pollo	Freír al aire	Sí	180°C	21min	26min	180 °C	24min	28min
	Freír al aire	No	180°C	19min	23min	200°C	20min	24min
Manzanas deshidratadas	Deshidratar	No	90°C	120min	150min	90°C	90min	120min
Hamburguesas de ternera	Rejilla/Parrilla	Sí	175°C	8min	11min	180°C	11min	14min
Panecillo	Panecillo	No	185°C	3min	5min	185°C	4min	6min
Espárragos	Asar	No	180°C	10min	14min	195°C	12min	14min
Pechugas de pollo	Freír al aire	Sí	180°C	13min	20min	180 °C	14min	20min
	Freír al aire	No	180°C	12min	17min	180 °C	13min	18min
Tostadas	Tostar	No	180°C	6min	10min	170 °C	8min	12min
Pollo apanado	Freír al aire	Sí	200°C	9min	12min	200°C	10min	13min
Pescado apanado	Freír al aire	Sí	185°C	13min	18min	200°C	15min	20min
Camarones apanados	Freír al aire	Sí	185°C	9min	13min	200°C	11min	15min
Palitos de tostadas francesas	Tostar	Sí	175°C	5-9min	6-10 min	195°C	6-10 min	6-10 min
Coles de Bruselas	Freír al aire	No	190°C	9-12min	16-24 min	200°C	12-18 min	16-22 min
Galletas con chips de chocolate	Hornear	No	160°C	8-13min	9-15 min	175°C	9-15 min	9-16 min
Pizza de pepperoni	Hornear	Sí	165°C	8min	11min	170°C	8min	12min

ES

Otras funciones

Cambiar de Celsius a Fahrenheit

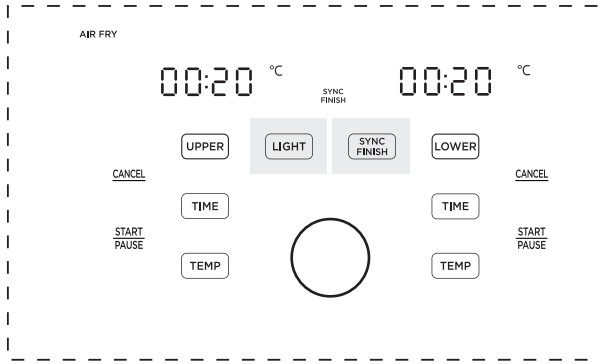
- Presione UPPER, presione la perilla, luego el botón TEMP para la cavidad superior se iluminará. Repita la misma operación para la cavidad inferior.
- Mantenga presionados los botones TEMP de ambas cavidades al mismo tiempo durante 2 segundos, y la unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.



Cómo silenciar

- Presione UPPER, presione la perilla, y el botón LIGHTse iluminará.
- Presione LOWER, presione la perilla, y el botón SYNC FINISH se iluminará.
- Presione el botón LIGHT y el botón SYNC FINISH al mismo tiempo, y la freidora de aire se silenciará.
- Repita la operación para desactivar el silencio de la freidora de aire.

ES



Sugerencias

- Coloque siempre los alimentos de manera uniforme en la bandeja para dorar y en la rejilla para obtener los mejores resultados de cocción.
- La superposición de alimentos puede provocar un rendimiento desigual de la cocción.
- Para que los alimentos queden más crujientes, se pueden rociar o pincelar con pequeñas cantidades de aceite antes de cocinarlos.
- Si la freidora de aire ha estado en pausa durante más de 10 minutos, volverá al modo de espera y borrará todos los ajustes existentes.
- Para la mayoría de los alimentos, girar, sacudir o voltear a mitad de cocción conseguirá los mejores resultados de cocción.
- El tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de incendio, daños materiales y lesiones personales, NO rocíe aceite de cocina en la cavidad de cocción.
- No coloque ningún objeto encima de la freidora de aire en ningún momento.

Declaración de conformidad RED (DoC)

Identificación única de esta DoC:
Nosotros,
Nombre del fabricante: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Dirección del fabricante: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPÚBLICA POPULAR CHINA
.....
Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto:
Nombre del producto: Máquinas de cocina (freidora de aire)
Nombre de la marca: Midea
Tipo o modelo: MAF002S
Información complementaria pertinente:
(por ejemplo, número de lote o de serie, procedencia y número de los artículos)
A la que se refiere esta declaración cumple los requisitos esenciales y otros requisitos pertinentes de la Directiva DER (2014/53/UE).
El producto cumple las siguientes normas y/u otros documentos normativos:
SALUD Y SEGURIDAD (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020
EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020
ESPETRO (Art. V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020
OTRO (incl. Art. 3(3) y especificaciones voluntarias):
Otra legislación de armonización de la Unión (si procede): N/A
Accesorios: N/A
Software: N/A

Ficha técnica en poder de: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.
Lugar y fecha de expedición (de la presente DoC): 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, REPÚBLICA POPULAR CHINA
2023-11-30

Firmado por o para el fabricante: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la canasta, la bandeja para dorar y la bandeja de la parrilla después de cada uso.
- Desenchufe siempre la freidora de aire y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla. Nunca utilice detergentes químicos fuertes, estropajos o polvos en ninguna de las piezas o componentes.
- Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usarlas y antes de guardarlas.

Partes o accesorios	Método de limpieza
Canasta superior	• Limpie la canasta de la freidora de aire con una esponja o paño con agua tibia y jabón para platos. luego enjuague bien. Asegúrese de eliminar toda la grasa y los restos de comida. • NO sumerja la canasta en agua ni en ningún otro líquido. • NO limpiar en el lavavajillas.
Bandeja de parrilla	• Limpie la bandeja de la parrilla con un paño o esponja y agua tibia con jabón para vajilla. • La bandeja de la parrilla tiene revestimiento antiadherente. Para evitar dañar el revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos. • NO limpiar en el lavavajillas.
Bandeja para dorar	• Limpie la bandeja para dorar con un paño o esponja y agua tibia con jabón para vajilla. • La bandeja para dorar tiene revestimiento antiadherente. Para evitar dañar el revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos. • NO limpiar en el lavavajillas.
Bandeja recolectora	• Limpie la bandeja recolectora con un paño o esponja y agua tibia con jabón para vajilla. • La bandeja recolectora tiene revestimiento antiadherente. Para evitar dañar el revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos. • NO limpiar en el lavavajillas.
Cavidad canasta superior/ Cavidad horno inferior	• Limpie la cavidad de cocción con una esponja o un paño suave, agua tibia y jabón para vajilla. • Para eliminar la grasa y los restos de comida de la cavidad de cocción, rocíe con una mezcla de bicarbonato de sodio y vinagre y limpie con un paño húmedo. • En caso de residuos resistentes, deje reposar la mezcla en la zona afectada durante varios minutos antes de frotar. • Compruebe si hay salpicaduras de aceite o restos de comida en el elemento calentador. Limpie el elemento calentador con un paño húmedo cuando sea necesario. Asegúrese de que esté completamente seco para el próximo uso. • NO limpiar en el lavavajillas.
Exterior	• Limpie con un paño suave y húmedo o una esponja y seque.
Ventana canasta superior/ Ventana horno inferior	• Limpie la cara interna y externa de los cristales con un paño o esponja y agua tibia con detergente para vajillas. NO utilice utensilios de limpieza metálicos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante autorizado.

⚠ ADVERTENCIA

- Sin una limpieza adecuada, pueden acumularse salpicaduras de alimentos y grasa alrededor de la resistencia. Esto puede provocar la emisión de humo, incendios y lesiones personales.
- Si ve o huele a humo, toque Cancelar, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Elimine los restos de comida o grasa con un paño suave y detergente para vajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su dispositivo puede dar lugar a errores y fallos de funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente la tabla siguiente para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar la llamada al centro de servicio.

Problema	Razones posibles	Soluciones
No hay energía	• Conexión incorrecta del cable de alimentación y de la toma de corriente	• Compruebe que el cable de alimentación está bien enchufado a la toma de corriente. Si esto no resuelve el problema, póngase en contacto con el Centro de Servicio al Cliente.
La pantalla muestra E1 o E2	• La unidad no funciona correctamente	• Póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente.
No se puede activar Finalización Sincronizada	• Tanto la canasta superior como el horno inferior no han sido programados	• Para activar Finalización Sincronizada debe seleccionarse una función para ambas cavidades. Luego, el botón SYNC FINISH aparecerá. Si Finalización Sincronizada está activada, el indicador de dicha función SYNC FINISH se encenderá. Ver **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**
No se puede seleccionar una función	• No está usando el mando o perilla	• Después de tocar UPPER o LOWER gire el mando para cambiar la función y presiónelo para seleccionar una función. Las funciones reales no se pueden tocar para seleccionarlas. Ver **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**
No se puede pausar una sola cavidad	• La Finalización Sincronizada está activada.	• Mientras la función de Finalización Sincronizada esté activada, cualquiera de los START/PAUSE botones iniciará, pausará y reanudará ambas cavidades para garantizar que ambas cavidades terminen al mismo tiempo. Si desea controlar cada cavidad de forma independiente, no utilice esta función.
Alimentos poco cocinados	• La canasta superior y el horno inferior funcionan al mismo tiempo	• En general, el Horno Freidora de Dos Zonas es más rápido que cocinar dos tandas consecutivas en la misma freidora de aire. Sin embargo, si la canasta superior y el horno inferior funcionan simultáneamente, será necesario aumentar los tiempos de cocción. Ver **COCCIÓN.**

Problema	Razones posibles	Soluciones
Alimentos poco cocinados	• Alimentos no colocados en una capa uniforme	• Para obtener el mejor rendimiento de cocción, coloque los alimentos en una capa uniforme sin superponerlos. Ver **COCCIÓN.**
La comida no está crujiente	• Placa no utilizada en canasta superior	• Para obtener el mejor rendimiento de la freidora de aire, utilice siempre la bandeja para dorar en la canasta superior. La bandeja para dorar permite que el aire fluya por debajo de los alimentos y produce los mejores resultados de cocción.
	• Alimentos mal preparados	• Para que los alimentos queden crujientes, rocíelos con un poco de aceite antes de freírlos. Ver **COCCIÓN.**
Horno inferior cocinando incorrectamente	• Bandeja de parrilla colocada en ranura incorrecta	• La bandeja de la parrilla puede colocarse en una ranura superior o inferior dentro de la cavidad inferior del horno. Asegúrese de que la bandeja del grill está colocada en la ranura adecuada antes de cocinar. Ver **COCCIÓN.**
	• Tiempo de cocción o temperatura incorrectos	• El horno inferior tiene un diseño único. Puede ser necesario ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas tradicionales para el horno inferior. Ver **COCCIÓN.**
Dificultad para ver a través de las ventanas	• Limpieza inadecuada de los cristales	• Limpie el interior y el exterior de las ventanas después de cada uso. Ver **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
	• Luz no activada	• Antes de mirar por una ventana, asegúrese de activar las luces tocando LIGHT.
Dificultad para extraer o insertar la canasta superior	• Demasiada comida en la canasta	• No apile los alimentos demasiado alto o la comida entrará en contacto con la parte superior de la cavidad superior. Esto puede dificultar la inserción y extracción de la canasta superior y puede hacer que los alimentos se quemen.
	• Residuos en el exterior de la canasta o dentro de la cavidad superior	• Retire todos los residuos del exterior de la canasta y dentro de la cavidad superior. Ver **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de Midea, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

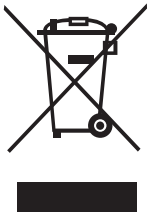
Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento De La Normativa RoHs

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

Información Del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com.** Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com.** Para obtener más información, siga el código QR.

GARANTÍA / SERVICIO

Le felicitamos por su nuevo dispositivo y estamos convencidos de que quedará satisfecho y disfrutará con este moderno electrodoméstico.

Si tiene alguna pregunta o duda, envíenos un correo electrónico
Email: customer_services@midea.com

En caso de que se produzca cualquier desperfecto técnico, introduzca su dirección exacta, número de teléfono, número de contrato de venta y tipo de aparato (a partir de la placa de características del mismo).
Una descripción precisa de la avería le ahorrará tiempo y dinero. Para preguntas especiales, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

Antes de llamar al servicio técnico:

Por favor, compruebe si se trata de un error de manipulación o de una causa que no tenga nada que ver con el funcionamiento de su aparato.
Tenga en cuenta las indicaciones del manual de usuario y compruebe si:

- El enchufe está conectado
- El enchufe puede estar dañado
- Hay electricidad disponible

Términos de la garantía

Este aparato ha sido fabricado y sometido a pruebas según los métodos más modernos. El vendedor garantiza la ausencia de defectos en el material y su correcta fabricación durante un periodo de 24 meses a partir de la fecha de venta al usuario final. El aparato no es apto para uso comercial.

El derecho a garantía se anula en caso que el Comprador o un tercero intervengan el aparato. Los daños causados como consecuencia de un manejo o funcionamiento inadecuados, una instalación o almacenamiento incorrectos, una conexión o instalación inadecuadas, así como un caso fortuito [...] u otros factores externos no estarán cubiertos por esta garantía.

Cuando se presenten reclamaciones, el fabricante se reserva el derecho a introducir mejoras en las piezas defectuosas o a sustituir o cambiar el aparato.

El comprador sólo podrá exigir una reducción del precio de compra o la anulación del contrato en un plazo de 6 meses a partir de la fecha de la misma si no es posible conseguir el uso previsto del aparato mediante su reparación o sustitución.
Quedan excluidas las reclamaciones por daños y perjuicios, incluidos los daños indirectos, salvo que se basen en dolo o negligencia grave.

El derecho a garantía sólo existe con la presentación del producto y el comprobante de compra.

Midea E lectrics Netherlands B.V.
Barbara Strozzilaan 101,
1083 HN Amsterdam,
the Netherlands

Midea

make yourself at home



22
PAP

www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved