

# 重点校对项

- 1. 物料编码
- 2. 版面尺寸
- 3. 材质标注
- 4. 颜色标注
- 5. 客户型号
- 6. 产品名称
- 7. 产品参数
- 8. 电压功率
- 9. 单位符号
- 10. 认证标志
- 11. 回型标志
- 12. ROHS标志
- 13. 警语警语及字高
- 14. 控制面板及功能
- 15. 目录及页码
- 16. 商标LOGO

## 标准元素核对表 (此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容, 非印刷内容)

认证图标	<p>大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求, 印刷可见即可 说明书、保修卡类</p>
单位表述	直流电: V= 交流电: V- 频率: Hz 功率: W 容量: mL/L 电流: A 压强: Pa/kPa/MPa 长度: mm/cm/m 时间: s/min/h 重量: kg
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单, 尤其关注92的在途MO单



### USER MANUAL

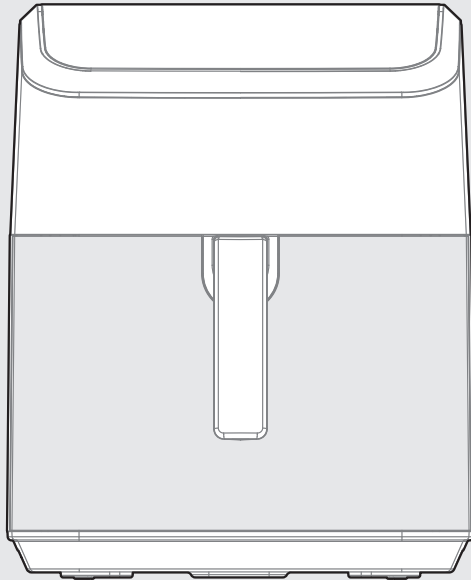
MAD70000ADK

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

### 技术要求 (版本号: B, 2023-06)

- 文字图案印刷颜色为: 黑色, 印刷字体需清晰可见, 文字不能粘到一起;
- 该说明书的幅面大小为: A5, 未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v;
- 该说明书的装订方式为: 钉装; [70P以下为钉装, 70P以上为胶装 (特殊要求除外)]
- 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准, CE: 警语部分大写字母高度不低于3mm, CE标志不低于5mm, WEEE标志不低于7mm; UL: 大写字母字高不小于1/12" (2.11mm), 小写字母字高不小于1/16" (1.6mm), "IMPORTANT SAFEGUARDS", "SAVE THESE INSTRUCTIONS" 等词, 其字高不小于3/16" (4.8mm), IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
- 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
- 有ROHS指令要求的物料应符合美的的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

				空气炸锅			16161000A24764		
				说明书			MIDEA-MF-CN70K2 (MAD70000ADK)-0501		
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记		重量	比例	材料: 80g双胶纸
制图		莫培新	审核	李海棣	K	/	1:1		广东美的生活电器制造有限公司
设计		-----	标准化	古广君					
校对		-----	审定	古广君	共 1 页		第 1 页		
会签		-----	日期	2023-12-18					



**AIR FRYER**

# **USER MANUAL**

**MAD70000ADK**

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.



# LANGUAGES

**EN** English

**IT** Italian

**DE** German

**FR** France



## THANK YOU LETTER

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

# CONTENTS







THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
SPECIFICATIONS .....	05
PRODUCT OVERVIEW .....	06
OPERATION INSTRUCTIONS .....	07
CLEANING AND MAINTENANCE .....	10
TROUBLESHOOTING .....	11
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	13
DISPOSAL AND RECYCLING .....	14
DATA PROTECTION NOTICE .....	15

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

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

## Explanation of Symbols

	<b>Danger</b> This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	<b>Warning of electrical voltage</b> This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	<b>Warning</b> The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	<b>Caution</b> The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	<b>Attention</b> The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	<b>Observe instructions</b> This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

EN

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Do not use outdoors.
- 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.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
-  The surface are liable to get hot during use.

# SPECIFICATIONS

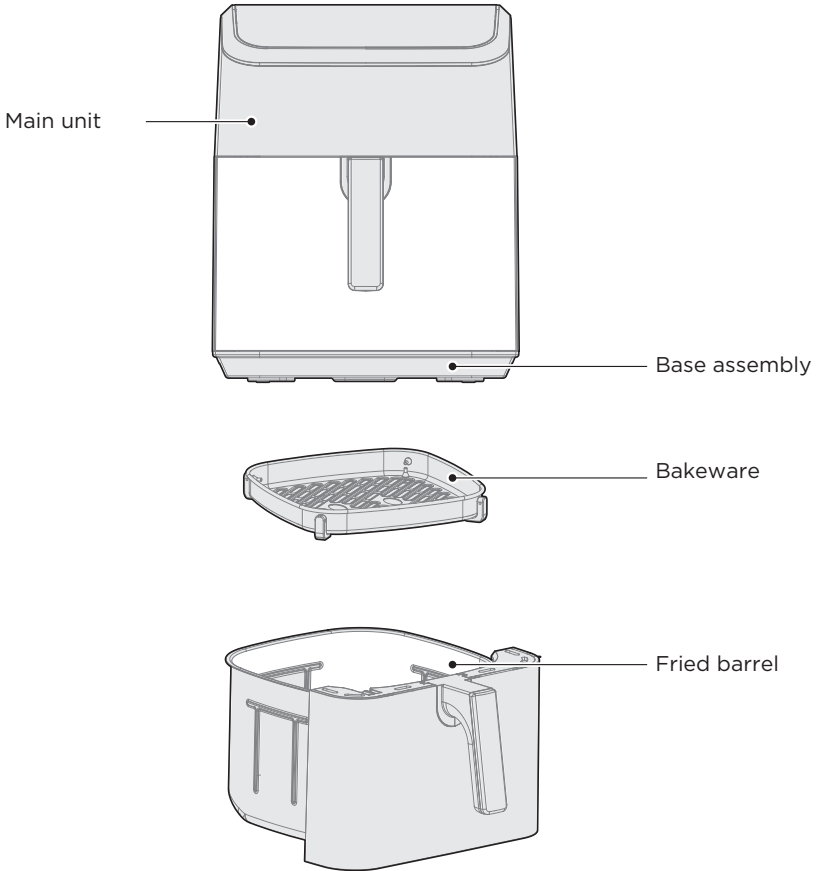
<b>Product Model</b>	<b>MAD70000ADK</b>
Voltage	220-240V-
Frequency	50/60Hz
Power	1500-1800W

---

# PRODUCT OVERVIEW

## Part Name

The product is subject to the actual product and configuration.



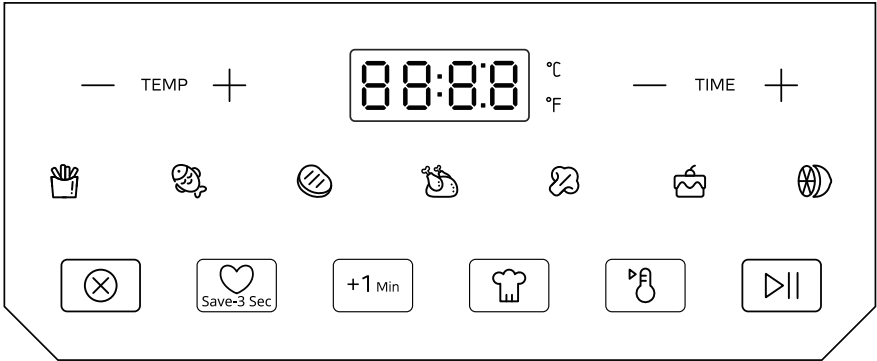
EN

### NOTE

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

# OPERATION INSTRUCTIONS

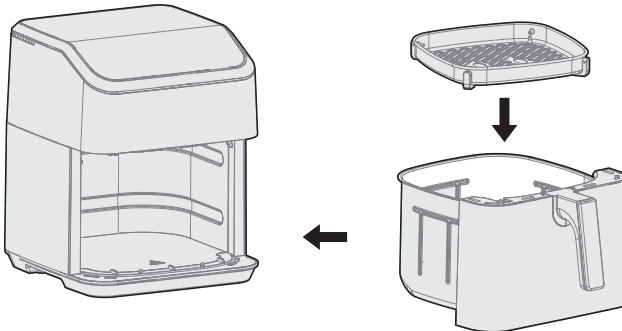
## Instructions for Use










- EN**
1. Place the baking sheet in the frying barrel, and then add the ingredients; Push the barrel into the main unit, make sure that the barrel is fully pushed into the main unit;
  2. In the off-screen state, only the **[▶||]** button blinks. Click it to enter the stand-by state. Click the desired menu function, and you can click TEMP+, TEMP-, TIME+, and TIME- to adjust the time and temperature. Click the **[▶||]** key to start the menu cooking, and the cooking countdown is displayed;
  3. During cooking, click **[⊗]** to cancel the cooking state and return to standby; Click the **[▶||]** key to enter the cooking pause; Click TEMP+, TEMP-, TIME+, TIME- to enter the cooking menu parameter selection.
  4. After the End of cooking, the digital tube display End, **[▶||]** button indicator flashing prompt, all other indicators off; At this point, the food can be extracted after drawing out the frying barrel.



Please carefully take it out. Do not put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or topping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.



## Menu Functions

Menu function	Temperature(°C)	Time (Min)
	180	19
	180	12
	200	10
	170	30
	170	8
	170	12
	100	90

## Preparation

EN

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

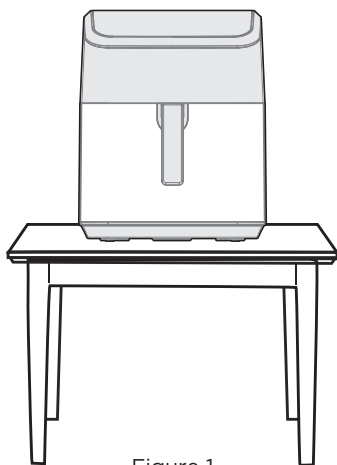


Figure 1



## Menu Functions

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

# TROUBLESHOOTING


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

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

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You are preparing greasy ingredients.</li> </ul>	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pan still contains grease residues from previous use.</li> </ul>	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not use the right potato type.</li> </ul>	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.</li> </ul>	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</li> </ul>	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

EN

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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.

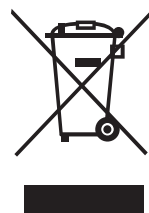
EN

# 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.



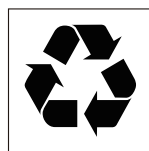
EN

## Compliance with RoHS Directive

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 data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

## 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 .....	05
PANORAMICA DEL PRODOTTO .....	06
ISTRUZIONI PER L'USO .....	07
PULIZIA E MANUTENZIONE .....	10
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	11
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE	13
SMALTIMENTO E RICICLO .....	14
TRATTAMENTO DEI DATI .....	15



# 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.



### Avviso

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

- 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 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.
- Non coprire le aperture di entrata e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella d'olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- 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.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
-  La superficie è soggetta a surriscaldamento durante l'uso.

# SPECIFICHE

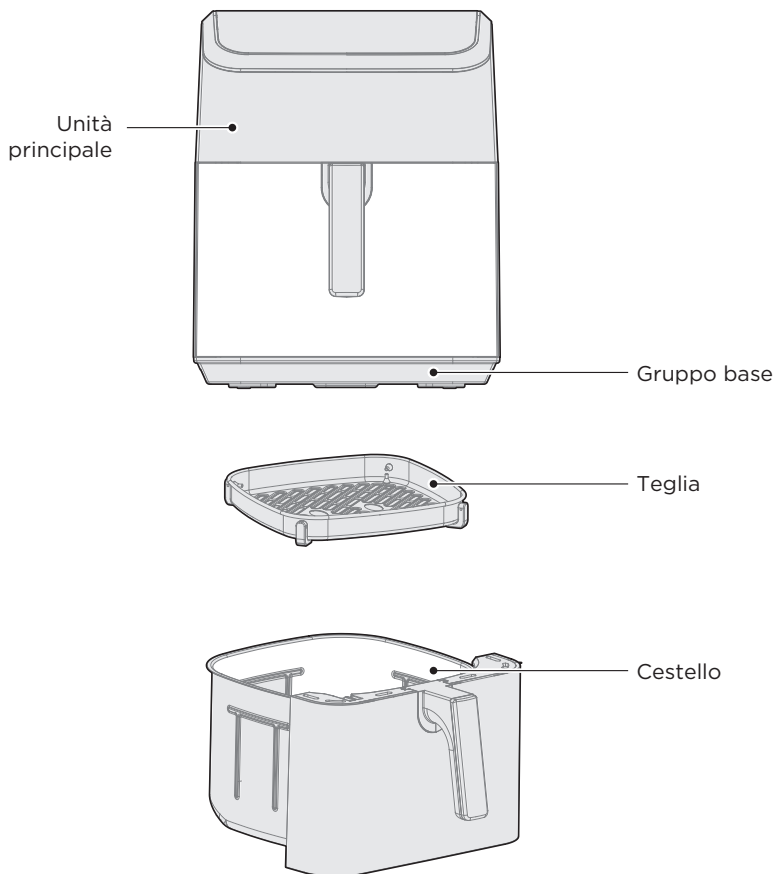
<b>Modello del prodotto</b>	<b>MAD70000ADK</b>
Tensione	220-240V-
Frequenza	50/60Hz
Potenza	1500-1800W

---

# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Nome delle parti

Il prodotto è soggetto al prodotto e alla configurazione effettivi.

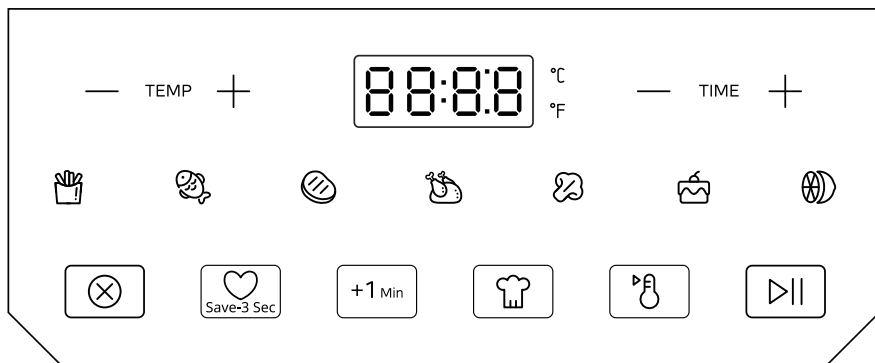


### ● NOTA

La figura sottostante è solo di riferimento e i dettagli sono soggetti agli oggetti reali contenuti nella scatola di imballaggio.

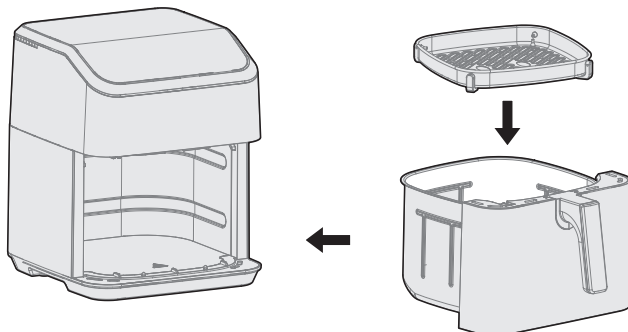
# ISTRUZIONI PER L'USO

## Istruzioni per l'uso










1. Posizionare la teglia nel cestello, quindi aggiungere gli ingredienti. Spingere il cestello nell'unità principale, assicurandosi che sia completamente inserito.
2. Nello stato a schermo spento, solo il pulsante **▶||** lampeggia. Fare clic per passare allo stato di stand-by. Fare clic sulla funzione di menu desiderata e su TEMP+, TEMP-, ORA+ e ORA- per regolare l'ora e la temperatura. Fare clic sul pulsante **▶||** key per avviare la cottura del menu e viene visualizzato il conto alla rovescia della cottura.
3. Durante la cottura, fare clic su **⊗** per annullare lo stato di cottura e tornare allo stato di standby.  
Fare clic sul pulsante **▶||** per inserire la pausa di cottura; fare clic su TEMP+, TEMP-, ORA+, ORA- per accedere alla selezione dei parametri del menu di cottura.
4. Dopo il termine della cottura, il display digitale visualizza Fine, l'indicatore del pulsante **▶||** lampeggia, tutti gli altri indicatori sono spenti; a questo punto è possibile estrarre il cibo dopo aver tirato fuori il cestello.

**⚠** Estrarlo con cautela. Appoggiarlo sul tavolo in modo piatto, per evitare di scottarsi con il vapore o di rovesciare il cestello, con il rischio di scottarsi con l'olio o con gli alimenti ad alta temperatura. Inoltre, si suggerisce di utilizzare gli strumenti ausiliari (come le bacchette) per l'estrazione del cibo.



## Funzioni del menu

Funzione del menu	Temperatura(°C)	Tempo (Min)
	180	19
	180	12
	200	10
	170	30
	170	8
	170	12
	100	90

## Preparazione

Il prodotto deve essere collocato in modo stabile su un tavolo piano (Figura 1), in modo che il cavo di alimentazione abbia una lunghezza sufficiente per essere inserito nella presa di corrente, e l'aria intorno al prodotto deve circolare e non deve essere vicino a oggetti infiammabili.

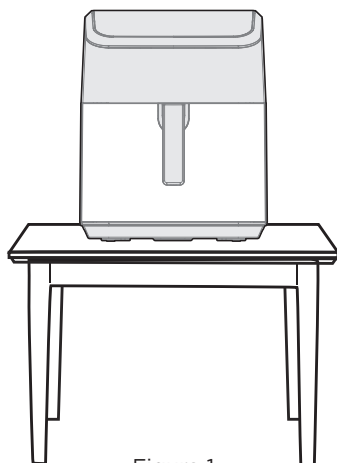


Figura 1

## Promemoria mantenimento in caldo

- Il primo utilizzo richiede 10 minuti di cottura a secco. Durante questo processo può apparire una piccola quantità di fumo bianco o odore, il che è normale. Non farsi prendere dal panico.
- Prima di utilizzare il prodotto, si prega di controllare se la teglia o il cestello per fritti sono in posizione per evitare malfunzionamenti.
- Se si scopre che il prodotto non funziona correttamente, si prega di smettere di usarlo e contattare immediatamente il nostro servizio di assistenza.
- Si prega di utilizzare la teglia o il cestello e il recipiente per fritti insieme nella macchina ed evitare di utilizzarli separatamente.
- Dopo l'uso, staccare la spina e lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di spostarla.



# PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire la friggitrice ad aria per evitare che si bruci.
- Dopo l'uso, si prega di pulire la teglia o il cestello e il recipiente per fritti in tempo per evitare danni al rivestimento a causa dell'erosione dell'olio dei residui di cibo.
- Non usare detergenti fortemente abrasivi per evitare danni alla macchina e alla salute.
- Utilizzare un panno morbido e pulito per pulire la friggitrice ad aria. Si prega di non usare un panno troppo bagnato, per evitare che l'acqua penetri nella friggitrice, il che potrebbe causare un corto circuito e un incendio.
- Non utilizzare altri strumenti di pulizia come una lavastoviglie per pulire il corpo principale della friggitrice ad aria, altrimenti può causare danni e influenzare l'uso; il cestello il recipiente per fritti possono invece essere lavati in lavastoviglie.
- Utilizzare un detergente neutro o acqua pulita per pulire teglie e i tamburi.
- Si prega di non utilizzare oggetti duri e affilati (come spugne metalliche, lame, ecc.) per pulire la teglia o il cestello e il recipiente per fritti per evitare di graffiarli.
- Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.


# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il prodotto non funziona o non funziona correttamente, controllare quanto riportato nel seguente elenco. Se il motivo per cui il prodotto non funziona o non funziona correttamente non è incluso nell'elenco seguente, il prodotto potrebbe essere guasto. Si consiglia di inviare il prodotto al rivenditore per il trattamento.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	• L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina di rete in una presa di corrente con messa a terra.
	• Il timer non è stato impostato.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio.
	• Il recipiente non è inserito correttamente nell'apparecchio.	Inserire correttamente il recipiente nell'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	• La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere nel cestello quantità più piccole di ingredienti. Gli ingredienti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	• La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino all'impostazione della temperatura desiderata (vedere paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	• Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer fino al tempo di preparazione desiderato (vedere paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	• Alcuni tipi di ingredienti devono essere miscelati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere il paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	• Sono stati utilizzati un tipo di snack destinati alla preparazione in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente l'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a introdurre il recipiente nell'apparecchio in modo corretto.	• Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre per intero, fare riferimento alla tabella "Impostazione" di cui sopra.
	• Il cestello non è posizionato correttamente nel recipiente.	Spingere il cestello verso il basso nel recipiente finché non si sente un clic.

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si stanno preparando ingredienti grassi.</li> </ul>	Quando si friggono gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si disperde nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio e sul risultato finale.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il recipiente contiene ancora residui di grasso provenienti dall'uso precedente.</li> </ul>	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Assicurarsi di pulire correttamente il recipiente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto.</li> </ul>	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I bastoncini di patate non sono stati risciacquati correttamente prima di friggerli.</li> </ul>	Sciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno.
<b>IT</b> Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua contenuta nelle stesse.</li> </ul>	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.  Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

# 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.

IT

# 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.

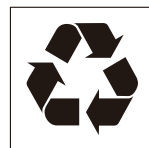


## Conformità alla direttiva RoHS

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 opporsi 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.

## **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

<b>VIELEN DANK</b> .....	01
<b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	02
<b>TECHNISCHE DATEN</b> .....	05
<b>PRODUKTÜBERSICHT</b> .....	06
<b>GEBRAUCH</b> .....	07
<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	10
<b>STÖRBEHEBUNG</b> .....	11
<b>MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE</b> .....	13
<b>ENTSORGUNG UND RECYCLING</b> .....	14
<b>DATENSCHUTZHINWEISE</b> .....	15

# 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 entflammenden 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!



### SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 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.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- 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.
- Halten Sie das Gerät und dessen Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
-  Die Oberfläche wird während des Betriebs heiß.

# TECHNISCHE DATEN

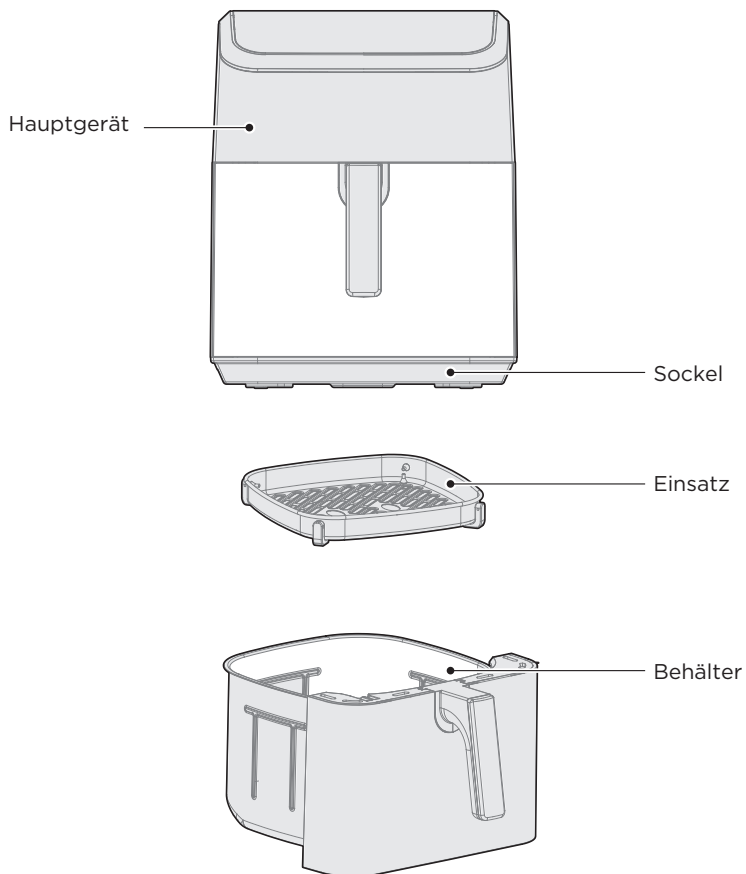
<b>Produktmodell</b>	<b>MAD70000ADK</b>
Spannung	220-240V-
Frequenz	50/60Hz
Leistung	1500-1800W

---

# PRODUKTÜBERSICHT

## Teileübersicht

Die Abbildung kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.



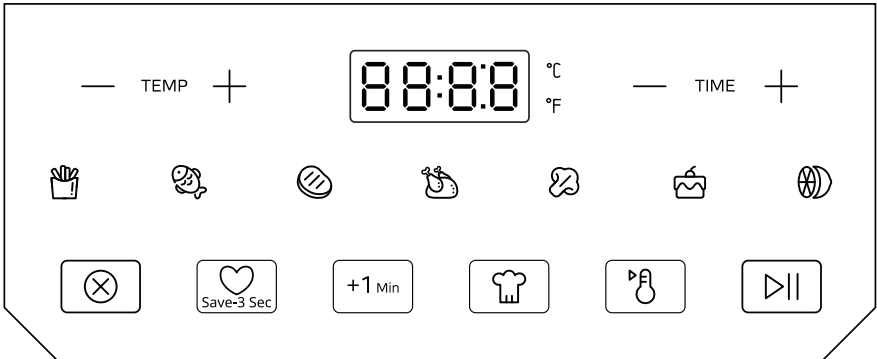
DE

### HINWEIS

Die nachfolgende Abbildung dient nur der Veranschaulichung und kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

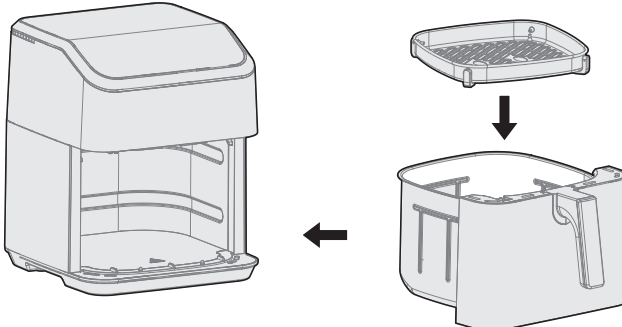
# GEBRAUCH

## Gebrauchsanweisungen










1. Setzen Sie den Einsatz in den Behälter und legen Sie dann die Zutaten auf den Einsatz. Schieben Sie den Behälter zurück in das Gerät und vergewissern Sie sich, dass der Behälter vollständig im Gerät installiert ist.
2. Wenn das Display aus ist, blinkt nur die Taste . Drücken Sie diese Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Drücken Sie dann die gewünschte Programmtaste. Mit den Tasten TEMP+, TEMP-, TIME+ und TIME- können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen. Drücken Sie die Taste , um den Kochvorgang zu starten; der Countdown-Timer wird gestartet und im Display angezeigt.
3. Wenn Sie während des Kochvorgangs die Taste drücken, können Sie den Kochvorgang abbrechen und das Gerät in den Standby-Modus zurückkehren. Drücken Sie die Taste , um den Kochvorgang zu unterbrechen. Mithilfe der Tasten TEMP+, TEMP-, TIME+ und TIME- können Sie die entsprechenden Programmparameter einstellen.
4. Nach dem Ende des Kochvorgangs erscheint im Display die Anzeige End, die Taste blinkt und alle anderen Anzeigen sind aus. Sie können nun den Behälter aus dem Gerät ziehen und die Speisen servieren.

Ziehen Sie den Behälter vorsichtig heraus und stellen Sie ihn flach auf einen Tisch. Achten Sie darauf, sich nicht an heißem Dampf zu verbrennen. Achten Sie außerdem darauf, dass der Behälter nicht umkippen kann, um Verbrennungen durch Öl und hohe Temperaturen zu vermeiden. Es wird empfohlen, für das Herausnehmen der Speisen Besteck (z.B. Löffel) zu verwenden.



## Programme

Programme	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
	180	19
	180	12
	200	10
	170	30
	170	8
	170	12
	100	90

## Zubereitung

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund (Abbildung 1). Das Netzkabel muss bequem bis zur nächsten Steckdose reichen und die Belüftungslöcher dürfen nicht blockiert werden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbare Gegenstände auf.

DE

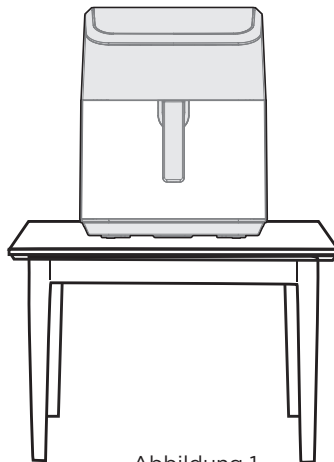


Abbildung 1

## Erinnerungshinweis

- Erhitzen Sie vor der Erstinbetriebnahme das leere Gerät für 10 Minuten. Während diesem Vorgang kann eine geringe Menge an weißem Rauch oder Geruch entstehen, was normal ist. Kein Grund zur Panik.
- Bevor Sie das Gerät starten, überprüfen Sie bitte, dass das Backblech bzw. der Frittierkorb richtig eingesetzt sind, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Falls Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, verwenden Sie es bitte nicht weiter und wenden Sie sich sofort an unsere Serviceabteilung.
- Bitte verwenden Sie das Backblech bzw. den Frittierkorb und den Fritteusenbehälter zusammen im Gerät und nicht einzeln.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie die Luftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie bewegen.

# REINIGUNG UND WARTUNG

- Bitte reinigen Sie die Heißluftfritteuse, um die Verbrennung von Rückständen zu vermeiden.
- Reinigen Sie bitte das Backblech bzw. den Frittierkorb und den Fritteusenbehälter rechtzeitig nach dem Gebrauch, um eine Beschädigung der Beschichtung durch Speiseölrreste zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel, um Geräte- und Gesundheitsschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Abwischen der Heißluftfritteuse ein weiches, sauberes Tuch. Bitte verwenden Sie zur Reinigung der Heißluftfritteuse kein zu nasses Tuch, um ein Eindringen von Wasser in die Heißluftfritteuse zu verhindern, was einen Kurzschluss und Brand zur Folge haben könnte.
- Bitte verwenden Sie keine anderen Reinigungsgeräte, wie z. B. einen Geschirrspüler, um die Heißluftfritteuse zu reinigen, da dies zu Schäden führen und die Verwendung beeinträchtigen könnte. Der Frittierkorb und der Fritteusenbehälter können jedoch mit dem Geschirrspüler gereinigt werden.
- Verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel oder klares Wasser, um die Frittierpfanne und den Fritteusenbehälter zu reinigen.
- Bitte verwenden Sie zur Reinigung des Backblechs, des Frittierkorbs und Fritteusenbehälters keine harten und scharfen Gegenstände (z. B. Metallschwämme, Klingen usw.), um Kratzer zu vermeiden.
- Andere Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.




# 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 Kundendienstes zu sparen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Heißluft-Fritteuse funktioniert nicht	• Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	• Der Timer wurde nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Regler bis zur gewünschten Zeiteinstellung, um das Gerät einzuschalten.
	• Der Topf ist nicht richtig im Gerät installiert.	Schieben Sie den Topf ordnungsgemäß in das Gerät.
Die zubereiteten Speisen sind noch nicht gar.	• Menge an Zutaten zu hoch.	Frittieren Sie in mehreren kleineren Mengen. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger frittiert.
	• Die eingestellte Temperatur war zu niedrig.	Stellen Sie mit dem Temperaturregler die erforderliche Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).
	• Die Zubereitungsdauer war zu kurz.	Stellen Sie mit dem Timer-Regler die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch).
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig frittiert.	• Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs aufgelockert werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes Frites) müssen zwischendurch geschüttelt werden; siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel Gebrauch.
Die fertigen Snacks sind nicht knusprig.	• Ihr Snack muss wahrscheinlich in einer herkömmlichen Fritteuse mit Öl zubereitet werden.	Bereiten Sie in diesem Gerät Snacks zu, die für Backöfen geeignet sind, oder pinseln Sie die Zutaten mit etwas Öl ein.
Der Topf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	• Zu viele Zutaten im Korb.	Überfüllen Sie den Korb nicht; siehe Abschnitt „Einstellungen“ oben.
	• Der Korb sitzt nicht richtig im Topf.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Topf, bis er einrastet.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie bereiten fettige Lebensmittel zu.</li> </ul>	Wenn Sie mit diesem Gerät fettige Zutaten zubereiten, tritt eine große Menge Fett aus den Zutaten aus und läuft in den Topf. Das Fett verursacht weißen Rauch und der Topf wird eventuell heißer als normal. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Kochergebnis.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Im Topf sind noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.</li> </ul>	Weißer Rauch wird durch Fett im Topf, das erhitzt, verursacht. Achten Sie darauf, den Topf nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Pommes sind nicht gleichmäßig frittiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben nicht die richtige Sorte Kartoffeln verwendet.</li> </ul>	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass die Kartoffeln fest bleiben.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben die Kartoffelstreifen vor dem Frittieren nicht gründlich genug abgespült.</li> </ul>	Spülen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab, um Stärkereste zu entfernen.
Die fertigen frischen Pommes sind nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Knackigkeit der Pommes ist von der Menge Öl auf und der Menge Wasser in den Kartoffeln abhängig.</li> </ul>	Trocknen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Streifen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner.
		Geben Sie ein bisschen mehr Öl hinzu, damit die Pommes knuspriger werden.

# MARKENZEICHEN, URHEBERRECHTE 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 werden 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.



## 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.

DE

## 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.

## LETTRE DE REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer d'être à même d'utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

# SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENTS .....	01
CONSIGNES DE SECURITE .....	02
SPECIFICATIONS .....	05
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT .....	06
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT .....	07
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	10
DÉPANNAGE .....	11
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	13
ELIMINATION ET RECYCLAGE .....	14
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES .....	15

# CONSIGNES DE SECURITE

## Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à 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 prévue 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 pour la vie et 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 pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



### **Avertissement**

Ce symbole signale un danger avec un niveau 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 immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !


## CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

### INSTRUCTIONS DE SECURITE

- 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.
- N'immerger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Avertissement : Eviter de renverser du liquide sur le connecteur.
- 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 gîtes 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.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- FR** • 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.
- Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  La surface est susceptible de chauffer pendant l'utilisation.

# SPECIFICATIONS

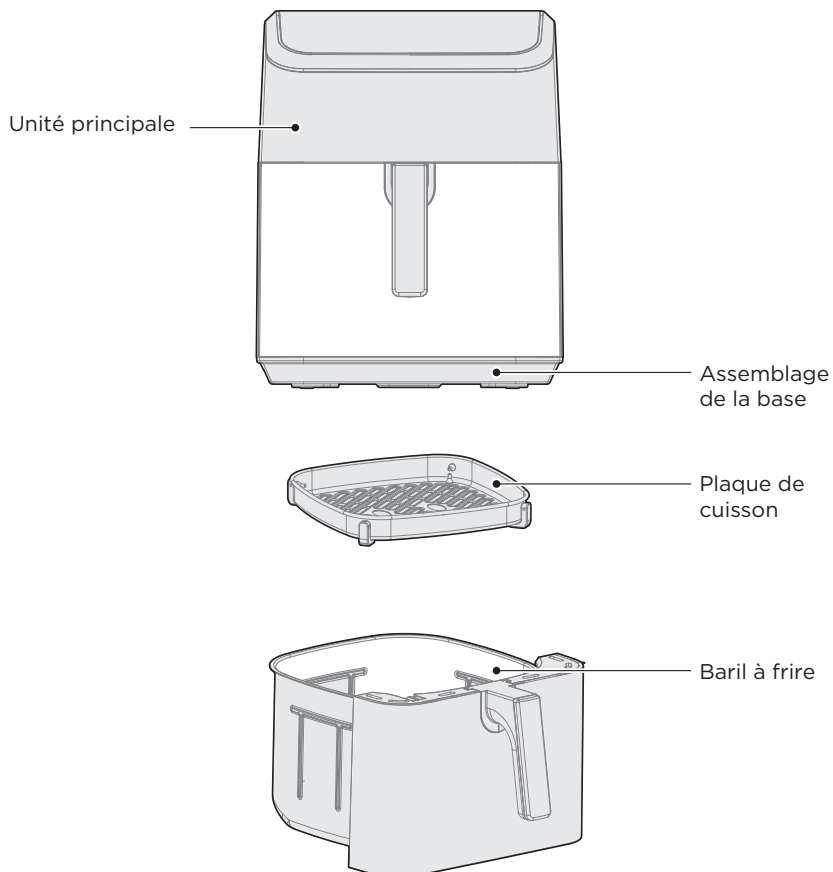
<b>Modèle du Produit</b>	<b>MAD70000ADK</b>
Tension	220-240V-
Fréquence	50/60Hz
Alimentation	1500-1800W

---

# VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

## Noms des Pièces

Le produit est sujet au produit et à la configuration réels.



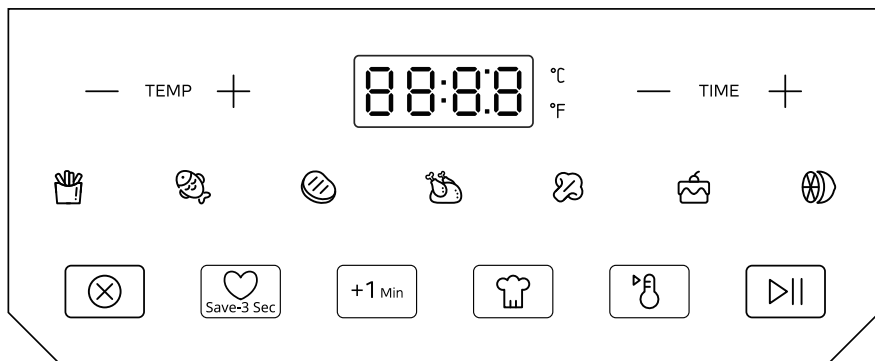
FR






### REMARQUE


L'illustration ci-dessous n'est donnée qu'à titre indicatif et les détails dépendent des objets réels contenus dans la boîte d'emballage.

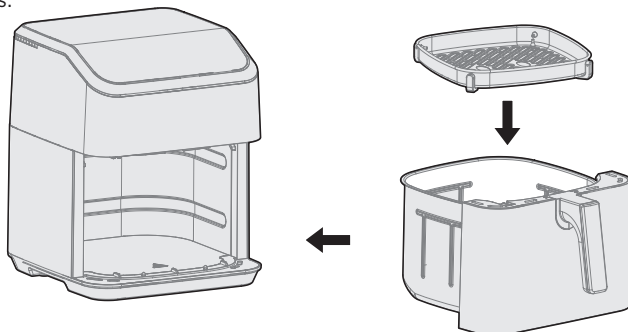
# INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

## Instructions pour l'Utilisation










1. Placer la plaque de cuisson dans le baril à frire, puis ajouter les ingrédients ; Pousser le baril dans l'unité principale, s'assurer que le baril est complètement enfoncé dans l'unité principale.
2. En mode hors écran, seul le bouton  clignote. Appuyer dessus pour passer en mode veille. Appuyer sur la fonction de menu souhaitée, vous pouvez alors appuyer sur TEMP+, TEMP-, TIME+ et TIME- pour régler la durée et la température. Appuyer sur la touche  pour lancer la cuisson du menu, et le compte à rebours de la cuisson s'affiche ;
3. Pendant la cuisson, appuyer sur  pour annuler l'état de cuisson et revenir à l'état de veille ; Appuyer sur le bouton  pour entrer en pause de cuisson ; Appuyer sur TEMP+, TEMP-, TIME+, TIME- pour accéder à la sélection des paramètres du menu de cuisson.
4. Après la fin de la cuisson, le tube numérique affiche Fin, l'indicateur de bouton  clignote, tous les autres indicateurs sont éteints ; à ce stade, les aliments peuvent être extraits après avoir été retirés du baril à frire.

 Merci de le retirer avec précaution. Le poser sur le bureau à plat pour éviter d'être ébouillanté par la vapeur ou d'être renversé sur le baril à frire, ce qui pourrait entraîner une brûlure par l'huile ou les aliments à haute température. En outre, il est conseillé d'utiliser des outils auxiliaires (tels que des baguettes) pour sortir les aliments.



## Menu des Fonctions

Menu des Fonctions	Température(°C)	Durée (Min)
	180	19
	180	12
	200	10
	170	30
	170	8
	170	12
	100	90

## Préparation

Le produit doit être placé de manière stable sur une table plate (Illustration 1), de sorte que le cordon d'alimentation ait une longueur suffisante pour être branché dans la prise, une circulation d'air être maintenu autour du produit, et celui-ci ne doit pas se trouver à proximité d'éléments inflammables.

FR

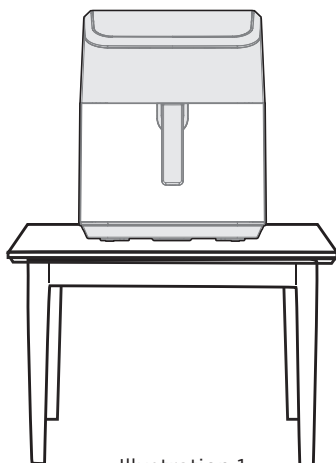


Illustration 1

## Rappel concernant la chaleur

- La première utilisation nécessite 10 minutes de combustion à sec. Une petite quantité de fumée blanche ou d'odeur peut apparaître pendant le processus de combustion sèche, ce qui est normal. Ne paniquez pas.
- Avant que le produit ne fonctionne, merci de vérifier si l'ustensile de cuisson ou le panier à frire est en place afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Si vous constatez un dysfonctionnement du produit, merci de cesser de l'utiliser et contacter immédiatement notre service après-vente.
- Merci d'utiliser l'ustensile de cuisson ou le panier à frire et la cuve à frire ensemble dans la machine entière, et éviter de les utiliser séparément.
- Après utilisation, débrancher la prise d'alimentation et laisser la friteuse refroidir complètement avant de la déplacer.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Merci de nettoyer la friteuse à air afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée.
- Après utilisation, merci de nettoyer à temps l'ustensile de cuisson ou le panier à frire et la cuve à frire afin d'éviter d'endommager le revêtement en raison de l'érosion des résidus d'huile alimentaire.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs puissants afin d'éviter d'endommager l'appareil et de nuire à votre santé.
- Utiliser un chiffon doux et propre pour essuyer la friteuse. Ne pas utiliser un chiffon trop humide pour nettoyer la friteuse, afin d'éviter que l'eau ne pénètre dans la friteuse, ce qui pourrait provoquer un court-circuit et un incendie.
- Merci de ne pas utiliser d'autres dispositifs de nettoyage tel qu'un lave-vaisselle pour nettoyer l'unité principale de la friteuse à air, cela pouvant l'endommager ou en affecter l'utilisation, cependant le panier et la cuve à frire peuvent être nettoyés via un lave-vaisselle.
- Utiliser un détergent neutre ou de l'eau propre pour nettoyer les poêles à frire et les cuves.
- Merci de ne pas utiliser d'objets durs et pointus (tels que des éponges en inox, des lames, etc.) pour nettoyer l'ustensile de cuisson ou le panier à frire et la cuve à frire afin d'éviter les rayures.
- Tout autre entretien doit être effectué par un prestataire de service agréé.

# DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent 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.


Problème	causes possibles	solutions
La friteuse à air ne fonctionne pas	• L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	• Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
	• La casserole n'est pas mis dans l'appareil correctement Faites la glisser dans l'appareil correctement	Faites la glisser dans l'appareil correctement
Les ingrédients frits avec la friteuse d'air ne sont pas faites.	• La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez les petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	• La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température souhaité (voir la section «Réglages» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil»).
	• Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section «Réglages» au chapitre «Utilisation de l'appareil»).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	• Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent au-dessus ou à travers les uns des autres (par exemple des frites) doivent être secoués à mi-chemin à travers le temps de préparation. Voir la section «Paramètres» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil» .
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	• Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser la casserole dans l'appareil correctement.	• Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne pas remplir complètement le panier au-delà, reportez-vous au tableau «Réglage» ci-dessus.
	• Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

FR



Problème	causes possibles	solutions
De la fumée blanche sort de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous préparez des ingrédients gras.</li> </ul>	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela ne touche pas l'appareil ou le résultat final.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La casserole contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.</li> </ul>	La fumée blanche est causée par la graisse quichauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frites fraîchesont frits defaçon inégale dans la friteuse à air.</li> </ul>	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.</li> </ul>	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.</li> </ul>	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

# MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo  , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, 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.



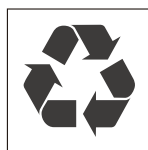
## Conformité avec la directive RoHS

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**.



*make yourself at home*



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

© Midea 2022 all rights reserved

