



Guide d'utilisation de la friteuse (MCAF16DB)

Introduction

Cette friteuse à air est utilisée pour cuire des aliments tels que la viande, le poisson, les mets accompagnements et les légumes. Elle n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou dans une entreprise. Cette friteuse à air ne peut être utilisée qu'à des fins privées puisque toute autre utilisation est considérée comme non conforme. En outre, cette friteuse ne doit pas être utilisée à l'extérieur ou dans des climats tempérés. Cette friteuse à air respecte l'intégralité des normes et standards en vigueur conformes à l'entreprise. Toute modification apportée à la friteuse à air non approuvée par le fabricant a pour effet d'invalider la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de défaut résultant de tels cas.

Veuillez respecter les lois et règlements du pays d'utilisation.



Avant d'utiliser votre friteuse, veuillez lire attentivement ce guide. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages ou des blessures graves.

Pour nous joindre

SITE WEB :	www.newair.com
ADRESSE DE COURRIEL :	support@newair.com
NUMÉRO DE TÉLÉPHONE :	1 855 963-9247

Fabriqué pour le compte de :
MC Appliance Corp.
 940 N. Central Ave.,
 Wood Dale, IL 60191 États-Unis

Magic Chef est une marque déposée de
 CNA International, Inc. d/b/a
 MC Appliance Corporation.
 Tous droits réservés.

NewAir, LLC
 6600 Katella Ave, Cypress, CA 90630
 Commentaires/Questions :
Support@newair.com

Table des matières

Enregistrer votre produit en ligne.....	4
Consignes de sécurité importantes	5
Apprendre à connaître votre friteuse Magic Chef®	9
Réglages	12
Soin de votre friteuse à air.....	15
Dépannage	16
Garantie limitée du fabricant.....	18

Caractéristiques du produit

MODÈLE :	MCAF16DB
TENSION :	120v /60hZ
CONSOMMATION D'ÉNERGIE :	9000W
ÉCART DE TEMPÉRATURE :	170° à 400 ° F
MINUTERIE :	Jusqu'à 60 minutes
CAPACITÉ DU PANIER :	Jusqu'à 1,6 pinte (2,11 litres)
ARRÊT AUTOMATIQUE :	Oui
ANTIADHÉSIF :	Oui
VA AU LAVE-VAISSELLE :	Oui

Enregistrer votre produit en ligne

Enregistrer votre produit Magic Chef® en ligne dès aujourd'hui!

Profitez de tous les avantages de l'enregistrement de votre produit :



Services et soutien

Faites un diagnostic des problèmes d'utilisation et de service plus rapidement et plus efficacement



Avis de rappel

Restez à l'affût des mises à jour du système et de sécurité, et des avis de rappel



Promotions spéciales

Abonnez-vous pour recevoir les promotions et offres de Magic Chef®

Enregistrer l'information relative à votre produit en ligne est sécuritaire et prendra moins de 2 minutes :

newair.com/register

Par ailleurs, nous vous recommandons de joindre une copie de votre facture ci-dessous et d'inscrire l'information ci-dessous; celle-ci se trouve sur la plaque signalétique du fabricant à l'arrière de l'appareil. Vous en aurez besoin s'il s'avère nécessaire de communiquer avec le service à la clientèle du fabricant.

Date d'achat : _____

Numéro de série : _____

Numéro du modèle : _____

CONSIGNES IMPORTANTES

– RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE –

1. Lire toutes les instructions

2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des poignées.
3. Pour vous protéger contre les électrocutions, ne pas immerger le cordon, les fiches ou (indiquer la ou les pièces en question) dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après un problème de fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
7. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas installer l'appareil en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
12. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
13. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui prévu.
14. Toujours brancher d'abord la fiche à l'appareil, puis le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, éteindre toutes les commandes, puis retirer la fiche de la prise murale.
15. Veiller à utiliser l'appareil sur une surface plane, résistant à la chaleur. L'installer à au moins 15 cm des murs et d'autres produits inflammables.
16. Noter que seul le plateau peut contenir de la nourriture ou des liquides au 2/3 de sa capacité.
17. Tourner le bouton du thermostat à « 0 » arrêtera l'appareil de fonctionner.
18. Avant que l'appareil cesse de fonctionner, la surface de chauffage restera chaude longtemps. Ne pas toucher la surface avant que l'appareil n'ait refroidi.
19. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans rien à l'intérieur, sinon le boîtier pourrait perdre sa forme.

20. ATTENTION : POUR RÉDUIRE LES RISQUES OU LES ÉLECTROCUTIONS, UTILISER UNIQUEMENT LE RÉCIPIENT AMOVIBLE FOURNI.
22. ATTENTION : SURFACE CHAUDE
23. ATTENTION : Afin d'assurer une protection continue contre les risques d'électrocution, ne brancher que des prises correctement mises à la terre.
24. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou lorsque vous jetez de la graisse chaude.
25. Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des tampons abrasifs en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et se déposer sur des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

DIRECTIVES SPÉCIALES :

Lorsque l'appareil est fourni avec un cordon flexible d'une longueur inférieure à 1,4 m (4 1/2 pi), la rallonge doit être un cordon comptant 3 fils de type mise à la terre et répondre aux exigences suivantes.

a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) doit être fourni afin d'empêcher qu'il s'emmêle ou éviter que des personnes n'y trébuchent.

b) Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si cela est fait avec prudence.

Exception : L'utilisation d'une rallonge ou d'un cordon amovible plus long n'est pas recommandée pour les friteuses et les cuisinières.

c) Si vous utilisez un long cordon d'alimentation ou une rallonge :

1) Les caractéristiques électriques du cordon ou la rallonge doivent au moins respecter la cote électrique de l'appareil.

2) Si l'appareil est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon de mise à la terre à 3 fils;

3) Le cordon le plus long doit être placé de manière à ne pas reposer sur le dessus d'un comptoir ou d'une où il peut être tiré par des enfants ou sur lequel une personne peut trébucher par inadvertance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si le problème persiste, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

FICHE POLARISÉE



Important

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et le conserver aux fins de référence ultérieure.

Danger

- Ne jamais plonger le boîtier de l'appareil dans l'eau ni le rincer sous le robinet, car il contient des composants électriques et des éléments chauffants qui peuvent causer un risque d'électrocution.
- Conserver tous les ingrédients dans le panier et éviter tout contact des aliments avec l'élément chauffant.
- Ne pas couvrir la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas verser d'huile dans le panier à friture, car cela pourrait provoquer un incendie ou un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

Mises en garde

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui présentent un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les ait supervisées ou leur ait communiqué des renseignements concernant son utilisation.
- Vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension nominale de vos prises de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou toute autre pièce est endommagée.
- Ne pas réparer vous-même ni confier l'appareil à un fournisseur de service non autorisé.
- Maintenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil et ne pas utiliser le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 4 pouces d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et sur le dessus de l'appareil.

- Ne rien poser sur l'appareil.
- Ne pas laisser la friteuse à air sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage des événements. Garder vos mains et votre visage à une distance sécuritaire pour éviter les blessures.
- Faire attention à la vapeur ou à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'événement ou du panier à friture.

Attention

- S'assurer que l'appareil est installé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique. Il peut ne pas être approprié pour une utilisation sécuritaire dans des endroits comme des cuisines de personnel, des fermes, des motels et autres endroits non résidentiels. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels ou les chambres d'hôtes.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé en respectant les instructions du manuel d'utilisation, la garantie sera annulée et nous nous réservons le droit de refuser toute responsabilité à l'égard des dommages causés.
- Toujours débrancher la friteuse lorsque vous ne l'utilisez pas. Cet appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir et pour pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.



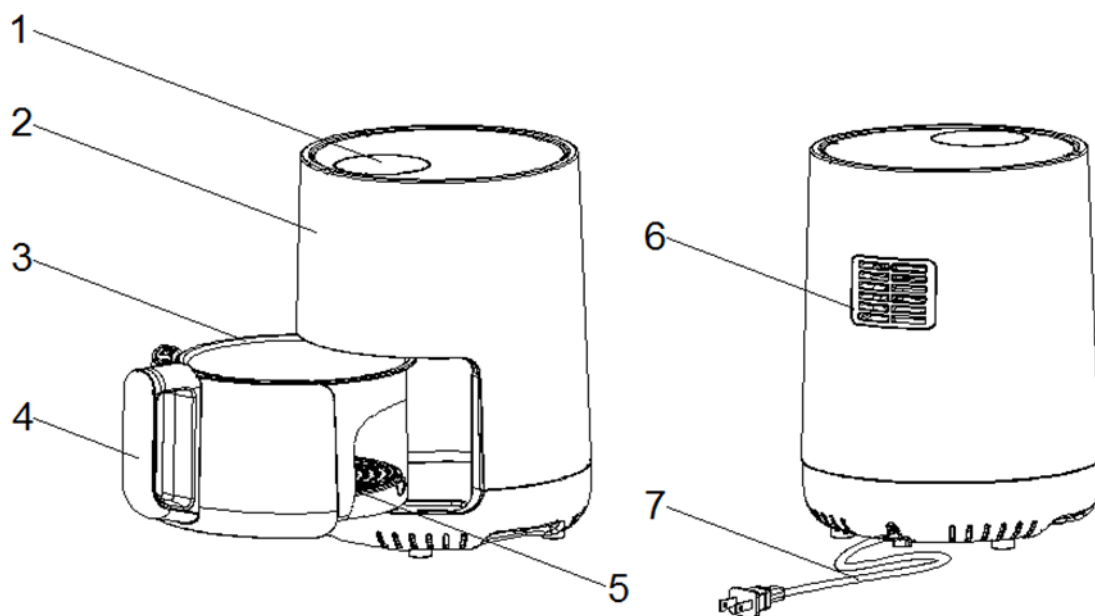
AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE. Ne jamais utiliser la friteuse à air à proximité de matériaux inflammables, comme des rideaux, des tentures, etc.

Cet appareil est doté d'une minuterie. Lorsque la minuterie atteint zéro, vous entendrez un « ding » et l'appareil s'éteindra automatiquement. Pour éteindre la friteuse à air manuellement, maintenir le bouton d'alimentation enfoncé pendant 3 secondes.

Apprendre à connaître votre friteuse Magic Chef®

Diagramme du produit

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Panneau de commande | 5. Grille |
| 2. Boîtier | 6. Évén |
| 3. Panier | 7. Cordon d'alimentation |
| 4. Poignée du panier | |



Avant la première utilisation

1. Retirez tout emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, une solution savonneuse et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.



Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse à friture.

Préparation de l'appareil avant l'utilisation

Installer l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.



Ne pas placer l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.



Ne pas remplir la casserole d'huile ou de tout autre liquide.



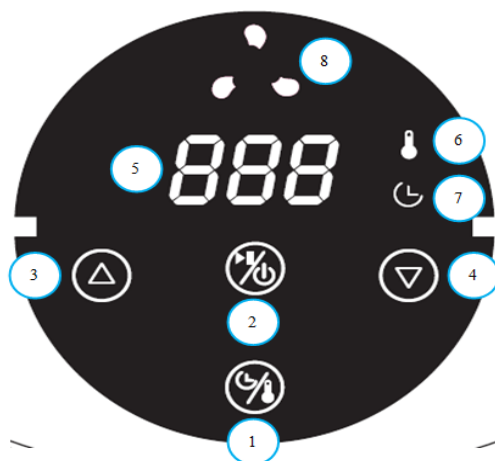
Ne rien déposer sur l'appareil.

Guide de démarrage rapide

La friteuse à air vous permet de préparer une grande gamme de mets. The included recipe book is a great place to start!

Directives d'utilisation de la friteuse

1. Branchez la fiche à la prise murale.
2. Retirez soigneusement la cuve de l'appareil.
3. Mettez les aliments dans le panier.
 - **Remarque** : Ne dépassez pas la quantité d'aliments recommandée puisque cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.
4. Glissez la cuve dans la friteuse correctement.
 - Assurez-vous que le panier est bien inséré dans l'appareil.
 - **Avertissement** : Veillez à ne pas toucher la cuve pendant et juste après l'utilisation puisque celle-ci sera très chaude. Tenez la cuve en vous servant uniquement de la poignée.
5. Déterminez la durée et la température requis pour assurer la bonne cuisson de vos aliments (consultez la section « Réglage s» pour connaître les recommandations).
6. **Remarque** : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil n'est pas encore réchauffé. Vous pouvez également préchauffer l'appareil avant d'ajouter les aliments dans le panier.



7. Utiliser le panneau de commande comme suit :

Touche d'alimentation (2)

Une fois le panier inséré et l'appareil branché, la touche d'alimentation s'allume. Appuyer sur le bouton d'alimentation et le maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour allumer l'appareil, puis appuyer de nouveau sur la touche lorsque l'heure et la température auront été sélectionnées pour commencer la cuisson. Appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée pendant 2 secondes pendant que l'appareil est en marche pour l'éteindre complètement. Durant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche d'alimentation pour interrompre le processus de cuisson. Appuyez à nouveau pour la reprendre.

Interrupteur de la température/minuterie (1)

Appuyer sur cette touche pour alterner entre le mode de réglage de la minuterie et le mode de réglage de la température. Les voyants DEL (6, 7) situés à droite du panneau numéroté (5) indiquent le mode sélectionné.

Touches de commande (3, 4)

Appuyer sur les touches de commande pour augmenter ou diminuer les réglages de l'heure ou de la température. Les voyants (6, 7) vous indiqueront le mode de réglage sélectionné.

Voyants (6, 7, 8)

Les voyants 6 et 7 vous indiquent le mode de réglage en cours (voir ci-dessus) et le voyant 8 s'allume chaque fois que l'appareil est en mode de cuisson.

8. Certains ingrédients nécessitent qu'on remue les ingrédients à mi-chemin de la durée de cuisson (voir la section « Réglages » pour connaître ces aliments). Sortir le panier de l'appareil par la poignée, secouer, puis le remettre dans l'appareil pour reprendre la cuisson.
9. À la fin de la durée de la minuterie, l'appareil émettra un bip vous avertissant que votre nourriture est prête.
10. Vérifier si les ingrédients sont cuits à votre goût. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettre simplement le panier dans l'appareil et régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
11. Vider le contenu du panier dans un bol ou dans une assiette.
 - **Conseil :** Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utiliser une pince.








Réglages

Programmation automatique

Vous pouvez également choisir un des réglages automatiques de la friteuse. Ces réglages de la température et de la minuterie sont déjà préprogrammés. Suivez les directives suivantes pour sélectionner un réglage automatique :

- Appuyez sur la touche « **POWER ON/OFF** » pour mettre en marche la friteuse.
- Appuyer plusieurs fois sur la touche « **MODE** » vous permet de défiler les différents réglages.
- Une fois le réglage sélectionné, appuyez de nouveau sur la touche « **POWER ON/OFF** » pour démarrer l'appareil.

Voici un tableau des réglages automatiques :

Icône	Mode	Température par défaut	Durée par défaut
	Frites	400 °F	18 min.
	Rôti	350 °F	25 min.
	Crevettes	350 °F	8 min.
	Gâteau	310 °F	30 min.
	Poulet	360 °F	20 min.
	Bifteck	400 °F	12 min.
	Poisson	350 °F	10 min.

- Choisissez un réglage automatique et la friteuse devrait démarrer après avoir appuyé sur la touche « **POWER ON/OFF** ». La minuterie indiquera les minutes restantes et les symboles du ventilateur et de la température seront affichés pendant son fonctionnement. Vous pouvez interrompre le processus de cuisson en retirant la cuve de la friteuse et la redémarrer en faisant glisser la cuve dans la friteuse.
- La friteuse s'éteint automatiquement à la fin de la programmation automatique et un bip se fera entendre. Veuillez noter qu'à ce stade du processus, la friteuse à air entre en mode de refroidissement, de sorte que vous entendrez le ventilateur tourner brièvement lorsque la durée de cuisson sera écoulée.

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les réglages de durée et de température selon l'aliment que vous cuisinez. N'oubliez pas que ces réglages sont des recommandations générales et que les résultats vont varier en fonction du type, de la taille et de la quantité de vos ingrédients.

Conseils utiles

- Les ingrédients plus petits ou les quantités moindres nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement inférieur à ceux dont la taille et la quantité sont beaucoup plus élevées. Par exemple, doubler la quantité d'aliments ne nécessite pas doubler le temps de cuisson ou la température.
- Secouer le panier à la mi-cuisson (ou retourner les aliments s'il s'agit de viande ou de plus gros morceaux) permet à la friteuse à air de cuire plus uniformément.
- Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras dans la friteuse, comme des saucisses.
- Utiliser de la pâte préparée pour les goûters fourrés. La pâte préparée nécessite également un temps de préparation moins long que la pâte faite maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les restes d'aliments. Le réglage de l'appareil à 300 °F et 10 minutes suffisent en général pour ce genre de cuisson.

	Quantité (oz) min. – max.	Durée (min.)	Temp. (°F)	Remuer	Renseignements supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées minces	200-300	18-20	400	Remuer	
Frites surgelées épaisses	200-300	20-25	400	Remuer	
Pommes de terre au gratin	300	20-25	400	Remuer	
Viande et volaille					
Bifteck	100-300	10-15	360		
Côtelettes de porc	100-300	10-15	360		
Hamburger	100-300	10-15	360		
Saucisses	100-300	13-15	400		
Pilons de poulet	100-300	25-30	360		
Poitrine de poulet	100-300	15-20	360		
Collations					
Roulés printaniers	100-250	8-10	400	Remuer	Utiliser les versions précuisinées
Croquettes de poulet surgelées	100-300	6-10	400	Remuer	Utiliser les versions précuisinées
Poisson pané surgelé	100-250	6-10	400		Utiliser les versions précuisinées
Collations au fromage panées surgelées	100-250	8-10	360		Utiliser les versions précuisinées
Légumes farcis	100-250	10	320		
Produits de boulangerie					
Gâteau	250	20-25	320		Utiliser une plaque de cuisson
Quiche	300	20-22	360		Utiliser une plaque de cuisson/plat allant au four
Muffins	250	15-18	400		Utiliser une plaque de cuisson
Petits gâteaux	250	20	320		Utiliser une plaque de cuisson/plat allant au four

Soin de votre friteuse

Nettoyage



Débranchez l'appareil de la prise principale avant de le nettoyer, car cela peut poser un risque d'électrocution.



Attendez que la friteuse soit complètement refroidie, car cela peut poser un risque de brûlure.



La friteuse ne doit pas être immergée dans l'eau, car cela peut poser un risque d'électrocution.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, particulièrement le panier.

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier de cuisson, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Directives de nettoyage :

1. Débranchez la fiche principale de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
 - **Remarque** : Retirez la cuve afin que la friteuse refroidisse plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
 - **Remarque** : N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la cuve ou le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un liquide pour la vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever la saleté restante.
 - **Conseil** : Si la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude savonneuse. Placez le panier dans la cuve et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

Dépannage

Ma friteuse ne s'allume pas

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas branché. 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher l'appareil dans une prise électrique standard.
	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas réglé la minuterie. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la minuterie sur la durée requise.

Mes aliments ne cuisent pas comme je l'espérais

Problème	Cause possible	Solution
L'aliment n'est pas suffisamment cuit	<ul style="list-style-type: none"> Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le panier. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Cela permettra une cuisson plus uniforme de l'aliment.
	<ul style="list-style-type: none"> La température de la friture est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la température au réglage désiré.
	<ul style="list-style-type: none"> La durée définie est trop courte. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner le bouton de la minuterie au réglage de température requis.

Les ingrédients ne cuisent pas de façon uniforme.

Problème	Cause possible	Solution
Les ingrédients ne cuisent pas de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Les ingrédients n'ont pas été secoués/retournés à mi-cuisson. 	Secouer/retourner les ingrédients à mi-cuisson.

Je ne peux pas glisser la cuve dans ma friteuse

Problème	Cause possible	Solution
La cuve ne peut pas être insérée correctement dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop d'aliments dans le panier. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas remplir le panier au-delà de l'indication MAX.
	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas placé correctement le panier dans la cuve. 	<ul style="list-style-type: none"> Poussez le panier dans la cuve jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Les goûters frits ne sont pas croustillants au sortir de la friteuse à air.

Problème	Cause possible	Solution
Les goûters frits ne sont pas croustillants au sortir de la friteuse à air.	<ul style="list-style-type: none">• Les aliments deviennent croustillants uniquement dans une friteuse traditionnelle.• Le panier n'a pas été placé correctement dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• Badigeonner légèrement les aliments d'huile.• Pousser le panier jusqu'au fond de l'appareil.

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• La graisse des ingrédients est en train de brûler.• La cuve contient des résidus d'aliments de l'utilisation précédente.	<ul style="list-style-type: none">• Poursuivre la cuisson normalement (la graisse brûlée ne devrait pas nuire à la cuisson des aliments ou abîmer la friteuse)• Nettoyer la casserole à fond après chaque utilisation.

Garantie limitée du fabricant

Cet appareil est couvert par la garantie limitée du fabricant. Pour une période d'un an à compter de la date d'achat, le fabricant réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui s'avèreraient défectueuses en raison de vices de matériaux ou de main-d'œuvre, pourvu que l'appareil ait été utilisé dans des conditions normales recommandées par le fabricant.

Conditions de la garantie

Au cours de la première année, toutes les composantes de l'appareil défectueuses en raison d'un vice de matière ou de fabrication seront réparées ou remplacées gratuitement, à la discrétion du fabricant. L'acheteur devra assumer les frais de déplacement ou de transport.

Exclusions

La garantie ne s'applique **pas** si des dommages sont survenus pour les raisons suivantes :

- Panne de courant
- Dommages pendant le transport ou le déplacement de l'appareil
- Une mauvaise alimentation en courant comme une basse tension, un câblage défectueux ou des fusibles inadaptés
- Un incident, une altération, une mauvaise utilisation ou un abus de l'usage de l'appareil comme l'utilisation d'accessoires non agréés, une circulation d'air insuffisante dans la pièce ou des conditions d'utilisation anormales (températures extrêmes)
- Utilisation dans des applications commerciales ou industrielles
- Incendie, dégâts d'eau, vol, guerre, émeute, hostilité ou catastrophes naturelles comme les ouragans, inondations, etc.
- Utilisation de la force ou dommages causés par des influences extérieures
- Appareils partiellement ou entièrement désassemblés

Pour obtenir des services

Pour invoquer la garantie, veuillez avoir la facture d'achat originale indiquant la date d'achat. L'acheteur devra assumer les frais de déplacement ou de transport. Les pièces ou appareils de remplacement seront à l'état neuf, reconditionnés ou remis à neuf et sont assujettis à la discrétion du fabricant. Ne pas faire réparer ou remplacer un cordon endommagé par une personne non autorisée.

Pour obtenir un soutien technique et un service sous garantie, veuillez envoyer un courriel à support@newair.com