



Guide d'utilisation de la friteuse (MCAF56MB)

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

Table des matières

Enregistrer votre produit en ligne.....	4
Consignes de sécurité importantes	5
Apprendre à connaître votre friteuse Magic Chef®	8
Réglages	11
Soin de votre friteuse.....	13
Dépannage	15
Garantie limitée du fabricant.....	17

Caractéristiques du produit

MODÈLE :	MCAF56MB
TENSION :	120v /60hZ
CONSOMMATION D'ÉNERGIE :	1700W
ÉCART?? DE TEMPÉRATURE :	160° à 400 ° F (+/- 15 °F)
MINUTERIE :	Jusqu'à 60 minutes
CAPACITÉ DU PANIER :	Jusqu'à 10 pintes (5,2 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 :

register.newair.com

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 de sécurité importantes

Avant d'utiliser votre friteuse à air pour la première fois, veuillez lire les directives suivantes et prêter attention à tous les avertissements, même si vous êtes familier avec la manipulation des appareils électroniques. Conservez ces instructions d'utilisation dans un lieu sûr pour les consulter plus tard. Si vous décidez de vendre la friteuse, ou de la donner, veuillez toujours inclure ces instructions. Elles font partie intégrante du produit.

Symboles utilisés et leur signification



MISE EN GARDE. Ce symbole fournit des renseignements importants pour la sécurité de l'utilisateur et le fonctionnement sécuritaire de la friteuse.



DANGER. Ce symbole fournit une mise en garde contre les blessures ou les brûlures associées aux surfaces chaudes de la friteuse.



Ce symbole fournit d'autres renseignements importants.

Mise en garde

- Cette friteuse n'est pas conçue pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Cela pose un risque d'incendie.
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants de 8 ans ou plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, mais seulement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil, et si elles comprennent les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent jamais jouer avec la friteuse à air. Le nettoyage et l'entretien par des enfants ne doivent pas être effectués sans surveillance. Gardez toujours les emballages en plastique hors de portée des enfants pour éviter les risques de suffocation.
- Si de la fumée s'échappe de la friteuse ou si des odeurs ou des sons inhabituels se produisent, éteignez immédiatement la friteuse et débranchez-la de la prise. Dans de tels cas, la friteuse ne doit pas être utilisée avant d'avoir été inspectée par du personnel de service qualifié. N'inhaliez jamais la fumée d'un incendie potentiel d'un appareil. Si vous avez inhalé de la fumée, consultez un médecin. L'inhalation de fumée dégagée par la friteuse peut être nocive.
- Ne touchez jamais le cordon principal ou la friteuse avec des mains mouillées, car ceci pourrait provoquer un risque d'électrocution.

- La friteuse ne doit pas être recouverte pour éviter qu'elle ne surchauffe. Couvrir l'appareil pose un risque d'incendie.
- Placez toujours votre friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur et non à proximité de sources de chaleur et de matériaux inflammables, de liquides ou de gaz. Laisser un espace libre d'au moins 4 po autour de la friteuse afin d'éviter tout contact avec des matériaux inflammables et combustibles, car cela pose un risque d'incendie.
- Évitez d'endommager la friteuse afin de prévenir les risques de danger.
- Assurez-vous qu'aucune source d'incendie (comme des bougies allumées) n'est placée sur la friteuse à air ou dans sa proximité pour prévenir les risques d'incendie.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Éteignez toujours la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée et débranchez-la de la prise. Rangez la friteuse lorsqu'elle est complètement refroidie pour prévenir les risques d'incendie.
- Débranchez l'appareil de la prise afin de déconnecter complètement la friteuse de l'alimentation électrique.
- La friteuse ne doit jamais être exposée à une source de chaleur directe (comme les radiateurs), à la lumière directe du soleil ou à une lumière artificielle crue (comme des lampes chauffantes). Évitez également tout contact avec de l'eau qui s'égoutte, les éclaboussures et les liquides corrosifs. N'utilisez jamais la friteuse à air près d'une source d'eau. Surtout, la friteuse ne doit jamais être immergée dans un liquide. Ne placez aucun objet rempli de liquide (vases ou boissons) sur la friteuse. Veillez également à ce que la friteuse ne soit jamais soumise à des vibrations et des chocs excessifs. En outre, évitez qu'un corps étranger ne pénètre dans l'appareil, ce qui pourrait endommager la friteuse.



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

Cordon principal

- Manipulez toujours le cordon principal par la fiche; ne tirez pas sur le cordon lui-même.
- Ne placez pas la friteuse à air, une pièce d'ameublement ou tout autre objet lourd sur le cordon principal et assurez-vous qu'il n'est pas tordu.
- Ne faites jamais de nœuds dans le cordon principal ni n'attachez des cordons ensemble. Assurez-vous que le cordon principal est placé de sorte que personne ne puisse y trébucher et de manière à causer une obstruction.
- Assurez-vous que le cordon principal ne touche pas la surface chaude de la friteuse.
- N'utilisez pas de fiches d'adaptateur ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur et ne modifiez pas le cordon principal. Si le cordon principal est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque de danger.

Protection contre la surchauffe

- Cet appareil est doté d'un système de protection contre la surchauffe. Si la température interne est trop élevée, le système de protection coupera l'alimentation de l'appareil. Si cela se produit, débranchez le cordon électrique et laissez l'appareil refroidir.
- Le bouton RESET situé au bas de l'appareil (à côté de l'étiquette de classification) doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi. Veuillez utiliser un objet pointu pour réinitialiser l'appareil.

Arrêt automatique

Cet appareil est doté d'une minuterie. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, l'appareil émet un son de cloche et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez le bouton de la minuterie dans le sens contraire des aiguilles à 0.

Remarque: Si la cuve est retirée pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement, mais la minuterie continuera à décompter le temps.

Champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques. S'il est manipulé correctement et conformément aux directives contenues dans ce guide d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux preuves scientifiques actuellement disponibles.

Apprendre à connaître votre friteuse Magic Chef®

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 dans le lave-vaisselle.

4. Essayez 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.



La friteuse comprend des matériaux d'emballage à l'intérieur du panier à friture. Retirez tout le matériel d'emballage à l'intérieur du panier à friture avant d'utiliser l'appareil.

Première utilisation



Placez la friteuse sur une surface plane, résistante à la chaleur. Si la surface est sensible à la chaleur, installer une plaque thermorésistante sous la friteuse.



Risque de brûlure. La température des surfaces accessibles peut devenir très élevée pendant l'utilisation de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappera des événements pendant le fonctionnement. De la vapeur chaude peut également s'échapper au moment d'ouvrir la friteuse. Retirez les aliments en utilisant la poignée et non la cuve, le panier ou l'intérieur de la friteuse.



Les surfaces accessibles de la friteuse peuvent devenir très chaudes. Utilisez des poignées ou des gants de cuisine pour prévenir les brûlures.



Placez les aliments uniquement dans le panier et nulle part ailleurs. Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX ».



MISE EN GARDE : RISQUE D'INCENDIE. La cuve et le panier ne doivent jamais être remplis d'huile.

Guide de démarrage rapide

La friteuse à air vous permet de préparer une grande gamme de mets. Veuillez vous reporter à la section « Réglages » du guide pour plus de renseignements.

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.
 - N'utilisez jamais la cuve sans le panier mis en place à l'intérieur
 - Si la cuve est mal insérée dans la friteuse, l'appareil ne fonctionnera pas.
 - **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. Réglez le bouton de réglage de la température à la température requise. Voir la section *Réglages* du guide pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de cuisson requis pour l'aliment. Voir la section *Réglages* du guide.
7. Pour mettre en marche l'appareil, réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson requise. **Si l'appareil est froid, préchauffez l'appareil en ajoutant 3 minutes supplémentaires au temps de cuisson.**
 - **Remarque** : Vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun aliment placé à l'intérieur. Dans ce cas, réglez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson requis.
 - (a) Le voyant de mise en marche et le voyant de réchauffement s'allument.
 - (b) La minuterie commence à décompter le temps de cuisson choisi.
 - (c) Pendant le processus de friture, le voyant de réchauffement s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela signifie que l'élément chauffant est activé et désactivé afin de maintenir la température choisie.
 - (d) L'excès d'huile provenant des aliments se déposera au fond de la cuve.
8. Certains ingrédients doivent être remués en cours de cuisson surtout s'il y a une grande quantité d'aliments. Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez, puis remettez la cuve en place dans la friteuse et poursuivez la cuisson.
 - **Avertissement** : Veillez à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage de la poignée pendant que vous le secouez.
 - **Conseil 1** : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve pour secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée pour dégager le panier.

- **Conseil 2 :** Vous pouvez régler la minuterie sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment remuer les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau la minuterie sur la moitié restante du temps de cuisson.
 - **Conseil 3 :** Si la minuterie est réglée sur le temps de cuisson complet, il n'y aura aucun signal sonore pour indiquer quand il faudra secouer les aliments. Cependant, vous pouvez retirer la cuve à tout moment pour le faire. L'appareil se mettra automatiquement en mode pause lorsque la cuve est retirée, et la cuisson reprendra lorsqu'il sera remis en place.
9. Lorsque vous entendez le signal sonore, la cuisson est terminée. Retirez la cuve de l'appareil puis déposez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- **Remarque :** Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche électrique, réglez la minuterie sur « 0 » ou retirez la cuve.
10. Vérifiez que les aliments sont cuits. Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
11. Pour extraire les aliments de petite taille, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez celui-ci de la cuve
- *Ne renversez pas le panier avec la cuve encore en place puisque tout excès d'huile accumulé au fond de la cuve risque de s'écouler sur les aliments.*
 - *Après une friture à l'air chaud, la cuve et les aliments sont brûlants. Selon le type d'aliments contenus dans le panier, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.*
12. Videz le panier dans un bol ou un plat.
- **Conseil :** Pour extraire les aliments de grande taille ou fragiles, utilisez des pinces.
13. À la fin de la cuisson de votre premier aliment, la friteuse sera immédiatement prête pour la préparation d'un autre aliment.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base selon les aliments que vous souhaitez préparer. Puisque technologie à air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le panier hors de l'appareil pendant la cuisson ne nuit pas vraiment au processus.

Conseils utiles

- Les ingrédients plus petits exigent généralement un temps de cuisson légèrement moins long que les ingrédients de plus grande taille.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long tandis que pour une petite quantité d'ingrédients, celui-ci sera plus court.
- Si vous remuez les plus petits aliments en cours de cuisson, vous optimisez ainsi le résultat final et aidez à prévenir une friture inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour une friture plus croustillante. Faites frire les aliments dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse.
- Les collations pouvant être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse.
- Utilisez de la pâte précuisinée pour préparer rapidement et facilement des collations farcies. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que celle faite maison.

Placez une plaque de cuisson ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air pour préparer un gâteau ou une quiche ou des aliments fragiles ou farcis.

	Quantité (oz) min. – max.	Durée (min.)	Temp. (°F)	Remuer	Renseignements supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées minces	10,5-24,7	9-16	400	Remuer	
Frites surgelées épaisses	10,5-24,7	11-20	400	Remuer	
Frites maison (0,3 x 0,3 po)	10,5-28,2	16-10	400	Remuer	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Pommes de terre maison en quartiers	10,5-28,2	18-22	360	Remuer	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Pommes de terre maison en cubes	10,5-26,5	12-18	360	Remuer	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Pommes de terre rösti	8,8	15-18	360	Remuer	
Pommes de terre au gratin	17,5	15-18	400	Remuer	
Viande et volaille					
Bifteck	3,5-17,5	8-12	360		
Côtelettes de porc	3,5-17,5	10-14	360		
Hamburger	3,5-17,5	7-14	360		
Saucisses	3,5-17,5	13-15	400		

Pilons de poulet	3,5-17,5	18-22	360		
Poitrine de poulet	3,5-17,5	10-15	360		
Collations					
Roulés printaniers	3,5-14	8-10	400	Remuer	Utiliser les versions précuisinées
Croquettes de poulet surgelées	3,5-17,5	6-10	400	Remuer	Utiliser les versions précuisinées
Poisson pané surgelé	3,5-14	6-10	400		Utiliser les versions précuisinées
Collations au fromage panées surgelées	3,5-14	8-10	360		Utiliser les versions précuisinées
Légumes farcis	3,5-14	10	320		
Produits de boulangerie					
Gâteau	10,5	20-25	320		Utiliser une plaque de cuisson
Quiche	14	20-22	360		Utiliser une plaque de cuisson/plat allant au four
Muffins	10,5	15-18	400		Utiliser une plaque de cuisson
Petits gâteaux	14	20	320		Utiliser une plaque de cuisson/plat allant au four

Les réglages sont donnés à titre de suggestion. La durée peut varier selon la nature de l'aliment et vos préférences personnelles.

- Les aliments qui sont superposés ou empilés (par exemple, des frites) doivent être remués en cours de cuisson afin d'obtenir une cuisson uniforme. Pour ce faire, soulevez la cuve et le panier par la poignée et remuez les aliments. La friteuse à air s'éteint automatiquement lorsque vous retirez la cuve et le panier. Une fois que vous aurez remis la cuve et le panier en place, la friteuse à air se remettra automatiquement en marche jusqu'à ce que le temps sélectionné sur la minuterie soit écoulé.
- Ne versez jamais d'huile directement dans la cuve ou le panier. Les aliments préparés avec de l'huile doivent être mélangés dans un bol avant d'être placés dans la friteuse.
- Ne placez jamais une boule de pâte directement dans la cuve ou le panier. Placez-la dans un récipient approprié résistant à la chaleur ou dans un moule (comme un moule à muffins). Placez le récipient ou le moule dans le panier.



Le temps de cuisson doit être prolongé d'environ deux à trois minutes si la friteuse n'a pas été préchauffée.

Soin de votre friteuse

Entretien

La friteuse doit être réparée si elle est endommagée, ou si des liquides ou des objets ont pénétré dans le boîtier, si la friteuse a été exposée à la pluie ou à l'humidité, si elle est tombée ou si elle ne fonctionne pas correctement. Si l'appareil produit de la fumée, des sons ou des odeurs inhabituels, éteignez-le immédiatement et débranchez-le. Dans de tels cas, la friteuse ne doit pas être utilisée avant d'avoir été inspectée par du personnel de service qualifié. Seul du personnel qualifié doit effectuer l'entretien de l'appareil. N'ouvrez jamais le boîtier de la 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.

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.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Entreposage

Lorsque vous n'utilisez pas cette friteuse, débranchez l'appareil. Rangez la friteuse dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe au soleil.

Renseignements relatifs à l'environnement et la mise au rebut



Lorsque ce symbole apparaît sur un produit, cela indique que le produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques doivent être mis au rebut séparément des ordures ménagères dans des points d'élimination désignés. La mise au rebut des vieux appareils de cette manière permettra de favoriser la santé humaine et de respecter l'environnement. Pour obtenir de plus amples renseignements concernant l'élimination des vieux appareils conformément à la Directive, communiquez avec les autorités locales, le bureau d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Jetez l'emballage de manière écologiquement responsable. Le carton peut être mis en bordure de chemin pour la collecte de papier municipale ou apporté à des points de collecte publics aux fins de recyclage. Les pellicules et le plastique utilisés pour emballer l'appareil peuvent être ramassés par vos services de collecte des ordures locaux et éliminés de manière écologique.

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">• Branchez 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">• Réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson requis pour mettre en marche l'appareil.
	<ul style="list-style-type: none">• La cuve n'a pas été glissée correctement dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• Faites glisser la cuve correctement dans l'appareil.
	<ul style="list-style-type: none">• La protection contre la surchauffe est activée.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un objet pointu pour appuyer sur la touche RESET située au bas de l'appareil.

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 remplissez pas 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.

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">• Vous faites frire des aliments gras.	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque vous faites frire des aliments gras, une grande quantité d'huile se dépose dans la cuve. Cela peut provoquer une fumée blanche et la cuve peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affectera pas le fonctionnement de l'appareil ou le résultat final.
	<ul style="list-style-type: none">• La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	<ul style="list-style-type: none">• La fumée blanche est produite par des résidus gras qui s'échauffent dans la cuve. Nettoyez toujours soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation

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"> Mettez 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"> Réglez le bouton de la température jusqu'au réglage requis. Voir la section <i>Réglages</i> de ce guide pour connaître les températures recommandées.
	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préparation est trop court. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez le bouton de la température jusqu'au réglage requis. Voir la section <i>Réglages</i> de ce guide pour connaître les températures recommandées.

Problème	Cause possible	Solution
L'aliment ne cuit pas uniformément	<ul style="list-style-type: none"> Certains aliments doivent être remués en cours de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments superposés ou empilés (par exemple, des frites) doivent être remués en cours de cuisson. Référez-vous aux réglages pour connaître les directives de préparation.
Les collations frites ne sont pas croustillantes	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez utilisé un type de collation qui doit être préparée dans une friteuse traditionnelle. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des collations à préparer au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour qu'elles deviennent plus croustillantes.

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.