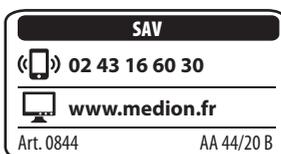


QUIGG

Friteuse à air chaud

MD 19701



NOTICE D'UTILISATION



26008448
AA 44/20 B
0844

Sommaire

Concernant la présente notice d'utilisation	4
Explication des symboles	4
Utilisation conforme	6
Consignes de sécurité	7
Mise en service et utilisation.....	10
Contenu de l'emballage	12
Vue d'ensemble.....	13
Mise en service	16
Utilisation.....	17
Réglage du temps de cuisson et de la température.....	19
Réglage de l'appareil.....	21
Réglage du programme automatique.....	23
Nettoyage	24
Mise hors service	25
Stockage/transport	25
Dépannage	25
Caractéristiques techniques.....	27
Recyclage.....	28
Information relative à la conformité	28
Informations relatives au SAV.....	29
Déclaration de confidentialité	30
Mentions légales	31

Concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau élevé qui, s'il n'est pas évité, entraîne la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau réduit qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère ou modérée.



Ce terme signalétique prévient d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil.



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !



Symbole de courant alternatif



Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole respectent les exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Danger dû à des surfaces brûlantes !



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir « Recyclage » en page 28)



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir « Recyclage » en page 33)

Utilisation conforme

Cet appareil convient pour faire cuire et griller des aliments tels que les légumes, les frites, les pommes de terre – préparés soi-même ou prêtes à cuire au four – ainsi que pour préparer du poisson, de la viande, de la volaille et des gâteaux.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications domestiques similaires telles que :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Le produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas le produit sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (p. ex. personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (p. ex. enfants plus âgés).

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Conservez le produit et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



Risque de blessure !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



Risque d'électrocution !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique ou de court-circuit.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Débranchez systématiquement la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, avant tout nettoyage ou si l'appareil est laissé sans surveillance.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation de la prise, ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours au niveau de la fiche.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des bords coupants.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée ou si vous avez les mains mouillées.
- Ne saisissez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.

- N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon d'alimentation ou de la fiche d'alimentation.
- En cas de dysfonctionnement ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
- Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - en cas d'infiltration de liquide dans l'appareil,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- N'exposez pas l'appareil à des gouttes et à des projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de type F. Faites contrôler l'appareil par un atelier qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- N'exposez pas le produit à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité d'air élevée ou exposition à la pluie
 - Températures extrêmement hautes ou basses
 - Rayonnement direct du soleil
 - Flamme nue

Mise en service et utilisation



Risque d'incendie !

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une réinitialisation accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques électriques, flammes nues, etc.).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. Ne placez surtout pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne posez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets qui pourraient entraver l'évacuation libre de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Utilisez impérativement le panier pour préparer les aliments dans la cuve afin d'éviter qu'ils ne brûlent.
- Posez toujours la cuve chaude et le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur.

- Ne mettez pas de graisse ou d'huile dans la cuve.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant d'enlever la cuve de l'appareil.



Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure.

Les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir brûlantes pendant le fonctionnement.

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par les poignées et les éléments de commande !
- Ne mettez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil, sur la cuve ou la plaque chauffante.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Lorsque vous sortez la cuve avec le panier à friture pendant ou après la préparation des aliments, il existe un risque de brûlure dû à la vapeur s'échappant de l'appareil. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
- La cuve chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne la touchez pas. Utilisez des maniques.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

Cuire ou griller à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- Enlevez de l'appareil les particules carbonisées.
- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson ou de la grillade.

AVIS !

Domage matériel possible !

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et provoquer des résidus sur la surface du meuble.

- Si nécessaire, placez l'appareil sur une surface insensible à la chaleur.

Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Veuillez vérifier si tous les éléments sont présents et intacts et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Notice d'utilisation et carte de garantie

Vue d'ensemble

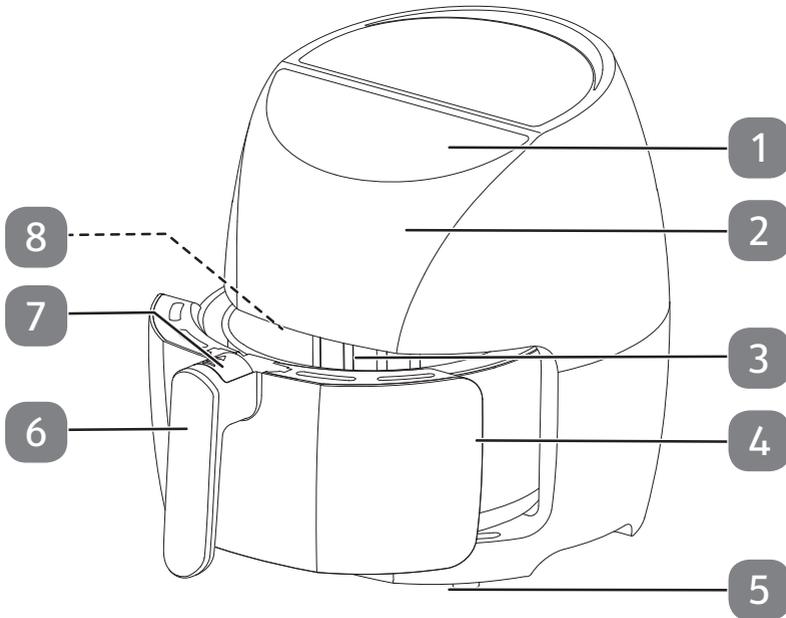


Fig. A

- 1) Éléments de commande/écran d'affichage
- 2) Boîtier
- 3) Panier à friture
- 4) Cuve
- 5) Pied réglable
- 6) Poignée du panier à friture
- 7) Couvercle de protection avec touche de déverrouillage
- 8) Élément chauffant (à l'intérieur de l'appareil, non illustré)

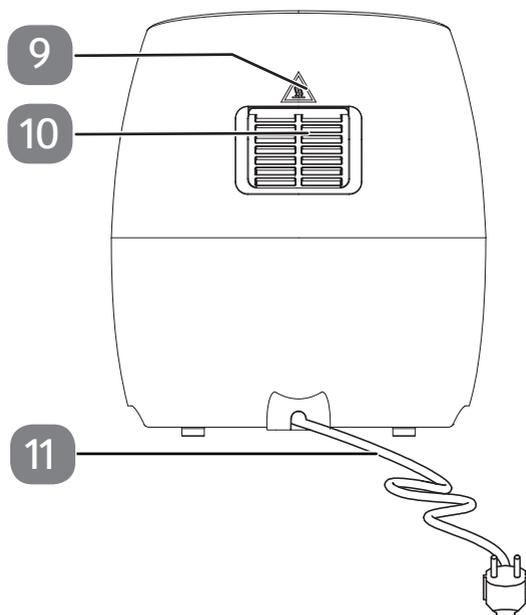


Fig. B

- 9) Symbole d'avertissement « Surfaces chaudes »
- 10) Orifice d'évacuation de la vapeur
- 11) Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation

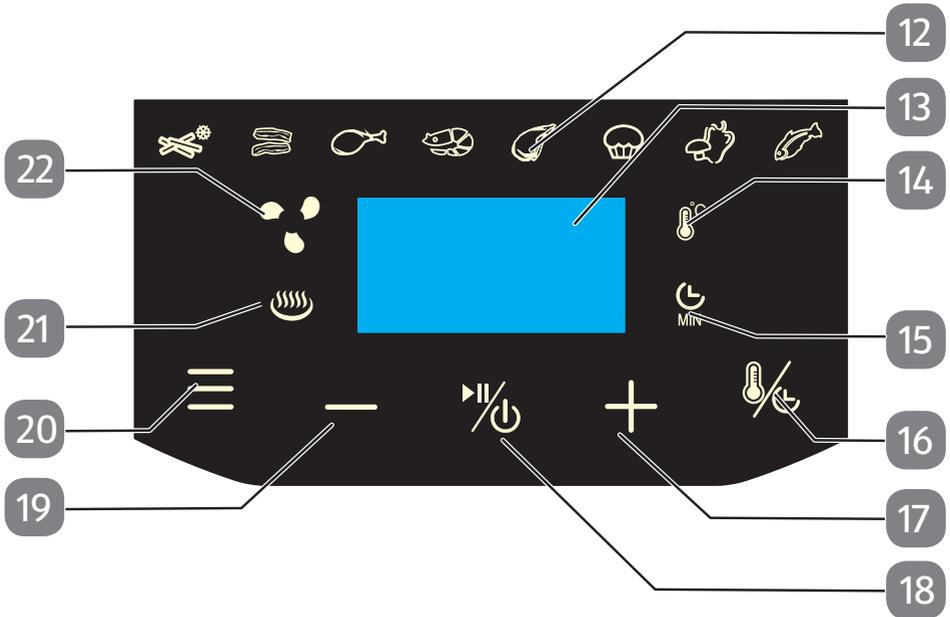


Fig. C

- 12) Programme automatique activé (varie selon le programme sélectionné)
- 13) Écran pour l'affichage de la température/du temps de cuisson
- 14) Affichage de la température de cuisson
- 15) Affichage du temps de cuisson
- 16) Commutation entre l'affichage de la température et la durée de cuisson
- 17) Augmenter la température/le temps de cuisson
- 18) Allumer/éteindre l'appareil, interrompre le processus de chauffe de l'appareil
- 19) Réduire la température/le temps de cuisson
- 20) Sélection de programme
- 21) Indicateur de fonctionnement du processus de chauffe
- 22) Indicateur de fonctionnement du ventilateur activé

Mise en service

- Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Sortez la cuve (4) de l'appareil. Faites glisser le couvercle de protection (7) vers l'avant et appuyez sur la touche de déverrouillage (7) pour retirer le panier à friture (3).
- Lavez le panier, la cloison de séparation et la cuve avec de l'eau chaude. Séchez-les soigneusement les deux pièces.
- Essuyez le boîtier (2) avec un chiffon humide.



ATTENTION !

Risque de blessure !

Sans panier à friture inséré dans la cuve, les aliments seraient brûlés par les températures élevées générées pendant le fonctionnement. Les surfaces chauffent fortement et, sans poignée sur le panier, peuvent causer des blessures par brûlure.

- Utilisez toujours le panier à friture (3) avec la cuve (4).
- Utilisez l'appareil uniquement lorsque la poignée est montée correctement sur le panier à friture.
- Posez la friteuse à air chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.



Lors de la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil. Cette odeur/fumée n'est cependant pas dangereuse et se dissipe rapidement. Veuillez simplement à bien aérer la pièce.

Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'huile et d'autres liquides peuvent s'enflammer sous l'effet des températures élevées de l'air chaud.

- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne cuisez pas d'aliments à très haute teneur en graisse, p. ex. des saucisses très grasses. La graisse gouterait et brûlerait dans la cuve **4**.
- Ne surchargez pas le panier à friture **3**. Respectez le repère MAX. Nous recommandons toutefois de ne remplir le panier à friture qu'aux trois quarts pour faciliter la manipulation.



ATTENTION !

Risque de blessure !

Le déverrouillage accidentel du panier à friture entraîne un risque de blessure par brûlure.

- N'appuyez pas sur la touche de déverrouillage pendant que vous secouez les aliments.

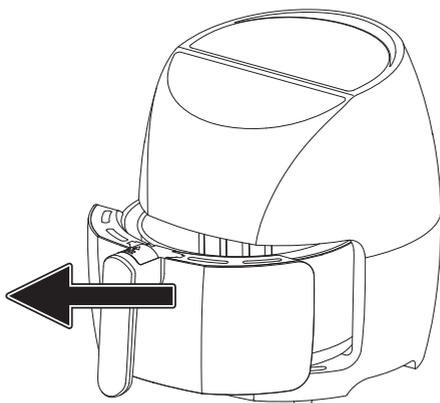


Fig. D

- Sortez la cuve de l'appareil (voir **Fig. D**).

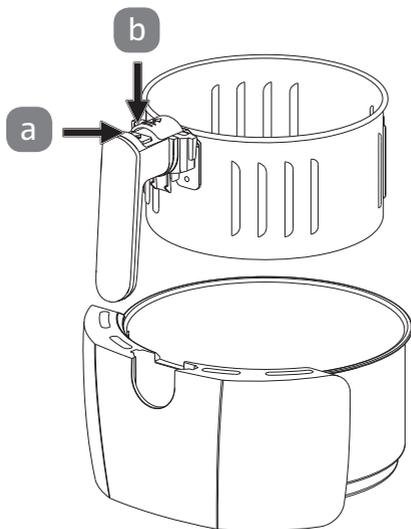


Fig. E

- Faites glisser le couvercle de protection **7 a** sur la touche de déverrouillage, puis appuyez sur la touche de déverrouillage **b** pour sortir le panier à friture de la cuve (voir **Fig. E**).
- Mettez le panier à friture dans la cuve de telle manière que le verrouillage de la poignée s'insère et s'enclenche dans l'évidement sur la cuve.
- Mettez les aliments à frire/cuire dans le panier. Le tableau du chapitre « Réglage de l'appareil » en page 21 vous indique les quantités de remplissage appropriées.

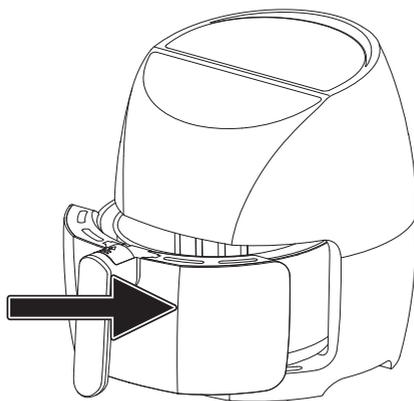


Fig. F

- Tenez le panier à friture par la poignée et poussez-le entièrement dans l'appareil par l'avant (voir **Fig. F**).

Réglage du temps de cuisson et de la température

- Appuyez sur la touche  pendant plusieurs secondes pour allumer l'appareil.



La température et le temps de cuisson par défaut sont respectivement réglés à 200 °C et 15 minutes.

- Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage du temps ou de la température de cuisson.

Les symboles  et  correspondant respectivement à la température et au temps de cuisson s'affichent en alternance.

- À l'aide des touches **+** et **-**, réglez la température de cuisson souhaitée  par intervalles de 5 °C.
- Maintenez la touche **+** ou **-** appuyée plus longtemps pour régler la température souhaitée plus rapidement.

Vous pouvez régler une température de 80 °C à 200 °C.

- À l'aide des touches **+** et **-**, réglez le temps de cuisson souhaité  par intervalles d'une minute.
- Maintenez la touche **+** ou **-** appuyée plus longtemps pour régler le temps de cuisson souhaité plus rapidement.

Utilisation

Vous pouvez régler un temps de cuisson total allant jusqu'à 60 minutes.

- Démarrez la cuisson en appuyant brièvement sur la touche .

La température et le temps de cuisson restant sont affichés en alternance pendant le fonctionnement. Les pâles du symbole de ventilateur  22 s'allument dans le sens des aiguilles d'une montre. Le symbole  21 s'allume dès que la température réglée est atteinte.

Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir la cuve  4 de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. L'appareil s'éteint alors automatiquement.

- Secouez le panier à friture  3 à mi-cuisson pour modifier la répartition des aliments. Vous obtenez ainsi une cuisson plus uniforme.



Secouez la cuve et le panier à friture ensemble ou, si la cuve est trop lourde, posez-la sur une surface résistante à la chaleur et enlevez le panier à friture de la cuve.

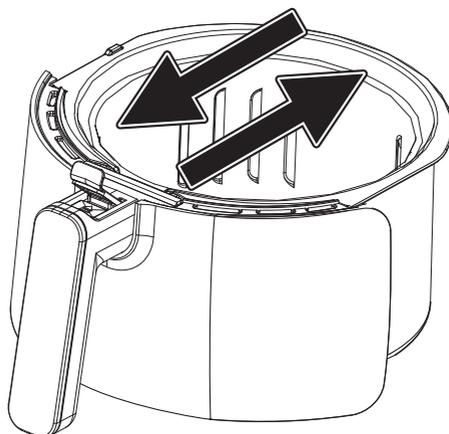


Fig. G

- Enlevez pour cela la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Secouez les aliments avec précaution (voir **Fig. G**) et poussez à nouveau la cuve dans l'appareil (**Fig. F**).

Le temps de cuisson reprend automatiquement.

- Pour rajouter des aliments, sortez le panier à friture de l'appareil en le tenant par la poignée.
- Ajoutez les aliments avec précaution et poussez à nouveau le panier à friture dans l'appareil. Le programme de cuisson se poursuit.

Interruption du programme de cuisson

- Pour interrompre le programme de cuisson sans retirer le panier à friture, appuyez sur la touche  18.
- La touche  clignote et le symbole  21 s'éteint. Le ventilateur tourne encore pendant environ 2 minutes, comme l'indiquent les pâles du symbole de ventilateur  22 qui reste allumé. Après environ 2 minutes sans autre actionnement des touches de l'appareil, celui-ci s'éteint.

Fin du cycle de cuisson

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- Pour arrêter la cuisson avant la fin, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- Débranchez la fiche d'alimentation  de la prise de courant.
- Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Posez la cuve sur une surface résistante à la chaleur et sortez le panier à friture en appuyant sur la touche de déverrouillage .

Réglage de l'appareil

Réglages recommandés

Le tableau suivant contient les réglages recommandés. Les durées indiquées sont uniquement approximatives. Vous pouvez les modifier en fonction des quantités, des aliments à frire ou de vos préférences.

Plat	Poids (g)/ Pièces	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	250-350	18-20	200	2 x	Ajouter un filet d'huile
Frites épaisses surgelées	250-350	20-25	200	2 x	Ajouter un filet d'huile
Pommes de terre en quartiers	400	20-25	200	1 x	Ajouter un filet d'huile

Plat	Poids (g)/ Pièces	Durée (min)	Tempéra- ture (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Viande et volaille					
Steak	100-400	10-15	180	Non	Retourner 1x
Côtelettes de porc	100-400	10-15	180	Non	Retourner 1x
Hamburgers	100-400	10-15	180	Non	Retourner 1x
Cuisses de poulet	100-400	25-30	180	Non	Retourner 1x
Blancs de poulet	100-400	15-20	180	Non	Retourner 1x
Snacks					
Nuggets de poulet surgelés	100-400	6-10	200	2 x	Plat prêt à cuire, secouer 1x
Bâtonnets de poisson surgelés	100-350	6-10	200	Non	Plat prêt à cuire, retourner 1x
Légumes farcis	100-350	10	160	Non	
Produits boulangers					
Gâteaux	250	8-15	180	Non	Utiliser un moule adapté
Quiches	350	20-22	180	Non	Utiliser un moule/plat de cuisson adapté
Muffins	2	15-18	200	Non	Utiliser un moule adapté



Cette friteuse à air chaud est aussi idéale pour réchauffer des aliments : chauffez-les pendant 10 minutes à 150 °C.



Si vous n'avez pas préchauffé la friteuse à air chaud, laissez les aliments cuire pendant 3 minutes supplémentaires.



Les moules adaptés à la cuisson dans la friteuse à air chaud ne sont pas fournis.

Réglage du programme automatique

Les programmes automatiques vous permettent de cuire certains aliments selon une température et un temps de cuisson pré-réglés. Vous pouvez utiliser les programmes suivants :

-  Frites surgelées
-  Lard grillé
-  Cuisses de poulet
-  Crevettes
-  Viande
-  Muffins/gâteaux
-  Légumes
-  Poisson

- Appuyez sur la touche  18 pour allumer l'appareil.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  20 pour régler le programme automatique souhaité.
- Démarrez la cuisson en appuyant brièvement sur la touche .

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- Pour arrêter la cuisson avant la fin du programme, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- Débranchez la fiche d'alimentation  de la prise de courant.

Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant tout nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Si l'appareil devait malgré tout tomber dans un liquide, ne le touchez en aucun cas. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Sortez la cuve et le panier à friture pour que l'appareil puisse refroidir plus vite.

AVIS !

Dompage possible de l'appareil !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil présente un risque d'endommagement.

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs sur l'appareil et à l'intérieur de celui-ci.
- Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud ni les accessoires au lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.

- Lavez la cuve **4** et le panier à friture **3** à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez bien la cuve et le panier et séchez-les soigneusement. Laissez tremper au préalable les pièces fortement encrassées pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Éliminez soigneusement les restes d'aliments et résidus de cuisson de la grille recouvrant les résistances à l'aide d'une éponge et d'une solution savonneuse.

Mise hors service

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

Stockage/transport

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

Dépannage

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche  .

Problème	Cause possible	Dépannage
Les aliments ne sont pas cuits.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Mettez les aliments en petits morceaux dans le panier. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.
	La température de cuisson est trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage du temps ou de la température de cuisson. - À l'aide des touches + et -, réglez la température ou le temps de cuisson souhaités.
	Le temps de cuisson est trop court.	
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	Secouez le panier à friture pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés ne conviennent pas pour la friteuse à air chaud.	Pour un résultat plus croustillant, utilisez des aliments pour cuisson au four ou légèrement graissés.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	Remplissez le panier à friture jusqu'au repère MAX.
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans la cuve. Cette graisse engendre une chaleur plus importante que la normale dans la cuve, ce qui n'affecte ni l'appareil ni le résultat de cuisson.
	Des particules de graisse sont restées dans la cuve après la cuisson précédente.	Ces particules brûlent dans la cuve. Nettoyez la cuve après chaque utilisation.

Problème	Cause possible	Dépannage
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre ne sont pas assez ramollis.	Afin de ramollir les bâtonnets de pommes de terre, laissez-les tremper pendant environ une demi-heure dans de l'eau froide. Séchez-les avec du papier absorbant avant de les placer dans la cuve.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les avec une demi-cuillère à soupe d'huile environ.
		Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1400 W
Volume du panier à friture :	2,6 litres
Volume de la cuve	3,3 litres
Réglage de la température :	80-200 °C
Minuterie :	60 minutes
Dimensions (l x H x P) :	26,6 x 30,2 x 35 cm



www.tuv.com
ID 1111223471

Recyclage

Emballage



L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

Information relative à la conformité



Par la présente, le fabricant déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

Informations relatives au SAV

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre SAV. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.
Vous pouvez accéder à notre Service Community ici : community.medion.com.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du SAV se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du SAV	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medion.com/fr/service/accueil/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

Mentions légales

Copyright © 2020

Date : 18.06.2020

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

Veuillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre SAV d'abord.



© Copyright

Toute réimpression ou duplication (même partielle) requiert l'autorisation de :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

AA 44/20 B

Ce document, y compris l'ensemble de ses parties, est protégé par la législation sur le droit d'auteur.

Toute utilisation ne respectant pas les dispositions de la législation sur le droit d'auteur est illicite et passible de poursuites.

Ceci vaut en particulier pour les duplications, traductions, reproductions sur microfilm, le transfert et le traitement dans des systèmes électroniques.

MEDION France

75 Rue de la Foucaudière

72100 LE MANS

FRANCE

