

INSIGNIA™

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

# Friteuse à convection numérique de 3,4 pte

NS-AF34D2/NS-AF34D2-C



Avant l'utilisation de ce produit neuf, lire ces instructions afin d'éviter tout dommage.

## Table des matières

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Introduction .....                                       | 2  |
| importantes mesures de sécurité .....                    | 3  |
| Caractéristiques .....                                   | 6  |
| Contenu de l'emballage .....                             | 6  |
| Panneau avant .....                                      | 6  |
| Espace de cuisson .....                                  | 6  |
| Panneaux de commandes et d'affichage .....               | 7  |
| Mise en service de la friteuse à convection .....        | 8  |
| Avant l'utilisation de la friteuse à convection .....    | 8  |
| Trouver un emplacement approprié .....                   | 8  |
| Connexion de l'alimentation .....                        | 8  |
| Mise en service de la friteuse à convection .....        | 8  |
| Préchauffage de la friteuse à convection .....           | 8  |
| Activer et désactiver le signal sonore .....             | 9  |
| Cuisson des aliments .....                               | 9  |
| Comprendre les programmes prééglés .....                 | 10 |
| Durées de cuisson et températures .....                  | 11 |
| Nettoyage et rangement de la friteuse à convection ..... | 12 |
| Panier de la friteuse à convection .....                 | 13 |
| Plateau de cuisson .....                                 | 13 |
| Espace de cuisson .....                                  | 13 |
| Extérieur .....                                          | 13 |
| Problèmes et solutions .....                             | 14 |
| Caractéristiques .....                                   | 15 |
| GARANTIE LIMITÉE D'UN AN .....                           | 16 |

## Introduction

Félicitations d'avoir acheté ce produit Insignia de haute qualité. Les modèles NS-AF34D2/NS-AF34D2-C représentent la dernière avancée technologique dans la conception de friteuses à convection et ont été conçus pour des performances et une fiabilité exceptionnelles.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



**AVERTISSEMENT :** Prendre soin de lire attentivement et entièrement ce manuel et de le conserver pour toute référence ultérieure. Le non-respect de ces mesures de sécurité peut être source de blessures graves ou endommager le produit.

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions élémentaires doivent toujours être prises :

- 1 Cet électroménager n'est pas destiné à être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes soient supervisées ou qu'elles aient reçues des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sécuritaire et qu'elles comprennent les dangers impliqués.
- 2 Conserver l'électroménager et son câble hors de portée des enfants. **NE PAS** permettre que cet électroménager soit utilisé par des enfants. Une surveillance attentive s'impose lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- 3 Les enfants ne doivent pas jouer avec cet électroménager.
- 4 **NE JAMAIS** utiliser de prise secteur située sous le comptoir.
- 5 **NE JAMAIS** connecter cet électroménager à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système à télécommande séparé.
- 6 Lors de l'utilisation de cet électroménager, veiller à laisser un espace de plus de 15,25 cm (6 po) au-dessus et de chaque côté pour faciliter la circulation de l'air.
- 7 Pour se protéger des risques de choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne cuire que dans le panier fourni.
- 8 Inspecter régulièrement l'électroménager et le câble d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'électroménager si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé. Si l'électroménager a un fonctionnement défectueux ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service à la clientèle.
- 9 **NE PAS** utiliser de rallonge courte. Un câble d'alimentation court est fourni afin d'éviter le risque que les enfants attrapent le câble ou qu'ils s'emmêlent dans celui-ci et pour diminuer le risque de personnes qui trébucheraient sur un câble plus long.
- 10 **TOUJOURS** s'assurer que l'électroménager est correctement assemblé avant toute utilisation.
- 11 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil est en fonctionnement. Cela pourrait empêcher une cuisson uniforme et endommager l'appareil ou causer une surchauffe.
- 12 Avant de placer le panier amovible dans l'unité principale, s'assurer que le panier et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.

- 13 Cet électroménager est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet électroménager autre que pour son utilisation prévue. **NE PAS** utiliser dans des véhicules ou bateaux en mouvement. **NE PAS** utiliser à l'extérieur. Une utilisation inappropriée peut être source de blessures.
- 14 Conçu uniquement pour une utilisation sur un comptoir. S'assurer que les surfaces sont de niveau, les nettoyer et les sécher. **NE PAS** déplacer l'électroménager lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 15 **NE PAS** disposer cet électroménager au bord d'un comptoir pendant son fonctionnement.
- 16 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant. **NE PAS** placer les accessoires dans un four à micro-ondes, un four grille-pain, un four à convection ou un four conventionnel, ni sur une table de cuisson en céramique, un serpentin électrique, une cuisinière à gaz ou un gril extérieur. L'utilisation d'un accessoire autre que celui recommandé par le fabricant de l'appareil peut être source d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- 17 **TOUJOURS** vérifier que le panier est correctement fermé avant de l'utiliser.
- 18 **NE PAS** utiliser cet appareil sans le panier amovible installé.
- 19 **NE PAS** utiliser cet appareil pour de la grande friture.
- 20 **NE PAS** placer l'électroménager sur des surfaces chaudes ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique chaude ou d'un four chauffé.
- 21 Éviter le contact des aliments avec les éléments chauffants. **NE PAS** excéder la quantité d'aliments en cas de cuisson. Un excès d'aliments peut être source de blessures ou de dommages matériels, ou affecter l'utilisation de l'appareil.
- 22 **NE JAMAIS** placer d'éléments sur l'appareil.
- 23 Les tensions des douilles peuvent varier, ce qui affecterait la performance du produit. Pour prévenir d'éventuelles maladies, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que la fumée cesse avant de retirer tout accessoire de cuisson.
- 25 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'électroménager sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures ou les blessures, **TOUJOURS** utiliser des poignées ou des gants de four isolés et utiliser les poignées disponibles.
- 26 Prendre toutes les précautions nécessaires quand l'électroménager contient des aliments chauds. Une utilisation inappropriée pour être source de blessures.
- 27 Cet électroménager a une fiche électrique polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour ne s'insérer dans une prise secteur polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne peut être insérée complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. **NE PAS** essayer de modifier la prise électrique en aucun cas.
- 28 Les aliments renversés peuvent être source de brûlures graves. Garder cet électroménager et le câble hors de la portée des enfants. **NE PAS** laisser le câble d'alimentation dépasser le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.

- 29** Le panier et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds pendant le processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du panier ou de la plaque de l'appareil. **TOUJOURS** placer le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 30** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31** Pour le débrancher, appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de mettre ou de retirer des pièces et avant de le ranger.
- 32** **NE PAS** le nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des éléments du tampon pourraient se casser et toucher les parties électriques, ce qui serait source de choc électrique. Se référer à Nettoyage et rangement de la friteuse à convection à la page **12** pour un entretien régulier de l'appareil.
- 33** Si la friteuse est en train de cuire lorsqu'une panne de courant se produit et si le courant est rétabli dans les cinq minutes, l'appareil continuera à cuire avec le programme sélectionné. Si le courant est rétabli après cinq minutes, il sera nécessaire de sélectionner de nouveau le programme de cuisson.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS



### Résidents de Californie

**AVERTISSEMENT :** Risque de cancer ou de troubles de l'appareil reproducteur - [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov)



**AVERTISSEMENT :** Pour éviter des blessures, lire avec soin et bien comprendre les instructions de ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet électroménager.



### AVERTISSEMENT :

Risque de choc électrique. Utiliser uniquement une prise secteur mise à la terre.

- NE PAS retirer le plot de mise à la terre.
- NE PAS utiliser d'adaptateur.
- NE PAS utiliser de rallonge.

Si ces instructions ne sont pas observées, il peut en résulter un choc électrique ou des blessures graves.



**AVERTISSEMENT :** LE NON-RESPECT DE L'UNE DES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES OU DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ CONSTITUE UNE MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL QUI PEUT ANNULER LA GARANTIE ET CRÉER UN RISQUE DE BLESSURE GRAVE.

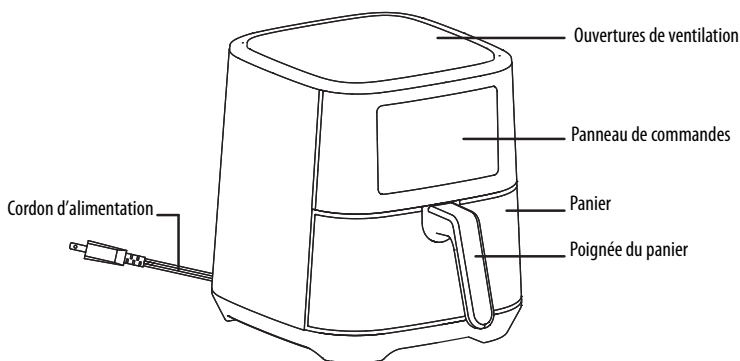
## Caractéristiques

- La friteuse fait circuler l'air chaud pour cuire de façon efficace les aliments avec peu ou pas d'huile
- La capacité de 3,2 l (3,4 pte) permet de produire une grande quantité d'aliments
- Les commandes numériques avec un affichage facile à lire permettent de régler les paramètres en un clin d'œil
- 10 fonctions prééglées pour cuire, rôtir ou réchauffer tous les aliments favoris
- La gamme de températures de 82 à 204 °C (180 à 400 °F) donne un contrôle précis
- La minuterie permet une cuisson des aliments de 1 à 60 minutes, avec un arrêt automatique qui donne la tranquillité d'esprit
- Le plateau et le récipient de cuisson allant au lave-vaisselle facilitent le nettoyage

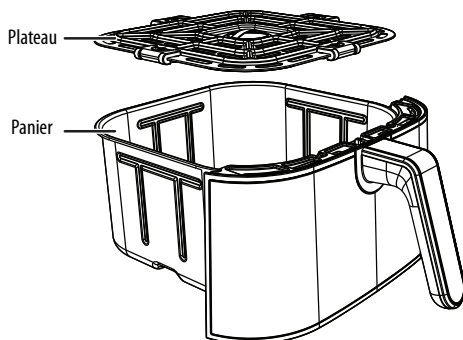
## Contenu de l'emballage

- Friteuse à convection
- Panier
- Plateau pour le panier
- *Guide de l'utilisateur*

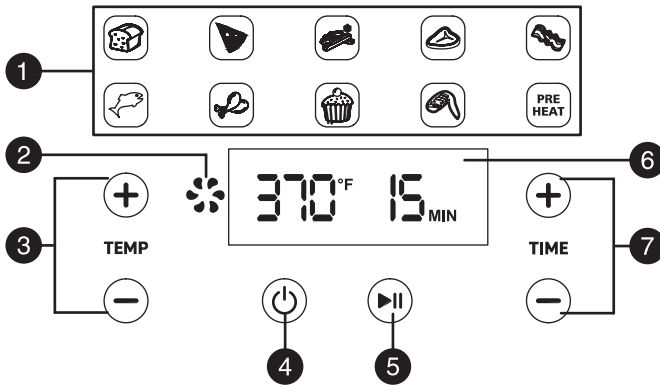
## Panneau avant



## Espace de cuisson



## Panneaux de commandes et d'affichage



| N° | BOUTON                            | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Programmes<br>pré réglés          | Choisir entre ces aliments pour utiliser les durées et les températures pré réglées : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bread (Pain)</li> <li>• Pizza</li> <li>• French Fries (Frites)</li> <li>• Steak (Bifteck)</li> <li>• Bacon</li> <li>• Fish (Poisson)</li> <li>• Chicken (Poulet)</li> <li>• Pastries (Pâtisseries)</li> <li>• Chicken Wing (Ailes de poulet)</li> <li>• Préchauffage</li> </ul> |
| 2  | Témoin lumineux<br>du ventilateur | Clignote quand le ventilateur de la friteuse à convection fait circuler l'air.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3  | Température                       | Permet de régler la température de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4  | Marche-Arrêt                      | Permet de mettre la friteuse à convection en marche ou arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5  | Start/Pause<br>(Démarrage/Pause)  | Permet de lancer ou d'arrêter momentanément la cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6  | Afficheur                         | Affiche le temps de cuisson et la température                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 7  | Durée                             | Permet de régler la durée de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Mise en service de la friteuse à convection

### AVERTISSEMENT :

- Consulter la section importantes mesures de sécurité à la page 3 avant d'utiliser la friteuse à convection. Le défaut de lire et de suivre ces instructions pour une utilisation sécuritaire peut être source de dommages à la friteuse, de dommages matériels ou de blessures corporelles.
- Pour éviter les dommages matériels, ne pas placer la friteuse sur le dessus d'une cuisinière, sur un autre électroménager ou dans un four chauffant. La chaleur d'une source externe pourrait endommager la friteuse à convection.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de dommages matériels ou de blessures, ne rien placer sur la friteuse et ne pas bloquer les ventilations.

### Avant l'utilisation de la friteuse à convection

- 1 Retirer la friteuse à convection de la boîte.
- 2 Avant la première utilisation, retirer le panier de la friteuse à convection et vérifier que l'intérieur ne contient pas de morceaux de matériaux d'emballage.

**Remarque :** Ne pas retirer les autocollants et les étiquettes d'avertissement ni celles de classification de la friteuse.

- 3 Laver la friteuse à convection avant de l'utiliser. Voir Nettoyage et rangement de la friteuse à convection, à la page 12, pour toutes instructions sur le lavage.

### Trouver un emplacement approprié

- Ne pas placer la friteuse sur un autre électroménager (comme une cuisinière).
- Placer la friteuse à convection sur une surface plane et stable, à l'écart des matières combustibles et des sources de chaleur externes.
- Laisser au moins 13 cm (5 po) d'espace au-dessus et autour de tous les côtés de la friteuse.

### Connexion de l'alimentation

Brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur de 120 V c.a. standard.

## Mise en service de la friteuse à convection

### Préchauffage de la friteuse à convection

Le programme de préchauffage chauffe la friteuse avant d'y ajouter les aliments, ce qui fait gagner du temps. Utiliser ce programme chaque fois qu'une recette le demande ou lors de la cuisson de viandes qui peuvent bénéficier d'une première saisie.

- 1 Brancher la friteuse à convection sur une prise secteur de 120 V. La friteuse à convection se met en mode attente et l'écran affiche «  » (marche-arrêt).
- 2 Placer le plateau de cuisson dans le fond du panier, puis insérer le panier dans la friteuse à convection.
- 3 Appuyer sur  (marche/arrêt). Le panneau de commandes s'allume.
- 4 Appuyer sur  (préchauffage) et la durée et la température par défaut (3 minutes et 204 °C [400°F]) s'affiche sur l'écran.
- 5 Pour modifier la durée de préchauffage par défaut (facultatif), appuyer sur le bouton  (préchauffage), puis sur **TIME +/-** (Durée + ou -) ou **TEMP +/-** pour régler la durée ou la température.

Quand le préchauffage est terminé, l'écran affiche « OFF » (Terminé) Le ventilateur continue pendant 20 secondes, puis la friteuse émet deux bips et retourne en mode veille.

- 6 Lorsque la friteuse à convection émet un seul bip, c'est le moment de placer les aliments et programmer le temps et la température de cuisson.

### Activer et désactiver le signal sonore

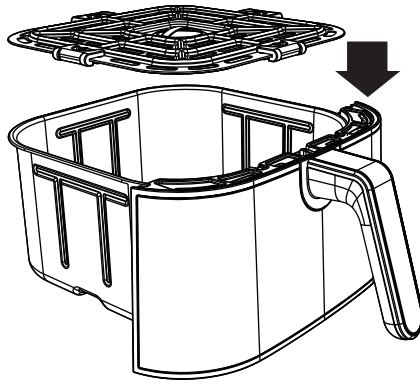
Le signal sonore est normalement activé quand la friteuse est livrée.

- 1 Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur les boutons **TIME + et** - pendant trois secondes. Un bip se fait entendre et l'écran affiche deux fois « BEEP OFF ».
- 2 Pour réactiver le signal sonore, appuyer sur les boutons **TIME + et** - pendant trois secondes. Un bip se fait entendre et l'écran affiche deux fois « BEEP ON ».

**Remarque :** Quand le signal sonore est désactivé, la friteuse n'émet pas de bip quand la cuisson est terminée.

### Cuisson des aliments

- 1 Brancher la friteuse à convection sur une prise secteur de 120 V. La friteuse à convection se met en mode attente et l'écran affiche « ⏻ » (marche-arrêt).
- 2 Placer le plateau de cuisson dans le fond du panier.



- 3 Appuyer sur ⏻ (marche-arrêt) pour allumer la friteuse. Le panneau de commandes s'illumine.
- 4 Ajouter des aliments au panier, puis insérer le panier dans l'espace de cuisson.
- 5 Sélectionner un programme prééglé (🍞 Pain, 🍕 Pizza, 🍟 Frites, 🥩 Bifteck, 🥓 Bacon, 🐟 Poisson, 🍗 Poulet, 🍰 Pâtisseries, ou 🍗 Aile de poulet). Quand la sélection est faite, le bouton de prééglage clignote et l'écran montre la durée de cuisson et la température par défaut.

Pour choisir une autre fonction, il est possible de sélectionner directement le bouton de fonction correspondant.

## Remarque :

- Pour plus d'informations concernant les programmes de préchauffage, voir [Préchauffage de la friteuse à convection](#) à la page 8.
- Pour plus d'informations concernant la durée de cuisson et la température par défaut pour chaque programme prééglé, voir [Comprendre les programmes prééglés](#) à la page 10. Il est possible de régler les boutons de la température et de la durée (+ et -) pour régler tel que souhaité.

- 6 Appuyer sur **Temp +** ou - pour régler la température de 82,8 à 204 °C (180 à 400 °F).
- 7 Appuyer sur **Time +** ou - pour régler la durée de 1 à 60 minutes.
- 8 Appuyer sur le bouton >|| (démarrage/pause) ou attendre 10 secondes. La friteuse démarre et la minuterie commence le compte à rebours.
- 9 Quand une grande quantité d'aliments est en cours de cuisson, retirer le panier à la moitié du temps de cuisson et secouer le contenu ou retourner les aliments, puis réinsérer le panier. La friteuse à convection reprend la cuisson automatiquement.
- 10 Appuyer sur le bouton ⏻ (marche-arrêt) pour annuler le statut de refroidissement.

**Remarque :** Pour éteindre la friteuse à convection avant que la durée de cuisson se termine, appuyer sur ⏻ (marche-arrêt). L'icône ⏻ (marche-arrêt) devient rouge et le panier peut être retiré en toute sécurité.

- 11 S'assurer que les aliments sont complètement cuits, puis les verser dans un bol ou un plat. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, réinsérer le panier et remettre la friteuse en marche.
- 12 Appuyer sur ⏻ (marche-arrêt) pour arrêter la friteuse et la débrancher de la prise secteur.

## Comprendre les programmes prééglés

Ces prééglages (température ou durée par défaut) sont des points de départ qui permettent d'expérimenter pour obtenir les résultats préférés.

| PROGRAMMES PRÉÉGLÉS                                                                                       | TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT | DURÉE PAR DÉFAUT |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|
|  Bread (Pain)           | 204 °C (400 °F)        | 6 minutes        |
|  Pizza                  | 177 °C (350 °F)        | 8 minutes        |
|  French Fries (Frites)  | 204 °C (400 °F)        | 16 minutes       |
|  Steak (Bifteck)        | 182 °C (360 °F)        | 12 minutes       |
|  Bacon                  | 182 °C (360 °F)        | 4 minutes        |
|  Fish (Poisson)         | 204 °C (400 °F)        | 15 minutes       |
|  Chicken (Poulet)       | 182 °C (360 °F)        | 22 minutes       |
|  Pastries (Pâtisseries) | 177 °C (350 °F)        | 10 minutes       |

| PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS                                                                                             | TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT | DURÉE PAR DÉFAUT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|
|  Chicken Wing (Ailes de poulet) | 182 °C (360 °F)        | 20 minutes       |
|  Préchauffage                   | 204 °C (400 °F)        | 3 minutes        |

## Durées de cuisson et températures

Comme les ingrédients diffèrent en fonction de l'origine, de la taille, de la forme et de la marque, il peut être nécessaire de régler la durée de cuisson et les températures de ce tableau en fonction des aliments.

| ALIMENT                           | TEMPÉRATURE     | DURÉE           | QUANTITÉ                 | REMARQUES            |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Pommes de terre et frites</b>  |                 |                 |                          |                      |
| Frites congelées minces           | 199 °C (390 °F) | 9 à 16 minutes  | 300 à 700 g (11 à 25 oz) | Secouer à mi-cuisson |
| Frites congelées épaisses         | 199 °C (390 °F) | 11 à 20 minutes | 300 à 700 g (11 à 25 oz) | Secouer à mi-cuisson |
| Frites maison (8 x 8 mm)          | 199 °C (390 °F) | 16 à 20 minutes | 300 à 800 g (11 à 28 oz) | Secouer à mi-cuisson |
| Morceaux de pomme de terre maison | 179 °C (355 °F) | 18 à 22 minutes | 300 à 800 g (11 à 28 oz) | Secouer à mi-cuisson |
| Dés de pomme de terre maison      | 179 °C (355 °F) | 12 à 18 minutes | 250 g (9 oz)             | Secouer à mi-cuisson |
| Rösti                             | 179 °C (355 °F) | 15 à 18 minutes | 18 oz (500 g)            | Secouer à mi-cuisson |
| Gratin de pomme de terre          | 199 °C (390 °F) | 15 à 18 minutes | 500 g (18 oz)            | Secouer à mi-cuisson |
| <b>Viande et poulet</b>           |                 |                 |                          |                      |
| Bifteck                           | 182 °C (360 °F) | 8 à 12 minutes  | 100 à 500 g (6 à 18 oz)  |                      |
| Côtes de porc                     | 182 °C (360 °F) | 10 à 14 minutes | 100 à 500 g (6 à 18 oz)  |                      |
| Hamburger                         | 182 °C (360 °F) | 7 à 14 minutes  | 100 à 500 g (6 à 18 oz)  |                      |
| Friand à la saucisse              | 199 °C (390 °F) | 13 à 15 minutes | 100 à 500 g (6 à 18 oz)  |                      |
| Pilons                            | 182 °C (360 °F) | 18 à 22 minutes | 100 à 500 g (6 à 18 oz)  |                      |
| Poitrines de poulet               | 182 °C (360 °F) | 10 à 15 minutes | 100 à 500 g (6 à 18 oz)  |                      |

| ALIMENT                       | TEMPÉRATURE     | DURÉE           | QUANTITÉ                 | REMARQUES            |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|----------------------|
| Bacon                         |                 | 6 à 10 minutes  | 300 g (11 oz)            |                      |
| Poisson)                      | 182 °C (360 °F) | 10 à 14 minutes | 500 à 800 g (18 à 28 oz) |                      |
| <b>Collations</b>             |                 |                 |                          |                      |
| Rouleaux de printemps         | 199 °C (390 °F) | 8 à 10 minutes  | 100–400 g (4 à 14 oz)    | Secouer à mi-cuisson |
| Pépites de poulet congelées   | 199 °C (390 °F) | 6 à 10 minutes  | 100 à 500 g (8 à 18 oz)  | Secouer à mi-cuisson |
| Bâtonnets de poisson congelés | 199 °C (390 °F) | 6 à 10 minutes  | 100–400 g (4 à 14 oz)    |                      |
| Fromage en grains congelé     | 179 °C (355 °F) | 8 à 10 minutes  | 100–400 g (4 à 14 oz)    |                      |
| Légumes farcis                | 150 °C (320 °F) | 10 minutes      | 100–400 g (4 à 14 oz)    |                      |
| <b>Pains et pâtisseries</b>   |                 |                 |                          |                      |
| Gâteau                        | 150 °C (320 °F) | 20 à 25 minutes | 300 g (11 oz)            |                      |
| Quiche                        | 179 °C (355 °F) | 20 à 22 minutes | 400 g (14 oz)            |                      |
| Muffins                       | 199 °C (390 °F) | 15 à 18 minutes | 300 g (11 oz)            |                      |
| Collations sucrées            | 150 °C (320 °F) | 20 minutes      | 400 g (14 oz)            |                      |
| Pain                          | 182 °C (360 °F) | 15 à 18 minutes | 300 à 500 g (11 à 18 oz) |                      |

## Nettoyage et rangement de la friteuse à convection

Suivre ces conseils de nettoyage pour éviter tout dommage et faire fonctionner la friteuse à convection de manière optimale.

- Toujours débrancher la friteuse et la laisser refroidir à la température ambiante avant de la nettoyer.
- Nettoyer la friteuse à convection et les accessoires après chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser de détergents chimiques agressifs, de tampons à récurer ou de poudres sur les pièces ou les composants.

- Laisser toutes les surfaces sécher complètement avant de l'utiliser ou de la ranger.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter les risques de choc électrique et de blessures :

- Ne pas immerger la friteuse à convection dans l'eau.
- Ne pas rincer la friteuse à convection sous un robinet.
- Ne pas mouiller les fiches du câble d'alimentation.

**AVERTISSEMENT :**

Sans un nettoyage adéquat, des éclaboussures de nourriture et de graisse peuvent s'accumuler autour de l'élément chauffant, entraînant un risque de fumée, d'incendie et de blessures.

**AVERTISSEMENT :**

Si de la fumée ou de l'odeur apparaît, appuyer sur ►II (démarrage/pause), débrancher la friteuse à convection et la laisser refroidir. Enlever les éclaboussures ou la graisse avec un chiffon doux et un détergent à vaisselle.

### **Panier de la friteuse à convection**

- Nettoyer le panier de la friteuse à convection avec une éponge ou un chiffon, de l'eau tiède et du savon pour vaisselle, puis bien rincer. S'assurer d'avoir retiré toutes les graisses et les débris d'aliments.
- NE PAS immerger le panier dans de l'eau ou tout autre liquide.
- NE PAS nettoyer le panier à la machine.

### **Plateau de cuisson**

- Nettoyer le plateau de cuisson avec une éponge ou un chiffon, de l'eau tiède et du savon pour vaisselle. Ce plateau de cuisson peut aussi être lavé au lave-vaisselle en toute sécurité.
- Le plateau de cuisson a un enduit antiadhésif. Pour éviter d'endommager la finition antiadhésive, NE PAS utiliser d'accessoire de nettoyage en métal.

### **Espace de cuisson**

- Nettoyer l'espace de cuisson avec une éponge ou un chiffon, de l'eau tiède et du savon pour vaisselle.
- Pour éliminer les résidus de graisse et d'aliments cuits, vaporiser un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et nettoyer avec un chiffon humide.
- Pour les taches tenaces, laisser le mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre reposer sur la zone concernée pendant plusieurs minutes avant de frotter pour nettoyer.
- Vérifier que le serpent de chauffage ne présente pas d'éclaboussures d'huile ni de débris alimentaires. Nettoyer le serpent de chauffage avec un chiffon humide autant que de besoin. Vérifier que le serpent de chauffage est complètement sec avant la prochaine utilisation.

### **Extérieur**

- Nettoyer avec un chiffon doux et humide ou une éponge et sécher.

## Problèmes et solutions

Utiliser ces problèmes courants et leurs solutions pour aider à préparer les aliments les plus savoureux.

| PROBLÈME                                                                                      | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse à convection ne fonctionne pas.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le cordon d'alimentation est branché sur une prise secteur en état de fonctionnement.</li> <li>• Veiller à appuyer sur le bouton <b>Start</b> (Démarrage) après avoir réglé le programme de cuisson, la durée et la température.</li> <li>• La friteuse à convection ne se mettra pas en marche tant que le panier ne sera pas complètement inséré. Vérifier que le panier est inséré correctement.</li> </ul> |
| Une odeur de plastique se produit lors de l'utilisation de la friteuse à convection.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les premières fois que la friteuse à convection est utilisée, une forte odeur de plastique peut se produire. Ceci est normal, ce n'est pas toxique et ça disparaît rapidement.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   |
| La cuisson des aliments n'est pas terminée après un programme.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas surcharger le panier. Mettre des plus petites quantités d'aliments pour une cuisson plus uniforme.</li> <li>• Augmenter la température de la friteuse à convection.</li> <li>• Faire cuire les aliments pendant plus longtemps.</li> </ul>                                                                                                                                                                           |
| Les aliments sont cuits de façon inégale.                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• À mi-chemin de la durée de cuisson, retirer le panier et le secouer ou retourner les aliments pour aider la cuisson.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Les aliments frits ne sont pas croustillants après une cuisson dans la friteuse à convection. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il se peut que les aliments utilisés soient supposés être préparés dans une friteuse traditionnelle.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à convection.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas trop remplir le panier.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| De la fumée blanche sort de la friteuse.                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand des aliments avec de la graisse sont frits dans la friteuse, une grande quantité d'huile se retrouvera dans le récipient. L'huile produit une fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas le fonctionnement de la friteuse, ni les résultats de la cuisson.</li> <li>• S'assurer de nettoyer la friteuse à convection après chaque utilisation.</li> </ul>                    |
| Les frites fraîches sont frites de façon inégale ou non croustillante.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser des pommes de terre fraîches pour être sûr qu'elles restent fermes pendant la friture.</li> <li>• Rincer les frites correctement pour enlever l'amidon qui recouvre les bâtonnets.</li> <li>• Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.</li> </ul>                                                                                                                   |

## Caractéristiques

|                                  |                                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------|
| Dimensions (H × L × P)           | 28 × 25,6 × 32,6 cm (11 × 10,1 × 12,8 po) |
| Poids                            | 3,9 kg (8,7 lb)                           |
| Puissance requise                | 120 V ~ 60 Hz                             |
| Puissance                        | 1 600 W                                   |
| Capacité                         | 3,2 l (3,4 pintes)                        |
| Longueur du câble d'alimentation | 1 m (3,3 pi)                              |
| Température de service           | 82,2 à 204 °C (180 à 400 °F)              |

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

### Description :

Le distributeur\* de produits de la marque Insignia garantit au premier acheteur de ce produit neuf de la marque Insignia (« Produit »), qu'il est exempt de défauts de fabrication et de main-d'oeuvre à l'origine, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat du Produit (« Période de garantie »).

Cette garantie ne s'applique que si le produit a été acheté aux États-Unis ou au Canada auprès d'un détaillant de la marque Best Buy ou sur les sites [www.bestbuy.com](http://www.bestbuy.com) ou [www.bestbuy.ca](http://www.bestbuy.ca) et qu'il a été emballé avec cette déclaration de garantie.

### Quelle est la durée de la couverture?

La Période de garantie dure un an (365 jours) à compter de la date d'achat de ce Produit. La date d'achat est imprimée sur le reçu fourni avec le Produit.

### Que couvre cette garantie?

Pendant la Période de garantie, si un vice de matériau ou de main-d'oeuvre d'origine est détecté sur le Produit par un service de réparation agréé par Insignia ou le personnel du magasin, Insignia (à sa seule discrétion) : (1) réparera le Produit en utilisant des pièces détachées neuves ou remises à neuf; ou (2) remplacera le Produit par un produit ou des pièces neuves ou remises à neuf de qualité comparable. Les produits et pièces remplacés au titre de cette garantie deviennent la propriété d'Insignia et ne sont pas retournés à l'acheteur. Si les Produits ou pièces nécessitent une réparation après l'expiration de la Période de garantie, l'acheteur devra payer tous les frais de main-d'oeuvre et les pièces. Cette garantie reste en vigueur tant que l'acheteur reste propriétaire du Produit Insignia pendant la Période de garantie. La garantie prend fin si le Produit est revendu ou transféré d'une quelconque façon que ce soit à tout autre propriétaire.

### Comment obtenir une réparation sous garantie?

Si le produit a été acheté dans un magasin Best Buy, ou sur un site Web de Best Buy ([www.bestbuy.com](http://www.bestbuy.com) ou [www.bestbuy.ca](http://www.bestbuy.ca)), ramener le produit accompagné de la preuve d'achat originale et le produit dans n'importe quel magasin Best Buy. Prendre soin de remettre le Produit dans son emballage d'origine ou dans un emballage qui procure la même qualité de protection que celui d'origine.

Afin d'obtenir le service de la garantie, appeler le 1-877-467-4289 pour les États-Unis et Canada. L'assistance technique établira un diagnostic et corrigera le problème au téléphone.

### Où cette garantie s'applique-t-elle?

Cette garantie n'est applicable qu'aux États-Unis et au Canada dans un magasin de la marque Best Buy ou leurs sites Internet à l'acheteur original du Produit dans le pays où il a été effectué.

### Ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée

La présente garantie ne couvre pas :

- a perte ou l'altération des aliments en raison les aliments, les boissons et l'altération ou la perte de médicaments;
- la formation du client;
- l'installation;
- les réglages de configuration;
- les dommages esthétiques;
- les dommages résultants des intempéries, de la foudre et d'autres catastrophes naturelles telles que les surtensions;
- les dégâts matériels
- une utilisation inadaptée;
- une manipulation abusive;
- la négligence;

- une utilisation commerciale, y compris mais sans s'y limiter, l'utilisation dans un centre commercial ou dans les parties communes d'immeubles en copropriété ou d'immeubles d'appartements, ainsi que tout endroit autre qu'un domicile privé;
- la modification de tout ou partie du Produit, y compris l'antenne;
- un écran endommagé par les images fixes (sans mouvement) qui restent affichées pendant de longues périodes (rémanentes);
- les dommages ayant pour origine une utilisation ou une maintenance défectueuse;
- la connexion à une source électrique dont la tension est inadéquate;
- la tentative de réparation par toute personne non agréée par Insignia pour réparer le Produit;
- les produits vendus « en l'état » ou « hors service »;
- les consommables, y compris mais sans s'y limiter les piles ou batteries (AA, AAA, C etc.);
- les produits dont le numéro de série usine a été altéré ou enlevé;
- la perte ou vol de ce produit ou de tout élément le composant;
- les écrans où les trois (3) premiers pixels défectueux (points noirs ou incorrectement allumés) groupés dans une surface inférieure à un dixième (1/10) de celle de l'écran, ou un maximum de cinq (5) pixels défectueux sur toute la surface de l'écran. (les écrans comportant des pixels peuvent contenir un nombre limité de pixels défectueux);
- les défauts ou dommages causés par tout contact, mais sans s'y limiter, avec des liquides, gels ou pâtes.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT, TELS QU'OFFERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, CONSTITUENT LE SEUL RECOURS DE L'ACHETEUR POUR TOUTE VIOLATION DE GARANTIE. INSIGNIA NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, RÉSULTANT DE L'INEXÉCUTION D'UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE DONNÉES, L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LE PRODUIT, L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉ OU LA PERTE DE PROFITS. INSIGNIA PRODUCTS N'OCTROIE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE À CE PRODUIT; TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES POUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS SANS LIMITATION, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN BUT PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE TELLE QUE DÉCRITE CI-DESSUS ET AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA PÉRIODE DE GARANTIE. CERTAINS ÉTATS, PROVINCES ET JURIDICTIONS NE RECONNAISSENT PAS LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À L'ACHETEUR ORIGINAL. LA PRÉSENTE GARANTIE DONNE À L'ACHETEUR DES GARANTIES JURIDIQUES SPÉCIFIQUES; IL PEUT AUSSI BÉNÉFICIER D'AUTRES GARANTIES QUI VARIENT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour contacter Insignia :

**1-877-467-4289**

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

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.

\* Distribué par Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Ave. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

© 2021 Best Buy. Tous droits réservés

INSIGNIA™

**[www.insigniaproducts.com](http://www.insigniaproducts.com)**

1-877-467-4289 (É.-U. et Canada)

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.

Distribué par Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

©2021 Best Buy. Tous droits réservés.

V3 FRANÇAIS  
21-1052