

INSIGNIA™

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Friteuse à convection de 4,8 l (5 ptes) à commande mécanique

NS-AF5MSS2/NS-AF5MSS2-C



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

Table des matières

Introduction	2
CONSERVER CES INSTRUCTIONS	5
Remarques sur les prises	5
Remarques sur le câble	5
Avertissement sur les plastifiants	6
Alimentation électrique	6
Protection contre la surchauffe	6
Arrêt automatique	6
Caractéristiques	7
Contenu de l'emballage	7
Aperçu du produit	7
Avant la première utilisation de la friteuse à convection	7
Mise en service de la friteuse à convection	8
Préparation des aliments	10
Températures et durées de préparation des aliments	10
Retrait du panier	11
Nettoyage de la friteuse à convection	11
Rangement de la friteuse à convection	12
Problèmes et solutions	13
Caractéristiques	14
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	15

Introduction

Félicitations d'avoir acheté ce produit Insignia de haute qualité. Les modèles NS-AF5MSS2 ou NS-AF5MSS2-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 grill 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 peut 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 de la friteuse à convection à la page 11 pour un entretien régulier de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Résidents de Californie

AVERTISSEMENT : Risque de cancer ou de troubles de l'appareil reproducteur - 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.

Remarques sur les prises

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 modifier la prise en aucun cas.

Remarques sur le câble

Le câble d'alimentation fourni est court afin d'éviter le risque qu'il ne s'em mêle ou de trébucher sur un câble plus long, il doit toujours être utilisé. Une rallonge n'est pas recommandée pour une utilisation avec cet appareil. Toujours brancher cet appareil directement sur une prise secteur.

Avertissement sur les plastifiants

ATTENTION : Pour éviter que les plastifiants se retrouvent sur la finition du comptoir, de la table ou d'un autre meuble, placer des sous-verres qui ne sont pas faits de plastique ou des napperons entre l'appareil et la finition du comptoir ou de la table. Le non-respect de cette règle risquerait d'assombrir la finition. Des imperfections permanentes peuvent se produire ou des taches peuvent se produire.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres électroménagers, cet appareil peut ne pas fonctionner correctement. Cet électroménager doit être branché sur un circuit électrique indépendant de celui d'autres électroménagers utilisés.

Protection contre la surchauffe

La friteuse dispose d'un système de protection contre la surchauffe. Si la température interne du système de contrôle est incorrecte, la protection contre la surchauffe est automatiquement activée et la friteuse ne peut plus être utilisée. Débrancher le câble d'alimentation, laisser la friteuse refroidir et l'envoyer à un service de réparation agréé pour la faire réparer.

Arrêt automatique

Cette friteuse est équipée d'une minuterie. Lorsque la minuterie atteint 0 après le compte à rebours, la friteuse émet un son et s'arrête automatiquement.

<p>Remarque : Si le récipient est retiré pendant la cuisson, la friteuse s'arrête automatiquement.</p>

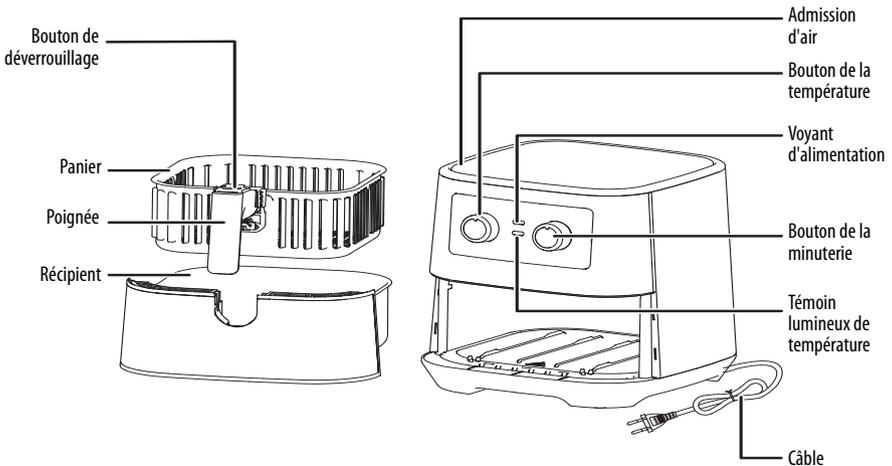
Caractéristiques

- La friteuse fait circuler l'air chaud pour cuire les aliments
- Gamme de température de 82,2 à 204,4 °C (180 à 400 °F) pour faire frire, rôtir ou cuire les aliments favoris
- Le panier de 4,8 l (5 ptes) contient 3 à 5 portions d'aliments
- La minuterie avec arrêt automatique permet une cuisson des aliments de 0 à 60 minutes
- Les commandes mécaniques offrent une interface tactile pratique pour régler les paramètres.
- L'intérieur antiadhésif allant au lave-vaisselle du panier et de la poêle facilite le nettoyage

Contenu de l'emballage

- Friteuse à convection
- *Guide de l'utilisateur*

Aperçu du produit



Avant la première utilisation de la friteuse à convection

- 1 Retirer l'emballage, les autocollants et les étiquettes de la friteuse.
- 2 Nettoyer le panier et le récipient avec de l'eau chaude, du savon pour vaisselle et une éponge non abrasive.
- 3 Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

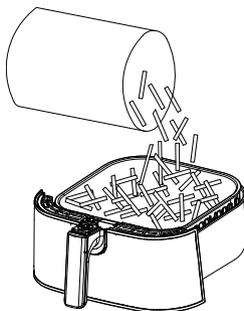
Mise en service de la friteuse à convection

ATTENTION :

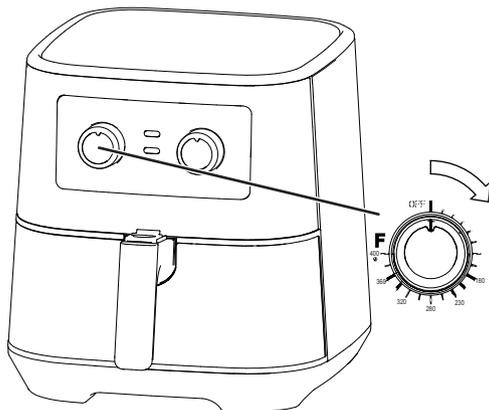
- Cette friteuse à convection fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas remplir le récipient avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne rien placer dans la sortie de ventilation au dos de la friteuse ou de l'entrée d'air sur la partie supérieure de l'appareil.

- 1 Placer la friteuse sur une surface plane résistant à la chaleur et brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur.
- 2 Retirer le récipient de la friteuse, placer les aliments dans le panier et replacer le récipient.

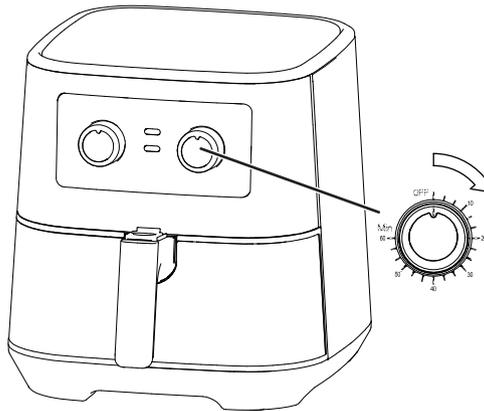
Remarque : Voir Températures et durées de préparation des aliments à la page 10 pour plus d'informations.



- 3 Tourner le bouton de la température pour la régler de 82,2 à 204,4 °C (180 à 400 °F).



- 4 Tourner le bouton de la minuterie pour régler la durée de cuisson (de 0 et 60 minutes) et commencer à chauffer. Les témoins de marche et de chauffage s'illuminent et la minuterie commence le compte à rebours à partir de la durée de cuisson choisie.



Remarques :

- Pour préchauffer la friteuse, ajouter trois minutes à la durée de cuisson. Il est également possible de préchauffer sans mettre aucun aliment dans la friteuse.
- Le témoin de chauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson, dans la mesure où l'élément de chauffage s'allume et s'éteint pour maintenir la température correcte.
- Il est possible de retirer le récipient à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments. La friteuse fera une pause automatiquement et redémarrera dès que le récipient est remis à l'intérieur de la friteuse.

- 5 Quand une grande quantité d'aliments est en cours de cuisson, retirer le récipient et secouer le contenu à la moitié du temps de cuisson. La friteuse continue de chauffer quand le récipient est remis à sa place (la minuterie n'arrête pas le compte à rebours).

Remarques :

- La friteuse n'émettra pas de son à la moitié du temps de cuisson.
- Retirer le panier pour diminuer le poids lorsque le récipient est sécoué. Voir [Retrait du panier](#) à la page 11 pour plus d'informations.

- 6 Quand la friteuse émet un son, la cuisson est terminée. Retirer le récipient de la friteuse et le placer sur une surface résistant à la chaleur.
- 7 Vérifier si les aliments sont cuits. Si la cuisson n'est pas terminée, replacer le récipient dans la friteuse et régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- 8 Vider le panier dans un bol ou sur une assiette. NE PAS retourner le récipient, car l'excès d'huile s'accumule au fond du récipient.
 - Pour retirer les aliments de petite taille, appuyer sur le bouton de verrouillage et retirer le panier du récipient.

- Pour retirer les aliments de grande taille ou fragile, utiliser une pince pour les sortir du panier.

Préparation des aliments

Températures et durées de préparation des aliments

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	TEMP.	DURÉE	QUANTITÉ	REMARQUES
Pommes de terre et frites				
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
Rôsti	179 °C (355 °F)	15 à 18 minutes	500 g (18 oz)	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
Viande et poulet				
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)	
Bacon	204 °C (400 °F)	6 à 10 minutes	300 g (11 oz)	
Poissons	182 °C (360 °F)	10 à 14 minutes	500 à 800 g (18 à 28 oz)	
Collations				
Rouleaux de printemps	199 °C (390 °F)	8 à 10 minutes	100 à 400 g (4 à 14 oz)	Secouer à mi-cuisson

ALIMENT	TEMP.	DURÉE	QUANTITÉ	REMARQUES
Pépites de poulet congelées	199 °C (390 °F)	6 à 10 minutes	100 à 500 g (6 à 18 oz)	Secouer à mi-cuisson
Bâtonnets de poisson congelés	199 °C (390 °F)	6 à 10 minutes	100 à 400 g (4 à 14 oz)	
Fromage en grains congelé	179 °C (355 °F)	8 à 10 minutes	100 à 400 g (4 à 14 oz)	
Légumes farcis	150 °C (320 °F)	10 minutes	100 à 400 g (4 à 14 oz)	
Cuisson				
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)	

Retrait du panier

- 1 Tirer sur la poignée de la friteuse pour faire glisser le récipient vers l'extérieur.
- 2 Poser le récipient sur un comptoir.
- 3 Faire glisser le bouton de verrouillage du couvercle vers l'avant pour accéder au bouton rouge de verrouillage.
- 4 Appuyer sur le bouton de verrouillage et retirer le panier du récipient.
- 5 Pour replacer le panier, le mettre dans le récipient et appuyer vers le fond pour qu'il s'enclenche dans son emplacement, puis faire glisser l'onglet de sécurité vers l'arrière au-dessus du bouton de verrouillage.

Nettoyage de la friteuse à convection

Nettoyer la friteuse après chaque utilisation.

Remarque : Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le récipient ou le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- 1 Débrancher la friteuse de la prise secteur et la laisser refroidir.

Remarque : Retirer le récipient pour que la friteuse se refroidisse plus rapidement.

- 2 Essuyer l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

- 3 Nettoyer le panier et le récipient avec de l'eau chaude, du savon pour vaisselle et une éponge non abrasive. Utiliser un liquide de dégraissage pour enlever tout résidu restant.

Remarques :

- Pour les résidus difficiles à nettoyer, remplir le récipient avec de l'eau chaude et du savon pour vaisselle et placer le panier dans le récipient, puis les laisser tremper pendant environ 10 minutes.
- Il est également possible de laver le récipient et le panier au lave-vaisselle.

- 4 Nettoyer l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5 Nettoyer l'élément de chauffage avec une brosse de nettoyage pour retirer tous résidus d'aliments.

Rangement de la friteuse à convection

- 1 Débrancher la friteuse et la laisser refroidir.
- 2 S'assurer que tous les éléments sont propres et secs.
- 3 Placer la friteuse dans un endroit propre et sec.

Problèmes et solutions

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
La friteuse à convection ne fonctionne pas.	La friteuse n'est pas branchée.	Brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été configurée.	Tourner le bouton de la minuterie sur la durée de préparation requise pour mettre la friteuse en marche.
	Le récipient n'est pas inséré dans la friteuse correctement.	Faire glisser le récipient dans la friteuse correctement.
Une odeur de nourriture brûlée se produit lorsque la friteuse est allumée pour la première fois.	Des résidus de fabrication sont dans la friteuse.	Avant la première utilisation de la friteuse à convection, il est recommandé de la chauffer pendant cinq minutes pour éliminer tout résidu de fabrication pouvant subsister après l'expédition.
Les aliments dans la friteuse ne sont pas totalement cuits.	La quantité d'aliments dans la friteuse est trop importante.	Mettre des plus petites quantités d'aliments dans le panier. De plus petites quantités sont frites de façon plus uniforme.
	La température utilisée est trop basse.	Augmenter la température de la friteuse à convection.
	La durée de cuisson est trop courte.	Faire cuire les aliments pendant plus longtemps.
Les aliments ne sont pas frits de façon uniforme dans la friteuse.	Certains types d'aliments ont besoin d'être secoués à mi-cuisson.	Secouer les aliments qui se trouvent sur le dessus ou les uns sur les autres (p. ex. les frites) à mi-cuisson.
Les collations frites ne sont pas croustillantes quand elles sont retirées de la friteuse.	Le type de collations utilisé est supposé être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des collations allant au four ou les brosser légèrement.
Impossible de glisser le récipient dans la friteuse correctement.	Le panier est trop plein.	Ne pas remplir le panier au-delà du repère « MAX ».
	Le panier n'est pas disposé dans le récipient correctement.	Insérer le panier en l'enfonçant dans le récipient jusqu'à enclenchement.

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
De la fumée blanche sort de la friteuse.	Des aliments gras sont préparés.	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.
	Le récipient a encore des résidus de graisse d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est le résultat de graisse qui chauffe dans le récipient. S'assurer de nettoyer le récipient correctement après chaque utilisation.
Des frites fraîches ne sont pas frites de façon régulière dans la friteuse.	Le type correct de pomme de terre n'a pas été utilisé.	Utiliser des pommes de terre fraîches pour être sûr qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les frites n'ont pas été rincées correctement avant de les faire frire.	Rincer les frites correctement pour enlever l'amidon qui recouvre les bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes quand elles sont retirées de la friteuse.	L'aspect crouillant des frites dépend de la quantité d'eau dans les frites.	S'assurer que les bâtonnets de pommes de terre sont correctement séchés avant d'ajouter de l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.

Caractéristiques

Dimensions (H x L x P)	32,6 x 37,7 x 31,4 cm (12,8 x 14,8 x 12,4 po)
Poids	6 kg (13,2 lb)
Puissance requise	1 700 W
Intensité	120 V, 60 Hz
Température de cuisson	82,2 à 204,4 °C (180 à 400 °F)
Longueur du câble	3,3 pi (1 m)

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'œuvre 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 ou 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'œuvre 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'œuvre 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 ou 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, aux États-Unis et au Canada appeler le 1-877-467-4289. L'assistance technique éventuellement 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 son site Internet à l'acheteur original du Produit dans le pays où l'achat a été effectué.

Ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée

La présente garantie ne couvre pas :

- la perte ou l'altération des aliments en raison d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur;
- 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 du panneau de contrôle 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 du panneau de contrôle 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

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.

INSIGNIA™

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.

V2 FRANÇAIS
21-0803