

INSIGNIA™

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Four numérique grille-pain avec friture à convection

NS-TO6SDSS0/NS-TO6SDSS0-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	2
Caractéristiques	5
Mise en service	7
Utilisation du four grille-pain	10
Entretien du four grille-pain	14
Rangement du four grille-pain	15
Problèmes et solutions	15
Caractéristiques	16
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	17

Introduction

Félicitations d'avoir acheté ce four de haute qualité avec friture à convection, grille-pain de 6 tranches et cuisson de pizza d'Insignia. Cet appareil représente la dernière avancée technologique dans la conception de friteuses à convection, grille-pain et cuisson de pizza et a été conçu pour des années de service.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie et de choc électrique, ne pas exposer cet appareil à la pluie ou à l'humidité.

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

- 1 Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four grille-pain.
- 2 À titre de protection contre les dangers électriques, NE PAS placer l'appareil ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines de four pour retirer ou toucher les parties chaudes. Toujours placer le four grille-pain sur des surfaces protégées de la chaleur. Utiliser les poignées ou les molettes.

- 4 Laisser environ 10 à 15 cm (4 à 6 po) d'espace libre autour de l'extérieur du four grille-pain.
- 5 Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Toujours laisser le four grille-pain refroidir avant de fixer ou de retirer un quelconque élément.
- 6 L'utilisation d'accessoires autre que ceux recommandés par le fabricant de l'appareil peut être source de blessures.
- 7 Ne pas laisser le cordon d'alimentation dépasser le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- 8 Ne pas le placer à l'intérieur d'un four chaud ou près d'un appareil à gaz ou électrique chaud.
- 9 Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- 10 Ne pas utiliser le four grille-pain si le cordon ou la prise est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Retourner le four grille-pain au service de réparation agréé le plus proche pour remise en état ou réglage.
- 11 Ne ranger que les accessoires livrés avec l'appareil à l'intérieur quand il n'est pas utilisé. Ne pas y ranger d'autres matériaux.
- 12 Ne pas poser d'autres appareils ou éléments au-dessus du four grille-pain quand il est en cours d'utilisation ni placer le four grille-pain à proximité de rideaux, tentures, murs ou d'autres matériaux inflammables. Un incendie peut se produire si le four grille-pain est recouvert ou au contact de matériaux inflammables.
- 13 Ne pas poser de cartons, papier ou plastique à l'intérieur du four grille-pain.
- 14 Veiller à ce que tous les récipients placés à l'intérieur du four grille-pain ne soient pas hermétiques et aient suffisamment d'espace pour permettre une dilatation des liquides.
- 15 Nettoyer le four grille-pain régulièrement. Une accumulation de graisse peut provoquer un incendie.
- 16 Ne pas nettoyer le four grille-pain 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.
- 17 Afin d'éviter les brûlures accidentelles, toujours utiliser les poignées et les boutons pour faire fonctionner ce four grille-pain.
- 18 Ne pas toucher l'extérieur du four grille-pain quand il est en cours d'utilisation. La température de la porte ou de l'armature peut être chaude.

- 19 Ne pas disposer d'aliments trop importants ou des ustensiles de cuisine à l'intérieur du four grille-pain. Cela pourrait être source d'incendie ou de choc électrique.
- 20 Ne pas couvrir le plateau à miettes ou tout autre partie du four grille-pain avec du papier aluminium. Le four grille-pain pourrait surchauffer.
- 21 Prendre toutes les précautions nécessaires lors du déplacement de quelque chose contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds ainsi que lors du retrait d'un plateau ou de graisse chaude.
- 22 Ne permettre à personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ni quelqu'un n'ayant que peu d'expérience ou de connaissances, ni les enfants utiliser ce four grille-pain, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient été informées quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, par une personne responsable de leur sécurité.
- 23 Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec le four grille-pain.
- 24 Ne pas faire fonctionner ce four grille-pain à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système séparé à télécommande.
- 25 Ne pas toucher les surfaces chaudes pour déplacer ou retirer le four grille-pain, utiliser les poignées ou des boutons.
- 26 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** (Démarrer/Annuler) avant de débrancher le four grille-pain.
- 27 Ne pas utiliser le four grille-pain autre que pour son utilisation prévue.
- 28 Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation d'objets qui ne sont pas en verre ou en métal.
- 29 Lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants, ils doivent être surveillés avec attention.
- 30 Pour débrancher l'appareil, mettre les commandes hors tension (off), puis retirer le câble de la prise secteur.



ATTENTION : SURFACES

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

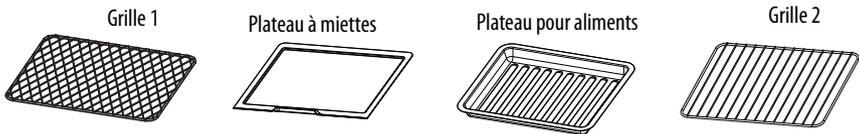
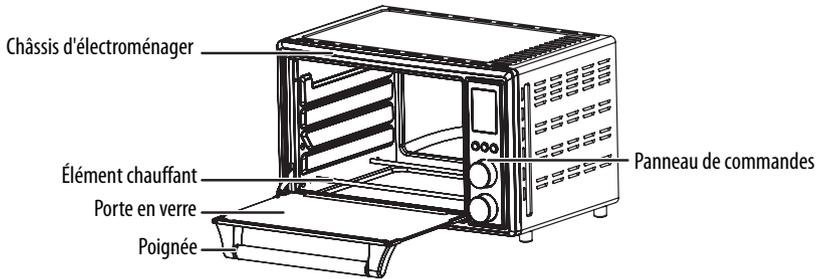
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Un câble d'alimentation court est fourni afin d'éviter le risque qu'il ne s'emmêle ou de trébucher sur un câble plus long. Une rallonge peut être utilisée si les précautions ci-après sont prises :

- 1 Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil, et la rallonge la plus longue doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient trébucher ou tirer dessus.
- 2 Toute réparation du câble d'alimentation doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
- 3 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 en aucun cas.

Caractéristiques

- Huit réglages préprogrammés, dont friteuse, déshydrater et griller
- Une porte en verre trempé permettant de voir la cuisson des aliments
- Option de convection pour une cuisson plus rapide
- Affichage numérique DEL



Remarques :

- Le plateau à miettes se place sous les éléments de cuisson dans le bas du four. Les grilles sont interchangeables et peuvent être utilisées dans le four dans n'importe quelle position, ensemble ou individuellement. Le plateau pour les aliments se dispose au-dessus des grilles.
- L'électroménager et les éléments peuvent différer légèrement des éléments illustrés ci-dessus.

Contenu de l'emballage

Inspecter le contenu de la boîte du four grille-pain. L'emballage doit contenir :

- Friteuse à convection, grille-pain et cuisson de pizza à six tranches
- Plateau à miettes
- Plateau pour aliments
- Grille 1
- Grille 2
- *Guide de l'utilisateur*

Mise en service

Avant la première utilisation de cet électroménager, s'assurer de :

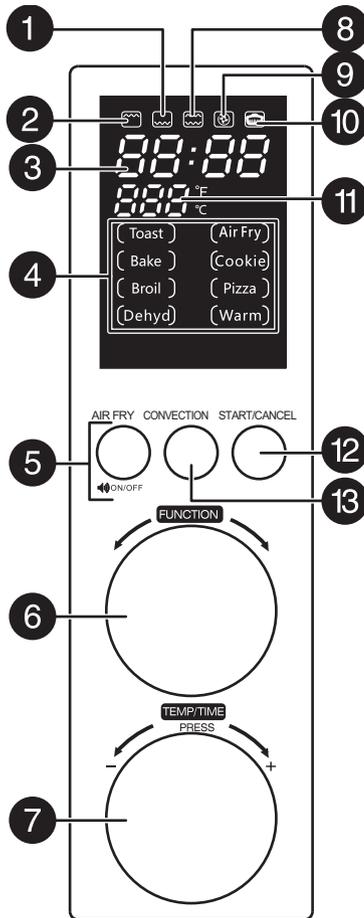
- 1 Lire ce manuel avec soin avant d'utiliser le four grille-pain.
- 2 Retirer la pellicule de protection et l'étiquette de la surface du four.
- 3 Ouvrir la porte et retirer tous les documents imprimés et les papiers qui sont à l'intérieur.
- 4 Vérifier et nettoyer tous les accessoires avant l'utilisation.
- 5 Sécher soigneusement tous les accessoires avant de les remettre dans le four.
- 6 Brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur.
- 7 Avant la première utilisation du four, il est recommandé de le chauffer pendant 15 minutes pour éliminer tout résidu de fabrication pouvant subsister après l'expédition.

Remarque : Il est normal de voir de la fumée sortir du four grille-pain.

Important :

- Il est normal que des gouttes d'eau et de vapeur se forment pendant le fonctionnement du four.
- Il est recommandé de ne pas cuire d'aliments qui ne sont pas décongelés.
- Les aliments congelés et les tranches épaisses prennent plus de temps pour cuire.
- Utiliser le plateau à aliments du four pour contenir les aliments en cours de décongélation afin d'éviter que l'eau ne s'écoule et n'endommage l'élément chauffant.
- Pour éviter que la chaleur ne s'échappe, ce qui allongerait le temps de cuisson, ne pas ouvrir la porte vitrée pendant la cuisson.
- Régler la température à un niveau plus élevé que la normale lors de la cuisson d'aliments congelés ou de pain épais.
- Pour éviter les excès de fumée, enlever le plus de graisse possible lors de la cuisson de la viande.
- Pour prolonger la durée de vie du four, utiliser le plateau à miettes pour éviter l'accumulation d'aliments.
- Ne pas essayer de cuire avec la porte ouverte.
- Ne rien placer sur le plateau à aliments, la grille ou un quelconque élément sur l'élément de chauffage au fond du four.

Panneau de commandes



Élément	Description
1	Témoin de l'élément chauffant du fond du four.
2	Témoin de l'élément chauffant de la partie supérieure du four.
3	Afficheur de l'heure. Affiche l'heure actuelle et la durée de cuisson.
4	Témoins de fonction pré-réglée (s'illuminent quand ils sont sélectionnés).

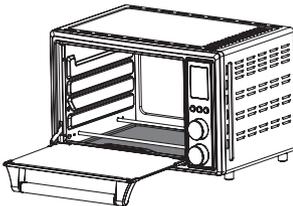
Élément	Description
5	Bouton AIR FRY (friture à convection). Active la fonction de friture à convection. Appuyer sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer et désactiver les effets sonores des boutons de la fonction et de la température/durée.
6	Bouton FUNCTION (Fonction). L'utiliser pour sélectionner le réglage de la fonction souhaité.
7	Bouton TEMP/TIME (Température ou durée). Le tourner vers la droite (+) pour augmenter ou vers la gauche (-) diminuer. Permet d'alterner entre les températures et le réglage de la durée. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le symbole de la température sur °F à °C ou de °C à °F.
8	Témoin de l'élément chauffant du haut et du fond du four.
9	Témoin de la cuisson et de la friture à convection.
10	Indicateur de chauffe (l'indicateur de chauffe et le voyant (Warm) s'allument lorsque Warm est sélectionné).
11	Affichage de la température Indique la température du four en °F ou en °C.
12	Bouton START/CANCEL (Démarrer ou Annuler). Appuyer sur ce bouton pour démarrer ou arrêter la cuisson.
13	Bouton CONVECTION . Active la fonction convection. Remarque : En cas d'utilisation du réglage de convection, le four ajuste automatiquement la température de cuisson interne pour tenir compte du réglage de convection.

Utilisation du four grille-pain

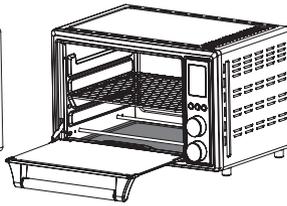
Remarque : En cas d'utilisation du réglage de convection, le four ajuste automatiquement la température de cuisson interne pour tenir compte du réglage de convection.

Utilisation des plateaux du four grille-pain et des grilles

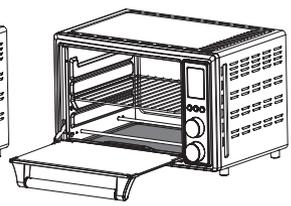
- **Plateau à miettes :** Le plateau à miettes se place sous les éléments de cuisson dans le bas du four.
- **Grilles (1 et 2) :** Placer la grille dans le four en position supérieure ou inférieure. Les grilles sont interchangeables et peuvent être utilisées ensemble ou individuellement.
- **Plateau pour les aliments :** Le plateau pour les aliments se dispose au-dessus de l'une des grilles.



Plateau à miettes



Grille 1



Grille 2

Griller du pain dans le four grille-pain (élément supérieur)

- 1 Tourner le bouton de la **FONCTION** jusqu'à ce que le témoin « Toast » s'allume.

Remarque : Les réglages de la température et de la durée ainsi que le ventilateur de convection ne sont pas disponibles lorsque la fonction de toast est sélectionnée.

- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** (Température ou durée) pour changer le niveau de cuisson affiché sur l'écran clignotant. Il est possible de sélectionner l'un des six niveaux (L1 à L6 – peu grillé à très grillé).
- 3 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME** pour régler le nombre de tranches qui vont être grillées, puis tourner le bouton pour sélectionner le nombre de tranches (1 à 6).

Remarque : En appuyant à plusieurs reprises sur le bouton **TEMPS/TIME** permet de passer du réglage du niveau de cuisson au réglage du nombre de tranches.

- 4 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer à griller. Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Friture à convection dans le four grille-pain (deux éléments et ventilateur)

- 1 Sélectionner la fonction cuisson à convection en appuyant sur le bouton **AIR FRY** ou en tournant le bouton **Fonction**.
- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME**, puis tourner le bouton pour régler la durée de cuisson.

Remarques :

- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est en train de cuire.
- Le réglage de la convection n'est pas disponible lorsque la fonction friture à convection est sélectionnée.

- 4 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson.
Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Cuisson dans le four grille-pain (deux éléments et ventilateur)

- 1 Tourner le bouton de la **FONCTION** jusqu'à ce que le témoin « Bake » s'allume.
- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME**, puis tourner le bouton pour régler la durée de cuisson.

Remarques :

- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est en train de cuire.
- Le ventilateur de convection est réglé par défaut. Appuyer sur le bouton **Convection** pour activer ou désactiver le ventilateur.

- 4 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson.
Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Cuisson dans le four grille-pain (deux éléments)

- 1 Tourner le bouton de la **FONCTION** jusqu'à ce que le témoin « Broil » s'allume.
- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** pour régler la durée de cuisson.

Remarques :

- La température de cuisson n'est pas réglable en cas d'utilisation de la fonction pour griller.
- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est en train de cuire.
- Le ventilateur de convection est réglé par défaut. Appuyer sur le bouton **Convection** pour activer ou désactiver le ventilateur.

- 3 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson. Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Cuisson de pizza dans le four grille-pain (deux éléments et ventilateur)

- 1 Tourner le bouton de la **FONCTION** jusqu'à ce que le témoin « Pizza » s'allume.
- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME**, puis tourner le bouton pour régler la durée de cuisson.

Remarques :

- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est en train de cuire.
- Le ventilateur de convection est réglé par défaut. Appuyer sur le bouton **Convection** pour activer ou désactiver le ventilateur.

- 4 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson. Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Pour réchauffer dans le four grille-pain (éléments inférieurs et ventilateur)

- 1 Tourner le bouton de la **FONCTION** jusqu'à ce que le témoin « Warm » s'allume.
- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** pour régler la température de cuisson.

- 3 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME**, puis tourner le bouton pour régler la durée de cuisson.

Remarques :

- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est en train de cuire.
- Le ventilateur de convection est réglé par défaut. Appuyer sur le bouton **Convection** pour activer ou désactiver le ventilateur.

- 4 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson. Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Déshydratation dans le four grille-pain (élément supérieur et ventilateur)

- 1 Tourner le bouton de la **FONCTION** jusqu'à ce que le témoin « Dehyd » s'allume.
- 2 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME**, puis tourner le bouton pour régler la durée.

Remarques :

- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est allumé.
- Le ventilateur de convection est réglé par défaut. Appuyer sur le bouton **Convection** pour activer ou désactiver le ventilateur.

- 3 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson. Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Cuisson de biscuits dans le four grille-pain (deux éléments et ventilateur)

- 1 Tourner le bouton de la **FONCTION** jusqu'à ce que le témoin « Cookie » s'allume.
- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** pour régler la température de cuisson.
- 3 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME**, puis tourner le bouton pour régler la durée de cuisson.

Remarques :

- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est en train de cuire.
- Le ventilateur de convection est réglé par défaut. Appuyer sur le bouton **Convection** pour activer ou désactiver le ventilateur.

- 4 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson. Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Utilisation de la convection dans le four grille-pain (deux éléments et ventilateur)

- 1 Sélectionner la fonction de convection en appuyant sur le bouton **CONVECTION**.
- 2 Tourner le bouton **TEMP/TIME** pour régler la température de cuisson.

Remarque : En cas d'utilisation du réglage de convection, le four ajuste automatiquement la température de cuisson interne pour tenir compte du réglage de convection.

- 3 Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME**, puis tourner le bouton pour régler la durée de cuisson.

Remarques :

- Il n'est pas possible de modifier la température ou le temps de cuisson pendant que le four est en train de cuire.
- Le ventilateur de convection est réglé par défaut et ne peut pas être désactivé.

- 4 Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** pour commencer la cuisson. Appuyer de nouveau sur le bouton **START/CANCEL** pour annuler.

Activation ou désactivation des effets sonores du four grille-pain

- Appuyer sur **AIR FRY** pendant 3 secondes pour activer ou désactiver les effets sonores des boutons de commande **Function** et **Temp/Time**.

Entretien du four grille-pain

- 1 Toujours débrancher le four et attendre qu'il se refroidisse complètement avant le nettoyage.
- 2 Déplacer le four dans un endroit solide et bien ventilé et retirer les plateaux ou grilles du four.
- 3 Essuyer les surfaces du four et les plateaux ou grilles avec une éponge humide ou un chiffon doux trempés dans de l'eau savonneuse douce.

ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosses dures ou de nettoyants abrasifs, des matières à polir ou des tampons qui pourraient endommager les surfaces du four.
- Ne pas utiliser de matériaux toxiques ou corrosifs, tels que du carburant ou du diluant.

- 4 Bien sécher avant de replacer les plateaux ou grilles dans le four.
- 5 Déplacer le four dans sa position initiale et le rebrancher.

Rangement du four grille-pain

- Avant de ranger le four grille-pain, positionner le câble d'alimentation en position de rangement au dos du four.
- Pour éviter d'endommager ou de casser le câble d'alimentation, ne pas exercer de pression sur celui-ci quand il est mis dans une boîte.
- Ne pas ranger le four quand il est encore chaud ou tiède.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour de l'appareil.

Problèmes et solutions

Avant d'appeler un réparateur, consulter cette liste pour identifier une solution éventuelle.

Problème	Solution
Aliments trop cuits ou pas assez cuits	Il peut être nécessaire de régler la durée et la température aux niveaux de cuisson souhaités.
	Comme le four grille-pain est plus petit que le four habituel, il chauffe plus vite et cuit généralement plus vite.
	Il peut être nécessaire de régler les plateaux ou les grilles pour obtenir le niveau de cuisson.
	Si le four grille-pain est utilisé plusieurs fois de suite, les aliments seront plus foncés car le four est déjà chaud. Régler les paramètres du four grille-pain.
Odeur d'aliments brûlés	Avant la première utilisation du four, il est recommandé de le chauffer à 450 °F pendant 15 minutes pour éliminer tout résidu de fabrication pouvant subsister après l'expédition.
	Il se peut que les aliments s'accumulent à l'intérieur du four, sur les éléments chauffants ou dans le plateau à miettes. Voir « Entretien du four grille-pain » à la page 14.
Le four ne se met pas en marche, ou reste allumé	Le four peut être débranché. Brancher le four sur une prise secteur c.a. de 120 V.
	Si le circuit électrique est surchargé par d'autres électroménagers, le four grille-pain peut ne pas fonctionner correctement. Ce four grille-pain doit être branché sur un circuit électrique indépendant de celui d'autres électroménagers utilisés.

Problème	Solution
Un seul élément chauffant est en train de chauffer	La sélection des paramètres de fonctionnement détermine les éléments de chauffage qui fonctionneront. Vérifier que la fonction correcte a été sélectionnée.
Les éléments de chauffage ne restent pas allumés	Les éléments de chauffage s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir le réglage de température choisie. Ceci est normal. La sélection des paramètres de fonctionnement détermine les éléments de chauffage qui fonctionneront. Vérifier que la fonction correcte a été sélectionnée. Les éléments chauffants peuvent ne pas briller lorsqu'ils chauffent.
Le four grille-pain émet de la fumée	Une petite quantité de fumée est normal lors des deux premières fois que le four grille-pain est utilisé. Si le four grille-pain continue d'émettre de la fumée le débrancher et le laisser refroidir, puis vider le plateau à miettes. Arrêter d'utiliser le four grille-pain et contacter un représentant du service à la clientèle s'il continue d'émettre de la fumée.

Toute autre réparation doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié.

Caractéristiques

Dimensions externes (H x L x P)	28,5 x 41,4 x 46,4 cm (11,2 x 16,3 x 18,3 po)
Dimensions internes (H x L x P)	24,3 x 32,9 x 33,5 cm (9,6 x 13 x 13,2 po)
Puissance nominale	1 800 W
Tension nominale	120 V
Volume (sec)	25 l (5,7 gallons)
Longueur du câble d'alimentation	0,8 m (31,5 po, au moins 0,6 m (23,6 po) seront exposés à l'extérieur
Certifications	Certifié UL, Certifié cUL
Gamme de température	130 à 450 °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'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 il a été effectué.

Ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée

La présente garantie ne couvre pas :

- 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 TENUE 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 (États-Unis et Canada) ou le 01-800-926-3000 (au Mexique)

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
21-0238