

GUIDE DE L'UTILISATEUR

INSIGNIA™

Friteuse à convection numérique de 10 pte

NS-AF10DSS2/NS-AF10DBK2/NS-AF10DSS2-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
Protection contre la surchauffe	5
Avertissement sur les plastifiants	6
Arrêt automatique	6
Instructions relatives au câble de rallonge	6
Au sujet du câble d'alimentation	6
Caractéristiques	7
Contenu de l'emballage	7
Composants	7
Panneau de commandes	8
Accessoires	9
Mise en service de la friteuse à convection	9
Préparation à la cuisson	9
Choix du mode de cuisson	9
Températures et durées des aliments prééglées	10
Réglage de la durée de cuisson	10
Réglage de la température	10
Fonction de réchauffement rapide	11
Temps de cuisson et température recommandés	11
Mise en service de la friteuse à convection	12
Utilisation des accessoires	13
Entretien de la friteuse à convection	16
Nettoyage de la friteuse à convection	16
Rangement de la friteuse à convection	16
Problèmes et solutions	16
Caractéristiques	17
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	18

Introduction

Félicitations d'avoir acheté ce produit Insignia de haute qualité. Les modèles NS-AF10DSS2, NS-AF10DBK2, ou NS-AF10DSS2-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'emmèlent 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 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 16 pour un entretien régulier de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Résidents de Californie

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

Protection contre la surchauffe

La friteuse dispose d'un système de protection contre la surchauffe. Il sera automatiquement désactivé en cas de défaillance du système de contrôle de la température intérieure. Si cela se produit, débrancher le câble d'alimentation, laisser l'appareil refroidir et l'envoyer à un centre de service agréé pour réparation.

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 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.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt intégré qui arrête automatiquement l'appareil lorsqu'il atteint le temps préréglé. Il est également possible d'éteindre la surface de cuisson manuellement à tout moment en appuyant sur la touche marche-arrêt. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant environ 20 secondes pour refroidir l'appareil.

Instructions relatives au câble de rallonge

- Une rallonge peut être utilisée si les précautions ci-après sont prises :
 - Les caractéristiques électriques nominales de la rallonge doivent être au moins équivalentes à celle de l'électroménager (860 W).
 - Le câble plus long doit être disposé afin qu'il ne passe pas sur le comptoir ou le dessus de table, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute accidentelle.

Au sujet du câble d'alimentation

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. Si le câble d'alimentation a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service d'assistance technique ou d'autres personnes disposant des qualifications requises, afin d'éviter tout danger.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

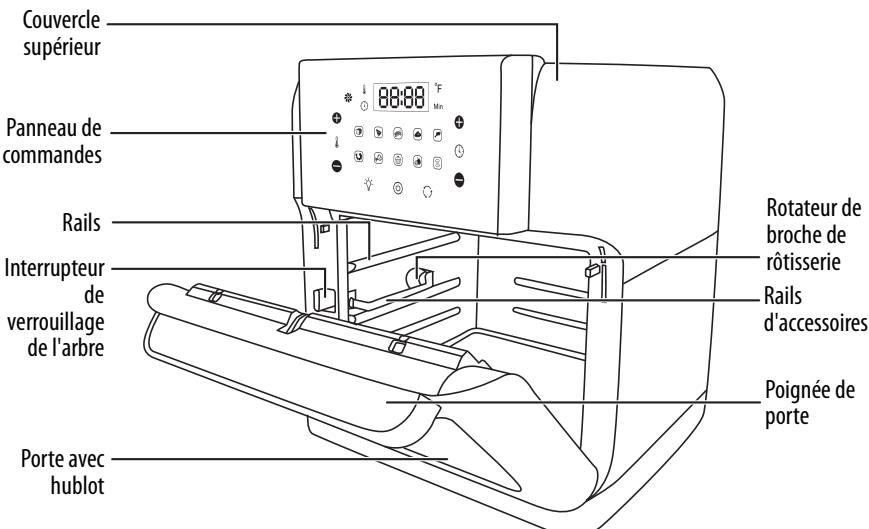
Caractéristiques

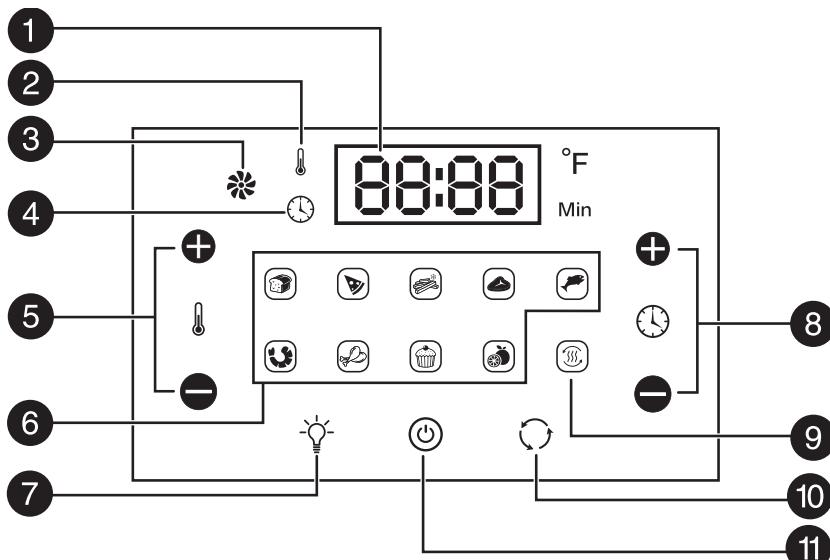
- La capacité de 10 pintes permet d'accueillir un large assortiment d'aliments pour une variété d'options de cuisson.
- La technologie de chaleur circulaire chauffe les aliments rapidement et avec efficacité.
- Thermostat réglable jusqu'à 400 °F pour s'adapter à une variété de recettes.
- Panneau de commande à écran tactile numérique pour faciliter l'utilisation.
- Minuterie intégrée qui permet de régler et de contrôler le temps de cuisson afin de garantir des résultats savoureux.
- Une grande fenêtre permet de surveiller les aliments pendant le processus de cuisson.
- Des pièces faciles à nettoyer, notamment des grilles de cuisson allant au lave-vaisselle et un bac d'égouttage.

Contenu de l'emballage

- Friteuse à convection numérique de 10 pintes
- Grilles de cuisson (2)
- Bac de récupération
- Broche à rotisserie
- Outil de suppression
- *Guide de l'utilisateur*

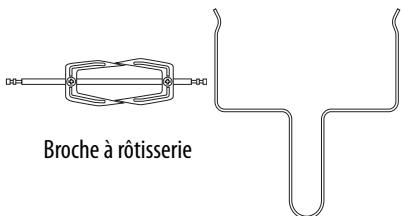
Composants



Panneau de commandes

N°	ÉLÉMENT	FONCTION
1	Écran	Affiche la durée de cuisson, la cuisson différée, la température et d'autres messages.
2	Indicateur de température	S'allume lorsque l'écran affiche la température.
3	Indicateur de cuisson	S'allume pendant le processus de cuisson.
4	Témoin de la minuterie	S'allume lorsque l'écran affiche l'heure.
5	Boutons +/- de température	Permettent d'augmenter (+) ou de diminuer (-) la température.
6	Mode boutons/témoins	Utiliser pour sélectionner un mode de cuisson. Le bouton s'allume pour indiquer quel mode est sélectionné.
7	Bouton de la lumière	Appuyer sur ce bouton pour allumer la lumière intérieure.
8	Bouton de la minuterie +/-	Permettent d'augmenter (+) ou de diminuer (-) la durée de cuisson.
9	Bouton de préchauffage	L'utiliser pour commencer le préchauffage de la friteuse à convection.
10	Bouton de rotation	Permet de faire tourner la rotissoire.
11	Bouton marche-arrêt	Permet la mise sous ou hors tension de l'appareil.

Accessoires



Outil d'élimination des éclaboussures de rôtisserie

Mise en service de la friteuse à convection

Préparation à la cuisson

- 1 Lire toutes les instructions et avertissements de sécurité.
- 2 Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que tous les éléments sont en bon état.
- 3 Retirer tous les autocollants et les étiquettes de la friteuse.
- 4 Détruire tous les sacs en plastique car ils présentent un risque pour les enfants.
- 5 Nettoyer l'intérieur de la friteuse avec de l'eau chaude et un détergent doux, ainsi qu'une éponge non abrasive, puis bien sécher.

ATTENTION :

- Ne pas utiliser de nettoyants ou de tampons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la friteuse à convection.
- Ne jamais immerger le four de la friteuse, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau.

- 6 Essuyer l'appareil pour le nettoyer avec un linge humide.
- 7 Brancher le cordon d'alimentation. Une alarme retentit et la friteuse à convection se met en mode attente. Tous les témoins sur le panneau de contrôle clignotent une fois.
- 8 Appuyer sur la touche (marche-arrêt). Une autre alarme retentit et tous les témoins du panneau de contrôle clignotent une fois.
- 9 Appuyer sur le bouton (préchauffage), si besoin est.

Choix du mode de cuisson

- 1 L'appareil étant allumé, sélectionner le mode souhaité en appuyant sur le bouton de mode approprié. Le témoin du mode correspondant s'allume. L'affichage montre la température et la durée de cuisson alternativement avec un décompte à la minute.

- 2** Lorsque le mode est sélectionné, appuyer sur le bouton  (alimentation) pour lancer le processus de cuisson (ou attendre cinq secondes et la cuisson démarre automatiquement). Le témoin de cuisson  continue de clignoter après le début de la cuisson.

Conseils :

- En cas d'ouverture de la friteuse ou pendant la cuisson, le four s'arrête. Quand elle est refermée, la cuisson redémarre.
- Pour un résultat plus uniforme, appuyer sur le bouton de rotation pour commencer à faire tourner la rotissoire.

Températures et durées des aliments prérglées

Ce tableau affiche la température et les durées pour les éléments du menu prérglé. Il est possible de régler la température et la minuterie (+ et -) pour modifier la température et la durée prérglées, si besoin est.

MODE DE CUISSON	BOUTON	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON
Grillé		350 °F	5 minutes
Pizza		300 °F	12 minutes
Frites		400 °F	15 minutes
Steaks/côtelettes		350 °F	15 minutes
Poissons ou crevettes	 	320 °F	12 minutes
Poulet		370 °F	30 minutes
Gâteau		320 °F	35 minutes
Rôtisserie		N/A	N/A
Préchauffage		280 °F	6 minutes
Déshydrater		90 °F	120 minutes

Réglage de la durée de cuisson

Appuyer sur la touche time + ou time - pour augmenter le temps de cuisson ou le diminuer.

Réglage de la température

Appuyer sur la touche de température + ou - pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

Fonction de réchauffement rapide

Utiliser la fonction de préchauffage (pour gagner du temps et contribuer à une friture à convection parfaite. Utiliser la fonction de préchauffage :

- Si une recette nécessite un four préchauffé
 - Lors de la cuisson de viandes ou de protéines qui bénéficient d'une première cuisson à chaud
- 1 Placer la poêle vide et la grille de cuisson dans la friteuse à convection.
 - 2 Appuyer sur le bouton (marche-arrêt), puis sur le bouton (préchauffage). Le bouton clignote.
 - 3 Lorsque le four de la friteuse à convection émet un seul bip, placer les aliments sur la grille de cuisson et programmer le temps et la température de cuisson.

Remarque : La fonction de déshydratation a une température minimale de 90 °F et une température maximale de 200 °F pendant 2 à 24 heures. La plage de température/temps pour les autres fonctions est de 180 à 400 °F pendant 1 à 60 minutes.

Temps de cuisson et température recommandés

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE (minutes)	TEMPÉRATURE	RECOMMANDATIONS
Frites congelées (fines)	3 tasses de 1,5	15 à 16	400 °F (200 °C)	
Frites congelées (épaisses)	3 tasses de 1,5	15 à 20	400 °F (200 °C)	
Frites faites maison	3,5 tasses de 1,5	10 à 16	400 °F (200 °C)	
Morceaux de pomme de terre maison	3,5 tasses de 1,5	18 à 22	360 °F (182 °C)	
Dés de pomme de terre maison	3 tasses de 1,5	12 à 18	360 °F (182 °C)	
Galettes de pomme de terre	1 tasse	15 à 18	360 °F (182 °C)	
Gratin de pomme de terre	2 tasses	15 à 18	400 °F (200 °C)	
Bifteck	0,25 – 1,1 lb	8 à 12 pi	360 °F (182 °C)	
Côtes de porc	0,25 – 1,1 lb	10 à 14	360 °F (182 °C)	
Hamburger	0,25 – 1,1 lb	7 à 14	360 °F (182 °C)	
Saucisse	0,25 – 1,1 lb	13 à 15	400 °F (200 °C)	
Pilons de poulet	0,25 – 1,1 lb	18 à 22	360 °F (182 °C)	
Poitrines de poulet	0,25 – 1,1 lb	10 à 15	360 °F (182 °C)	
Rouleaux de printemps	0,25 – 0,75 lb	15 à 20	400 °F (200 °C)	Utiliser un four prêt à l'emploi
Pépites de poulet congelées	0,25 – 1,1 lb	10 à 15	400 °F (200 °C)	Utiliser un four prêt à l'emploi

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE (minutes)	TEMPÉRATURE	RECOMMANDATIONS
Bâtonnets de poisson congelés	0,25 – 1,1 lb	6 à 10	400 °F (200 °C)	Utiliser un four prêt à l'emploi
Bâtonnets de mozzarella	0,25 – 1,1 lb	8 à 10	360 °F (182 °C)	Utiliser un four prêt à l'emploi
Légumes farcis	0,25 – 1,1 lb	10	320 °F (160 °C)	Utiliser un four prêt à l'emploi
Gâteau	Tasses de 1,25	20 à 25	320 °F (160 °C)	Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	Tasses de 1,5	20 à 22	360 °F (182 °C)	Utiliser un moule à pâtisserie/un plat à four
Muffins	Tasses de 1,25	15 à 18	400 °F (200 °C)	Utiliser un moule à pâtisserie
Collations sucrées	tasses de 1,5	20	320 °F (160 °C)	Utiliser un moule à pâtisserie/un plat à four
Rondelles d'oignon congelées	1 lb	15	400 °F (200 °C)	

Mise en service de la friteuse à convection

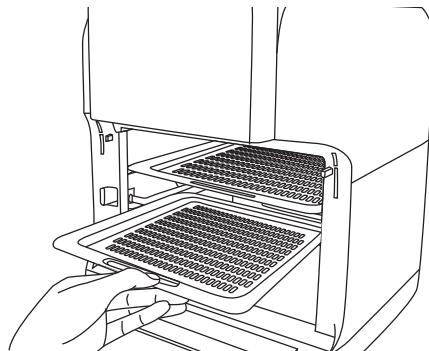
- 1 Placer les aliments à cuire sur la grille de cuisson, puis placer la grille de cuisson dans la friteuse à convection et fermer la porte.
- 2 Appuyer sur le bouton de préréglage de l'aliment préparé, ou régler l'heure et la température à l'aide des boutons +/-.
- 3 Appuyer sur le bouton  (marche-arrêt) pour commencer la cuisson, ou attendre cinq secondes et la cuisson commence automatiquement.
- 4 Lorsque la cuisson commence, l'indicateur de cuisson  clignote. Lorsque la cuisson des aliments est terminée, le ventilateur et l'indicateur de cuisson  restent allumés pendant 20 secondes. L'écran affiche « OFF » (désactivé) pendant 20 secondes suivi d'un bip de cinq secondes.
- 5 Retirer les aliments de la friteuse à convection.

Utilisation des accessoires

L'utilisation de l'accessoire approprié aidera à obtenir un résultat satisfaisant et améliorera l'expérience de la cuisine.

Utilisation des grilles de cuisson

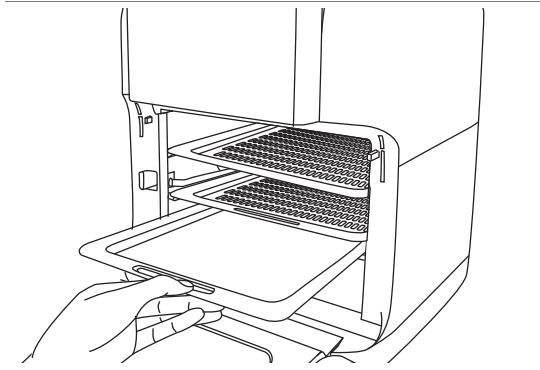
Remarque : Les grilles de cuisson ont un revêtement non-collant qui facilite leur nettoyage. L'utilisation de papier d'aluminium sur les grilles de cuisson n'est pas recommandée car les trous dans la grille permettent une circulation de l'air pour une cuisson uniforme.



Faire glisser les grilles de cuisson dans les deux paires de rails supérieurs pour la déshydratation ou pour la cuisson de collations croustillantes. Les grilles de cuisson sont également utiles pour la cuisson d'articles comme les pizzas (jusqu'à 7,4 po [18,8 cm]).

Utilisation du bac d'égouttage

Faire glisser le bac d'égouttage sur les rails les plus bas pour recueillir les huiles, sauces ou autres résidus d'égouttage. Cela facilite le nettoyage.



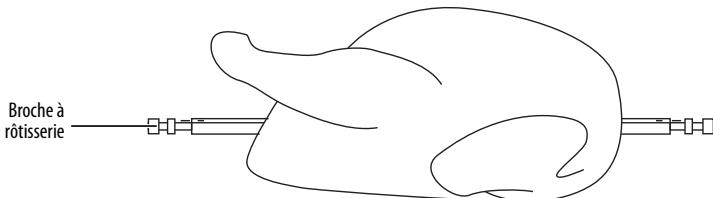
Utilisation de la broche à rotisserie

A utiliser pour rôtir des poulets entiers, des rôtis de porc ou d'autres gros morceaux de viande.

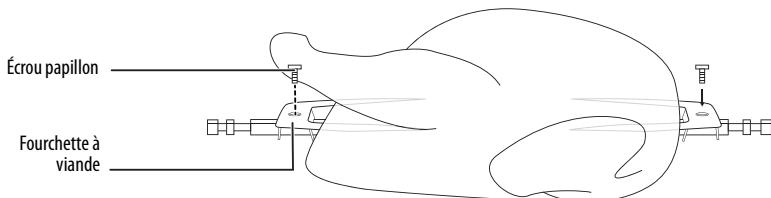
AVERTISSEMENT :

- Les fourchettes à viande et autres accessoires sont tranchants. Faire attention pendant l'utilisation pour éviter les blessures.
- Lorsque la cuisson est terminée, les accessoires sont très chauds. Pour éviter les brûlures, utiliser un gant isolant ou un gant de cuisine.

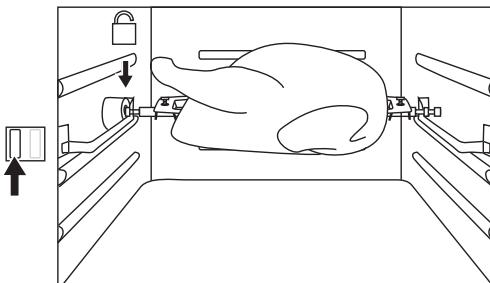
- 1 Desserrer les écrous papillons, puis retirer les fourchettes à viande (2) de la broche de la rotissoire.
- 2 Faire passer la tige à travers la longueur du poulet entier, du rôti ou du morceau de viande.



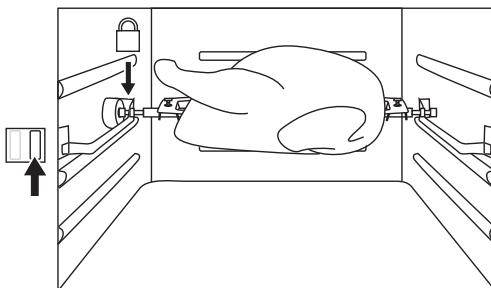
- 3 Monter les fourchettes à viande (une à chaque extrémité) sur la broche de la rotissoire, les insérer dans la viande pour la maintenir en place, puis serrer les écrous papillon pour maintenir les fourchettes à viande en place.



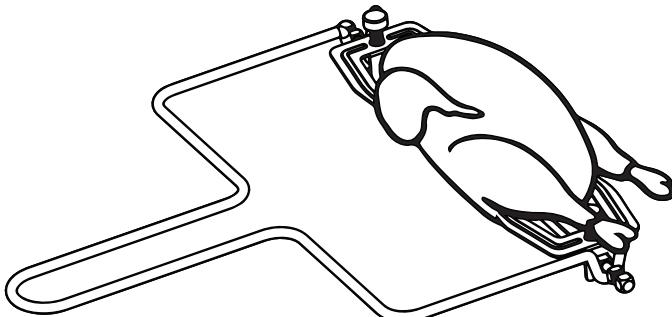
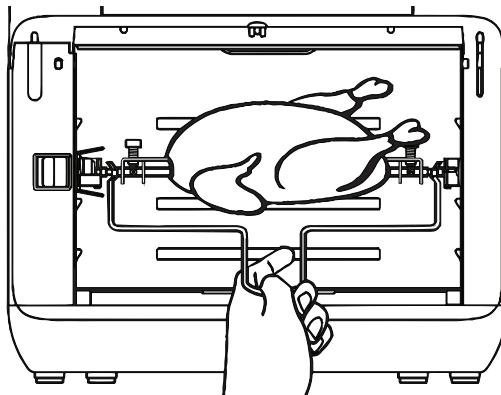
- 4 Déplacer l'interrupteur de verrouillage de l'arbre vers la droite pour le déverrouiller, puis placer l'arbre de la rotissoire en position dans son rotateur.



- 5 Déplacer l'interrupteur de verrouillage de l'arbre vers la gauche pour verrouiller la broche de la rôtissoire en position.



- 6 Commencer la cuisson (voir Choix du mode de cuisson à la page 9 pour toute information sur comment commencer la cuisson).
- 7 Pour retirer la broche à rôtir de la friteuse à convection une fois la cuisson terminée, déplacer l'interrupteur de verrouillage de l'arbre vers la droite pour libérer la broche à rôtir, puis introduire l'outil de retrait dans la friteuse, engager les extrémités de la broche à rôtir avec l'outil et soulevez la broche à rôtir hors de la friteuse.



Entretien de la friteuse à convection

Nettoyage de la friteuse à convection

Nettoyer la friteuse à convection après chaque utilisation. Débrancher la friteuse à convection et s'assurer que l'appareil est bien refroidi avant de le nettoyer.

- Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle mais ne jamais utiliser de produits ou d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur leur surface pour éviter les rayures.
- Faire tremper les aliments dans de l'eau chaude et savonneuse pour les retirer plus facilement.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud, légèrement humide avec un détergent doux.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec une éponge chaude non abrasive, légèrement humide avec un détergent doux.
- Si besoin est, retirer les résidus alimentaires non souhaités du panneau de commandes avec une brosse de nettoyage douce.

Rangement de la friteuse à convection

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

Problèmes et solutions

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	La friteuse n'est pas branchée.	Vérifier que le câble d'alimentation est branché et que la prise secteur est en état de fonctionnement. Si la prise ne fonctionne pas, vérifier le disjoncteur et le réinitialiser si besoin est.
	Le processus de cuisson n'a pas commencé par le réglage de la durée et de la température de cuisson.	Régler la température et la durée selon les instructions.
	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifier que la porte est bien fermée.
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments dans la friteuse est trop importante.	Réduire la quantité d'aliments à cuire.
	La température de cuisson est trop basse.	Régler la température à un niveau plus élevé.
Les aliments ne sont pas cuits de façon égale.	Le plateau de cuisson n'était pas correctement positionné.	Ajuster la position du plateau de cuisson correctement.

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.
Les frites ne sont pas croustillantes	L'aspect croustillant des frites dépend de la quantité d'eau dans les pommes de terre.	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les bâtonnets de pommes de terre sont correctement séchés. Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
Les collations frites ne sont pas croustillantes	Le type de collations utilisé est supposé être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des collations allant au four.
La grille de cuisson ne glisse pas correctement dans le four de la friteuse à convection.	Il y a trop de nourriture sur la grille de cuisson.	Ne pas remplir la grille de cuisson au-delà de l'indicateur MAX.
	La grille de cuisson n'est pas correctement placée dans le four de la friteuse à convection.	Pousser la grille de cuisson dans la poêle jusqu'à entendre un clic.

Caractéristiques

Volume	10,5 pintes (10 l)
Dimensions (H x L x P)	14,5 x 12,9 x 13,2 po (36,9 x 32,8 x 33,6 cm)
Poids	14,7 lb (6,7 kg)
Marche-Arrêt	120 V ~ 60 Hz
Puissance	1 500 W
Longueur du cordon d'alimentation	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 produire 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 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 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)

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.
Distribuée par Best Buy Purchasing, LLC
7601 Penn Ave. South, Richfield, MN 55423 É.-U.
© 2021 Best Buy. Tous droits réservés.

V2 FRANÇAIS
21-0805