

INSIGNIA™

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Friteuse à convection avec deux paniers de 7,6 l (8 pte)

NS-AF8DBD2/NS-AF8DBD2-C



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

Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	3
Caractéristiques	6
Contenu de l'emballage	6
Composants	7
Commandes et panneau d'affichage	8
Mise en service de la friteuse à convection	9
Avant l'utilisation de la friteuse à convection	9
Trouver un emplacement approprié	10
Connexion de l'alimentation	10
Mise en service de la friteuse à convection	10
Conseils de cuisson	10
Mise sous tension et arrêt de la friteuse à convection	10
Choix de la zone de cuisson	11
Températures et durées des aliments pré-réglées	11
Réglage de la température	11
Réglage de la durée de cuisson	11
Mise en pause ou arrêt de la cuisson	12
Activer ou désactiver le bip de secouage des aliments	12
Insertion d'une plaque de cuisson	13
Retrait du panier	13
Comprendre la technologie DualzoneMC	13
Synchronisation des durées de cuisson	14
Cuisson dans les deux zones avec les mêmes réglages	15
Cuisson dans les deux zones avec des réglages différents	16
Cuisson dans une zone	17
Nettoyage de la friteuse à convection	18
Paniers de la friteuse à convection	18
Plaques de cuisson	18
Espace de cuisson	18
Extérieur et panneau de commandes	19
Problèmes et solutions	19
Codes d'erreur	19
Spécifications	20
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	21

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

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

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

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

- 29 Le panier et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds pendant le processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du panier ou de la plaque de l'appareil. **TOUJOURS** placer le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 30 Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31 Pour le débrancher, appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de mettre ou de retirer des pièces et avant de le ranger.
- 32 **NE PAS** le nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des éléments du tampon pourraient se casser et toucher les parties électriques, ce qui serait source de choc électrique. Se référer à Nettoyage de la friteuse à convection à la page 18 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.



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

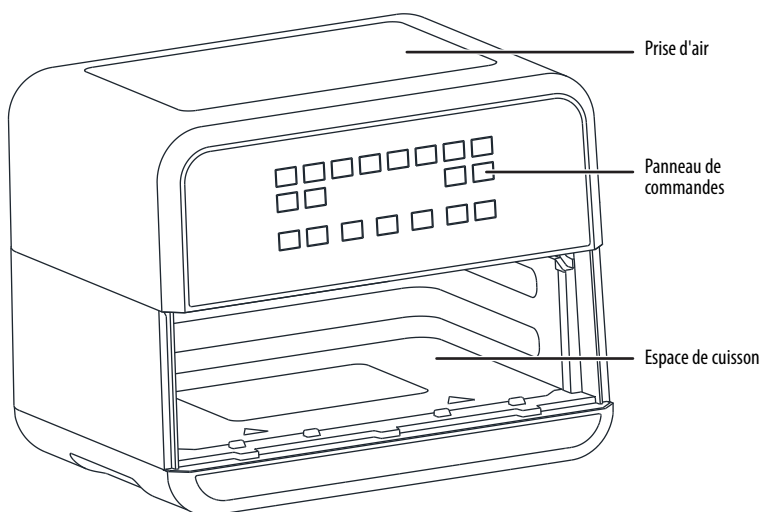
Caractéristiques

- La friteuse à convection fait circuler l'air chaud pour cuire de façon efficace les aliments sans huile
- Les deux paniers fonctionnent séparément pour permettre de cuire deux aliments séparément en même temps
- La capacité de 7,6 l (8 pte) sans plaque de cuisson ou celle de 7,2 l (7,6 pte) avec plaque de cuisson permet de cuire suffisamment de nourriture pour toute la famille
- Les commandes numériques avec un affichage facile à lire permettent de régler les paramètres en un clin d'œil
- 8 fonctions prééglées pour cuire, rôtir ou faire frire tous les aliments favoris
- La gamme de températures de 80 à 204 °C (175 à 400 °F) donne un contrôle précis
- La minuterie permet une cuisson des aliments de 1 à 60 minutes, avec un arrêt automatique qui donne la tranquillité d'esprit
- Les paniers et les plaques de cuisson allant au lave-vaisselle facilitent le nettoyage

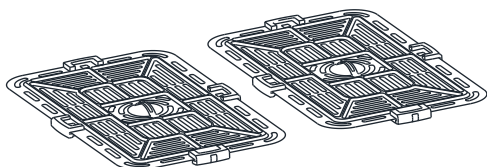
Contenu de l'emballage

- Friteuse à convection
- Paniers (2)
- Plaques de cuisson antiadhésives (2)
- *Guide de l'utilisateur*

Composants

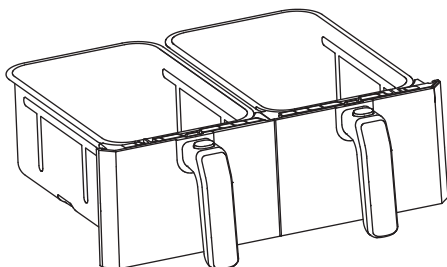


Remarque : La sortie d'air est située à l'arrière de la friteuse.

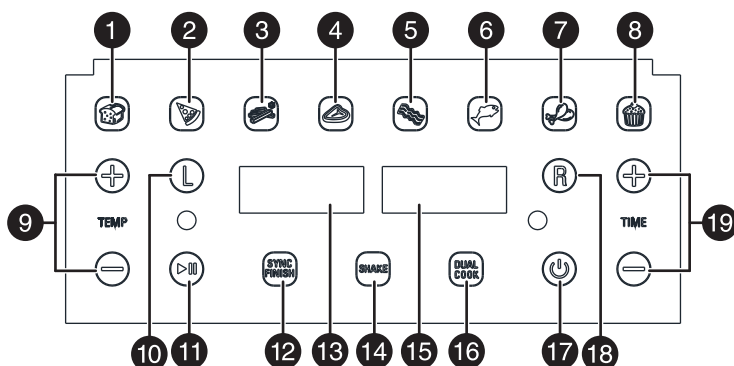


Plaques de cuisson antiadhésives

Paniers antiadhésifs



Commandes et panneau d'affichage



N°	TOUCHE	DESCRIPTION
1	(pain)	Cuit le pain.
2	(pizza)	Cuit la pizza.
3	(frites)	Cuit les frites.
4	(bifteck)	Cuit le bifteck.
5	(bacon)	Cuit le bacon.
6	(poisson)	Cuit le poisson.
7	(poulet)	Cuit le poulet.
8	(pâtisseries)	Cuit les pâtisseries.
9	TEMP. +/-	Permet d'augmenter ou de diminuer la température avant et pendant la cuisson.
10		Contrôle la sortie du panier sur le côté gauche (zone 1).
11	démarrage/pause	Pour lancer ou interrompre momentanément la cuisson.
12	FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE	Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que les deux paniers finissent de cuire en même temps, même si des temps de cuisson différents sont utilisés.
13	Affichage gauche	Affiche les réglages pour le panier sur le côté gauche.
14	REMUEUR	Émet un bip quand 1/2 ou 1/3 de la cuisson est écoulé. Les pré-réglages pizza, bacon, gâteau n'ont pas le réglage de rappel de remuer.

N°	TOUCHE	DESCRIPTION
15	Affichage droit	Affiche les réglages pour le panier sur le côté droit.
16	CUISSON DOUBLE	Fait automatiquement concorder les réglages de la zone 2 (à droite) avec ceux de la zone 1 (à gauche). Utilisé pour cuire de grandes quantités de produits identiques ou différents en utilisant les deux paniers.
17	 (marche/arrêt)	Permet de mettre la friteuse à convection en marche ou arrêt.
18	R	Contrôle la sortie du panier sur le côté droit (zone 2).
19	MINUTERIE +/-	Permet d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson avant et pendant la cuisson. Appuyer sur + ou - pendant quelques secondes pour activer ou désactiver le son.

Mise en service de la friteuse à convection

AVERTISSEMENT :

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

Avant l'utilisation de la friteuse à convection

- 1 Retirer et mettre au rebut tout l'emballage, les étiquettes de promotion et les rubans adhésifs de la friteuse.

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

- 2 Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire ce manuel attentivement. Porter une attention particulière aux instructions opérationnelles, aux avertissements et aux mesures de protection importantes pour éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- 3 Laver les paniers et les plaques de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher abondamment. Les plaques de cuisson et les paniers à légumes sont les SEULS éléments qui peuvent être lavés au lave-vaisselle. NE JAMAIS nettoyer la partie principale de la friteuse dans le lave-vaisselle.

Trouver un emplacement approprié

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

Connexion de l'alimentation

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

Mise en service de la friteuse à convection

Remarque : Les premières fois que la friteuse à convection est utilisée, une forte odeur de plastique peut se produire. Ceci est normal, ce n'est pas toxique et ça disparaît rapidement.

Appuyer sur + ou – pendant quelques secondes pour activer ou désactiver le son.

Conseils de cuisson

- Pour un brunissement uniforme, s'assurer que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, les secouer à mi-cuisson.
- Il est possible de régler la température et le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson. Appuyer sur **L** pour le côté gauche (zone 1) ou **R** pour le côté droit (zone 2), puis appuyer sur **TEMP +/-** pour régler la température ou sur **TIME +/-** pour régler la durée.
- Pour convertir les recettes pour un four traditionnel, réduire la température de 25 °F (environ 14 °C de moins que la température indiquée dans la recette). Vérifier fréquemment les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Occasionnellement, le ventilateur de la friteuse peut déplacer les aliments légers. Utiliser des cure-dents en bois pour fixer les aliments légers, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- Les plaques de cuisson surélèvent les ingrédients dans les paniers afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients pour des résultats uniformes et croustillants.
- Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, il est possible d'appuyer sur **▶||** (démarrage/pause) pour commencer à cuire immédiatement. La friteuse fonctionne à la température et à l'heure par défaut.
- Pour éviter de trop cuire ou de brûler :
 - Vérifier la progression de la cuisson et retirer les aliments lorsqu'ils atteignent le niveau de brunissement souhaité. Nous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne des protéines.
 - Retirer les aliments directement après la cuisson pour éviter de trop cuire.

Mise sous tension et arrêt de la friteuse à convection

Brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur, puis appuyer sur **⏻** (marche-arrêt). La friteuse à convection est mise sous tension et entre en mode attente. Appuyer de nouveau sur ce bouton pour arrêter la friteuse à convection.

Choix de la zone de cuisson

Cette friteuse utilise la technologie DualZone^{MC} qui permet d'utiliser deux zones de cuisson pour accroître la polyvalence. Voir Comprendre la technologie Dualzone^{MC} à la page 13.

Lorsque la friteuse est allumée, elle se met en marche automatiquement sur le côté gauche (zone 1).

- Pour sélectionner le côté droit (zone 2), appuyer sur **R**.
- Pour revenir au côté gauche (zone 1), appuyer sur **L**.

Températures et durées des aliments pré-réglés

Ce tableau affiche la température et les durées par défaut pour les éléments du menu pré-réglé. Il est possible d'utiliser **TEMP +** ou **TEMP -** ou **TIME +** (Minuterie +) et **TIME -** (Minuterie -) pour modifier la température et la minuterie pré-réglée, si besoin est.

	UN SEUL PANIER		LES DEUX PANIERS	
	DURÉE PAR DÉFAUT	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	DURÉE PAR DÉFAUT	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT
 Frites	20 minutes	204 °C (400 °F)	30 minutes	204 °C (400 °F)
 Poulet	25 min.	204 °C (400 °F)	30 minutes	204 °C (400 °F)
 Bifteck	15 min	360 °F (182 °C)	20 minutes	182 °C (360 °F)
 Pizza	12 minutes	149 °C (300 °F)	12 minutes	149 °C (300 °F)
 Pain	6 minutes	204 °C (400 °F)	6 minutes	204 °C (400 °F)
 Poissons	15 min	360 °F (182 °C)	20 minutes	360 °F (182 °C)
 Bacon	6 minutes	204 °C (400 °F)	8 min	204 °C (400 °F)
 Pâtisseries	12 minutes	149 °C (300 °F)	12 minutes	149 °C (300 °F)

Réglage de la température

- Appuyer sur **TEMP +** ou **TEMP -** pour augmenter ou baisser la température.

Réglage de la durée de cuisson

- Appuyer sur **TIME +** ou **TIME -** pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

Mise en pause ou arrêt de la cuisson

Mise en pause des 2 zones

- En mode Sync Finish (Fin de cuisson synchronisée) ou Dual Cook (Double cuisson), appuyer sur ►|| (démarrage/pause). Appuyer de nouveau sur la touche pour reprendre la cuisson.

Mise en pause d'une zone en cas d'utilisation des 2 zones

- Appuyer sur L pour le côté gauche (zone 1) ou R pour le côté droit (zone 2), puis appuyer sur ►|| (démarrage/pause). Appuyer de nouveau sur la touche pour reprendre la cuisson.

Mise en pause d'une zone en cas d'utilisation d'une zone

- Appuyer sur le bouton ►|| (démarrage/pause). Appuyer de nouveau sur la touche pour reprendre la cuisson.

Fin de la cuisson dans une zone en cas d'utilisation des 2 zones

- Pour terminer la cuisson dans une zone avant que la durée de cuisson se termine, appuyer sur L pour le côté gauche (zone 1) ou R pour le côté droit (zone 2), puis appuyer sur ►|| (démarrage/pause). La cuisson continue dans l'autre zone.

Fin de la cuisson en cas d'utilisation d'une zone

- Pour mettre fin à la cuisson avant que la durée se termine, appuyer sur ►|| (démarrage/pause).

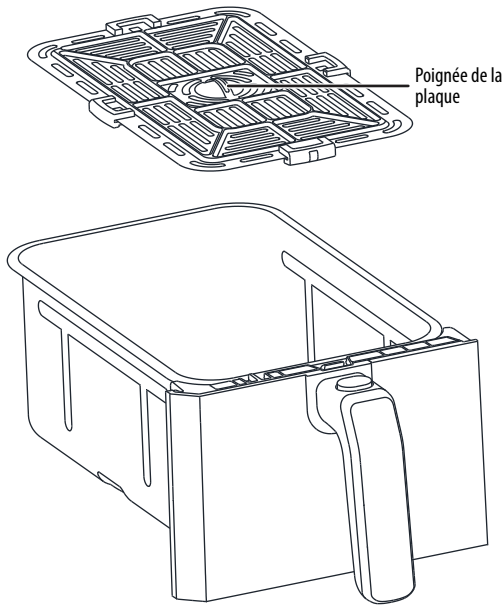
Activer ou désactiver le bip de secouage des aliments

Par défaut, la friteuse retentit lorsque 1/2 ou 1/3 du temps de cuisson est écoulé (selon le pré-réglage de cuisson) pour rappeler de secouer les aliments dans le panier.

- Pour désactiver le bip de secouage des aliments, appuyer sur **SHAKE** (Secouage). Pour le réactiver, appuyer de nouveau sur **SHAKE**.

Insertion d'une plaque de cuisson

- 1 Tenir la plaque de cuisson par la poignée et l'aligner avec l'ouverture de l'espace de cuisson.



- 2 Tout en pressant délicatement les côtés de la plaque de cuisson, abaisser la plaque dans le panier.

Retrait du panier

- 1 Tirer sur la poignée de la friteuse pour faire glisser le récipient vers l'extérieur.
- 2 Retirer les aliments en les mettant dans un récipient ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à bouts en silicone. NE PAS placer un panier sur le dessus de la friteuse à convection.

ATTENTION : Après la cuisson, la poignée du panier et les aliments sont chauds. Pour éviter les brûlures, utiliser une poignée ou un gant de cuisine.

Comprendre la technologie DualZone^{MC}

Cette friteuse utilise la technologie DualZone^{MC} qui permet d'utiliser deux zones de cuisson pour accroître la polyvalence.

Le côté gauche de l'espace de cuisson est la zone 1. Le côté droit est la zone 2. Chaque zone dispose de ses propres réglages et affichages. Avec la technologie DualZone^{MC}, il est possible d'utiliser les deux zones avec des réglages différents, d'utiliser les deux zones avec les mêmes réglages et de synchroniser les temps de cuisson afin que les deux zones terminent la cuisson en même temps.

Synchronisation des durées de cuisson

- 1 Appuyer sur  (marche/arrêt).
- 2 Placer une plaque de cuisson dans le fond de chaque panier, puis ajouter de la nourriture aux paniers.
- 3 Insérer les paniers dans l'espace de cuisson. La friteuse est automatiquement réglée par défaut sur le côté gauche (zone 1).
- 4 Appuyer sur une fonction de cuisson. Sélections possibles :

 Pain	 Pizza	 Frites	 Bifteck
 Bacon	 Poissons	 Poulet	 Pâtisseries

Remarque : La sélection peut être annulée en appuyant de nouveau sur la fonction de cuisson.

- 5 Appuyer sur **TEMP +** ou **TEMP –** pour régler la température. La température s'affiche sur l'écran gauche.
- 6 Appuyer sur **TIME +** ou **TIME –** pour régler la durée de cuisson en incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. La durée s'affiche sur l'écran gauche.
- 7 Appuyer sur **R** pour sélectionner le côté droit (zone 2).
- 8 Appuyer sur une fonction de cuisson. Sélections possibles :

 Pain	 Pizza	 Frites	 Bifteck
 Bacon	 Poissons	 Poulet	 Pâtisseries

Remarque : La sélection peut être annulée en appuyant de nouveau sur la fonction de cuisson.

- 9 Saisir la température et la durée de cuisson pour les aliments sur le côté droit.
- 10 Appuyer sur **SYNC FINISH** (Fin de cuisson synchronisée), puis sur **▶▶** (démarrage/pause).
La friteuse commence à cuire dans la zone avec le temps de cuisson le plus long. *Hold* (En attente) s'affiche sur l'écran de la zone avec la durée de cuisson la plus courte. Lorsque les deux zones ont le même temps restant, la friteuse émet un bip et commence à cuire dans la zone qui était en attente.
Lorsque la cuisson est terminée, *End* (Terminé) apparaît sur les deux écrans.

Remarque : Il est recommandé de secouer ou de mélanger les aliments dans les deux paniers pour s'assurer que les aliments sont cuits uniformément.

Après avoir retiré un panier :

- Remplacer le panier dans les 90 secondes pour continuer avec les paramètres de cuisson d'origine.
- Si le panier est remplacé dans les cinq minutes (mais après 90 secondes), le réglage DUAL/SYNC (Synchronisation double) s'éteint et chaque zone fonctionne séparément.
- Si le panier est remplacé après cinq minutes, la zone s'éteint et il est nécessaire de reprogrammer la durée de cuisson et la température.

Voir Mise en pause ou arrêt de la cuisson à la page 12.

- 11 Retirer les aliments en les mettant dans un récipient ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à bouts en silicone. NE PAS placer un panier sur le dessus de la friteuse à convection.

ATTENTION : Après la cuisson, les poignées du panier et les aliments sont chauds. Pour éviter les brûlures, utiliser une poignée ou un gant de cuisine.

Cuisson dans les deux zones avec les mêmes réglages

Si les paramètres pour les deux zones sont identiques, il est possible de sélectionner les paramètres pour le côté gauche (zone 1), puis de copier les paramètres sur le côté droit (zone 2) en utilisant la fonction Dual Cook (Double cuisson).

- 1 Appuyer sur  (marche/arrêt).
- 2 Placer une plaque de cuisson dans le fond de chaque panier, puis ajouter de la nourriture aux paniers, ensuite les insérer dans l'espace de cuisson. La friteuse sélectionne automatiquement le côté gauche (zone 1).
- 3 Appuyer sur une fonction de cuisson. Sélections possibles :

 Pain	 Pizza	 Frites	 Bifteck
 Bacon	 Poissons	 Poulet	 Pâtisseries

Remarque : La sélection peut être annulée en appuyant de nouveau sur la fonction de cuisson.

- 4 Appuyer sur **TEMP +** ou **TEMP -** pour régler la température. La température s'affiche sur l'écran.
- 5 Appuyer sur **TIME +** ou **TIME -** pour régler la durée de cuisson en incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. La durée s'affiche sur l'écran.

- 6 Appuyer sur **DUAL COOK** pour copier le réglage du côté gauche (zone 1) sur le côté droit (zone 2), puis appuyer sur ► (démarrage/pause) pour commencer la cuisson dans les deux zones.

Lorsque la cuisson est terminée, *End* (Terminé) apparaît sur les deux écrans.

Remarque : Il est recommandé de secouer ou de mélanger les aliments dans les deux paniers pour s'assurer que les aliments sont cuits uniformément.

Après avoir retiré un panier :

- Replacer le panier dans les 90 secondes pour continuer avec les paramètres de cuisson d'origine.
- Si le panier est remplacé dans les cinq minutes (mais après 90 secondes), le réglage DUAL/SYNC (Synchronisation double) s'éteint et chaque zone fonctionne séparément.
- Si le panier est remplacé après cinq minutes, la zone s'éteint et il est nécessaire de reprogrammer la durée de cuisson et la température.

Voir Mise en pause ou arrêt de la cuisson à la page 12;

- 7 Retirer les aliments en les mettant dans un récipient ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à bouts en silicone. NE PAS placer un panier sur le dessus de la friteuse à convection.

ATTENTION : Après la cuisson, les poignées du panier et les aliments sont chauds. Pour éviter les brûlures, utiliser une poignée ou un gant de cuisine.

Cuisson dans les deux zones avec des réglages différents

- 1 Appuyer sur ⏻ (marche/arrêt).
- 2 Placer une plaque de cuisson dans le fond de chaque panier, puis ajouter de la nourriture aux paniers, ensuite les insérer dans l'espace de cuisson. La friteuse sélectionne automatiquement le côté gauche (zone 1).
- 3 Appuyer sur une fonction de cuisson. Sélections possibles :

 Pain	 Pizza	 Frites	 Bifteck
 Bacon	 Poissons	 Poulet	 Pâtisseries

Remarque : La sélection peut être annulée en appuyant de nouveau sur la fonction de cuisson.

- 4 Appuyer sur **TEMP +** ou **TEMP -** pour régler la température. La température s'affiche sur l'écran.
- 5 Appuyer sur **TIME +** ou **TIME -** pour régler la durée de cuisson en incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. La durée s'affiche sur l'écran.
- 6 Appuyer sur R pour sélectionner le côté droit (zone 2).
- 7 Saisir la température et la durée de cuisson pour le côté droit.
- 8 Appuyer sur ► (démarrage/pause) pour commencer la cuisson dans les deux zones.

- 9 Pour arrêter ou interrompre la cuisson dans une zone avant la fin de la cuisson, appuyer sur **L** pour le côté gauche (zone 1) ou sur **R** pour le côté droit (zone 2), puis appuyer sur **▶||** (démarrage/pause).

Lorsque la cuisson est terminée, **End** (Terminé) apparaît sur les deux écrans.

Remarque : Il est recommandé de secouer ou de mélanger les aliments dans les deux paniers pour s'assurer que les aliments sont cuits uniformément. Voir Mise en pause ou arrêt de la cuisson à la page 12.

- 10 Retirer les aliments en les mettant dans un récipient ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à bouts en silicone. NE PAS placer un panier sur le dessus de la friteuse à convection.

ATTENTION : Après la cuisson, les poignées du panier et les aliments sont chauds. Pour éviter les brûlures, utiliser une poignée ou un gant de cuisine.

Cuisson dans une zone

- Appuyer sur **U** (marche/arrêt).
- Placer une plaque de cuisson dans le fond d'un panier, puis ajouter de la nourriture aux paniers, ensuite les insérer dans l'espace de cuisson. La friteuse sélectionne automatiquement le côté gauche (zone 1).
- Pour utiliser le côté droit (zone 2), appuyer sur **R**.
- Appuyer sur une fonction de cuisson. Sélections possibles :

 Pain	 Pizza	 Frites	 Bifteck
 Bacon	 Poissons	 Poulet	 Pâtisseries

Remarque : La sélection peut être annulée en appuyant de nouveau sur la fonction de cuisson.

- Appuyer sur **TEMP +** ou **TEMP -** pour régler la température. La température s'affiche sur l'écran.
- Appuyer sur **TIME +** ou **TIME -** pour régler la durée de cuisson en incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. La durée s'affiche sur l'écran.
- Appuyer sur **▶||** (démarrage/pause) pour commencer la cuisson. Quand la cuisson est terminée, la friteuse à convection émet un bip et **End** (Terminé) s'affiche.
- Retirer les aliments en les mettant dans un récipient ou en utilisant des pinces ou des ustensiles à bouts en silicone. NE PAS placer un panier sur le dessus de la friteuse à convection.

ATTENTION : Après la cuisson, la poignée du panier et les aliments sont chauds. Pour éviter les brûlures, utiliser une poignée ou un gant de cuisine.

Nettoyage de la friteuse à convection

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

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

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

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

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

Paniers de la friteuse à convection

- Laver les paniers à la main ou dans un lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, sécher à l'air libre ou à l'aide d'une serviette.
- Si des résidus de nourriture sont coincés sur les paniers, les placer dans un évier rempli d'eau chaude et savonneuse et les laisser tremper.

Plaques de cuisson

- Laver les plaques de cuisson à la main ou dans un lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, sécher à l'air libre ou à l'aide d'une serviette.
- Si des résidus de nourriture sont coincés sur les plaques de cuisson, les placer dans un évier rempli d'eau chaude et savonneuse et les laisser tremper.
- La plaque de cuisson a un enduit antiadhésif. Pour éviter d'endommager la finition antiadhésive, NE PAS utiliser d'accessoire de nettoyage en métal.

Espace de cuisson

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

Extérieur et panneau de commandes

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

Remarque : NE JAMAIS immerger la friteuse à convection dans l'eau ou un autre liquide. NE JAMAIS nettoyer la friteuse à convection dans un lave-vaisselle.

Problèmes et solutions

ATTENTION : Être très prudent avec les enfants. NE PAS laisser les enfants jouer avec la friteuse à convection.

Codes d'erreur

Si une anomalie est détectée, l'affichage indique un des codes suivants :

CODE D'ERREUR	E1	E2	E3	E4
Description	Erreur du capteur de température du compartiment supérieur	Erreur du capteur de température du compartiment inférieur	Erreur c.c. du ventilateur d'aération dans le compartiment supérieur	Erreur c.c. du ventilateur d'aération dans le compartiment inférieur

Si l'un de ces codes d'erreur s'affiche, consulter le revendeur local ou un centre de réparation. L'utilisateur ne doit pas essayer de réparer cette friteuse à convection lui-même.

PROBLÈME	SOLUTION
Comment régler la température ou l'heure en utilisant une zone?	Appuyer sur TEMP +/- pour régler la température ou sur TIME +/- pour régler la durée.
Comment régler la température ou l'heure en utilisant les deux zones?	Appuyer sur L pour le côté gauche (zone 1) ou R pour le côté droit (zone 2), puis appuyer sur TEMP +/- pour régler la température ou sur TIME +/- pour régler la durée.
Est-il possible de faire cuire des aliments différents dans chaque zone sans craindre une contamination croisée?	Oui, les deux zones sont autonomes avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
Comment mettre en pause une zone en cas d'utilisation des 2 zones?	Appuyer sur L pour le côté gauche (zone 1) ou R pour le côté droit (zone 2), puis appuyer sur II (démarrage/pause).
Les paniers sont-ils sécuritaires pour mettre sur le comptoir?	Les paniers chauffent pendant la cuisson. Faire preuve de prudence lors de la manipulation et les placer uniquement sur des surfaces calorifuges. NE PAS placer les paniers sur le dessus de la friteuse à convection.

PROBLÈME	SOLUTION
Quand utiliser une plaque de cuisson?	Utiliser la plaque de cuisson pour obtenir des aliments croustillants. Les plaques de cuisson surélèvent les ingrédients dans les paniers afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients pour des résultats uniformes.
Pourquoi mes aliments n'ont-ils pas été entièrement cuits?	Vérifier que le panier est complètement inséré pendant la cuisson. Pour un brunissement uniforme, s'assurer que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Secouer le panier pour mélanger les ingrédients et obtenir un croustillant uniforme. La température de cuisson et la durée peuvent être réglées en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur TEMP +/- pour régler la température ou sur TIME +/- pour régler la durée.
Pourquoi les aliments sont-ils brûlés?	Pour de meilleurs résultats, vérifier les progrès tout au long de la cuisson et retirer les aliments lorsqu'ils atteignent le niveau de brunissement souhaité. Retirer les aliments immédiatement quand la durée de cuisson est terminée pour éviter de trop cuire.
Pourquoi quelques ingrédients soufflent autour en cas de friture à convection?	Occasionnellement, le ventilateur de la friteuse peut déplacer les aliments légers. Utiliser des cure-dents en bois pour fixer les aliments légers, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
Puis-je faire frire des ingrédients trempés et en pâte?	Oui, mais utiliser la bonne technique de panure. Enrober les aliments avec de la farine, puis avec de l'œuf. Presser fermement la chapelure sur les aliments enrobés de pâte afin que la chapelure ne soit pas soufflée par le ventilateur.
Pourquoi l'écran d'affichage devient-il noir?	La friteuse à convection est en mode d'attente. Appuyer sur  (marche-arrêt) pour la remettre en marche.

Spécifications

Dimensions (H x L x P)	30,7 x 38,2 x 37,3 cm (12 x 15 x 14,6 po)
Poids	7,4 kg (16,3 lb)
Puissance requise	120 V ~ 60 Hz
Puissance	1 700 W
Capacité	7,5 l (8 pte) sans plaque de cuisson 7,2 l (7,6 pte) avec plaque de cuisson

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 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 (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.

V1 FRANÇAIS
21-0490