

INSIGNIA™

Friteuse à convection numérique de 10 pte

NS-AFO6DSS1/NS-AFO6DBK1/NS-AFO6DSS1-C

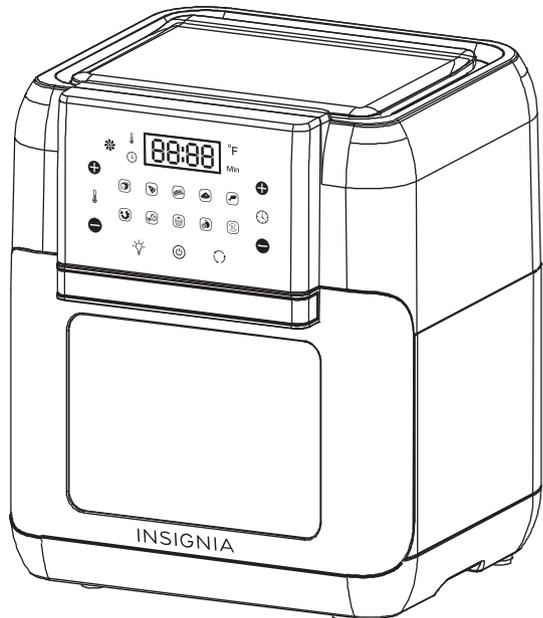


Table des matières

Introduction	2
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	3
Protection contre la surchauffe	5
Avertissement sur les plastifiants	5
Arrêt automatique	5
Instructions relatives au câble de rallonge	5
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 pré-réglés	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-AFO6DSS1, NS-AFO6DSBK1, ou NS-AFO6DSS1-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

Lors de l'utilisation de cette friteuse à convection, des précautions élémentaires doivent être prises, dont :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT SON UTILISATION

- 1 Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de huit ans) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou bien qu'elles aient été informées quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, par une personne responsable de leur sécurité.
- 2 Avant de connecter cet appareil à une prise secteur, vérifier que la tension indiquée dans le dessous de l'appareil correspond à la tension du domicile.
- 3 Ne pas utiliser l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- 4 Ne jamais immerger le câble, la fiche ou le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau ou tout autre liquide, ni le rincer sous l'eau du robinet. Voir les instructions pour le nettoyage.
- 5 Ne pas laisser d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- 6 Mettre toujours les ingrédients à frire dans les accessoires inclus pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- 7 Ne pas couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil est en fonctionnement :
- 8 Ne pas ajouter d'huile dans le bac d'égouttage ou dans les casseroles, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- 9 Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Fahrenheit. Afin d'éviter des blessures, ne jamais placer les mains à l'intérieur de l'unité à moins qu'elle ne soit complètement refroidie.
- 10 Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés.
- 11 Le câble d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes.
- 12 Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- 13 Utiliser uniquement sur une surface de niveau, sèche et résistant à la chaleur.
- 14 Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm (3,9 po) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.
- 15 Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- 16 **AVERTISSEMENT** : Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air situées à l'arrière de la friteuse à convection. Garder les mains et le visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faire également attention à la vapeur et à l'air chauds lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.
- 17 **AVERTISSEMENT** : Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les molettes.
- 18 **AVERTISSEMENT** : Après utilisation de l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud. Éviter tout contact avec l'appareil après la cuisson.
- 19 Débrancher immédiatement l'appareil si de la fumée noire sort de l'appareil. Attendre que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer les grilles ou le plateau de cuisson de l'appareil.
- 20 Lorsque la minuterie réglée atteint 0, la cuisson s'arrête mais le ventilateur CONTINUE DE FONCTIONNER pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
- 21 Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil se refroidir complètement avant de le nettoyer et de retirer ou remplacer des pièces.
- 22 Ne pas utiliser la friteuse à convection si le câble ou la prise est effiloché ou après un fonctionnement défectueux ou si elle a été endommagée de quelque façon que ce soit. Contacter le service de réparation agréé le plus proche pour vérification, remise en état ou réglage.
- 23 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.
- 24 Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- 25 À usage domestique uniquement.
- 26 Ne pas laisser le câble d'alimentation dépasser le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- 27 Ne pas placer sur ou à proximité du gaz chaud, d'une plaque électrique ou d'un four chauffé.
- 28 Ne pas utiliser cet appareil autre que pour son utilisation prévue.
- 29 N'utiliser qu'avec une prise secteur de 120 V c.a. Ne jamais utiliser de prise secteur en dessous du comptoir.
- 30 Toujours débrancher en agrippant la prise électrique. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.
- 31 Cet appareil doit être branché sur un circuit électrique indépendant de celui d'autres électroménagers utilisés. Si le circuit électrique est surchargé par d'autres électroménagers, la friteuse peut ne pas fonctionner correctement.
- 32 **AVERTISSEMENT** : Après la cuisson, faire extrêmement attention lors de l'ouverture de la porte. De la vapeur très chaude s'échappera et sera source de brûlures.
- 33 Pour déconnecter l'appareil, l'éteindre, puis débrancher le câble de la prise secteur.
- 34 **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent être source de brûlures graves. Garder cet appareil et le câble hors de la portée des enfants.
- 35 **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour la friture d'aliments.

- 36 AVERTISSEMENT :** Si les grilles de friture ne sont pas suffisamment ou trop remplies, cela peut endommager la friteuse et être source de blessures graves.
- 37 AVERTISSEMENT :** Après une friture à l'air chaud, le panier de cuisson, le récipient et les aliments cuits sont chauds. Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation du panier et du récipient chaud de la friteuse.
- 38** La friteuse ne fonctionnera pas si la porte n'est pas complètement fermé.

Attention

- Placer l'appareil sur une surface horizontale, de niveau et stable.
- L'utilisation incorrecte et l'utilisation de produit qui ne figure pas dans le guide d'utilisation annule la garantie et nous ne sommes pas responsables des dommages causés.
- Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- La friteuse peut émettre de la fumée quand elle est utilisée pour la première fois. Ce n'est pas un défaut et la fumée disparaît en quelques minutes.

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 pré-réglé. 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

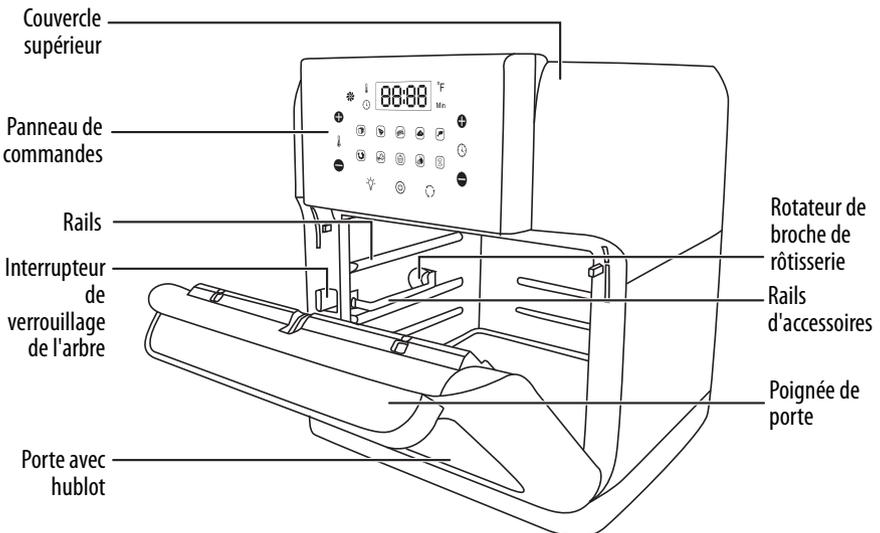
Caractéristiques

- 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 large 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.

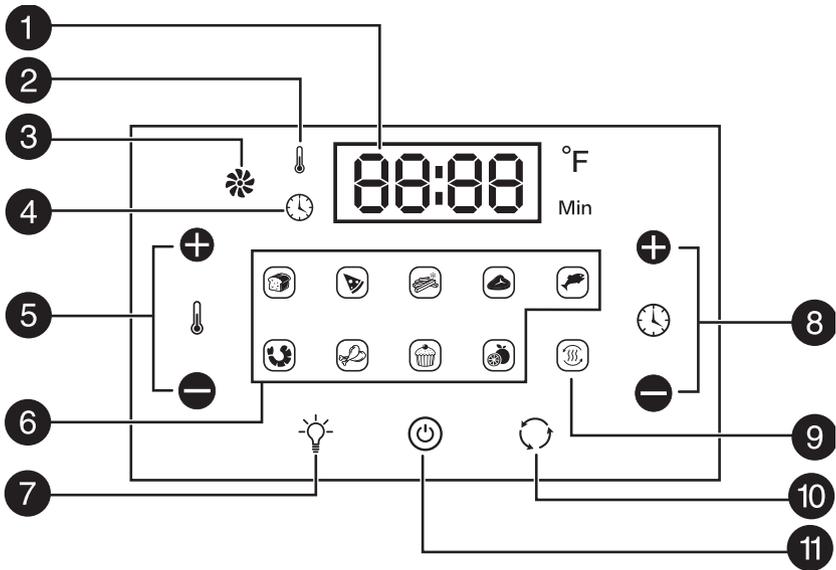
Contenu de l'emballage

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

Composants

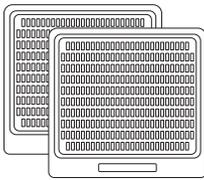


Panneau de commandes

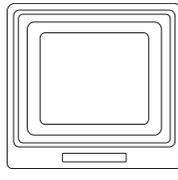


N°	ÉLÉMENT	FONCTION
1	Écran	Affiche la durée de cuisson, la cuisson différée, la température et d'autres messages.
2	Indicateur de température	S'allume lorsque l'écran affiche la température.
3	Indicateur de cuisson	S'allume pendant le processus de cuisson.
4	Témoin de la minuterie	S'allume lorsque l'écran 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 rôtissoire.
11	Bouton marche-arrêt	Permet la mise sous ou hors tension de l'appareil.

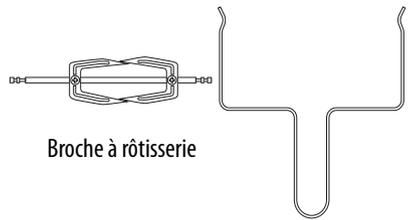
Accessoires



Grilles de cuisson (2)



Bac de récupération



Broche à rôtisserie

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 nettoyeurs 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 rôtissoire.

Températures et durées des aliments préréglés

Ce tableau affiche la température et les durées pour les éléments du menu préréglé. Il est possible de régler la température et la minuterie (+ et -) pour modifier la température et la durée prérégées, 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)	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Morceaux de pomme de terre maison	3,5 tasses de 1,5	18 à 22	360 °F (182 °C)	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Dés de pomme de terre maison	3 tasses de 1,5	12 à 18	360 °F (182 °C)	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
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

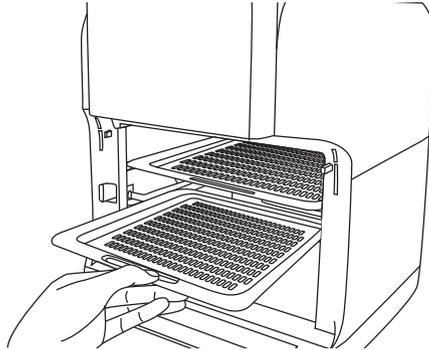
- 1 Placer les aliments à cuire sur la grille de cuisson, puis placer la grille de cuisson dans la friteuse à convection et fermer la porte.
- 2 Appuyer sur le bouton de pré-réglage de l'aliment préparé, ou régler l'heure et la température à l'aide des boutons +/-.
- 3 Appuyer sur le bouton  (marche-arrêt) 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

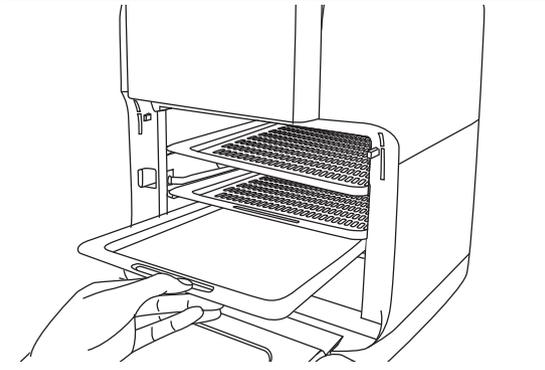
Remarque : Les grilles de cuisson ont un revêtement non-collant qui facilite leur nettoyage. L'utilisation de papier d'aluminium sur les grilles de cuisson n'est pas recommandée car les trous dans la grille permettent une circulation de l'air pour une cuisson uniforme.



Faire glisser les grilles de cuisson dans les deux paires de rails supérieures 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.



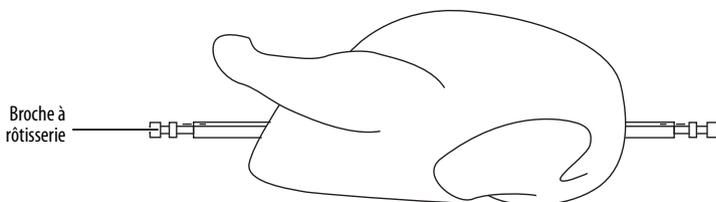
Utilisation de la broche à rôtisserie

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

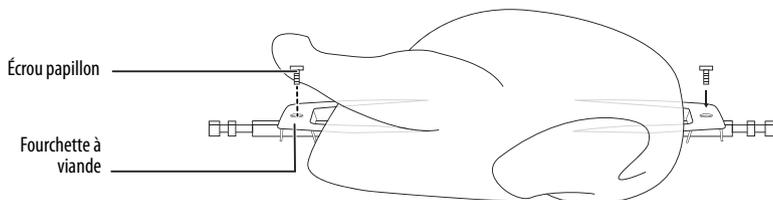
AVERTISSEMENT :

- 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.

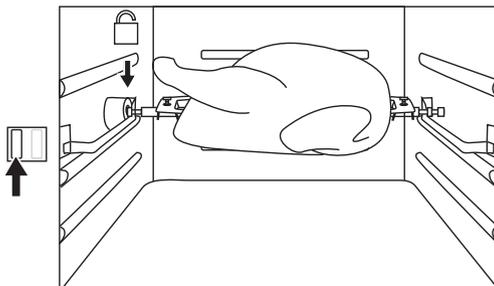
- 1 Desserrer les écrous papillons, puis retirer les fourchettes à viande (2) de la broche de la rôtissoire.
- 2 Faire passer la tige à travers la longueur du poulet entier, du rôti ou du morceau de viande.



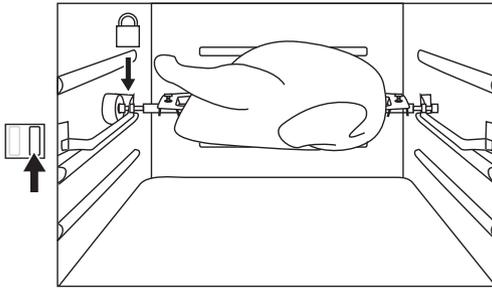
- 3 Monter les fourchettes à viande (une à chaque extrémité) sur la broche de la rôtissoire, les insérer dans la viande pour la maintenir en place, puis serrer les écrous papillon pour maintenir les fourchettes à viande en place.



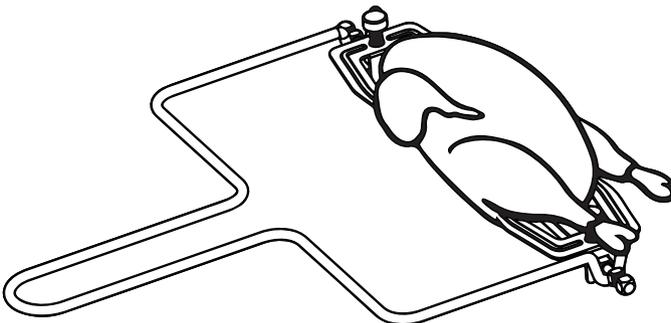
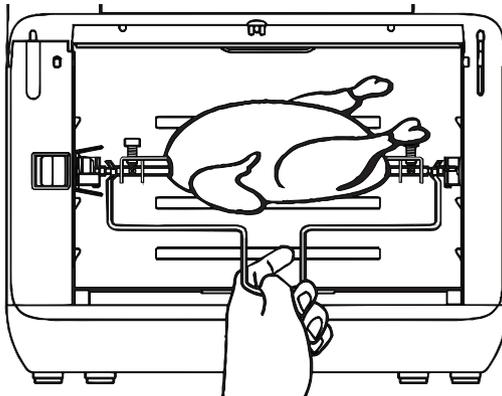
- 4 Déplacer l'interrupteur de verrouillage de l'arbre vers la droite pour le déverrouiller, puis placer l'arbre de la rôtissoire en position dans son rotateur.



- 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'huile et 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 avant d'ajouter de l'huile. • Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. • Ajouter légèrement plus d'huile 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 ou les broser légèrement avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
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 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 endommagé par les images fixes (sans mouvement) qui restent affichées pendant de longues périodes (rémanentes);
- les dommages ayant pour origine une utilisation ou une maintenance défectueuse;
- la connexion à une source électrique dont la tension est inadéquate;
- la tentative de réparation par toute personne non agréée par Insignia pour réparer le Produit;
- les produits vendus « en l'état » ou « hors service »;
- les consommables, y compris mais sans s'y limiter les piles ou batteries (AA, AAA, C etc.);
- les produits dont le numéro de série usine a été altéré ou enlevé;
- la perte ou vol de ce produit ou de tout élément le composant;
- les écrans où les trois (3) premiers pixels défectueux (points noirs ou incorrectement allumés) groupés dans une surface inférieure à un dixième (1/10) de celle de l'écran, ou un maximum de cinq (5) pixels défectueux sur toute la surface de l'écran; (les écrans comportant des pixels peuvent contenir un nombre limité de pixels défectueux);
- les défauts ou dommages causés par tout contact, mais sans s'y limiter, avec des liquides, gels ou pâtes.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT, TELS QU'OFFERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, CONSTITUENT LE SEUL RECOURS DE L'ACHETEUR POUR TOUTE VIOLATION DE GARANTIE. INSIGNIA NE SAURAIT ÊTRE 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 Ave. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

© 2020 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.

Distribuée par Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2020 Best Buy. Tous droits réservés.

V3 FRANÇAIS
20-0536