

INSIGNIA™

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Friteuse à convection de 5 l à commande mécanique

NS-AF50MBK9/NS-AF50MBK9-C



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

Table des matières

Introduction	2
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
Fonctionnalités	6
Contenu de l'emballage	6
Aperçu du produit	6
Avant la première utilisation de la friteuse à convection	6
Mise en service de la friteuse à convection	7
Préparation des aliments	9
Températures et durées de préparation des aliments	9
Cuisson de frites maison	10
Retrait du panier	10
Nettoyage de la friteuse à convection	10
Rangement de la friteuse à convection	10
Problèmes et solutions	11
Spécifications	12
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	13

Introduction

Félicitations d'avoir acheté ce produit Insignia de haute qualité. Les modèles NS-AF50MBK9/NS-AF50MBK9-C représentent la dernière avancée technologique dans la conception de friteuses à convection et ont été conçus pour des performances et une fiabilité exceptionnelles.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- 1 Lire toutes les instructions.
- 2 Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les molettes. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées.
- 3 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.
- 4 Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'ils soient sous surveillance ou bien qu'ils aient été informés quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, par une personne responsable de leur sécurité.
- 5 Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 6 Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou enlever des éléments ou avant de le nettoyer.
- 7 Ne pas utiliser un appareil électroménager si le câble ou la prise est effiloché ou après un fonctionnement défectueux ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Le confier à un technicien qualifié pour vérification, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- 8 L'utilisation d'accessoires autre que ceux recommandés par le fabricant de l'appareil peut être source de blessures.
- 9 Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- 10 Ne pas laisser le câble d'alimentation dépasser le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- 11 Ne pas le placer sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique ou d'un four chauffé.
- 12 Prendre toutes les précautions nécessaires lors du déplacement d'un électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 13 Pour débrancher l'appareil, mettre la minuterie et les commandes de la température en position OFF (arrêt). Puis, retirer la fiche de la prise murale.
- 14 Ne pas utiliser cet électroménager autrement que pour son utilisation prévue.
- 15 Vérifier que le tiroir du panier de friture est verrouillé sur la partie avant de la friteuse. Les deux onglets des poignées du panier de friture doivent être totalement insérés dans les encoches sur le dessus du récipient.

- 16 Toujours vérifier que le tiroir du panier de friture est complètement fermé, avec les poignées du panier de friture totalement insérés dans le récipient, alors que la friteuse est en cours de fonctionnement.

ATTENTION : La friteuse ne fonctionnera si le tiroir du panier de friture n'est pas complètement fermé.

ATTENTION : Après une friture à l'air chaud, la friteuse à convection, 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.

UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

ATTENTION SURFACES CHAUDES : Cet électroménager génère de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation. Des précautions adaptées doivent être prises pour éviter le risque de brûlures, d'incendie, ou d'autres blessures pour les utilisateurs, ainsi que des dommages matériels.

ATTENTION : Cet électroménager est chaud pendant son fonctionnement et retient la chaleur pendant quelque temps après avoir été arrêté. Toujours utiliser des mitaines lors de la manipulation de matériels chauds et laisser les parties métalliques refroidir avant leur nettoyage. Ne rien disposer sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement ou quand il est chaud.

- 1 Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel d'instruction avant de l'utiliser ou de le nettoyer.
- 2 Le câble de cet appareil doit toujours être branché uniquement sur une prise secteur électrique de 120 V c.a.
- 3 Si cet appareil commence à mal fonctionner durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. L'utilisateur ne doit pas démonter ni essayer lui-même de réparer l'appareil en cas de mauvais fonctionnement.
- 4 Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- 5 Ne pas immerger le câble d'alimentation dans un quelconque liquide. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé en entrant en rapport avec le Service à la clientèle.
- 6 Tenir le câble hors de la portée des enfants et des nourrissons et éviter le risque de choc électrique et d'étouffement.
- 7 Placer la friteuse sur une surface de travail plane qui résiste à la chaleur.
- 8 Ne pas obstruer les orifices de ventilation à l'arrière et sur le côté de la friteuse avec un quelconque objet. Éviter la vapeur qui s'échappe de la sortie de ventilation pendant la cuisson.
- 9 Conserver la friteuse à au moins 4 po (10,2 cm) à l'écart des murs ou d'autres objets pendant son fonctionnement.

- 10 Toujours utiliser la poignée pour ouvrir le tiroir du panier de friture.
- 11 Ne pas replacer le récipient vide (sans le panier de friture) dans la friteuse à convection. Vérifier que le panier de friture est verrouillé dans sa position dans le récipient.

ATTENTION : Après la friture, s'assurer de placer le panier de friture et le récipient sur une surface plane qui résiste à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.

ATTENTION : Si le panier de friture est n'est pas suffisamment ou trop rempli, cela peut endommager la friteuse et peut être source de blessures graves.

- 12 Ne jamais déplacer une friteuse à convection chaude ou qui contient des aliments chauds. La laisser refroidir avant tout déplacement.

Remarques sur les prises

Cet électroménager a une fiche électrique polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour ne s'insérer dans une prise secteur polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne peut être insérée complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne modifier la prise en aucun cas.

Remarques sur le câble

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

Avertissement sur les plastifiants

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

Alimentation électrique

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

Protection contre la surchauffe

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

Arrêt automatique

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

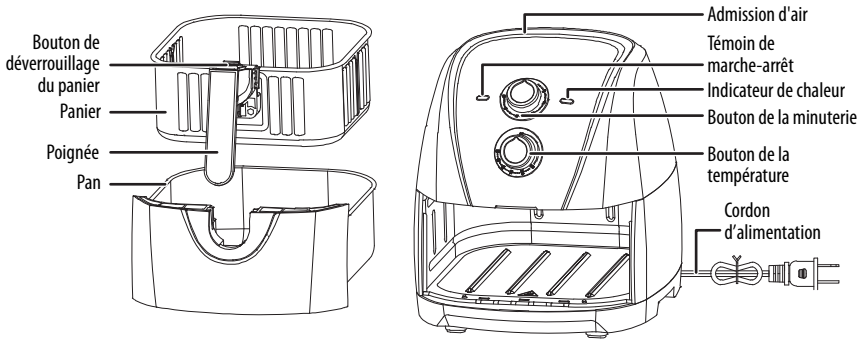
Remarque : Si le récipient est retiré pendant la cuisson, la friteuse s'arrête automatiquement.

Caractéristiques

Contenu de l'emballage

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

Aperçu du produit



Avant la première utilisation de la friteuse à convection

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

Mise en service de la friteuse à convection

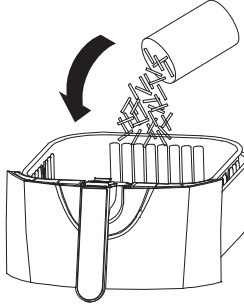
Attention :

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

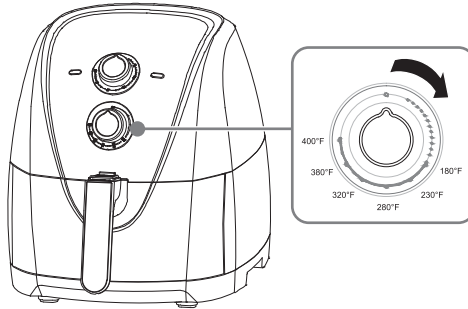
- 1 Placer la friteuse sur une surface plane résistant à la chaleur et brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur.

- Retirer le récipient de la friteuse, placer les aliments dans le panier et replacer le récipient.

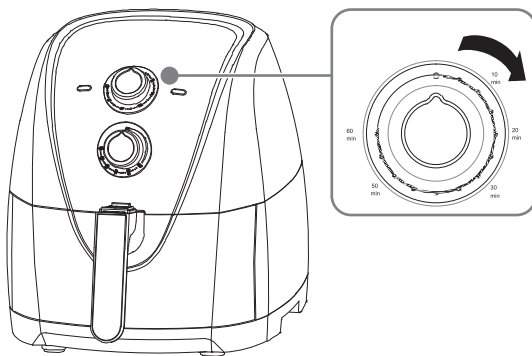
Remarque : Voir « Températures et durées de préparation des aliments » à la page 9 pour de plus amples informations.



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



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



Remarques :

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

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

Remarques :

- La friteuse n'émettra pas de son à la moitié du temps de cuisson.
- Retirer le panier pour diminuer le poids pendant qu'il est agité. Voir « Retrait du panier » à la page 11 pour de plus amples informations.

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

Préparation des aliments

Températures et durées de préparation des aliments

Comme les ingrédients diffèrent en fonction de l'origine, de la taille, de la forme et de la marque, il peut être nécessaire de régler la durée de cuisson et les températures de ce tableau en fonction des aliments.

ALIMENT	TEMPÉRA-TURE	DURÉE	QUANTITÉ	REMARQUES
Pommes de terre et frites				
Frites congelées minces	390 °F (199 °C)	9 à 16 minutes	11 à 25 oz (300 à 700 g)	Secouer à mi-cuisson
Frites congelées épaisses	390 °F (199 °C)	11 à 20 minutes	11 à 25 oz (300 à 700 g)	Secouer à mi-cuisson
Frites maison (8 x 8 mm)	390 °F (199 °C)	16 à 20 minutes	11 à 28 oz (300 à 800 g)	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile Secouer à mi-cuisson
Morceaux de pomme de terre maison	355 °F (179 °C)	18 à 22 minutes	11 à 28 oz (300 à 800 g)	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile Secouer à mi-cuisson
Dés de pomme de terre maison	355 °F (179 °C)	12 à 18 minutes	9 oz (250 g)	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile Secouer à mi-cuisson
Rösti	355 °F (179 °C)	15 à 18 minutes	18 oz (500 g)	Secouer à mi-cuisson
Gratin de pomme de terre	390 °F (199 °C)	15 à 18 minutes	18 oz (500 g)	Secouer à mi-cuisson
Viande et poulet				
Bifteck	Cuisson à 360 °F (182 °C)	8 à 12 minutes	6 à 18 oz (100 à 500 g)	
Côtes de porc	Cuisson à 360 °F (182 °C)	10 à 14 minutes	6 à 18 oz (100 à 500 g)	
Hamburger	Cuisson à 360 °F (182 °C)	7 à 14 minutes	6 à 18 oz (100 à 500 g)	
Friand à la saucisse	390 °F (199 °C)	13 à 15 minutes	6 à 18 oz (100 à 500 g)	
Baguettes	Cuisson à 360 °F (182 °C)	18 à 22 minutes	6 à 18 oz (100 à 500 g)	
Poitrines de poulet	Cuisson à 360 °F (182 °C)	10 à 15 minutes	6 à 18 oz (100 à 500 g)	

ALIMENT	TEMPÉRA-TURE	DURÉE	QUANTITÉ	REMARQUES
Bacon	400 °F (204 °C)	6 à 10 minutes	11 oz (300 g)	
Poissons	Cuisson à 360 °F (182 °C)	10 à 14 minutes	18 à 28 oz (500 à 800 g)	
Collations				
Rouleaux de printemps	390 °F (199 °C)	8 à 10 minutes	4 à 14 oz (100 à 400 g)	Secouer à mi-cuisson
Pépites de poulet congelées	390 °F (199 °C)	6 à 10 minutes	6 à 18 oz (100 à 500 g)	Secouer à mi-cuisson
Réglettes de poisson congelées	390 °F (199 °C)	6 à 10 minutes	4 à 14 oz (100 à 400 g)	
Fromage en grains congelé	355 °F (179 °C)	8 à 10 minutes	4 à 14 oz (100 à 400 g)	
Légumes farcis	320 °F (150 °C)	10 minutes	4 à 14 oz (100 à 400 g)	
Cuisson				
Gâteau	320 °F (150 °C)	20 à 25 minutes	11 oz (300 g)	
Quiche	355 °F (179 °C)	20 à 22 minutes	14 oz (400 g)	
Muffins	390 °F (199 °C)	15 à 18 minutes	11 oz (300 g)	
Collations sucrées	320 °F (150 °C)	20 minutes	14 oz (400 g)	
Pain	Cuisson à 360 °F (182 °C)	15 à 18 minutes	11 à 18 oz (300 à 500 g)	

Cuisson de frites maison

- 1 Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- 2 Laver les bâtonnets de pomme de terre et les sécher avec du papier essuie-tout.
- 3 Mettre 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettre les bâtonnets sur le dessus et mélanger jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
- 4 Retirer les bâtonnets du bol et les placer dans le panier. Retirer les bâtonnets avec les doigts ou un ustensile de cuisine, afin que l'excès d'huile reste dans le bol.
- 5 Cuire les bâtonnets de pommes de terre dans la friteuse à convection à l'aide des « Températures et durées de préparation des aliments » à la page 9

Retrait du panier

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

Nettoyage de la friteuse à convection

Nettoyer la friteuse après chaque utilisation.

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

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

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

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

Remarques :

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

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

Rangement de la friteuse à convection

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

Problèmes et solutions

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas.	La friteuse n'est pas branchée.	Brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Tourner le bouton de la minuterie sur la durée de préparation requise pour mettre la friteuse en marche.
	Le récipient n'est pas inséré dans la friteuse correctement.	Faire glisser le récipient dans la friteuse correctement.
Les aliments dans la friteuse ne sont pas totalement cuits.	La quantité d'aliments dans la friteuse est trop importante.	Mettre des plus petites quantités d'aliments dans le panier. De plus petites quantités sont frites de façon plus uniforme.
	La température utilisée est trop basse.	Augmenter la température de la friteuse.
	La durée de cuisson est trop courte	Faire cuire les aliments pendant plus longtemps.
Les aliments ne sont pas frits de façon uniforme dans la friteuse.	Certains types d'aliments ont besoin d'être secoués à mi-cuisson.	Secouer les aliments qui se trouvent sur le dessus ou les uns sur les autres (p. ex. les frites) à mi-cuisson.
Les collations frites ne sont pas croustillantes quand elles sont retirées de la friteuse.	Le type de collations utilisé est supposé être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utiliser des collations allant au four ou les brosser légèrement avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Il n'est pas possible de faire glisser le récipient dans la friteuse correctement.	Le panier est trop plein.	Ne pas remplir le panier au-delà du repère « MAX ».
	Le panier n'est pas disposé dans le récipient correctement.	Insérer le panier en l'enfonçant dans le récipient jusqu'à enclenchement.

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

Caractéristiques

Dimensions (H x L x P)	12,8 x 12,1 x 15,1 po (32,6 x 30,7 x 38,4 cm)
Poids	11,2 lb (5,1 kg)
Puissance requise	1 700 W
Intensité	120 V, 60 Hz
Température de cuisson	180 à 400 °F (82,2 à 204,4 °C)
Longueur du câble	3,3 pi (1 m)

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Description :

Le distributeur* de produits de la marque Insignia garantit au premier acheteur de ce produit neuf de la marque Insignia (« Produit »), qu'il est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre à l'origine, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat du Produit (« Période de garantie »).

Cette garantie ne s'applique que si le produit a été acheté aux États-Unis ou au Canada auprès d'un détaillant de la marque Best Buy ou sur les sites www.bestbuy.com ou www.bestbuy.ca et qu'il a été emballé avec cette déclaration de garantie.

Quelle est la durée de la couverture?

La Période de garantie dure un an (365 jours) à compter de la date d'achat de ce Produit. La date d'achat est imprimée sur le reçu fourni avec le Produit.

Que couvre cette garantie?

Pendant la Période de garantie, si un vice de matériau ou de main-d'œuvre d'origine est détecté sur le Produit par un service de réparation agréé par Insignia ou le personnel du magasin, Insignia (à sa seule discrétion) : (1) réparera le Produit en utilisant des pièces détachées neuves ou remises à neuf; ou (2) remplacera le Produit par un produit ou des pièces neuves ou remises à neuf de qualité comparable. Les produits et pièces remplacés au titre de cette garantie deviennent la propriété d'Insignia et ne sont pas retournés à l'acheteur. Si les Produits ou pièces nécessitent une réparation après l'expiration de la Période de garantie, l'acheteur devra payer tous les frais de main-d'œuvre et les pièces. Cette garantie reste en vigueur tant que l'acheteur reste propriétaire du Produit Insignia pendant la Période de garantie. La garantie prend fin si le Produit est revendu ou transféré d'une quelconque façon que ce soit à tout autre propriétaire.

Comment obtenir une réparation sous garantie?

Si le produit a été acheté dans un magasin Best Buy, ou sur un site Web de Best Buy (www.bestbuy.com ou www.bestbuy.ca), ramener le produit accompagné de la preuve d'achat originale et le produit dans n'importe quel magasin Best Buy. Prendre soin de remettre le Produit dans son emballage d'origine ou dans un emballage qui procure la même qualité de protection que celui d'origine.

Afin d'obtenir le service de la garantie, appeler le 1-888-BESTBUY pour les États-Unis; au Canada, appeler le 1-866-BESTBUY. L'assistance technique 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 leurs sites 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;
- 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 (c.-à-d. 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 TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, RÉSULTANT DE L'INEXÉCUTION D'UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE DONNÉES, L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LE PRODUIT, L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉ OU LA PERTE DE PROFITS. INSIGNIA PRODUCTS N'OCTROIE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE À CE PRODUIT; TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES POUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS SANS LIMITATION, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN BUT PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE TELLE QUE DÉCRITE CI-DESSUS ET AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA PÉRIODE DE GARANTIE. CERTAINS ÉTATS, PROVINCES ET JURIDICTIONS NE RECONNAISSENT PAS LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À L'ACHETEUR ORIGINAL. LA PRÉSENTE GARANTIE DONNE À L'ACHETEUR DES GARANTIES JURIDIQUES SPÉCIFIQUES; IL PEUT AUSSI BÉNÉFICIER D'AUTRES GARANTIES QUI VARIENT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour contacter Insignia :

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.

* Distribué par Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2018 Best Buy. Tous droits réservés.

Fabriqué en Chine

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.

© 2018 Best Buy. Tous droits réservés.

Fabriqué en Chine

V1 FRANÇAIS
18-0290