

INSIGNIA™

GUÍA DEL USUARIO

Freidora de aire de doble cesta de 8 cuartos

NS-AF8DBD2 / NS-AF8DBD2-C



Antes de usar su producto nuevo, lea este instructivo para prevenir cualquier daño.

Contenido

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
Características.....	5
Contenido del paquete.....	6
Componentes.....	7
Panel con controles y pantalla	8
Cómo preparar la freidora de aire	9
Antes de utilizar la freidora de aire	9
Encontrar una ubicación conveniente.....	10
Conexión a la alimentación.....	10
Utilización de su freidora por aire	10
Consejos de cocina.....	10
Encendiendo y apagando su freidora de aire	10
Elección de la zona de cocción.....	11
Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos	11
Ajuste de la temperatura	11
Ajuste del tiempo de cocción.....	11
Pausa o finalización de la cocción.....	12
Para activar o desactivar el pitido para agitar los alimentos	12
Para insertar una bandeja	13
Cómo retirar la cesta	13
Comprensión de la tecnología DualZone™	13
Sincronización de los tiempos de finalización de la cocción.....	14
Cocción en ambas zonas con los mismos ajustes	15
Cocinar en ambas zonas con ajustes diferente de tiempo.....	16
Cocción en una zona	17
Limpieza de su freidora	18
Cesta de la freidora de aire	18
Bandeja de cocción	18
Cámara de cocción.....	18
Exterior y panel de control.....	19
Localización y corrección de fallas.....	19
Códigos de error	19
Especificaciones.....	20
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO	21

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA: Lea atentamente y por completo este manual y consérvelo para consultas futuras. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves.

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- 2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que el aparato sea utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cerca de los niños.
- 3 Los niños no deberían jugar con el refrigerador.
- 4 **NUNCA** utilice el tomacorriente debajo del mostrador.
- 5 **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 6 Cuando utilice este aparato, deje al menos 6 pulg. (15.25 cm) de espacio por encima y en todos los lados para la circulación del aire.
- 7 Para evitar una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido. Cocine sólo en el recipiente provisto.
- 8 Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 9 **NO** utilice un cable corto de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable más largo.
- 10 Asegúrese **SIEMPRE** de que el aparato esté bien montado antes de utilizarlo.
- 11 **NO** cubra el respiradero de entrada de aire o la salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, evitará una cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 12 Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas limpiándolas con un paño suave.
- 13 Este aparato es para uso doméstico únicamente. **NO** utilice este aparato para otro uso que no sea el previsto. **NO** utilice en vehículos o barcos en movimiento. **NO** utilizar en exteriores. El uso incorrecto puede causar lesiones.
- 14 Destinado únicamente para su uso sobre mostradores. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato cuando esté en uso.

- 15 **NO** coloque el aparato cerca del borde de un mostrador durante el funcionamiento.
- 16 **NO** utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante. **NO** coloque los accesorios en un microondas, un horno tostador, un horno de convección o un horno convencional, ni en una placa de cocción de cerámica, un serpentín eléctrico, una cocina con quemadores de gas o una barbacoa al aire libre. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 17 Asegúrese **SIEMPRE** de que la cesta esté bien cerrada antes de operar.
- 18 **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- 19 **NO** utilice este aparato para freír.
- 20 **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- 21 Evite el contacto de los alimentos con las resistencias. **NO** llene en exceso cuando cocine. El sobrellenado puede causar daños personales o materiales o afectar al uso seguro del aparato.
- 22 **NO** coloque objetos encima de la unidad en ningún momento.
- 23 Los voltajes de los enchufes pueden variar, afectando al rendimiento de su producto. Para evitar posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que los alimentos se cocinan a las temperaturas recomendadas.
- 24 Si la unidad emite humo negro, desenchúfela inmediatamente. Espere a que deje de humear antes de retirar cualquier accesorio de cocina.
- 25 **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** utilice almohadillas protectoras para el calor o guantes aislantes para el horno y utilice las asas disponibles.
- 26 Hay que extremar las precauciones cuando el aparato contenga alimentos calientes. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales.
- 27 Este equipo tiene un enchufe polarizado (una espiga es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choques eléctricos este enchufe está diseñado para conectarse de una sola forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se puede insertar completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no se puede insertar, llame a un electricista calificado. **NO** intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- 28 La comida derramada puede causar quemaduras serias. Mantenga este electrodoméstico y el cable alejados de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue sobre los bordes de las mesas o mostradores ni que toque superficies calientes.
- 29 La cesta y la bandeja se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico al retirar la cesta o la placa del aparato. Coloque **SIEMPRE** la cesta o el plato sobre una superficie resistente al calor después de retirarlo. **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción.
- 30 La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por los niños.
- 31 Para desconectar el aparato, presione el botón de encendido para apagarlo y desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar, desmontar, poner o quitar piezas y almacenar.

- 32 NO** limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando el riesgo de una descarga eléctrica. Consulte Limpieza de su freidora en la página 18 sobre el mantenimiento regular del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Residentes de California

ADVERTENCIA: Cáncer y daño reproductivo -
www.p65warnings.ca.gov



ADVERTENCIA: Para evitar lesiones, lea y comprenda las instrucciones de este manual de usuario antes de intentar utilizar este aparato.



ADVERTENCIA:

Peligro de choque eléctrico. Utilice únicamente un tomacorriente con conexión a tierra.

- NO retire la conexión a tierra.
- NO use un adaptador

• NO use un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar una descarga eléctrica y/o lesiones graves.



ADVERTENCIA: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS PRECAUCIONES IMPORTANTES O DE LAS INSTRUCCIONES DE USO SEGURO ES UN USO INDEBIDO DE SU APARATO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.



ADVERTENCIA: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS PRECAUCIONES IMPORTANTES O DE LAS INSTRUCCIONES DE USO SEGURO ES UN USO INDEBIDO DE SU APARATO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Características

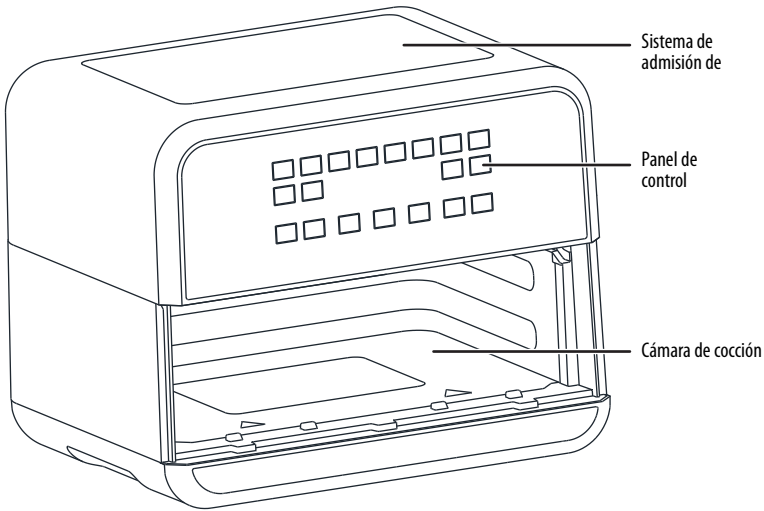
- La freidora de aire hace circular aire caliente, cocinando eficazmente sus alimentos sin aceite
- Dos cestas que funcionan de forma independiente para que pueda cocinar dos cosas distintas al mismo tiempo
- La capacidad total de 8 cuartos (7.6 l) sin bandeja de cocción o de 7.6 cuartos (7.2 l) con bandeja de cocción, hace suficiente comida para toda la familia
- Los controles digitales con una pantalla de lectura fácil facilitan el ajuste de la configuración
- 8 funciones preestablecidas le permiten hornear, asar o freír todos sus alimentos favoritos
- La temperatura oscila entre 175 y 400 °F (80 y 204 °C), ofreciéndole un control preciso

- El temporizador le permite cocinar sus alimentos en cualquier lugar de 1 a 60 minutos, mientras que el apagado automático le garantiza la tranquilidad
- Las cestas y la bandeja aptas para el lavavajillas facilitan la limpieza

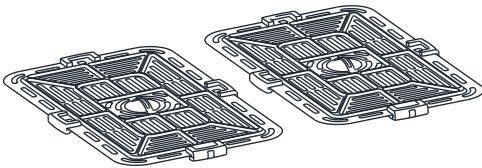
Contenido del paquete

- Freidora por aire
- Cestas (2)
- Bandeja antiadherente (2)
- *Guía del usuario*

Componentes

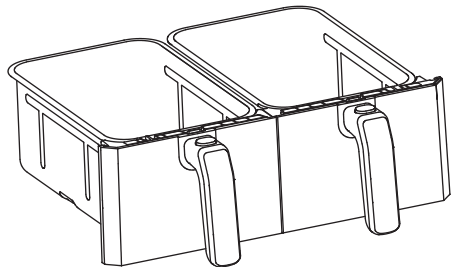


Nota: La salida de aire se encuentra en la parte posterior de su freidora.

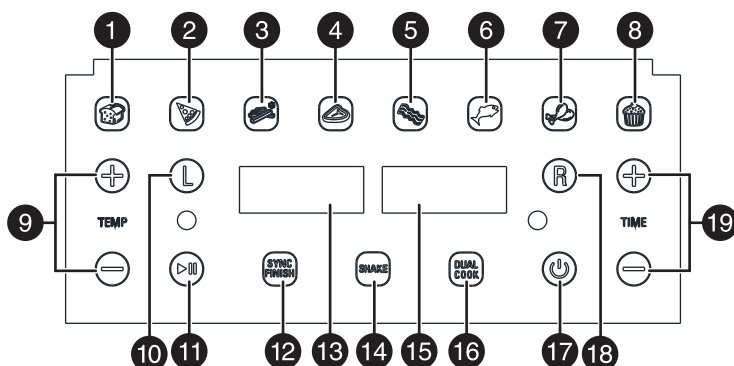


Bandejas antiadherentes

Cestas antiadherentes



Panel con controles y pantalla



N.º	BOTÓN	DESCRIPCIÓN
1	(pan)	Cocina pan
2	(pizza)	Cocina pizza.
3	(Papas fritas)	Cocina papas fritas.
4	(Filete)	Cocina filete
5	(tocino)	Cocina tocino.
6	(pescado)	Cocina pescado.
7	(pollo)	Cocina pollo.
8	(pasteles)	Cocina pasteles.
9	TEMPERATURA +/-	Aumenta o disminuye la temperatura antes y durante la cocción.
10	L	Controla la salida de la cesta del lado izquierdo (zona 1).
11	▶ (iniciar/pausa r)	Inicia o detiene la cocción.
12	ACABADO SINCRONIZADO	Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para que ambas cestas terminen de cocinarse al mismo tiempo, incluso si se utilizan tiempos de cocción diferentes.
13	Pantalla izquierda	Muestra la configuración de la cesta de la izquierda.
14	AGITAR	Emite un pitido cuando ha transcurrido 1/2 o 1/3 del tiempo de cocción. Los preajustes Pizza, Tocino, Pastel no tienen el ajuste de recordatorio para agitar los alimentos.

N.º	BOTÓN	DESCRIPCIÓN
15	Pantalla derecha	Muestra la configuración de la cesta de la derecha.
16	COCCIÓN DOBLE	Hace coincidir automáticamente los ajustes de la zona 2 (derecha) con los de la zona 1 (izquierda). Se utiliza para cocinar grandes cantidades de un mismo alimento o diferentes alimentos cuando se utilizan las dos cestas.
17	 (encendido)	Enciende o apaga su freidora de aire.
18	R	Controla la salida de la cesta del lado derecho (zona 2).
19	TIEMPO +/-	Aumenta o disminuye el tiempo de cocción antes y durante la cocción. Mantenga presionado los botones + y - durante varios segundos para activar o desactivar el sonido de los pitidos.

Cómo preparar la freidora de aire

ADVERTENCIA:

- Lea MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES en la página 3 antes de usar su freidora de aire. Si no se leen y siguen estas instrucciones para un uso seguro, pueden producirse daños en la freidora de aire, daños materiales o lesiones personales.
- Para evitar daños a la propiedad, no coloque su freidora de aire sobre una estufa, sobre otro electrodoméstico o en un horno caliente. El calor de una fuente externa puede dañar su freidora de aire.
- Para evitar el riesgo de incendio, daños a la propiedad o lesiones personales, no coloque nada en la parte superior de la freidora de aire y no bloquee las salidas de aire.

Antes de utilizar la freidora de aire

- 1 Retire y deseche todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva de su freidora de aire.

Nota: No retire las pegatinas de advertencia de seguridad ni la etiqueta de clasificación de la freidora de aire.

- 2 Saque todos los accesorios del paquete y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, a las advertencias y a las precauciones importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- 3 Lave las cestas y las bandejas de la cesta con agua caliente y jabón, luego enjuague y seque bien. Las bandejas y las cestas son las ÚNICAS piezas que se pueden lavar en el lavavajillas. NUNCA limpie la parte principal de su freidora de aire en el lavavajillas.

Encontrar una ubicación conveniente

- No coloque su freidora de aire encima de otro aparato (por ejemplo, una estufa).
- Coloque la freidora de aire en una superficie estable y nivelada, lejos de materiales combustibles y fuentes de calor externas.
- Deje al menos 5 pulg. (13 cm) de espacio por encima y alrededor de todos los lados de su freidora de aire.

Conexión a la alimentación

- Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente estándar de 120 V.

Utilización de su freidora por aire

Nota: Las primeras veces que utilice la freidora de aire, puede notar un fuerte olor a plástico. Esto es normal, no es tóxico y desaparece rápidamente. Puede mantener presionados los botones + y - durante varios segundos para activar o desactivar el sonido del pitido.

Consejos de cocina

- Para que se doren de forma homogénea, asegúrese de que los ingredientes estén distribuidos en una capa uniforme en el fondo de la cesta sin que se superpongan. Si los ingredientes se superponen, agítelos a mitad de la cocción.
- Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción. Presione **L** para el lado izquierdo (zona 1) o **R** para el lado derecho (zona 2), luego presione **TEMP +/-** para ajustar la temperatura o **TIME +/-** para ajustar el tiempo.
- Para convertir las recetas para un horno tradicional, reduzca la temperatura en 25 °F. Compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen en exceso.
- Ocasionalmente, el ventilador de su freidora de aire puede soplar los alimentos ligeros. Utilice palillos de madera para asegurar los alimentos sueltos y ligeros, como la rebanada superior de pan de un sándwich.
- Las bandejas de cocción elevan los ingredientes en las cestas para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener resultados uniformes y crujientes.
- Después de seleccionar una función de cocción, puede presionar **▶||** (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar inmediatamente. Su freidora de aire funciona con temperatura y tiempo predeterminados.
- Para evitar que se cocine demasiado o se queme:
 - Compruebe el progreso durante la cocción y retire los alimentos cuando alcancen el nivel de dorado deseado. Se recomienda utilizar un termómetro de lectura instantánea para controlar la temperatura interna de las proteínas.
 - Retire los alimentos directamente una vez finalizado el tiempo de cocción para evitar el exceso de cocción.

Encendiendo y apagando su freidora de aire

Enchufa el cable de alimentación, en una toma de corriente, y presione **⏻** (encendido). Su freidora de aire se enciende y entra en modo de espera. Presione de nuevo para apagar la freidora.

Elección de la zona de cocción

Su freidora de aire utiliza la tecnología DualZone™ que le permite utilizar dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. Refiérase a Comprensión de la tecnología DualZone™ en la página 13.

Cuando se enciende la freidora de aire, se coloca automáticamente en el lado izquierdo (zona 1).

- Para seleccionar el lado derecho, (zona 2), presione **R**.
- Para volver a pasar al lado izquierdo (zona 1), presione **L**.

Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos

La tabla muestra los ajustes la temperatura y tiempo predeterminado para los elementos del menú predeterminado. Puede utilizar **TEMP +** o **TEMP -** o **TIME +** and **TIME -** para cambiar la temperatura y tiempo predeterminado, según sea necesario.

	UNA CESTA		AMBAS CESTAS	
	TIEMPO PREDETERM INADO	TEMPERATURA PREDETERMIN ADA	TIEMPO PREDETERM INADO	TEMPERATURA PREDETERMIN ADA
 Papas fritas	20 minutos	400 °F (204 °C)	30 minutos	400 °F (204 °C)
 Pollo	25 minutos	400 °F (204 °C)	30 minutos	400 °F (204 °C)
 Filete	15 minutos	360 °F (182 °C)	20 minutos	360 °F (182 °C)
 Pizza	12 minutos	300 °F (149 °C)	12 minutos	300 °F (149 °C)
 Pan	6 minutos	400 °F (204 °C)	6 minutos	400 °F (204 °C)
 Pescado	15 minutos	360 °F (182 °C)	20 minutos	360 °F (182 °C)
 Tocino	6 minutos	400 °F (204 °C)	8 minutos	400 °F (204 °C)
 Pasteles	12 minutos	300 °F (149 °C)	12 minutos	300 °F (149 °C)

Ajuste de la temperatura

- Presione **TEMP +** o **TEMP -** para subir o bajar la temperatura.

Ajuste del tiempo de cocción

- Presione **TIME +** o **TIME -** para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

Pausa o finalización de la cocción

Pausa de ambas zonas

- En el modo de acabado sincronizado o de cocción doble, presione ►II (iniciar/pausar). Presione el botón de nuevo para reanudar la cocción.

Cómo pausar una zona cuando se utilizan las dos zonas

- Presione L para el lado izquierdo (zona 1) o R para el lado derecho (zona 2), y luego presione ►II (iniciar/pausar). Presione el botón de nuevo para reanudar la cocción.

Cómo pausar cuando se utiliza una zona

- Presione ►II (iniciar/pausar). Presione el botón de nuevo para reanudar la cocción.

Finalización de la cocción en una zona cuando se utilizan las dos zonas

- Si desea finalizar la cocción en una zona antes de que se agote el tiempo de cocción, presione L para el lado izquierdo (zona 1) o R para el lado derecho (zona 2), y luego presione ►II (iniciar/pausar). La cocción continúa en la otra zona.

Finalización de la cocción con una zona

- Si desea finalizar la cocción antes de que se agote el tiempo de cocción, presione ►II (iniciar/pausar).

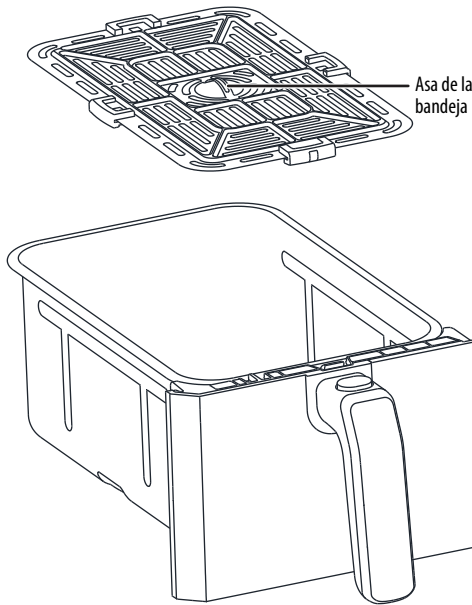
Para activar o desactivar el pitido para agitar los alimentos

Por defecto, su freidora de aire emite un pitido cuando ha transcurrido 1/2 o 1/3 del tiempo de cocción (dependiendo del preajuste de cocción) para recordarle que debe agitar los alimentos en la cesta.

- Para desactivar el pitido para agitar alimentos, presione **SHAKE** (Agitar). Para volver a activarlo presione **SHAKE**.

Para insertar una bandeja

- 1 Sujete la bandeja de cocción por el asa y alinéela con la abertura de la cámara de cocción.



- 2 Mientras presiona suavemente los lados de la bandeja, baje la bandeja en una cesta.

Cómo retirar la cesta

- 1 Hale el mango de la freidora para sacar el recipiente para freír.
- 2 Retire los alimentos vertiéndolos en un recipiente o utilizando pinzas o utensilios con punta de silicón. NO coloque una cesta en la parte superior de su freidora de aire.

ADVERTENCIA: Después de la cocción, el asa de la cesta y los alimentos están calientes. Utilice una agarradera o un guante de cocina para evitar lesiones.

Comprensión de la tecnología DualZone™

Su freidora de aire está diseñada con la tecnología DualZone™ que le permite utilizar dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad.

El lado izquierdo de la cámara de cocción es la zona 1. El lado derecho es la zona 2. Cada zona tiene su propia configuración y visualización. Con la tecnología DualZone™, puede utilizar ambas zonas con los diferentes ajustes, utilizar ambas zonas con los mismos ajustes y sincronizar los tiempos de cocción para que ambas zonas terminen de cocinar al mismo tiempo.

Sincronización de los tiempos de finalización de la cocción

- 1 Presione  (encendido).
- 2 Coloque una bandeja en el fondo de cada cesta y añada los alimentos a las cestas.
- 3 Introduzca las cestas en la cámara de cocción. Su freidora de aire automáticamente está predeterminada al lado izquierdo (zona 1).
- 4 Presione una función de cocción. Puede seleccionar:

 Pan	 Pizza	 Papas fritas	 Filete
 Tocino	 Pescado	 Pollo	 Pasteles

Nota: Puede cancelar su selección al presionar de nuevo la función de cocción.

- 5 Presione **TEMP +** o **TEMP -** para ajustar la temperatura. La temperatura aparece en la pantalla izquierda.
- 6 Presione **TIME +** (Tiempo +) o **TIME -** (Tiempo -) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto a una hora. El tiempo aparece en la pantalla izquierda.
- 7 Presione **R** para seleccionar el lado derecho (zona 2).
- 8 Presione una función de cocción. Puede seleccionar:

 Pan	 Pizza	 Papas fritas	 Filete
 Tocino	 Pescado	 Pollo	 Pasteles

Nota: Puede cancelar su selección al presionar de nuevo la función de cocción.

- 9 Introduzca la temperatura y el tiempo de cocción de los alimentos en la parte derecha.
- 10 Presione **SYNC FINISH** (Acabado sincronizado), y luego presione **▶||** (iniciar/pausar).

Su freidora de aire comienza a cocinar en la zona con mayor tiempo de cocción. *Hold* (espera) aparece en la pantalla para la zona con el menor tiempo de cocción. Cuando ambas zonas tienen el mismo tiempo restante, su freidora emite un pitido y comienza a cocinar en la zona que estaba en espera.

Cuando la cocción ha terminado, aparece *End* (Fin) en ambas pantallas.

Nota: Le recomendamos que agite o mezcle los alimentos en ambas cestas para asegurarse de que los alimentos se cocinan de manera uniforme.

Después de retirar una cesta:

- Vuelva a colocar la cesta antes de 90 segundos para continuar con los ajustes de cocción originales.
- Si se vuelve a colocar dentro de cinco minutos (pero después de 90 segundos), el ajuste DUAL/SYNC se desactiva y cada zona funciona por separado.
- Si se vuelve a colocar la cesta después de cinco minutos, la zona se apaga y hay que volver a programar el tiempo de cocción y la temperatura.

Refiérase a Pausa o finalización de la cocción en la página 12.

- 11 Retire los alimentos vertiéndolos en un recipiente o utilizando pinzas o utensilios con punta de silicón. NO coloque una cesta en la parte superior de su freidora de aire.

ADVERTENCIA: Después de la cocción, las asas de la cesta y los alimentos están calientes. Utilice una agarradera o un guante de cocina para evitar lesiones.

Cocción en ambas zonas con los mismos ajustes

Si los ajustes para ambas zonas son los mismos, puede seleccionar los ajustes para el lado izquierdo (zona 1), y luego copiar los ajustes al lado derecho (zona 2) utilizando la función Dual Cook.

- 1 Presione  (encendido).
- 2 Coloque una bandeja en el fondo de cada cesta, añada alimentos a las cestas y luego introdúzcalas en la cámara de cocción. Su freidora de aire selecciona automáticamente el lado izquierdo (zona 1).
- 3 Presione una función de cocción. Puede seleccionar:

 Pan	 Pizza	 Papas fritas	 Filete
 Tocino	 Pescado	 Pollo	 Pasteles

Nota: Puede cancelar su selección al presionar de nuevo la función de cocción.

- 4 Presione **TEMP +** o **TEMP –** para ajustar la temperatura. La temperatura aparece en la pantalla.
- 5 Presione **TIME +** (Tiempo +) o **TIME –** (Tiempo –) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto a una hora. La hora aparece en la pantalla.

- 6 Presione **DUAL COOK** (Cocción doble) para copiar el ajuste del lado izquierdo (zona 1) al lado derecho (zona 2), luego presione **►II** (inicio/pausa) para iniciar la cocción en ambas zonas.

Cuando la cocción ha terminado, aparece *End* (Fin) en ambas pantallas.

Nota: Le recomendamos que agite o mezcle los alimentos en ambas cestas para asegurarse de que los alimentos se cocinan de manera uniforme.

Después de retirar una cesta:

- Vuelva a colocar la cesta antes de 90 segundos para continuar con los ajustes de cocción originales.
- Si se vuelve a colocar la cesta dentro de cinco minutos (pero después de 90 segundos), el ajuste DUAL/SYNC se desactiva y cada zona funciona por separado.
- Si se vuelve a colocar la cesta después de cinco minutos, la zona se apaga y hay que volver a programar el tiempo de cocción y la temperatura.

Refiérase a Pausa o finalización de la cocción en la página 12.

- 7 Retire los alimentos vertiéndolos en un recipiente o utilizando pinzas o utensilios con punta de silicón. NO coloque una cesta en la parte superior de su freidora de aire.

ADVERTENCIA: Después de la cocción, las asas de la cesta y los alimentos están calientes. Utilice una agarradera o un guante de cocina para evitar lesiones.

Cocinar en ambas zonas con ajustes diferente de tiempo

- 1 Presione **⏻** (encendido).
- 2 Coloque una bandeja en el fondo de cada cesta, añada alimentos a las cestas y luego introdúzcalas en la cámara de cocción. Su freidora de aire selecciona automáticamente el lado izquierdo (zona 1).
- 3 Presione una función de cocción. Puede seleccionar:

 Pan	 Pizza	 Papas fritas	 Filete
 Tocino	 Pescado	 Pollo	 Pasteles

Nota: Puede cancelar su selección al presionar de nuevo la función de cocción.

- 4 Presione **TEMP +** o **TEMP –** para ajustar la temperatura. La temperatura aparece en la pantalla.
- 5 Presione **TIME +** (Tiempo +) o **TIME –** (Tiempo –) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto a una hora. La hora aparece en la pantalla.
- 6 Presione **R** para seleccionar el lado derecho (zona 2).
- 7 Ajuste la temperatura y el tiempo para el lado derecho.
- 8 Presione **►II** (iniciar/pausar) para empezar a cocinar en ambas zonas.

- Si desee detener o pausar la cocción en una zona antes de que se agote el tiempo de cocción, presione **L** para el lado izquierdo (zona 1) o **R** para el lado derecho (zona 2), y luego presione **▶II** (iniciar/pausar).

Cuando la cocción ha terminado, aparece *End* (Fin) en ambas pantallas.

Nota: Le recomendamos que agite o mezcle los alimentos en ambas cestas para asegurarse de que los alimentos se cocinan de manera uniforme. Refiérase a Pausa o finalización de la cocción en la página 12.

- Retire los alimentos vertiéndolos en un recipiente o utilizando pinzas o utensilios con punta de silicón. NO coloque una cesta en la parte superior de su freidora de aire.

ADVERTENCIA: Después de la cocción, las asas de la cesta y los alimentos están calientes. Utilice una agarradera o un guante de cocina para evitar lesiones.

Cocción en una zona

- Presione **⏻** (encendido).
- Coloque una bandeja en el fondo de una cesta, añada los alimentos a la cesta y luego introduzca la cesta en la cámara de cocción. Su freidora de aire selecciona automáticamente el lado izquierdo (zona 1).
- Si desea utilizar el lado derecho (zona 2), presione **R**.
- Presione una función de cocción. Puede seleccionar:

 Pan	 Pizza	 Papas fritas	 Filete
 Tocino	 Pescado	 Pollo	 Pasteles

Nota: Puede cancelar su selección al presionar de nuevo la función de cocción.

- Presione **TEMP +** o **TEMP -** para ajustar la temperatura. La temperatura aparece en la pantalla.
- Presione **TIME +** (Tiempo +) o **TIME -** (Tiempo -) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto a una hora. La hora aparece en la pantalla.
- Presione **▶II** (iniciar/pausar) para iniciar la cocción. Cuando la cocción ha terminado, su freidora emite un pitido y en la pantalla aparece *End* (fin).
- Retire los alimentos vertiéndolos en un recipiente o utilizando pinzas o utensilios con punta de silicón. NO coloque una cesta en la parte superior de su freidora de aire.

ADVERTENCIA: Después de la cocción, el asa de la cesta y los alimentos están calientes. Utilice una agarradera o un guante de cocina para evitar lesiones.

Limpieza de su freidora

- Limpie su freidora de aire y sus accesorios después de cada uso.
- Desenchufe siempre la freidora de aire y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.
- Nunca utilice detergentes químicos fuertes, estropajos o polvos en ninguna de las piezas o componentes.
- Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usarlas y antes de almacenar.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y lesiones personales:

- No sumerja su freidora de aire en agua.
- No enjuague la freidora de aire bajo el grifo.
- No moje las puntas del cable de alimentación.

ADVERTENCIA:

Sin una limpieza adecuada, las salpicaduras de comida y grasa pueden acumularse alrededor del elemento calefactor, causando el riesgo de humo, fuego y lesiones personales.

ADVERTENCIA:

Si ve o huele a humo, presione ►► (inicio/pausa), desenchufe su freidora de aire y déjela enfriar. Elimine las salpicaduras de comida o la grasa con un paño suave y detergente para platos.

Cesta de la freidora de aire

- Lave las cestas a mano o en un lavavajillas. Si se lava a mano, secar al aire o con una toalla.
- Si hay restos de comida pegados en las cestas, colóquelas en un fregadero lleno de agua tibia y jabón y déjelas en remojo.

Bandeja de cocción

- Lave las bandejas a mano o en un lavavajillas. Si se lava a mano, secar al aire o con una toalla.
- Si hay restos de comida pegados en las bandejas, colóquelas en un fregadero lleno de agua tibia y jabón y déjelas en remojo.
- La bandeja tiene un revestimiento antiadherente. Para evitar que se dañe el revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos.

Cámara de cocción

- Limpie la cámara de cocción con una esponja o un paño suave con agua tibia y detergente para platos.
- Para eliminar la grasa y los restos de comida de la cámara de cocción, rocíe con una mezcla de bicarbonato de sodio y vinagre y limpie con un paño húmedo.
- Para las manchas más difíciles, deje que la mezcla se asiente en la zona afectada durante varios minutos antes de frotar para limpiarla.
- Compruebe que el elemento calefactor no tenga salpicaduras de aceite ni restos de comida. Limpie el elemento calefactor con un paño húmedo cuando sea necesario. Asegúrese de que el elemento calefactor esté completamente seco antes del siguiente uso.

Exterior y panel de control

- Limpiar con un paño suave y húmedo o una esponja y seque.

Nota: NUNCA sumerja su freidora de aire en agua o cualquier otro líquido. NUNCA limpie su freidora de aire en un lavavajillas.

Localización y corrección de fallas

ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado con los niños. NO deje que los niños jueguen con su freidora de aire.

Códigos de error

Si se detecta un fallo, la pantalla muestra uno de los siguientes códigos:

CÓDIGO DE FALLA	E1	E2	E3	E4
Descripción	Error del sensor de temperatura en el compartimento superior	Error del sensor de temperatura en el compartimento inferior	Error del ventilador eléctrico de CC en el compartimento superior	Error de ventilador eléctrico de CC en el compartimento inferior

Si cualquiera de estos códigos de error aparece en la pantalla, póngase en contacto con su distribuidor local o centro de servicio. No intente reparar su freidora de aire usted mismo.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
¿Cómo puedo ajustar la temperatura o el tiempo mientras uso una zona?	Presione TEMP +/- para ajustar la temperatura o TIME +/- para ajustar el tiempo.
¿Cómo puedo ajustar la temperatura o el tiempo mientras uso las dos zonas?	Presione L para el lado izquierdo (zona 1) o R para el lado derecho (zona 2), luego presione TEMP +/- para ajustar la temperatura o TIME +/- para ajustar el tiempo.
¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona sin preocuparme por la contaminación cruzada?	Sí, ambas zonas son autónomas con elementos de calefacción y ventiladores separados.
¿Cómo puedo poner en pausa o detener una zona cuando se utilizan las dos zonas?	Presione L para el lado izquierdo (zona 1) o R para el lado derecho (zona 2), y luego presione ▶ (iniciar/pausar).
¿Las cestas son seguras para ponerlas en mi mostrador?	Las cestas se calientan durante la cocción. Tenga cuidado al manipularlos y colóquelos sólo en superficies seguras para el calor. NO coloque las cestas en la parte superior de su freidora de aire.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
¿Cuándo debo utilizar una bandeja?	Utilice una bandeja cuando quiera que la comida salga crujiente. La bandeja eleva los alimentos en la cesta para que el aire pueda fluir por debajo y alrededor para cocinar los ingredientes de manera uniforme.
¿Por qué no se ha cocinado del toda mi comida?	Asegúrese de que la cesta esté completamente insertada durante la cocción. Para que se doren de forma homogénea, asegúrese de que los ingredientes estén distribuidos en una capa uniforme en el fondo de la cesta sin que se superpongan. Agite la cesta para remover los ingredientes para que queden crujientes. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción al presionar TEMP +/- para ajustar la temperatura o TIME +/- para ajustar el tiempo.
¿Por qué se me quema la comida?	Para obtener los mejores resultados, compruebe el progreso durante la cocción y retire los alimentos cuando alcancen el nivel de dorado deseado. Retire los alimentos inmediatamente después de completar el tiempo de cocción para evitar que se cocinen en exceso.
¿Por qué algunos ingredientes se desplazan cuando se frien al aire?	En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede soplar los alimentos ligeros. Utilice palillos de madera para asegurar los alimentos sueltos y ligeros, como la rebanada superior de pan de un sándwich.
¿Puedo freír ingredientes húmedos y rebozados?	Sí, pero utilizando la técnica correcta de empanado. Rebozar los alimentos con harina y luego con huevo. Presione el pan firmemente sobre los alimentos rebozados para que las migas no sean expulsadas por el ventilador.
¿Por qué se ha quedado negra la pantalla?	Su freidora está en modo de espera. Presione  (encendido) para volver a encender.

Especificaciones

Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad)	12 x 15 x 14.6 pulg. (30.7 x 38.2 x 37.3 cm)
Peso	16.3 lb (7.4 kg)
Requisitos de potencia	120 V ~ 60 Hz
Vataje	1700 W
Capacidad	8 cuartos (7.5 l) sin bandeja de cocción 7.6 cuartos (7.2 l) con bandeja de cocción

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Descripción:

El distribuidor* de los productos de la marca Insignia le garantiza a usted, el comprador original de este producto nuevo de la marca Insignia ("Producto"), que éste se encontrará libre de defectos de material o de mano de obra en su fabricación original por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra del Producto ("Período de garantía").

Para que esta garantía se aplique, su Producto tiene que haberse comprado en los Estados Unidos o en Canadá con un detallista de la marca Best Buy o en línea en los sitios www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca y empacado con esta declaración de garantía.

¿Cuánto dura la garantía?

El Período de garantía dura por 1 año (365 días) a partir de la fecha en que compró el Producto. La fecha de compra se encuentra impresa en el recibo que recibió con el Producto.

¿Qué es lo que cubre esta garantía?

Durante el Período de garantía, si un centro de reparación autorizado de Insignia concluye que la fabricación original del material o la mano de obra del Producto se encuentran defectuosos Insignia (cómo su opción exclusiva): (1) reparará el Producto con repuestos nuevos o reconstruidos; o (2) reemplazará el Producto sin costo alguno por un producto nuevo o reconstruido con características similares. Los Productos y repuestos reemplazados bajo esta garantía se volverán propiedad de Insignia y no se le regresarán a usted. Si se requiere la reparación de Productos o partes después de que se vence el Período de garantía, usted deberá pagar todos los costos de mano de obra y de repuestos. Esta garantía estará vigente tanto como usted sea el dueño de su producto Insignia durante el período de garantía. La cobertura de la garantía se anula si usted vende o transfiere el Producto.

¿Cómo se obtiene el servicio de garantía?

Si se compró el Producto en una tienda de Best Buy, o en un sitio Web de Best Buy (www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca), lleve su recibo original y el Producto a cualquier tienda de Best Buy. Asegúrese de volver a colocar el Producto en su empaque original o en un empaque que provea la misma protección que el original.

Para obtener servicio de garantía, llame al 1-877-467-4289 en los Estados Unidos y Canadá. Los agentes de soporte técnico diagnosticarán y corregirán el problema por teléfono.

¿Dónde es válida la garantía?

Esta garantía sólo es válida en los Estados Unidos y Canadá en las tiendas de Best Buy o en sus sitios Web para el comprador original del producto en el país donde se realizó la compra.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

Esta garantía no cubre:

- Pérdida de alimentos/desperdicios debido al fallo del refrigerador o congelador
- Capacitación o instrucción del cliente
- Instalación
- Ajustes de configuración
- Daños cosméticos
- Daños debidos al clima, relámpagos, causas de fuerza mayor, tales como sobretensiones
- Danos accidentales
- Uso inapropiado
- Abuso
- Negligencia
- Uso o propósito comercial, incluyendo pero no limitado al uso en centros comerciales o lugares comunes de un condominio de varios pisos o un edificio de departamentos, o cualquier uso en un lugar que no sea una casa privada.
- Modificación de alguna parte del Producto, incluyendo la antena
- Un panel de pantalla dañado por la persistencia de imágenes estáticas (sin movimiento), mostradas por períodos de tiempo extendido (efecto "burn-in").

- Daño debido al uso o mantenimiento inapropiado
- Conexión a una fuente de voltaje o de alimentación incorrecta
- Intento de reparación por cualquier persona que no sea autorizada por Insignia para reparar el Producto
- Productos vendidos "tal cual" (en el estado en que se encuentran) o "con todas sus fallas"
- Consumibles, incluyendo pero no limitado a pilas (tipo AA, AAA, C etc.)
- Productos en los cuales el número de serie asignado en la fábrica ha sido alterado o removido
- Pérdida o robo de este producto o cualquier parte de sus componentes
- Las pantallas con hasta tres (3) pixels defectuosos (puntos oscuros o incorrectamente iluminados) agrupados en una superficie más pequeña que la décima parte (1/10) del tamaño de la pantalla ni hasta cinco (5) pixels defectuosos en toda la superficie de la pantalla. (Las pantallas basadas en pixeles pueden contener un número limitado de pixeles que pueden no funcionar normalmente).
- Los defectos o daños causados como resultado de cualquier contacto, sin limitarse a líquidos, geles o pastas.

EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN ESTIPULADOS BAJO ESTA GARANTÍA SON SU RECURSO EXCLUSIVO POR CUALQUIER VIOLACIÓN DE LA GARANTÍA. INSIGNIA NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DEBIDO AL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA RELACIONADA CON ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A LA PÉRDIDA DE INFORMACIÓN, LA PÉRDIDA DE NEGOCIOS O DE GANANCIAS. INSIGNIA PRODUCTS NO HACE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA E IMPLÍCITA RELACIONADA A ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA Y CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN Y IDONEIDAD PARA UN USO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA DECLARADO ANTERIORMENTE Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO DE GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS, PROVINCIAS Y JURISDICCIONES NO PERMITEN RESTRICCIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, ASÍ QUE LA RESTRICCIÓN ANTERIOR PUEDE NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE POSEER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO, O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Comuníquese con Insignia:

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA es una marca comercial de Best Buy y sus compañías asociadas.

* Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Ave South, Richfield, MN 55423 U.S.A.

© 2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

INSIGNIA™

www.insigniaproducts.com

1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá)

INSIGNIA es una marca comercial de Best Buy y sus compañías asociadas.

Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Ave South, Richfield, MN 55423 U.S.A.

© 2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V1 ESPAÑOL
21-0490