

INSIGNIA™

GUÍA DEL USUARIO

Olla Arrocera de 20 Tazas

NS-RC20CSS1



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

Contenido

Introducción	2
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
Instrucciones sobre el cable corto	4
Información sobre el cable de alimentación	4
Características.....	5
Contenido del paquete	5
Componentes	5
Panel de control	6
Accesorios.....	7
Utilización de su olla arrocera.....	7
Preparación para la cocción	7
Uso del recipiente interior de cocción	7
Cocción del arroz (blanco, integral o instantáneo).....	8
Cocción de quínoa.....	9
Cocción de Avena	9
Cocción de granos mixtos.....	10
Cocción al vapor de alimentos	10
Estableciendo un tiempo de demora en la terminación	12
Uso del modo de conservación de la temperatura (mantener caliente)	12
Mantenimiento de su olla arrocera	13
Limpieza de su olla arrocera.....	13
Localización y corrección de fallas.....	15
Especificaciones.....	16
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO	17

Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Su NS-RC20CSS1 representa el más moderno diseño de olla arrocera y vaporizador y está diseñado para brindar un desempeño confiable y sin problemas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use su olla, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

- 1 No toque las superficies calientes. Use las manijas o los botones.
- 2 Use únicamente en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
- 3 Para protegerse de los riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas no sumerja el cable de alimentación, el enchufe de la olla arrocera en el agua u otro líquido cualquiera. Consulte las instrucciones para la limpieza.
- 4 Una vigilancia cercana es necesaria cuando olla arrocera es utilizada por o cerca de los niños.
- 5 Desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarla.
- 6 No utilice esta olla arrocera con un cable de alimentación o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Llévela al centro de servicio al cliente para que la revisen, la reparen o le hagan ajustes.
- 7 El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante del producto puede ser causa de incendio, choque eléctrico o lesiones.
- 8 No lo use en exteriores.
- 9 Solo para uso en el hogar.
- 10 No deje el cable tocar superficies calientes o colgar sobre el borde de la mesa o de un mostrador.
- 11 No la coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno calentado.
- 12 No utilice su olla arrocera para cualquier uso que no sea el correspondiente a su diseño.
- 13 Tenga mucho cuidado cuando se mueva la olla arrocera conteniendo arroz, aceite caliente o líquidos.
- 14 No toque, cubra u obstruya la ventilación de vapor en la parte superior de la olla, porque es muy caliente y puede provocar quemaduras.
- 15 Use solo un tomacorriente de 120 V CA Nunca use un enchufe debajo del mostrador.
- 16 Siempre desenchufe agarrando el enchufe eléctrico. Nunca tire del cable.
- 17 La olla arrocera debe utilizarse en un circuito eléctrico separado al de las otras ollas. Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros equipos, la olla arrocera puede no funcionar correctamente.

- 18 Asegúrese siempre de que la parte exterior de la olla de cocción interior sea seca antes del uso. Si el recipiente interior de cocción se pone en la olla arrocera estando mojado, esto podría dañar o causar un mal funcionamiento de su olla arrocera.
- 19 Use mucha precaución al abrir la tapa durante o después de la cocción. Saldrá vapor caliente y puede provocar quemaduras.
- 20 El arroz no debe dejarse en la olla interior con el modo de mantener caliente activado durante más de 12 horas.
- 21 Para evitar daños o deformación, no utilice la olla interior de cocción en la parte superior de la estufa o del quemador.
- 22 Para desconectarla, apague cualquier control, y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- 23 **ADVERTENCIA:** La comida derramada puede causar quemaduras serias. Mantenga su olla arrocera y el cable alejados de los niños.
- 24 **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en el recipiente de cocción amovible incluido.
- 25 **ADVERTENCIA:** Su olla no está diseñada para freír alimentos.
- 26 **ADVERTENCIA:** No use el asa para mover la olla arrocera cuando haya alimentos en ella.
- 27 **ADVERTENCIA:** NO sumerja en agua.

Instrucciones sobre el cable corto

- Un cable de alimentación corto está suministrado para evitar los riesgos resultando de un enredo o de tropezar con un cable más largo.
- Se puede utilizar un cable de extensión si se tiene el siguiente cuidado en su uso:
 - La potencia eléctrica nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del electrodoméstico (860 W).
 - Un cable más largo debe arreglarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde podría ser tirado por los niños o tropezar con él sin querer.

Información sobre el cable de alimentación

Esta olla tiene un enchufe polarizado (una clavija 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. En ningún caso modifique el enchufe. Si el cable de alimentación está dañado, tendrá que reemplazarse por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona igualmente calificada con el fin de evitar cualquier peligro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

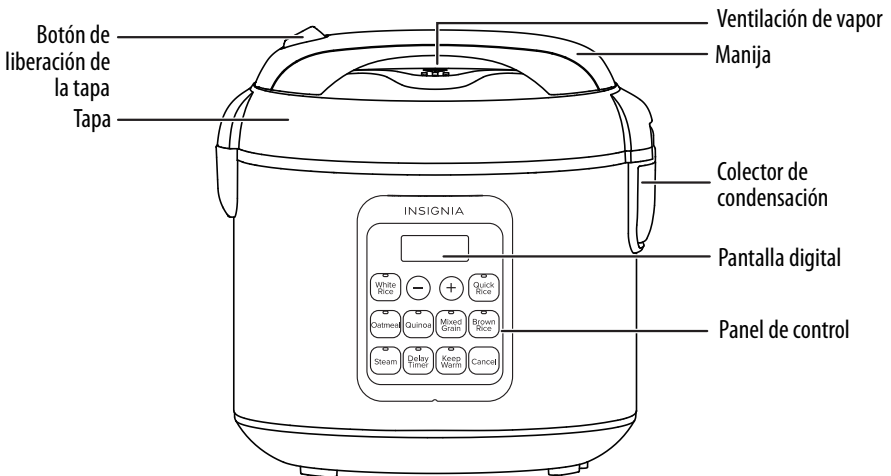
Características

- 9 funciones preestablecidas que incluyen arroz blanco, arroz integral, arroz instantáneo, avena, quínoa, granos mixtos, cocción al vapor, temporizador de retardo y mantener caliente.
- El temporizador de retraso asegura que su comida esté lista a tiempo
- El ajuste para mantener caliente guarda la comida a la temperatura perfecta para servir
- Capacidad de 20 latas
- La olla antiadherente apta para el lavavajillas facilita la limpieza
- La cesta vaporera le permite cocinar varias comidas al mismo tiempo.

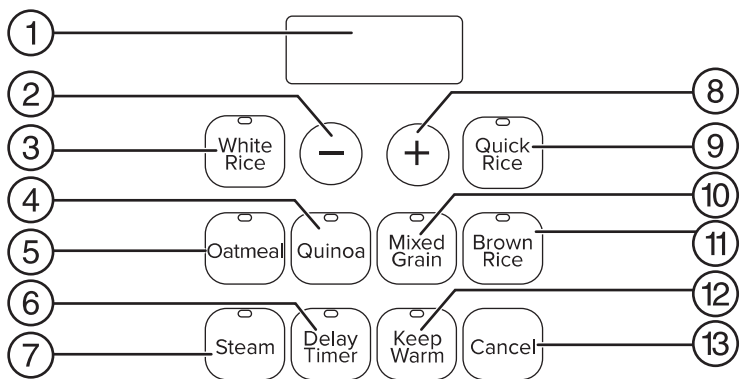
Contenido del paquete

- Olla arrocera de 20 tazas
- Recipiente interior de cocción.
- Pala para servir
- Cucharón para sopa
- Taza de medición (3/4 taza de capacidad)
- Bandeja de cocer al vapor
- *Guía del usuario*

Componentes



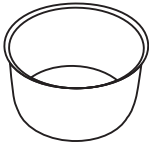
Panel de control



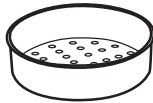
N.º	ELEMENTO	FUNCIÓN
1	Pantalla	Muestra el tiempo de cocción, el tiempo de retraso, el tiempo que mantiene caliente y otros mensajes.
2	Botón -	Reduce el tiempo de cocción del modo de vapor o del temporizador preestablecido.
3	Botón de cocción de Arroz blanco	Selecciona el modo de arroz blanco. Refiérase a Cocción del arroz (blanco, integral o instantáneo) en la página 8.
4	Botón de Quínoa .	Selecciona el modo de cocción de la quínoa. Refiérase a Cocción de quínoa en la página 9.
5	Botón de Avena .	Selecciona el modo de cocción de la avena. Refiérase a Cocción de Avena en la página 9.
6	Botón de Temporizador de retraso	Retrasa el inicio del ciclo de cocción. Refiérase a Estableciendo un tiempo de demora en la terminación en la página 12.
7	Botón de Cocción al Vapor	Selecciona el modo de cocción al Vapor. Refiérase a Cocción al vapor de alimentos en la página 10.
8	Botón +	Aumenta el tiempo de cocción del modo de vapor o del temporizador preestablecido.
9	Botón de cocción de Arroz instantáneo	Selecciona el modo de arroz instantáneo. Refiérase a Cocción del arroz (blanco, integral o instantáneo) en la página 8.
10	Botón de Granos mixtos	Selecciona el modo de cocción de granos mixtos. Refiérase a Cocción de granos mixtos en la página 10.
11	Botón de cocción de Arroz integral	Selecciona el modo de arroz integral. Refiérase a Cocción del arroz (blanco, integral o instantáneo) en la página 8.

N.º	ELEMENTO	FUNCIÓN
12	Botón de Mantener caliente	Enciende o apaga el modo de preservación de la temperatura. Refiérase a Uso del modo de conservación de la temperatura (mantener caliente) en la página 12.
13	Botón de Cancelar	Cancela el proceso de cocción.

Accesorios



Recipiente interior de cocción.



Bandeja de cocer al vapor



Jarra medidora



Espátula y cucharón para servir

Utilización de su olla arrocera

Preparación para la cocción

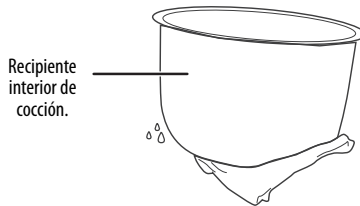
- Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad.
- Quite todos los materiales de empaque y asegúrese de que todos los elementos estén en buen estado.
- Destruya todas las bolsas de plástico porque pueden representar un riesgo para los niños.
- Retire el recipiente interior de la olla arrocera, y lávelo, la salida de vapor, los accesorios con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien.

ADVERTENCIA: No use productos abrasivos o estropajos. Pueden dañar su olla.

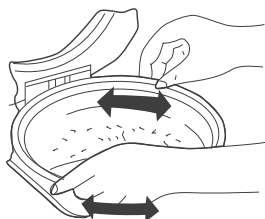
- Seque el cuerpo con un paño húmedo.
- Nunca sumerja la base de la olla arrocera, el cable o el enchufe en agua.

Uso del recipiente interior de cocción

- 1 Asegúrese siempre de que la parte exterior del recipiente de cocción interior esté limpio y seco. Si el exterior de la olla está mojado, su cocina puede dañarse o puede funcionar mal.



- 2 Coloque el recipiente interior en su olla, luego gírelo ligeramente dos o tres veces para asegurarse de que el fondo y el elemento calefactor en el fondo de su olla hagan contacto el uno con el otro.

**Notas:**

- No utilice el recipiente interior de cocción en estufas. Las altas temperaturas pueden dañar el recipiente interior.
- Utilice sólo el recipiente interior que se proporciona con la olla arrocera.

Cocción del arroz (blanco, integral o instantáneo)

- 1 Enjuague el arroz para quitar el exceso de almidón y vacíe.
- 2 Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción esté seco y sin escombros, luego colóquelo dentro de su olla.
- 3 Añada el arroz y el agua. Usando la taza medidora que vino con su olla, puede añadir entre 2 y 10 tazas de arroz crudo.
Para obtener información sobre la relación arroz/agua, refiérase a Tabla de medida del agua y arroz en la página 9.
- 4 Presiona la tapa hasta que encaje en su lugar.
- 5 Enchufe el cable de alimentación.
- 6 Presione el botón **White Rice** (Arroz Blanco), **Brown Rice** (Arroz Integral), o **Quick Rice** (Arroz instantáneo) (el que sea apropiado). Después de 6 segundos de retraso, el indicador luminoso de White Rice, Brown Rice, o Quick Rice se enciende y un *circulo en movimiento* aparece en la pantalla.
La olla arrocera contará los últimos 10 minutos de cocción. Una vez terminada la cocción, la olla emite un pitido y entra en el modo de conservación de la temperatura (mantener caliente).
- 7 Presiona la tapa de liberación para abrir la olla arrocera.
- 8 Menee el arroz con la pala de servir para repartir toda humedad existente.
- 9 Desconecte su olla cuando no esté en uso.

Consejos:

- Si pierde la taza medidora, use una taza medidora de 3/4.
- Para agregar más sabor al arroz, trate de usar su caldo favorito de carne o verduras. La relación entre el caldo o el caldo y el arroz es la misma que entre el agua y el arroz.
- Para conocer las proporciones sugeridas de arroz y agua, refiérase a Tabla de medida del agua y arroz a continuación.

Tabla de medida del agua y arroz

La olla tiene marcas de escala en su interior para ayudarte a medir la cantidad de agua que necesita añadir.

ARROZ NO COCIDO	AGUA/MARCA DE ESCALA	PRODUCCIÓN DE ARROZ COCIDO
2 tazas de medir*	Marca 2	4 tazas de la olla arrocera
3 tazas de medir*	Marca entre 2 y 4	6 tazas de la olla arrocera
4 tazas de medir*	Marca 4	8 tazas de la olla arrocera
5 tazas de medir*	Marca entre 4 y 6	10 tazas de la olla arrocera
6 tazas de medir*	Marca 6	12 tazas de la olla arrocera
7 tazas de medir*	Marca entre 6 y 8	14 tazas de la olla arrocera
8 tazas de medir*	Marca 8	16 tazas de la olla arrocera
9 tazas de medir*	Marca entre 8 y 10	18 tazas de la olla arrocera
10 tazas de medir*	Marca 10	20 tazas de la olla arrocera

* Utilice la taza de medir suministrada, que equivale a 3/4 de la capacidad de una taza medidora estándar de 1 taza.

Cocción de quínoa

- 1 Enjuague el quínoa para quitar el exceso de almidón y luego escurra.
- 2 Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción esté seco y limpio, luego colóquelo dentro de su olla.
- 3 Añada quínoa y agua al recipiente de cocción. (ver las instrucciones del paquete para la relación quínoa/agua).
- 4 Presiona la tapa hasta que encaje en su lugar.
- 5 Enchufe el cable de alimentación.
- 6 Presione el botón de quínoa (**Quinoa**). Después de 6 segundos de retraso, el indicador luminoso de Quinoa se enciende y un *circulo en movimiento* aparece en la pantalla.
La olla arrocera contará los últimos 10 minutos de cocción. Una vez terminada la cocción, la olla emite un pitido y entra en el modo de conservación de la temperatura (mantener caliente).
- 7 Presiona la tapa de liberación para abrir la olla.
- 8 Revuelva la quínoa con la espátula de servir para distribuir la humedad restante.
- 9 Desconecte su olla cuando no esté en uso.

Cocción de Avena

- 1 Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción esté seco y limpio, luego colóquelo dentro de su olla.
- 2 Añada avena y agua al recipiente de cocción. (ver las instrucciones del paquete para la relación avena/agua).
- 3 Presiona la tapa hasta que encaje en su lugar.
- 4 Enchufe el cable de alimentación.

- 5 Presione el botón de avena (**Oatmeal**). Después de un retraso de seis segundos se enciende la luz de Avena.

La olla arrocera contará los últimos 10 minutos de cocción. Una vez terminada la cocción, la olla emite un pitido y entra en el modo de conservación de la temperatura (mantener caliente).

- 6 Presiona la tapa de liberación para abrir la olla.
- 7 Desconecte su olla cuando no esté en uso.

Cocción de granos mixtos

- 1 Enjuague los granos mixtos para quitar el exceso de almidón y luego escurra.
- 2 Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción esté seco y limpio, luego colóquelo dentro de su olla.
- 3 Añada los granos mixtos y agua al recipiente de cocción. (ver las instrucciones del paquete para la relación granos mixtos/agua).
- 4 Presiona la tapa hasta que encaje en su lugar.
- 5 Enchufe el cable de alimentación.
- 6 Presione el botón de **Mixed Grain** (Granos mixtos) Después de 6 segundos de retraso, el indicador luminoso de granos mixtos se enciende y un *circulo en movimiento* aparece en la pantalla.

La olla arrocera contará los últimos 10 minutos de cocción. Una vez terminada la cocción, la olla emite un pitido y entra en el modo de conservación de la temperatura (mantener caliente).

- 7 Presiona la tapa de liberación para abrir la olla.
- 8 Revuelva los granos mixtos con la espátula de servir para distribuir la humedad restante.
- 9 Desconecte su olla cuando no esté en uso.

Cocción al vapor de alimentos

- 1 Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción esté seco y limpio, luego colóquelo dentro de su olla.
- 2 Añada agua hasta la marca de escala número 2 dentro de la olla.
- 3 Ponga la bandeja de vapor en la olla, y luego coloque la comida que desea cocer al vapor en la bandeja de vapor.
- 4 Enchufe el cable de alimentación.
- 5 Presiona la tapa hasta que encaje en su lugar.
- 6 Presione el botón de cocer al vapor (**Steam**). La pantalla muestra un "5" parpadeando para indicar cinco minutos de tiempo de cocción.
- 7 Si desea cambiar el tiempo de cocción, presione el botón + o – para aumentar o disminuir el tiempo de cocción en incrementos de un minuto. Puedes aumentar el tiempo de cocción hasta 30 minutos.
- 8 Después de una demora de seis segundos, la olla arrocera comienza a calentarse y el tiempo de cocción aparece en la pantalla.

Cuando el agua comienza a hervir, el temporizador de cuenta atrás aparece en la pantalla.

La olla arrocera contará los últimos 10 minutos de cocción. Una vez terminada la cocción, la olla emite un pitido y entra en el modo de conservación de la temperatura (mantener caliente).

- 9 Presiona la tapa de liberación para abrir la olla.
- 10 Revise la comida cocida al vapor para asegurarte de que está hecha. Si termina de cocer al vapor, retire cuidadosamente el alimento para evitar que se cocine demasiado. Use un guante protector y resistente al fuego cuando retire la comida para evitar posibles lesiones.
- 11 Desconecte su olla cuando no esté en uso.

Consejos:

- Mantenga la tapa cerrada durante todo el proceso de cocción al vapor. Abrir la tapa puede causar pérdidas de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si necesita abrir la tapa, agregue una pequeña cantidad de agua para restablecer el tiempo de cocción.
- La altitud, humedad y la temperatura exterior afectan los tiempos de cocción.

Guía de cocción al vapor de vegetales (vegetales frescos)

La olla tiene marcas de escala en su interior para ayudarte a medir la cantidad de agua que necesita añadir.

VERDURAS	AGUA/MARCA DE ESCALA	TIEMPO DE COCCIÓN
Espárrago	Marca 2	7 minutos
Brócoli	Marca 2	5 minutos
Repollo, zanahorias, coliflor o maíz	Marca 2	15 minutos
Berenjena	Marca 2	15 minutos
Habichuelas	Marca 2	15 minutos
Arvejas, espinaca, calabaza o calabacita	Marca 2	7 minutos

Consejos:

- Las verduras congeladas toman más tiempo para cocinar que las frescas.
- Como la mayoría de las verduras absorben una pequeña cantidad de agua, no se necesita aumentar la cantidad de agua con una mayor cantidad de verduras.

Guía de cocción al vapor de carne

La olla tiene marcas de escala en su interior para ayudarte a medir la cantidad de agua que necesita añadir.

CARNE	AGUA/MARCA DE ESCALA	TIEMPO DE COCCIÓN
Pescado	Marca 2	15 minutos
Pollo	Marca 2	20 minutos
Cerdo	Marca 2	20 minutos
Res	Marca 2	Medio – 15 minutos
		A punto o bien cocido – 20 minutos
		Bien cocido – 23 minutos

Estableciendo un tiempo de demora en la terminación

Nota: El temporizador de retardo sólo está disponible para la cocción de arroz blanco o integral, o para la cocción de granos mixtos.

Puede preparar la comida para cocinar, y luego establecer un tiempo de demora de hasta 15 horas.

- 1 Siga las instrucciones para la preparación de la comida según el modo de cocción que haya seleccionado.
- 2 Presione el botón **Delay Timer** (Temporizador de retraso) y presione el botón **+** o **-** para seleccionar el tiempo de culminación. Cada vez que se presiona un botón, el tiempo cambia en 1 hora. El tiempo máximo que puede seleccionar es de 15 horas.
- 3 Presione el botón **White Rice** (Arroz Blanco), **Brown Rice** (Arroz Integral), o **Mixed Grain** (Granos mixtos) (según corresponda). En la pantalla aparece el tiempo de finalización retrasado, luego aparece el tiempo de cuenta atrás de la función elegida.

Nota: Recomendamos que el temporizador de culminación retrasada no sea más de 12 horas para evitar el deterioro de los alimentos.

Al comenzar la cocción, un *círculo en movimiento* aparece en la pantalla.

La olla arrocera contará los últimos 10 minutos de cocción. Una vez terminada la cocción, la olla emite un pitido y entra en el modo de conservación de la temperatura (mantener caliente).

- 4 Presiona la tapa de liberación para abrir la olla.
- 5 Revuelva el arroz con la espátula de servir para distribuir la humedad restante.
- 6 Desconecte su olla cuando no esté en uso.

Uso del modo de conservación de la temperatura (mantener caliente)

El modo de conservación de la temperatura mantiene la comida caliente hasta 12 horas después de completar el ciclo de cocción. En la mayoría de los modos de cocción, el modo de mantener caliente se inicia automáticamente cuando se completa la cocción.

Nota: Recomendamos que consuma la comida dentro de las cinco horas siguientes a la cocción para que el sabor y el gusto no se deterioren.

Para iniciar o detener manualmente el modo de conservación de la temperatura:

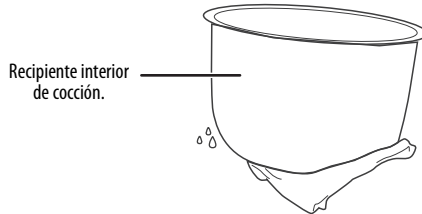
- Presione el botón de **Keep Warm** (Mantener caliente). 0 a 12 horas aparece en la pantalla. Después de 12 horas, -- aparece en la pantalla y su olla vuelve al modo de espera.
- Presione el botón **Keep Warm** (Mantener caliente) de nuevo para apagar el modo de mantener caliente.

Mantenimiento de su olla arrocera

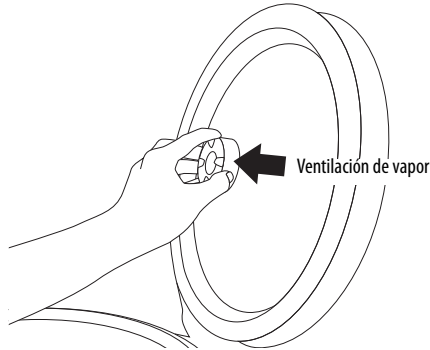
Limpieza de su olla arrocera

Asegúrese de desenchufar su olla y que se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

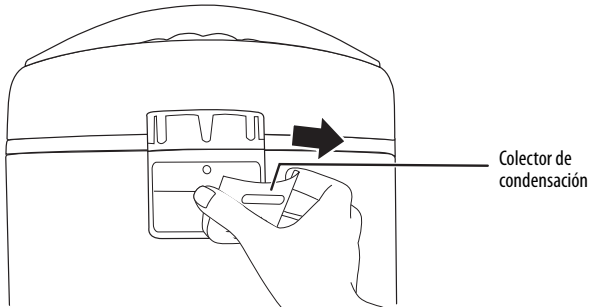
- 1 Saque el recipiente interior de su olla arrocera.



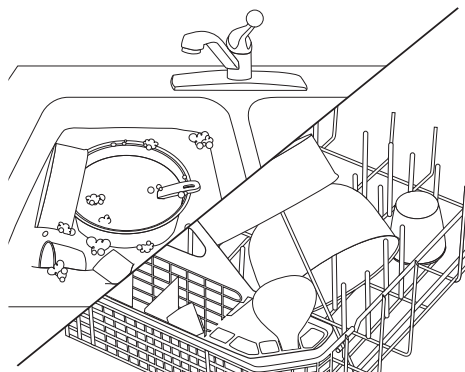
- 2 Retire la salida de vapor de la tapa.



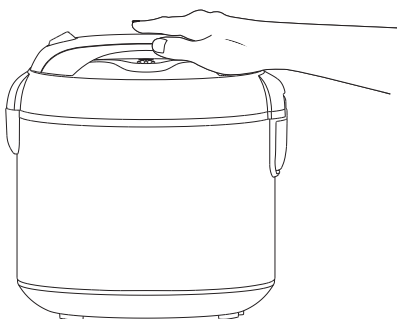
- 3 Retire el colector de condensación del lado derecho de la olla arrocera.



- 4 Lave con agua caliente y jabón el recipiente interior, el colector de condensación, el respiradero de vapor, la bandeja de vapor, la taza medidora, la espátula para servir y el cucharón y enjuague bien. También puede limpiar el recipiente interior en un lavavajillas.



- 5 Limpie la olla arrocera, por dentro y por fuera, con un paño húmedo.



- 6 Seque completamente el cuerpo de la olla arrocera y luego volver a montarla para el siguiente uso.

Localización y corrección de fallas

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Mi olla arrocera no se enciende.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado y que el tomacorriente funcione. De no ser el caso, verifique el disyuntor y haga un restablecimiento si es necesario.
	Pudiese haber un problema con el circuito interno y las conexiones. Lleve su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
	Asegúrese de que el cable de alimentación esté dañado. Si es el caso, lleve su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
Mi olla no se queda encendida.	Si no puede presionar un botón para encenderla, o si un botón falta o está roto, lleve su olla a un centro de servicio autorizado de Best Buy para su reparación.
Mi olla continúa cocinando después de que retiré el recipiente interior.	Si la olla arrocera sigue calentando después de que se haya sacado el recipiente interior de cocción, necesitará llevar su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
El indicador luminoso no se encienden.	Si la olla arrocera se calienta correctamente, pero el indicador luminoso no funciona para mostrar si el arroz está cocido o lo mantiene caliente los LEDs necesitan ser reemplazados. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
	La luz podría estar mal conectada en el circuito. Lleve su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
El arroz está demasiado seco o duro después de la cocción	Más agua y un tiempo de cocción más largo lo ablandará. Añada de 1/2 a 1 taza de agua (dependiendo de lo seco que esté) y revuelva bien. Cierre la tapa y presione el botón Quick Rice (arroz instantáneo). Cuando la olla arrocera se pone en el modo de calentar, verifique la consistencia y repita según sea necesario.
El arroz está demasiado húmedo o pastoso después de cocinarlo.	Probablemente añadió demasiada agua. Remueva el arroz para redistribuir la parte inferior del arroz (prueba de humedad), y para liberar el exceso de humedad. Cierre la tapa y deje que su cocina permanezca en el modo de conservación de la temperatura (mantener caliente) durante 10 a 30 minutos según sea necesario, revolviendo de vez en cuando.
La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.	La capa inferior del arroz cocido puede dorarse o caramelizarse ligeramente durante la cocción. Para reducir el color marrón, el arroz debe enjuagarse antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Agite el arroz una vez que cambia al modo de conservación de la temperatura (mantener caliente) también ayudará a reducir el oscurecimiento o acaramelado.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Especificaciones

Volumen	20 tazas de arroz cocinado
Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad)	10.8 x 11.1 x 11.3 pulg. (27.5 x 28.3 x 28.6 cm)
Peso	6.3 lb (2.85 kg)
Power (Encendido)	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía	860 W
Longitud del cable de alimentación	3 pies (90 cm)

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, por favor 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 o baterías (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) píxeles 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) píxeles defectuosos en toda la superficie de la pantalla. Las pantallas con píxeles pueden tener un número limitado de píxeles defectuosos.
- 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 JURISDICCIÓNES 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 Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.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 Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.

©2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V2 ESPAÑOL
21-0899