

**INSIGNIA™**

# Olla de presión multifunción de 6 cuartos

**NS-MC60SS9**



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

## Contenido

Introducción .....	2
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	3
Características.....	5
Contenido del paquete.....	5
Componentes.....	6
Panel con controles y pantalla .....	7
Accesorios .....	9
Sonidos de alarma, mensaje de pantalla e indicadores luminosos.....	10
Funciones de protección .....	12
Instalación de su olla .....	12
Antes de usar su olla .....	12
Consejos y sugerencias para el uso de su olla.....	13
Ensamblando de su olla .....	14
Posicionamiento de su olla .....	16
Utilización de su olla.....	16
Cerrado de la tapa .....	17
Abriendo la tapa .....	18
Llenar con alimentos .....	19
Selección de un programa y un tiempo de cocción .....	21
Configuración del tiempo de retraso.....	23
Cocción.....	23
Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa.....	25
Cocción al vapor de verduras o pescado .....	26
Dorar o saltear alimentos.....	27
Preparando un pastel .....	28
Limpieza de su olla .....	29
Almacenamiento de su olla .....	30
Localización y corrección de fallas.....	30
Especificaciones.....	33
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO .....	34

## Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Su NS-MC60SS9 representa el más moderno diseño de olla de presión de multifunción y está diseñado para brindar un rendimiento confiable y sin problemas.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use su olla de presión de multifunción, 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 asas.
- 2 Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la olla de presión o su cable en el agua o cualquier otro líquido.
- 3 Mantenga la olla de presión fuera del alcance de los niños para evitar accidentes. Una vigilancia cercana es necesaria cuando estos equipos son utilizados por o cerca de los niños.
- 4 Desenchufe 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.
- 5 No use la olla de presión con un cable dañado o si la olla de presión se ha caído o dañada. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no desarme la olla. Llévela a un personal de servicio calificado para revisarla y repararla. Un ensamblado incorrecto podría resultar en un riesgo de choque eléctrico al usarse la olla de presión después de ensamblarla nuevamente.
- 6 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.
- 7 No la use en exteriores o in lugares húmedos.
- 8 No deje el cable colgar sobre el borde de la mesa o de un mostrador ni toque superficies calientes.
- 9 No la coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico o un horno. Nunca ponga el aparato completo en el lavavajillas (sólo el recipiente interno de cocción es apto para lavavajillas).
- 10 Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 11 Para desconectarla, apagarla, ponga cualquier control en la posición de apagado y retire el enchufe del tomacorriente.
- 12 Sólo utilice esta olla de presión para el fin previsto.
- 13 Este aparato es para uso doméstico únicamente.
- 14 **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en el recipiente de cocción interno incluido.
- 15 No coloque su olla sobre una superficie inestable o sobre una superficie que pueda bloquear los orificios de ventilación en la parte inferior, tales como periódicos o espuma.
- 16 No use esta olla de presión en un lugar cerca del agua o fuego o en un lugar expuesto a la luz solar directa o salpicaduras de aceite.
- 17 **ADVERTENCIA:** La comida derramada puede causar quemaduras serias. Mantenga esta olla y el cable alejados de los niños. Nunca enrolle el cable fuera del borde del mostrador, nunca use un tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

- 18 Coloque la olla en un lugar fuera del alcance de los niños.
- 19 No utilice su olla cerca electrodomésticos que producen campos magnéticos.
- 20 Antes de cada uso, asegúrese de comprobar el escudo antibloqueo, la válvula flotante y válvula de liberación de presión en busca de obstrucciones. Limpie la superficie del recipiente interior de cocción y la placa de calentamiento para confirmar que estén libres de cualquier objeto extraño.
- 21 No use cables de extensión con esta olla. Un cable de alimentación corto se debe utilizar para reducir el riesgo resultando de un cable agarrado por niños o que se enreden o tropiecen con un cable más largo.
- 22 Asegúrese de que utilice la cantidad adecuada de líquido cuando cocine.
- 23 No llene la olla a presión más que la línea máxima es decir más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar los alimentos que se expanden durante la cocción, tales como arroz o vegetales secos, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción de la salida de vapor y aumento excesivo de la presión. Refiérase a la sección "Llenar con alimentos" en la página 19.
- 24 No mueva este producto ni retire por la fuerza la tapa cuando la olla de presión está en funcionamiento.
- 25 No coloque sus manos o cara sobre la válvula de liberación de presión o válvula flotante cuando la olla a presión está en funcionamiento para evitar una quemadura grave.
- 26 Después de la cocción, tenga mucho cuidado al retirar la tapa. Quemaduras graves pueden resultar del vapor dentro de la unidad.
- 27 Al abrir la tapa después de la cocción, no toque el recipiente de cocción interno o cubra con las manos para evitar quemaduras.
- 28 No cubra la válvula de liberación de presión.
- 29 Nunca fría o fría a presión en esta olla. Es peligroso y puede causar un incendio o daños graves.
- 30 Este aparato cocina bajo presión. El uso indebido del mismo puede ocasionar un choque eléctrico o heridas por el líquido hirviendo. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Refiérase a la sección "Cerrado de la tapa" en la página 17.
- 31 NO ABRA LA OLLA HASTA QUE LA UNIDAD SE HAYA ENFRIADA Y LA PRESIÓN INTERNA SE HAYA LIBERADA. Si es difícil abrir la tapa, esto indica que la olla todavía tiene presión. No fuerce su apertura. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Refiérase a la sección "Abriendo la tapa" en la página 18.
- 32 Asegúrese de que las asas estén ensambladas y sujetadas adecuadamente antes de cada uso. Las asas rajadas o dañadas deben ser reemplazadas.
- 33 Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con capacidades física, sensorial o mentales reducida o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad.
- 34 Nunca use utensilios de metal con este aparato. Utilice utensilios de plástico o de madera para proteger el recipiente de cocción interno de arañazos.
- 35 Diseñado para uso únicamente en un mostrador.
- 36 Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para asegurarse de que estén libres de obstrucciones antes de su uso.

- 37** Para prevenir el riesgo de explosión y heridas, reemplace únicamente el anillo de sellado dinámico tal como esté recomendado por el fabricante. Refiérase a “Ensamblando de su olla”, la sección 7, en la página 14.
- 38 ADVERTENCIA:** Riesgo de choque eléctrico. Cocine solo en el contenedor amovible.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### 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 para probar nuevamente. Si todavía no se puede insertar, llame a un electricista calificado. En ningún caso modifique el enchufe.

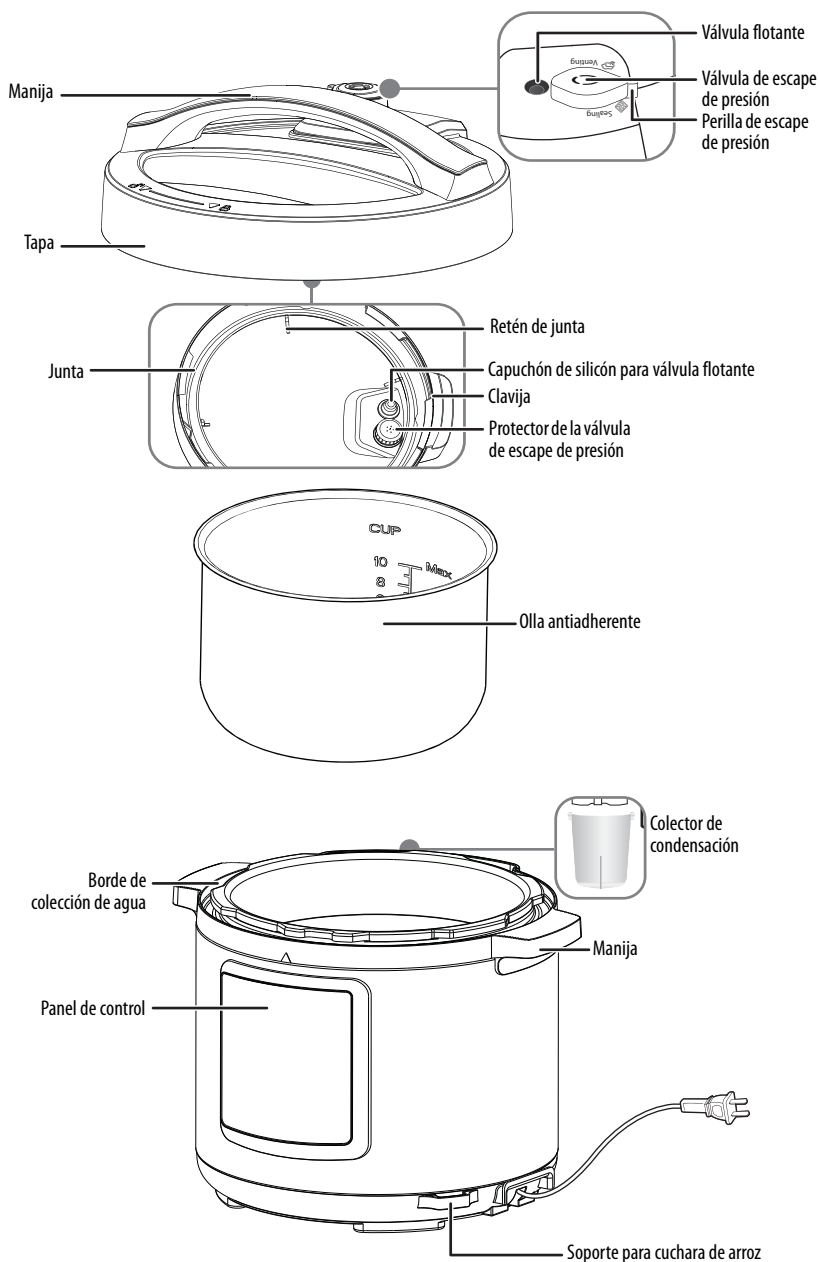
### Características

- 14 programas preestablecidos para cocinar facilitan la cocción de sus comidas favoritas
- El temporizador de 24 horas le permite demorar la cocción hasta la hora perfecta
- La olla antiadherente apta para el lavavajillas facilita la limpieza
- El ajuste para guardar caliente mantiene la comida a la temperatura perfecta para servir
- La tapa con bloqueo mantiene la olla cerrada mientras se presuriza

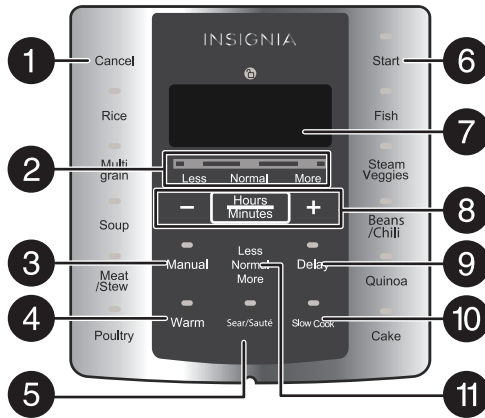
### Contenido del paquete

- Olla de presión multifunción de 6 cuartos
- Pala para arroz
- Cucharón para sopa
- Jarra medidora (3/4 C de capacidad)
- Colector de condensación
- Anaquel de acero inoxidable
- *Guía del usuario*

**Componentes**

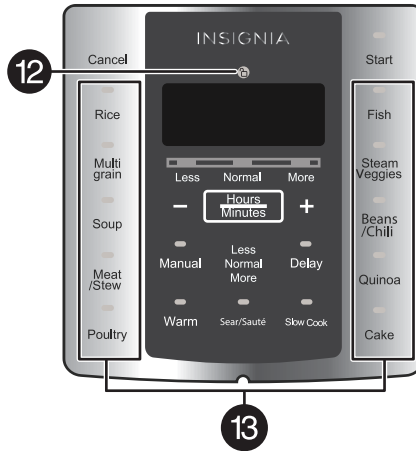


## Panel con controles y pantalla



N.º	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
1	Botón de cancelar	Presione para detener el programa de cocción y poner la olla en el modo de espera.
2	Menos/Normal/Más Indicador	Muestra el ajuste del nivel de tiempo.
3	Botón manual	Presiónelo para ajustar el tiempo de cocción manualmente.
4	Botón de mantenimiento caliente	Presione para mantener su comida caliente.
5	Dorar/Saltear	Presione para dorar o saltear sus alimentos.
6	Botón de inicio	Presiónelo para iniciar el programa de cocción o el tiempo de retraso. El botón parpadea o se ilumina en continuo dependiendo del estado de la olla. Refiérase a Sonidos de alarma, mensaje de pantalla e indicadores luminosos en la página 10.
7	Pantalla	Muestra los tiempos de cocción y otra información.
8	Botones de ajuste del tiempo	Presione + o – para subir o bajar el tiempo de cocción o de retraso. Presione <b>Hours/Minutes</b> para alternar entre horas y minutos.
9	Botón de tiempo de retraso	Presiónelo para retrasar el tiempo de inicio. Refiérase a Configuración del tiempo de retraso en la página 23.
10	Cocción lenta	Presione para cocinar lentamente sus alimentos (sin presión).
11	Menos/Normal/Más	Presione para ajustar manualmente el tiempo de cocción.

**Programas de cocción**



N.º	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
12	Icono de desbloqueo	El indicador LED se iluminará cuando la tapa de la olla se desbloqueará.
13	Programas de cocción	<p>Presione uno de estos botones para seleccionar el programa de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz</li> <li>• Grano integral</li> <li>• Sopa</li> <li>• Carne/estofado</li> <li>• Carne de aves</li> <li>• Pescado</li> <li>• Legumbres al vapor</li> <li>• Frijoles/Chile</li> <li>• Quíinoa</li> <li>• Tortas</li> </ul>

## Accesorios



## Sonidos de alarma, mensaje de pantalla e indicadores luminosos

Su olla usa sonidos, indicadores luminosos y mensajes de pantalla para decirle lo que pasa.

QUÉ HACER	PANTALLA	SONIDO	INDICADOR LUMINOSO DEL PROGRAMA	INDICADOR DE INICIO
Enchufe su olla	Parpadeando ----	Un pitido	Apagado	Apagado
Modo de espera	Parpadeando ----	Ninguna	Apagado	Apagado
Cierre la tapa	Parpadeando ----	Melodía	Apagado	Apagado
Presione el botón del programa	Tiempo de cocción preestablecido	Un pitido	Iluminado en continuo	Parpadeando
Presione el botón del programa, la tapa está en la caja de la olla, pero no totalmente cerrada	Parpadeando ---- y 	Ninguna	Apagado	Apagado
Presione <b>Manual</b>	Tiempo de cocción	Un pitido	Iluminado en continuo	Parpadeando
Presione el botón del programa y <b>Delay</b> (Retraso)	Tiempo de retraso	Un pitido	Iluminado en continuo	Parpadeando
Presione <b>Start</b> [Comenzar] (con el tiempo de retraso establecido).	Tiempo de retraso	Tres pitidos	Iluminado en continuo	Iluminado en continuo
Presione <b>Start</b> (sin el tiempo de retraso).	Parpadeo circular	Tres pitidos	Iluminado en continuo	Iluminado en continuo
El programa se inicia 10 segundos después de estar seleccionado o cuando se termina el tiempo de retraso	Parpadeo circular	Tres pitidos	Iluminado en continuo	Iluminado en continuo
Acumulación de presión	Parpadeo circular	Ninguna	Iluminado en continuo	Iluminado en continuo
El programa comienza	Temporizador de cuenta regresiva	Ninguna	Iluminado en continuo	Iluminado en continuo

QUÉ HACER	PANTALLA	SONIDO	INDICADOR LUMINOSO DEL PROGRAMA	INDICADOR DE INICIO
El programa se termina	OH	Diez pitidos	Apagado	Apagado
El mantenido de calor ( <b>Warm</b> ) comienza	<p>Cuando se enciende manualmente, el temporizado hace una cuenta regresiva del tiempo establecido.</p> <p>Cuando un programa predeterminado o se termina, el temporizador muestra cuanto tiempo el programa <b>Warm</b> ha estado funcionando.</p>	Ninguna	Iluminado en continuo	Iluminado en continuo
El mantenido de calor ( <b>Warm</b> ) se termina	Parpadeando ----	Diez pitidos	Apagado	Apagado
Presione <b>Cancel</b> (Cancelar)	Parpadeando ----	Un pitido	Apagado	Apagado
Abra la tapa	Parpadeando ----	Melodía	Apagado	Apagado

## Funciones de protección

Su olla tiene las funciones de protección siguientes:

FUNCIÓN	PROPÓSITO
Bloqueo de la tapa	Bloquea la tapa en su lugar cuando suficientemente presión se acumula en su olla. No se puede quitar la tapa hasta que la presión regrese al nivel requerido.
Perilla de escape de presión	Libere automáticamente la presión si una presión excesiva se acumula en la olla.
Protector de la válvula de escape de presión	Se mantiene en la parte interior de la válvula de escape de presión para evitar que los alimentos que la válvula esté libre de obstrucción.
Válvula flotante	Cuando la presión se acumula en su olla, la válvula flotante salta y previene que pueda quitar la tapa. Cuando la presión baja, la válvula se retracta. Tenga que esperar un momento antes de abrir la tapa.
Junta	Crea un sello hermético para mantener la presión en el interior de su olla. Si el nivel de presión es más alto que el nivel requerido, la junta se expande para liberar la presión en los lados de la tapa.
Colector de condensación	Colecte la condensación durante el proceso de cocción para evitar que interfiera con otras funciones de protección.
Protección contra sobrecalentamiento	Si la temperatura excede el nivel requerido, apaga el elemento de calefacción, la pantalla y los indicadores luminosos.

## Instalación de su olla

### Antes de usar su olla

**PELIGRO DE ASFIXIA:** El material de embalaje no es un juguete. Mantenga el material de embalaje tal como las bolsas de plástico, el papel de aluminio y la espuma alejado de los bebés y niños. El material de embalaje puede obstruir las vías de aire e impedir la respiración.

**Nota:** Su olla puede producir un olor o emitir humo cuando se enciende por la primera vez mientras elimina los residuos del proceso de fabricación. Esto es normal y no indica ningún problema ni peligro. Asegúrese de que tenga suficientemente ventilación.

- 1 Retire el embalaje exterior e interior.
- 2 Asegúrese de que el contenido del paquete esté completo y se encuentre en buena condición. Refiérase a Contenido del paquete en la página 5.

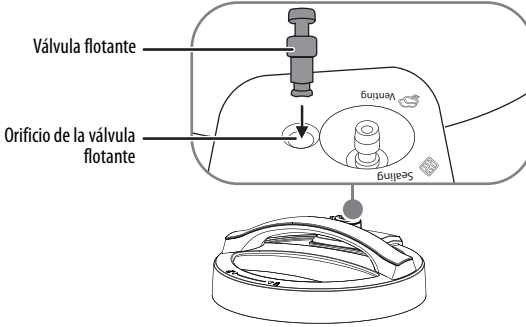
## Consejos y sugerencias para el uso de su olla

- Una pequeña cantidad de alimentos normalmente requiere menos tiempo de cocción que una grande cantidad.
- Le recomendamos descongelar los alimentos antes de la cocción para abreviar el tiempo de cocción.
- Le recomendamos de usar solo utensilios de cocción de nylon, de plástico resistente al calor o de madera. Los utensilios metálicos pueden dañar las superficies antiadherentes. No deje los utensilios en su olla mientras la esté usando.
- Recomendamos que limpie todos los accesorios después de cada uso.
- Para evitar de arañar las superficies de su olla, remueva las conchas de los crustáceos o mariscos antes de la cocción.
- No use los programas de tiempo de retraso o de mantenimiento caliente para recetas que contienen alimentos delicados o alimentos que puedan volverse malos fácilmente (tales como huevos o pescado crudos).
- Siempre asegúrese de agregar por lo menos una taza de líquido en el recipiente interior. Su olla usa el líquido para crear el vapor necesario para acumular la presión.
- No use aceite o líquidos con aceite bajo presión. Pequeñas cantidades de aceite agregadas al agua no causan un problema.
- Cuando se usa vino, agregue una cantidad equivalente de agua, porque el vino se evapora rápidamente.
- El tiempo de cocción de cuenta regresiva comienza cuando la presión interna y la temperatura alcanzan los niveles adecuados.
- Cuando se cocina bajo presión, los alimentos sigan de cocinar cuando se termina el tiempo de cocción. Si no esté seguro acerca del tiempo necesario para cocinar, reduzca el tiempo y use el método de liberación rápida para quitar la tapa. Cuando el programa de cocción se termina, abra la tapa y verifique si está hecho. Cocine más tiempo si es necesario.
- Al cocinar frijoles, agregue una cucharilla de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma.
- Los pedazos de carne de baja calidad son más firmes, pero están más adecuados para la cocción bajo presión. La presión quiebra las fibras y hace que la carne sea más tierna.
- No se puede ajustar la temperatura de cocción.

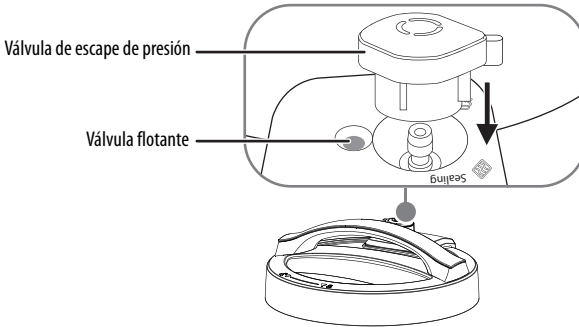
## Ensamblando de su olla

La válvula flotante, el capuchón de silicón, la válvula de escape de presión, el protector de la válvula de escape de presión y la junta vienen preinstalados en su olla. Si por cualquier razón no lo están, siga los pasos a continuación.

- 1 Coloque la tapa en una superficie limpia, plana y estable.
- 2 Inserte la válvula flotante en la apertura.

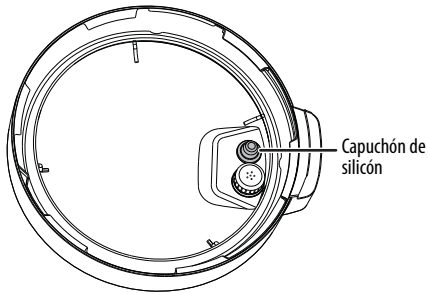


- 3 Inserte la válvula de escape de presión en la ventilación de la tapa.

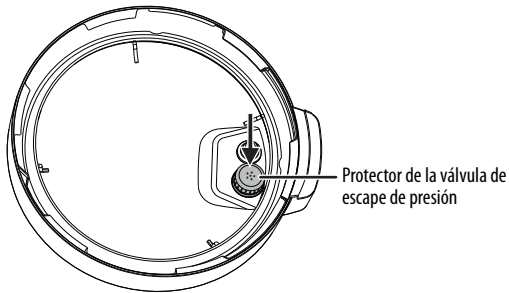


- 4 Use su dedo en la válvula flotante para mantenerla en su posición y dele la vuelta a la tapa.

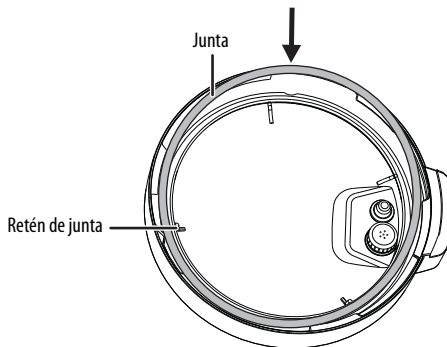
- 5 En la parte inferior de la tapa, sujete el capuchón de silicón en la válvula flotante con la otra mano y libere la válvula flotante.



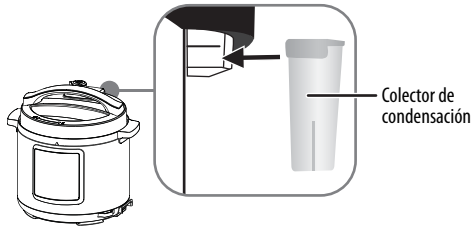
- 6 Inserte el protector de válvula en el lado interior de la válvula de escape de presión.



- 7 Coloque la junta en su retén en la tapa. Asegúrese de que la junta esté instalada correctamente en el retén.



- 8 Deslice el colector de condensación en su lugar en la parte posterior de su olla.



### Posicionamiento de su olla

- Asegúrese de que su olla tenga por lo menos seis pulgadas de espacio libre en todos sus lados.
- Al usar su olla, asegúrese de que deje por lo menos 12 pulg. (30 cm) de espacio en la parte superior para proteger las superficies de daños por el vapor caliente.
- Asegúrese de que la ventilación en la parte inferior de su olla esté libre de obstrucciones.

### Utilización de su olla

Puede utilizar su olla para:

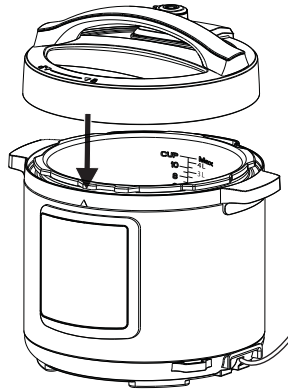
- Cocinar arroz
- Preparar sopas y estofados
- Cocinar carnes como pollo o estofado
- Cocinar lentamente comida
- Calentar alimentos
- Dorar o saltear alimentos
- Preparar pasteles





#### **ADVERTENCIAS:**

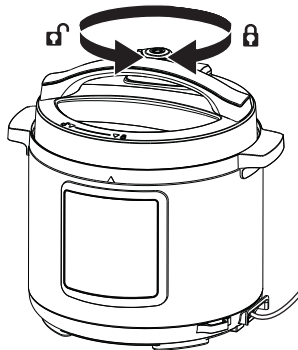
- No ponga alimentos o bebidas embotellados, como verduras enlatadas en su olla. Pueden dilatarse o explotar cuando se vuelven caliente y causar daño o lesiones.
- Su olla tiene una potencia nominal de 1,000 W. Asegúrese de que el circuito eléctrico donde se enchufa la olla no sea sobrecargado con otros electrodomésticos.
- Enchufe su olla en tomacorriente separado de 120 V, 60 Hz. No enchufe nada más en el mismo tomacorriente.
- No use cables de extensión.
- Si use su olla en una superficie de madera, póngala en un soporte resistente al calor para proteger la madera.

## Cerrado de la tapa

- 1 Ponga la tapa encima de su olla. Asegúrese de que no haya ningún residuo de alimentos pegado entre la tapa y la olla.



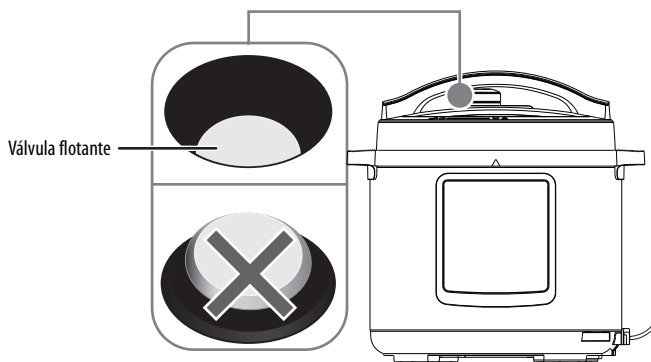
- 2 Alinee el símbolo  (desbloqueo) en la tapa con el símbolo  en la parte superior frontal de la olla.
- 3 Gire la tapa hacia la derecha hasta que el símbolo  (bloqueo) en la tapa se alinee con el símbolo  en la parte superior frontal de la olla. Asegúrese de que la clavija en el borde posterior de la tapa esté completamente replegado en la tapa. Si la clavija es visible, la tapa no está cerrada correctamente.



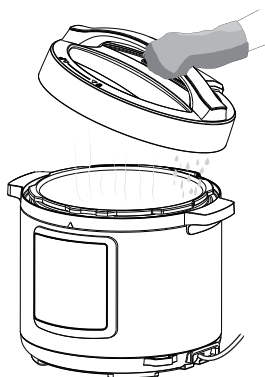
## Abriendo la tapa



### ADVERTENCIAS:

- No intente abrir la tapa cuando la válvula flotante esté brotado. Espere hasta que su olla se haya enfriada y que la válvula haya desaparecida.



- Le recomendamos esperar algunos minutos después que la válvula haya desaparecida. La presión interna puede todavía estar más alta que la presión externa. Abriendo la tapa demasiado rápidamente puede crear una presión diferencial y expulsar alimentos calientes y líquidos hacia el exterior lo que puede causar quemaduras.
- Si no puede esperar que la válvula se retracte, use el método de con liberación rápida para abrir la tapa. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25.
- Se recomienda usar guantes de cocina al manipular su olla o la tapa. El vapor que se escape puede quemar.

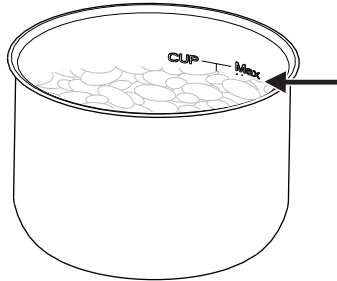


- 1 Gire la tapa hacia la izquierda hasta que el símbolo  (desbloqueo) en la tapa se alinee con el símbolo  en la parte superior frontal de la olla.
- 2 Al abrir la tapa inclínela para que el vapor sea desviado de usted.

## Llenar con alimentos

**ADVERTENCIA:** No coloque alimentos directamente en la caja interior. Siempre ponga alimentos en el recipiente interior. De no usar el recipiente interior o de usar otro recipiente podría dañar su olla.


- 1 Llene el recipiente interior con sus ingredientes. No llene en exceso el recipiente interior. No exceda la línea Max (Llenado máximo) que se aplica a sólidos y líquidos combinados.

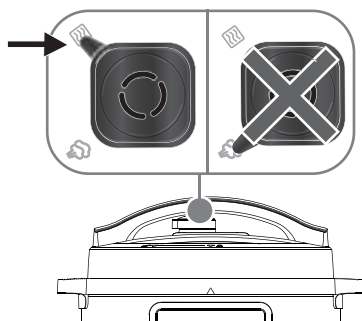


- Al llenar el recipiente interior, toma en cuenta que algunos alimentos como los frijoles, el arroz y las pastas se dilatan durante la cocción. Planee tomando esto en cuenta.
- Llenar hasta desbordar puede causar que las válvulas sean obstruidas y que se crea una presión excesiva.
- Siempre asegúrese de llenar el recipiente a por lo menos las marcas de 2 tazas en el recipiente interior.

ALIMENTOS	VOLUMEN MÁXIMO (CAPACIDAD DEL RECIPIENTE INTERIOR)	EJEMPLO
Alimentos sólidos	2/3	Carne y verduras
Líquidos solamente	1/2	Sopa
Alimentos que forman espuma	1/2	Arroz y pastas
Alimentos que se dilatan	1/3	Frijoles y lentejas

- 2 Llene el recipiente interior con por lo menos una taza de líquido (como agua, juego o caldo). Su olla necesita líquido para acumular la presión interna. Use la jarra medidora suministrada para facilitar la medida del volumen.
- 3 Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior sea seca y sin escombros y colóquela en la olla. Los líquidos en la parte exterior del recipiente pueden dañar el elemento de calefacción.
- 4 Asegúrese de que el recipiente interior sea de nivel con la caja de la olla y que no haya objetos entre el recipiente y la caja interior.
- 5 Coloque la tapa en su olla y bloquéela en su lugar. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 17.

- 6 Asegúrese de que la perilla de escape de presión esté en la posición cerrada .



- 7 Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente. Su olla se enciende y se pone en el modo de espera.
- 8 Siga las instrucciones en la sección Selección de un programa y un tiempo de cocción en la página 21.

## Selección de un programa y un tiempo de cocción

Puede seleccionar uno de los programas siguientes. Puede cambiar el tiempo de cocción para adaptarlo a su gusto, cantidades de alimentos diferentes y las instrucciones del fabricante.

PROGRAMAS	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDO			GAMA DE TIEMPOS DE COCCIÓN	INCREMENTAR / DISMINUIR	TIEMPO DE RETRASO	MANTENER CALIENTE DESPUÉS QUE SE TERMINE EL PROGRAMA
	Menos	Normal	Más				
Arroz	—			—	—	10 minutos a 24 horas	12 horas
Grano integral	20 mín.	35 mín.	1 hora	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Sopa	20 mín.	35 mín.	1 hora	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Carne/ estofado	15 mín.	30 mín.	1 hora	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Carne de aves	10 mín.	20 mín.	40 mín.	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Pescado	3 mín.	10 mín.	30 mín.	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Legumbres al vapor	5 mín.	20 mín.	40 mín.	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Frijoles/ Chile	25 mín.	35 mín.	1 hora	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Quínoa	12 mín.	20 mín.	40 mín.	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Tortas	35 mín.	40 mín.	50 mín.	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Manual	15 mín.	30 mín.	1 hora	1 minuto a 2 Horas	1 minuto	10 minutos a 24 horas	12 horas
Tibia	1 hora	2 horas	8 horas	10 minutos a 24 horas	1 hora/10 minutos	—	—

PROGRAMAS	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDO			GAMA DE TIEMPOS DE COCCIÓN	INCREMENTAR / DISMINUIR	TIEMPO DE RETRASO	MANTENER CALIENTE DESPUÉS QUE SE TERMINE EL PROGRAMA
	Menos	Normal	Más				
Dorar/ Saltear	30 mín.			—	—	—	—
Cocción lenta	2 horas	4 horas	10 horas	30 minutos a 20 horas	1 hora/10 minutos	10 minutos a 24 horas	12 horas

- 1 Coloque el recipiente llenado con ingredientes en su olla.
- 2 Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.
- 3 Coloque la tapa en su olla y bloquéela en su lugar. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 17.
- 4 Presione el botón de un programa de cocción. La hora de cocción preestablecida se muestra en la pantalla.
- 5 Si desea cambiar el tiempo de cocción preestablecido, presione + o -. Si no ajuste el tiempo dentro de 10 segundos de haber presionado el botón del programa, su olla utilizará el tiempo de cocción preestablecido.

**Notas:**

- No se puede ajustar el tiempo de cocción preestablecido para el programa de arroz. Según la cantidad de alimentos cocinados, la olla establecerá automáticamente el tiempo de cocción (de 14 a 18 minutos) al alcanzar la presión correcta.
- Se puede usar el programa de mantenimiento caliente para calentar nuevamente los alimentos o mantener caliente los alimentos cocinados. Asegúrese de agregar suficientemente líquido en el recipiente interior para evitar que los alimentos se quemen.

- 6 Presione el botón **Start**. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia. Los programas de mantenimiento caliente y de cocción lenta no usan la presión, de manera que el temporizador de cuenta regresiva se inicia inmediatamente.

## Configuración del tiempo de retraso

Se puede preparar alimentos para cocinar y establecer una hora de inicio retrasada desde 10 minutos hasta 24 horas.

- 1 Seleccione un programa de cocción y ajuste el tiempo si es necesario. Refiérase a Selección de un programa y un tiempo de cocción en la página 21.
- 2 Presione **Delay** una vez para activar el tiempo de retraso. El ajuste predeterminado es dos horas.
- 3 Presione + o – para ajustar las horas (en incrementos de 1 hora).
- 4 Presione **Hours/Minutes** para seleccionar los minutos y + o – para ajustar los minutos (en incrementos de 10 horas).
- 5 Presione **Start** (Iniciar) o espere 10 segundos para iniciar el temporizador de cuenta regresiva. Cuando el tiempo de retraso se termina, la olla comienza a calentar. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva de la cocción se inicia.

### Notas:

- No se puede usar el tiempo de retraso con los programas de mantenimiento caliente y de dorado o salteado.
- Para ajustar o cancelar el tiempo de retraso, presione el botón **Cancel** y seleccione un programa de cocción, un tiempo de cocción y un tiempo de retraso. Refiérase a Selección de un programa y un tiempo de cocción en la página 21.

## Cocción

### ADVERTENCIAS:

- Mientras se usa, la olla emite vapor para conservar un de nivel de presión adecuado. Guarde sus manos y cara alejadas del vapor que se escape para evitar las quemaduras.
- Cuando está caliente, siempre use guantes de cocina al manipular su olla o sus accesorios.
- Para evitar la acumulación excesiva de presión y la posibilidad de daños a su olla, no cubra la tapa, la válvula de liberación de presión, la válvula flotante o las ventilaciones.

- 1 Coloque sus ingredientes en el recipiente interior y este en su olla. Refiérase a Llenar con alimentos en la página 19. Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior sea seca y sin escombros.
- 2 Cierre y bloquee la tapa. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 17.
- 3 Presione el botón de un programa de cocción y ajuste el tiempo de cocción o de retraso (si es necesario). Refiérase a la sección Selección de un programa y un tiempo de cocción en la página 21 o Configuración del tiempo de retraso en la página 23.

- 4 Presione el botón **Start** (Iniciar) o espere 10 segundos. La olla comienza a calentar. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia.

Cuando la cocción se termina, el programa de mantenimiento caliente se inicia automáticamente. El ajuste predeterminado es de 12 horas. No se puede ajustar este tiempo.

**Nota:** Para detener el programa de mantenimiento caliente, presione **Cancel** (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación.

**ADVERTENCIA:** Le recomendamos esperar algunos minutos después que la válvula haya desaparecida. La presión interna puede todavía estar más alta que la presión externa. Abriendo la tapa demasiado rápidamente puede crear una presión diferencial y expulsar alimentos calientes y líquidos hacia el exterior lo que puede causar quemaduras.


- 5 Presione el botón **Cancel** (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación.
- 6 Deje la olla enfriarse antes de abrir la tapa. La válvula flotante de la tapa se retracte cuando la presión baja.
- 7 Use guantes de cocina para abrir la tapa. Siga las instrucciones y advertencias en la sección Abriendo la tapa en la página 18.
- 8 Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.
- 9 Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla. Refiérase a Limpieza de su olla en la página 29.
- 10 Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.
- 11 Revise las funciones de protección y limpie después de cada uso. Refiérase a la sección Funciones de protección en la página 12 y Limpieza de su olla en la página 29.
- 12 Asegúrese de que la junta esté en buen estado y no muestra ninguna deformación.

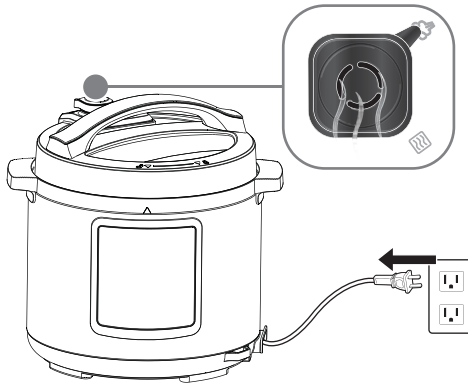
## Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa

Cuando el tiempo de cocción se termina, la temperatura y la presión en la olla se reducen lentamente. Sin embargo, en el caso de alimentos delicados, se puede liberar la presión más rápidamente para evitar que los alimentos sean cocinados demasiado.

### ADVERTENCIAS:

- Siempre use guantes de cocina porque la olla es caliente y el vapor que se escapa puede quemar.
- Guarde su cara y manos alejadas de la válvula de liberación de presión antes de liberar la presión contenida en su olla. No quédese en la trayectoria de la ventilación de vapor.
- No use el método de liberación rápida cuando se cocinan solo líquidos o líquidos con una pequeña cantidad de alimentos. Los líquidos pueden ser expulsados con el vapor a través de la perilla de escape de presión

- 1 Presione **Cancel** (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación.
- 2 Gire la perilla de escape de presión en la parte superior de la tapa hasta la posición de escape . La perilla de escape de presión libere el vapor.

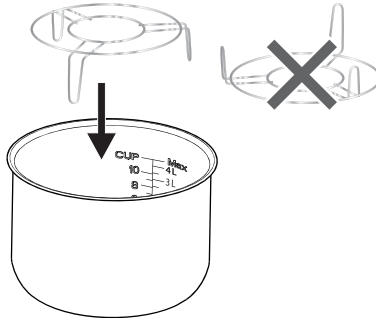


- 3 Use guantes de cocina para abrir la tapa. Siga las instrucciones y advertencias en la sección Abriendo la tapa en la página 18.
- 4 Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.
- 5 Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla. Refiérase a Limpieza de su olla en la página 29.
- 6 Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

## Cocción al vapor de verduras o pescado

**ADVERTENCIA:** La base de cocción se calienta al usarla. Déjele enfriarse antes de quitarla o use utensilios adecuados para hacerlo.

- 1 Vierte más o menos 2 tazas de agua en el recipiente interior.
- 2 Ponga la base de cocción en el recipiente interior. Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción sea seca y sin escombros. Asegúrese de que el agua no alcanza la parte superior de la base.



- 3 Ponga las verduras o el pescado en un plato adecuado resistente al calor y coloque el plato en la base de cocción. Asegúrese de que los alimentos no sean en contacto con el agua.

**Nota:** Para pequeños alimentos o arroz cocido, use un tazón resistente al calor para una manipulación facilitada.

- 4 Cierre y bloquee la tapa. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 17.
- 5 Presione **Steam Veggies** (Legumbres al vapor) y ajuste el tiempo de cocción o de retraso (si es necesario). Refiérase a la sección Selección de un programa y un tiempo de cocción en la página 21 o Configuración del tiempo de retraso en la página 23.
- 6 Presione **Start** o espere 10 segundos. La olla comienza a calentar. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia.
- 7 Cuando la cocción ha terminado, presione **Cancel** (Cancelar) y desenchufe la olla.
- 8 Use guantes de cocina para abrir la tapa. Siga las instrucciones y advertencias en la sección Abriendo la tapa en la página 18.
- 9 Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.
- 10 Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla. Refiérase a Limpieza de su olla en la página 29.
- 11 Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

## Dorar o saltear alimentos

Se puede dorar o saltear alimentos con o sin la tapa. Después de 30 minutos, el programa dorar o salteado se terminará. No se puede ajustar el tiempo de cocción o de retraso.

**ADVERTENCIA:** No deje su olla desatendida cuando se usa el programa dorar o salteado.

- 1 Vierte aceite de cocción en el recipiente interior y ponga el recipiente en la olla.
- 2 Presione **Sear/Sauté** (Dorado o salteado) y **Start** o espere 10 segundos.
- 3 Deje la olla precalentar por más o menos un o dos minutos.
- 4 Ponga el alimento en el aceite caliente usando utensilios adecuados y deje el alimento dorar uniformemente. Si no se usa la tapa, verifique en continuo para asegurarse de que tenga suficientemente aceite en el recipiente interior. No deje el recipiente interior hervir en seco.
- 5 Si use la tapa, cierre y bloquee la tapa. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 17.
- 6 Cuando la cocción ha terminado, presione **Cancel** (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación.
- 7 Cuando esté usando la tapa, utilice guantes de cocina para abrir la tapa. Siga las instrucciones y advertencias en la sección Abriendo la tapa en la página 18.
- 8 Si quiere agregar ingredientes después de terminar el dorado o salteado, deje la olla enfriarse por tres hasta cinco minutos, luego cierre la tapa y seleccione otro programa de cocción.
- 9 Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.
- 10 Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla. Refiérase a Limpieza de su olla en la página 29.
- 11 Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

## Preparando un pastel

- 1 Mezcle los ingredientes del pastel por adelantado, preparando una pasta.
- 2 Coloque la preparación del pastel en el recipiente interior y este en su olla. Refiérase a Llenar con alimentos en la página 19. Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior sea seca y sin escombros.
- 3 Cierre y bloquee la tapa. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 17.
- 4 Presione **Cake** (Pasteles) y ajuste el tiempo de cocción o de retraso (si es necesario). Refiérase a la sección Selección de un programa y un tiempo de cocción en la página 21 o Configuración del tiempo de retraso en la página 23.
- 5 Presione **Start** o espere 10 segundos. La olla comienza a calentar. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia.
- 6 Cuando la cocción se termina, el programa de mantenimiento caliente se inicia automáticamente. El ajuste predeterminado es de 12 horas. No se puede ajustar este tiempo.
- 7 Presione **Cancel** (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación.
- 8 Deje la olla enfriarse antes de abrir la tapa. La válvula flotante de la tapa se retracte cuando la presión baja.
- 9 Use guantes de cocina para abrir la tapa. Siga las instrucciones y advertencias en la sección Abriendo la tapa en la página 18.
- 10 Delicadamente quite el pastel usando utensilios adaptados y póngalos en un plato usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.
- 11 Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla. Refiérase a Limpieza de su olla en la página 29.
- 12 Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

## Limpieza de su olla

Tenga que limpiar su olla después de cada uso.

**ADVERTENCIA:** Para evitar los choques eléctricos o de dañar su olla, siempre presione el botón **Stop** y desenchufe el cable de alimentación antes de la limpieza. Asegúrese de que todas las partes de su olla estén completamente enfriadas.

**PRECAUCIONES:**

- Nunca sumerja el cable de alimentación en el agua ni en cualquier otro líquido.
- No utilice detergentes abrasivos, estropajos de acero o paños abrasivos.
- Seque todas las partes firmemente después de la limpieza, antes del uso o antes de almacenar su olla.
- Asegúrese de que no agua entre en la caja o el panel de control de la olla.
- La tapa no es apta para lavavajillas.
- Limpie la válvula de liberación de presión y su protector únicamente si aparece una acumulación de residuos.
- Asegúrese de que todas las partes y superficies estén completamente secas antes de conectar su olla a un tomacorriente. Las partes húmedas podrían causar un choque eléctrico.

- 1 Quite el recipiente interno y el colector de condensación de su olla.
- 2 Limpie el recipiente interior, el colector de condensación y cualquier accesorio utilizado (tales como una jarra medidora, pala para arroz, cucharón para sopa y base de cocción) con agua caliente y jabón. Enjuague y seque delicadamente. También puede limpiar estos elementos en un lavavajillas.
- 3 Gire la tapa al revés y póngala en una superficie limpia, plana y estable.
- 4 Retire la junta tirándola afuera de la tapa.
- 5 Verifique el protector de la válvula de liberación de presión, la válvula de liberación de presión y la válvula flotante para residuos. Retire y limpie estos elementos únicamente si es necesario.
- 6 Si necesita limpiar la válvula flotante, ponga una mano debajo de la tapa y presione hacia arriba la válvula flotante. Quite el capuchón de silicón de la válvula flotante con la otra mano. Suelte y agarre la válvula flotante con la mano que está debajo de la tapa.
- 7 Limpie la junta, la válvula de liberación de presión y su protector, la válvula flotante y el capuchón de silicón con agua caliente y jabón. Enjuague y seque delicadamente. También puede limpiar estos elementos en un lavavajillas.
- 8 Limpie las cajas interior y exterior, el panel de control y la tapa con un trapo húmedo. Tenga más cuidado al limpiar cerca del elemento de calefacción y control panel. El agua podría dañarlos. Seque todas estas partes firmemente después de la limpieza. No sumérjalos en agua.

## Almacenamiento de su olla



Cuando almacena su olla:

- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente enfriadas, limpias y secas.
- Le recomendamos almacenar su olla en un lugar seco.
- Almacene su olla en una repisa estable o en un armario para evitar que se caiga.
- Para evitar accidentes, asegúrese de que ambos su olla y el cable de alimentación no puedan ser alcanzados por los niños o mascotas.

## Localización y corrección de fallas

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Mi olla no está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado y que el tomacorriente este funcionando. Si el tomacorriente no funciona, verifique el disyuntor y haga un restablecimiento si es necesario.</li> <li>• La olla se puede haber sobrecalentado. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente, déjela enfriarse y trate de usarla nuevamente.</li> </ul>
No puedo cerrar la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la válvula flotante está hacia afuera (brotada), verifique la válvula por residuos y límpiela si es necesario.</li> <li>• Si la válvula flotante está dañada, lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> </ul>
Mi olla se calienta, pero la pantalla o los botones no se iluminan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> </ul>
La pantalla y los botones no se iluminan, pero mi olla no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> </ul>
La válvula flotante no salta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede ser que no haya suficientemente líquido para crear la presión necesaria. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25. Agregue líquido e inténtelo de nuevo.</li> <li>• Residuos podrían estar bloqueando la válvula. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25. Limpie la válvula e inténtelo de nuevo.</li> </ul>

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<p>El vapor está liberada en continuo a través de la válvula de liberación de presión.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La válvula de liberación podría no estar insertada correctamente. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Espere hasta que el flujo de vapor se detenga y use guantes de cocina para empujar la válvula hacia abajo.</li> <li>• La válvula de liberación podría estar dañada. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> <li>• La olla puede haber acumulado demasiada presión. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> </ul>
<p>El vapor se escapa de la válvula flotante después que se salte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Residuos podrían estar bloqueando la válvula. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25. Limpie la válvula e inténtelo de nuevo.</li> <li>• El capuchón de silicón en la válvula flotante podría estar dañado. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> <li>• La olla puede haber acumulado demasiada presión. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> </ul>

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El vapor se escapa por los lados de la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la tapa no esté cerrada correctamente. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Espere hasta que el flujo de vapor se detenga, usando los guantes de cocina, gire la tapa hasta que el símbolo  (bloqueo) se alinee con el símbolo  en la parte superior frontal de la olla.</li> <li>• La junta de sellado puede no estar instalada. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25. Instale la junta de sellado e inténtelo de nuevo.</li> <li>• La junta de sellado puede estar dañada. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> <li>• Residuos entre la junta de sellado y la tapa pueden prevenir un sellado adecuado. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25. Limpie los residuos de la junta y la tapa e inténtelo de nuevo.</li> </ul>
No puedo abrir la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la válvula flotante está hacia afuera (brotada), espere que se retracte. Se puede usar el método de liberación rápida con guantes de cocina para abrir la tapa. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25.</li> <li>• La válvula flotante podría estar dañada. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> </ul>
Mi olla está produciendo un olor o humo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su olla puede producir un olor o emitir humo cuando se enciende por la primera vez mientras elimina los residuos del proceso de fabricación. Esto es normal. Ponga el recipiente interior en la olla y vierte por lo menos 2 tazas de agua en el recipiente. Deje la olla calentar por al menos 10 minutos sin la tapa ni alimentos, hasta que el olor y el humo sean eliminados.</li> <li>• Si no es la primera vez que encienda su olla, es posible que sea dañada. Presione el botón <b>Cancel</b> (Cancelar) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 25. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.</li> </ul>

## Especificaciones

Volumen	6 cuartos (24 C) (5.7 l)
Dimensiones (Alto × Ancho × Profundidad)	12.6 × 13 × 12.2 pulg. (32 × 33 × 31 cm)
Peso	11.9 lb (5.4 kg)
Encendido	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía	1,000 W
Longitud del cable de alimentación	30.7 pulg. (78 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](http://www.bestbuy.com) o [www.bestbuy.ca](http://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](http://www.bestbuy.com) o [www.bestbuy.ca](http://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 1-888-BESTBUY en los Estados Unidos o llame al 1-866-BESTBUY en 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:

- 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 (por ejemplo AA, AAA, C etc.)
- Productos en los cuales el número de serie asignado en la fábrica ha sido alterado o removido
- Perdida 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 cómo 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](http://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.

© 2018 Best Buy. Todos los derechos reservados.

**Hecho en China**

INSIGNIA™

**[www.insigniaproducts.com](http://www.insigniaproducts.com)**

1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá) o el 01-800-926-3000 (México)

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

Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.

© 2018 Best Buy. Todos los derechos reservados.

**Hecho en China**

V1 ESPAÑOL  
18-0383