

INSIGNIA™

GUÍA DEL USUARIO

Olla arrocera de 2.6 cuartos

NS-RC14WH7



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

Contenido

Introducción.....	2
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	2
Características	4
Contenido del paquete	4
Características principales.....	5
Utilización de su olla arrocera.....	5
Preparación para la cocción	5
Cocción del arroz	6
Tabla de medida del agua y arroz.....	7
Cocción al vapor de alimentos.....	7
Cocción de arroz y alimentos al vapor simultáneamente.....	9
Limpieza y mantenimiento de su olla arrocera	11
Localización y corrección de fallas	11
Especificaciones	12
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.....	13

Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Su NS-RC14WH7 representa el más moderno diseño de olla arrocera y está diseñado para brindar un desempeño confiable y sin problemas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice equipos electrodomésticos, siempre debe de tener en cuenta ciertas precauciones básicas que se detallan a continuación:

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 o la olla arrocera en el agua u otro líquido cualquiera. Consulte las instrucciones para la limpieza.
- 4 Una vigilancia cercana es necesaria cuando la 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 la use en exteriores.
- 9** No deje el cable tocar superficies calientes o colgar sobre el borde de la mesa o de un mostrador.
- 10** No la coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno calentado.
- 11** No utilice la olla arrocera para un uso que no sea el correspondiente a su diseño.
- 12** Tenga mucho cuidado cuando se mueva la olla arrocera con arroz o líquidos.
- 13** No toque, cubra u obstruya la ventilación de vapor en la parte superior de la olla, porque es muy caliente y puede provocar escaldaduras.
- 14** Use solo un tomacorriente de 120 V CA
- 15** Siempre desenchufe agarrando el enchufe eléctrico. Nunca tire del cable.
- 16** La olla arrocera tiene que ser utilizada en un circuito eléctrico separado al de los otros equipos. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros equipos, la olla arrocera puede no funcionar correctamente.
- 17** Asegúrese siempre de que la parte exterior de la olla de cocción interior sea seca antes del uso. Si la olla interior se pone en la arrocera siendo todavía mojada, esto puede dañar el producto o crear un funcionamiento incorrecto.
- 18** Use mucha precaución al abrir la tapa durante o después de la cocción. Vapor caliente puede escapar y provocar escaldaduras.
- 19** El arroz no se debe dejar en la olla interior de cocción con la función de guardar caliente por más de 12 horas.
- 20** Para evitar daños o deformación, no utilice la olla interior de cocción en la parte superior de la estufa o del quemador.
- 21** Siempre conecte primero el cable en el aparato y después en el tomacorriente. Para desconectarla, ponga cualquier control en la posición apagado ("off") y remueva el enchufe del tomacorriente.
- 22** Solo para uso en el hogar.
- 23** Para desconectarla, remueva el enchufe del tomacorriente.

CUIDADO: para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en la olla de cocción interna incluida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe de corriente polarizado

Esta olla arrocera 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.

Un cable de alimentación corto está suministrado para evitar los riesgos resultando de un enredo o de tropezar con un cable más largo.

Cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión:

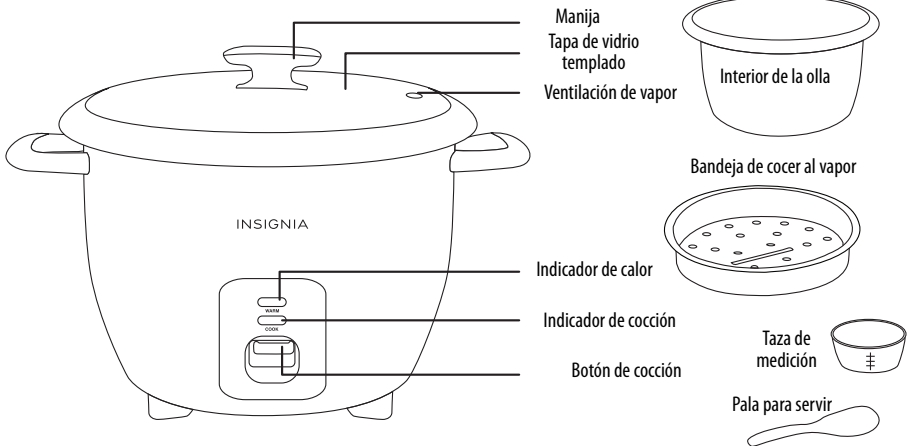
- La potencia eléctrica nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
- El cable más largo se debe arreglar de manera tal que no cuelgue sobre el borde de un mostrador o de una mesa donde puede ser jalado por niños o tropezarse accidentalmente.
- Si el electrodoméstico es del tipo de puesta a tierra, el cable de extensión tiene que estar un cable de puesta a tierra de 3 conductores.

Características

Contenido del paquete

- Olla arrocera de 14 tazas
- Interior de la olla
- Pala para servir
- Bandeja de cocer al vapor
- Taza de medición
- *Guía del usuario*
- *Guía de instalación rápida*

Características principales



Utilización de su olla arrocera

Preparación para la cocción

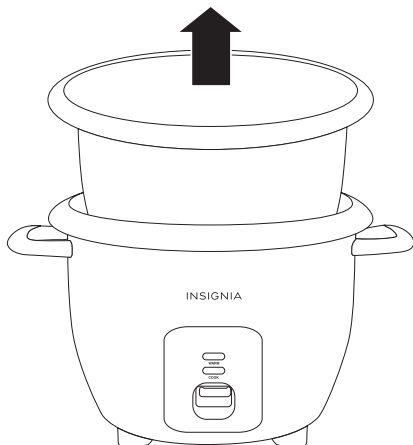
- Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad.
- Quite todos los materiales de empaque y asegúrese de que todos los elementos estén en buen estado.
- Destruye todas las bolsas de plástico que pueden presentar un riesgo para los niños.
- Remueva la olla interior de la olla arrocera, y lave la olla, la tapa y los accesorios con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien.

Nota: No use productos abrasivos o paños abrasivos.

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

Cocción del arroz

- 1 Quite la olla interna y agregue arroz usando la taza de medida suministrada.



- 2 Enjuague el arroz para quitar el exceso de almidón y vacíe.
- 3 Agregue agua hasta la línea correspondiente al número de tazas de arroz que se va a cocinar. Refiérase a la sección "Tabla de medida del agua y arroz" en la página 7 para la cantidad de agua necesaria.
- 4 Asegúrese de que la olla interior sea seca y sin escombros y colóquela en la olla arrocera.
- 5 Coloque la tapa seguramente en la olla arrocera.
- 6 Enchufe la olla arrocera y presione el botón de cocción (**COOK**). El indicador de cocción se enciende y el arroz empieza a cocinarse.
- 7 Cuando el arroz está listo, el botón de cocción (**COOK**) se levanta automáticamente a la posición para guardar caliente y el indicador de calor se enciende.
- 8 Menee el arroz con la pala de servir para repartir toda humedad existente.
- 9 Desconecte la olla arrocera cuando no se usa.

Cuidado: Le recomendamos que no utilice el modo de mantener caliente durante más de doce horas.

Consejos útiles:



- Si se pierde la taza de medida, use 3/4 de una taza de medida de cocina.
- Para agregar más sabor al arroz, trate de usar su caldo favorito de carne o verduras. La cantidad de caldo según la cantidad de arroz es la misma que con el agua.

- Para una aproximación del tiempo de cocción del arroz y de las cantidades sugeridas de rice y agua, refiérase a la sección "Tabla de medida del agua y arroz" en la página 7.

Tabla de medida del agua y arroz

Arroz no cocido	Línea de agua	Producción de arroz cocido	Tiempo de cocción (arroz blanco)
2 tazas para la olla arrocera*	Línea 2	4 tazas para la olla arrocera	30 a 35 minutos
3 tazas para la olla arrocera*	Línea 3	6 tazas para la olla arrocera	33 a 38 minutos
4 tazas para la olla arrocera*	Línea 4	8 tazas para la olla arrocera	38 a 43 minutos
5 tazas para la olla arrocera*	Línea 5	10 tazas para la olla arrocera	40 a 45 minutos
6 tazas para la olla arrocera*	Línea 6	12 tazas para la olla arrocera	43 a 48 minutos
7 tazas para la olla arrocera*	Línea 7	14 tazas para la olla arrocera	45 a 50 minutos

* Taza para olla arrocera = 3/4 de taza.

Notas

- Las líneas de agua en el interior de la olla son solo para el arroz blanco.
- No coloque más de siete tazas de arroz no cocido en la olla arrocera a la vez. La capacidad máxima es de siete tazas de arroz no cocido lo que produce 14 tazas de arroz cocido

Cocción al vapor de alimentos

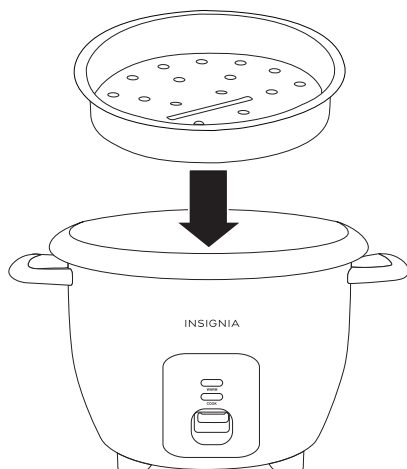


1 Quite la olla interna y agregue dos tazas de agua.

2 Asegúrese de que la olla interior sea seca y sin escombros y colóquela en la olla arrocera.

3 Coloque los alimentos a cocer al vapor en la bandeja de cocer al vapor.

- 4 Coloque la bandeja de cocer al vapor en la olla arrocera y cubra con la tapa.



- 5 Enchufe la olla arrocera y presione el botón de cocción (**COOK**). El indicador de cocción se enciende y la olla arrocera empieza a producir vapor.
- 6 Cuando el tiempo sugerido pasó, remueva delicadamente la tapa y verifique que los alimentos estén listos.
- 7 Si los alimentos son completamente cocidos, ponga el botón de cocción (**COOK**) hacia arriba para terminar de cocer y cambiar al modo de guardar caliente.
- 8 Desconecte la olla arrocera cuando no se usa.

Consejos útiles:



- Mantenga la tapa cerrada durante todo el proceso de cocción al vapor. Abrir la tapa puede causar perdidas 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.
- Las verduras congeladas toman más tiempo para cocinar.
- 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 verduras

Verduras	Agua	Tiempo de cocción
Espárrago	1/2 taza	7 minutos
Brócoli	1/4 taza	5 minutos
Repollo, zanahorias, coliflor o maíz	1 taza	15 minutos
Berenjena	1 1/4 taza	15 minutos
Habichuelas	1 taza	15 minutos
Arvejas, espinaca, calabaza o calabacita	1/2 taza	7 minutos

Guía de cocción al vapor de carne

Carne	Agua	Tiempo de cocción	Temperatura segura
Pescado	2 tazas	15 minutos	140°
Pollo	2 1/2 tazas	20 minutos	165°
Cerdo	2 1/2 tazas	20 minutos	160°
Res	2 1/2 tazas	Medio – 15 minutos A punto o bien cocido – 20 minutos Bien cocido – 23 minutos	160°

Nota: Estos gráficos de cocción al vapor se proporcionan para referencia solamente. El tiempo real de cocción puede variar.

Cocción de arroz y alimentos al vapor simultáneamente

Una funcionalidad práctica de esta olla arrocera es su capacidad de cocinar ambos arroz y alimentos al vapor simultáneamente, lo que es ideal para crear comidas todas en una.

- 1 Quite la olla interna y agregue la cantidad de arroz y agua deseada.

Nota: No trate de cocinar más de siete tazas (no cocido) de arroz blanco o integral si se usa simultáneamente la bandeja de cocer al vapor, sino la bandeja no va a caber una vez que el arroz será cocido.

- 2 Asegúrese de que la olla interior sea seca y sin escombros y colóquela en la olla arrocera.

- 3 Refiérase a la guía para cocer al vapor verduras (en la página 9) o carne en la página 9) para información sobre el tiempo aproximado necesario. Lo mejor es de insertar los alimentos para cocer al vapor cerca del fin del ciclo de cocción del arroz, para que su comida sea fresca y caliente de una sola vez.
- 4 Coloque las verduras o la carne en la bandeja de cocer al vapor, y abra la tapa cuidadosamente ya que el vapor escapándose puede ser muy caliente y coloque la bandeja en la olla arrocera.
- 5 Cierre la tapa y deje la arrocera reanudar la cocción.
- 6 Una vez que los alimentos se han cocido al vapor por el tiempo necesario, abra la tapa.

Cuidado: Use mucha precaución al abrir la tapa ya que el vapor que se escapa puede ser muy caliente.

- 7 Quite la bandeja de cocer al vapor y verifique los alimentos para asegurarse que estén completamente cocidos.

Cuidado: Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, ya que puede ser muy caliente.

- 8 Si el arroz todavía no se ha terminado de cocer, cierre la tapa y déjelo seguir cociendo hasta que sea hecho. Una vez que el arroz esté cocido, la olla arrocera se pondrá automáticamente en el modo de guardar caliente.

Nota: Se puede empezar a cocer al vapor los alimentos en cualquier momento mientras el arroz está en el ciclo de cocción. Sin embargo, se recomienda cocer alimentos al vapor cerca del fin del ciclo, para que los alimentos cocidos al vapor no se enfríen o se vuelvan empapados antes que el arroz sea listo.

Cocinando sopas, chile y estofado



- 1 Agregue los ingredientes y presione el botón de cocción (**COOK**) para empezar a cocinar.
- 2 Teniendo cuidado para evitar que el vapor se escape, quite la tapa y menee de vez en cuando con una pala de madera con manija larga.
- 3 Una vez que los alimentos son completamente cocidos, presione el botón de cocción (**COOK**) hacia arriba para cambiar la olla arrocera al modo de guardar caliente.
- 4 Cuando se terminar el uso apague la olla arrocera al desconectar el cable de alimentación.

Limpieza y mantenimiento de su olla arrocera

- 1 Lave a mano la olla interna de cocción y todos los accesorios o lávelos en el lavavajillas.
- 2 Seque el cuerpo de la olla arrocera con un paño húmedo.
- 3 Seque completamente el cuerpo de la olla arrocera y todos los accesorios.
- 4 Ensamble la olla arrocera para el próximo uso.

Notas:

- La rejilla superior se puede lavar en el lavavajillas.
- No use productos abrasivos fuertes, paños abrasivos o productos que no sean seguros para uso en superficies antiadherentes.
- Si se usa el lavavajillas, puede ocurrir una ligera decoloración en la olla interna y los accesorios. Esto es únicamente cosmético y no afectará el desempeño.

Localización y corrección de fallas

Cuidado: No trate de reparar la olla de presión usted mismo. Al hacer esto invalida la garantía.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La olla arrocera no se enciende	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado y que el tomacorriente este encendido. De no ser el caso, verifique el disyuntor y haga un restablecimiento si es necesario.
	Esto puede ser 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 no esté dañado. Si es el caso, lleve su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
La olla arrocera no se queda encendida	Si el botón de la olla arrocera no se puede presionar hacia abajo para encenderla, o si no se encuentra o está roto, necesitará llevar su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
	Si la olla arrocera sigue calentando después que se haya quitado el tazón de arroz, necesitará llevar su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Las luces indicadoras no se encienden.	Si la olla arrocera calienta correctamente, pero la luz indicadora no funciona para mostrar si el arroz está cocido o guardado caliente las bombillas de las luces necesitan ser reemplazadas. Lleve su olla arrocera al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
	La luz puede no estar conectada correctamente al 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. Agregue 1/2 o 1 taza de agua (según cuanto seco está) y meneélo. Cierre la tapa y presione el botón de cocción (COOK). Cuando la olla arrocera se pone en el modo de calentar, verifique la consistencia y repita lo que sea necesario.
El arroz está demasiado húmedo o empapado después de la cocción	Se ha agregado demasiada agua. Menee el arroz para redistribuir la parte inferior del arroz, y liberar el exceso de humedad. Cierre la tapa y deje la olla arrocera quedarse en el modo de calentar por 10 a 30 minutos según lo que sea necesario meneando de vez en cuando.

Especificaciones

Volumen	2.6 cuartos
Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad)	8.9 x 11.34 x 9.45 pulg. (22.6 x 28.8 x 24 cm)
Peso	4 lb (1.8 kg)
Alimentación	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía	500 W

Esta marca indica que este producto no deberá ser desechado con otros desperdicios domésticos a través de la EU. Para evitar posibles daños al ambiente o a la salud humana debido a desecho de desperdicios sin control, recicle el producto de manera responsable para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para regresar su equipo, por favor use los sistemas de retorno y recolección o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Pueden tomar este producto para su reciclaje ecológico y seguro.



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 se ha 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, por favor 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. Si compró el Producto en un sitio Web de Best Buy (www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca), envíe por correo su recibo original y el Producto a la dirección postal especificada en el sitio Web. Asegúrese de 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:

- Pérdida de alimentos/desperdicios debido al fallo del refrigerador o refrigerador
- 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
- 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 píxeles pueden contener un número limitado de píxeles 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 VARIAN DE ESTADO A ESTADO, O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Comuníquese con Insignia:

Para servicio al cliente favor llamar al 1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

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

INSIGNIA™

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

V3 ESPAÑOL
18-0344