

INSIGNIA™

## GUÍA DEL USUARIO

# Freidora por aire de 5 cuartos con control mecánico

**NS-AF5MSS2/NS-AF5MSS2-C**



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

## Índice

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Introducción .....                                           | 2         |
| <b>GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES .....</b>                      | <b>5</b>  |
| Notas sobre el enchufe .....                                 | 5         |
| Notas sobre el cable .....                                   | 5         |
| Advertencia sobre el plástico derretido .....                | 5         |
| Alimentación eléctrica .....                                 | 6         |
| Protección contra sobrecalentamiento.....                    | 6         |
| Apagado automático.....                                      | 6         |
| Características .....                                        | 6         |
| Contenido del paquete.....                                   | 6         |
| Información general sobre el producto .....                  | 7         |
| Antes de usar su freidora por primera vez .....              | 7         |
| Utilización de su freidora por aire .....                    | 8         |
| Preparación de sus alimentos .....                           | 10        |
| Temperaturas y tiempos para la preparación de alimentos..... | 10        |
| Retirado de la cesta .....                                   | 11        |
| Limpieza de su freidora .....                                | 11        |
| Almacenado de su freidora .....                              | 12        |
| Localización y corrección de fallas.....                     | 13        |
| Especificaciones.....                                        | 15        |
| <b>GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO .....</b>                     | <b>16</b> |

## Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Sus NS-AF5MSS2 o NS-AF5MSS2-C representan el más moderno diseño de freidoras por aire y están diseñadas para brindar un rendimiento confiable y sin problemas.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



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

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

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

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

- 32 NO** limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando el riesgo de una descarga eléctrica. Consulte Limpieza de su freidora en la página 11 sobre el mantenimiento regular del aparato.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



### Residentes de California

**ADVERTENCIA:** Cáncer y daño reproductivo -  
[www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov)



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



### ADVERTENCIA:

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

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

• NO use un cable de extensión.

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



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

### Notas sobre el enchufe

Este equipo tiene un enchufe polarizado (una espiga es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe se conecta al tomacorriente polarizado de una sola forma. 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.

### Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto suministrado se debe utilizar para evitar los riesgos resultando de un enredo o de tropezar con un cable más largo. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto. Siempre enchufe directamente en un tomacorriente o receptáculo de pared.

### Advertencia sobre el plástico derretido

**CUIDADO:** Para evitar que los plásticos se peguen al acabado de la meseta de cocina o a la mesa u a otro mueble, coloque posavasos que NO SEAN de plástico entre el electrodoméstico y el acabado de la meseta de cocina o mesa. De no hacerlo puede resultar en ennegrecimiento del acabado. Manchas permanentes podrían aparecer.

## Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros equipos, su equipo podría no funcionar correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

## Protección contra sobrecalentamiento

La freidora tiene un sistema de protección contra el sobrecalentamiento. Si el sistema de control de temperatura interno es invalido, la protección de sobre calentamiento se activa automáticamente y la freidora no se puede utilizar. Desconecte el cable de alimentación, deje que la freidora se enfríe y envíela a un centro de servicio autorizado para repararla.

## Apagado automático

Esta freidora está equipada con un temporizador. Cuando la cuenta regresiva del temporizador ha llegado a 0, la freidora hace un sonido de timbre y se apaga automáticamente.

**Nota:** Si el recipiente para freír se extrae durante la cocción, la freidora se apagará automáticamente.

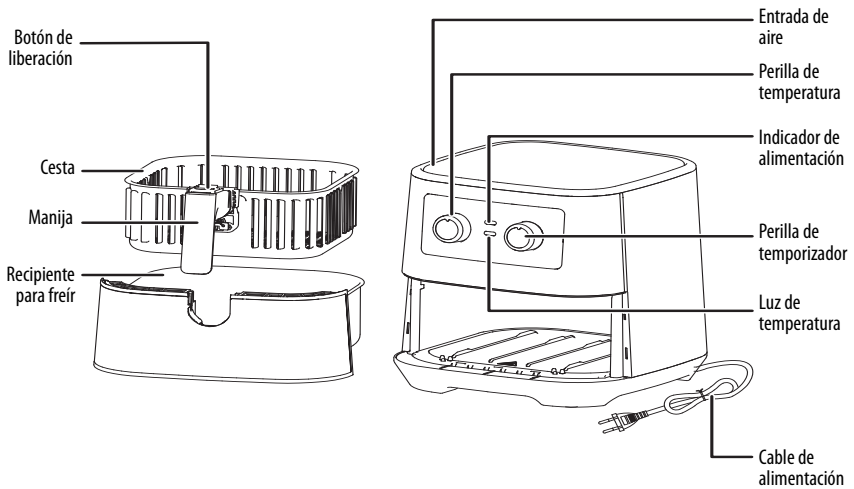
## Características

- La freidora circula el aire caliente para cocinar
- El rango de temperatura es de 180 a 400 °F (82.2 a 204.4 °C) para freír, asar u hornear sus comidas favoritas
- La cesta de 5 cuartos (4.8 l) tiene capacidad para 3 a 5 porciones de comida
- El temporizador con apagado automático le permite cocinar su comida de 0 a 60 minutos
- Los controles mecánicos le ofrecen una manera práctica, táctil de modificar los ajustes.
- La cesta y el recipiente para freír son aptos para lavavajillas facilitando la limpieza

## Contenido del paquete

- Freidora por aire
- *Guía del usuario*

## Información general sobre el producto



## Antes de usar su freidora por primera vez

- 1 Retire todo el material de embalaje, las etiquetas y pegatinas de su freidora.
- 2 Limpie la cesta y el recipiente de la misma con agua caliente, detergente para fregar y una esponja no abrasiva.
- 3 Limpie el exterior y el interior de la freidora con un paño húmedo.

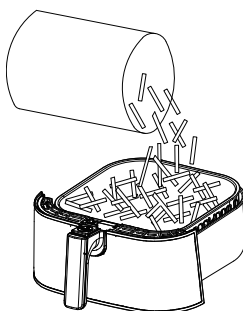
## Utilización de su freidora por aire

**CUIDADO:**

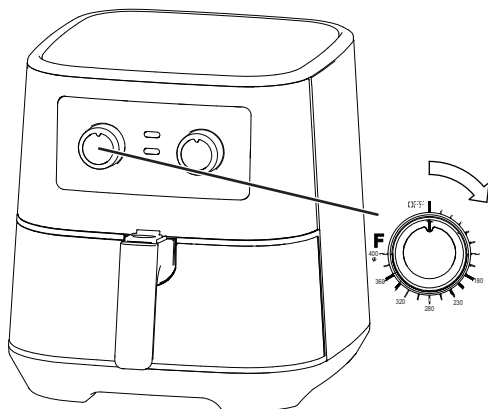
- Esta freidora por aire funciona con aire caliente. No llene el recipiente para freír con aceite u otro líquido.
- No coloque nada cerca de la salida de aire en la parte posterior de la freidora o en la entrada de aire en la parte superior de la freidora.

- 1 Coloque la freidora en una superficie nivelada, resistente al calor y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.
- 2 Saque el recipiente para freír de la freidora, coloque su alimento en la cesta y vuelva a colocar el recipiente para freír.

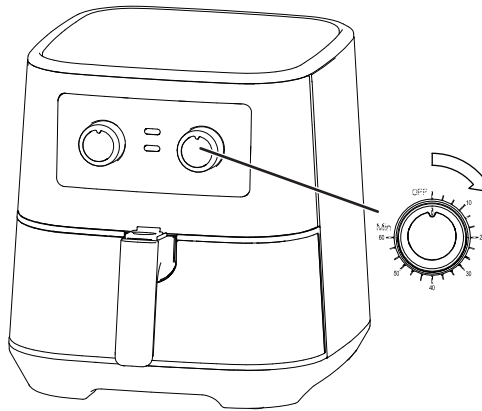
**Nota:** Refiérase a la sección Temperaturas y tiempos para la preparación de alimentos en la página 10 para obtener más información.



- 3 Gire la perilla de la temperatura para ajustarla desde 180 a 400 °F (82.2 a 204.4 °C).



- 4 Gire la perilla del temporizador para establecer el tiempo de cocción (de 0 a 60 minutos) y comienza a calentar. Los indicadores de alimentación y calentamiento se iluminan y el temporizador comienza la cuenta regresiva a partir del tiempo de cocción establecido.



**Notas:**

- Si desea precalentar su freidora, agregue tres minutos a su tiempo de cocción. También puede precalentar sin alimentos en la freidora.
- El indicador de calor podría encenderse y apagarse durante la cocción ya que el elemento de calefacción se enciende y se apaga para mantener la temperatura correcta.
- Puede retirar el recipiente para freír en cualquier momento para verificar su alimento. La freidora pausará automáticamente y continua el calentamiento después de haber colocado el recipiente para freír en la freidora.

- 5 Si esta cocinando una gran cantidad de alimentos, retire el recipiente para freír y remueva su contenido a medio tiempo de cocción. Su freidora sigue calentando cuando se coloca el recipiente nuevamente (el temporizador no detiene la cuenta regresiva).

**Notas:**

- La freidora no sonará al punto de medio tiempo.
- Retire la cesta para reducir el peso mientras remueve. Refiérase a la sección Retirado de la cesta en la página 11 para obtener más información.

- 6 Cuando la freidora suena, indica que se terminó el tiempo de cocción. Saque el recipiente para freír de la freidora y colóquelo en una superficie resistente al calor.
- 7 Asegúrese de que su alimento esté listo. Si no se han terminado, vuelva a colocar el recipiente en la freidora por aire y establezca el temporizador a algunos minutos más.

- 8 Vacíe los alimentos en un bol o plato. NO dé la vuelta al recipiente ya que el exceso de aceite se acumula en el fondo.
- Para retirar pequeñas cantidades de comidas, presione el botón de liberación y saque la cesta del recipiente para freír.

• Para retirar un alimento grande o frágil, use un par de tenazas para sacar los alimentos de la cesta.

## Preparación de sus alimentos

### Temperaturas y tiempos para la preparación de alimentos

Debido a que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, usted necesitará ajustar los tiempos de cocción y temperaturas en esta tabla para su comida.

| COMIDA                          | TEMPERATURA     | TIEMPO          | CANTIDAD                 | NOTAS                  |
|---------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|------------------------|
| Papas y papas fritas            |                 |                 |                          |                        |
| Papas fritas congeladas         | 390 °F (199 °C) | 9 a 16 minutos  | 11 a 25 oz (300 a 700 g) | Remueva a medio tiempo |
| Papas fritas congeladas gruesas | 390 °F (199 °C) | 11 a 20 minutos | 11 a 25 oz (300 a 700 g) | Remueva a medio tiempo |
| Papas fritas caseras (8 x 8 mm) | 390 °F (199 °C) | 16 a 20 minutos | 11 a 28 oz (300 a 800 g) | Remueva a medio tiempo |
| Papas en trozos caseras         | 355 °F (179 °C) | 18 a 22 minutos | 11 a 28 oz (300 a 800 g) | Remueva a medio tiempo |
| Cubitos de papas caseros        | 355 °F (179 °C) | 12 a 18 minutos | 9 oz (250 g)             | Remueva a medio tiempo |
| Rösti                           | 355 °F (179 °C) | 15 a 18 minutos | 18 oz (500 g)            | Remueva a medio tiempo |
| Papa gratinada                  | 390 °F (199 °C) | 15 a 18 minutos | 18 oz (500 g)            | Remueva a medio tiempo |
| Carne y carne de aves           |                 |                 |                          |                        |
| Filete                          | 360 °F (182 °C) | 8 a 12 minutos  | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                        |
| Chuletas de cerdo               | 360 °F (182 °C) | 10 a 14 minutos | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                        |
| Hamburguesas                    | 360 °F (182 °C) | 7 a 14 minutos  | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                        |
| Rollo de salchicha              | 390 °F (199 °C) | 13 a 15 minutos | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                        |
| Muslos de pollo                 | 360 °F (182 °C) | 18 a 22 minutos | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                        |
| Pechugas de pollo               | 360 °F (182 °C) | 10 a 15 minutos | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                        |
| Tocino                          | 400 °F (204 °C) | 6 a 10 minutos  | 11 oz (300 g)            |                        |
| Pescado                         | 360 °F (182 °C) | 10 a 14 minutos | 18 a 28 oz (500 a 800 g) |                        |

| COMIDA                        | TEMPERATURA     | TIEMPO          | CANTIDAD                 | NOTAS                  |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|------------------------|
| <b>Meriendas</b>              |                 |                 |                          |                        |
| Rollito de primavera          | 390 °F (199 °C) | 8 a 10 minutos  | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  | Remueva a medio tiempo |
| Pollo empanado congelado.     | 390 °F (199 °C) | 6 a 10 minutos  | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  | Remueva a medio tiempo |
| Pedazos de pescado congelados | 390 °F (199 °C) | 6 a 10 minutos  | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  |                        |
| Bolas de queso congeladas     | 355 °F (179 °C) | 8 a 10 minutos  | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  |                        |
| Vegetales rellenos            | 320 °F (150 °C) | 10 minutos      | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  |                        |
| <b>Hornear</b>                |                 |                 |                          |                        |
| Tortas                        | 320 °F (150 °C) | 20 a 25 minutos | 11 oz (300 g)            |                        |
| Quiche                        | 355 °F (179 °C) | 20 a 22 minutos | 14 oz (400 g)            |                        |
| Molletes                      | 390 °F (199 °C) | 15 a 18 minutos | 11 oz (300 g)            |                        |
| Meriendas dulces              | 320 °F (150 °C) | 20 minutos      | 14 oz (400 g)            |                        |
| Pan                           | 360 °F (182 °C) | 15 a 18 minutos | 11 a 18 oz (300 a 500 g) |                        |

## Retirado de la cesta

- 1 Hale el mango de la freidora para sacar el recipiente para freír.
- 2 Coloque el recipiente para freír en una meseta de cocina.
- 3 Deslice la cubierta del botón de desbloqueo hacia adelante para mostrar el botón rojo de desbloqueo.
- 4 Presione el botón de liberación y saque la cesta del recipiente para freír.
- 5 Para colocar la cesta, colóquela en el recipiente y presione hacia abajo hasta que la cesta se bloquee en su lugar, después deslice el botón de seguridad sobre el botón de desbloqueo.

## Limpeza de su freidora

Limpe la freidora después de cada uso.

**Nota:** No use ningún tipo de materiales para limpieza abrasivos para limpiar la cesta o el recipiente para freír ya que podría dañar la cubierta antiadherente.

- 1 Desenchufe la freidora del tomacorriente y espere a que se enfríe.

**Nota:** Retire el recipiente para freír para que la freidora se enfríe más rápido.

- 2 Limpe el exterior de la freidora por aire con un paño húmedo.

- 3 Limpie la cesta y el recipiente de la misma con agua caliente, detergente para fregar y una esponja no abrasiva. Use un líquido disolvente de grasa para retirar cualquier residuo restante.

**Notas:**

- Para residuos difíciles de retirar, llene el recipiente para freír con agua caliente y detergente de fregar, coloque la cesta en el recipiente y deje remojar por aproximadamente diez minutos.
- También puede lavar el recipiente y la cesta en el lavavajillas.

- 4 Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo para retirar cualquier residuo de alimentos.

## **Almacenado de su freidora**

- 1 Desconecte la freidora y déjela enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
- 3 Coloque su freidora en un lugar seco y limpio.

## Localización y corrección de fallas

| PROBLEMA                                                                          | CAUSA PROBABLE                                                                               | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Su freidora de aire no funciona.                                                  | Su freidora no está enchufada.                                                               | Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.                                                                                                         |
|                                                                                   | No has programado el temporizador.                                                           | Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender su freidora.                                                                                      |
|                                                                                   | El recipiente para freír no está colocado correctamente en la freidora.                      | Deslice el recipiente para freír en su freidora correctamente.                                                                                                                      |
| Usted huele un olor a comida quemada cuando enciende la freidora por primera vez. | Residuos de fabricación están en su freidora.                                                | Antes de usar su freidora por primera vez, le recomendamos que la caliente durante cinco minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que pueda quedar después del envío. |
| Los alimentos freídos en la freidora no están listos.                             | Hay demasiados alimentos en su freidora.                                                     | Coloque pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta. Pequeñas cantidades se frien de forma más uniforme.                                                                        |
|                                                                                   | La temperatura predeterminada es demasiado baja.                                             | Aumente la temperatura de su freidora de aire.                                                                                                                                      |
|                                                                                   | El tiempo de preparación es demasiado corto.                                                 | Cocine sus alimentos por más tiempo.                                                                                                                                                |
| Los alimentos no se frien de forma uniforme en la freidora.                       | Ciertos tipos de ingredientes necesitan revolverse a medio tiempo del tiempo de preparación. | Agite los alimentos que se encuentran uno encima del otro (como las papas fritas) a la mitad del tiempo de preparación.                                                             |
| Las meriendas fritas no están crujientes al salir de la freidora.                 | Puede usar un tipo de meriendas hechas para ser preparadas en una freidora tradicional.      | Use meriendas para hornear.                                                                                                                                                         |
| No puedo deslizar la sartén en mi freidora correctamente.                         | Hay demasiados alimentos en su freidora.                                                     | No llene la cesta más allá de la indicación de MAX.                                                                                                                                 |
|                                                                                   | La cesta no está colocada correctamente en el recipiente para freír.                         | Empuje la cesta hacia abajo en el recipiente para freír hasta que escuche un clic.                                                                                                  |

| PROBLEMA                                                        | CAUSA PROBABLE                                                                 | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Humo blanco sale de la freidora por aire.                       | Prepara alimentos grasientos.                                                  | Al freír ingredientes grasos en la freidora, una gran cantidad de aceite se depositará en el recipiente para freír. El aceite produce humo blanco y el recipiente para freír pudiese calentarse más de lo usual. Esto no afecta su freidora ni el resultado final. |
|                                                                 | El recipiente para freír todavía tiene residuos de grasa desde el uso previo.  | El humo blanco es creado por la grasa calentándose en el recipiente para freír. Asegúrese de que limpie el recipiente para freír después de cada uso.                                                                                                              |
| Las papas frescas no se frien de forma uniforme en la freidora. | No usó el tipo de papa correcto.                                               | Use papas frescas para asegurarse de que se mantengan firmes durante la cocción.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                 | No enjuagó las papas fritas correctamente antes de freírlas.                   | Enjuague las papas adecuadamente para retirar el almidón del exterior de los pedazos.                                                                                                                                                                              |
| Las papas fritas no están crujientes al salir de la freidora.   | El nivel crujiente de las papas fritas depende del nivel de agua en las papas. | Asegúrese de que seque los pedazos de papas adecuadamente antes de adicionar el aceite.                                                                                                                                                                            |
|                                                                 |                                                                                | Corte los pedazos de papa más pequeños para un resultado crujiente.                                                                                                                                                                                                |

## Especificaciones

|                                             |                                                  |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Dimensiones<br>(Alto × Ancho × Profundidad) | 12.8 × 14.8 × 12.4 pulg. (32.6 × 37.7 × 31.4 cm) |
| Peso                                        | 13.2 lb (6 kg)                                   |
| Requisitos de potencia                      | 1700 W                                           |
| Intensidad                                  | 120 V, 60 Hz                                     |
| Temperatura de cocción                      | 180 ~ 400 °F (82.2 ~ 204.4 °C)                   |
| Longitud del cable                          | 3.3 pies (1 m)                                   |

## 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 1-877-467-4289 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](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.

© 2021 Best Buy. Todos los derechos reservados

INSIGNIA™

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

1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá)

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.

© 2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V2 ESPAÑOL  
21-0803