

INSIGNIA™

GUÍA DEL USUARIO

Freidora por aire digital de 3.4 cuartos

NS-AF34D2/NS-AF34D2-C



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

Contenido

Introducción	2
medidas de seguridad importantes	3
Características.....	6
Contenido del paquete.....	6
Vista frontal.....	6
Cámara de cocción.....	6
Paneles con controles y pantalla.....	7
Cómo preparar la freidora de aire	8
Antes de utilizar la freidora de aire	8
Encontrar una ubicación conveniente.....	8
Conexión a la alimentación.....	8
Utilización de su freidora por aire	8
Precalentamiento de la freidora de aire	8
Cocción de sus alimentos.....	9
Apagado y encendido de la alarma	9
Comprensión de los programas preestablecidos	10
Tiempos y temperaturas de cocción	11
Limpieza y almacenamiento de la freidora de aire	12
Cesta de la freidora de aire	13
Bandeja de cocción	13
Cámara de cocción.....	13
Exterior.....	13
Localización y corrección de fallas.....	13
Especificaciones.....	14
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO	15

Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Su NS-AF34D2/NS-AF34D2-C representa el más moderno diseño de freidoras por aire y está diseñado 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 y almacenamiento de la freidora de aire en la página 12 sobre el mantenimiento regular del aparato.
- 33** Si su freidora de aire está cocinando cuando se produce un fallo de la alimentación eléctrica, si se restablece la alimentación antes de cinco minutos, la unidad seguirá cocinando con el programa que haya seleccionado. Si se restablece la alimentación después de cinco minutos, deberá volver a seleccionar el programa de cocción.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Residentes de California

ADVERTENCIA: Riesgo de cáncer y daño reproductivo - www.p65warnings.ca.gov



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



ADVERTENCIA:

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

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

• NO use un cable de extensión.

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



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

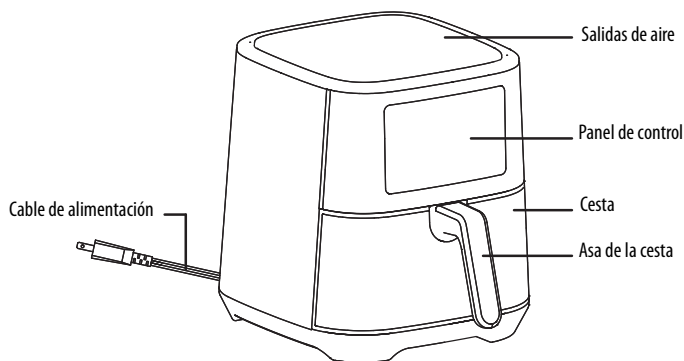
Características

- La freidora de aire hace circular aire caliente, cocinando eficientemente sus alimentos con poco o ningún aceite
- La capacidad de 3.4 cuartos (3.2 l) hace que produzca mucha comida
- Los controles digitales con una pantalla de lectura fácil facilitan el ajuste de la configuración
- Diez funciones preestablecidas le permiten hornear, asar o recalentar todos sus alimentos favoritos
- La temperatura oscila entre 180 y 400 °F (82 y 204 °C), ofreciéndole un control preciso
- El temporizador le permite cocinar sus alimentos en cualquier lugar de 1 a 60 minutos, mientras que el apagado automático le garantiza la tranquilidad
- La bandeja de cocción y el recipiente para freír aptos para el lavavajillas facilitan la limpieza

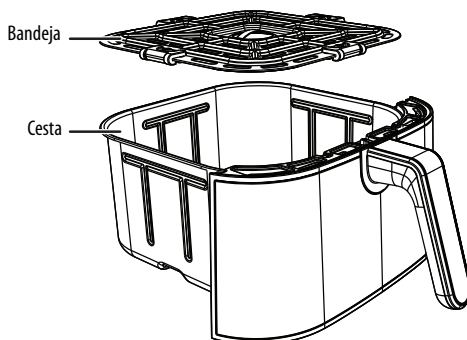
Contenido del paquete

- Freidora por aire
- Cesta
- Bandeja para cesta
- *Guía del usuario*

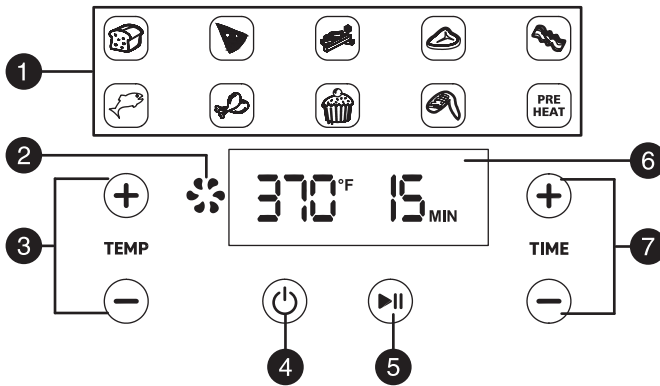
Vista frontal



Cámara de cocción



Paneles con controles y pantalla



N.º	BOTÓN	DESCRIPCIÓN
1	Programas preestablecidos	Elija entre estos alimentos para utilizar tiempos y temperaturas preestablecidos: • Pan • Pizza • Papas fritas • Filete • Tocino • Pescado • Pollo • Pasteles • Alitas de pollo • Recalentar
2	Indicador del ventilador	Parpadea cuando el ventilador de la freidora está circulando.
3	Temperatura	Presione para ajustar la temperatura de cocción.
4	Encendido	Presione para encender o apagar la freidora.
5	Iniciar/Pausar	Presione para comenzar o pausar la cocción.
6	Pantalla	Muestra el tiempo de cocción y la temperatura.
7	Tiempo	Presione para ajustar el tiempo de cocción.

Cómo preparar la freidora de aire

ADVERTENCIA:

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

Antes de utilizar la freidora de aire

- 1 Extraiga la freidora de aire de la caja.
- 2 Retire la cesta de la freidora de aire y compruebe el interior para ver si hay material de embalaje suelto antes del primer uso.

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

- 3 Lave su freidora de aire nueva antes de usarla. Refiérase a Limpieza y almacenamiento de la freidora de aire en la página 12 para obtener instrucciones específicas de limpieza.

Encontrar una ubicación conveniente

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

Conexión a la alimentación

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

Utilización de su freidora por aire

Precalentamiento de la freidora de aire

El programa de precalentamiento calienta la freidora de aire antes de añadir los alimentos, ahorrando tiempo. Utilice este programa siempre que una receta lo requiera o cuando cocine carnes que puedan beneficiarse de un primer dorado.

- 1 Enchufe su freidora de aire en un tomacorriente de pared (120 V). La freidora de aire entra en el modo de espera y la pantalla muestra "⏻" (encendido).
- 2 Coloque la bandeja de cocción en el fondo de la cesta y luego introduzca la cesta en su freidora de aire.
- 3 Presione ⏻ (encendido). El panel de control se enciende.
- 4 Presione  (recalentar) y el tiempo y la temperatura predeterminados (tres minutos a 400 °F) aparecen en la pantalla.

- 5 Si desea cambiar los ajustes de precalentamiento por defecto (opcional), presione **PRE** (precalentamiento), luego presione **TIME +/-** (Tiempo +/-) o **TEMP +/-** (Temperatura +/-) para ajustar el tiempo o la temperatura.
Una vez finalizado el precalentamiento, la pantalla muestra "OFF" (Apagado). El ventilador continúa durante 20 segundos, luego su freidora de aire emitirá dos pitidos y volverá al modo de espera.
- 6 Cuando la freidora emita un pitido, estará lista para que añada los alimentos y ajuste el tiempo y la temperatura de cocción.

Apagado y encendido de la alarma

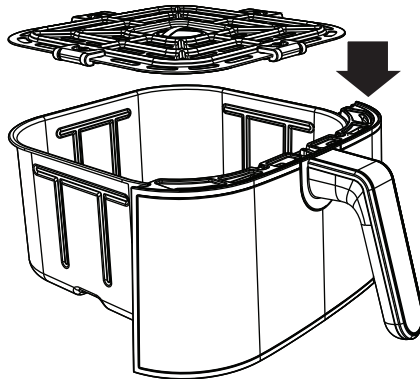
Normalmente la alarma está activada al recibir su freidora de aire.

- 1 Para desactivar la alarma, mantenga presionados los botones **TIME +** y - durante tres segundos. La alarma emite un pitido y la pantalla muestra dos veces "BEEP OFF" (Alarma desactivada).
- 2 Para volver a encender la alarma, mantenga presionados los botones **TIME +** y - durante tres segundos. La alarma emite un pitido y la pantalla muestra dos veces "BEEP ON" (Alarma activada).

Nota: Cuando la alarma está apagada, su freidora de aire no emitirá un pitido al finalizar la cocción.

Cocción de sus alimentos

- 1 Enchufe su freidora de aire en un tomacorriente de pared (120 V). La freidora de aire entra en el modo de espera y la pantalla muestra "⏻" (encendido).
- 2 Coloque la bandeja de cocción en el fondo de la cesta.



- 3 Presione **⏻** (Encendido) para encender su freidora. El panel de control se enciende.
- 4 Añada los alimentos a la cesta y, a continuación, introduzca la cesta en la cámara de cocción.
- 5 Seleccione un programa preestablecido (programa **Bread** (pan), **Pizza**, **French Fries** (papas fritas), **Steak** (filete), **Bacon** (tocino), **Fish** (pescado), **Chicken** (pollo), **Pastries** (pastelería) o **Chicken Wing** (alitas de pollo)). Cuando se selecciona, el botón de ajustes predeterminados parpadea y la pantalla muestra el tiempo de cocción y la temperatura por defecto.

Para elegir otra función, puede seleccionar directamente la tecla de función correspondiente.

Nota:

- Para obtener información sobre el uso del programa de precalentamiento, consulte Precalentamiento de la freidora de aire en la página 8.
- Para más información sobre el tiempo de cocción y la temperatura por defecto de cada programa preestablecido, consulte Comprensión de los programas preestablecidos en la página 10. Se puede utilizar los botones de ajuste de temperatura y tiempo (+ y -) para ajustar según sea necesario.

- 6 Presione **Temp +** o - para ajustar la temperatura de 180 a 400 °F (82.8 a 204.4 °C).
- 7 Presione **Time +** o - para ajustar el tiempo de 1 a 60 minutos.
- 8 Presione >|| (iniciar/pausar) o espere 10 segundos. La freidora comienza y el temporizador hace la cuenta regresiva.
- 9 Si está cocinando una gran cantidad de alimentos, retire la cesta a mitad de la cocción, agite o gire los alimentos y vuelva a introducir la cesta. La freidora de aire continúa automáticamente.
- 10 Presione el botón  (power) [encendido] para cancelar el estado de enfriamiento.

Nota: Para apagar su freidora de aire antes de que termine el tiempo de cocción, presione  (encendido). El icono  (alimentación) se pone en rojo y puede retirar la cesta con seguridad.

- 11 Asegúrese de que su comida esté completamente cocinada, luego vacíe su comida en un tazón o plato. Si su comida necesita cocinarse más tiempo, vuelva a introducir la cesta y ponga en marcha la freidora de aire de nuevo.
- 12 Presione  (encendido) para apagar su freidora y desconéctela del tomacorriente.

Comprensión de los programas preestablecidos

Estos ajustes predeterminados (temperatura/tiempo por defecto) son puntos de partida que le permiten experimentar para obtener los resultados que más le gusten.

PROGRAMA PREESTABLECIDO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	TIEMPO PREDETERMINADO
 Pan	400 °F (204 °C)	6 min.
 Pizza	350 °F (177 °C)	8 min.
 Papas fritas	400 °F (204 °C)	16 min.
 Filete	360 °F (182 °C)	12 min.
 Tocino	360 °F (182 °C)	4 min.
 Pescado	400 °F (204 °C)	15 min.
 Pollo	360 °F (182 °C)	22 min.
 Pasteles	350 °F (177 °C)	10 min.

PROGRAMA PREESTABLECIDO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	TIEMPO PREDETERMINADO
 Alitas de pollo	360 °F (182 °C)	20 min.
 Recalentar	400 °F (204 °C)	3 min.

Tiempos y temperaturas de cocción

Debido a que los ingredientes varían 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 min.	11 a 25 oz (300 a 700 g)	Remueva a medio tiempo
Papas fritas congeladas gruesas	390 °F (199 °C)	11 a 20 min.	11 a 25 oz (300 a 700 g)	Remueva a medio tiempo
Papas fritas caseras (8 × 8 mm)	390 °F (199 °C)	16 a 20 min.	11 a 28 oz (300 a 800 g)	Remueva a medio tiempo
Papas en trozos caseras	355 °F (179 °C)	18 a 22 min.	11 a 28 oz (300 a 800 g)	Remueva a medio tiempo
Cubitos de papas caseros	355 °F (179 °C)	12 a 18 min.	9 oz (250 g)	Remueva a medio tiempo
Rösti	355 °F (179 °C)	15 a 18 min.	18 oz (500 g)	Remueva a medio tiempo
Papa gratinada	390 °F (199 °C)	15 a 18 min.	18 oz (500 g)	Remueva a medio tiempo
Carne y carne de aves				
Filete	360 °F (182 °C)	8 a 12 min.	6 s 18 oz (100 a 500 g)	
Chuletas de cerdo	360 °F (182 °C)	10 a 14 min.	6 s 18 oz (100 a 500 g)	
Hamburguesas	360 °F (182 °C)	7 a 14 min.	6 s 18 oz (100 a 500 g)	
Rollo de salchicha	390 °F (199 °C)	13 a 15 min.	6 s 18 oz (100 a 500 g)	
Muslos de pollo	360 °F (182 °C)	18 a 22 min.	6 s 18 oz (100 a 500 g)	
Pechugas de pollo	360 °F (182 °C)	10 a 15 min.	6 s 18 oz (100 a 500 g)	
Tocino		6 a 10 min.	11 oz (300 g)	

COMIDA	TEMPERATURA	TIEMPO	CANTIDAD	NOTAS
Pescado	360 °F (182 °C)	10 a 14 min.	18 a 28 oz (500 a 800 g)	
Meriendas				
Rollito de primavera	390 °F (199 °C)	8 a 10 min.	4 a 14 oz (100 a 400 g)	Remueva a medio tiempo
Pollo empanado congelado.	390 °F (199 °C)	6 a 10 min.	8 a 18 oz (100 a 500 g)	Remueva a medio tiempo
Pedazos de pescado congelados	390 °F (199 °C)	6 a 10 min.	4 a 14 oz (100 a 400 g)	
Bolas de queso congeladas	355 °F (179 °C)	8 a 10 min.	4 a 14 oz (100 a 400 g)	
Vegetales rellenos	320 °F (150 °C)	10 min.	4 a 14 oz (100 a 400 g)	
Hornear				
Tortas	320 °F (150 °C)	20 a 25 min.	11 oz (300 g)	
Quiche	355 °F (179 °C)	20 a 22 min.	14 oz (400 g)	
Molletes	390 °F (199 °C)	15 a 18 min.	11 oz (300 g)	
Meriendas dulces	320 °F (150 °C)	20 min.	14 oz (400 g)	
Pan	360 °F (182 °C)	15 a 18 min.	11 a 18 oz (300 a 500 g)	

Limpieza y almacenamiento de la freidora de aire

Siga estas indicaciones de limpieza para evitar daños y mantener su freidora de aire funcionando de forma óptima.

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

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

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

ADVERTENCIA:

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

ADVERTENCIA:

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

Cesta de la freidora de aire

- Limpie la cesta de la freidora de aire con una esponja o un paño, agua tibia y jabón para platos, y luego enjuague bien. Asegúrese de eliminar toda la grasa y los restos de comida.
- NO sumerja la cesta en agua ni en ningún otro líquido.
- NO lave la cesta en la máquina de lavar.

Bandeja de cocción

- Limpie la bandeja de cocción con una esponja o paño, agua tibia y jabón para platos. La bandeja de cocción también es apta para el lavavajillas.
- La bandeja de cocción tiene un revestimiento antiadherente. Para evitar que se dañe el revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos.

Cámara de cocción

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

Exterior

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

Localización y corrección de fallas

Utilice estos problemas y soluciones comunes para ayudar a preparar los alimentos con mejor sabor.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	• Verifique que el cable de alimentación de CA esté enchufado en un tomacorriente que funcione. • Asegúrese de presionar Start (Iniciar) después de ajustar el programa de cocción, el tiempo y la temperatura. • Su freidora de aire no se encenderá a menos que la cesta esté completamente insertada. Asegúrese de que la cesta esté correctamente insertada.
Hay un olor a plástico cuando se utiliza la freidora de aire.	• Las primeras veces que utilice la freidora de aire, puede notar un fuerte olor a plástico. Esto es normal, no es tóxico y desaparecerá rápidamente.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La comida no se termina de cocinar después de un programa.	- No sobrecargue la cesta. Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes para que se cocinen más uniformemente. - Aumente la temperatura de su freidora de aire. - Cocine sus alimentos por más tiempo.
La comida se cocina de forma desigual.	A mitad del tiempo de cocción, retire la cesta y agite o gire los alimentos para ayudar a su cocción.
Los alimentos fritos no están crujientes después de freírlos al aire.	Es posible que haya utilizado un alimento destinado a ser preparado en una freidora tradicional.
La cesta no se desliza correctamente en la freidora de aire.	No llene demasiado la cesta.
Humo blanco sale de la freidora por aire.	- 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. - Asegúrese de limpiar la freidora de aire entre cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de forma desigual o no están crujientes.	- Use papas frescas para asegurarse de que se mantengan firmes durante la cocción. - Enjuague las papas adecuadamente para retirar el almidón del exterior de los pedazos. - Corte los pedazos de papa más pequeños para un resultado crujiente.

Especificaciones

Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad)	11 x 10.1 x 12.8 pulg. (28 x 25.6 x 32.6 cm)
Peso	8.7 lb (3.9 kg)
Requerimientos de energía	120 V ~ 60 Hz
Vataje	1600 W
Capacidad	3.4 cuartos (3.2 l)
Longitud del cable de alimentación	3.3 pies (1 m)
Temperatura en operación	180 a 400 °F (82.2 a 204.4 °C)

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Descripción:

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

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

¿Cuánto dura la garantía?

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

¿Qué es lo que cubre esta garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio de garantía?

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

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

¿Dónde es válida la garantía?

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

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

Esta garantía no cubre:

- "Pérdida de alimentos/desperdicios debido al fallo los alimentos, las bebidas y la pérdida o el desperdicio de medicamentos.
- Capacitación o instrucción del cliente
- Instalación
- Ajustes de configuración
- Daños cosméticos
- Daños debidos al clima, relámpagos, causas de fuerza mayor, tales como sobretensiones
- Danos accidentales
- Uso inapropiado
- Abuso
- Negligencia
- Uso o propósito comercial, incluyendo pero no limitado al uso en centros comerciales o lugares comunes de un condominio de varios pisos o un edificio de departamentos, o cualquier uso en un lugar que no sea una casa privada.
- Modificación de alguna parte del Producto, incluyendo la antena

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

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

Comuníquese con Insignia:

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

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

* Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

INSIGNIA™

www.insigniaproducts.com

1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá)

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

Distribuido por Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V3 ESPAÑOL
21-1052