

INSIGNIA™

# GUÍA DEL USUARIO

## Freidora por aire de 3.2 L y 5.5 L con control digital

NS-AF32DBK9/NS-AF55DBK9/NS-AF55DBK9-C



Freidora por aire de 3.2 l (NS-AF32DBK9)



Freidora por aire de 5.5 l (NS-AF55DBK9/NS-AF55DBK9-C)

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

## Contenido

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Introducción .....                                            | 2  |
| INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....                  | 3  |
| Características .....                                         | 6  |
| Contenido del paquete .....                                   | 6  |
| Freidora por aire de 3.2 l (NS-AF32DBK9) .....                | 6  |
| Freidora por aire de 5.5 l (NS-AF55DBK9/NS-AF55DBK9-C) .....  | 6  |
| Panel con controles y pantalla .....                          | 7  |
| Antes de usar su freidora por primera vez .....               | 7  |
| Utilización de su freidora por aire .....                     | 8  |
| Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos .....   | 9  |
| Temperaturas y tiempos para la preparación de alimentos ..... | 10 |
| Elaboración de papas fritas caseras .....                     | 11 |
| Retirado de la cesta .....                                    | 11 |
| Limpieza de su freidora por aire .....                        | 11 |
| Almacenamiento de su freidora por aire .....                  | 11 |
| Localización y corrección de fallas .....                     | 12 |
| Especificaciones .....                                        | 14 |
| GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO .....                             | 15 |

## Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Sus NS-AF32DBK9/NS-AF55DBK9/NS-AF55DBK9-C representan el más moderno diseño de freidoras por aire y están diseñados para brindar un rendimiento confiable y sin problemas.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Siempre utilice guantes de cocina o agarraderas.
- 3 Para proteger de los riesgos de choque eléctrico no sumerja los cables de alimentación, enchufes o el electrodoméstico en el agua o cualquier otro líquido.
- 4 Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- 5 Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- 6 Siempre desenchufe la freidora del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje su enfriadora enfriarse antes de poner o quitar las partes y antes de limpiarla.
- 7 No utilice este electrodoméstico con un cable de alimentación o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de cualquier manera. Llévela a un técnico calificado para que la revisen, reparen o hagan ajustes eléctricos o mecánicos.
- 8 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto puede causar lesiones.
- 9 No lo use en exteriores.
- 10 No deje el cable colgar sobre el borde de la mesa o de un mostrador ni toque superficies calientes.
- 11 No lo coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno calentado.
- 12 Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 13 Para desconectarla, apague cualquier control. Después, retire el enchufe del tomacorriente.
- 14 No utilice este electrodoméstico para un uso que no sea el correspondiente a su diseño.
- 15 Asegúrese de que el compartimiento de la cesta para freír esté bloqueado en la parte frontal de la freidora, ambas lenguas del mango deben estar completamente insertadas en la ranuras de la parte superior del recipiente para freír.

- 16 Siempre asegúrese de que la cesta para freír esté completamente cerrada, con el mango de la cesta bloqueado seguramente en el recipiente para freír, mientras que la freidora esté en operación.

**ADVERTENCIA:** La freidora no opera a menos que la cesta para freír esté totalmente cerrada.

**CUIDADO:** Después de que el aire caliente esté friendo, la cesta para freír, el recipiente para freír y los alimentos están caliente. Debe tener mucho cuidado al manipular la cesta/recipiente para freír de la freidora por aire caliente.

SOLO PARA USO EN EL HOGAR

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**CUIDADO SUPERFICIE CALIENTE:** Este electrodoméstico genera calor y escape de vapor durante el uso. Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones personales o daño a la propiedad.

**CUIDADO:** Este electrodoméstico está caliente durante su operación y retiene el calor por algún tiempo después de apagarse. Siempre utilice guantes de cocina al manipular materiales calientes y deje que las partes metálicas se enfíen antes de limpiar. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esta operando o esta caliente.

- 1 Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y entender este manual de instrucción antes de utilizar o limpiar este electrodoméstico.
- 2 El cable a este equipo debe conectarse solamente de un tomacorriente de 120 V CA.
- 3 Si este electrodoméstico comienza a no funcionar adecuadamente durante su uso, desconecte inmediatamente el cable de alimentación. No trate de reparar el aparato con mal funcionamiento usted mismo.
- 4 No deje el electrodoméstico desatendido durante su uso.
- 5 No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado al contactar el servicio al consumidor.
- 6 Mantenga el cable alejado del alcance de los niños para evitar el riesgo de choque eléctrico.
- 7 Coloque la freidora por aire en una superficie plana y resistente al calor.
- 8 No obstruya las entradas o salidas de aire en la parte posterior o lateral de su freidora con ningún objeto. Evite el vapor de escape de la salida de aire durante el freído por aire.
- 9 Aleje la freidora por lo menos de 4 pulgadas (10.2 cm) de las paredes u otros objetos durante la operación.

- 10 Siempre use el mango para abrir el compartimiento de la cesta para freír.
- 11 No coloque el recipiente para freír vacío (sin la cesta para freír) en el cuerpo de la freidora por aire. Compruebe para asegurarse de que la cesta bloqueada en su posición dentro del recipiente para freír.

**ADVERTENCIA:** Después de freír, asegúrese de que haya colocado la cesta/recipiente para freír en una superficie plana, resistente al calor antes de presionar el botón de desbloqueo.

**ADVERTENCIA:** El sobre llenado o la falta en la cesta de freír podría dañar la freidora y podría resultar en lesiones personales graves.

- 12 Nunca mueva una freidora por aire o una freidora por aire conteniendo alimentos calientes. Déjela enfriarse antes de moverla.

### Notas en 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 en 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.

### 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 está 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 inválido, la protección de sobrecalentamiento 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

Cuando la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador ha llegado a 0, la freidora hace un sonido de timbre y se apaga automáticamente.

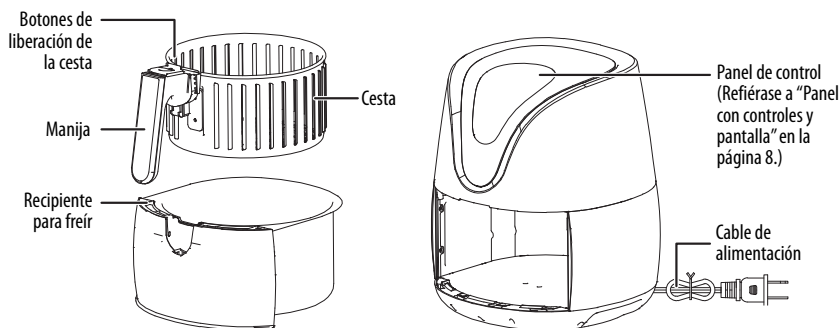
**Nota:** Si el recipiente para freír se extrae durante la cocción, la freidora se apagará automáticamente.

## Características

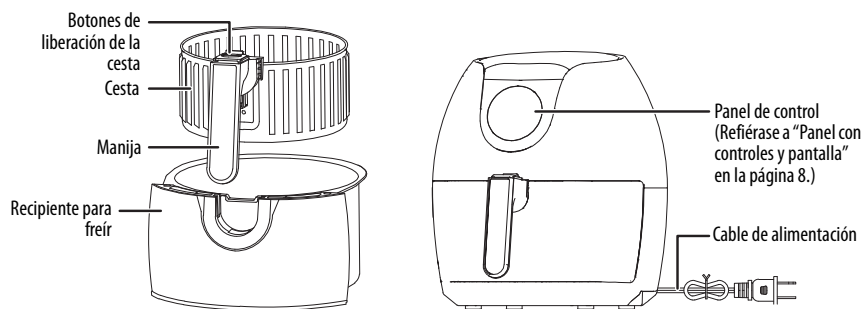
### Contenido del paquete

- Freidora por aire
- *Guía del usuario*

### Freidora por aire de 3.2 L (NS-AF32DBK9)

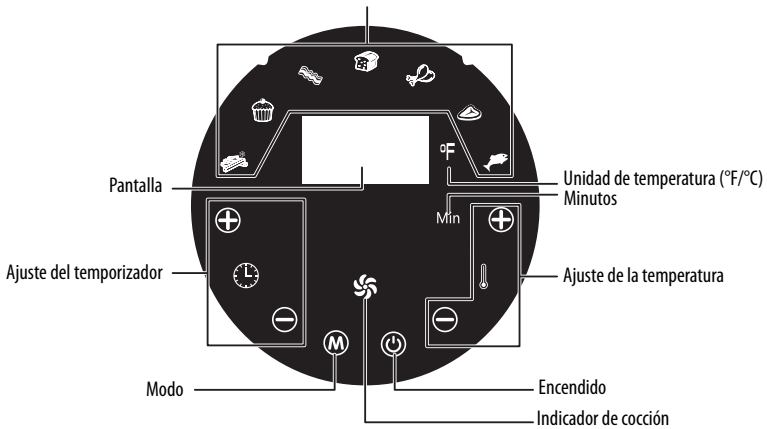


### Freidora por aire de 5.5 L (NS-AF55DBK9/NS-AF55DBK9-C)



## Panel con controles y pantalla

Alimentos predeterminados  
(Refiérase a “Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos” en la página 10 para obtener más información).



## Antes de usar su freidora por primera vez

- 1** Remueva 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 plana resistente al calor y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente. Todos los iconos se encienden por un segundo y después se apagan. El icono  (encendido) se queda en rojo.
- 2 Saque el recipiente para freír de la freidora, coloque su alimento en la cesta y vuelva a colocar el recipiente para freír.
- 3 Presione  (Encendido) para encender su freidora.

- 4 Presione  (modo) repetidamente para seleccionar el alimento predeterminado que desea cocinar. Puede seleccionar  papas fritas,  pasteles,  tocino,  pan,  pollo,  filete o  pescado.

O

Si no se selecciona una función predeterminada, utilice el ajuste de temperatura y los botones de ajuste del temporizador ( y ) para cambiar la temperatura y el tiempo como sea necesario.

**Nota:** Refiérase a “Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos” en la página 10 para una lista de la temperatura y tiempo predeterminado de cada elemento. Puede utilizar el ajuste de temperatura y los botones de ajuste del temporizador ( y ) para cambiar la temperatura y el tiempo predeterminado como sea necesario.

- 5 Presione  (encendido) o espere 10 segundos. La freidora comienza y el temporizador hace la cuenta regresiva.

**Nota:** Puede retirar el recipiente para freír en cualquier momento para verificar su alimento. La freidora pausará automáticamente y continuará después de haber colocado el recipiente para freír en la freidora.

- 6 Si esta cocinando una gran cantidad de alimentos, retire el recipiente para freír y remueva su contenido a medio tiempo de cocción. La freidora y el temporizador continúan automáticamente después de haber vuelto a colocar el recipiente para freír.

**Notas:**

- La freidora no sonará al punto de medio tiempo.
- Retire la cesta para reducir el peso mientras remueve. Refiérase a “Retirado de la cesta” en la página 13 para obtener más información.

- 7 Cuando la freidora suena, indica que el tiempo de cocción se terminó. Saque el recipiente para freír de la freidora y colóquelo en una superficie resistente al calor.

O

Para apagar la freidora manualmente, presione  (encendido). Cuando el icono  (alimentación) está en rojo, retire el recipiente para freír.

- 8 Verifique si su alimento ya está terminado. No se ha terminado, vuelva a colocar el recipiente para freír en la freidora por aire y vuelva a comenzar.
- 9 Al terminar, vierta el contenido de la cesta en un recipiente o plato.

**Consejos:**

- 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.

- 10 Presione  (encendido) para apagar su freidora y desconéctela del tomacorriente.

## Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos

La tabla muestra los ajustes la temperatura y tiempo predeterminado para los elementos del menú predeterminado. Puede utilizar el ajuste de temperatura y los botones de ajuste del temporizador (+ y -) para cambiar la temperatura y el tiempo predeterminado como sea necesario.

| ALIMENTOS<br>PREDETERMINADOS                                                                   | TEMPERATURA<br>PREDETERMINADA | TIEMPO<br>PREDETERMINADO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
|  Papas fritas | 400 °F (204 °C)               | 13 minutos               |
|  Pasteles     | 400 °F (204 °C)               | 17 minutos               |
|  Tocino       | 400 °F (204 °C)               | 8 minutos                |
|  Pan          | 360 °F (182 °C)               | 23 minutos               |
|  Pollo        | 360 °F (182 °C)               | 20 minutos               |
|  Filete       | 360 °F (182 °C)               | 10 minutos               |
|  Pescado      | 360 °F (182 °C)               | 12 minutos               |

## 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                          | TEMP.<br>(TEMPERATURA) | TIME<br>(TIEMPO) | CANTIDAD                 | NOTAS                                                      |
|---------------------------------|------------------------|------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Papas y papas fritas</b>     |                        |                  |                          |                                                            |
| 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) | Adicione 1/2 cucharada de aceite<br>Remueva a medio tiempo |
| Papas en trozos caseras         | 355 °F (179 °C)        | 18 a 22 minutos  | 11 a 28 oz (300 a 800 g) | Adicione 1/2 cucharada de aceite<br>Remueva a medio tiempo |

| COMIDA                        | TEMP.<br>(TEMPERATURA) | TIME<br>(TIEMPO) | CANTIDAD                 | NOTAS                                                      |
|-------------------------------|------------------------|------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| Cubitos de papas caseros      | 355 °F<br>(179 °C)     | 12 a 18 minutos  | 9 oz (250 g)             | Adicione 1/2 cucharada de aceite<br>Remueva a medio tiempo |
| Rösti                         | 355 °F<br>(179 °C)     | 15 a 18 minutos  | 18 oz (500 g)            | Remueva a medio tiempo                                     |
| Papa gratinada                | 390 °F<br>(199 °C)     | 15 a 18 minutos  | 18 oz (500 g)            | Remueva a medio tiempo                                     |
| <b>Carne y carne de aves</b>  |                        |                  |                          |                                                            |
| Filete                        | 360 °F<br>(182 °C)     | 8 a 12 minutos   | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                                                            |
| Chuletas de cerdo             | 360 °F<br>(182 °C)     | 10 a 14 minutos  | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                                                            |
| Hamburguesas                  | 360 °F<br>(182 °C)     | 7 a 14 minutos   | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                                                            |
| Rollo de salchicha            | 390 °F<br>(199 °C)     | 13 a 15 minutos  | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                                                            |
| Muslos de pollo               | 360 °F<br>(182 °C)     | 18 a 22 minutos  | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                                                            |
| Pechugas de pollo             | 360 °F<br>(182 °C)     | 10 a 15 minutos  | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  |                                                            |
| Tocino                        | 400 °F<br>(204 °C)     | 6 a 10 minutos   | 11 oz (300 g)            |                                                            |
| Pescado                       | 360 °F<br>(182 °C)     | 10 a 14 minutos  | 18 a 28 oz (500 a 800 g) |                                                            |
| <b>Meriendas</b>              |                        |                  |                          |                                                            |
| Rollito de primavera          | 390 °F<br>(199 °C)     | 8 a 10 minutos   | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  | Remueva a medio tiempo                                     |
| Pollo empanado congelado.     | 390 °F<br>(199 °C)     | 6 a 10 minutos   | 6 a 18 oz (100 a 500 g)  | Remueva a medio tiempo                                     |
| Pedazos de pescado congelados | 390 °F<br>(199 °C)     | 6 a 10 minutos   | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  |                                                            |
| Bolas de queso congeladas     | 355 °F<br>(179 °C)     | 8 a 10 minutos   | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  |                                                            |
| Vegetales rellenos            | 320 °F<br>(150 °C)     | 10 minutos       | 4 a 14 oz (100 a 400 g)  |                                                            |
| <b>Hornear</b>                |                        |                  |                          |                                                            |
| Tortas                        | 320 °F<br>(150 °C)     | 20 a 25 minutos  | 11 oz (300 g)            |                                                            |
| Quiche                        | 355 °F<br>(179 °C)     | 20 a 22 minutos  | 14 oz (400 g)            |                                                            |

| COMIDA           | TEMP.<br>(TEMPERATURA) | TIME<br>(TIEMPO) | CANTIDAD                 | NOTAS |
|------------------|------------------------|------------------|--------------------------|-------|
| Molletes         | 390 °F<br>(199 °C)     | 15 a 18 minutos  | 11 oz (300 g)            |       |
| Meriendas dulces | 320 °F<br>(150 °C)     | 20 minutos       | 14 oz (400 g)            |       |
| Pan              | 360 °F<br>(182 °C)     | 15 a 18 minutos  | 11 a 18 oz (300 a 500 g) |       |

## Elaboración de papas fritas caseras

- 1 Pele las papas y córtelas en trozos
- 2 Lave bien los trozos de papa y séquelos con una toalla de papel.
- 3 Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque los pedazos y mezcle hasta que estén cubiertos con aceite.
- 4 Coloque los trozos en la cesta para freír. Retire los pedazos con sus dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente.
- 5 Cocine los pedazos de papas en su freidora, usando "Temperaturas y tiempos para la preparación de alimentos" en la página 11.

## 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.

## Limpieza de su freidora

Limpie 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 Limpie 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.

**Consejo:** 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.

- 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                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora por aire no funciona.                                       | La freidora no está enchufada.                                                               | Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                         | No ha ajustado ni la temperatura ni el temporizador.                                         | Presione  (Encendido) para encender la freidora, ajustar los ajustes y presione  (encendido) nuevamente para comenzar. |
|                                                                         | El recipiente para freír no está colocado en la freidora correctamente.                      | La freidora no funcionará a menos que el recipiente para freír esté completamente insertado. Deslice el recipiente para freír en la freidora adecuadamente.                                                                                                                              |
| Los alimentos freídos en la freidora no están listos.                   | Hay demasiada comida en su freidora.                                                         | Coloque pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta. Pequeñas cantidades se fríen de forma más uniforme.                                                                                                                                                                             |
|                                                                         | La temperatura predeterminada es demasiado baja.                                             | Aumente la temperatura de la freidora por aire.                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                         | El tiempo de preparación es demasiado corto.                                                 | Cocine sus alimentos por más tiempo.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Los ingredientes no se fríen de forma uniforme en la freidora.          | Ciertos tipos de ingredientes necesitan revolverse a medio tiempo del tiempo de preparación. | Remueva los alimentos que están encima y atravesados unos del otro (ejemplo: papas fritas).                                                                                                                                                                                              |
| Las meriendas fritas no son crujientes al salir de la freidora.         | Puede usar un tipo de meriendas hechas para ser preparadas en una freidora tradicional.      | Use meriendas para hornear o coloque con una brocha una capa fina de aceite para un resultado más crujiente.                                                                                                                                                                             |
| No puedo colocar el recipiente para freír en la freidora correctamente. | Hay demasiado alimentos en la cesta.                                                         | No llene la cesta más allá de la indicación de MAX.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                         | La cesta no está colocada correctamente.                                                     | Empuje la cesta hacia abajo en el recipiente para freír hasta que escuche un clic.                                                                                                                                                                                                       |

| PROBLEMA                                                               | CAUSA PROBABLE                                                                          | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El humo blanco sale de la freidora por aire.                           | Esta preparando ingredientes grasos.                                                    | 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 fritas frescas no se fríen de forma uniforme en la freidora. | No utilizó el tipo de papa correcto.                                                    | Use papas frescas para asegurarse de que se mantengan firmes durante la cocción.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                        | No lavó las papas correctamente antes de freírlas.                                      | Enjuague las papas adecuadamente para retirar el almidón del exterior de los pedazos.                                                                                                                                                                              |
| Las papas frescas fritas no son crujientes al salir de la freidora.    | El nivel crujiente de las papas fritas depende del nivel de aceite y 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.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                        |                                                                                         | Adicione un poquito más de aceite para un resultado más crujiente.                                                                                                                                                                                                 |

## Especificaciones

### Freidora por aire de 3.2 L (NS-AF32DBK9)

|                                             |                                                  |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Dimensiones<br>(Alto × Ancho × Profundidad) | 12.8 × 11.1 × 13.7 pulg. (32.6 × 28.1 × 34.8 cm) |
| Peso                                        | 9.9 lb (4.5 kg)                                  |
| Requisitos de potencia                      | 1500 W                                           |
| Intensidad                                  | 120 V, 60 Hz                                     |
| Temperatura en operación                    | 180 ~ 400 °F (82.2 ~ 204.4 °C)                   |
| Longitud del cable                          | 3.3 pies (1 m)                                   |

### Freidora por aire de 5.5 L Air (NS-AF55DBK9/NS-AF55DBK9-C)

|                                             |                                                  |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Dimensiones<br>(Alto × Ancho × Profundidad) | 15.3 × 12.8 × 15.3 pulg. (38.8 × 32.5 × 38.9 cm) |
| Peso                                        | 12.3 lb (5.6 kg)                                 |
| Requisitos de potencia                      | 1700 W                                           |
| Intensidad                                  | 120 V, 60 Hz                                     |
| Temperatura en operación                    | 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 1-888-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 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 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<sup>®</sup>

**[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  
18-0284