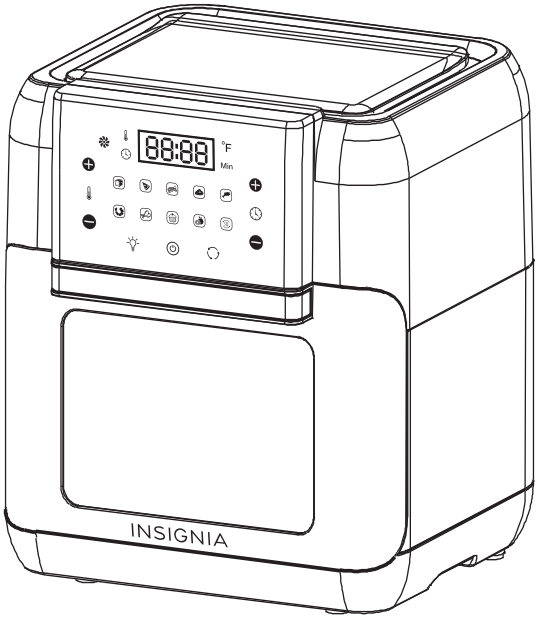
INSIGNIA™

GUÍA DEL USUARIO

Horno con freidora de aire de 10 cuartos con control digital

NS-AF10DSS2/NS-AF10DBK2/NS-AF10DSS2-C



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

INSIGNIA™

Contenido

Introducción 2

medidas de seguridad importantes 3
- Protección contra sobrecalentamiento 5
- Advertencia sobre el plástico derretido 6
- Apagado automático 6
- Instrucciones del cable de extensión 6
- Información sobre el cable de alimentación 6

Características 7
- Contenido del paquete 7
- Componentes 7
- Panel de control 8
- Accesorios 9

Utilización de su horno con freidora de aire 9
- Preparación para la cocción 9
- Elección del modo de cocción 9
- Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos 10
- Ajuste del tiempo de cocción 10
- Ajuste de la temperatura 10
- Utilización de la función de precalentamiento 11
- Tiempo y temperatura de cocción recomendados 11
- Cocción con su horno con freidora de aire 12
- Uso de los accesorios 13

Mantenimiento de su horno con freidora de aire 16
- Limpieza su horno con freidora de aire 16
- Almacenamiento de su horno con freidora de aire 16

Localización y corrección de fallas 16

Especificaciones 17

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO 18

Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Su NS-AF10DSS2, NS-AF10DBK2, o NS-AF10DSS2-C representa el más moderno diseño de horno con freidora de aire con control digital y está concebido 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** utilizar 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 su horno con freidora de aire en la página 16 sobre el mantenimiento regular del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Residentes de California
ADVERTENCIA: 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.

CUIDADO

- Coloque el aparato en una superficie horizontal, uniforme y estable.
- El uso inapropiado y el uso del producto que no aparezca en la guía del usuario anulará la garantía y no nos hacemos responsables de los daños causados.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El horno con freidora de aire puede echar humo la primera vez que lo use. No es un defecto y el humo se extinguirá en pocos minutos.

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato viene con un sistema de protección contra el sobrecalentamiento. Se apagará automáticamente si el sistema de control de la temperatura interior falla. Si eso sucede, desenchufe el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

Advertencia sobre el plástico derretido

ADVERTENCIA: 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.

Apagado automático

El aparato viene con un dispositivo de apagado integrado que apaga automáticamente la unidad cuando llega al tiempo preestablecido. Puede apagar manualmente el aparato en cualquier momento presionando el botón de encendido. El ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para enfriar la unidad.

Instrucciones del cable de extensión

- Se puede utilizar un cale de extensión si se tiene el siguiente cuidado en su uso:
  - La potencia eléctrica nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del electrodoméstico (860 W).
  - Un cable más largo debe arreglarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde podría ser tirado por los niños o tropezar con él sin querer.

Información sobre el cable de alimentación

Su horno con freidora de aire 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. En ningún caso modifique el enchufe. Si el cable de alimentación está dañado, tendrá que reemplazase por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona igualmente calificada con el fin de evitar cualquier peligro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

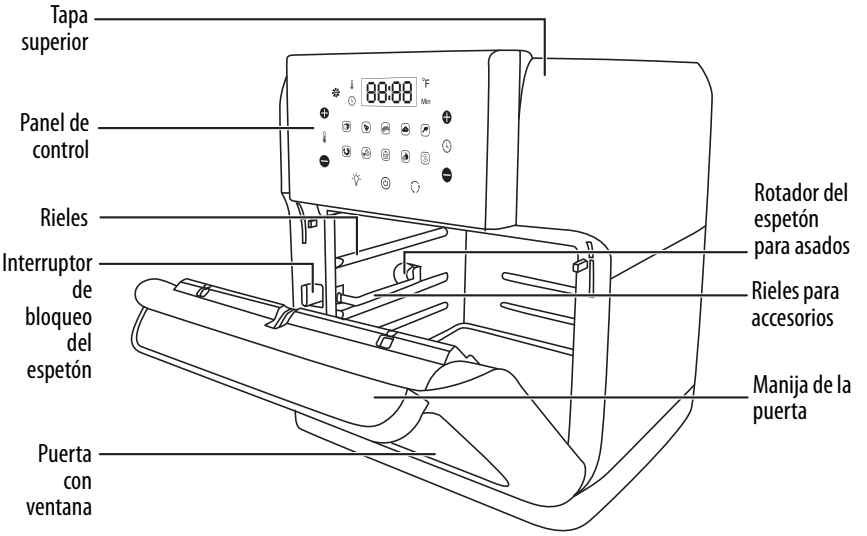
Características

- La capacidad de 10 cuartos acomoda una amplia variedad de alimentos para varias de opciones de cocción.
- La tecnología de calefacción circular cocina la comida de forma rápida y uniforme.
- Termostato ajustable hasta 400 °F (204.4 °C) para acomodar una variedad de recetas.
- Panel de control digital con pantalla táctil para facilitar la operación.
- Un temporizador integrado que le permite configurar y controlar el tiempo de cocción para ayudar a garantizar resultados sabrosos.
- La ventana transparente permite ver la comida mientras se cocina.
- Piezas fáciles de limpiar, incluyendo parrillas de cocción apta para lavavajillas y una bandeja de goteo.

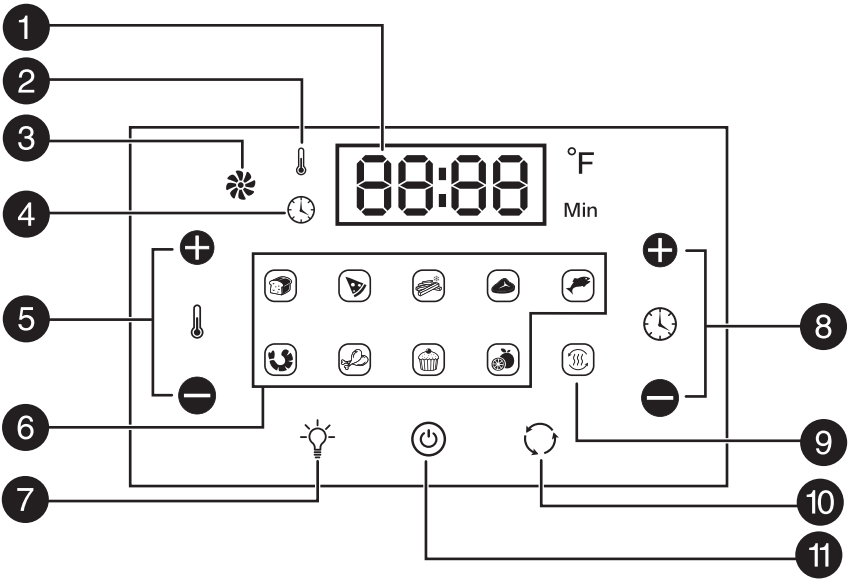
Contenido del paquete

- Horno con freidora de aire de 10 cuartos con control digital
- Parrillas de cocción (2)
- Bandeja de goteo
- Espetón para asados
- Herramienta de extracción
- *Guía del usuario*

Componentes

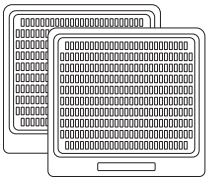


Panel de control

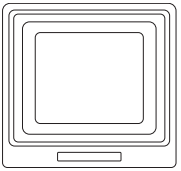


N.°	ELEMENTO	FUNCIÓN
1	Pantalla	Muestra el tiempo de cocción, el tiempo de retraso, la temperatura y otros mensajes.
2	Indicador de la temperatura	Se enciende cuando la pantalla muestra la temperatura.
3	Indicador de cocción	Se enciende durante el proceso de cocción.
4	Indicador de tiempo	Se enciende cuando la pantalla muestra la hora.
5	Botones de temperatura +/-	Presione para aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura.
6	Botones de modo/indicadores	Presione para seleccionar un modo de cocción. El botón se ilumina para mostrar qué modo se ha seleccionado.
7	Indicador de encendido	Presione para encender la luz interior.
8	Botones ajuste de tiempo +/-	Presione para aumentar (+) o disminuir (-) el tiempo de cocción.
9	Botón de recalentamiento	Presione para comenzar a recalentar el horno con freidora de aire.
10	Botón rotación	Presione para girar el espetón para asados
11	Botón Encendido	Presione para encender o apagar la unidad.

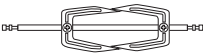
Accesorios



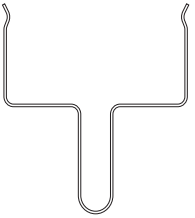
Parrillas de cocción (2)



Bandeja de goteo



Espetón para asados



Herramienta para quitar el espetón para asados

Utilización de su horno con freidora de aire

Preparación para la cocción

1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que todos los elementos estén incluidos y en buen estado.
3. Retire las pegatinas o etiquetas del horno con freidora de aire.
4. Destruya todas las bolsas de plástico porque pueden representar un riesgo para los niños.
5. Lave bien los accesorios con agua caliente y detergente suave y una esponja no abrasiva, y luego séquelos bien.

ADVERTENCIA:
- No use productos abrasivos o estropajos. Pueden dañar su horno con freidora de aire.
- No sumerja el horno con freidora de aire, el cable o el enchufe en agua en ningún momento.

6. Limpie el aparato con un paño húmedo.
7. Enchufe el cable de alimentación. Suena un pitido y su horno con freidora de aire, entra en modo de espera. Todos los indicadores del panel de control parpadean una vez.
8. Presione el botón (encendido). Otro pitido suena y todos los indicadores del panel de control parpadean una vez.
9. Presione el botón (recalentar), si se necesita.

Elección del modo de cocción

1. Con la unidad encendida, seleccione el modo que desee al presionar el botón de modo apropiado. El indicador de modo correspondiente se ilumina.

   La pantalla muestra la temperatura de cocción y el tiempo de cocción alternativamente con esta última en cuenta regresiva por minutos.

2 Cuando se seleccione el modo, presione el botón ⏻ (alimentación) para iniciar el proceso de cocción (o espere cinco segundos y la cocción se iniciará automáticamente). El indicador de cocción seguirá parpadeando después de que la cocción haya comenzado.

Consejos:
- Si abre la puerta del horno con freidora de aire mientras cocina, el horno se detiene. Al cerrarse se reanuda la cocción.
- Para un resultado más uniforme, presione el botón de rotación para empezar a girar el espetón para asados.

Temperaturas y tiempos para alimentos preestablecidos

Esta tabla muestra los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados para los elementos preestablecidos. Puede utilizar los botones de temperatura y ajustar el temporizador (+ y –) para cambiar la temperatura y tiempo predeterminado, según sea necesario.

MODO DE COCCIÓN	BOTÓN	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Tostada		350 °F	5 minutos
Pizza		300 °F	12 minutos
Papas fritas		400 °F	15 minutos
Filetes/Chuletas		350 °F	15 minutos
Pescado o camarón		320 °F	12 minutos
Pollo		370 °F	30 minutos
Tortas		320 °F	35 minutos
Asado		N/A	N/A
Recalentar		280 °F	6 minutos
Deshidratar		90 °F	120 minutos

Ajuste del tiempo de cocción

Presione el botón de tiempo + o tiempo - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

Ajuste de la temperatura

Presione el botón de temperatura + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.

Utilización de la función de precalentamiento

Utilice la función de recalentamiento ( ) para ahorrar tiempo y ayudar a freír perfectamente. Utilice la función de precalentamiento:

- Si una receta requiere un horno precalentado
- Al cocinar carnes o proteínas que se benefician de un dorado inicial caliente

1. Coloque la bandeja vacía y la parrilla de cocción en el horno con freidora de aire.
2. Presione el botón (encendido), luego presione el botón (recalentamiento). El botón parpadea.
3. Cuando el horno con freidora de aire suene una vez, coloque la comida en la parrilla de cocción y programe el tiempo y la temperatura de cocción.

Nota: La función de deshidratación tiene una temperatura mínima de 90 °F (32.2 °C) y una temperatura máxima de 200 °F (93.3 °C) durante 2 a 24 horas. El rango de temperatura/tiempo para las otras funciones es de 180 a 400 °F (82.2 a 204.4 °C) durante 1 a 60 minutos.

Tiempo y temperatura de cocción recomendados

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Minutos)	TEMPERATURA	RECOMENDACIONES
Papas fritas congeladas (finas)	1.5 a 3 tazas	15-16	400 °F (200 °C)	
Papas fritas congeladas (gruesas)	1.5 a 3 tazas	15-20	400 °F (200 °C)	
Papas fritas caseras	1.5 a 3.5 tazas	10-16	400 °F (200 °C)	
Papas en trozos caseras	1.5 a 3.5 tazas	18-22	360 °F (182 °C)	
Cubitos de papas caseros	1.5 a 3 tazas	12-18	360 °F (182 °C)	
Hash browns	1 taza	15-18	360 °F (182 °C)	
Papa gratinada	2 tazas	15-18	400 °F (200 °C)	
Filete	0.25 a 1.1 lb	8-12	360 °F (182 °C)	
Chuletas de cerdo	0.25 a 1.1 lb	10-14	360 °F (182 °C)	
Hamburguesas	0.25 a 1.1 lb	7-14	360 °F (182 °C)	
Salchicha	0.25 a 1.1 lb	13-15	400 °F (200 °C)	
Muslos de pollo	0.25 a 1.1 lb	18-22	360 °F (182 °C)	
Pechugas de pollo	0.25 a 1.1 lb	10-15	360 °F (182 °C)	
Rollito de primavera	0.25 a 0.75 lb	15-20	400 °F (200 °C)	Use el horno listo
Pollo empanado congelado.	0.25 a 1.1 lb	10-15	400 °F (200 °C)	Use el horno listo

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Minutos)	TEMPERATURA	RECOMENDACIONES
Pedazos de pescado congelados	0.25 a 1.1 lb	6-10	400 °F (200 °C)	Use el horno listo
Bastones de mozzarella	0.25 a 1.1 lb	8-10	360 °F (182 °C)	Use el horno listo
Vegetales rellenos	0.25 a 1.1 lb	10	320 °F (160 °C)	Use el horno listo
Tortas	1.25 tazas	20-25	320 °F (160 °C)	Use el molde para hornear
Quiche	1.5 tazas	20-22	360 °F (182 °C)	Usar el molde o plato para hornear
Molletes	1.25 tazas	15-18	400 °F (200 °C)	Use el molde para hornear
Meriendas dulces	1.5 tazas	20	320 °F (160 °C)	Usar el molde o plato para hornear
Anillos de cebolla congelados	1 lb	15	400 °F (200 °C)	

Cocción con su horno con freidora de aire

1. Coloque los alimentos a cocinar en las parrillas de cocción, luego coloque las parrillas de cocción en el horno con freidora de aire y cierre la puerta.
2. Presione el botón preestablecido para el alimento que está preparando, o ajuste la hora y la temperatura con los botones +/-.
3. Presione el botón ⏻ (encendido) para comenzar a cocinar, o espere cinco segundos y la cocción comenzará automáticamente.
4. Al comenzar la cocción, el indicador de cocción parpadea. Al terminar de cocinarse alimento, el ventilador y el indicador de cocción permanecen encendidos durante 20 segundos.

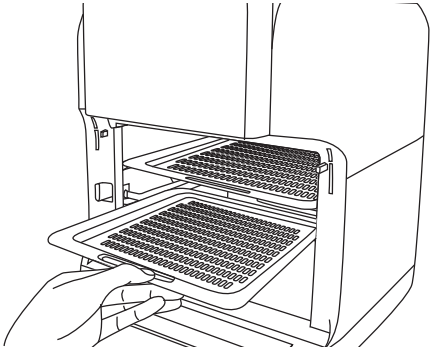
   La pantalla mostrará "OFF" (apagado) durante 20 segundos seguido de un pitido durante cinco segundos.
5. Retire los alimentos de su horno con freidora de aire.

Uso de los accesorios

El uso de los accesorios adecuados le ayudará a conseguir un resultado satisfactorio y mejorará su experiencia en la cocina.

Uso de las parrillas de cocción

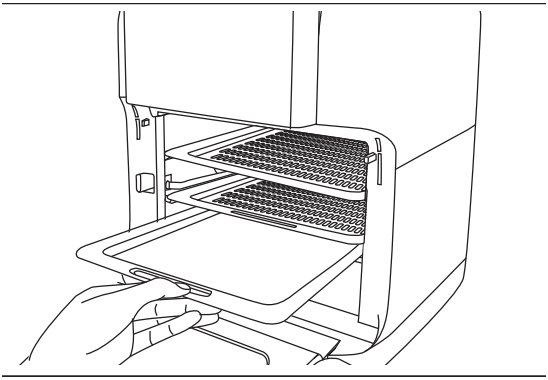
Nota: Las parrillas de cocción tienen una capa antiadherente que las hace fáciles de limpiar. No se recomienda el uso de papel de aluminio en las parrillas de cocción porque los agujeros de la parrilla permiten la circulación de aire para una cocción uniforme.



Deslice las parrillas de cocción en los dos pares superiores de rieles para deshidratar o para cocinar bocadillos crujientes. Las parrillas de cocción también son útiles para cocinar artículos como pizza (hasta 7.4 pulg.). (18.8 cm).

Uso de la bandeja de goteo

Deslice la bandeja de goteo en los rieles más bajos para recoger el goteo de aceites, salsas u otros residuos que goteen. Hace que sea más fácil de limpiar.

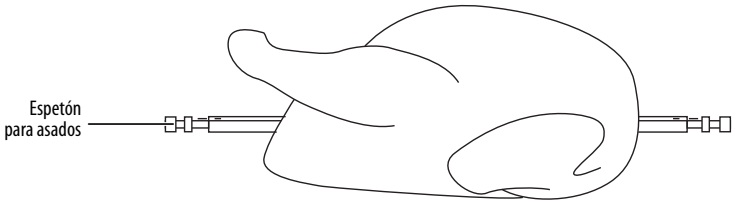


Uso del espetón para asados

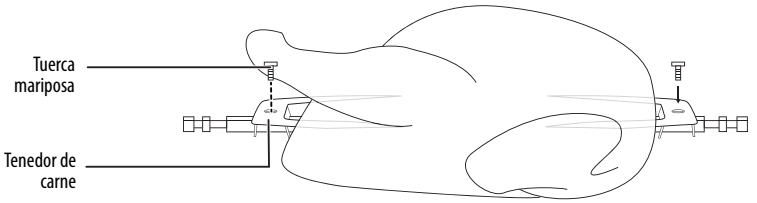
Se usa para asar pollos enteros, asados de cerdo u otros cortes grandes de carne.

ADVERTENCIA:
- Los tenedores de carne y otros accesorios son afilados. Preste atención especial durante el uso para evitar daños personales.
- Al termina de cocinar, los accesorios están muy calientes. Para evitar quemaduras, use una almohadilla o un guante de cocina.

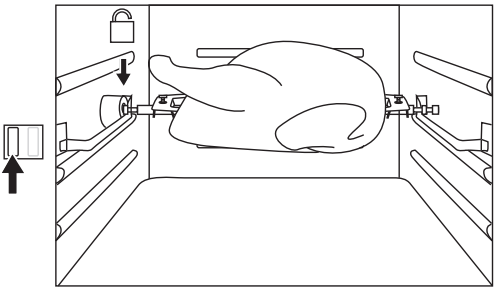
1. Afloje las tuercas de mariposa, luego quite los tenedores de carne (2) del espetón para asados.
2. Pase el espetón a lo largo del pollo entero, aseo o corte de carne.



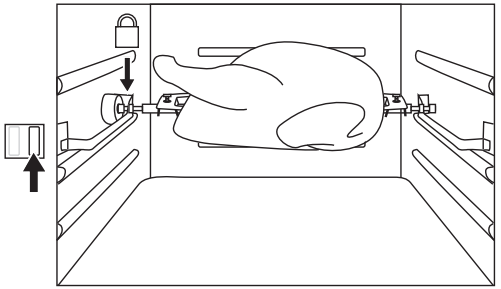
3. Monte los tenedores de carne (uno en cada extremo) en el espetón para asados, inserte en la carne para mantenerla en su lugar, y luego apriete las tuercas de mariposa para mantener los tenedores de carne en su lugar.



4. Mueva el interruptor de bloqueo del espetón a la derecha para desbloquearlo, luego coloque el espetón para asados en posición en el rotador para el espetón para asados.

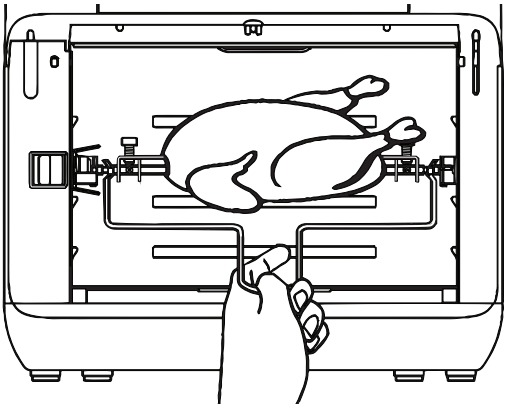


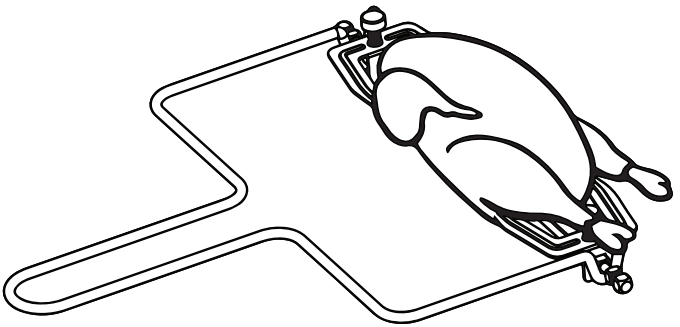
5 Mueva el interruptor de bloqueo del espetón a la izquierda para bloquear el espetón para asados en posición.



6 Comence a cocinar (ver Elección del modo de cocción en la página 9 para información sobre cómo comenzar a cocinar).

7 Para retirar el espetón para asados del horno con freidora de aire al completarse la cocción, mueva el interruptor de bloqueo del espetón hacia la derecha para soltar el espetón para asados, luego meta la mano en el horno con la herramienta de extracción, enganche los extremos del espetón para asados con la herramienta y levante y saque el espetón del horno.





Mantenimiento de su horno con freidora de aire

Limpieza su horno con freidora de aire

Limpie el horno con freidora de aire después de cada uso. Desenchufe el horno con freidora de aire y asegúrese de que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

- Los accesorios son aptos para el lavavajillas, pero nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en sus superficies para evitar arañazos.
- Remoje la comida pegada con agua tibia y jabonosa para facilitar su extracción.
- Limpie el exterior del aparato con un paño tibio ligeramente humedecido con agua y un detergente suave.
- Limpie el interior del aparato con una esponja tibia no abrasiva ligeramente humedecida con agua y un detergente suave.
- Si es necesario, retire los residuos de comida no deseados del panel de control con un cepillo de limpieza suave.

Almacenamiento de su horno con freidora de aire

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

Localización y corrección de fallas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El horno con freidora de aire no funciona	El horno con freidora de aire no está conectado.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado y que el tomacorriente funcione. De no ser el caso, verifique el disyuntor y haga un restablecimiento si es necesario.
	No ha comenzado el proceso de cocción ajustando el tiempo y la temperatura de cocción.	Ajuste la temperatura y la hora como se indica.
	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
La comida no se hace	Demasiados alimentos en el horno con freidora de aire.	Reduzca la cantidad de alimentos que intenta cocinar.
	La temperatura de cocción se ajustó demasiado baja.	Ponga la temperatura más alta.
La comida no se cocina de manera uniforme	La bandeja de cocción no estaba colocada correctamente.	Ajuste correctamente la posición de la bandeja de cocción.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Humo blanco sale del horno con freidora de aire	La comida que está preparando es grasienta.	Al freír ingredientes grasos en el horno con freidora de aire, una gran cantidad de aceite se depositará en el recipiente para freír. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo habitual, lo que no afecta al aparato ni el resultado final.
	La bandeja todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es creado por la grasa calentándose en el recipiente para freír. Asegúrese de limpiar la bandeja después de cada uso.
Las papas fritas no son crujientes	El crujido de las papas fritas depende de la agua de 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.
Los bocadillos fritos no son crujientes	Use el tipo de aperitivos que se preparan en una freidora tradicional.	Use meriendas para hornear.
La parrilla de cocción no se deslizará correctamente en el horno con freidora de aire.	Hay demasiada comida en la parrilla de cocción.	No llene la parrilla de cocción más allá del indicador MAX.
	La parrilla de cocción no está colocada correctamente en el horno con freidora de aire.	Empuje la parrilla de cocción en la bandeja hasta que escuche un clic.

Especificaciones

Volumen	10.5 cuartos (10 l)
Dimensiones (Alto x Ancho x Profundidad)	14.5 x 12.9 x 13.2 pulg. (36.9 x 32.8 x 33.6 cm)
Peso	14.7 lb (6.7 kg)
Encendido	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía	1500 W
Longitud del cable de alimentación	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 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 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 cómo resultado de cualquier contacto, sin limitarse a líquidos, geles o pastas.

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

Comuníquese con Insignia:

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

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 Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.
©2021 Best Buy. Todos los derechos reservados.

V2 ESPAÑOL
21-0805