

INSIGNIA™

GUÍA DEL USUARIO

Olla de presión de 6 cuartos

NS-PC6SS7



¡Recetas se incluyen en este manual!

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

Contenido

Introducción	2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	2
Características	6
Contenido del paquete	6
Características principales	7
Panel de control	8
Utilización de la olla de presión	9
Preparación para la cocción	9
Abriendo la tapa de forma segura	10
Cocción - general	11
Utilización del temporizador preestablecido	11
Cocción de carnes congeladas	12
Recetas	13
Cocción del arroz	13
Cocción de la carne de res en vino tinto	14
Cocción de pollo con mantequilla	15
Limpieza y mantenimiento de su olla de presión	16
Quitando e instalando el escudo antibloqueo	16
Quitando e instalando la junta de goma	16
Limpieza de su olla de presión	17
Localización y corrección de fallas	17
Especificaciones	19
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO	20

Introducción

Felicitaciones por comprar un producto de alta calidad de Insignia. Su NS-PC6SS7 representa el más moderno diseño de olla de presión y está diseñado para brindar un rendimiento confiable y sin problemas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice una olla de presión, siempre debe de tener en cuenta ciertas precauciones básicas que se detallan a continuación:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

- 1 No toque las superficies calientes - utilice las asas.
- 2 Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la olla de presión en agua u cualquier otro líquido.

- 3 Mantenga la olla de presión fuera del alcance de los niños para evitar accidentes. Una vigilancia cercana es necesaria cuando estos equipos son utilizados por o cerca de los niños.
- 4 Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarla.
- 5 No opere la olla de presión con un cable dañado o si la olla de presión se ha caído o dañada. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no desensamble la olla de presión. Llévela a un personal de servicio calificado para revisarla y repararla. Un ensamblado incorrecto podría resultar en un riesgo de choque eléctrico al usarse la olla de presión después de desensamblarla.
- 6 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.
- 7 No lo use en exteriores.
- 8 No deje el cable colgar sobre el borde de la mesa o de un mostrador ni toque superficies calientes.
- 9 No la coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico o un horno. Nunca ponga el aparato completo en el lavavajillas (sólo el recipiente interno de cocción es apto para lavavajillas).
- 10 Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 11 Para desconectarla, presione el botón **Keep Warm/Cancel** (Mantener Caliente/Cancelar) en el panel de control y retire el enchufe del tomacorriente.
- 12 Sólo utilice esta olla de presión para el fin previsto.
- 13 Este aparato es para uso doméstico únicamente.
- 14 Cuidado: para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en el recipiente de cocción interno incluido.
- 15 No coloque la unidad sobre una superficie inestable o sobre una superficie que pueda bloquear los orificios de ventilación en la parte inferior, tales como periódicos o espuma.
- 16 No use esta olla de presión en un lugar cerca del agua o fuego o en un lugar expuesto a la luz solar directa o salpicaduras de aceite.
- 17 Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños.
- 18 No sumerja la olla de presión, cable de alimentación o el enchufe en el agua u otro líquido con el fin de proteger contra el riesgo de descargas eléctricas.
- 19 Si el cable eléctrico o el enchufe están dañados o si la olla de presión mal funciona, apáguela de inmediato y envíela al centro de servicio para revisión, reparación o ajuste.

- 20** No reemplace ninguna pieza dentro de la olla de presión usted mismo. Enviela al centro de servicio para su reparación.
- 21** Antes de cada uso, asegúrese de comprobar el escudo antibloqueo, válvula flotante y válvula de liberación de presión en busca de obstrucciones. Limpie la superficie del recipiente interior de cocción y la placa de calentamiento para confirmar que están libres de cualquier objeto extraño. Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está en la posición de Closed Vent (Ventilación cerrada).
- 22** No utilice un cable de extensión con este aparato. Un cable de alimentación corto se debe utilizar para reducir el riesgo resultando de un cable agarrado por niños o que se enreden o tropiecen con un cable más largo.
- 23** Algunos alimentos no son adecuados para cocinar en una olla a presión. No intente cocinar ninguno de los siguientes en esta olla, ya que tienden a formar pequeñas burbujas, espuma y chisporrotean y pueden dar lugar a la obstrucción de los dispositivos de liberación de presión:
 - Salsa de manzana
 - Arándanos
 - Ruibarbo
 - Harina de avena/cereales
 - Fideos, macarrones, espaguetis o cualquier otro tipo de pasta
 - Guisantes partidos
 - Cebada perlada
- 24** Asegúrese de que utilice la cantidad adecuada de líquido cuando cocine.
- 25** No llene la olla por encima de la línea MAX FILL (Llenado máximo) dentro del recipiente interno de cocción con líquidos o alimentos.
- 26** No mueva este producto o retire por la fuerza la tapa cuando la olla de presión está en funcionamiento.
- 27** No coloque sus manos o cara sobre la válvula de liberación de presión o válvula de flotador cuando la olla a presión está en funcionamiento para evitar una quemadura grave.
- 28** Después de la cocción, tenga mucho cuidado al retirar la cubierta. Quemaduras graves pueden resultar del vapor de agua dentro de la unidad.
- 29** Al abrir la tapa después de la cocción, no toque el recipiente de cocción interno o cubra con las manos para evitar quemaduras.
- 30** No cubra la válvula de liberación de presión.
- 31** Nunca fría o fría a presión en esta olla de presión. Es peligroso y puede causar un incendio o daños graves.

- 32** Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operar.
- 33** No llene la unidad con más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar los alimentos que se expanden durante la cocción, tales como arroz o legumbres secas, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción de la salida de vapor y aumento excesivo de la presión.
- 34** Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para asegurarse de que estén libres de obstrucciones antes de su uso.
- 35** NO ABRA LA OLLA DE PRESIÓN HASTA QUE LA UNIDAD SE HAYA ENFRIADA Y LA PRESIÓN INTERNA SE HAYA LIBERADA. Si es difícil abrir la tapa, esto indica que la olla todavía tiene presión - no fuerce su apertura. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
- 36** Asegúrese de que las asas estén ensambladas y sujetadas adecuadamente antes de cada uso. Las asas rajadas o dañadas deben ser reemplazadas.
- 37** Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con capacidades física, sensorial o mentales reducida o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad.
- 38** No use esta olla de presión para freír con aceite a presión.
- 39** Nunca use utensilios de metal con este aparato. Utilice utensilios de plástico o de madera para proteger el recipiente de cocción interno de arañazos.
- 40** Diseñado para uso únicamente en un mostrador.
- 41** Advertencia: La comida derramada puede causar quemaduras serias. Mantenga este electrodoméstico y el cable alejados de los niños. Nunca enrolle el cable fuera del borde del mostrador, nunca use un tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
- 42** Cuando la presión normal de funcionamiento se alcanza, disminuya el calor para que no todo el líquido que produce el vapor se evapore.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe de corriente polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. 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.

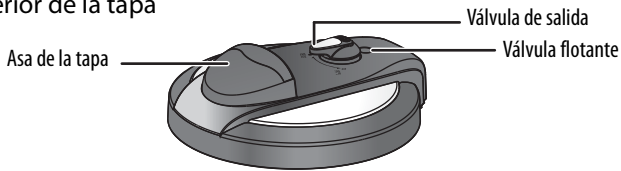
Características

Contenido del paquete

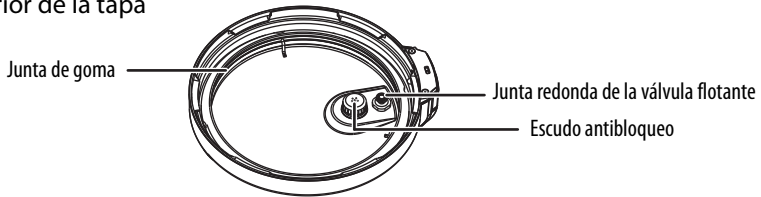
- Olla de presión de 6 cuartos
- Cuchara para arroz
- Cuchara para sopa
- Taza de medición
- Cable de alimentación
- *Guía del usuario*

Características principales

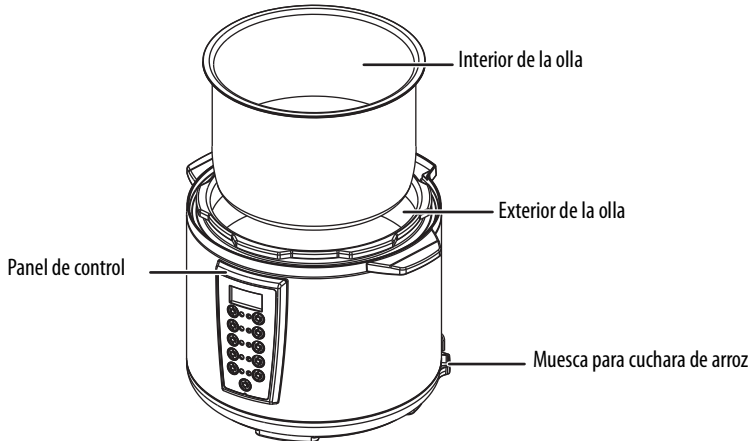
Parte superior de la tapa



Parte inferior de la tapa



Olla de presión



Panel de control

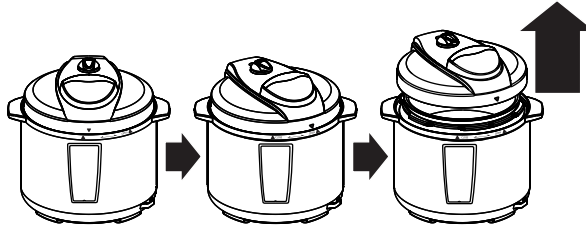


BOTÓN DE PREESTABLECIDO	SOLUCIÓN PROBABLE
Arroz blanco, arroz integral, frijoles/chile y sopa	Establece una cantidad de tiempo preestablecida para la cocción a presión. Puede ajustar el tiempo presionando el los botones + o -.
Cocción lenta	Establece una cantidad de tiempo preestablecida para la cocción a presión (desde cuatro a ocho horas). Puede ajustar el tiempo presionando el los botones + o -.
Preestablecido	Establece el tiempo final de cocción. Cambie el tiempo de cocción al presionar los botones + o -.
Saltear	Usar antes de la cocción a presión, sin la tapa para acortar el tiempo que se tarda en llegar a la máxima presión. Puede suavizar verduras o cocinar alimentos como el arroz.
Mantener caliente/Cancelar	Mantiene la comida cocinada caliente por hasta 12 horas. O cancela lo preestablecido actualmente y vuelve al modo de espera.
Cocer al vapor	Hierve el agua para cocción al vapor de alimentos.

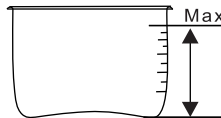
Utilización de la olla de presión

Preparación para la cocción

- 1 Desconecte la olla de presión.
- 2 Abra la tapa sujetando el asa de la tapa con una mano, después gire la tapa hasta que el marcado de la tapa ▼ alinee con la marca "Open" ▲ (Abierto) en la carcasa, luego abra la tapa.

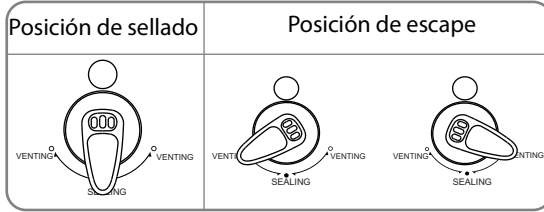


- 3 Compruebe la válvula flotante y la válvula de escape para las obstrucciones y confirme que todas las partes están instaladas correctamente, en especial la junta de goma y el escudo antibloqueo. Haga esto antes de cada uso.
- 4 Retire el recipiente interior de acero inoxidable, retire cualquier objeto extraño y gotas de agua desde el exterior del recipiente interior y el interior de la carcasa.
- 5 Agregue los alimentos y agua en el recipiente interior. La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder el nivel MAX (Máx.) indicado en el recipiente interior.



- 6 Ponga el recipiente interior dentro de la carcasa de olla de presión eléctrica y gire el recipiente interior ligeramente a la izquierda y a la derecha para asegurar un buen contacto entre el recipiente interior y la placa de calentamiento.
- 7 Cierre la tapa sujetando el asa de la tapa con una mano y gire la tapa hasta que el marcado de la tapa ▼ alinee con la marca "Close" ▲ (Cerrado) en la carcasa.

- 8 Gire la manija de la válvula de escape a la marca de "sellado", indicando que la olla de presión se encuentra en estado hermético.



Notas

- Para extraer manualmente la presión de la olla, gire la válvula de escape al icono de escape de vapor.
- Asegúrese de que la válvula flotante se haya caído.

- 9 Enchufe la olla de presión.
- 10 Después de cada uso, retire cualquier objeto extraño o materiales de la junta de goma y del escudo antibloqueo. Mantenga limpio para evitar olores.

Precauciones

- Nunca tire de la junta de goma. Al tirar de la junta puede deformarla, lo que afecta el sellado y la presión de la olla.
- Nunca use su olla de presión con una junta dañada. Si su olla tiene una junta dañada, debe ser enviada al centro de servicio para su reemplazo.

Abriendo la tapa de forma segura

- 1 Desconecte la olla de presión.
- 2 Asegúrese de que la presión se ha liberado.
 - Para los alimentos sólidos:
Usted puede girar la válvula de escape a la posición de "Escape de vapor" hasta que la válvula flotante cae o ponga una toalla mojada en la cubierta para acelerar el enfriamiento hasta que la válvula flotante caiga.
 - Para líquidos:
Deje que la olla de presión se enfríe de forma natural, hasta que la válvula flotante caiga por sí sola.
- 3 Abra la tapa sujetando el asa de la tapa con una mano, después gire la tapa hasta que el marcado de la tapa ▼ alinee con la marca "Open" ▲ (Abierto) en la carcasa, luego levante y abra la tapa.

Nota

Al cocinar una pequeña cantidad de alimentos, el recipiente interior puede adherirse a la tapa cuando se abra. En este caso, agite el recipiente interior de forma manual, y retire la cubierta después de que el recipiente interior caiga dentro de la carcasa de la olla.

Cocción - general

Después de los preparativos iniciales están completos y la olla de presión está cerrada y lista, haga lo siguiente:

- 1 Encienda la olla de presión al enchufarla. El indicador parpadea y muestra una línea horizontal roja "----", lo que indica que la olla de presión está lista.
- 2 Presione el botón preestablecido que desee. El indicador situado junto al botón de preestablecido se vuelve rojo y 10 segundos después se empieza la cocción. En la pantalla aparece una línea horizontal de color rojo brillante "----".

Notas

- El tiempo de cocción varía con las diferentes selecciones preestablecidas. Cuanto mayor es la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción.
- Puede cancelar lo preestablecido actual y volver al modo de suspensión al presionar el botón **Keep Warm/Cancel** (Mantener caliente/Cancelar).
- Dentro de los 10 segundos puede volver a seleccionar el tiempo preestablecido y el nivel de función. La olla de presión eléctrica comenzará a trabajar dentro de los 10 segundos después de la selección.
- Mientras se cocina, la olla a veces podría generar el sonido "cloqueo". Esto no es un mal funcionamiento.

- 3 Después que se ha completado del ciclo de cocción seleccionado la olla entra automáticamente en el estado de mantener caliente, el indicador de la función seleccionada se apaga y el indicador de mantener caliente se enciende. En este momento la pantalla muestra "0.0" y la olla emite un tono 10 veces.

Utilización del temporizador preestablecido

Puede ajustar los tiempos de cocción de los modos preestablecidos para adaptarse a una receta deseada.

- 1 Seleccione el ajuste preestablecido que desee. Tenga en cuenta que no puede seleccionar un tiempo preestablecido para el modo Saltear.
- 2 Dentro de 10 segundos, presione **Preset** (Preestablecido). El tiempo de parpadea en la pantalla y el indicador junto a **Preset** parpadea.

- 3 Presione + o - para ajustar el tiempo (en incrementos de media hora entre 2 y 24 horas), después, presione **Preset** (Preestablecido). El indicador junto al **Preset** se enciende en verde y 10 segundos después la cocción comienza.
 - La pantalla muestra el tiempo que queda hasta que termine de cocinar. Para cancelar la operación, presione **Keep Warm/Cancel** (Mantener caliente/Cancelar).
 - Después de la cocción, la olla a presión entra en el estado de mantener caliente automáticamente. Esto mantiene su comida en entre 140 y 176 °F (60 y 80 °C).
 - La función de mantener caliente también se puede activar al presionar el botón **Keep Warm/Cancel**. Le recomendamos que no utilice la función de mantener caliente durante más de ocho horas.

Notas

- El tiempo de cocción varía con las diferentes selecciones preestablecidas. Cuanto mayor es la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción.
- Puede cancelar lo preestablecido actual y volver al modo de suspensión al presionar el botón **Keep Warm/Cancel** (Mantener caliente/Cancelar).

Cocción de carnes congeladas

Si utiliza carnes que son de 1 pulg. de grosor o menos, el tiempo de cocción indicado en la receta puede seguir siendo el mismo, sólo se necesitará más tiempo para que la olla alcance el punto de presión. Por ejemplo, si la receta dice que la carne se debe cocinar durante 15 minutos después de que se ha alcanzado la presión, todavía será de 15 minutos. Solo se necesita más tiempo para que se alcance la presión.

Cortes de carne más grandes aumentarán los tiempos de cocción y no van a cocinarse tan bien como las carnes que han sido total o parcialmente descongeladas y doradas primeramente.

Recetas

Hemos proporcionado algunas recetas para empezar, pero encontrará un montón de recetas en línea en sitios web como Food52, Epicurious, CookEatShare, y Food Network. Sólo busque por recetas para olla de presión.

Cocción del arroz

- 1 Mida la cantidad de arroz que desea cocinar en una taza medidora (nivel) y límpiela.
 - Una taza de medición de arroz hace unos 150 gramos.
 - No le recomendamos lavar el arroz en el recipiente de cocción interno.
- 2 Ponga el arroz limpio en el recipiente interior de la olla y llénelo con agua hasta el nivel de agua correcto.
 - La línea de escala dentro del recipiente interior indica la cantidad de agua a agregar. Por ejemplo, para cocinar dos tazas de arroz, añada agua hasta la línea 2.
 - La cantidad de agua puede variar con el tipo de arroz y dureza, pero nunca exceda el nivel MAX (Máx.) dentro del recipiente interior de la olla.
- 3 Coloque el recipiente interior (límpielo) dentro de la olla y gírelo ligeramente de izquierda a derecha para asegurar un contacto completo entre el recipiente interior y la placa de calentamiento.
- 4 Ponga la tapa en su lugar y encienda la olla de presión.
- 5 Presione el botón **White Rice** (Arroz blanco). El indicador de la función preestablecida **White Rice** (Arroz blanco) se ilumina y después de 10 segundos, la olla empieza la cocción.

El tiempo de cocción es de 35 minutos, pero el tiempo puede variar ligeramente con la cantidad de arroz o con la calidad del arroz. Después de la cocción, la olla de presión cambia a mantener caliente automáticamente.
- 6 Abra la tapa (refiérase a “Utilización del temporizador preestablecido” en la página 11).

Después de la cocción, el arroz se debe servir después de aproximadamente de uno a tres minutos en mantener caliente.

Cocción de la carne de res en vino tinto

- 4.4 lb (2 kg) paleta o filete de aguja, en cubitos
- 1 taza (150 g) de harina
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas (40 g) de mantequilla
- 2 cucharadas (40 g) de aceite de oliva
- 2 cebollas, en cubitos
- 1 puerro, cortado en trozos pequeños
- 2 zanahorias, picadas
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de perejil, picado
- 2 cucharadas de cebollinos, picados
- 1.6 litros (750 ml) de vino tinto

- 1 En una bolsa de plástico, mezcle la carne en harina y condimentos.
- 2 Presione el botón **Sauté** (Saltear). El indicador de la función preestablecida **Sauté** se enciende y después de 10 segundos, la olla comienza la cocción.
- 3 Derrita la mantequilla y el aceite, luego, coloque la carne en el recipiente interior en cuatro porciones, dore cada uno durante cinco minutos.
- 4 Agregue las cebollas, puerro, zanahorias, ajo, perejil y cebollinos.
- 5 Vierta el vino tinto sobre la parte superior de la comida y ponga a hervir.
- 6 Presione el botón **Keep Warm/Cancel** (Mantener caliente/Cancelar) y presione el botón preestablecido **Slow Cook** (Cocción lenta). El indicador de la función preestablecida **Slow Cook** se enciende y después de 10 segundos, la olla comienza la cocción.
Después de la cocción, la olla de presión cambia a mantener caliente automáticamente.
- 7 Abra la tapa (refiérase a “Utilización del temporizador preestablecido” en la página 11).

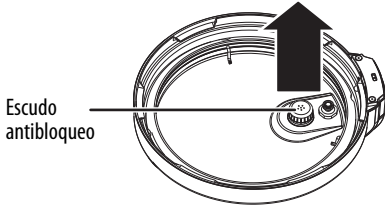
Cocción de pollo con mantequilla

- 2 cucharadas de aceite de oliva
 - 1 cucharadita de jengibre, picado
 - 3 cebollas pequeñas, rodajas finas
 - 2 cucharaditas de pimienta de cayena, molida
 - 2 cucharaditas de pimentón, molido
 - 1 cucharadita de semillas de cilantro, molido
 - 2 cucharaditas de cúrcuma, molido
 - 2 cucharaditas de comino, molido
 - 2 x 14.2 oz (420 ml) latas de tomates, en cubitos
 - 4.4 lb (2 kg) de pechuga de pollo, en cubitos
 - 10 oz (300 ml) de crema pura
 - Cilantro fresco al gusto
- 1 Termine la preparación de cocción según “Preparación para la cocción” en la página 9.
 - 2 Presione el botón **Sauté** (Saltear). El indicador de la función preestablecida **Sauté** se enciende y después de 10 segundos, la olla comienza la cocción.
 - 3 Añada el aceite, el ajo, las cebollas y saltee hasta que se ablanden.
 - 4 Agregue las especias y remueva hasta que se combine. Remueva los tomates y la pechuga de pollo hasta que todo esté uniformemente cubierto.
 - 5 Vierta el caldo sobre el pollo y coloque de forma segura y selle la tapa de la olla de presión.
 - 6 Presione el botón **Keep Warm/Cancel** (Mantener caliente/Cancelar).
 - 7 Presione **Bean/Chili** (Frijol/Chile). El indicador de la función preestablecida **Bean/Chili** se enciende y después de 10 segundos, la olla comienza la cocción.
Después de la cocción, la olla de presión cambia a mantener caliente automáticamente.
 - 8 Abra la tapa de acuerdo con “Abriendo la tapa de forma segura” en la página 10.

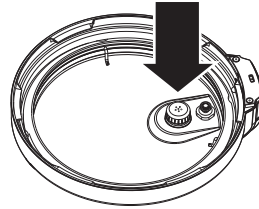
Limpieza y mantenimiento de su olla de presión

Quitando e instalando el escudo antibloqueo

Gire el escudo antibloqueo hacia la izquierda hasta que se desprenda.

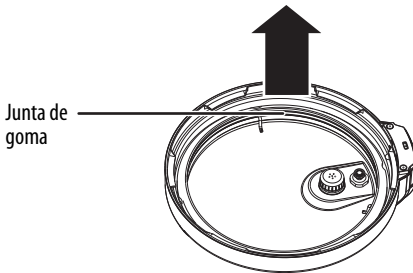


Inserte y gire el escudo antibloqueo hacia la derecha hasta que se asiente firmemente.

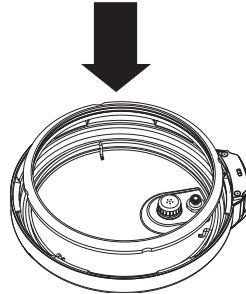


Quitando e instalando la junta de goma

Agarre suavemente la junta y retírela de la ranura.



Presione la junta en la ranura en la tapa hasta que se asiente firmemente.



- 1 Antes de cada uso, asegúrese de que la junta de goma y el escudo antibloqueo están instalados en la cubierta superior.
- 2 Después de cada uso, retire cualquier objeto extraño o alimento cocinado de la junta y del escudo antibloqueo. Mantenga limpio para evitar olores.

Nunca tire de la junta de goma. Al tirar de la junta podría causar una deformación que puede afectar el sellado y la presión.

Una junta dañada nunca debe usarse. Envíe la junta dañada al centro de servicio para su reemplazo.

Limpieza de su olla de presión

Después de cada uso, limpie minuciosamente la olla de presión.

- 1 Antes de limpiar, desenchufe la olla de presión y espere a que se enfríe por completo.
- 2 Retire la tapa y el recipiente interior y lávelos con un detergente, enjuague con agua fresca y séquelos con un paño suave.
- 3 Utilizando agua clara, limpie la tapa, incluyendo la junta de goma, la válvula de escape, escudo antibloqueo, la válvula de escape y la válvula flotante, luego, séquelos con un trapo limpio. Después de limpiar, instálelas en la tapa correctamente.
- 4 Limpie la parte exterior de la olla con un trapo. No sumerja la olla en agua o lave con agua.

Localización y corrección de fallas

Cuidado

No trate de reparar la olla de presión usted mismo. Al hacer esto invalidará la garantía.

SI ESTO OCURRE	HAGA ESTO
El cable de alimentación y el enchufe tienden a expandirse, deformarse, decolorarse o se dañan.	Deje de usar la olla de presión inmediatamente y envíela a un centro de servicio autorizado para su reparación.
Una parte del cable de alimentación y el enchufe se calientan más de lo normal.	
Cuando se enchufa, hay un sonido inusual o descarga.	
Hay polvo o suciedad en el enchufe o en el tomacorriente.	Elimine el polvo y la suciedad con un cepillo seco.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN PROBABLE
Es difícil cerrar la tapa	La junta de goma no se colocó bien.	Vuelva a colocar la junta de goma.
	La varilla de empuje rojo en la parte superior de la tapa está atascada por la válvula flotante.	Empuje la varilla de empuje suavemente con la mano.
Es difícil abrir la tapa	La válvula flotante falla a caer después que se haya liberado el vapor.	Presione la válvula flotante suavemente con la cuchara de arroz.
	Hay presión dentro de la olla.	Espere hasta que la presión baje.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN PROBABLE
La tapa tiene una fuga	No hay junta de goma.	Instale la junta de goma correctamente.
	Hay restos de comida en la junta de goma.	Limpie la junta de goma.
	Junta de goma gastada.	Reemplace la junta de goma.
	La tapa no está cerrada completamente.	Cierre la tapa nuevamente.
La válvula flotante tiene una fuga	Hay restos de comida en la junta de la válvula flotante.	Limpie la junta de la válvula flotante.
	La junta de la válvula flotante está gastada.	Reemplace la junta de la válvula flotante.
La válvula flotante no se levantará	Excesiva cantidad de alimentos y agua en la olla.	Retire el alimento y el agua hasta el nivel de llenado MAX (Máx.).
	La tapa o válvula de escape tienen fugas.	Regrese a una tienda de Best Buy más cercana para su inspección o reparación.
La válvula de escape no sella	La válvula de escape no está en la posición de SELLADO.	Gire la válvula de escape a la posición de SELLADO.
	El control de la presión está fallando.	Regrese al centro de servicios para su inspección o reparación.
Todos los indicadores luminosos parpadean y aparece en la pantalla C1 o C2	Fallo en el sensor.	Regrese al centro de servicios para su inspección o reparación.
Todos los indicadores luminosos parpadean y C5 aparece en la pantalla	La temperatura es demasiado alta debido a que no hay agua en el recipiente interior.	Agregue el agua según sea necesario.
	La temperatura es demasiado alta debido a que el recipiente interior no está colocado correctamente.	Vuelva a colocar el recipiente interior correctamente.
Todos los indicadores luminosos parpadean y C6 aparece en la pantalla	El interruptor de presión ha fallado.	Regrese al centro de servicios para su inspección o reparación.
El arroz está medio cocido o demasiado duro	No hay suficiente agua en el recipiente interior.	Agregar agua.
	La tapa se cerró prematuramente.	Una vez transcurrido el tiempo de cocción, libere el vapor y abra la tapa en cinco minutos.
El arroz está demasiado blando	Exceso de agua en el recipiente interior.	Reduzca el nivel de agua.

Especificaciones

Volumen	6 cuartos
Peso	11.6 lb (5.26 kg)
Encendido	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía	1000 W

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

Para obtener servicio de garantía, por favor llame al 1-888-BESTBUY en los Estados Unidos o llame al 1-866-BESTBUY en Canadá. Los agentes de soporte técnico diagnosticarán y corregirán el problema por teléfono.

¿Dónde es válida la garantía?

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

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

Esta garantía no cubre:

- Capacitación o instrucción del cliente
- Instalación
- Ajustes de configuración
- Daños cosméticos
- Daños debidos al clima, relámpagos, causas de fuerza mayor, tales como sobretensiones
- Danos accidentales
- Uso inapropiado
- Abuso

- Negligencia
- Uso o propósito comercial, incluyendo pero no limitado al uso en centros comerciales o lugares comunes de un condominio de varios pisos o un edificio de departamentos, o cualquier uso en un lugar que no sea una casa privada.
- Modificación de alguna parte del Producto, incluyendo la antena
- Un panel de pantalla dañado por la persistencia de imágenes estáticas (sin movimiento), mostradas por períodos de tiempo extendido (efecto "burn-in").
- Daño debido al uso o mantenimiento inapropiado
- Conexión a una fuente de voltaje o de alimentación incorrecta
- Intento de reparación por cualquier persona que no sea autorizada por Insignia para reparar el Producto
- Productos vendidos "tal cual" (en el estado en que se encuentran) o "con todas sus fallas"
- Consumibles, incluyendo pero no limitado a pilas (tipo AA, AAA, C etc.)
- Productos en los cuales el número de serie asignado en la fábrica ha sido alterado o removido
- 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 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:

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

www.insigniaproducts.com

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

Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2017 Best Buy. Todos los derechos reservados.

Hecho en China

INSIGNIA™

www.insigniaproducts.com

1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá) o el 01-800-926-3000 (México)

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

Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC

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

© 2017 Best Buy. Todos los derechos reservados.

Hecho en China

V2 ESPAÑOL
17-0604