

winco®

**HOR
NO
ELÉC
TRICO
W1190**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos siempre se deben seguir unas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza del aparato en agua u otros líquidos.
5. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
6. No opere el electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni en un horno caliente o en un horno microondas.
8. Cuando opere el horno, mantenga al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
9. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
10. Para desconectar, apague la unidad antes de quitar el enchufe. Sujete siempre el enchufe, pero nunca tire del cable.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede provocar un sobrecalentamiento del horno.
13. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o al desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.
14. No limpie el aparato con estropajos metálicos.
15. Nunca deje el aparato desatendido mientras asa o tuesta.

16. No se deben insertar alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
17. No coloque ningún artículo sobre el horno ni cubra el horno con material inflamable durante el funcionamiento, ya que puede provocar un incendio.
18. Se debe extremar la precaución al utilizar recipientes construidos con cualquier otro material que no sea metal o vidrio.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similar.
20. No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
21. Utilice siempre guantes protectores y aislantes para horno al insertar o retirar elementos del horno caliente.
22. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
23. Este aparato es sólo para USO DOMÉSTICO.
24. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
25. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
26. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

Alimen.: 220Vca; 50Hz; 2400W; Clase I

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Termostato
2. Selector de funciones 1
(arriba, abajo, combinada y apagado)
3. Selector de funciones 2
(convección y apagado)
4. Temporizador
5. Indicador luminoso



SELECTOR DE FUNCIONES 1

1. Apagado
2. Calentamiento superior
3. Calentamiento inferior
4. Calentamiento superior e inferior

La perilla se utiliza para controlar el funcionamiento de los calentadores superior e inferior, las descripciones son las siguientes:

APAGADO Tanto el calentador superior como el inferior están en posición de parada y sin funcionamiento.

Calefacción superior El tubo de calentamiento superior comienza a funcionar.

Calefacción inferior El tubo de calentamiento inferior comienza a funcionar

Calefacción superior + inferior Ambos tubos de calentamiento superior e inferior comienzan a funcionar juntos.

SELECTOR DE FUNCIONES 2

1. Apagado
2. Con convección

La perilla se utiliza para controlar el funcionamiento del motor eléctrico respectivamente, las descripciones son las siguientes:

APAGADO: El motor eléctrico está en posición de parada y sin funcionamiento.

Convección: El motor de aire caliente comienza a funcionar y hace girar las aspas del ventilador para mantener la temperatura uniforme en el horno.

ANTES DE UTILIZAR SU HORNO WINCO

1. Antes de utilizar el horno por primera vez, retire con cuidado todos los accesorios y materiales de embalaje y recíclelos de forma adecuada.
2. Retire las piezas de la caja y luego lave todas las piezas extraíbles con agua tibia y jabón y una esponja no abrasiva. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque con toallas de papel para asegurarse de que el aparato esté completamente seco antes de usarlo.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana, horizontal y estable (asegúrese de que la superficie sea resistente al calor). **NO UTILICE ESTE APARATO EN EL MISMO CIRCUITO CON OTRO APARATO.**
4. Solo para el primer uso, ajuste la PERILLA DE TEMPERATURA a 250°C ajuste la función a “calentamiento superior e inferior” y ajuste el TEMPORIZADOR a 15 minutos (con el horno vacío). AHORA deje que la unidad funcione durante los 15 minutos completos. Esto quemará todo el aceite protector que quede en el horno.
5. El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar. Coloque el horno sobre una superficie resistente al calor.
6. Tenga en cuenta que las patas del horno pueden dejar algunas marcas en la mesa; si esto sucede, elimine las marcas con un paño húmedo.

7. NOTA: El horno puede echar humo durante este proceso. Esto es normal en un aparato nuevo, ya que el aceite protector se evapora. El humo no durará más de 15 minutos en el caso del aparato que funciona por primera vez.

MODO DE USO

- Gire el dial del termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
- Gire las PERILLAS de función 1 y 2 hasta la posición deseada.
- Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado.
- La luz indicadora se encenderá hasta que se alcance la temperatura deseada.
- Cuando finalice el procedimiento de cocción, gire el temporizador hacia atrás para apagar el horno.

TEMPERATURA DEL HORNO:

Se utiliza para ajustar la temperatura del horno.

El rango de indicación de la perilla es de 100°C a 250 °C.

Puede seleccionar el rango de temperatura adecuado según los diferentes alimentos.

TEMPORIZADOR DEL HORNO:

La perilla se utiliza para controlar el tiempo de horneado. Cuando gira la perilla hacia la posición más a la izquierda, la función está "APAGADA" y escuchará el sonido de la campana. Cuando desee usarlo, puede girarlo hacia la derecha a la posición ideal según la demanda real. Y al mismo tiempo, el circuito está conectado y la luz de encendido está encendida. El temporizador también controla la función de luz interior, cuando el temporizador comienza a funcionar, la luz interior siempre estará encendida.

COCCIÓN CON GRILL

- Deje la puerta abierta.
- Gire el dial selector hasta el elemento calefactor superior.
- Gire el dial de temperatura hasta 250°C.
- Gire el temporizador hasta el tiempo de cocción a la parrilla deseado.
- Cuando la cocción haya terminado, gire el temporizador nuevamente hasta la posición 0 para apagar el horno.

Los resultados de la cocción pueden variar según el grosor de los alimentos que se estén asando. Ajuste estos tiempos a sus necesidades individuales. Además, a mitad de la cocción, recuerde dar vuelta los alimentos. Para evitar que se cocinen demasiado, controle el progreso de la cocción con frecuencia.

USO DE CONVECCIÓN

Cuando esté cocinando con funciones múltiples, puede girar la perilla de función 1 a la posición de funcionamiento de los tubos de calentamiento hacia arriba y hacia abajo y girar la perilla de función 2 a la posición de ventilador de convección. El ventilador de convección hace fluir el aire caliente dentro del horno. Puede hacer que la superficie de los alimentos se caliente de manera más uniforme, crujiente y jugosa.

SUGERENCIAS

ALIMENTO	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
BIFE DE COSTILLA	250° C	20-25MIN
BIFE	250° C	20-25MIN
HAMBURGUESA	250° C	15-25MIN
CHULETAS DE CERDO	250° C	25-35MIN
CHULETAS DE CORDERO	250° C	30-40MIN
PRESAS DE POLLO	250° C	25-35MIN
FILETES DE PESCADO	200° C	15-25MIN
FILETES DE SALMÓN	200° C	15-25MIN

ADVERTENCIA: Los alimentos no deben tocar los elementos calentadores.

DESPUÉS DEL USO

- Apague el horno para dejar que se enfríe.
- Coloque el selector en la posición OFF.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no enciende	1. La unidad puede estar desenchufada.	1. Enchufe el cable de alimentación en la toma de pared.
Los alimentos no se cocinan bien	2. No ha presionado el botón de inicio/parada.	2. Seleccione la función deseada y presione el botón de inicio.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme	3. La puerta del horno no está bien cerrada.	3. Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada.
Emite humo blanco de la unidad mientras cocina	1. Demasiada cantidad de alimentos.	1. Reduzca la cantidad de alimentos.
Las papas no están crujientes	1. Muy poco aceite y demasiada humedad. 2. La papas se han cortado demasiado grande	1. Agregue el aceite adecuado a las papas fritas y séquelas antes de cocinarlas. 2. Corte las papas fritas en trozos más pequeños.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No sumerja el aparato en agua. Todas las superficies se pueden limpiar con un paño limpio y húmedo.
- Si aún aparecen manchas, se recomienda utilizar jabón.
- No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios afilados para limpiar el aparato.
- Limpie el interior del electrodoméstico con un paño limpio y húmedo.
- La bandeja para migas se puede quitar para facilitar la limpieza tirando de ella desde el frente debajo de la puerta.
- Para limpiar superficies en contacto con alimentos. Limpie con un paño suave o una esponja humedecida en una solución limpiadora neutra. No utilice un cepillo duro. Puede rayar las superficies. Lave especialmente la parrilla y la bandeja para hornear en agua caliente con una esponja después de cada uso. No utilice limpiadores abrasivos como diluyentes o solventes para limpiar el aparato.

Debido al constante desarrollo de la funcionalidad y el diseño de nuestros productos, Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto sin previo aviso.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Se garantiza la reparación sin cargo del equipo por el término de **seis meses** a partir de la fecha de compra.

WINCO garantiza al comprador original, los beneficios del presente certificado, no incluyéndose las reparaciones por defectos originados en causas no inherentes al diseño o fabricación del mismo, tales como; transporte en cualquiera de sus formas, entregas o mudanzas, inundaciones, altas o bajas de tensión, caídas o roturas por uso indebido, suciedad o mantenimiento inadecuado, abuso o mal manejo por parte de personal no autorizado por **WINCO**, deterioro de los indicadores originales del modelo de serie y cualquier hecho de fuerza mayor o caso fortuito, no siendo esta remuneración taxativa.

No se autoriza a ninguna persona para que contraiga en nombre de **WINCO** ninguna otra obligación de las que aquí se consignan, ni que modifique las mismas.

Cualquier cuestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la justicia ordinaria de la Cdad. Autónoma de Bs. As.

Durante la vigencia de la garantía, los gastos de traslado, etc. se registrarán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

WINCO y los servicios técnicos se comprometen a cumplimentar la garantía de su equipo dentro de los 30 (treinta) días posteriores a su pedido formal. Este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país. Es imprescindible que el presente certificado no se encuentre adulterado, bajo ningún concepto y en ninguna de sus partes.

El comprador original debe acreditar su calidad tal, exhibiendo este certificado y la factura de compra correspondiente. La provisión de repuestos originales será realizada en el domicilio del fabricante.

Esta garantía pierde su validez en forma irrevocable si el producto fuera desarmado por alguna persona ajena a esta empresa o a sus representantes.

Comercio: Fecha de compra: Nro. de factura:
Artículo adquirido: Nombre del propietario:
Tipo y nro. de documento: Domicilio:
Teléfono: Mail:

ESCANEA ESTE QR PARA VER TODOS LOS
SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES DE
WINCO EN ARGENTINA

SERVICIO TECNICO OFICIAL WINCO
service@winco.com.ar
<https://www.winco.com.ar/technical-service>



** Debido al constante desarrollo de la funcionalidad y el diseño de nuestros productos,

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto sin previo aviso.

Puede consultar la última versión de este manual de instrucciones en www.winco.com.ar

winco.com.ar