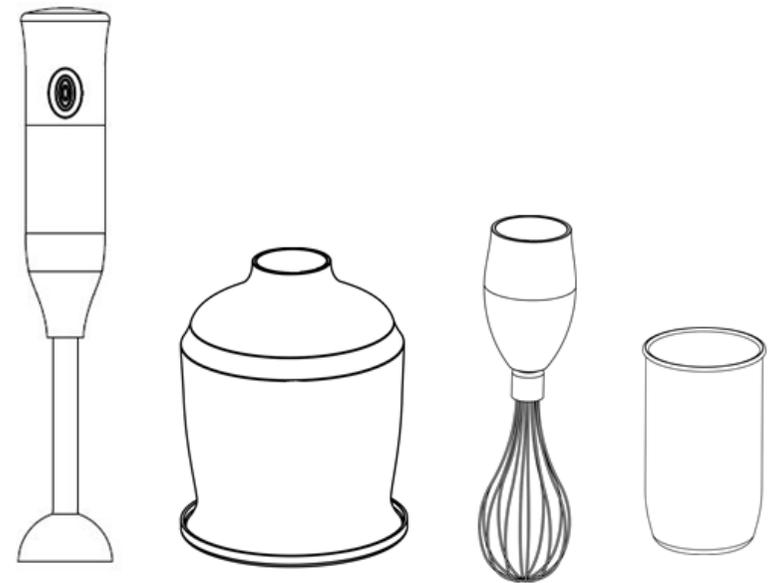


winco®

LICUADORA DE MANO W-09

www.winco.com.ar



**Manual de Instrucciones
Certificado de Garantía**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usa éste u otro electrodoméstico siempre se deben seguir estas reglas básicas de precauciones.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica o daño personal serio:

Asegúrese que el producto siempre esté desconectado del tomacorriente antes de acomodar, ensamblar o limpiarlo.

Mantenga el equipo lejos del alcance de niños y/o mascotas, este aparato no fue diseñado para el uso por personas, incluso los niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.

No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso especialmente si hay niños presentes. Siempre desenchufe el producto cuando no esté en uso.

No exponga la unidad del motor al agua u otros líquidos.

Mantenga el cable de alimentación y el producto fuera de superficies calientes.

No utilice cables alargadores.

No enchufe o desenchufe el producto con las manos mojadas o húmedas.

No tire del cable de alimentación para desenchufar el producto, siempre tire del enchufe.

La unidad no ha sido diseñada para ser utilizada al aire libre ni comercialmente, la misma es sólo para uso doméstico.

Opere siempre el producto sobre una superficie firme y plana.

No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre bordes filosos que puedan dañarlo.

Evite el riesgo de sobrecarga. No opere otro producto de alto consumo en el mismo circuito eléctrico.

No utilice prolongadores, alargues o adaptadores, ya que podrían recalentarse incrementando el riesgo de fuego.

Antes de enchufar verifique que el voltaje del equipo corresponda con de la instalación eléctrica.

Mantenga el producto alejado de los niños. No permita que los niños jueguen con él.

Nunca deje la unidad funcionando sin supervisión.

No utilice la unidad con accesorios de otras marcas para evitar daños.

Limpie la unidad luego de cada uso.

Tenga cuidado al manipular las cuchillas, ya que las mismas son muy filosas.

Utilice la unidad por no más de un minuto, luego dele tiempo para que se enfríe antes de volver a utilizarla.

No utilice al aire libre.

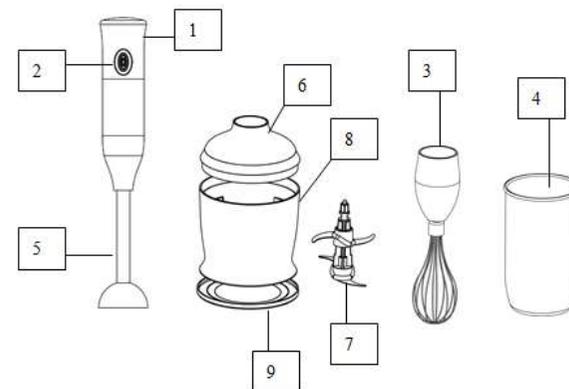
Verifique periódicamente que el cable de alimentación no se encuentre dañado.

De estarlo contacte al servicio técnico o personal especializado para su remplazo.

El tomacorriente es utilizado como medio de desconexión, por lo que, deberá quedar fácilmente accesible.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Motor
2. Interruptor de encendido
3. Batidor
4. Jarro mezclador
5. Mixer
6. Tapa
7. Cuchillas
8. Bols picador
9. Base



El uso de su licuadora manual WINCO puede ayudarle a hacer sopa, salsa, batido de leche, mayonesa, etc. Al mezclar sólidos, como frutas, melones, por favor agregue la cantidad adecuada de líquido antes de la operación.

No coloque más de 500ml. de líquido en el vaso mezclador.

INSTRUCCIONES DE USO

- Batidor

Utilice este accesorio para batir pequeñas cantidades de alimentos como claras a nieve, crema, yemas de huevos, etc.

No trate de batir ingredientes demasiado sólidos como manteca, azúcar, ya que podría dañarse el batidor.

1. Coloque el batidor en el motor de la unidad.
 2. Fije y bloquee.
 3. La cantidad de huevo no puede ser más de 4, la crema no puede ser más de 400mm.
 4. Conecte a la alimentación. Para evitar salpicaduras, seleccione primero la tecla de velocidad baja y gire la batidora en sentido horario.
- No sumerja el batidor completamente en ingredientes líquidos.
Después del uso, extraiga el enchufe y desmonte los accesorios.

- Picador

No toque la cuchilla afilada.

Antes de limpiar el contenedor, retire la cuchilla.

No levante la tapa hasta que la cuchilla no se haya detenido por completo.

Cuando mezcle ingredientes gruesos, no continúe mezclando por más de 50 segundos cada 4 minutos o la máquina puede sobrecalentar.

Esta máquina está limitada para uso familiar solamente.

El picador se puede usar para carne, queso, vegetales, vainilla, pan, galleta, etc, no lo use con ingredientes qextremadamente duros, como grano de café, cubitos de hielo, especias o chocolate, pueden dañar las cuchillas.

1. Retire los huesos de la carne y corte en trozos pequeños de 1 ~ 2 cm de tamaño.
2. Coloque la cuchilla picadora en la barra central del recipiente.
3. Poner los ingredientes en el recipiente.
4. Coloque la tapa del picador firmemente.
5. Coloque el mango en su lugar y bloqueeelo.

GUIA DE REFERENCIA

| Ingredientes | Max volumen(Recomendado) | Tiempo aprox. (seg) |
|--------------|--------------------------|---------------------|
| Carne | 30g | 10~30 |
| Vanilla | 20g | 20 |
| Nuez | 200g | 30 |
| Queso | 150g | 30 |
| Pan | 1 | 20 |
| Huevo duro | 2 | 5 |
| Cebolla | 100g | 10 |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Espere a que la unidad se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Desconecte del tomacorriente.

No sumerja la unidad del motor ni el cable de alimentación en agua ni en ningún líquido.

Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y jabonoso.

Finalice un paño limpio y seco.

No utilice limpiadores abrasivos ni solventes.

La unidad debe estar completamente seca antes de volver a ser utilizada.

Tenga cuidado al limpiar las cuchillas!

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CA 220V~ 50Hz. 350 watts Clase: II



CERTIFICADO DE GARANTIA

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

KAIBO 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 **KAIBO**, 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 **KAIBO** 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 regirán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

KAIBO y los servicios técnicos se comprometen a cumplimentar la garantía de su equipo dentro de los 30 (treinta) días posteriores a su pedido formal, haciéndose cargo del transporte del equipo si así correspondiera por ley.

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.

SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

CASA CENTRAL

Pasteur 377 1° piso - CABA - Bs. As. - Argentina - Tel.: 011 4951-1669
servicewinco@gmail.com

WINCO - CENTURY - PLUS ELECTRIC - EUROTREL - WINCOPHONE