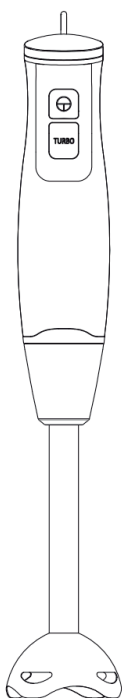


**winco®**

# LI CUA DO RA DE MANO W1011



MANUAL DE INSTRUCCIONES  
CERTIFICADO DE GARANTÍA

## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la red local antes de conectar el aparato.

1. No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe hacer que el fabricante, el centro de servicio autorizado por el distribuidor o una persona igualmente calificada lo reemplacen para evitar peligros.
3. Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de montar, desmontar, limpiar o realizar ajustes en cualquiera de los accesorios.
4. Nunca sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido, ni la enjuague bajo el grifo. Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar la unidad del motor.
5. Nunca deje el aparato funcionando sin supervisión.
6. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
7. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. .
8. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
10. Si las cuchillas se atascan, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas.
11. No sobrecargue el aparato colocando demasiada comida y no lo haga funcionar continuamente durante más de 30 segundos.

## PREPARACIÓN ANTES DEL USO

Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.

Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima 60°C). Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.

Coloque siempre la unidad del motor sobre una superficie nivelada.

## USO DE SU LICUADORA DE MANO WINCO

La licuadora de mano está destinada a:

- mezclar líquidos, p.e. productos lácteos, salsas, zumos de frutas, sopas, bebidas mixtas y batidos.
- mezclar ingredientes blandos,
- hacer puré de ingredientes cocidos, para hacer comida para bebés.

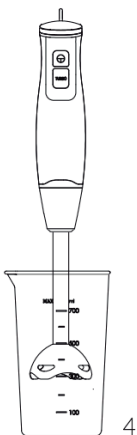
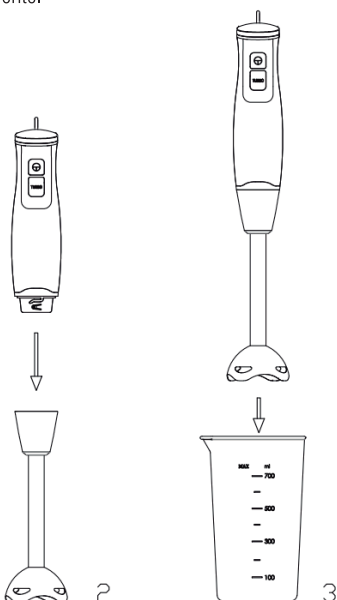
1. Conecte la barra de la licuadora a la unidad del motor (Fig.2).

2. Coloque los ingredientes en un recipiente.

3. Sumerja completamente el protector de la hoja en los ingredientes (Fig.3).

4. Pulse el botón de velocidad baja o turbo para encender el aparato (Fig.4).

5. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar el ingrediente.

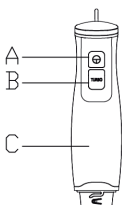


## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

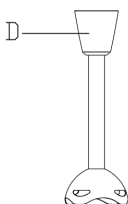
No sumerja la unidad del motor ni la unidad de acoplamiento del batidor en agua.

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Desmonte todas las piezas.
- No sumerja la unidad del motor en agua.
- Limpie la unidad del motor con un paño húmedo.
- Limpie el vaso, el recipiente de la licuadora, la unidad de cuchillas de la picadora y la unidad de acoplamiento de la picadora en el lavavajillas o en agua tibia con un poco de lavavajillas.
- Séquelos y guárdelos para usarlos en el futuro.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- a. Velocidad baja
- b. Turbo
- C. Motor
- D. Brazo de acero



**La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.**

\* Las imágenes son a modo ilustrativo y retocadas digitalmente. Puede haber diferencias con el producto debido a constantes mejoras.

Alimen.: 220Vca;~ 50Hz; 1000 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.

**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 regirán 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, 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 OFICIAL WINCO

[service@winco.com.ar](mailto:service@winco.com.ar)

<https://www.winco.com.ar/technical-service>

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



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