

# winco®

PANQUEQUERA ELÉCTRICA  
W-102



MANUAL DE INSTRUCCIONES  
CERTIFICADO DE GARANTÍA

[www.winco.com.ar](http://www.winco.com.ar)

## Instrucciones de uso

1. Prepare la masa con la receta sugerida.
2. Deje reposar por un lapso de 20 minutos.
3. Conecte su panquequera **WINCO** al tomacorriente.
4. Aguarde 5 minutos para lograr la temperatura óptima.
5. Vierta la preparación en la crepera provista.
6. Sumerja la panquequera en la crepera por dos segundos.
7. Si desea panqueques más gruesos, sumerja la panquequera dos o tres veces.
8. Retírela con una inclinación de 45°, dejando escurrir el excedente.
8. Apóyela sobre la mesada y espere el tiempo de cocción necesario.
9. despegue el panqueque con la espátula provista y si lo cree necesario cocine del otro lado.
10. Repita la operación tantas veces como lo desee.
11. Cuando finalice, desconecte la unidad de la red eléctrica, deje enfriar y limpie.

## Advertencias para el uso de la panquequera WINCO

La panquequera **WINCO** cuenta con un exclusivo revestimiento de pintura antiadherente, por lo tanto deberá tener en cuenta los siguientes consejos:

- Después de su uso, déjela enfriar y limpiéla con un trapo húmedo o un paño esponja preferentemente vegetal. No utilice limpiadores abrasivos.
- Por ser un producto eléctrico, NUNCA debe ser sumergida en agua.
- No utilice objetos metálicos que puedan rayar la superficie.
- La parte calentadora alcanza una temperatura muy alta, por lo tanto evite su contacto y mantenga alejada de los niños.
- Por su exclusivo revestimiento de pintura antiadherente, no es necesario el uso de manteca o aceite.

### IMPORTANTE

- ▲ El tomacorriente deberá quedar fácilmente accesible luego de instalada la unidad.
- ▲ Verifique periódicamente que el cable de alimentación no se encuentre dañado. De estarlo contacte al servicio técnico o personal especializado para su reemplazo.
- ▲ No sumerja la unidad ni la esponja a goteos o salpicaduras.

Alim.: CA 220-240~ 50/60Hz. 800W Máx.

## Recetario

### **Masa básica de panqueques**

#### Ingredientes

2 Huevos  
90 gr de harina  
250 cc de Leche  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1 pizca de sal

#### Preparación

Licuar todos los ingredientes en la licuadora y dejar reposar veinte minutos, luego de este lapso la masa se encuentra lista para ser utilizada.

\*\*Esta preparación rinde unos 20 Panqueques.

### **Panqueques helados al chocolate con salsa de cerezas**

#### Ingredientes

Masa básica para panqueques: cantidad necesaria.

Salsa de cerezas:

1/4 de cerezas  
1/4 kg de azúcar  
2 copitas de sidra

Relleno:

Helado: cantidad necesaria

#### Preparación

Preparar los panqueques como se indica en la receta anterior, reservar.

Para la salsa de cerezas colocar en una sartén las cerezas sin carozo y el azúcar, cocinar hasta formar un caramelo. Luego añadir la sidra, cocinar durante unos minutos más para reducir el alcohol. Licuar esta preparación hasta obtener una salsa.

Finalmente poner un panqueque en un plato, agregar en el medio dos bochas de helado de gusto a elección y cubrir con la salsa de cerezas, bien fría o caliente!

# 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 - EUROTEL - WINCOPHONE**