

winco®

Freidora eléctrica
W-130

Manual de Instrucciones



Introducción

Las nuevas freidoras sin aceite **WINCO** permiten preparar sus comidas de manera fácil y saludable. usando su rápida circulación de aire y grill. Permite realizar numerosos platos. La nueva freidora calienta la comida en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan nada de aceite.

Descripción general



Medidas de seguridad importantes

Al utilizar el artefacto eléctrico, deben respetarse las siguientes precauciones de seguridad básicas.

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto. El uso contrario a las instrucciones, absuelve al fabricante de toda responsabilidad.
2. Antes del uso, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el indicado en la placa de especificaciones de la unidad. Verifique el producto antes de enchufarlo.
3. Controle que los niños no jueguen con la unidad ni con los elementos del embalaje.
4. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia y conocimiento, como tampoco por niños menores de 8 años, a menos que se les brinde la correspondiente instrucción y supervisión.
5. Los niños no deben jugar con el artefacto. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben estar a cargo de niños, a menos que se los supervise.

6. No coloque ni utilice este producto sobre una superficie caliente, ni cerca de las llamas (por ejemplo, cocina a gas). Siempre debe utilizarse en superficies lisas y secas donde el mismo pueda ser apoyado firmemente.

7. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañado, que haya presentado fallas o que haya sufrido daños de algún tipo. En tal caso, lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que sea revisado, se le realicen las revisiones y/o reparaciones necesarias.

8. No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre un piso, superficie o ambiente húmedo o mojado.

9. El equipo no ha sido diseñado para ser utilizado con temporizadores externos o sistemas de control remoto separados.

10. El equipo se encuentra diseñado para ser usado en el hogar o aplicaciones similares como ser: áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; granjas; clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.

9. Si se daña el cable de alimentación, sólo el fabricante, su agente de servicio autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar cualquier lesión del usuario o rotura del producto.

10. En caso de detectar un funcionamiento anormal del producto, apague la freidora, desconecte de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico. No intente repararlo usted mismo. Asimismo debe desenchufarse la unidad :

- Ante cualquier anomalía de funcionamiento,
- Antes de limpiarlo o repararlo,
- Luego de cada uso.

11. No tire del cable para desconectar.

12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede dar lugar a

1daños a personas y/o a la unidad.

3. No sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido, al hacerlo corre riesgo de un shock eléctrico.

14. Las superficies interiores de la canasta para freír se calientan durante el uso.

Use guantes, agarraderas o protectores cuando maneje dichas superficies.

15. No coloque el producto sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles, cortinas, repasadores, servilletas.

16. Coloque el producto a una distancia mínima de 30 cm. de muebles y muros.

17. Antes de limpiar o manipular la freidora de manera segura, déjela enfriar aproximadamente 30 minutos.

18. Conserve estas instrucciones.

PRECAUCIÓN

1. No tire del cajón de freír mientras el producto está en funcionamiento. Si es necesario remover el cajón, ajuste el temporizador a "0" antes de extraerlo.

2. No cubra la entrada y salida de aire durante el funcionamiento del producto.

No toque el interior del producto, evite quemaduras.

3. No llene de aceite la canasta o el cajón, de lo contrario, podría provocar un incendio.

4. Aire a alta temperatura fluirá a través de la salida de aire durante el proceso de trabajo del producto. Por lo tanto, mantenga una distancia segura, no coloque las manos y/o el rostro cerca de la salida de aire, ni ningún elemento inflamable. Lea atentamente las medidas de seguridad. Por último, cuando mueva el cajón de servir, tenga cuidado con el aire a alta temperatura.

APAGADO AUTOMÁTICO

El artefacto cuenta con un temporizador, el cual se apagará automáticamente cuando el timer llega a "0". Usted puede apagar la freidora automáticamente girando la perilla hasta "0" en sentido antihorario.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Remueva todo el material de embalaje, stickers y etiquetas.

2. Limpie la canasta y la bandeja de freír con agua caliente, con algún líquido de limpieza y una esponja no abrasiva.

3. Limpie el interior y el exterior del artefacto con un paño húmedo. No es necesario el agregado de aceite o grasa en la bandeja de freír, ya que el artefacto trabaja con aire caliente.

PREPARACIÓN DEL ARTEFACTO

Coloque el artefacto sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor.

2. Coloque la canasta en la bandeja de freír.

a. No llene la bandeja de freír con aceite o cualquier otro líquido.

b. No coloque nada sobre la parte superior del artefacto, la salida de aire debe quedar libre para una correcta circulación.

USO DE LA FREIDORA

1. Conectar el cable principal en un tomacorriente con descarga a tierra.

2. Tire cuidadosamente la bandeja de freír fuera de la freidora.

3. Coloque la bandeja de freír nuevamente dentro de la freidora.

4. Coloque la bandeja de freír nuevamente dentro de la freidora.

Nunca utilice la bandeja de freír sin la canasta. No toque la canasta de freír durante la cocción ni por un tiempo luego de finalizar el proceso.

Sólo manipule la bandeja de freír tomándolo de la manija.

5. Gire la perilla de control de temperatura hasta la temperatura adecuada.

6. Para encender el artefacto, sólo es necesario girar la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado.

Agregar 3 minutos de preparación si el artefacto está frío.

Si usted lo desea, puede precalentar el artefacto sin ingredientes en su interior. Gire la perilla del temporizador por al menos 3 minutos y espere hasta que la luz indicadora de calentamiento se apague. Luego, llene la canasta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

a. La luz de encendido y de calentamiento se encenderán.

b. El temporizador comenzará la cuenta regresiva configurada.

c. Durante el proceso de cocción, la luz de calentamiento se apagará y se encenderá varias veces. Esto indica que el elemento de calentamiento se enciende y se apaga para mantener la temperatura seleccionada en el artefacto.

7. Algunos ingredientes necesitan ser removidos durante su tiempo de preparación. De esta manera, retire la bandeja de freír del artefacto manipulándola por la manija y sacúdala para permitir que los alimentos se mezclen. Luego vuelva a incorporar la bandeja de freír dentro de la freidora.

Atención! No presione el botón de la manija mientras agita la bandeja de freír.

8. Cuando escuche la alarma sonora, el tiempo de cocción configurado habrá finalizado. Retire la canasta de freír y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

9. Controle que los ingredientes estén listos. Si los ingredientes aún no están listos, vuelva a introducir la canasta de freír dentro del artefacto el tiempo que sea necesario.

10. Para quitar los ingredientes, presione el botón de expulsión de la canasta y levante la canasta de freír.

No de vuelta la bandeja de freír ya que provocará que se derrame el aceite acumulado en la base sobre sus alimentos.

GUÍA DE REFERENCIA

	Min-max Cantidad (gr)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitación	Información extra
Patatas y frituras					
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	✓	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	✓	
Patatas fritas caseras (8×8mm)	300-800	16-10	200	✓	Agregar 1/2 cucharadita de aceite
Cuñas de patata caseras	300-800	18-22	180	✓	Agregar ½ cucharadita de aceite
Cubos de patatas caseros	300-750	12-18	180	✓	Agregar 1/2 cucharadita de aceite
Rosti	250	15-18	180	✓	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	✓	
Carnes y aves					
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Empanadilla de salchicha	100-500	13-15	200		
Baquetas	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Bocadillos					
Rollito primavera	100-400	8-10	200	✓	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	✓	
Dedos de pescado congelado	100-400	6-10	200		
Bocadillo de queso desmenuzado	100-400	8-10	180		
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horneados					
Pastel	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Bocadillos dulces	400	20	160		



Croquetas de Champignones

INGREDIENTES

100 grs. de champignones	2 cucharadas de aceite
1/4 de una cebolla	1/2 litro de leche
2 cucharadas de harina	1 huevo
Sal, nuez moscada, a gusto	Pan rallado

PREPARACIÓN

Picar los champignones y la cebolla

Dorar en una sartén con un poco de aceite, salar.

Cuando estén dorados agregar un chorro de aceite y añadir 2 cucharadas de harina, mezclar hasta obtener una masa muy espesa, incorporar de a poco la leche tibia hasta obtener una masa densa.

Añadir sal y nuez moscada a gusto.

Dejar enfriar en la heladera por al menos 2 horas.

Hacer bolitas de masa y pasar por huevo, haina y pan rallado.





alitas de pollo al ajillo

INGREDIENTES

Alitas de pollo

Ajo

Perejil picado

Sal

PREPARACIÓN

Pelas los ajos y picar con un poco de sal

Mezclar con el perejil

Incorporar esta mezcla a las alitas de pollo, previamente limpias

Precalentar su freidora WINCO durante 3 minutos a 180°C

Introducir las alitas en la ceta y cocinar 15/20 minutos a 180°C.





Huevos con papas fritas y jamón

INGREDIENTES

600 grs. de papas

Sal

1 Cucharada de aceite

100 grs. de jamón crudo

4 Huevos

PREPARACIÓN

Cortar las papas alargada, pasar por abundante agua y secar bien con papel de cocina.

Pulverizar con aceite y precalentar la freidora WINCO unos minutos a 200°C.

Colocar las papas en la cesta y programar el temporizador a 25 minutos a 200°C.

Cuando las papas comienzan a dorarse colocar papel vegetal debajo de ellas y volcar los huevos, cocinar 5 minutos más.

Por último agregar el jamón en trozos.





Filetes de pollo empanados

INGREDIENTES

400 grs. de filetes de pechuga de pollo

Ajo, perejil picado, sal

1 huevo, Aceite de oliva

Harina, pan rallado

PREPARACIÓN

Filetear las pechugas y salpimentar

Pasar por harina, huevo batido (mezclado con ajo y perejil) y por último por pan rallado

Pulverizar con aceite y precalentar su freidora unos minutos a 180°C.

Poner los filetes en la cesta y cocinar por 15 minutos a 180°C.





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 registrarán 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 4953-7751

WINCO - CENTURY .- PLUS ELECTRIC - EUROTEL - WINCOPHONE



winco[®]
www.winco.com.ar

