

# winco®

## FREIDORA ELÉCTRICA W131

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Lea todas las instrucciones antes de operar la unidad.

Tenga presente que la superficie toma elevada temperatura durante el uso, NO la toque con sus manos.

Para prevenir riesgo de descarga eléctrica, no exponga la unidad a salpicaduras. Desconecte del tomacorriente cuando no la utilice y antes de proceder a su limpieza.

Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.

Si la unidad no funciona correctamente o se ha dañado. Contacte al servicio técnico especializado, no intente repararla.

No utilice al aire libre.

Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes y bordes fillosos.

Para prevenir el riesgo de fuego, no cubra la unidad con papel, plástico, o cualquier otro material inflamable.

No utilice limpiadores abrasivo o metálicos para la limpieza de la unidad, esto puede dañar la superficie o causar una descarga eléctrica.

Coloque la unidad sobre una superficie sólida y resistente al calor.

Permita la correcta ventilación de la unidad durante el uso, para ello deje al menos 10 cm. libres a su alrededor.

Limpie la unidad luego de cada uso.

No coloque objetos punzantes en los orificios de ventilación.

No deje la unidad desatendida durante su uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado para uso doméstico y no debe ser utilizado para aplicaciones similares a las siguientes:

- Casas de campo
- Oficinas, áreas de trabajo
- Clientes de hoteles u otros comerciales

### INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus alimentos favoritos. Con el uso de un sistema de circulación rápida de aire caliente, permite la preparación de numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire calienta en todas las direcciones y la mayoría de los alimentos no requieren aceite.

### USOS PERMITIDOS

Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares. Cuando el uso del aparato se limite a un uso menor al antes indicado, así se señalará expresamente en las instrucciones.

### MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe tomar algunas precauciones de seguridad básicas, entre las cuales están las siguientes:

1. Lea las instrucciones en forma completa.
2. Nunca toque las superficies calientes.
3. Nunca sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la base, para prevenir una descarga eléctrica.
4. Cuando el aparato no esté en uso o para limpiarlo, debe estar desconectado del tomacorriente, permita que se enfríe para colocar o retirar cualquiera de sus partes y antes de proceder a su limpieza.
5. Si el cable de alimentación presenta daños, debe solicitarse su reemplazo al fabricante, al agente de servicio o a una persona calificada, con el fin de prevenir accidentes.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
7. No utilice el aparato en espacios exteriores.
8. No permita que el cable quede colgando de la mesa o mesada, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. No ubique el electrodoméstico sobre un quemador ni cerca de fogones de gas o eléctricos ni de un horno caliente.
10. Extrema las precauciones en caso de tener que mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Siempre debe conectar primero el cable de alimentación al aparato y luego al tomacorriente. Para desconectarlo, primero ponga en modo "OFF" y luego retire el enchufe.
12. No utilice la unidad para otros fines que los indicados en este manual.
13. Este equipo puede ser utilizado por niños mayores a 8 años y personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o que hayan recibido la correcta

instrucción acerca del uso y precauciones. Los niños no deben jugar con el aparato. Su limpieza y mantenimiento no pueden ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

14. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.

15. Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.

### ADVERTENCIAS

Este aparato tiene un función que genera calor. Las superficies diferentes de las funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas.

Este equipo debe manipularse únicamente con las manijas y superficies de agarre, utilizando una protección contra el calor, como guantes o similares. Las superficies que no sean de agarre deben dejarse enfriar antes de tocarlas.

Este equipo debe usarse con precaución teniendo en cuenta que la percepción de calor varía de una persona a otra. Verifique que el voltaje especificado en el aparato coincida con el disponible en el lugar que se utiliza.

No use el aparato si advierte algún tipo de daño en la clavija o en el cable eléctrico o en otras partes.

Para reparación o reemplazo del cable principal, no acuda a personal no autorizado.

Mantenga el cable principal alejado de cualquier superficie caliente.

No manipule el enchufe ni el panel de control con las manos mojadas.

No ubique el aparato contra una pared ni contra otros aparatos.

No ponga nada encima del aparato.

No debe dar al aparato un uso distinto al indicado.

No permita que el aparato esté en funcionamiento sin supervisión.

Durante la preparación de fritos, el aire caliente de la freidora y vapor caliente se expulsarán a través de las aberturas de ventilación. También debe cuidarse del vapor y el aire caliente, al abrir la cesta.

Desconecte el aparato inmediatamente si advierte una salida de humo oscuro. Espere que se detenga la salida de humo antes de retirar la cesta de la freidora.

### ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de empaque.
2. Retire las etiquetas y los adhesivos que traiga el aparato.
3. Limpie bien la canasta y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
4. Pase un paño húmedo para limpiar el aparato por dentro y por fuera.

Por tratarse de una freidora sin aceite, que trabaja con aire caliente, no debe llenar la cesta con aceite ni con otro tipo de grasa para fritos.

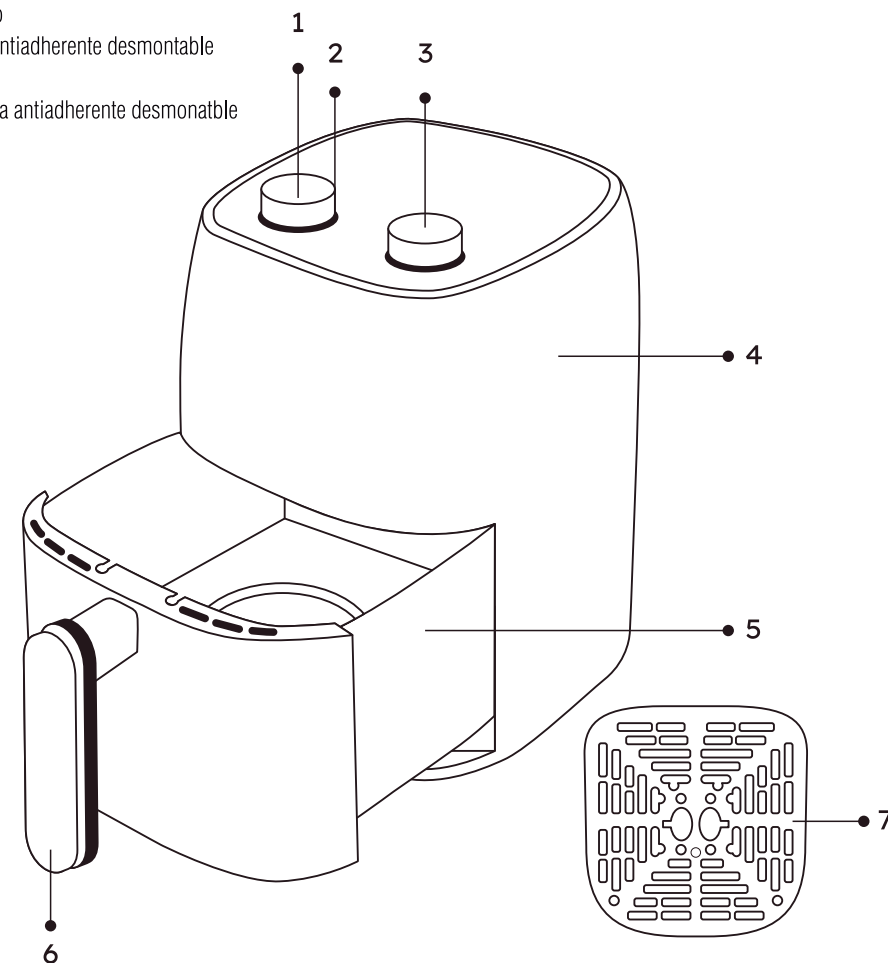
**ATENCIÓN:** Al calentar su freidora de aire la primera vez, se puede producir un poco de humo y/o olor. Esto es normal en muchos aparatos que funcionan con calor y no afecta la seguridad de su electrodoméstico.

### PREPARACIÓN PARA EL USO

Ponga su aparato en una superficie horizontal, estable y nivelada. La superficie debe ser resistente al calor.

### CONOZCA SU FREIDORA WINCO

1. Perilla del temporizador
2. Luz indicadora
3. Selector de temperatura
4. Cuerpo
5. Cesta antiadherente desmontable
6. Manija
7. Bandeja antiadherente desmontable



1. Perilla del temporizador
2. Luz indicadora
3. Selector de temperatura
4. Cuerpo
5. Cesta antiadherente desmontable
6. Manija
7. Bandeja antiadherente desmontable

### MODO DE USO

Al no recibir aceite, permite la preparación de una gran cantidad de alimentos.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe principal a un tomacorriente con descarga a tierra.
  2. Saque con cuidado la cesta de la freidora.
  3. Ponga los alimentos que va a cocinar en la cesta.
  4. Deslice la cesta para ponerla de nuevo en la freidora. Tenga cuidado de alinear las guías que están en el cuerpo de la freidora.
- ADVERTENCIA: Después de usar la cesta, deje pasar un tiempo para que se enfríe, dado que se calienta mucho. Debe sostener la cesta solamente tomando la manija.
5. Determine el tiempo y la temperatura requeridos para la preparación de los alimentos que va a utilizar.
  6. Algunos alimentos necesitan ser mezclados, una vez transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para hacerlo, jale la cesta por la manija, sáquela del aparato y sacúdala. Luego, vuelva a deslizar la cesta para introducirla en la freidora.
  7. Cuando suene el temporizador, el tiempo de preparación se habrá cumplido. Saque la cesta y verifique los alimentos.
  8. Si los alimentos no están listos, vuelva a programar el temporizador unos minutos extras.
  9. Vacíe la cesta en un plato.

### LIMPIEZA

1. Apague y desconecte del tomacorriente la freidora de aire y espere a que se enfríe completamente, antes de limpiarla.
  2. Limpie el aparato por fuera con un paño húmedo.
  3. Lave la cesta y la canastilla con agua caliente, un poco de jabón líquido para platos y una esponja no abrasiva.
- SUGERENCIAS: Si hay residuos atascados en la canastilla o en el fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente y un poco de jabón líquido para platos. Ponga la canasta en la cesta y déjelas en remojo unos diez minutos. Limpie el interior del aparato con una esponja no abrasiva y agua caliente.
4. Limpie el dispositivo de calor con un cepillo, para remover cualquier residuo de comida.

### ALMACENAMIENTO

1. Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación: 220-240Vca; 50/60Hz; 1500W MAX; Clase I

\* Imágenes y especificaciones sujetas a modificaciones sin previo aviso, debido a constantes mejoras.

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora con aire no funciona	El aparato no está conectado.	Conecte la clavija del cable principal en un tomacorriente de la pared con polo a tierra.
	Le faltó programar el temporizador.	Con la tecla del temporizador, active el tiempo de preparación requerido y así prenderá el aparato.
Los alimentos freídos con aire no están cocidos.	La cantidad del alimento que puso en la canastilla es excesiva.	Ponga porciones de alimentos más pequeñas en la canastilla. Los porciones más pequeñas se freirán de manera más uniforme.
	La temperatura elegida es muy baja.	Con la tecla de temperatura, seleccione la que sea requerida.
La cocción de los alimentos no es uniforme.	El tiempo de preparación elegida es muy corto.	Modifique en el temporizador el tiempo de preparación necesario.
	Cierto tipo de alimentos requieren una sacudida cuando se complete la mitad del tiempo del tiempo programado.	Los alimentos que están unos encima de otros (como las papas fritas) necesitan una sacudida al completar la mitad del tiempo de cocción programado.
No se puede deslizar la olla correctamente.	Hay demasiados alimentos en la canastilla.	No se debe llenar la canastilla sobrepasando la indicación del máximo permitido. ("MAX").
Las papas fritas frescas no se frien de manera uniforme.	La cesta contiene residuos de grasa de usos anteriores.	Se produce humo blanco al calentarse la grasa remanente en la cesta. Asegúrese de limpiar muy bien la cesta después de cada uso.
	No usó el tipo de papas correcto.	Utilice papas frescas y verifique que se mantengan firmes durante la cocción.
Los papas fritas no están crujientes al salir de la olla freidora con aire.	Faltó enjuagar bien los palitos de papas, antes de freírlos.	Enjuague los palitos de papa bien, para sacar el almidón que cubre su superficie.
	Lo crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que tengan las papas.	Asegúrese de secar muy bien los palitos de papa antes de ponerles el aceite. Corte los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crocante. Añada un poquito más de aceite para lograr que salgan más crujientes.

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

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