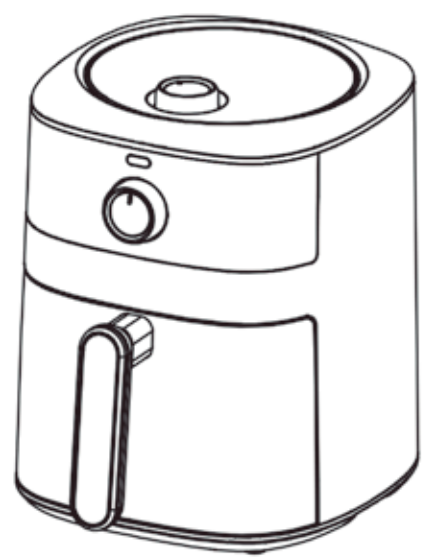


winco®

FREIDORA ELÉCTRICA
W132B



MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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 fura 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 filosos.
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 mejr 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. Extremé 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 una 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 cuidar 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

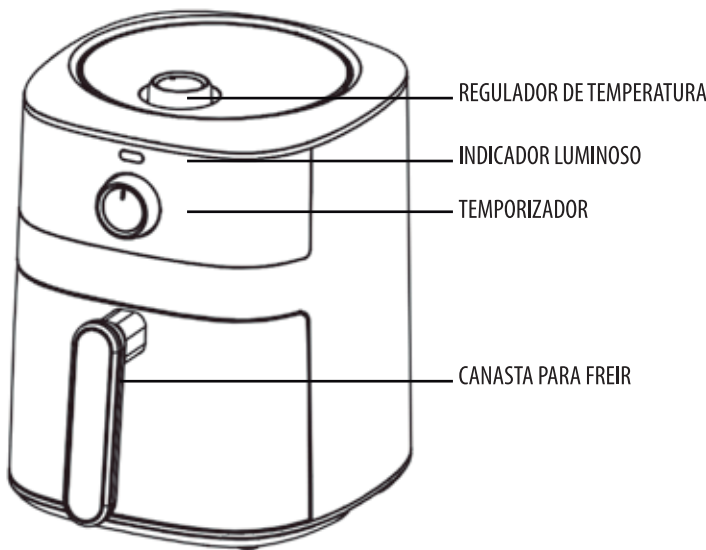
Ponga su aparato en una superficie horizontal, estable y nivelada. La superficie debe ser resistente al calor.

MODO DE USO

IMPORTANTE: Al usar su freidora por primera vez, puede haber un ligero olor. Esto es normal para un aparato de cocina nuevo; recomendamos operar el aparato a la temperatura máxima durante 10 minutos antes de agregar alimentos.
Precalentamiento
1. Asegúrese de que el dial de temperatura esté girado en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y que el dial de tiempo esté en APAGADO. Inserte el enchufe de la freidora en el tomacorriente y enciéndala.
2. Gire el dial de temperatura hasta la temperatura de cocción deseada; consulte la 'Guía de cocción'.
3. Gire el dial del temporizador a 10 minutos (10 en el dial).
NOTA: Si desea apagar la freidora, gire el dial de tiempo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición APAGADO.
4. Cuando gire el dial del temporizador, se encenderán las luces de ENERGÍA (ROJA) y CALEFACCIÓN (VERDE). La luz CALENTAMIENTO (VERDE) se apagará una vez que la freidora se haya calentado hasta la temperatura deseada. Después de 10 minutos, escuchará un "Beep" y su freidora se apagará automáticamente.
5. Saque la canasta para freír del frente de la freidora y coloque los ingredientes en la cesta.
IMPORTANTE: La cesta para freír estará muy caliente. Tenga cuidado al manipular y siempre colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Cargue los ingredientes en la cesta para freír.
NOTA: No llene demasiado la canasta.
Para obtener mejores resultados, llene la canasta solo hasta la mitad con comida, como papas fritas. El aire caliente debe circular alrededor de los alimentos para obtener resultados de cocción uniformes y un acabado crujiente. Cantidades mayores pueden requerir un tiempo de cocción más prolongado y agitar con más frecuencia durante la cocción.
Vuelva a colocar la canasta para freír en la freidora y gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado; consulte la 'Guía de cocción'.
NOTA: Algunos alimentos deberán agitarse durante el proceso de cocción.
7. Cuando finalice el tiempo de cocción, escuchará un "Beep" y la luz de ENCENDIDO se apagará.
8. Deje la freidora durante 30 segundos, luego saque la canasta para freír del frente de la freidora y sirva la comida.
NOTA: Si la comida no se ha cocinado en el tiempo indicado, simplemente vuelva a colocarla en la freidora y programe el temporizador para unos minutos más.
Consejos
• Los ingredientes más pequeños normalmente requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes. Una cantidad mayor de ingredientes sólo requiere un tiempo de cocción ligeramente mayor. Menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de cocción ligeramente más corto.
• Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.

- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora, unos minutos después de agregar el aceite.
- No cocine ingredientes extremadamente grasosos en la freidora.
- Los refrigerios que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora
- La cantidad óptima para cocinar patatas fritas crujientes es de aproximadamente 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. Masa prefabricada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si quiere freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



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, sucidad 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. 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:

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

SERVICIO TECNICO OFICIAL WINCO
service@winco.com.ar
https://www.winco.com.ar/technical-service



GUÍA DE COCCIÓN

	CANTIDAD (g)	TIEMPO (m)	TEMPERATURA (°)	AGITAR	
Papas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	AGITAR	
Papas fritas congeladas	300-700	11-20	200	AGITAR	
Papas fritas caseras	300-800	16-10	200	AGITAR	AGREGAR ACEITE
Papas en gajos	300-800	18-22	180	AGITAR	AGREGAR ACEITE
Papas en cubos	300-750	12-18	180	AGITAR	AGREGAR ACEITE
Rosti	250	15-18	180	AGITAR	
Papas gratinadas	500	15-18	200		
Came de ave					
Bife	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	180		
Baquetas	100-500	18-22	180		
Pechugas de pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rollitos primavera	100-400	8-10	200	AGITAR	USAR LISTO PARA HORNO
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	AGITAR	USAR LISTO PARA HORNO
Pescado congelado	100-400	6-10	200		USAR LISTO PARA HORNO
Bocadillos de queso	100-400	8-10	180		USAR LISTO PARA HORNO
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horneando					USAR MOLDE
Pastel	300	20-25	160		USAR MOLDE O FUENTE
Quiche	400	20-22	180		USAR MOLDE
Muffins	300	15-18	200		USAR MOLDE O FUENTE
Snacks dulces	400	20	160		USAR MOLDE

LIMPIEZA

1. Apague y desconecte del tomacorriente la freidora de aire y espere a que se enfríe completamente, antes de limpiar-la.
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 jabon 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

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. Las 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.
	El tiempo de preparación elegida es muy corto.	Modifique en el temporizador el tiempo de preparación necesario.
La cocción de los alimentos no es uniforme.	Cierto tipo de alimentos requieren una sacudida cuando se complete la mitad 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.
Las 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 tienen 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.