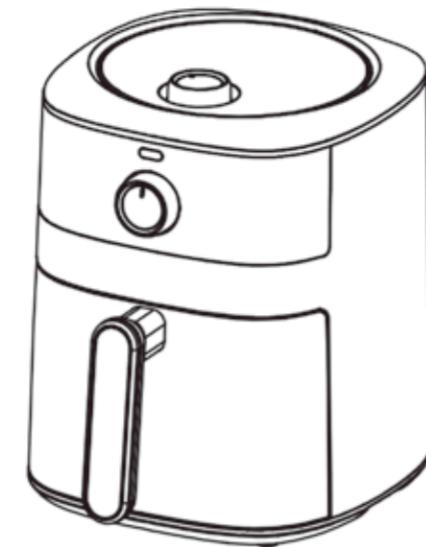


**winco®**

## FREIDORA ELÉCTRICA W132B



### MANUAL DE INSTRUCCIONES CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

### 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 coincide 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

- Retire todos los materiales de empaque.
- Retire las etiquetas y los adhesivos que traiga el aparato.
- Limpie bien la canasta y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
- 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.

### LIMPIEZA

- Apague y desconecte del tomacorriente la freidora de aire y espere a que se enfríe completamente, antes de limpiarla.
- Limpie el aparato por fuera con un paño húmedo.
- 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.
- Limpie el dispositivo de calor con un cepillo, para remover cualquier residuo de comida.

### ALMACENAMIENTO

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

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

### 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 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 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 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 señalara expresamente en las instrucciones.

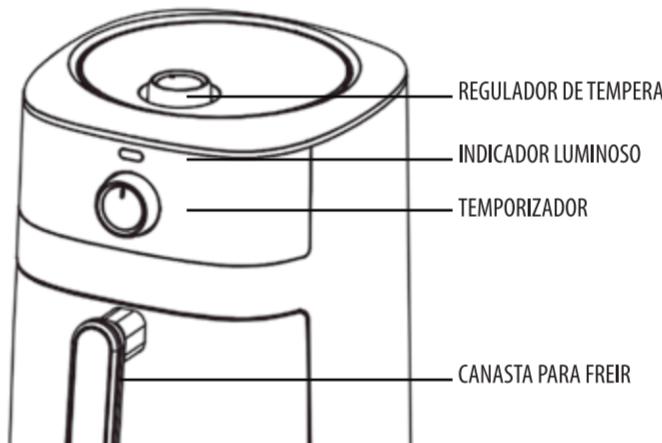
### MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Lea las instrucciones en forma completa.
- Nunca toque las superficies calientes.
- Nunca sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la base, para prevenir una descarga eléctrica.
- Cuando el aparato no esté en uso o para limpiarlo, debe estar desconectado del tomacorriente, permítale que se enfrie para colocar o retirar cualquiera de sus partes y antes de proceder a su limpieza.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- No utilice el aparato en espacios exteriores.
- No permita que el cable quede colgando de la mesa o mesada, ni que tenga contacto con superficies calientes.
- No ubique el electrodoméstico sobre un quemador ni cerca de fogones de gas o eléctricos ni de un horno caliente.
- Extreme las precauciones en caso de tener que mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 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.
- No utilice la unidad para otros fines que los indicados en este manual.
- 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.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.

### 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	
Carne 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 dukes	400	20	160	USAR MOLDE



### 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 indebidamente, suicidio 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 contralga 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: .....

ESCANÉE 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>



\*\* Debido al constante desarrollo de la funcionalidad y el diseño de nuestros productos, Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto sin previo aviso.

Puede consultar la última versión de este manual de instrucciones en [www.winco.com.ar](http://www.winco.com.ar)