



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

winco®

FÁBRICA DE HELADOS

W135



MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se usa éste u otro electrodoméstico siempre se deben seguir estas reglas básicas de precauciones.

Lea todas las instrucciones detenidamente antes de usar.

Desenchufe la máquina antes de instalar, quitar o limpiar piezas.

Los niños no deben utilizar esta máquina sin supervisión. No deje que el cable cuelgue donde un niño pueda agarrarlo.

No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico haya fallado, se haya caído o se haya dañado de alguna manera.

Para protegerse contra el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no coloque el cable, el enchufe o la unidad en agua u otros líquidos.

Nunca utilice un accesorio no autorizado.

Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños a la máquina.

No lo use al aire libre.

Nunca deje la máquina sin vigilancia.

No permita que los niños jueguen con esta máquina.

Utilice la máquina únicamente para el uso doméstico previsto.

Asegúrese siempre de que todo esté completamente limpio antes de hacer helado o sorbete.

Nunca congele helado que haya sido total o parcialmente descongelado.

Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos debe consumirse dentro de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco.

No se debe dar helado o sorbete que contenga huevos crudos o parcialmente cocidos a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas que generalmente no se encuentran bien.

Para evitar quemaduras en el congelador, asegúrese siempre de tener las manos protegidas cuando manipule el recipiente interior, especialmente cuando lo retire por primera vez del freezer.

Si la solución de congelación parece gotear del recipiente interior, deje de usarla. La solución de congelación no es tóxica.

No coloque la máquina sobre superficies calientes como estufas, fogones o cerca de llamas de gas abiertas.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Antes de enchufar

Asegúrese de que su suministro eléctrico sea el mismo que el especificado en la parte inferior de la unidad de potencia.

Alimentación: CA 220-240V~ 50Hz. 9.5 watts Clase: II

Jugo de limón 100 ml

Clara de huevo 1

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola. Revuelva a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Llevar la mezcla a ebullición y dejar hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Agregar el jugo de naranja y limón. Batir la clara de huevo hasta que esté casi rígida y luego incorporar la mezcla de limón. Vierta la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta encendida. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE BANANA

Banana madura grande 1

Leche desnatada 200 ml

Crema espesa 100 ml

Azúcar de repostería 50 g

Pisar/triturar la banana. Mezcle la leche, la crema espesa y el azúcar. Vierta la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta encendida. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

YOGHURT HELADO DE FRAMBUESAS

Frambuesas frescas 200 g

Azúcar glass 100 g

Yogur natural 200 ml

Triturar las frambuesas o hacerlas puré. Para obtener un resultado uniforme, retire las pepitas tamizándolas. Agregar el azúcar y el yogur natural y mezclar. Vierta la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta encendida. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE CHOCOLATE Y MENTA

Leche desnatada 200 ml

Azúcar glass 50 g

Crema espesa 200 ml

Extracto de menta unas gotas

Chocolate rallado 50 g

Coloque la leche y el azúcar en una cacerola. Lleve a fuego lento y remueva hasta que el azúcar se disuelva, luego dejar enfriar. Revuelva la crema y la esencia de menta en la leche fría. Vierta la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta encendida. Cuando la mezcla comience a congelarse, agregue el chocolate rallado. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

RECIPIENTE INTERIOR

Deje que el recipiente interior alcance la temperatura ambiente antes de intentar limpiarlo. Saque el recipiente interior y lave el interior del mismo, luego seque bien. No sumergir en agua.

RECIPIENTE EXTERIOR

Lave y seque por completo.

PALETA

Retire la paleta de la unidad de alimentación. Lavar y secar bien.

TAPA

Lave la tapa y séquela bien.

UNIDAD DE ALIMENTACIÓN

Limpiar con un paño húmedo y secar bien.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser reemplazado por personal calificado.

RECETAS

HELADO DE FRESAS

Fresas frescas 250 g
Azúcar glass 100 g
Crema espesa 100 ml
Jugo de 1/2 limón pequeño

Haga puré las fresas hasta que estén suaves, agregue los ingredientes restantes. Vierta la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta encendida. Deje que la mezcla se congele hasta lograr la consistencia deseada.

SORBETE DE LIMÓN

Azúcar granulada 175 g
Agua 175 ml
Jugo de 1/2 naranja mediana

ANTES DEL PRIMER USO

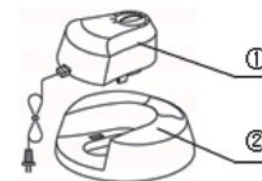
Antes de usar por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las piezas: vea la sección "Limpieza".
- 3 Con ocho horas de antelación, coloque el recipiente interior en el congelador.
- 4 Prepare la mezcla de helado o sorbete (vea las ideas de recetas). Deje que la mezcla se enfríe en el refrigerador.

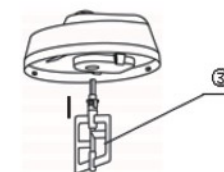
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES Y MODO DE USO

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| ① Unidad de alimentación | ④ Cuenco interior |
| ② Tapa | ⑤ Cuenco exterior |
| ③ Paleta | ⑥ Perilla del temporizador |

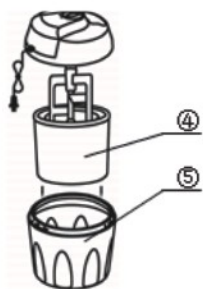
1. Coloque la unidad de alimentación en la tapa, hará "clic", cuando esté correctamente colocada. en su lugar.



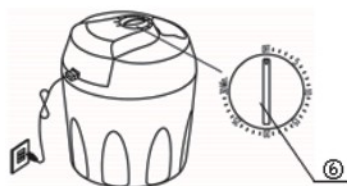
2. Coloque la paleta en la unidad de alimentación.



3. Retire el recipiente interior del congelador y coloquelo en el recipiente exterior.
- 4 Baje la tapa con la unidad de alimentación ensamblada/ paleta en el recipiente y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear en su posición.



5. Inserte el enchufe en el tomacorriente.



6. Gire en el sentido de las agujas del reloj para girar la perilla del temporizador al tiempo deseado, la máquina se enciende inmediatamente. La perilla del temporizador gira hacia atrás lentamente y la máquina se detendrá automáticamente cuando termine el tiempo de ajuste. El tiempo máximo de fraguado es de 30 minutos.



LA MÁQUINA DEBE ENCENDERSE ANTES DE AGREGAR LOS INGREDIENTES PARA EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGELE INMEDIATAMENTE EN EL INTERIOR DEL CUENCO INTERIOR.

7. Vierta la mezcla en el recipiente interior.

Al verter la mezcla en el bowl, siempre deténgase al menos a 5 cm (2 pulgadas) de la parte superior, ya que la mezcla aumentará de volumen durante la congelación.

8. Deje que la mezcla se agite hasta que se congele o se alcance la consistencia deseada. Esto puede demorar entre 15 y 30 minutos, pero la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo, por lo que le sugerimos que establezca el tiempo de ejecución entre 25 y 30 minutos.

IMPORTANTE

No detenga y encienda la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el recipiente e impedir el movimiento de la paleta.

Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la dirección de rotación cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa.

En el caso poco probable de que el motor se sobrecaliente, se activará un corte de seguridad que hará que el motor se detenga. Si esto sucede, desenchufe la máquina y deje que la unidad se enfríe.

Para obtener un mejor resultado, la paleta entrará en contacto con el recipiente interior al moverse.

9. Cuando finaliza el tiempo de fraguado, la máquina se detiene automáticamente, desenchufe la máquina y retire la unidad de alimentación / tapa. El helado está listo para servir.

El helado producido debe ser del tipo suave que se pueda cucharear. Esto se puede transferir a un recipiente separado para guardarlo en el congelador o si desea reafirmar su consistencia antes de comerlo.

Importante

No use utensilios de metal para quitar la mezcla del tazón.

No saque el recipiente interior del congelador hasta que esté listo para hacer helado.

SUGERENCIAS

Le sugerimos que mantenga el recipiente interior en el congelador para que esté listo para usar. Coloque en una bolsa de plástico antes de congelar. Congele el recipiente interior en posición vertical.

Siempre asegúrese de que el recipiente interior esté completamente seco antes de colocarlo en el congelador.

No perforo ni caliente el recipiente interior.

El recipiente interior debe colocarse en un congelador que esté funcionando a una temperatura de -18 ° centígrados o menos, durante 8 horas antes de su uso.

Para obtener los mejores resultados, siempre refrigere los ingredientes antes de hacer helado.

La adición de alcohol a las recetas inhibe el proceso de congelación.

LIMPIEZA

Siempre apague, desenchufe y desarme antes de limpiar.

Nunca ponga la unidad de alimentación en agua ni permita que el cable o el enchufe se mojen.

No lave las piezas en el lavavajillas.

No limpie con limpiadores en polvo, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.