

**winco®**

COCINA MULTIFUNCIÓN  
W154

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica o daño personal serio:

Asegúrese que el producto siempre esté desconectado del tomacorriente antes de acomodar, ensamblar o limpiarlo.

Mantenga el equipo lejos del alcance de niños y/o mascotas, este aparato no fue diseñado para el uso por personas, incluso los niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.

No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso especialmente si hay niños presentes.

Siempre desenchufe el producto cuando no esté en uso.

No exponga la unidad al agua u otros líquidos.

Mantenga el cable de alimentación y el producto fuera de superficies calientes.

No utilice cables alargadores.

No enchufe o desenchufe el producto con las manos mojadas o húmedas.

No tire del cable de alimentación para desenchufar el producto, siempre tire del enchufe.

La unidad no ha sido diseñada para ser utilizada al aire libre ni comercialmente, la misma es sólo para uso doméstico.

Opere siempre el producto sobre una superficie firme y plana.

No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre bordes filosos que puedan dañarlo.

Evite el riesgo de sobrecarga. No opere otro producto de alto consumo en el mismo circuito eléctrico.

No utilice prolongadores, alargues o adaptadores, ya que podrían recalentarse incrementando el riesgo de fuego.

Antes de enchufar verifique que el voltaje del equipo corresponda con de la instalación eléctrica.

Mantenga el producto alejado de los niños. No permita que los niños jueguen con él.

Nunca deje la unidad funcionando sin supervisión.

No utilice la unidad con accesorios de otras marcas para evitar daños.

Limpie la unidad luego de cada uso.

En aparatos destinados a utilizar con un conector que incorpora un termostato, sólo se deberá utilizar el conector proporcionado con el producto. En caso de ruptura, compre un repuesto en casa oficiales. NO utilice un conector que no sea apto para el equipo.

La unidad no debe ser utilizada con un temporizador externo u otro tipo de control.

*Verifique periódicamente que el cable de alimentación no se encuentre dañado.*

*De estarlo contacte al servicio técnico o personal especializado para su remplazo.*

*El tomacorriente es utilizado como medio de desconexión, por lo que, deberá quedar fácilmente accesible.*

## ANTES DEL PRIMER USO



Antes de utilizar la unidad por primera vez, límpie cuidadosamente la unidad y la tapa.

No utilice detergentes abrasivos, cepillos de metal o de cerdas de nylon u objetos punzantes, como cuchillos o espátulas para la limpieza de la unidad. Esto podría dañar la superficie cerámica.

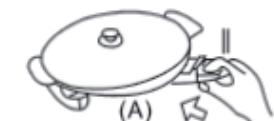
## CONECTANDO LA UNIDAD

Conecte el regulador de temperatura a la unidad, asegurándose de que el mismo quede fácilmente insertado.

Coloque el selector de temperatura en la posición "0".

Conecte la unidad al suministro eléctrico.

Importante: No utilice múltiples ni prolongadores



## UTILIZANDO LA UNIDAD

Pincele la base de la unidad con una fina capa de aceite (opcional).

Fije el selector de temperatura en el nivel requerido.

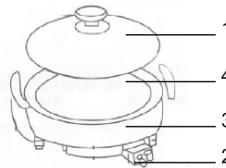
La luz indicadora se enciende indicando que la unidad está lista para funcionar.



Niveles de temperatura	Temperatura	Tipo de alimentos
1 & 2	CA 100°C	Carnes, alimentos asados, etc.
3 & 4	CA 150-200°C	Panqueques, huevos, tocino, etc.
5	CA 240°C	Alimentos a la parrilla, pizza, etc.



## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Tapa de vidrio templado
2. Selector de temperatura
3. Unidad de cocción
4. Manija

## MODO DE USO

Luego de 5-10 minutos de encendida la unidad, la luz piloto se apaga indicando que la unidad se encuentra lista para ser utilizada.

La unidad le permite mantener los alimentos calientes luego de la cocción, para ello coloque el selector de temperatura en la posición "Termostato".

### Uso de la tapa de vidrio templado

Utilice la misma siempre que sea posible, esto evitará olores y reducirá el tiempo de cocción.

## NOTAS

La tapa de vidrio tiene un respiradero, a través del cual sale el vapor.

Evite el contacto con este vapor.

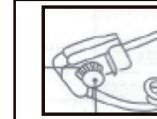
La tapa puede ser extremadamente caliente durante la operación, por lo tanto, se recomienda el uso de manoplas aislantes al retirar la tapa para evitar quemaduras.

Luego de su uso

Ajuste el regulador al nivel "0" y desconecte el cable del tomacorriente.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CA 220-240V~ 50/60Hz. 1500 Watts Clase: I



Se puede acceder a partes con tensiones peligrosas. Tenga cuidado al manipular la unidad.



La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el funcionamiento de la unidad. Tenga cuidado al manipularlas.

**El tomacorriente deberá quedar fácilmente accesible luego de instalada la unidad. Verifique periódicamente que el cable de alimentación no se encuentre dañado. De estarlo contacte al servicio técnico para su reemplazo.**

NO DEJE LA UNIDAD DESATENDIDA DURANTE SU FUNCIONAMIENTO.  
NO PUEDE UTILIZARSE UN TEMPORIZADOR EXTERNO U OTRO TIPO DE CONTROL.

## 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, 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 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, 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 OFICIAL WINCO  
service@winco.com.ar  
<https://www.winco.com.ar/technical-service>  
ESCANEÁ ESTE QR PARA VER TODOS LOS  
SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES DE  
WINCO EN ARGENTINA

Comercio: ..... Fecha de compra: ..... Nro. de factura: .....

Artículo adquirido: ..... Nombre del propietario: .....

Tipo y nro. de documento: ..... Domicilio: .....

Teléfono: ..... Mail: .....