winco®

SANDWICHERA

W16

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones.
- No tocar superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la sandwichera en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- No utilice el aparato para usos no previstos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar el aparato. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- Para reducir el riesgo de lesiones, utilice únicamente accesorios si lo recomienda el fabricante del aparato.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue de los bordes afilados de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
- No colocar sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
- El pan puede quemarse, por lo tanto no utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles, como cortinas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.
- Este aparato 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 aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. .
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos no están previstos para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato es sólo para uso doméstico. En el interior no hay piezas que el usuario pueda reparar. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

MODO DE USO

- Cuando utilice por primera vez, limpie la superficie de los platos con un paño húmedo, seque con un pa;o suave. Luego unte la placa con mantequilla, margarina o grasa para cocinar.
- Conecte al tomacorriente.
- Cierre la sandwichera y prepare el sándwich mientras la tostadora calienta.
- Cuando la sandwichera esté lista, transcurridos unos 3 minutos, se encenderá la luz indicadora de temperatura (la verde).
- Abrir completamente la sandwichera. Coloque una rebanada de pan en la mitad inferior con el lado untado con mantequilla contra la placa.
- Rellenar el sándwich presionando la mitad inferior en el plato.
- Coloque una rebanada de pan en la mitad superior con el lado untado con mantequilla hacia arriba y cierre con cuidado las dos partes de la tostadora. No fuerce el cierre. Se expulsará vapor por la abertura entre las placas mientras se preparan los sándwiches. Se debe tener cuidado para garantizar que los dedos no entren en contacto con superficies calientes y vapor.
- Bloquee las dos mitades con la traba de seguridad mientras se tuesta.

NOTA: Durante el tostado, la luz indicadora de temperatura se encenderá y apagará mientras el termostato mantiene el aparato a la temperatura adecuada. Cocine únicamente con la placa metálica cerrada.

- Su sándwich se tostará en 2-3 minutos o más, según su gusto. Abra la tostadora y retire el sándwich con una espátula de plástico o de madera. Nunca utilice un cuchillo de metal ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

SUGERENCIAS PARA MEJORES RESULTADOS

- Precalentar siempre antes de usar.
- Para rellenos de sándwich blandos o líquidos utilice una rebanada mediana de pan, blanco o integral. Si el relleno es pequeño, utilice pan tostado.
- También se puede utilizar mantequilla saborizada.
- Para darle más sabor, use grasa de tocino y pincele con grasa en la superficie exterior del pan.
- Guarniciones sugeridas para bocadillos salados: lechuga, rúcula berros, medias aceitunas rellenas, cebolla, tomate, etc.
- Una cucharadita de azúcar espolvoreada sobre la superficie exterior del pan hace que el sándwich quede más crujiente (especialmente con rellenos de fruta).

LIMPIEZA

- Después del uso y antes de la limpieza, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe.
- Limpiar el interior y los bordes de la plancha con papel de cocina, papel absorbente o un paño suave.
- Si resulta difícil quitar algún relleno, vierta un poco de aceite de cocina en la placa y límpielo después de 5 minutos cuando el relleno esté blando.
- Limpie el exterior únicamente con un paño ligeramente humedecido para asegurarse de que no entre humedad, aceite o grasa en las ranuras de ventilación.
- No limpie la superficie interior y exterior con ningún estropajo abrasivo o lana de acero, ya que esto dañará el acabado.
- Utilice únicamente agua o líquido recomendado para limpiar el aparato. No utilice ninguna otra solución química para limpiar el aparato.

No sumergir en agua ni en ningún líquido.

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 aqui 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: .....

ESCANEÁ 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

Alimen.: 220Vca;~ 50Hz; 450 watts Clase: I

winco.com.ar