winco®

PARRILLA ELÉCTRICA

W2015

winco.com.ar

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente el manual de instrucciones. Observe todas las precauciones de seguridad y siga los procedimientos de funcionamiento. Después de leerlo, guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. Si entrega este aparato a un tercero, incluya también el manual de instrucciones de funcionamiento.

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni otras piezas eléctricas en agua ni en ningún otro líquido.
2. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado.
3. No utilice este aparato al aire libre.
4. Después de usarlo, desenchufe el cable del tomacorriente.
5. No deje el aparato enchufado cuando no lo esté utilizando.
6. Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
7. Una vez que esta unidad esté enchufada a un tomacorriente, no debe dejarse desatendida.
8. Este aparato incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Si bien no lo recomendamos, se pueden utilizar cables de extensión si se tiene cuidado. Si se utiliza un cable de extensión, asegúrese de que la clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión sea igual o mayor que la del aparato. Si el enchufe está conectado a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tipo 3 con conexión a tierra. Para evitar tirones, tropezones o enredos, coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue del borde de la mesada, mesa u otra área donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca toque superficies calientes. Utilice siempre agarraderas o guantes de cocina al manipular este aparato.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni ningún otro líquido.
- Es necesaria una supervisión estrecha cuando este aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de usarlo, desenrolle completamente el cable de alimentación y manténgalo alejado de las partes calientes del aparato.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesada o encimera ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- No utilice el aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si el aparato no funciona correctamente o si ha sufrido algún daño. Póngase en contacto con el Centro de servicio para que lo examinen, reparen o reemplacen. No intente reparar este aparato usted mismo.
- No se recomienda el uso de accesorios o complementos, ya que pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo para evitar descargas eléctricas accidentales. Deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Mientras el aparato esté caliente, incluso si está desenchufado, existe el peligro de quemarse. No toque el aparato ni lo guarde mientras esté caliente.

- No utilice este aparato para otro fin que no sea el previsto.

9. Utilice un enchufe eléctrico con una buena conexión a tierra.

10. Solo para uso doméstico en interiores. No utilice este aparato en exteriores.

PRECAUCIÓN
Para evitar quemaduras u otras lesiones personales a los niños, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES
PARA USO ALREDEDOR DE NIÑOS
11. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice este aparato cerca de niños.

12. No deje que el cable cuelgue de ningún borde al alcance de un niño. Coloque el cable de forma que no se enrede ni se tropiece con él.



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

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.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



A. Parrilla eléctrica
B. Bandeja recogegotas extraíble
C. Manijas
D. Base
E. Termostato desmontable
.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Cuando utilice el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y desenrolle el cable de alimentación.
2. Durante el primer uso, este aparato puede desprender un ligero olor. Esto se debe a que es un producto nuevo.
3. Limpie el aparato con agua tibia y jabón utilizando un paño húmedo y luego séquelo. La bandeja de goteo y la base son aptas para lavavajillas. La bandeja de la parrilla y el cable no son aptos para lavavajillas y no se pueden sumergir en agua en ningún momento.

ANTES DE ASAR A LA PARRILLA

- Coloque la base sobre una mesada resistente al calor en un área bien ventilada.
- Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior de la base.
- Agregue agua a la bandeja de goteo, cubriendo completamente el fondo de la bandeja.
- Coloque la placa de la parrilla eléctrica sobre la base y asegúrese de que la bandeja de goteo y la placa de la parrilla estén colocadas correctamente sobre la base.
- Conecte el control de termostato desmontable al receptáculo en el costado de la parrilla.

INSTRUCCIONES DE USO

- Agregue agua a la bandeja de goteo, cuide que no se desborde.
- Cubra la superficie de la parrilla con aceite en aerosol.
- Ajuste el control de termostato desmontable a la temperatura deseada.
- Deje que la unidad se precaliente. La luz se encenderá indicando que la energía está encendida. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura seleccionada.
- Coloque los alimentos directamente sobre la parrilla. Ase los alimentos al punto de cocción deseado.

CONSEJOS

1. Remoje las brochetas de bambú o madera en agua al menos 30 minutos antes de usarlas para evitar que se quemen.

2. Dé vuelta los alimentos con pinzas o espátulas. No raye la superficie antiadherente de la parrilla.

3. Corte los alimentos en trozos pequeños e iguales para garantizar una cocción más uniforme.

4. Siga la guía de temperatura para garantizar la seguridad alimentaria.

PRECAUCIÓN

1. El aceite y el líquido caliente pueden salpicar cuando la grasa o el jugo tocan la bandeja de goteo. Tenga cuidado al asar.
2. No toque ninguna superficie caliente mientras cocina. Algunas partes de este aparato se calientan mucho mientras cocina y permanecen calientes mientras la unidad se enfría.
3. No sobrecargue la superficie de la parrilla.
4. Por su seguridad, no mueva el aparato cuando esté en uso.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

• Siempre limpie el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de suciedad.

• Limpie la unidad solo cuando se haya enfriado por completo.

• Retire el control del termostato desmontable del aparato. (No sumerja el control en agua ni permita que se moje).

• Retire la placa de la parrilla eléctrica y límpiela con agua tibia y jabón. Use una esponja o un paño suave para limpiar la superficie de la parrilla. (La placa de la parrilla no es apta para lavavajillas).

• Absorba el exceso de agua o grasa de la bandeja de goteo con una toalla de papel. (Sujete las manijas laterales y acerque la unidad
al fregadero. Tenga cuidado de no derramar el agua o la grasa que quede en la bandeja de goteo).

• Retire la bandeja de goteo de la base y lávela con agua tibia y jabón. (La bandeja de goteo es apta para lavavajillas).

• Limpie la unidad con un paño seco y limpio.

• PRECAUCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, NO sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

220-240Vca; 50Hz; 1200W; Clase I

RECETAS

W2015

FILETE CON HIERBAS

INGREDIENTESS
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 2 cucharaditas de hierbas secas trituradas
- (hojas de albahaca, orégano, romero u tomillo)
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- 1K de filete de solomillo deshuesado

INSTRUCCIONES

1. Mezcle los condimentos en un tazón pequeño.
2. Frote el condimento de manera uniforme sobre ambos lados de la carne.
3. Coloque el filete en la parrilla precalentada, con el termostato configurado entre 4 y 5. Cocine durante aproximadamente 4-6 minutos de cada lado para que quede poco hecho, 7-9 minutos de cada lado para que quede a punto/bien hecho.

BROCHETTES DE POLLO TERIYAKI

ADOBO
- 1/2 taza de salsa de soja
- 1/4 taza de jerez
- 3/4 taza de azúcar morena
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 diente de ajo, prensado
- 1/2 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharadita de cebollas verdes picadas

POLLO Y VERDURAS
- Aproximadamente 1 kilo de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla roja
- 1 lata de ananá en trozos

INSTRUCCIONES

1. Mezcle los ingredientes para el adobo.
2. Corte el pollo, la cebolla roja y los pimientos morrones en cuadrados de aproximadamente 1 pulgada.
3. Deje marinar el pollo durante al menos 30 minutos.
4. Remoje las brochetas de bambú o madera en agua al menos 30 minutos antes de usarlas para evitar que se quemen.
5. Coloque el pollo y las verduras en las brochetas.
5. Coloque el pollo y las verduras en las brochetas.
6. Coloque las brochetas en la parrilla precalentada, con el termostato en 4. Cocine durante aproximadamente 10 a 15 minutos de cada lado, girándolas con frecuencia.

SALMÓN CON HIERBAS

MARINADO:
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 1 cucharada de perejil picado
- 1/4 cucharadita de tomillo
- 1/2 cucharadita de estragón
- 1/4 cucharadita de albahaca
- 1 cucharada de jugo de limón
- 6 cucharadas de manteca
- sal y pimienta

CARNE:
- 2 filetes de salmón

INSTRUCCIONES

1. Derretir la manteca y saltear la cebolla hasta que esté tierna.
2. Agregar el tomillo, el estragón, la albahaca y el jugo de limón.
3. Pincelar los filetes con la manteca de hierbas y espolvorear con perejil.
4. Colocar los filetes de salmón en la parrilla precalentada, con el termostato en 4. Cocinar durante aproximadamente 10-15 minutos.

BIFE DE CORDERO CON HIERBAS BALSÁMICAS

MARINADO
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de aceto balsámico
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de romero fresco, picado
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de orégano seco
- sal y pimienta al gusto

CARNE
- 10 chuletas de costilla de cordero

INSTRUCCIONES

A. Mezcle el aceite de oliva, el vinagre balsámico, el ajo, el romero, la miel, la mostaza, el orégano, la sal y la pimienta y colóquelos en un recipiente grande que no sea metálico.

B. Vierta la mezcla sobre las chuletas de costilla de cordero.

C. Refrigérelas durante 1 hora.

D. Colóquelas marinadas en una parrilla precalentada, con el termostato en 4 o 5. Cocínelas durante aproximadamente 6-7 minutos por lado.

** 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

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