

winco

HORNO ELÉCTRICO W2190

winco.com.ar

** 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

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos siempre se deben seguir unas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza del aparato en agua u otros líquidos.
5. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
6. No opere el 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.
7. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni en un horno caliente o en un horno microondas.
8. Cuando opere el horno, mantenga al menos diez centímetros de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
9. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
10. Para desconectar, apague el control antes de quitar el enchufe. Sujete siempre el enchufe, pero nunca tire del cable.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede provocar un sobrecalentamiento del horno.
13. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.
14. No limpie el aparato con estropajos metálicos.
15. Nunca deje el aparato desatendido mientras asa o tuesta.
16. No se deben insertar alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
17. No coloque ningún artículo sobre el horno ni cubra el horno con material inflamable durante el funcionamiento, ya que puede provocar un incendio.
18. Se debe tener extrema precaución al utilizar recipientes contruidos con cualquier otro material que no sea metal o vidrio.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similar.
20. No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
21. Utilice siempre guantes protectores y aislantes para horno al insertar o retirar elementos del horno caliente.

22. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
23. Este aparato es sólo para USO DOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
2. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas para el personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
3. Si el aparato se usa incorrectamente, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones de este manual, la garantía pierde su validez y rechaza cualquier responsabilidad por los daños que pueda causar.
4. La superficie del aparato puede calentarse durante el funcionamiento. No toque la superficie del aparato excepto la manija de la puerta y los botones.
5. Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
6. Deje que el aparato se enfríe por completo (más de 30 minutos) antes de limpiarlo.
7. Quitar siempre los restos de comida después de cada uso para evitar malos olores.



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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de usar su horno por primera vez, retire con cuidado todos los accesorios y materiales de embalaje, y reciclelos adecuadamente.
2. Retire las piezas de la caja y lave todas las piezas extraíbles con agua tibia y jabón y una esponja no abrasiva. Limpie el interior del horno con un paño o esponja húmedos. Séquelo con toallas de papel para asegurarse de que el aparato esté completamente seco antes de usarlo.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana, horizontal y estable (asegúrese de que la superficie sea resistente al calor). NO UTILICE ESTE APARATO EN EL MISMO CIRCUITO CON OTRO APARATO.
4. Solo para el primer uso, ajuste el CONTROL DE TEMPERATURA a 250 °C, configure la función de calentamiento superior e inferior y configure el TEMPORIZADOR a 15 minutos (con el horno vacío). AHORA deje que la unidad funcione durante los 15 minutos completos. Esto quemará el aceite protector restante en el horno.
5. El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar. Coloque el horno sobre una superficie resistente al calor.
6. Tenga en cuenta que las patas del horno pueden dejar marcas en la mesa. Si esto ocurre, elimínelas con un paño húmedo.
7. NOTA: El horno puede humear durante este proceso. Esto es normal en un aparato nuevo, ya que el aceite protector se evapora. El humo no durará más de 15 minutos en el primer uso.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Perilla del termostato | 6. Manija de la puerta |
| 2. Perilla de función 1 | 7. Puerta de vidrio |
| 3. Perilla de función 2 | 8. Rejilla de alambre |
| 4. Perilla del temporizador | 9. Bandeja para hornear |
| 5. Lámpara de encendido | |

FUNCIONAMIENTO

PERILLA DE FUNCIÓN 1

1. APAGADO
2. Cocción superior
3. Cocción inferior
4. Cocción superior e inferior

Esta perilla controla el funcionamiento de los calentadores superior e inferior. Las descripciones son las siguientes:

APAGADO: Tanto el calentador superior como el inferior están en posición de parada.

Calefacción superior: El tubo de calentamiento superior comienza a funcionar.

Calefacción inferior: El tubo de calentamiento inferior comienza a funcionar.

Calefacción superior + inferior: Los tubos de calentamiento superior e inferior comienzan a funcionar juntos.

PERILLA DE FUNCIÓN 2

- 1. APAGADO
- 2. Con convección

Esta perilla controla el funcionamiento del motor eléctrico respectivamente. Las descripciones son las siguientes:
APAGADO: El motor eléctrico está en posición de parada.
Convección: El motor de aire caliente comienza a funcionar e impulsa las aspas del ventilador para mantener una temperatura uniforme en el horno.

USO GENERAL

Gire el dial del termostato en sentido horario hasta alcanzar la temperatura deseada.

- Gire las perillas de función 1 y 2 a la posición deseada.
- Gire la perilla del temporizador en sentido horario hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.
- La luz indicadora se encenderá hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, gire el temporizador a la posición inicial para apagar el horno.

TEMPERATURA DEL HORNO:

Se utiliza para ajustar la temperatura del horno.
El rango de indicación de la perilla es de 100 °C a 250 °C.
Puede seleccionar el rango de temperatura adecuado para cada alimento.

TEMPORIZADOR DEL HORNO:

La perilla se utiliza para controlar el tiempo de horneado. Al girar la perilla completamente a la izquierda, la función se apaga y se escucha una campana. Para usarlo, gírela a la derecha hasta la posición ideal según la demanda real. Al mismo tiempo, el circuito está conectado y la luz de encendido se enciende. El temporizador también controla la función de luz interior. Cuando el temporizador comienza a funcionar, la luz interior permanece encendida.

GRILL

- Deje la puerta abierta.
- Gire el selector a cocción superior.
- Gire el control de temperatura a 250 °C.
- Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Una vez finalizada la cocción a la parrilla, gire el temporizador a la posición 0 para apagar el horno.

Los resultados de cocción pueden variar según el grosor del alimento. Ajuste estos tiempos a sus necesidades. Además, a la mitad del proceso de cocción, recuerde dar la vuelta al alimento. Para evitar que se cocine demasiado, revise el progreso de la cocción con frecuencia.

CONVECCIÓN

Al cocinar con funciones múltiples, puede girar la perilla de función 1 a la posición de tubos de calentamiento ascendentes y descendentes, y girar la perilla de función 2 a la posición de ventilador de convección. El ventilador de convección hace circular el aire caliente dentro del horno, haciendo que la superficie de los alimentos se caliente de manera más uniforme, crujiente y jugosa.

TABLA DE REFERENCIA

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
COSTILLA	250	20-25MIN
FILET	250	20-25MIN
HAMBURGUESA	250	15-25MIN
CERDO	250	25-35MIN
CORDERO	250	30-40MIN
MUSLO DEPOLLO	250	25-35MIN
FILET DE PESCADO	200	15-25MIN
SALMÓN	200	15-25MIN

Los alimentos no deben tener contacto con los elementos calefactores

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

220Vca~; 50Hz; 2400 W Clase: I

DESPUÉS DE USAR

- Apague el horno para que se enfríe.
- Coloque el selector de temperatura en la posición OFF (APAGADO).
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Es posible que la unidad NO esté enchufada. No ha presionado el botón de inicio/parada. La puerta del horno no está cerrada correctamente.	Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Seleccione la función deseada y presione el botón de inicio Asegúrese de que la Puerta del horno esté bien cerrada
La comida no se cocina completamente	Demasiada comida. La temperatura se configuró demasiado baja .	Reduzca la cantidad de alimento. Aumente la temperatura y continúe cocinando.
La comida no se cocina de manera uniforme	La bandeja o rejilla no está colocada correctamente. Algunos alimentos no se giraron ni voltearon durante la cocción.	Coloque la bandeja o rejilla en la posición correcta. Voltee, agite o gire los alimentos a mitad de la cocción y continúe cocinando.
Sale humo blanco de la unidad mientras cocina	Hay residuos de aceite en el horno. Está cocinando alimentos grasos.	Limpie o retire el exceso de aceite. Evite cocinar alimentos grasos en el electrodoméstico.
Las papas fritas no están crujientes	Muy poco aceite y demasiada humedad. El trozo de papas fritas es demasiado grande.	Añada el aceite adecuado a las papas fritas y séquelas antes de cocinarlas. Corte las papas fritas en trozos más pequeños.

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- No sumerja el aparato en agua. Todas las superficies se pueden limpiar con un paño limpio y húmedo.
- Si las manchas persisten, se recomienda usar jabón.
- No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios afilados para limpiar el aparato.
- Limpie el interior del aparato con un paño limpio y húmedo.
- La bandeja recogemigas se puede extraer para facilitar su limpieza tirando de ella desde la parte frontal, debajo de la puerta.
- Para limpiar superficies en contacto con alimentos, utilice un paño suave o una esponja humedecida en una solución de limpieza neutra. No utilice un cepillo duro, ya que podría rayar las superficies. Lave especialmente la parrilla y la bandeja de horno con agua caliente y una esponja después de cada uso. No utilice limpiadores abrasivos como diluyentes o disolventes para limpiar el aparato.

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. 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:

ESCANEA 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>