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

winco

PELADOR DE FRUTAS Y VERDURAS

W4300

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

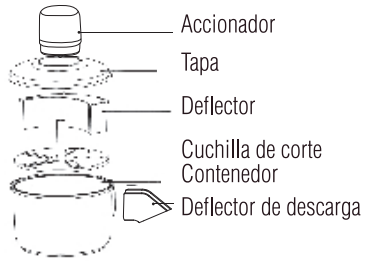
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

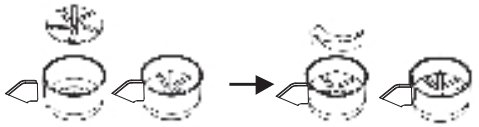
1. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este producto.
2. Durante el funcionamiento del producto, está estrictamente prohibido abrir la cubierta de almacenamiento para evitar interrumpir el funcionamiento normal.
3. Cuando este producto esté en funcionamiento, está estrictamente prohibido entrar en contacto con las cuchillas, el motor y otras partes móviles para evitar dañar el producto.
4. La tapa sólo se puede quitar después de que la cuchilla haya dejado de girar.
5. La cuchilla está afilada. No toque la cuchilla para evitar lesiones accidentales.
6. Está estrictamente prohibido desmontar o modificar este producto usted mismo.
7. Limpie el producto después de usarlo. Para las piezas que entran en contacto con los alimentos, límpielos con agua limpia. Al enjuagar, vaciar el contenedor y limpiar los componentes, opere con cuidado y asegúrese de prestar atención a las cuchillas afiladoas para evitar cortes (se pueden usar guantes protectores).
8. Al desconectar el enchufe, sostenga el enchufe y saque el cable USB. No tire del cable USB.
9. No lo coloque cerca de gases inflamables, estufas eléctricas ni hornos calientes.
10. No sumerja el adaptador de alimentación y el conjunto del motor en agua u otros líquidos para evitar riesgos como incendios, fugas eléctricas o lesiones personales.
11. No se permite el uso del equipo a personas con deficiencias de capacidad física, sensorial o mental. A menos que haya alguien responsable de su seguridad.
12. No permita que los niños jueguen con este equipo.
13. No se debe permitir manipular el producto a los niños sin supervisión.
14. El uso de accesorios que no sean recomendados o vendidos por el fabricante original puede causar incendios, fugas eléctricas o riesgos como lesiones personales;etc.
15. Cuando la unidad principal se separa de la cubierta de almacenamiento, está estrictamente prohibido colocar objetos duros en la cabeza de corte, ya que esto podría dañar las cuchillas.
16. Si el cable USB flexible está dañado, para evitar el peligro, debe ser reemplazado por el fabricante.
y su equipo de mantenimiento.
17. Este equipo debe utilizarse de acuerdo con los requisitos del manual y no debe utilizarse con otro fin.
18. Antes de usarlo, asegúrese de que la unidad principal esté firmemente fijada.
19. Por favor, guarde este manual bien para referencia futura.

MODO DE CARGA

a: Después de conectar el adaptador, la luz LED muestra una luz verde parpadeando. b: Después de estar completamente cargado, la luz LED muestra una luz verde constantemente. Modo de trabajo:
1. Modo de funcionamiento: presione el interruptor de funcionamiento y el producto comenzará a funcionar. Cuando la tensión del producto sea inferior a 2,7 V y la luz indicadora parpadee en rojo, indica que la batería está casi agotada y la máquina se ha parado. Si está trabajando, cargue su dispositivo a tiempo.
2. Modo de descarga: presione el interruptor de descarga y la máquina comenzará a invertir, y los ingredientes se desplegarán desde el puerto de descarga. Asegúrese de que haya un recipiente colocado en el puerto de descarga para evitar que los ingredientes se caigan y causen incidentes innecesarios.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES





Paso 1: Coloque el deflector de descarga y las cuchillas de corte

Paso 2: Colocar la placa deflectora. Los dos agujeros deben quedar alineados

Paso 3: Coloque la tapa

Paso 4: Coloque la unidad principal en la tapa

MODO DE USO

Antes de usar este producto por primera vez, limpie el recipiente de almacenamiento, la placa deflectora, la cubierta de almacenamiento y el conjunto de cabezal de corte con agua jabonosa.
Limpie la unidad principal con un paño húmedo y no la moje en agua.
Antes de usar el producto por primera vez, asegúrese de que la batería esté completamente cargada y limpie a fondo cualquier parte que entre en contacto con los alimentos.

1. Preparar frutas: Seleccione frutas redondas u ovaladas (menos de 150 gramos), lávelas a fondo para eliminar cualquier objeto extraño y drenar la mayor cantidad de agua posible.
2. Colocar frutas: Hay dos maneras de colocar las frutas.
   (1) Retire la unidad principal y coloque las frutas en el conjunto de cabezal de corte del recipiente de almacenamiento del pelador. A continuación, coloque la unidad principal en la cubierta de almacenamiento.
   (2) Asegúrese de que la máquina no esté en funcionamiento. Abra la tapa de almacenamiento, vierta las frutas, cierre la tapa y coloque la unidad principal sobre ella.
3. Inicie la máquina: presione la tecla de función del interruptor de punto y el pelador de frutas y verduras comenzará a funcionar. Mantenga las frutas y verduras intactas durante el proceso de pelado. Asegúrese de la estabilidad del pelador y prohíba estrictamente llegar a la cabeza de corte mientras está girando.
4. Después de que se complete el pelado, presione el botón de descarga. Una vez que la fruta sale automáticamente del puerto de descarga, el conjunto de cuchillos deja de funcionar y el pelado está hecho.
5. Limpieza y mantenimiento: Después de completar todas las funciones del pelado de frutas, limpie las partes correspondientes a tiempo para evitar que las cáscaras de las frutas se sequen. No serán fáciles de limpiar si se pega a los componentes del producto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, asegúrese de que la cuchilla ha dejado de funcionar por completo.
2. No utilice esponjas de lana de acero, limpiadores abrasivos o líquidos corrosivos (como gasolina, acetona) para su limpieza.
3. La unidad principal se puede limpiar con un paño húmedo. No exponerlo al agua ni a otros líquidos. No lo rocíe para evitar daños a los componentes o fugas del producto.
4. Por favor, enjuague el interior del recipiente de almacenamiento y las partes que entran en contacto con los alimentos con agua limpia, y límpielos o séquelos a tiempo. Por favor, maneje la cuchilla de corte con extremo cuidado (se recomienda usar guantes protectores).
5. Al almacenar, asegúrese de que el producto esté limpio, seco y colocado en un área seca y bien ventilada, no la exponga a la luz solar directa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

37Vcc; 50W

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