

210\*145mm

**winco®**

**MULTICOCINA ELECTRICA  
W-52**



**Manual de Instrucciones y  
Certificado de Garantía**

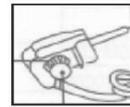


La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el funcionamiento de la unidad. Tenga cuidado al manipularlas.

**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 o personal especializado para su reemplazo.**

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

**Especificaciones Técnicas**  
CA 220-240V~ 50/60Hz. 1500W.



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

El cable de alimentación debe acondicionarse para que el conductor de protección sea el último en desprenderse.

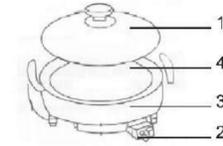
**Instrucciones de seguridad**

- Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el equipo.
- No utilice cables alargadores ni conecte la unidad al mismo toma que otra.
- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea de 220 V ~ 50 Hz.
- Conecte el equipo a un enchufe con toma de tierra utilizando su ficha original, no la cambie ni use adaptadores.
- Evite que el cable toque superficies de altas temperaturas.
- No desconecte nunca tirando del cable.
- Nunca deje el equipo sin su supervisión cuando esté conectada a un tomacorriente. Se debe tener sumo cuidado cuando el equipo es operado cerca de niños.
- Asegúrese que los niños no jueguen con el equipo.
- No permita que los niños toquen el equipo ni el cable cuando se está cocinando.
- Este equipo no está pensado para ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido instruidos o supervisados por una persona responsable de su seguridad.
- Desconecte el equipo si presenta algún daño o presenta algún síntoma de funcionamiento defectuoso.
- Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Técnico Autorizado o a una persona calificada.
- No intente desarmarlo, no hay partes de repuesto adentro, recurra siempre a un Servicio Técnico Autorizado.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato se encuentra funcionando.
- **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 casas 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.**



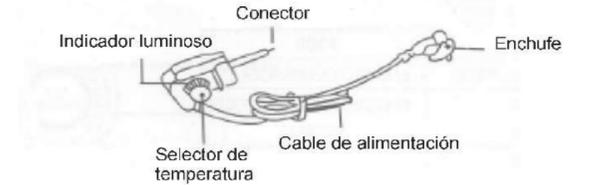
Antes de usar la unidad por primera vez, limpie cuidadosamente la unidad y la tapa.  
No utilice detergentes abrasivos, cepillos de metal o de cerdas de nylon u objetos punzantes, como cuchillos o espátulas para la limpieza de la unidad. Esto podría dañar la superficie antiadherente.  
Seque siempre la unidad después de limpiarlo.

**Nombre de las partes**



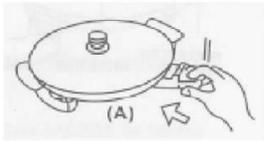
- 1 Tapa de vidrio de templado
- 2 Selector de temperatura
- 3 Unidad básica
- 4 Manija

**Sensor de temperatura**



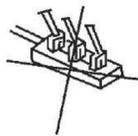
**Conectando la unidad**

Conecte el regulador de temperatura a la unidad, asegurándose de que el mismo quede debidamente 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. Fije el selector de temperatura en el nivel requerido. La luz indicadora se enciende indicando que la unidad está lista para funcionar.

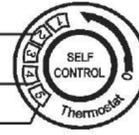


Luego de 5-10 minutos de encendida la unidad la luz piloto se apaga indicando que la unidad se encuentra lista para ser utilizada.

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

Manual de Instrucciones

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



**Uso de la tapa de vidrio templado**

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

**NOTA:**

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 de temperatura al nivel 0 y desconecte el cable del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.

Manual de Instrucciones

**CERTIFICADO DE GARANTIA**

Se garantiza la reparación sin cargo del equipo por el término de seis meses a partir de la fecha de compra. KAIBO SA garantiza al comprador original, los beneficios del presente certificado, no incluyéndose las reparaciones por defectos originales 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 KAIBO SA, 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 se contraiga en nombre de KAIBO SA 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 CABA. Durante la vigencia de la garantía, los gastos de traslado, etc. se registrarán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto. KAIBO SA 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 alterado, 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: .....  
 Artículo adquirido: ..... N° de Factura: .....  
 Nombre del propietario: .....  
 Tipo y N° de documento: .....  
 Domicilio: .....  
 Teléfono: .....

**SERVICIO TECNICO AUTORIZADO  
CASA CENTRAL**

Pasteur 375 - CABA - Bs. As. - Argentina - Tel.: 011 4953-7751  
 WINCO - CENTURY - PLUS ELECTRIC - EUROTEL - WINCOPHONE

Manual de Instrucciones

Certificado de Garantía