

winco[®]

HORNO FREIDOR POR AIRE
W904 —————

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se usa éste u otro electrodoméstico siempre se deben seguir estas reglas básicas de precauciones.
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica o daño personal serio:

1. NUNCA sumerja el cuerpo principal del aparato en agua o cualquier otro líquido. NUNCA lo enjuague bajo la canilla.
2. No permita que entre agua u otro líquido en el cuerpo principal del aparato para evitar descargas eléctricas.
3. No permita que los ingredientes entren en contacto con los elementos calefactores.
4. No cubra las entradas de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato está funcionando.
5. No llene la bandeja con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
6. Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.
7. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de red local de su país antes de conectar el aparato a la toma de corriente.
8. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
9. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo en un centro de servicio autorizado o por un electricista calificado similar para evitar un peligro.
10. Este aparato no es adecuado para niños ni para personas con discapacidades físicas o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos. Si desea que otra persona use el aparato, esa persona debe ser debidamente guiada sobre su uso.
11. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
12. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
13. No enchufe/desenchufe el aparato ni opere la pantalla táctil con las manos mojadas.
14. Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de pared.
15. Nunca conecte el aparato a un temporizador externo.
16. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
17. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No cubra el aparato. No coloque nada encima del aparato.
18. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
19. No permita que el aparato funcione sin supervisión.
20. Durante la cocción, se libera vapor y aire caliente a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y del aire caliente y de la salida de aire.
21. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al abrir la puerta del aparato.
22. La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
23. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de abrir la puerta del aparato.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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.

*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. Selector de temperatura
- B. Selector de función
- C. Temporizador
- D. Indicador luminoso
- E. Manija
- F. Patas

FUNCIONES

NOMBRE	IMAGEN	FUNCIÓN
Bandeja para freír		La canasta de freír se utiliza para alimentos de menor tamaño. Ideal para freír papas fritas, tostar nueces y mucho más. Al usarlo, coloque la canasta de freír en la segunda posición.
Bandeja para asar		Úselo para hornear o asar alimentos. También se utiliza como bandeja de goteo para recoger la grasa que gotea u otros residuos de comida. Cuando lo use, coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla.
Freidora/Spiedo Cesto circular		En ella puede cocinar todo tipo de papas fritas pequeñas u otros alimentos de tamaño pequeño y la cesta puede girar 360 grados para mantener cada artículo calentándose sin problemas y de manera uniforme.
Pinza		Use para sacar la bandeja y la canasta freidora del horno.
Freidora/Spiedo Accesorio rotisería		Use para retirar el alimento del horno de manera segura.
Freidora/Spiedo Accesorio rotisería		Ideal para cocinar pollo rostisado. El pollo debe pesar como máximo 2,53 Kg.

PRIMER USO

Nota: Desempaque todo el contenido de la caja. Compruebe que se encuentre completo y no haya partes dañadas.

Retire todo el embalaje, stickers y film de protección.

ADVERTENCIA. Los accesorios de spiedo y otras partes metálicas de esta unidad se calentarán mucho durante el uso: Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales.

Use guantes protectores o mitones.

1. Remueva todo el embalaje.
2. Limpie los accesorios con agua jabonosa y seque. No utilice limpiadores abrasivos.
3. Limpie el exterior de la unidad con paño suave.

Coloque la unidad en una superficie plana, estable y resistente al calor.

Coloque la bandeja colectora.

NO cubra la unidad ni bloquee los orificios de ventilación.

Durante el primer uso o primeros usos, es normal oler a plástico y metal quemado, y en ocasiones también escuchar pequeños ruidos en el interior del aparato. Esto se debe a que los componentes internos se calientan por primera vez y los materiales se expanden un poco en tamaño.

2. Para deshacerse de los olores, encienda el aparato, ajuste la temperatura a 200 °C y déjelo funcionar sin alimentos durante 30 minutos.

3. Si todavía hay pequeños olores, espere a que el aparato se enfríe por completo. Luego, enciéndalo nuevamente, ajuste la temperatura a 200°C y opere sin alimentos durante 30 minutos.

PANEL DE CONTROL



PASOS Y SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque los ingredientes en la canasta, rejilla o spiedo según sus necesidades.
3. Cierra la puerta.
4. Coloque el enchufe de red en una tomacorriente con conexión a tierra.

Precaución: No toque ninguna superficie del horno ya que está muy caliente en el proceso de cocción.

5. Gire la perilla de control de funciones a Horno/Freir/Rotisería/Fermentador.

CONSEJO: Instale el kit de spiedo en el aparato si desea cocinar con esta función. Use la herramienta para instalar el kit más fácilmente.

6. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura requerida.
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

La luz de encendido se encenderá. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.

8. Cuando escuche la campana del temporizador, la preparación habrá terminado. Tire de la manija de la puerta, luego saque los alimentos y colóquelos sobre una superficie resistente al calor.

9. Chequee que los ingredientes estén listos.

CONSEJO: Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar en el horno y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

ADVERTENCIA: El vapor y el aire caliente pueden escapar cuando la puerta está abierta. Abra la puerta lentamente en un ángulo pequeño para liberar el vapor y el aire caliente antes de abrir la puerta por completo. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la puerta.

AJUSTES

El horno freidor de aire WINCO viene con 3 programas de cocción preestablecidos, lo que lo hace súper versátil para preparar una gran variedad de alimentos.

Programa	Rango de tiempo ajustable (Min)	Rango de temperatura ajustable (°C)	Función spiedo	Función convección
HORNO	0:01-01:00	100-220	NO	ALTO
FREIDORA/SPIEDO	0:01-01:00	100-200	SI	ALTO
FERMENTADOR	0:01-01:00	35-50	NO	NO

HORNO

En esta función circula aire caliente a alta velocidad alrededor de la comida, expulsa el aire húmedo y crea una capa exterior crujiente en la superficie de la comida. Se puede utilizar para preparar una amplia variedad de alimentos, como papas fritas, gajos de papa, pollo entero, alitas de pollo, muslos, nuggets, bistecs, pescado, mariscos, etc., cuando desee tener un resultado frito en el alimento. Se puede utilizar a 100-220 °C durante un máximo de 1 hora.

El siguiente cuadro de es una guía sobre cómo cocinar con aire una variedad de alimentos. Estas son sólo pautas. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, estas recomendaciones no pueden garantizar los mejores resultados de cocción para todos los ingredientes. Puede personalizar los ajustes para cocinar ingredientes particulares.

Comida	Peso Min-Max (g)	Tiempo (min)	Temp (°C)	Información extra
Papas finas congeladas finas	300-1000	12-20	200	
Papas fritas congeladas gruesa	300-1000	12-22	200	
Papas fritas caseras	300-1200	18-25	180	Agregar ½ cuch. de aceite
Papasaña caseras	300-1200	18-30	180	Agregar ½ cuch. de aceite
Dados de papa casera	300-1200	12-22	200	Agregar ½ cuch. de aceite
Rosti	250-800	15-25	180	
Gratinado de papas	500-1000	18-25	180	
Filete de ternera	100-1500	8-15	180	
Chuleta de cerdo	100-1500	10-25	180	
Hamburguesa	100-1000	7-20	180	
Salchicha	100-1000	13-22	200	
Baquetas	100-1500	18-30	180	
Pechugas de pollo	100-1500	10-25	180	
Rollos primavera	100-900	8-15	200	
Nuggets de pollo cong.	100-1000	6-18	200	
Palitos de pescado cong.	100-900	6-15	200	
Bocaditos de queso	100-900	10-15	200	
Verdura rellena	100-900	10-15	160	

FREIDORA/SPIEDO

El programa se utiliza para asar pollo.

Forzar el eje longitudinalmente a través de la carne y el centro. Coloque los tenedores deslizantes en el eje desde cualquiera de los extremos de la carne, luego asegúrelos en su lugar con los tornillos de fijación. Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia los extremos.

FERMENTADOR

La temperatura del programa no es ajustable. Es alrededor de 40 ° C, se puede usar hasta por 1 hora. Esta función se recomienda para fermentar yogur o pan.

Precaución: La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

ADVERTENCIA:

Nunca use utensilios de cocina de metal para limpiar el electrodoméstico y los accesorios, ya que dañarán el acabado.

No lo enjuague con agua del grifo ni con ningún otro líquido.

NUNCA sumerja el cuerpo del aparato en agua o cualquier otro líquido.

3. Limpie las paredes interiores del aparato con un paño húmedo o una esponja con jabón líquido. Retire cualquier resto de grasa o comida de las paredes para evitar malos olores.

ADVERTENCIA:

Nunca use productos de limpieza abrasivos o corrosivos ya que dañarán la superficie de las paredes.

No lo enjuague con agua del grifo ni con ningún otro líquido.

NUNCA sumerja el cuerpo del aparato en agua o cualquier otro líquido.

4. Limpiar los accesorios con agua caliente y un poco de jabón líquido, utilizando una esponja no abrasiva.

ADVERTENCIA: Nunca use productos de limpieza abrasivos o corrosivos ya que dañarán la superficie de los accesorios.

CONSEJOS:

- Los accesorios son aptos para lavavajillas.

- Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar los restos de comida.

- Si se pegan restos de comida en la cesta, remoje la cesta en agua caliente y un poco de jabón líquido durante aproximadamente 10 minutos.

5. Cuando el aparato se haya enfriado por completo, limpie las resistencias con un paño húmedo para eliminar la grasa o los restos de comida.

ADVERTENCIA: Nunca use productos de limpieza abrasivos o corrosivos ya que dañarán los revestimientos de los elementos calefactores y su durabilidad.

6. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas. Guarde el aparato en un lugar fresco y seco. Evite la luz solar directa sobre el aparato.

7. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
El artefacto no enciende	La unidad no está enchufada	Conecte al tomacorriente
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta
	El ciclo de cocción finalizó y la unidad se apagó automáticamente	Presione el botón ON/OFF para encender la unidad.
Los ingredientes no se cocinan	Ha colocado excesiva cantidad de ingredientes. La temperatura es muy baja. El tiempo de preparación es corto.	Coloque menos cantidad de ingredientes. Ajuste la temperatura o el tiempo de cocción.
La cocción no es uniforme	Los ingredientes no están bien distribuidos.	Acomode y redistribuya de forma uniforme
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora	Se utilizó un tipo snacks para ser preparado en una freidora tradicional	Use bocadillos para horno o pincele ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.

220-240Vca~ 50/60Hz. 1800 Watts Clase: I



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, 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 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.

SERVICIO TECNICO OFICIAL WINCO
service@winco.com.ar
<https://www.winco.com.ar/technical-service>

**ESCANEA ESTE QR PARA VER TODOS LOS
SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES DE
WINCO EN ARGENTINA**



Comercio:Fecha de compra: Nro. de factura:
Artículo adquirido:Nombre del propietario:
Tipo y nro. de documento: Domicilio:
Teléfono: Mail: