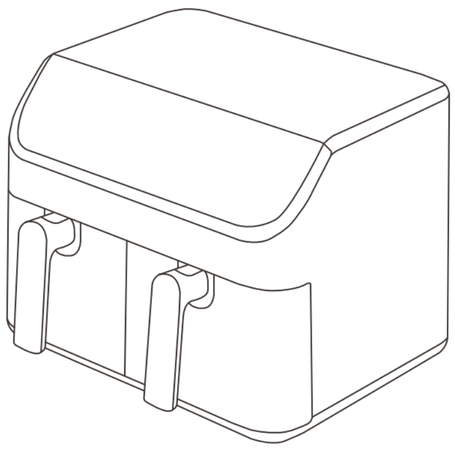
FREIDORA ELÉCTRICA
W139



MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

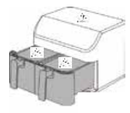
www.winco.com.ar

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe tomar algunas precauciones de seguridad básicas, entre las cuales están las siguientes:

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE. ESTA SUPERFICIE PUEDE CALENTARSE DURANTE EL USO. NO TOQUE EL CUERPO PRINCIPAL DE LA FREIDORA. UTILICE SOLO EL MANGO Y EL PANEL DE CONTROL.



1. Lea todas las advertencias e instrucciones del manual para aprovechar al máximo su producto.

2 Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. El aparato está destinado a los fines descritos en este manual de instrucciones.

3. Retire todo el embalaje antes de usar, inspeccione el producto para detectar cualquier daño.

4. Si el cable de alimentación está dañado. Debe ser reemplazado por el fabricante.

5. Este aparato no puede ser utilizado por niños o personas con dificultades físicas o mentales, que puedan hacer un uso inadecuado del mismo y que no comprendan las instrucciones. No permita que los niños jueguen con el aparato.

6. Mantenga alejado de los niños.

7. No deje el cable de alimentación en contacto con superficies calientes o de forma tal que pueda ser enganchado accidentalmente.

8. No manipule el aparato con las manos mojadas y no lo exponga a goteos o salpicaduras.

9. Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, fuera del alcance de los niños.

10. No coloque el aparato contra una pared ni contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm (4") de espacio libre en la parte posterior, superior y laterales del aparato.

11. No coloque nada encima del aparato.

12. No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente, placas de cocción eléctricas o en un horno caliente.

13. No colocar cerca de materiales inflamables como manteles, cortinas o persianas.

14. Mantenga el aparato alejado de la luz solar directa.

15. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

16. No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

17. Apague siempre la freidora de aire digital y desenchúfela de la toma de corriente después de su uso.

18. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de limpiarlo o guardarlo.

19. Durante la fritura con aire, se libera vapor caliente por la salida de aire caliente. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire caliente. También tenga cuidado al retirar el cajón de la cesta de la freidora, ya que se liberará vapor.

20. No cubra las áreas de entrada o salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

21. Coloque únicamente los alimentos que vaya a freír en el cajón de la cesta. No coloque ningún alimento en el cuerpo principal del aparato.

22. No coloque aceite ni grasa para cocinar en el cajón de la cesta ya que esto puede causar un peligro de incendio.

23. No coloque líquidos en el cajón de la cesta.

24. No llene demasiado el cajón de la cesta.

25. Después de retirar el cajón de la cesta del aparato, déjelo reposar sobre una superficie resistente al calor durante 30 segundos antes de retirar la parrilla.

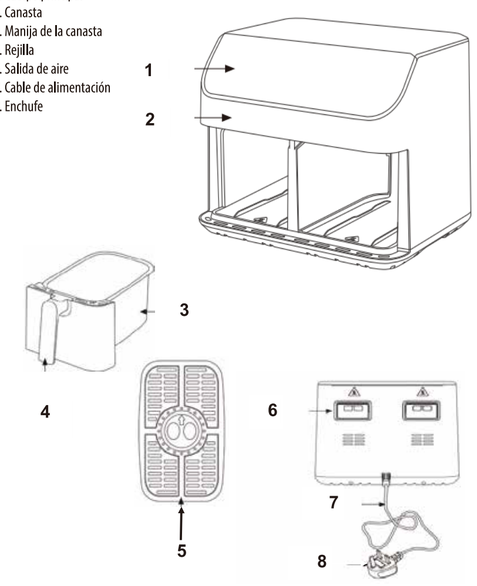
26. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.

27. Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta esté completamente cerrado antes de utilizarlo.

28. Información medioambiental: Si en algún momento en el futuro necesita desechar este producto, tenga en cuenta que, los productos eléctricos y baterías usados no deben desecharse con la basura doméstica.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1.Panel de control
2. Cuerpo principal
3. Canasta
4. Manija de la canasta
5. Rejilla
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación
8. Enchufe

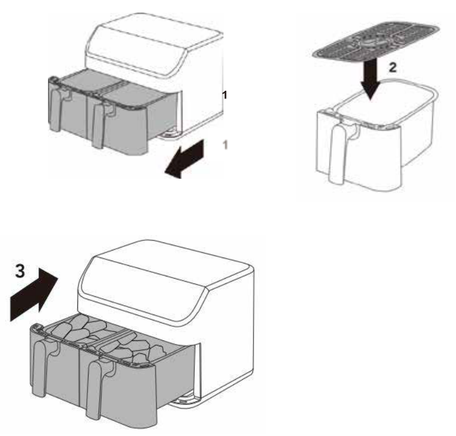


ANTES DEL PRIMER USO

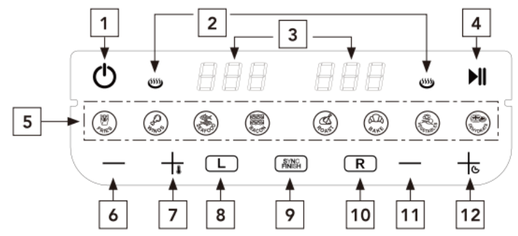
1. Retire todo el embalaje.
2. Enjuague el cajón de la cesta y la parrilla antes del primer uso con agua tibia y jabón y séquelos completamente.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
4. Deje al menos 10 cm (4") de espacio libre en la parte posterior, superior y laterales del aparato.
5. Durante el primer uso puede haber un ligero olor. Esto es normal en un aparato de cocina nuevo.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Inserte el enchufe en la toma eléctrica y enciéndalo.
2. Retire el cajón de la cesta de la carcasa principal (1).
3. Asegúrese de que la rejilla esté dentro del cajón de la cesta y colocada hasta el fondo (2).
NOTA: Nunca utilice la freidora de aire digital sin la rejilla en el cajón de la cesta.
4. Coloque los alimentos que desea freír sobre la rejilla en el cajón de la cesta y deslice el cajón de la cesta nuevamente dentro de la carcasa principal (3), asegurándose de que encaje en su lugar.



PANEL DE CONTROL



1. Encendido y apagado
2. Recordatorio de calentamiento
3. Visor digital
4. Inicio/Pausa
5. Programas preestablecidos
6. Disminución de la temperatura
7. Aumento de temperatura
8. Canasta izquierda
9. Finalización de sincronización
10. Canasta derecha
11. Disminución del tiempo
12. Aumento del tiempo

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

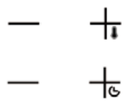
1.Prepare el alimento a cocinar y coloquelo sobre la rejilla en la canasta. Cierre la canasta hasta escuchas "click".

NOTA: El panel de control, sólo funciona si la canasta está correctamente cerrada. Asegúrese siempre de que la rejilla esté en su lugar antes de colocar alimentos en la cesta. Evite llenar demasiado el cajón de la cesta.

2. Inserte el enchufe en la toma y el icono de espera aparecerá en la pantalla.

3. Presione el icono de inicio ⏻ para comenzar con los ajustes de cocción. L y R se exhibirán en la pantalla, presione uno de ellos para seleccionar seleccionar la canasta que se va a configurar; se mostrarán todas las opciones de menú preestablecidas, la temperatura y las opciones de ajuste de tiempo.

4. Para ajustar la temperatura, simplemente presione los botones de aumento o disminución de temperatura en el panel de control. Para ajustar el tiempo de cocción, simplemente presione los botones de aumento o disminución de tiempo en el panel de control.



5. Si necesita utilizar 2 cestas al mismo tiempo, continúe seleccionando otra cesta y configure la temperatura y el tiempo nuevamente según sus necesidades.

Si necesita cocinar con la misma configuración para otra canasta para freír, presione el botón SYNC FINISH y luego la configuración se copiará a otra canasta para freír.

NOTA: Cuando se selecciona la cesta para su configuración, el botón parpadeará.

6. Pulse ⏯ para iniciar la cocción, la freidora comenzará a cocinar al tiempo y temperatura establecida. Una vez finalizada la cocción, la freidora emitirá un pitido antes de apagarse por completo. Retire y sirva la comida.

NOTA: Si necesita modificar los ajustes, seleccione la canasta presionando "L" o "R" y luego presione ⏯ para pausar el proceso. Corrija los ajustes según los requisitos y luego presione ⏯ nuevamente para reiniciar la cocción.

COCCIÓN USANDO PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

La freidora de aire digital tiene 8 programas de cocción preestablecidos.

1. Asegúrese de que el cajón de la cesta esté completamente cerrado. Presione el ícono ⏻ de espera para iniciar la configuración de cocción. Presione L o R para seleccionar la cesta que se configurará. Se mostrarán todas las opciones de menú preestablecidas, la configuración de temperatura y las opciones de configuración de tiempo.

2. Para seleccionar el programa preestablecido, presione el icono correspondiente, presione ⏯ para iniciar la cocción, la freidora comenzará a cocinar en el tiempo y temperatura preestablecidos.

Si necesita ejecutar 2 cestas al mismo tiempo, continúe seleccionando otra cesta y configure la temperatura y el tiempo nuevamente según sus necesidades.

Si necesita cocinar con la misma configuración para otra canasta para freír, simplemente presione el botón SYNC FINISH y la configuración se copiará a la otra canasta para freír.

NOTA: Cuando se selecciona la cesta para su configuración, el botón parpadeará.

SYNC FINISH Presione este icono para hacer que las dos cestas terminen de cocinarse al mismo tiempo cuando los tiempos configurados no son los mismos para ambas.

Antes de comenzar a cocinar, se activa la función de pulsar, pulsar ⏯ después de que ambas cestas estén configuradas, parpadeará como para comenzar a cocinar. La freidora comenzará a cocinar a la hora y temperatura configuradas, y las dos cestas terminarán de cocinar al mismo tiempo.

RECORDATORIO DE ROTAR/AGITAR:
Durante la cocción, cuando sea necesario girar los ingredientes, el aparato emitirá un sonido "BEEP" y la pantalla parpadeará, indicando la operación de giro manual.

Cuando el elemento calefactor de la freidora esté funcionando, se iluminará la luz indicadora correspondiente.

NOTA: Algunos alimentos requieren agitación durante la mitad del tiempo de cocción. Simplemente abra el cajón de la cesta y agítelo. La freidora de aire digital se apagará y encenderá automáticamente cuando se haya abierto o cerrado el cajón de la cesta. Si los alimentos no se cocinaron en el tiempo indicado, simplemente vuelva a colocarlos en la freidora y programe la freidora durante unos minutos más. Es posible que las cantidades más grandes de alimentos requieran un tiempo de cocción más prolongado y agitarlos con más frecuencia durante la cocción. Si en algún momento desea pausar la cocción, presione el botón de inicio/pausa una vez.

Para apagar la freidora por completo, presione el botón ⏻ durante unos segundos y luego la freidora se apagará. Se mostrará "End" y el ventilador funcionará.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO

Poder ajustar la temperatura y/o el tiempo permitirá un mayor control sobre el proceso de cocción. Los ajustes se pueden realizar antes o durante la cocción.

1. Para ajustar la temperatura simplemente presione los botones de aumento o disminución de temperatura en el panel de control.
2. Para ajustar el tiempo de cocción simplemente presione los botones de aumento o disminución de tiempo en el panel de control.

A CONTINUACIÓN SE MUESTRA UNA GUÍA DEL MENÚ PREESTABLECIDO

MENÚ	ICONO	COMIDA	TIEMPO (MIN)	TEMP. (°C)
1	FRIES	Papas fritas	28	200
2	PRAWNS	Nuggets	20	200
3	SEAFOOD	Mariscos	18	200
4	BACON	Tocino	6	180
5	ROAST	Pollo	25	200
6	BAKE	Hornear	12	180
7	VEGETABLES	Verduras	20	160
8	DEHYDRATE	Deshidratar	480	65

GUÍA DE REFERENCIA

INGREDIENTE	CANTIDAD	TIEMPO (MIN)	TEMP. (°C)	CONSEJOS
Papas fritas congeladas (finas)	300-500	18-20	200	Agite a mitad de tiempo de cocción para un mejor resultado.
Papas fritas congeladas (gruesas)	300-500	20-25	200	
Hamburguesas	100-500	10-15	180	Dar vuelta a mitad de tiempo de cocción.
Rebozados congelados (ej. Nuggets)	100-500	8-10	180	Agite a mitad de tiempo de cocción para un mejor resultado.
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180	Dar vuelta a mitad de tiempo de cocción.
Muslos de pollo	100-500	25-30	180	Dar vuelta a mitad de tiempo de cocción.
Palitos de pescado congelado	100-500	6-10	200	
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180	Dar vuelta a mitad de tiempo de cocción.
Rollo de salchichas	100-500	13-15	200	
Empanadas primavera	100-500	8-10	200	Agite a mitad de tiempo de cocción.
Pastel	400	20-25	160	Utilice un molde para hornear

LIMPIEZA DE LA FREIDORA WINCO

Asegúrese de que la unidad está desenchufada y se ha enfriado por completo antes de proceder a su limpieza.

1. No utilice productos abrasivos para su limpieza.

2. Limpie el exterior y el interior de la freidora con un paño húmedo y a fondo.

3. No sumergir el cuerpo principal en agua ni en ningún líquido.

4. Las canastas y las rejillas pueden ser lavadas con agua jabonosa. No utilice esponjas de acero, ya que dañarán el acabado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación: 220-240Vca; 50/60Hz; 2000W MAX; Clase I

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora con aire no funciona	El aparato no está conectado.	Conecte la clavija del cable principal en un tomacorriente de la pared con polo a tierra.
	Le faltó programar el temporizador.	Con la tecla del temporizador, active el tiempo de preparación requerido y así prenderá el aparato.
Los alimentos fritos con aire no están cocidos.	La cantidad del alimento que puso en la canastilla es excesiva.	Ponga porciones de alimentos más pequeñas en la canastilla. Las porciones más pequeñas se freirán de manera más uniforme.
	La temperatura elegida es muy baja.	Con la tecla de temperatura, seleccione la que sea requerida.
	El tiempo de preparación elegido es muy corto.	Modifique en el temporizador el tiempo de preparación necesario.
La cocción de los alimentos no es uniforme.	Cierto tipo de alimentos requieren una sacudida cuando se complete la mitad del tiempo programado.	Los alimentos que están unos encima de otros (como las papas fritas) necesitan una sacudida al completar la mitad del tiempo de cocción programado.
No se puede deslizar la olla correctamente.	Hay demasiados alimentos en la canastilla.	No se debe llenar la canastilla sobrepasando la indicación del máximo permitido. ("MÁX").
Las papas fritas frescas no se frien de manera uniforme.	La cesta contiene residuos de grasa de usos anteriores.	Se produce humo blanco al calentarse la grasa remanente en la cesta. Asegúrese de limpiar muy bien la cesta después de cada uso.
	No usó el tipo de papas correcto.	Utilice papas frescas y verifique que se mantengan firmes durante la cocción.
Las papas fritas no están crujientes al salir de la olla freidora con aire.	Faltó enjugar bien los palitos de papas, antes de freirlos.	Enjuague los palitos de papa bien, para sacar el almidón que cubre su superficie.
	Lo crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que tengan las papas.	Asegúrese de secar muy bien los palitos de papa antes de ponerles el aceite.
		Corte los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crocante.
		Añada un poquito más de aceite para lograr que salgan más crujientes.

** 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

Esta símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto.

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