winco

HORNO ELÉCTRICO

W2160

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

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

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 centimetros 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 construidos 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.



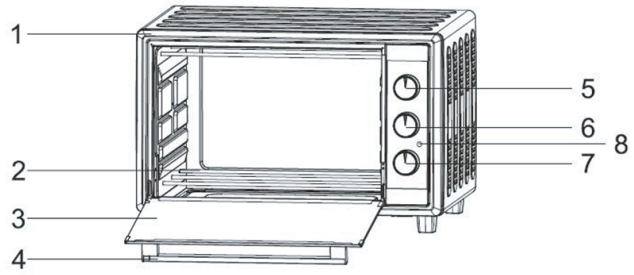
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el funcionamiento de la unidad. Tenga cuidado al manipularlas.

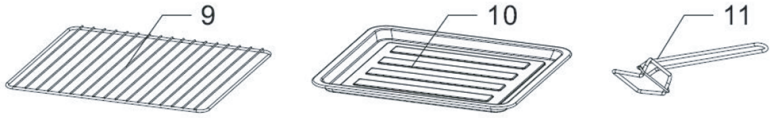
ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea detenidamente este manual de instrucciones.
2. Asegúrese que la unidad se encuentre desenchufada y el temporizador en la posición de apagado.
3. Lave todos los accesorios con una esponja suave y seque.
4. Vuelva a colocar los accesorios y enchufe al tomacorriente.
5. Haga funcionar la unidad durante diez minutos a temperatura máxima para eliminar cualquier residuo que haya podido quedar de su fabricación.

Importante: Tenga en cuenta que en el primer uso, la unidad puede emanar olor y humo mínimo, esto es normal e inofensivo y se debe a la sustancia protectora que se le coloca a los elementos calefactores.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES





1. Panel de control
2. Resistencia
3. Puerta de cristal
4. Manija de la puerta
5. Selector de temperatura
6. Selector de funciones
7. Temporizador
8. Indicador luminoso
9. Rejilla
10. Bandeja para hornear
11. Asa de la bandeja

ACCESORIOS

• Bandeja para hornear: La bandeja se incluye para su comodidad. Úsela con la rejilla para asar. Úsela solo para hornear o asar. Puede asar alitas de pollo, hamburguesas, gratinados, pasteles y casi cualquier otro alimento que se cocine al horno. La bandeja no es perfectamente cuadrada.

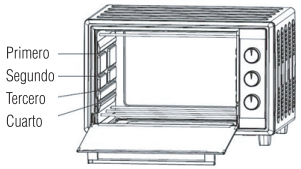
• Rejilla: Úsela para asar, gratinar o tostar. También puede hornear patatas, alimentos secos, etc.
Use la bandeja para hornear y la rejilla juntas para alimentos que suelten agua o aceite, como pescado hervido, etc.

• Asa de la bandeja: Herramienta para retirar la rejilla o la bandeja.
Nota importante: Las piezas y accesorios varían según el modelo. Consulte la imagen para ver el artículo real que va a comprar.

Nota: Tenga cuidado al retirar el alimento y otros líquidos calientes.

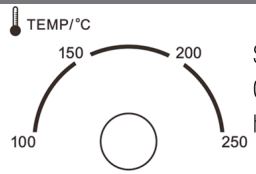
DIAGRAMA DE POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

1. Puede ajustar la bandeja en 4 posiciones diferentes según el plato que desee cocinar. Ajuste la posición de cocción colocando la bandeja y la rejilla en los soportes superior, segundo y tercero (vea la siguiente imagen).



2. Por ejemplo, al preparar macarrones gratinados, si desea que la parte superior se cocine más, utilice el soporte superior o el segundo. Al cocinar pizza, si desea que la base quede más crujiente, puede utilizar el cuarto soporte.

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES



Selector de temperatura
Gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura deseada para los platos que va a cocinar.



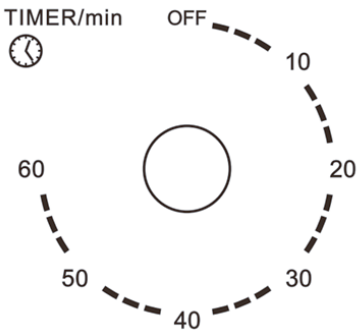
Selector de funciones

Hornear
Esto significa que solo funcionará la resistencia inferior.
La función de horneado se puede usar como lo haría normalmente en su horno convencional para asar carnes, incluyendo pollo, o para hornear pasteles, galletas y más.

Asar
Esto significa que solo funcionará la resistencia superior.
La función de gratinado se puede usar para carne de res, pollo, cerdo, pescado y más.

Tostar
Esto significa que funcionarán tanto la resistencia superior como la inferior.
La función de tostado es para alimentos como maíz, pan, galletas y para calentar alimentos.

Apagado
Gire el selector de funciones a la posición de APAGADO.
La luz indicadora se apagará.



Control del temporizador • Ajuste el temporizador girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha indique el número de minutos de cocción necesarios según el plato que desee preparar.

• El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado y sonará una alarma.

• Puede apagar el horno manualmente durante la cocción girando el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "OFF".

NOTA: Si ajusta el temporizador a menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos y luego vuelva al tiempo seleccionado.

TABLA DE REFERENCIA

Alimento	Peso-Piezas	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
Tostada	2-4 pza.	250	2-6
Hamburguesa	4-6 pza.	200	5-10
Cerdo	2-4 pza.	200	30-40
Jamón	4-6 pza. (2-3 mm)	200	6-11
Salchicha	6-10 pza.	200-250	8-15
Torta	1 pza. (20 cm)	150	35-40
Bistec	2-4 pza. (1-2 cm)	230	10-15
Pollo	Pollo enttero	180-200	40-50
Papas	1-5 pza.	230	60-95

Nota: El tiempo de cocción debe ajustarse si el volumen/cantidad es mayor que el recomendado en la receta.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

220Vca~; 50Hz; 2100 W Clase: I

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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.

El horno no calienta.

• Asegúrese de que el enchufe funcione y que el horno esté conectado. Gire la perilla de temperatura a 250 °C. Gire la perilla de función a Hornear; luego, gire el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el máximo.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno al tostar.

• Esto es normal al tostar en un horno. La humedad tarda más en evaporarse que en una tostadora. La cantidad de humedad varía entre pan fresco, bagels y pasteles congelados.

Sale olor y humo del horno.

• El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los electrodomésticos. Estos no estarán presentes después del período inicial de calentamiento.

Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan bien.

• Ajuste la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos.

• Ajuste la temperatura o el tiempo de cocción del horno para obtener mejores resultados con sus recetas.

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