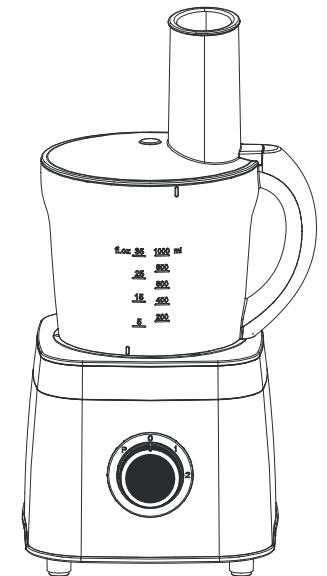


winco

MULTI PROCE SADORA W1819



MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

** 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.com.ar](http://www.winco.com.ar)

www.winco.com.ar

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

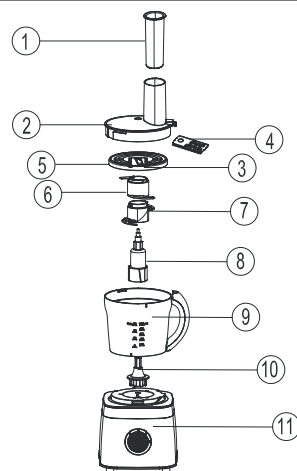
1. No abra la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.
2. Este aparato, de uso doméstico exclusivo, no se puede usar en el microondas.
3. Nunca sumerja la unidad motora en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.
4. El aparato utiliza una conexión en "Y", por lo que, para cualquier reparación, debe consultar a un centro de servicio técnico autorizado y no puede abrirlo usted mismo.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
6. No cuelgue el cable de alimentación del borde de una mesa o superficie caliente.
7. No coloque el aparato sobre una fuente de calor ni sobre una superficie conectada a ella (como un horno eléctrico).
8. No añada más alimentos que los indicados.
9. Durante el funcionamiento no ingrese las manos ni ningún utensillo. Aguarde a que la unidad se detenga por completo, para retirar la tapa y retirar los ingredientes.
10. Tenga cuidado al manipular las cuchillas, las mismas son muy filosas.

EL TOMACORRIENTE ES UTILIZADO COMO MEDIO DESCONEXIÓN, POR LO QUE DEBE QUEDAR FÁCILMENTE ACCESIBLE.

VERIFIQUE PERIÓDICAMENTE QUE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN NO SE ENCUENTRE DAÑADO. DE ESTARLO CONTACTE AL SERVICIO TÉCNICO PARA SU REEMPLAZO

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Empujador
2. Tapa del recipiente
3. Cuchilla rebanadora
4. Cuchilla ralladora
5. Soporte de la cuchilla
6. Cuchilla batidora
7. Cuchilla mezcladora
8. Soporte de la cuchilla
9. Recipiente graduado
10. Eje de giro
11. Motor



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación: CA 220-240V~ 50-60Hz. 700Watts Clase: II

MODO DE USO

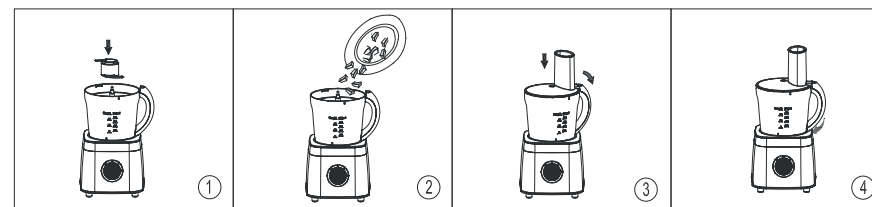
El aparato está diseñado para funcionar únicamente con voltaje estándar. Compruebe que la fuente de alimentación coincida con la que se muestra en la placa de características del aparato.

I. Función de picado

1. Coloque el recipiente de plástico sobre la unidad de potencia, con el recipiente en el sentido de las agujas del reloj.
2. Coloque el soporte de la cuchilla en el eje central del recipiente y presiónelo hasta el fondo. A continuación, fije la cuchilla de picado al soporte, como se muestra en el Diagrama 1.
Advertencia: La cuchilla está afilada. Sujete únicamente la parte de plástico durante el uso.
3. Coloque los alimentos (por ejemplo, carne) en el recipiente, como se muestra en el Diagrama 2. Los trozos grandes de alimentos deben cortarse en trozos pequeños (aprox. 2 cm x 2 cm x 2 cm).
4. Coloque la tapa en el recipiente y gírela hasta oír un "click", como se muestra en el Diagrama 3.
5. Gire el asa en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra en el Diagrama 4.
6. Conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el interruptor para seleccionar el nivel. (1-2 La potencia aumenta gradualmente. También, puede usar la función de pulso. Esta función se activa y desactiva.)
7. Al terminar de picar, gire el interruptor a "0". Una vez que la cuchilla se detenga, gire la tapa en el sentido de desbloqueo. Abra, y vierta la comida.

II. Función de mezclado

La función de mezclado tiene casi los mismos pasos que la función de picado. Solo cambie la cuchilla de picado por la cuchilla de mezclado. Se utiliza para mezclar y batir alimentos, por ejemplo, harina, huevo, etc.



III. Función de rebanado y rallado

1. Fije la cuchilla rebanadora/ralladora al soporte, como se muestra en el Diagrama 5. La cuchilla rebanadora corta los alimentos en rebanadas. La cuchilla ralladora los tritura.
2. Coloque primero el recipiente en la unidad de potencia. Luego, coloque el soporte de la cuchilla en el eje central del recipiente, como se muestra en el Diagrama 6.
3. Coloque la tapa en el recipiente y gírela hasta que escuche un ruido metálico. Luego, gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj. Conecte el enchufe a la toma de corriente y gire el interruptor para seleccionar el nivel. Coloque los ingredientes por el tubo de entrada de la tapa y empuje lentamente hacia abajo, como se muestra en el Diagrama 7.
4. Empújela hacia abajo, como se muestra en el Diagrama 8.
5. Al finalizar la operación, gire el interruptor a "0". Una vez que la cuchilla se detenga por completo, retire los ingredientes.

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 registrarán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

WINCO y los servicios técnicos se comprometen a cumplir 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.

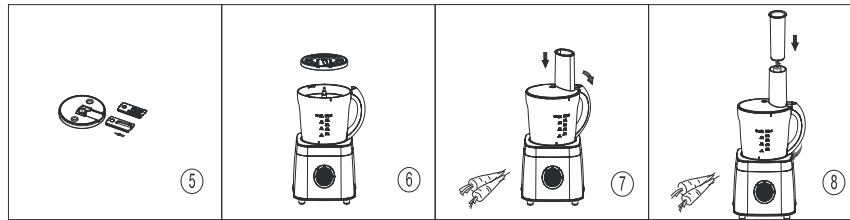
El comprador original debe acreditar su calidad tal, exhibiendo este certificado y la factura de compra correspondiente. La provisión de repuestos originales será realizada en el domicilio del fabricante.

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:

ESCANEA 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>



IMPORTANTE

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
3. Respete el tiempo máximo de funcionamiento continuo del aparato y luego deje que se enfríe a temperatura ambiente.
4. Nivel de ruido: 70 dB < Lc < 85 dB
5. Lea atentamente las instrucciones antes de usarlo.
6. No toque la cuchilla con las manos, ya que está muy afilada.
7. Nunca deje el aparato al alcance de los niños ni permita que jueguen con él.

LIMPIEZA

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo, manipulando las cuchillas afiladas y vaciando el recipiente.
2. Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los alimentos se peguen al recipiente.
3. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o tocar piezas móviles durante el uso.
4. Para limpiarlo, limpie la superficie del aparato con un paño húmedo; si es necesario, añada un poco de lavavajillas en el paño, enjuague con un paño limpio y séquelo bien. Nunca lo sumerja en agua ni utilice ningún limpiador específico.
5. Para no sumergir ni enjuagar la unidad de potencia, límpiela únicamente con un paño húmedo.
6. El recipiente graduado, la tapa y los accesorios se pueden lavar con agua jabonosa, enjuague y seque por completo antes de ensamblar y guardar.

REFERENCIAS

ACCESORIO REBANADOR/RALLADOR

Papas, 400 grs. Zanahorias, 500grs. Máximo tiempo de uso para rebanar: 50". Para rallar: 30".

ACCESORIO PICADOR

Carne, jamón, cebolla, 300grs. Máximo tiempo de uso: 30".

Queso, almendras, avellanas, nueces, 100grs. Máximo tiempo de uso: 20".

ACCESORIO MEZCLADOR

Huevo, seis yemas. Masa de levadura (500grs. harina + 300cc de agua). Máximo tiempo de uso: 20".