

TELEFUNKEN

HORNO ELÉCTRICO

TF-E552CA

MANUAL DE USUARIO



MANUFACTURED FOR AND DISTRIBUTED BY SOMECO ELECTRONICS SA

Paseo Colón Av. 275 - Piso 11 (C1063ACC) - CABA - República Argentina

TELEFUNKEN and the shown TELEFUNKEN-logos are trademarks of
TELEFUNKEN License GmbH, Germany used under a trademark license by

SOMECO ELECTRONICS SA

Paseo Colón Av. 275 - Piso 11 (C1063ACC)

CABA - República Argentina

PRECAUCIONES IMPORTANTES:

Las siguientes instrucciones deben incluirse en el manual antes que cualquier otra instrucción.

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
-  **PRECAUCIÓN**, superficie caliente
- Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:
 - cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - ambientes tipo bed and breakfast
- No debe sumergir el aparato.
- El horno TELEFUNKEN necesita 15cm como mínimo alrededor del mismo para permitir la correcta circulación de aire. Y 40 cm en su parte superior.
- No haga funcionar la unidad con las manos mojadas. Inserte por completo el enchufe en el tomacorriente.
- No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un mal funcionamiento. Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado por TELEFUNKEN cuando el cable de alimentación esté dañado.
- Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del horno en el agua. Siempre desenchufe la unidad después de su uso.
- Para desconectar, gire el control de tiempo a OFF (APAGADO). Luego sostenga el enchufe al desenchufar el cable. Nunca tire del cable.
- La superficie del horno TELEFUNKEN se calienta mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse durante o después de utilizar la unidad. Utilice la manija de la puerta para abrir y cerrar el horno.
- Utilice la manija de la bandeja para poner o retirar la misma del horno.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales sobre la unidad: cartón, plástico, papel, vela, materiales inflamables o que contengan líquidos.
- Sea extremadamente cuidadoso cuando retire la bandeja o elimine aceite caliente de la misma.
- No coloque ningún elemento pesado sobre la puerta abierta.
- Nunca deje de supervisar el horno TELEFUNKEN mientras se encuentre funcionando.
- No salpique agua sobre el vidrio durante o inmediatamente después de utilizar el horno ya que esto puede hacer que se rompa el vidrio.
- No coloque el horno TELEFUNKEN cerca de un quemador de gas u alguna otra fuente de alta temperatura o en forma directa a un ventilador eléctrico ya que puede afectar el control de temperatura adecuada.
- Esta unidad es para uso doméstico únicamente. No la utilice a la intemperie.
- En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado por TELEFUNKEN más cercano para que sea examinado y/o reparado.
- El equipo deberá ser conectado a un tomacorriente con conexión a tierra, para protección personal y deberá estar cerca del equipo para fácil acceso.
- No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.
- No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras y no coloque sobre él objetos que

contengan líquidos.

- El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme, lejos de cualquier fuente de calor. No la utilice donde reciba luz solar directa o exista exceso de polvo, calor, frío o humedad.
- Evite que el cable cuelgue del borde de una mesa, tome contacto con bordes filosos o superficies calientes.
- Apague siempre la unidad antes de cambiar los accesorios.
- No haga funcionar el equipo cuando aparezcan daños notorios sobre partes eléctricas activas.
- No abra la carcasa, ya que puede causar daños al equipo o choque eléctrico.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- La reparación del artefacto debe hacerla solamente personal técnico autorizado por TELEFUNKEN.
- Nunca utilice este aparato para otros fines no especificados en este manual.
- Verifique que el voltaje indicado coincida con el voltaje local.
- Guarde este manual para futuras referencias.

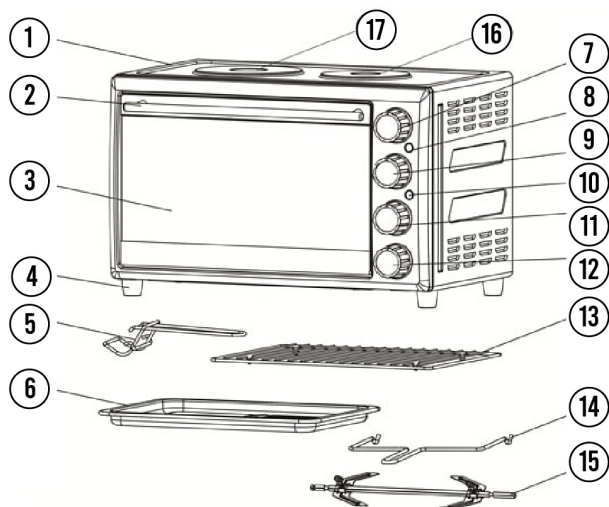
HORNO ELECTRICO

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| • 55 Litros | • Función Anafe |
| • Termostato Preciso | • Bandeja Multiuso |
| • Turbo Convección | • Parrilla |
| • Función Spiedo | • Asa para retirar bandejas |
| • Lámpara interna | • Accesorios para Spiedo |
| • Control Manual de Cocción | • Superficie interior antiadherente |
| • Múltiple configuración de cocción | • Base de apoyo anti deslizable |
| • Rango de temperatura 100-250°C | • Soportes de alta estabilidad |
| • Tiempo programable hasta 60 minutos | |

INSTRUCCIONES PREVIAS AL PRIMER USO

- Antes de usar su horno eléctrico TELEFUNKEN por primera vez, asegúrese de:
- 1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
- 2. Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que la perilla del temporizador esté en la posición de apagado.
- 3. Retire todas las rejillas y sartenes. Lave las rejillas y sartenes en agua caliente con detergente y esponja.
- 4. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a montar en el horno. Enchufe el horno en el tomacorriente y estará listo para su uso.
- 5. Después de volver a ensamblar su horno, le recomendamos que lo haga funcionar a temperatura MÁX durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier aceite y olor de embalado que puede permanecer después del transporte.

CONOCE LAS PARTES DE TU HORNO TELEFUNKEN



- | | | |
|---|---|---|
| 1 Carcasa. | 7 Perilla de control de temperatura del horno. | 12 Perilla de control del temporizador. |
| 2 Manija de puerta. | 8 Luz indicadora del horno. | 13 Rejilla metálica. |
| 3 Puerta de vidrio. | 9 Perilla selectora de función del horno. | 14 Pinza del spiedo. |
| 4 Pata del horno. | 10 Luz indicadora de las placas calefactoras. | 15 Varilla del spiedo. |
| 5 Pinza para bandeja de horno/rejilla metálica. | 11 Perilla de control de las placas calefactoras. | 16 Placa calefactora pequeña. |
| 6 Bandeja antiadherente. | | 17 Placa calefactora grande. |

DESCRIPCION DE SIMBOLOS



CONTROL DE TEMPERATURA



POSICIÓN DE APAGADO



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR Y EL MODO CONVECCIÓN



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR Y EL MODO CONVECCIÓN



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR Y EL MODO SPIEDO



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR Y EL MODO SPIEDO



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR, EL MODO SPIEDO Y EL MODO CONVECCIÓN



CONTROL DE TIEMPO DE COCCIÓN

INICIAR

LUZ DE MODO ENCENDIDO HORNO

ANAFES

LUZ DE MODO ENCENDIDO ANAFES



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR DEL ANAFE PEQUEÑO



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR DEL ANAFE GRANDE



ACTIVA EL ELEMENTO CALEFACTOR DEL AMBOS ANAFES

USO

- Perilla de función: Este horno tiene seis modos de cocción (sin operación "0", calentador superior e inferior y convección , calentador superior y convección , calentador superior y modo espiedo , calentador inferior, superior y modo spiedo , calentador inferior, superior, convección y modo spiedo ).
- Perilla del termostato: Elija la temperatura deseada entre 100 °C - 250 °C.
- Perilla del temporizador: Activar temporizador, gírelo a la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para ajustar el tiempo de cocción. Sonará una indicación sonora al final del tiempo programado.
- Luz de horno encendido: se ilumina cuando el horno se encuentra en funcionamiento.
- Perilla selectora de placa: el anafe tiene cuatro modos de cocción (sin operación "0", placa pequeña , placa grande  y ambas placas en simultaneo .
- Luz de anafe encendido: se ilumina cuando el anafe se encuentra en funcionamiento.

- Utilice las bandejas provistas para cocinar todo tipo de comidas. Y retira las mismas con la pinza incluida para evitar quemaduras.
- Utilice los accesorios de spiedo para poder operar y manipular el horno en modo spiedo o rotisería.

INSTRUCCIONES

MODO HORNO CONVECCION

- Coloque los alimentos que desee cocinar directamente en la bandeja o en la rejilla para alimentos primero y luego cierre la puerta del horno.
- Seleccione la perilla a función  o .
- Seleccione la temperatura de cocción deseada en el rango de 100°C a 250°C
- Programe el tiempo de cocción con la perilla temporizador, al finalizar el tiempo seleccionado se indicará mediante una señal sonora de plato listo.
- Esta función es ideal para hornear bifes de cerdo, muslos de pollo, alitas de pollo, hojas de papa, carne de ave, chuletas, pescado, etc. con un calentamiento más uniforme.
- Se recomienda precalentar el horno.
- Compruebe el progreso de la cocción para asegurarse de que esté listo.
- Para revisar o quitar la comida, use la pinza que se proporciona para ayudar a colocar y sacar los alimentos.
- Gire la perilla del temporizador a la posición de APAGADO cuando la cocción esté completa.
- NOTA: Todos los tiempos de tostado se basan en carnes a la temperatura del refrigerador. Las carnes congeladas pueden tardar considerablemente más extenso.

MODO ESPIEDO

- Coloque el alimento a cocinar atravesándolo con la varilla larga. Inserte uno de los dos accesorios fijadores, con el lado puntiagudo apuntando hacia uno de los extremos del alimento, pinche el mismo y una vez realizado esto, asegure el tornillo para fijar la posición. Realice la misma operación en el otro extremo de varilla. Verifique que el alimento haya quedado centrado.
- Modos   
- Introduzca todo el conjunto espiedo en el horno, introduciendo el segmento cuadrado de mayor longitud de la varilla, en el lateral derecho del interior del horno donde aparece un orificio de perfil cuadrado.
- Luego apoye la otra punta de la brocheta sobre la ranura que se asoma sobre el lateral izquierdo del interior del horno.
- Programe el tiempo de cocción y modo spiedo , , o  adecuado y encienda el horno. Compruebe el progreso de la cocción para asegurarse de que esté listo.
- Para revisar o quitar la comida, use la pinza que se proporciona para ayudar a colocar y sacar los alimentos.
- Al finalizar el tiempo seleccionado se indicará mediante una señal sonora de plato listo.
- Gire la perilla del temporizador a la posición de APAGADO cuando la cocción esté completa.

MODO ANAFES

- Siempre use una olla o sartén con un fondo plano, para tener un buen contacto con la placa calentadora.
- Coloque los alimentos a cocinar dentro de la olla o sartén.
- Coloque la olla o sartén sobre la placa a utilizar. Puede utilizar hasta dos ollas en simultaneo.
- Gire la perilla selectora seleccionando las placas a utilizar, placa pequeña , placa grande  y ambas placas en simultaneo .
- Programe el tiempo de cocción utilizando la perilla temporizador.
- Al finalizar el tiempo seleccionado se indicará mediante una señal sonora de plato listo.
- Compruebe el progreso de la cocción para asegurarse de que esté listo.
- Gire la perilla del temporizador a la posición de APAGADO cuando la cocción esté completa.

NOTA: Modo horno o modo spiedo no pueden funcionar en simultaneo con modo anafes.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Póngase en contacto con el Servicio Técnico autorizado por TELEFUNKEN.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- SIEMPRE DESENCHUFE EL HORNO Y DEJE QUE SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIAR
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Su horno cuenta con una capa de limpieza rápida. Si lo desea, limpie las paredes con un paño húmedo y humedecido con un detergente suave. NO USE ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO O LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPARE LAS PAREDES CON UTENSILIOS DE METAL, PORQUE ESTO PUEDE DAÑAR LA CAPA INTERIOR DE LIMPIEZA RÁPIDA.
- Lave todos los accesorios con agua caliente y detergente o en un lavavajillas. Limpie la puerta con un paño húmedo y seque con un paño, toalla de papel o tela. Limpiar el exterior con un paño húmedo.
- SECAR TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES COMPLETAMENTE ANTES DE ENCHUFAR Y UTILIZAR EL HORNO.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe la unidad, déjela enfriar y límpiela antes de guardarla. Guarde el horno eléctrico en su caja en un lugar limpio y seco. Nunca almacenar cuando está caliente o todavía está enchufado. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico. No ejerza ninguna tensión sobre el cable donde ingresa a la unidad, ya que podría hacer que el cable se estropee y se rompa.

TABLA DE REFERENCIA

ALIMENTO	PIEZAS	TIEMPO	REFERENCIAS
Pollo	1-6	30'-45'	Coloque el pollo dentro de la bandeja, luego de 30 minutos gírelo y continúe cocinando hasta que los jugos comiencen a secarse.
Hamburguesa	1-6	15'-20'	Las hamburguesas deben cocinarse unos 15 minutos y luego voltéelas para continuar su cocción hasta que queden bien doradas.
Carne roja	1-2	20'-40'	Coloque el bife dentro de la bandeja, luego de 15 minutos gírelo y continúe cocinando hasta lograr el punto deseado.
Carne de cerdo	1-6	25'-35'	Cocine los primeros 20 minutos a mayor temperatura y luego continúe a temperatura moderada hasta que la/s pieza/s se vean dorada/s pero jugosa/s.
Pescado	1-6	20'	Coloque el pescado dentro de la bandeja, luego de 10 de cocción media/alta, pase a cocción lenta hasta que se comience a desmenuzarse.
Pan	1-4	8'-15'	Si desea lograr una superficie del pan o masa más dorada, coloque la bandeja en el nivel más alto del horno.

IMPORTANTE:

- La información de esta tabla es solo de referencia. Usted debe ajustar los tiempos de acuerdo al gusto personal.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



- El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



- El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



Las superficies pueden calentarse durante el uso.

HORNO ELÉCTRICO

Modelo: TF-E552CA

220-240V, 50-60Hz, 1800-2200W

Potencia de anafe: 1600-1900W

Dimensiones: 515mm x 376mm x 332mm

Peso neto: 9, Kg

Hecho en China

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

MANUFACTURED FOR AND DISTRIBUTED BY SOMECO ELECTRONICS SA

Paseo Colón Av. 275 - Piso 11 (C1063ACC) - CABA - República Argentina

TELEFUNKEN and the shown TELEFUNKEN-logos are trademarks of
TELEFUNKEN License GmbH, Germany used under a trademark license by

SOMECO ELECTRONICS SA

Paseo Colón Av. 275 - Piso 11 (C1063ACC)

CABA - República Argentina

CONTACTO DE SERVICIO

Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.

Servicio Técnico Central Boulogne

Sur Mer 61 (B1766FXA) La Tablada

e-mail: service@someco.com.ar

Tel.: 0800-220-1625

(54-11) 7078-1080

(54-11) 4453-0730

Brasil

SOMECO IND. COM. IMP. EXP.

LTDA. Rua Alcântara 606/610

Vila Maria Baixa

CEP 02110-010

e-mail: someco@someco.com.br

Fone: (5511) 2795-4190

Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.

Porvenir 140

Santiago Centro - Chile

e-mail: servicio@somecoandina.cl

Tel.: (56) 2-26350453 SOMECO

ANDINA S.A.

Manzana 17 galpón 24

Recinto Amurallado Tel.: (56) 572

724154

e-mail: servicio@somecoandina.cl



TELEFUNKEN