

Tem

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**HORNO ELÉCTRICO TEM
T1LEO452H**



Por favor lea atentamente el Manual de Instrucciones antes de operar el horno . Al momento de conectarlo, examine que el enchufe esté en perfecto estado, conectado a tierra para garantizar su seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Este artefacto está destinado solo para uso doméstico.
2. El horno no debe funcionar mediante un temporizador externo o un sistema separado de operación remota.
3. El equipo debe instalarse sobre una superficie plana y estable e ignífuga.
4. Este artefacto no debe empotrarse. El horno debe tener al menos un espacio de 10 cm en todos los lados y de al menos 30 cm arriba, para permitir la circulación de aire.
5. No use el artefacto bajo un módulo de cocina, un estante o cerca de materiales inflamables como persianas, cortinas, tapices, etc.
6. Mantenga fuera del alcance de los niños al usar.
7. No haga funcionar la unidad con las manos húmedas.
8. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja cables, enchufes o alguna parte del horno en agua. La superficie del horno se calienta mucho durante el funcionamiento.
9. Este artefacto eléctrico funciona a altas temperaturas y puede causar quemaduras.
10. No toque la parte metálica.
11. Utilice la agarradera de la puerta para abrir o cerrar la puerta.
12. Use la agarradera de la bandeja para ingresar o retirar la bandeja del horno.
13. No coloque los siguientes materiales sobre la unidad o en ella: cartón, plástico, papel, velas o materiales inflamables.
14. Tenga extremo cuidado al retirar la bandeja o aceite caliente de la bandeja.
15. No coloque nada pesado sobre la puerta abierta.
16. No deje el horno sin supervisión durante su funcionamiento.
17. No salpique agua sobre el vidrio durante o inmediatamente después del uso. Puede hacer que se quiebre.
18. No coloque el horno cerca de una hornalla a gas u otra fuente de alta temperatura o directamente frente a un ventilador eléctrico que podría afectar el control adecuado de la temperatura.
19. Este artefacto no está destinado a ser usado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción con respecto a su uso por una persona responsable por su seguridad.
20. Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el horno.
21. No tire del cable para desenchufar el artefacto del tomacorriente. Utilice el enchufe.
22. No use el horno al aire libre.
23. Si el cable se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada para evitar un peligro.
24. Verifique que el voltaje del suministro eléctrico coincida con el voltaje indicado en la placa con especificaciones.

AC: 220-240V 50 / 60HZ

Horno: 2000 vatios

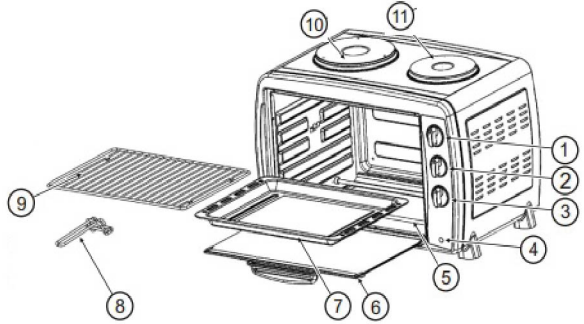
Placa eléctrica grande: 1000 vatios

Placa eléctrica pequeña: 600 vatios

AC:220-240V 50/60HZ

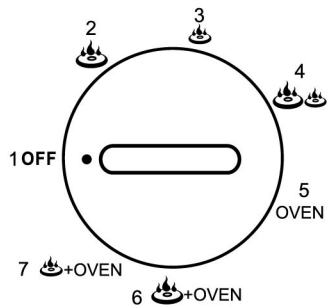
LISTA DE COMPONENTES

1. Selector Temperatura
2. Selector de Funciones
3. Selector Timer
4. Luz Piloto
5. Bandeja recoge migas
6. Puerta de cristal
7. Bandeja de horno
8. Asa de la bandeja
9. Rejilla de cocción
10. Disco eléctrico grande
11. Disco eléctrico chico



SELECTOR DE FUNCIONES

1. Apagado.
2. Anafe izquierdo encendido
3. Anafe derecho encendido
4. Ambos anafes encendidos
5. Cocción Horno. (**)
6. Disco grande y Horno
7. Disco chico y Horno





POLIZA DE GARANTIA

Felicitaciones por su compra, estamos confiados que este producto le entregará momentos de gran satisfacción. Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el **MANUAL DE INSTRUCCIONES**, antes de operar su nuevo producto, de esta forma, se asegurará de hacerlo correctamente y sin riesgos.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control de calidad antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso doméstico familiar.

CONDICIONES DE LA GARANTIA

EQUIPO S.A.- IMPORTADOR.

Con domicilio en la calle 8 de Octubre 2355, piso12, oficina 1202 y teléfono 2402 3108, **GARANTIZA** esta unidad por el término de **12 MESES** contra todo defecto de fabricación que impidan su correcto funcionamiento, salvo las excepciones que se indicaran mas abajo.

LA VIGENCIA de la garantía rige a partir de la fecha de la factura de compra, la que deberá presentarse para tener derecho a sus términos.

LA GARANTIA COMPRENDE regulaciones y/o sustituciones de cualquiera de los componentes que presenten defectos de fábrica necesarios para el correcto funcionamiento de la unidad, siempre que el producto no se hubiese deteriorado o pericido por algún hecho imputable al consumidor, caso fortuito o fuerza mayor y/o hecho de un tercero.

Los cambios de unidades solo se harán dentro de las primeras 72 horas siempre y cuando el aparato se encuentre en las condiciones originales y si y solo si la evaluación del servicio técnico autorizado por EQUIPO S.A. verifique que corresponde dicho cambio.

EXCEPCIONES:

No están comprendidas en esta GARANTIA:

- Bases, botoneras, manijas, controles remotos, cristales y otras piezas que puedan estar expuestas a caídas, golpes y/o accidentes.
- Las unidades intervenidas por particulares o servicios no autorizados por el Importador.
- Las unidades o partes de estas que presenten desperfectos o deterioros causados por notorio mal uso. Se considerara mal uso el diferente al indicado en las instrucciones de manejo y el contrario al sentido común.
- Los daños o desperfectos causados por caso fortuito o fuerza mayor, traslados o manipuleo de terceros.
- Los daños por conexión a fuentes de energía inadecuadas

COSTOS DE TRASLADO A CARGO DEL USUARIO: Dentro y fuera de la vigencia de la garantía, serán de cargo del usuario los costos de traslado del técnico al domicilio dentro de la ciudad de Montevideo, Fuera de la ciudad de Montevideo, el traslado de la unidad al servicio técnico deberá siempre ser realizado por el cliente, siendo de su cargo los costos del referido traslado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Se adjunta manual de uso y datos técnico con la unidad.

ACLARACION.

Los términos de la garantía que pudieran venir en algún folleto, diferente a este, que venga con el producto, no tendrán valor alguno y no forman parte de la GARANTIA DE EQUIPO S.A. para ninguno de los productos que este importa o representa. Para hacer efectiva esta garantía, el propietario deberá acudir o enviar su producto a:

EQUIPO S.A.,
Agustin Sosa 3584 Montevideo, Uruguay
Teléfono 24023108

quien reparará su producto, al cumplir las condiciones y plazos indicados en esta Póliza.

MANTENIMIENTO

1. Es importante limpiar todo el artefacto después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y la generación de olores desagradables.
2. Permita que el artefacto se enfríe y desenchufe antes de limpiar.
3. No sumerja el horno en agua ni lo lave con agua de red.
4. La rejilla y la bandeja de cocción se pueden lavar como utensilios de cocina normales, con un paño o una esponja húmedos, etc.
5. Si la superficie de la rejilla y la bandeja de cocción tienen suciedad no removible, use una esponja húmeda con detergente para limpiar los utensilios luego de haber dejado unos 10 minutos en remojo en agua. Seque la rejilla y la bandeja de cocción antes de guardar. Use una esponja húmeda con detergente para limpiar el interior del horno. Luego seque con un paño.
6. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados para limpiar el horno, ya que lo rayará.
7. Permita que todas las piezas y la superficie se sequen bien antes de usar el horno otra vez.

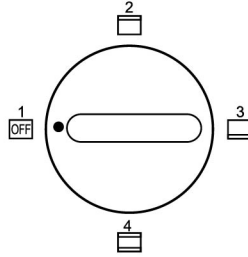
Debido al desarrollo constante de la funcionalidad y el diseño de nuestro producto, nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto sin previo aviso.

NOTA

- Jamás intente reparar un aparato eléctrico, sin antes haberlo desconectado.
- Solo debe intervenir en la reparación el Servicio técnico autorizado.
- Jamás deberá probar con los dedos o algún objeto de metal, si hay presencia o ausencia de tensión
- Al desconectar cualquier aparato eléctrico de su contacto, jamás tire del cordón, así evitará toques y cortos circuitos y el peligro ocasionar un daño a las protecciones de la instalación.
- Si necesita cambiar algún componente del Horno diríjase al Servicio Técnico autorizado.
- Nunca efectúe una actividad eléctrica a pies descalzos.
- No utilizar en el exterior o en zonas expuestas a humedad como baños, su vida peligra, el agua es conductora de electricidad.

SELECTOR DE FUNCIONES HORNO **

1. Apagado
2. Cocción Superior
3. Cocción Inferior
4. Cocción Inferior y Superior.



El temporizador controla la función de la luz interior.

USO DEL HORNO

Antes de usar el horno por primera vez

- Lave los accesorios con detergente suave y enjuague bien con agua limpia.
- Seque los accesorios, y ya pueden ser utilizados.
- Caliente el horno a temperatura máxima durante unos 15 minutos para eliminar sustancias protectoras que se emplean en el proceso de fabricación.

Es normal que el artefacto produzca humo o aroma a "horno nuevo" al usar por primera vez.

Esto es completamente normal y desaparecerá. Al subir la temperatura, es posible que se oiga un ligero ruido producido por la expansión de la solera del horno.

- 1 • Coloque la rejilla para hornear en una posición de acuerdo a la altura de la comida que va a ser cocinada.
- 2 • Coloque la comida sobre la rejilla. Asegúrese de usar un recipiente resistente al calor, nunca use recipientes de plástico o cartón.
- 3 • Utilice recipientes aptos para la cocción en horno.
- 4 • NO permita que ningún jugo caiga al fondo del horno. Utilice la bandeja de miga y la bandeja recolectora de líquidos cuando cocine.
- 5 • Ajuste la temperatura sugerida en la receta o la que usted desee.
- 6 • Cierre con precisión la puerta del horno y ajuste el tiempo de cocción para que el horno empiece a funcionar.

Cómo usar el mini horno

Horno

Antes de enchufarlo, examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

Asa de seguridad

El asa de la bandeja le permite levantar y retirar la rejilla y la bandeja de manera segura cuando están calientes.

Rejilla de alambre

Uso para tostar, hornear, asar y cocinar en general, en asaderas, cacerolas, ollas de material resistentes adecuados para cocción.

Bandeja de horno

Uso para tostar, hornear, asar y cocinar en general.

Bandeja para migas

Ubicado en la parte inferior del horno, es para atrapar goteos y migas que caen de los alimentos. Asegúrese de que el horno esté completamente frío antes de retirarlo; simplemente tire hacia usted con el asa de la bandeja y límpiela con agua jabonosa tibia y vuelva a colocarla en su ubicación.

Hornear

Use la función de Horneado para cortes de carne menos tiernos, sopas y estofados.

1. Coloque al nivel deseado la rejilla o la bandeja, con los alimentos, y cierre la puerta del horno.
 2. Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado.
 3. Gire el selector de FUNCIONES HORNO ** elementos hasta la posición "3".
 4. Gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada.
 5. Al finalizar el horneado, gire el temporizador a "0" para apagar el horno.
 6. Verifique la temperatura de la comida antes de moverla, para asegurarse que la temperatura alcanzada sea la deseada.
 7. Siempre quite la comida con agarraderas. La comida y el horno están muy calientes
- Es aconsejable dejar la puerta entreabierta

Asar

La función de Asar es ideal para pescado, carne de res, bife, vegetales, etc.

1. Introduzca la rejilla con los alimentos y cierre la puerta del horno.
 2. Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado.
 3. Gire el selector de elementos hasta la posición "4".
 4. Gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada.
 5. Al finalizar el proceso de asado, gire el temporizador a "0" para apagar el horno.
 6. Verifique la temperatura de la comida antes de moverla, para asegurarse que la temperatura alcanzada sea la deseada.
 7. Siempre quite la comida con agarraderas. La comida y el horno están muy calientes
- Es aconsejable dejar la puerta entreabierta

Grill

Use la función de Tostado para alimentos como maíz, pan, galletitas y calentar la comida.

1. Coloque el estante de horneado a la altura deseada.
 2. Ajuste la perilla de función "2".
 3. El mayor tiempo de tostado es de 7 minutos.
 4. Rote la perilla de la temperatura en sentido de las agujas del reloj, hasta la temperatura deseada.
 5. Continúe con la función de tostado por el tiempo deseado.
 6. Verifique la temperatura de la comida antes de moverla, para asegurarse que la temperatura alcanzada sea la deseada.
 7. Siempre quite la comida con agarraderas. La comida y el horno están muy calientes.
- Es aconsejable dejar la puerta entreabierta

Nota:

mantenga una distancia de al menos 2 cm entre los alimentos y el elemento Superior

No deje el horno sin supervisión ya que la grasa puede tomar fuego

Cómo usar el mini horno

Anafe

1. Encienda el / los anafes que desea utilizar mediante el control de anafes.
2. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada. Durante la cocción, usted podrá cambiar el tiempo de cocción para satisfacer su gusto personal.
3. Cuando finalice el tiempo seleccionado se oirá una campanilla y el / los anafes se apagarán automáticamente.

NOTA: Precaliente los anafes por 10 minutos antes de colocar una sartén o una olla sobre éstos.

NOTA: El control de temperatura del panel frontal **no** controla la temperatura de los anafes, solamente permite regular la temperatura del horno.

NOTA: Cuando utilice la función de anafe + horno, cada podrá aprovecharlo para hacer más de un plato en forma simultánea

DESPUÉS DE SU USO

- Apague el horno para que se enfríe.
- Ajuste el dial selector en la posición OFF.
- Desenchufe el aparato del toma de corriente