

Tem

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO ELÉCTRICO TEM T1LHOAIRF2104 FREIDORA SIN ACEITE



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.



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 presentaren defectos de fábrica necesarios para el correcto funcionamiento de la unidad, siempre que el producto no se hubiese deteriorado o perecido 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 opción 3

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

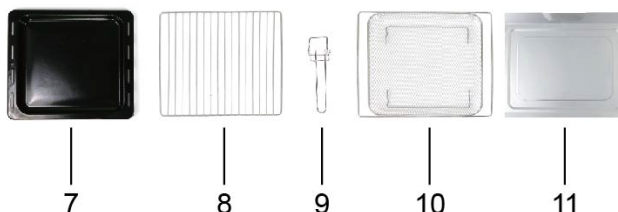
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Este artefacto está diseñado 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 cuando el artefacto esté en uso.
11. Utilice la agarradera de la puerta para abrir o cerrar la puerta.
12. Use la agarradera de la bandeja para colocar 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 riesgos.
24. Verifique que el voltaje del suministro eléctrico coincida con el voltaje indicado en la placa con especificaciones.

AC:220-240V 50-60Hz
1440Watt

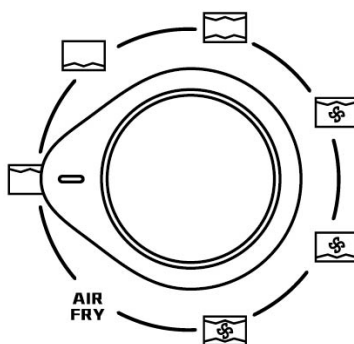
LISTADO DE COMPONENTES

1. Termostato
2. Selector de Funciones
3. Temporizador
4. Indicador luminoso
5. Manija
6. Puerta de vidrio templado
7. Bandeja
8. Rejilla
9. Mango para la bandeja
10. Canasto Air fryer
11. Bandeja para migas



SLECTOR DE FUNCIONES

1. Calor superior
2. Calor inferior
3. Calor inferior + superior
4. Calor superior + Convección
5. Calor inferior + Convección
6. Calor inferior + superior + Convección
7. Función Air Fryer



ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de utilizar su horno Air Fryer por primera vez, retire con cuidado todos los accesorios, materiales de embalaje y deséchelos adecuadamente.
2. Retire las piezas de la caja y luego lave todas las piezas extraíbles con agua tibia y jabón y una esponja no abrasiva. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque con toallas de papel para asegurarse de que el aparato esté completamente seco antes de usarlo.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana, horizontal y estable (asegúrese de que la superficie sea resistente al calor). **NO ENCHUFE ESTE APARATO EN EL MISMO CIRCUITO CON OTRO APARATO**
4. Solo para el primer uso, configure la PERILLA DE TEMPERATURA en 250 °C, configure la función en "calentamiento hacia arriba y hacia abajo" y configure el TEMPORIZADOR en 15 minutos (con el horno vacío). **AHORA** deje que la unidad funcione durante los 15 minutos completos. Esto quemará el aceite protector que quede en el horno.

NOTA: El horno puede emitir humo durante este proceso. Esto es normal en un aparato nuevo, ya que el aceite protector se evapora. El humo no durará más de los 15 minutos del aparato que se pone en funcionamiento por primera vez.

5. El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar. Coloque el horno sobre una superficie resistente al calor.

Tenga en cuenta que las patas del horno pueden dejar algunas marcas en la mesa, si esto sucede, elimine las marcas con un paño húmedo.

INSTRUCCIONES DE USO







- Gire la perilla del termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
- Gire la perilla del selector de funciones a la posición deseada.
- Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.
- La luz indicadora se encenderá hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Cuando finalice el procedimiento de cocción, gire la perilla del temporizador hacia atrás para apagar el horno.

USO DEL HORNO

TERMOSTATO: La perilla se utiliza para controlar la temperatura. Cuando gire la perilla a 100 °C, significa que este horno está a una temperatura de funcionamiento de 100 °C. Cuando gire la perilla a 250 °C, significa que este horno está en la temperatura máxima de trabajo. Encienda el horno a la temperatura deseada según el alimento que vaya a hornear.

PERILLA DE SELECCIÓN DE FUNCIÓN

La perilla se utiliza para controlar el trabajo de los calentadores Arriba + Abajo y el motor. Las descripciones son las siguientes:

-  el tubo de calentamiento de arriba comienza a funcionar.
-  el tubo de calentamiento de abajo comienza a funcionar.
-  ambos tubos de calentamiento de arriba y abajo comienzan a funcionar juntos.
-  el tubo de calentamiento de arriba comienza a funcionar en conjunto con el motor ventilador de aire caliente.
-  el tubo de calentamiento de abajo comienza a funcionar en conjunto con el motor ventilador de aire caliente.
-  todos los tubos de calentamiento comienzan a funcionar, el motor ventilador de aire caliente también comienza a funcionar, el ventilador de convección hace fluir el aire caliente dentro del horno. Puede hacer que la superficie de los alimentos se caliente de manera más uniforme dando como resultado una comida crujiente.

AIR FRY freidora de aire (air fryer)

FREIDORA DE AIRE (Air fryer)

Los tubos de calentamiento desde arriba y abajo y la función de freidora de aire comienzan a funcionar juntos cuando se selecciona esta función. El motor de alta velocidad comienza a funcionar. La función de freidora produce un resultado de horneado perfecto. Con esta función, los usuarios pueden freír alimentos para obtener resultados crujientes y requieren poco o ningún aceite. No todos los alimentos deben mezclarse con aceite; los alimentos congelados y los alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo o el tocino, no requieren aceite. Para lograr resultados crujientes y dorados en alimentos como papas fritas o verduras cortadas a mano, se sugiere cubrir los alimentos con una cucharada de aceite de manera uniforme. Este modo es perfecto para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets de pollo, etc. También puedes freír otros alimentos al aire ajustando el tiempo y la temperatura como desees.

TEMPORIZADOR: La perilla se utiliza para controlar el tiempo de horneado. Cuando gire la perilla a la posición "0" más a la izquierda, el horno se "APAGA" y escuchará el sonido de una campana.

Cuando desee utilizarlo, puede girarlo a la posición según la necesidad. Se encenderá la luz siempre que el horno esté en funcionamiento.

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. Seleccione la función con calor arriba y abajo
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.

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

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

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 la red eléctrica, jamás tire del cable, así evitará choques eléctricos 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Utilice este cuadro de referencias antes de enviar el electrodoméstico al centro de servicio técnico.

Problema	Posible Causa	Posibles Soluciones
El horno no enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1.Revisar si está enchufado 2.No se ha seleccionado una función ni el temporizador. 3.La Puerta del horno no está bien cerrada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Enchúfelo. 2.Seleccione la función y el tiempo. 3.Asegúrese que la Puerta esté cerrada.
Queda comida sin cocinar	<ol style="list-style-type: none"> 1.Se colocó demasiada comida. 2.Se seleccionó una temperatura de cocción muy baja. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Reducir la cantidad de comida. 2.Aumentar la temperatura de cocción
No se obtiene una cocción pareja	<ol style="list-style-type: none"> 1.La bandeja o canasta no se colocó del modo correcto. 2.No se volteó la comida en el medio de la cocción. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Coloque la bandeja en la posición correcta 2.Dar Vuelta los alimentos en el medio de la cocción
El horno desprende un humo blanco.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Hay restos de aceite en el horno. 2.Se están cocinando alimentos muy grasoso 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Limpiar el horno 2.Este horno no está diseñado para cocinar alimentos con mucho exceso de grasa.
Los alimentos no quedan crocantes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muy poco aceite y demasiada humedad.. 2.El alimento es muy grueso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregue el aceite adecuado al alimento y séquelo antes de iniciar la cocción 2.Coloque porciones más finas