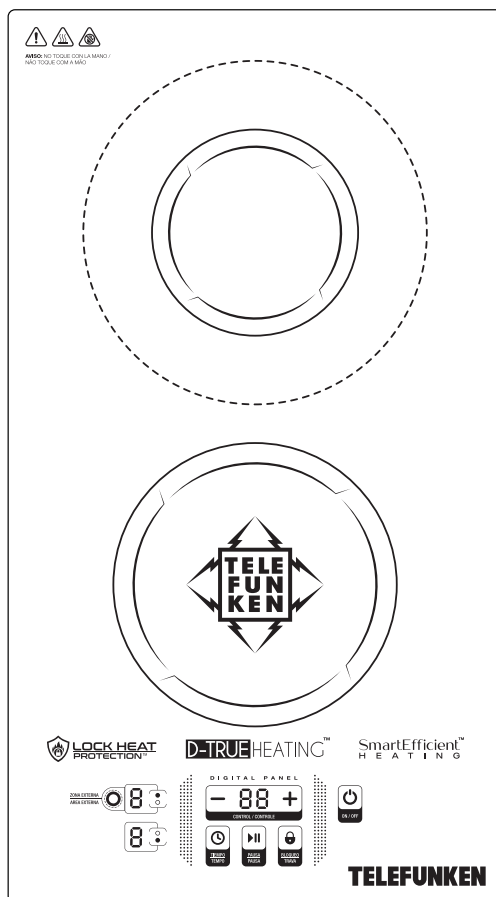


TELEFUNKEN

ANAFE ELÉCTRICO

TF-AV2040

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUFACTURED FOR AND DISTRIBUTED BY SOMEKO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina

TELEFUNKEN and the shown TELEFUNKEN-logos are trademarks of

TELEFUNKEN License GmbH, Germany used under a trademark license by

SOMEKO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH)

CABA - República Argentina

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad:

Cuando utilice su anafe eléctrico deberá tener en cuenta las siguientes precauciones básicas de seguridad:

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad.

1. 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.

2. No haga funcionar la unidad con las manos mojadas.

3. No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un malfuncionamiento. Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado cuando el cable de alimentación esté dañado.

4. Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable o cualquier otra parte del anafe en el agua.

5. La superficie de los platos se calienta mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse durante o después de utilizar la unidad.

6. No coloque ninguno de los siguientes materiales sobre la unidad: cartón, plástico, papel, vela, materiales inflamables.

7. Sea extremadamente cuidadoso cuando retire la cacerola o sartén.

8. Nunca deje de supervisar el anafe mientras se encuentre funcionando.

9. No coloque el anafe 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.

10. Solo para uso doméstico y similares, tales como:

- Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo cama y desayuno.

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.

No sumergir.

11. En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.

12. El equipo deberá ser conectado a una instalación con conexión a tierra, para protección personal.

13. No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.

14. No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras.

15. El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.

16. El producto no está diseñado para ser operado mediante un control remoto o temporizador externo

17. Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.



Precaución: El símbolo indica superficies calientes, tener cuidado de no tocar para evitar quemaduras.



Precaución: Se debe supervisar el proceso de cocción. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

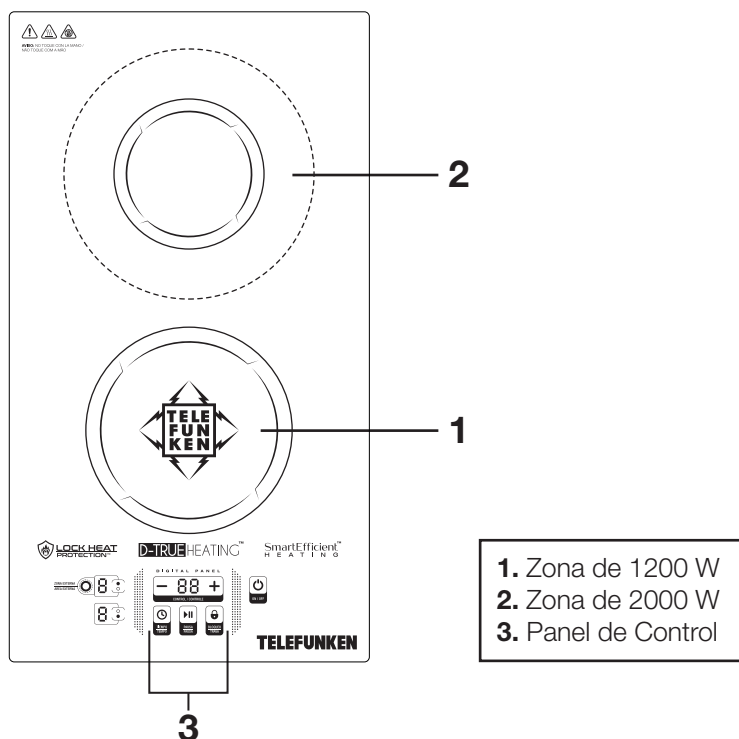


Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficie de vidrio-cerámica o material similar que proteja la parte activa.

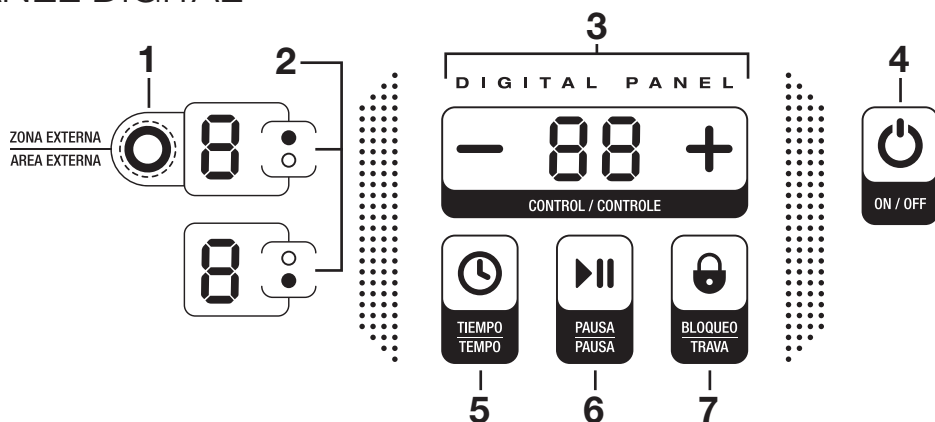


Advertencia: Cocinar en un anafe con grasa o aceite sin supervisión puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

PARTES DEL ANAFE



PANEL DIGITAL

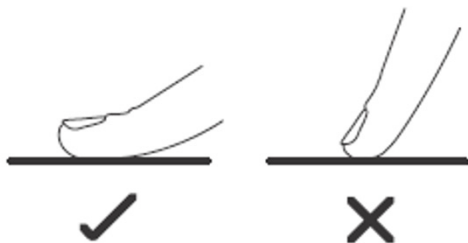


1. Zona dual para quemador trasero
2. Selección de zona de cocción
3. Selector de potencia/tiempo
4. Botón de encendido/apagado

5. Botón de Temporizador
6. Botón de pausa
7. Bloqueo de seguridad para niños

UTILIZACIÓN DE CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al toque, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Se debe utilizar la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un “beep” cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese que los controles se encuentren limpios, secos y que no estén cubiertos por ningún objeto. Hasta una pequeña capa de agua genera dificultades para la operación de los controles.



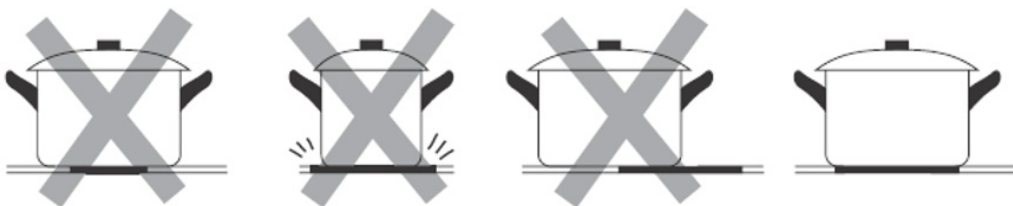
CORRECTA ELECCIÓN DE UTENSILLOS DE COCINA

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.

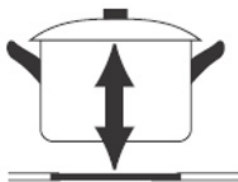


• Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla, se utilizará una energía ligeramente más amplia en su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado.

- La placa podría no detectar ollas de menos de 140 mm. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



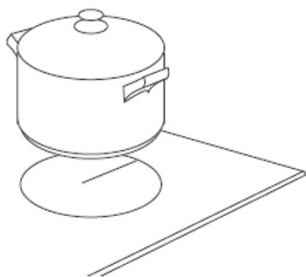
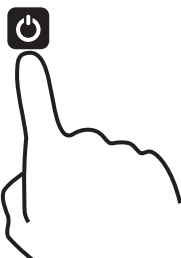
- Levante siempre las cacerolas de la placa. No las deslice ya que pueden rayar el vidrio.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Para empezar a cocinar

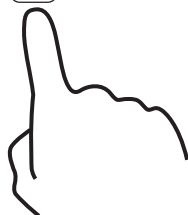
- Toque el botón de encendido/apagado. Luego del encendido, se escuchará una señal sonora. Todos los indicadores mostrarán “-“ o “- -“, indicando que el anafe ha entrado en el modo de Stand By.



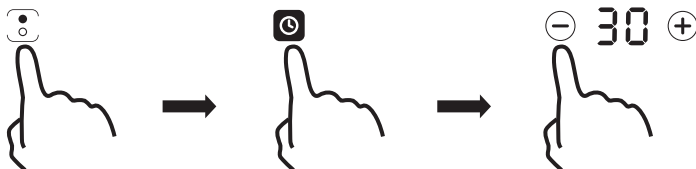
- Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que vaya a utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de acción estén limpios y secos.



- Tocando el botón correspondiente a la zona de calefacción deseada, parpadeará un indicador junto al mismo.



- Elija la zona de cocción tocando el símbolo de la zona de cocción y luego toque la tecla de función del temporizador, configure el temporizador tocando la tecla “+” o “-”. Toque el control “-” o “+” una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control “-” o “+” y el temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos. Si el tiempo establecido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

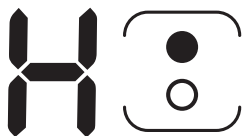


CUANDO TERMINE DE COCINAR

- Tocando el botón correspondiente a la zona de calefacción deseada, parpadeará un indicador junto al mismo.



- Apague el equipo tocando el control ON/OFF.



Tenga cuidado con las superficies calientes. Si el indicador muestra “H” significa que esa zona de cocción está caliente al tacto. Este aviso desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.

UTILIZACIÓN DE FUNCIÓN PAUSA

- Toque la tecla de pausa, la cocina dejará de funcionar excepto el ON/OFF.
- Toque la tecla de pausa nuevamente, la cocina volverá a funcionar.



CONTROLES DE BLOQUEO

- Puede bloquear los controles para evitar su uso no deseado (por ejemplo, que niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos están deshabilitados excepto el Encendido/Apagado.

Para bloquear los controles

- Asegúrese que la cocina esté encendida.
- Toque y mantenga presionado la tecla de bloqueo por un tiempo.
- Ahora puede utilizar el dispositivo.



Cuando el anafe se encuentra bloqueado, todos los controles son deshabilitados excepto el encendido/apagado. Siempre podrás apagar el anafe en caso de emergencia, sin embargo, deberás desbloquearlo primero en la siguiente operación.

PROTECCIÓN POR SOBRECALENTAMIENTO

- El equipo cuenta con un sensor dentro del anafe encargado de medir la temperatura. En caso de exceso de temperatura, el anafe detendrá su operación automáticamente.

APAGADO AUTOMÁTICO

- El apagado automático es una función de protección de seguridad para su anafe. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

UTILIZACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Se puede utilizar el temporizador en dos formas distintas

- Se lo puede utilizar como cuenta minutos. En este caso, el temporizador no apagará la zona de cocción cuando se termine el tiempo.
- Se lo puede utilizar para apagar la zona de cocción una vez que termine el tiempo
- Se lo puede configurar hasta 99 minutos

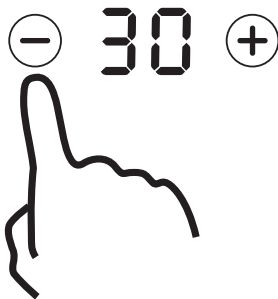
TEMPORIZADOR COMO CUENTA MINUTOS

- Asegúrese de que su cocina esté encendida.

Nota: podrá utilizar el temporizador aún si no tiene seleccionada ninguna zona de cocción

- Toque el control del temporizador. El indicador empezará a parpadear y se mostrará “30” en el display del temporizador.





- Configure el tiempo deseado tocando “-” o “+”, el indicador de cuenta minutos empezará a parpadear y se mostrará en el display del temporizador.

Consejo: Toque el “-” o “+” una vez para disminuir o aumentar por 1 minuto. Toque y mantenga presionado, para disminuir o aumentar por 10 minutos. Si el tiempo excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

- Toque el botón de “Temporizador” para cancelarlo y se mostrará “- -” en el display.

- Cuando el tiempo sea configurado, empezará a contar inmediatamente. El display mostrará el tiempo faltante.

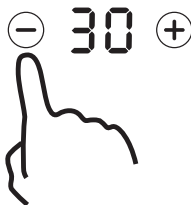
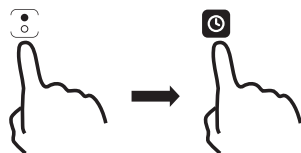
- La alarma sonará por 30 segundos cuando se haya agotado el tiempo y el display marque “- -”.



CONFIGURACIÓN PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

- Toque el control del temporizador. El indicador empezará a parpadear y se mostrará “30” en el display del temporizador.
- Configure el tiempo deseado tocando “-” o “+”, el indicador de cuenta minutos empezará a parpadear y se mostrará en el display del temporizador.

Consejo: Toque el “-” o “+” una vez para disminuir o aumentar por 1 minuto. Toque y mantenga presionado, para disminuir o aumentar por 10 minutos. Si el tiempo excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos



- Cuando el tiempo sea configurado, empezará a contar inmediatamente. El display mostrará el tiempo faltante.





- Para cancelar el temporizador, toque el botón de selección de quemador y luego toque el botón de temporizador.

- Cuando termine el tiempo de cocción, el quemador correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



Otros quemadores continuarán funcionando si fueron encendidos anteriormente.

CONFIGURACIÓN PARA APAGAR MÁS DE UNA ZONA DE COCCIÓN

- Si utiliza esta función para uno o más quemadores, el indicador de temporizador mostrará el más corto

Nota: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra el tiempo de ese quemador. Si desea comprobar el tiempo establecido de otra zona de calefacción, toque el control de selección de zona. El temporizador indicará el tiempo establecido.



Configurado a 6 minutos



Configurado a 3 minutos



- Cuando termine el tiempo de cocción, el quemador correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".

Nota: Si desea cambiar el tiempo luego de haberlo configurado, debe comenzar desde el primer paso.

CONSEJOS DE COCINA



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado por completo.

CONFIGURACIONES DE POTENCIA

Los ajustes a continuación son solo guías. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la cocina para encontrar la configuración que mejor se adapte a usted.

Configuración de potencia	Función
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, manteca y alimentos que se queman rápidamente • Cocinar a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinar a fuego medio • Cocción de arroz
5 - 6	• Panqueques
7 - 8	• Salteado • Cocción de pasta
9	• Salteado en wok • Sellado • Hervir rápidamente

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Problema	Solución	Consideraciones
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados).	1. Apague el anafe 2. Aplique un limpiador de superficie mientras el vidrio aún esté tibio (pero no caliente). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel 4. Vuelva a encender el anafe	• Cuando se apague el anafe, no habrá indicación de “Superficie Caliente”, sin embargo, esta aún puede estar caliente. • Las esponjas de alta resistencia y agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o esponja es adecuada. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa. El cristal puede mancharse.

Problema	Solución	Consideraciones
Rebosamientos por ebullición, derretidos y derrames azucarados en el vidrio.	Elimínelos inmediatamente con una espátula, cuchillo de pescado o una hoja de afeitar adecuada para placas de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes: 1. Desconecte la alimentación eléctrica 2. Sostenga la cuchilla en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame a una zona fría de la cocina 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel 4. Siga los pasos 2 a 4 para “suciedad diaria en el vidrio”.	• Elimine las manchas que dejas los alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio • Peligro de corte: tenga sumo cuidado al utilizar hojas de afeitar y cuchillos, guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague el anafe 2. Absorba el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo 4. Seque completamente el área con una toalla de papel 5. Vuelva a encender el anafe.	• El equipo puede emitir un pitido y apagarse solo. Los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la cocina.

CONSEJOS

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La cocina no se puede encender.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si revisó todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vea la sección “CONTROLES DE BLOQUEO”
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se están utilizando productos de limpieza o esponjas inadecuadas.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte “CORRECTA ELECCIÓN DE UTENSILLOS DE COCINA”. Ver “CUIDADOS Y LIMPIEZA”
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.

VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLAS

Si surge una anomalía, la placa entrará en estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Causa	Código
Cuando la termocupla está en cortocircuito o en circuito abierto, emitirá una alarma y dejará de funcionar.	E2
Cuando la termocupla falla, sonará una alarma y luego dejará de funcionar.	E3
Cuando la temperatura de la placa de cristal sea superior a 700 °C, emitirá una alarma y dejará de funcionar.	E4
Cuando el relé falla y se activa una alarma, deja de funcionar.	E5

Los anteriores son el juicio e inspección de fallas comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa.

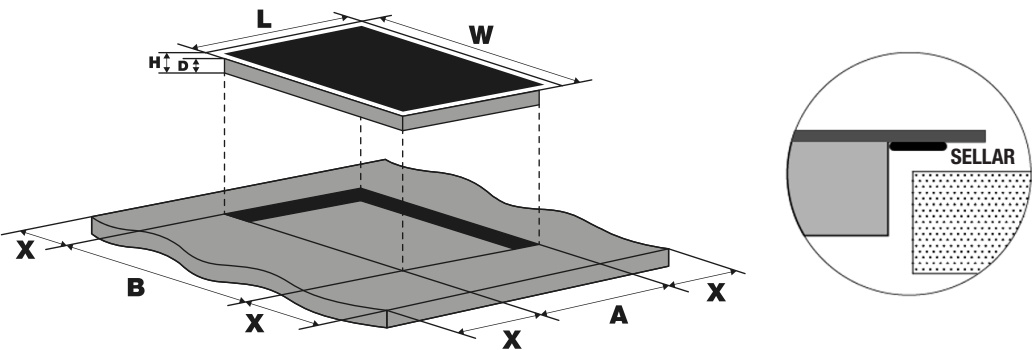
INSTALACIÓN

Selección de equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

A los efectos de la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra abajo:

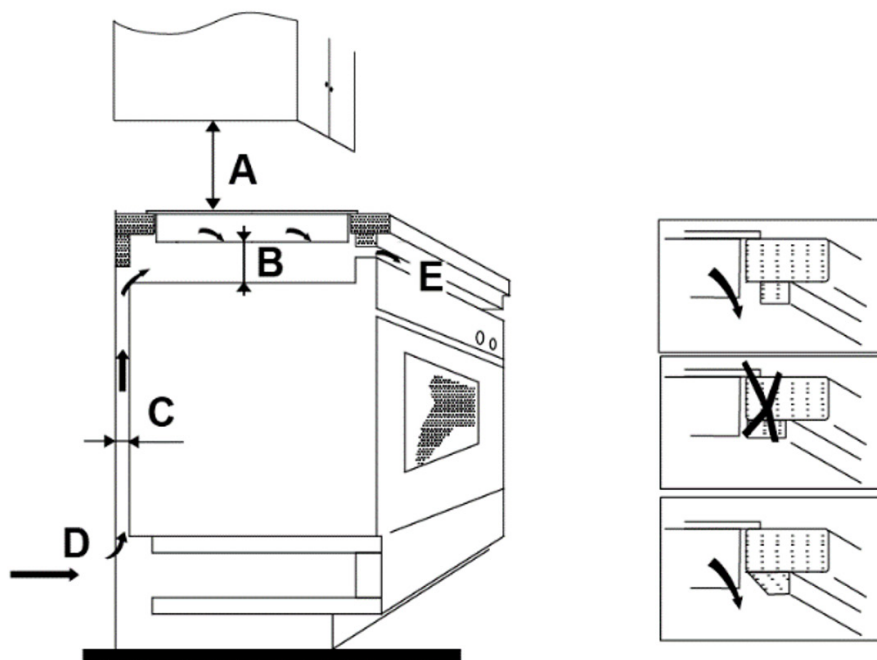


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
TF-AV2040	288	520	52	48	580	490	50min

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la alacena por encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50min	20min	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

Antes de instalar el anafe, asegúrese que:

- La superficie de trabajo está cuadrada, nivelada y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si el equipo se instala encima de un horno, el horno tiene que tener un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incorpore un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal con un cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si

- las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será de fácil acceso para el cliente con la cocina instalada.
 - Consulte a las autoridades locales de construcción y los reglamentos si tiene dudas sobre la instalación.
 - Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

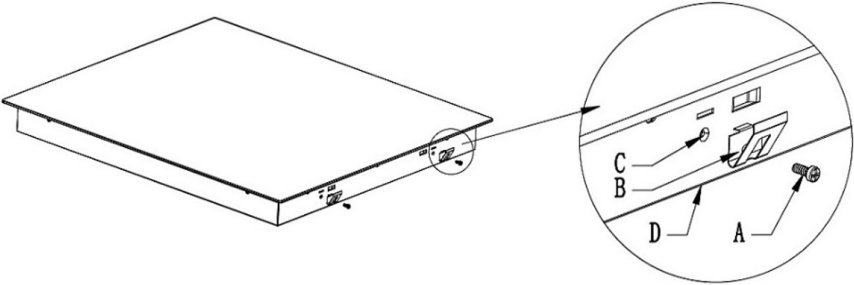
Luego de instalar el anafe, asegúrese que:

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.

Antes de ubicar los soportes de fijación:

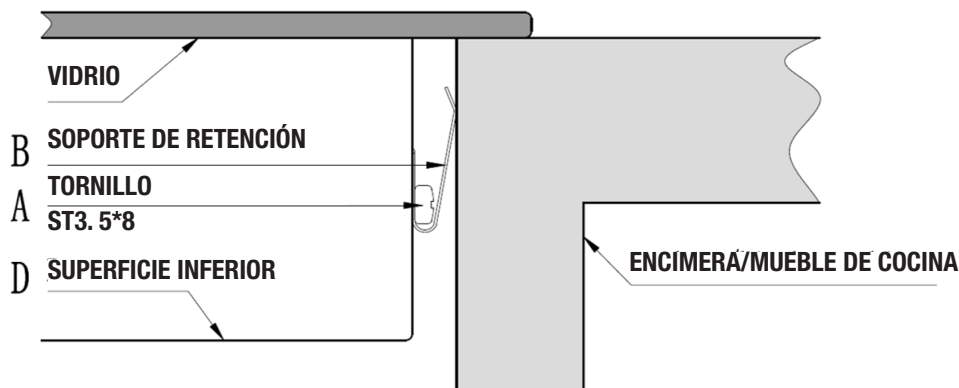
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

Fije la placa en la superficie de trabajo con los 4 soportes de tornillo en la carcasa inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio de tornillo	Caja inferior

Ajuste la posición del soporte para adaptarse al grosor de diferentes superficies de trabajo



PRECAUCIONES

- El equipo debe ser instalado por personal o técnicos calificados. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
- El equipo no se debe instalar directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos.
- El equipo se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deben resistir el calor.
- Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

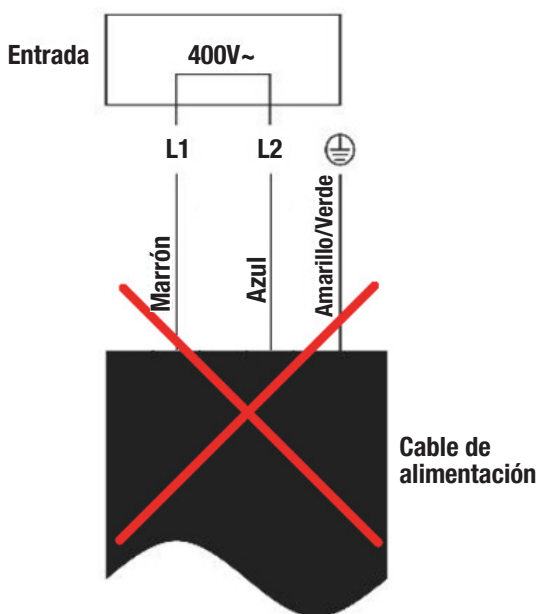
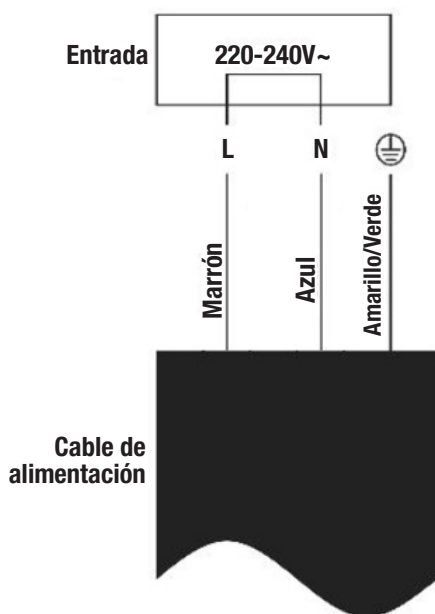
CONEXIÓN DEL ANAFE A LA RED ELÉCTRICA



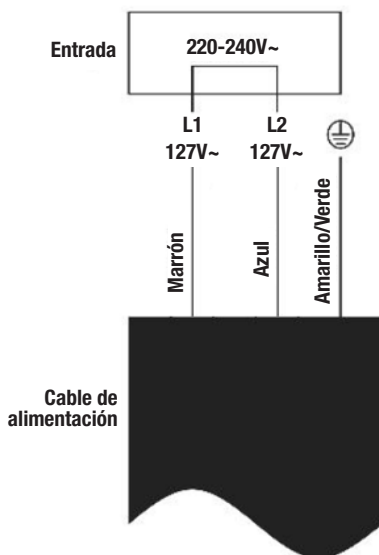
El equipo debe ser conectado a la red eléctrica solo por una persona debidamente calificada. Antes de conectarlo a la red eléctrica, compruebe que:

- El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
- La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
- Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características. Para conectar el equipo a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio. El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.
- Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración solo debe ser realizada por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente o un disyuntor unipolar. El método de conexión para instalaciones de 220-240 V por fase se muestra a continuación:



Para instalaciones eléctricas que cuenten con 110-130 V por fase se debe realizar la conexión con dos fases, omitiendo la conexión a neutro como indica la siguiente figura:



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas dedicadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se va a conectar directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para prevenir posible daño al medioambiente o a la salud de las personas debido a una eliminación incorrecta, recicle el producto de forma responsable para promover la reutilización sustentable de sus recursos materiales.

IMPORTA, DISTRIBUYE, GARANTIZA

Argentina: Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina
Tel.: (54-11) 4655-3333

Brasil: Importado e distribuido por SOMEKO Ind. Com. Import. Export. Ltda. CNPJ:
01.872.488/0001-00 Origem China. Validade: Indeterminada.

Chile: Importa, distribuye y garantiza Electronica Megatel SA (Someco Andina), Porvenir
140, Santiago Centro - Chile. contacto@somecoandina.cl

CONTACTO DE SERVICIO TÉCNICO

En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.
Servicio Técnico Central
Boulogne Sur Mer 61
(B1766FXA) La Tablada
e-mail: service@someco.com.ar
Tel.: 0800-333-8274
(5411) 7078-1080

En Brasil

SOMECO IND. COM. IMP. EXP.
LTDA.
Rua Alcântara 606/610
Vila Maria Baixa
CEP 02110-010
e-mail: areatecnica@someco.com.br
br Fone: (5511) 2795-4190

En Chile

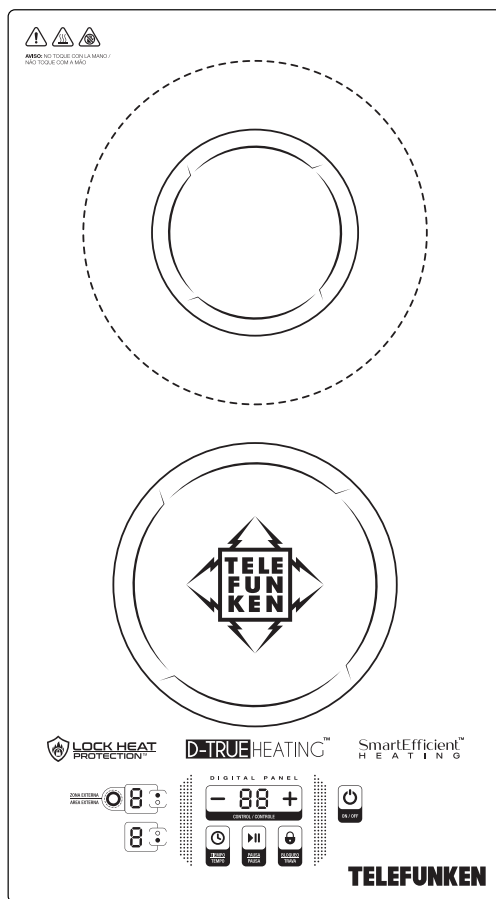
ELECTRONICA MEGATEL S.A.
Porvenir 140
Santiago Centro - Chile
e-mail: servicio@somecoandina.cl
Tel.: (56) 2-26350453
SOMECO ANDINA S.A.
Manzana 17 galpón 24
Recinto Amurallado
Tel.: (56) 572 724154
e-mail: servicio@somecoandina.cl

TELEFUNKEN

FOGÃO ELÉTRICO VITROCERÂMICO

TF-AV2040

MANUAL DE INSTRUÇÕES



MANUFACTURED FOR AND DISTRIBUTED BY SOMEKO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina

TELEFUNKEN and the shown TELEFUNKEN-logos are trademarks of

TELEFUNKEN License GmbH, Germany used under a trademark license by

SOMEKO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH)

CABA - República Argentina

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Por favor, leia estas instruções cuidadosamente antes de usar a unidade:

Ao utilizar o seu fogão elétrico, deve ter em conta as seguintes precauções básicas de segurança: Por favor, leia estas instruções cuidadosamente antes de usar a unidade.

1. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pelo seu segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

2. Não opere a unidade com as mãos molhadas.

3. Não use este aparelho com o fio quebrado ou após a verificação de um mau funcionamento. Leve a unidade ao Centro de Serviço Autorizado quando o cabo de alimentação estiver danificado.

4. Para evitar choque elétrico, não mergulhe o fio ou qualquer outra parte do cooktop na água.

5. A superfície da loiça fica muito quente durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar durante ou após o uso da unidade.

6. Não coloque nenhum dos seguintes materiais na unidade: papelão, plástico, papel, vela, materiais inflamáveis.

7. Seja extremamente cuidadoso ao remover a panela ou frigideira.

8. Nunca deixe o cooktop sem vigilância enquanto estiver funcionando.

9. Não coloque o cooktop perto de um queimador a gás ou outra fonte de alta temperatura ou próximo a um ventilador elétrico, pois isso pode afetar o controle adequado da temperatura.

10. Apenas para uso doméstico e similares, tais como:

- Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes tipo bed and breakfast.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu serviço pós-venda ou pessoal qualificado para evitar riscos.

Não mergulhe.

11. Em caso de avaria, leve-o ao serviço técnico autorizado mais próximo para ser examinado e/ou reparado.

12. O equipamento deve ser conectado a uma instalação aterrada para proteção pessoal.

13. Não use força para operar botões, teclas e botões.

14. Não exponha o equipamento a pingos ou respingos.

15. O uso de acessórios não fornecidos pelo fabricante pode causar danos.

16. O produto não foi projetado para ser operado por meio de um controle remoto externo ou temporizador.

17. Objetos de metal como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a placa, pois podem ficar quentes.



Atenção: O símbolo indica superfícies quentes, cuidado para não tocar para evitar queimaduras.



Atenção: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser monitorado continuamente.

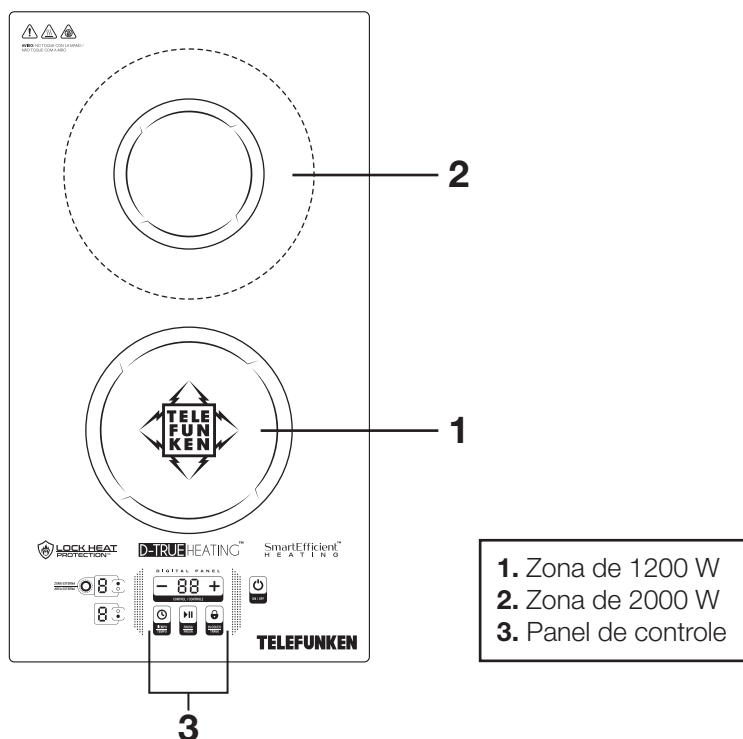


Atenção: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfície vitrocerâmica ou material similar que proteja a parte ativa.



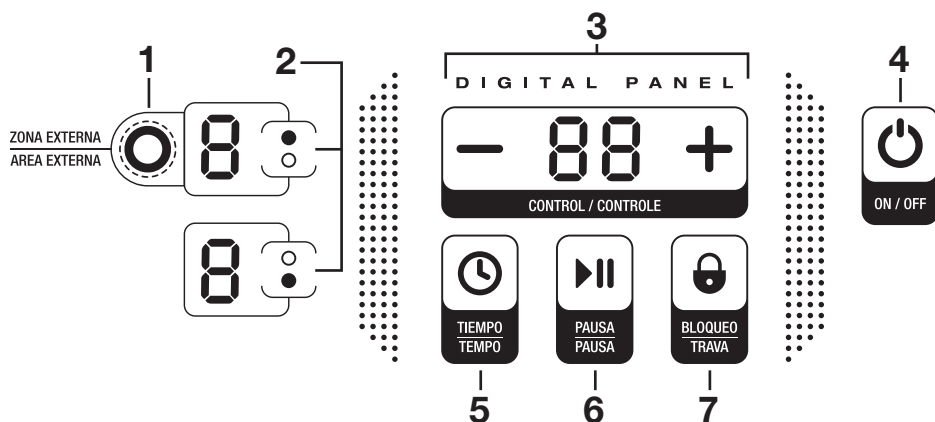
Aviso: Cozinhar em um fogão com graxa ou óleo sem supervisão pode ser perigoso e causar incêndio.

PARTES DO FOGÃO



1. Zona de 1200 W
2. Zona de 2000 W
3. Panel de controle

PAINEL DIGITAL

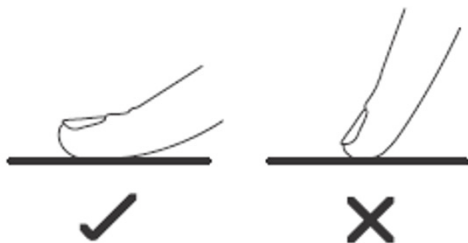


1. Zona dupla para queimador traseiro
2. Seleção da zona de cozimento
3. Seletor de energia/tempo
4. Botão liga/desliga

5. Botão do temporizador
6. Botão de pausa
7. Trava de segurança para crianças

USANDO CONTROLES DE TOQUE

- Os controles respondem ao toque, então não há necessidade de aplicar pressão.
- A ponta do dedo deve ser usada, não a ponta.
- Você ouvirá um “bipe” cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam limpos, secos e não cobertos por nenhum objeto. Mesmo uma pequena camada de água cria dificuldades para a operação dos controles.

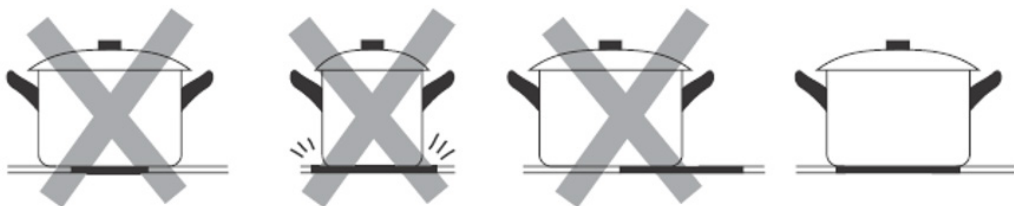


ESCOLHA CORRETA DE FERRAMENTAS DE COZINHA

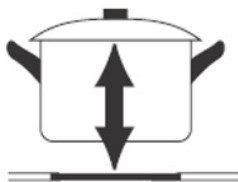
- Não use panelas com bordas irregulares ou fundo curvo.



- Certifique-se de que o fundo da panela é liso, plano contra o vidro e do mesmo tamanho da zona de cozimento. Use contêineres cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da área selecionada. Usar uma panela usará um pouco mais de energia em sua eficiência máxima. Se você usar um pote menor, a eficiência pode ser menor do que o esperado.
- A placa pode não detectar panelas com menos de 140 mm. Sempre centralize a panela na zona de cozimento



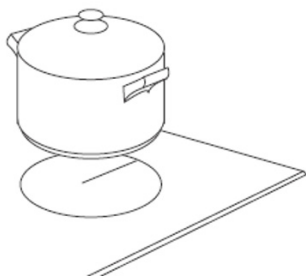
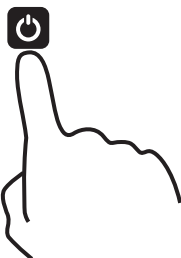
- Levante sempre os tachos da placa. Não os deslize, pois podem arranhar o vidro.



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Para começar a cozinhar

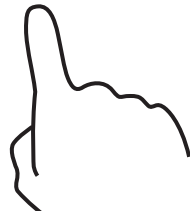
- Toque no botão liga/desliga. Após ligar, um sinal sonoro será ouvido. Todos os indicadores mostrarão “-” ou “- -”, indicando que o cooktop entrou no modo Stand By.



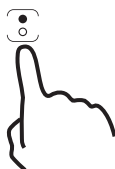
- Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura a utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície do ponto quente estejam limpos e secos.



- Ao tocar no botão correspondente à zona de aquecimento desejada, um indicador piscará próximo a ela.



- Escolha a zona de cozedura tocando no símbolo da zona de cozedura e depois toque na tecla de função do temporizador, defina o temporizador tocando na tecla “+” ou “-”. Toque no controle “-” ou “+” uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e segure o controle “-” ou “+” e o temporizador diminuirá ou aumentará em 10 minutos. Se o tempo definido exceder 99 minutos, o cronômetro retornará automaticamente para 0 minutos.

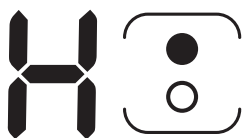


QUANDO EU TERMINAR DE COZINHAR

- Escolha a zona de cozedura que deseja desligar, toque na tecla “-” e defina a potência para “0”.



- Desligue o equipamento tocando no controle ON/OFF.



- Tenha cuidado com superfícies quentes. Se o indicador mostrar “H” significa que a zona de cozedura está quente ao toque. Este aviso desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas, use a placa ainda quente.

USANDO A FUNÇÃO DE PAUSA

- Toque na tecla de pausa, o fogão irá parar de funcionar exceto ON/OFF.
- Toque na tecla de pausa novamente, a cozinha funcionará novamente.



CONTROLES DE BLOQUEIO

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização indesejada (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura)..
- Quando os controles estão travados, todos ficam desabilitados, exceto Power On/Off.

Para travar os controles

- Toque e segure a tecla de bloqueio por um tempo. O indicador do temporizador mostrará “LO”.

Para desbloquear os controles

- Certifique-se de que o fogão está ligado.
- Toque e segure a tecla de bloqueio por um tempo.
- Agora você pode usar o dispositivo.



Quando o cooktop está travado, todos os controles são desabilitados, exceto ligar/desligar. Você sempre pode desligar o fogão em caso de emergência, no entanto, você deve desbloqueá-lo primeiro na seguinte operação.

PROTEÇÃO CONTRA O SUPERAQUECIMENTO

- O equipamento possui um sensor dentro da estufa encarregado de medir a temperatura. Em caso de excesso de temperatura, a estufa parará o seu funcionamento automaticamente.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- O desligamento automático é um recurso de proteção de segurança para o seu cooktop. Ele desliga automaticamente se você esquecer de desligar o fogão. Os tempos de trabalho padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

USANDO O TEMPORIZADOR

O temporizador pode ser usado de duas maneiras diferentes

- Pode ser usado como contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará a zona de cozedura quando o tempo terminar.
- Pode ser usado para desligar a zona de cozimento quando o tempo acabar.
- Pode ser configurado até 99 minutos

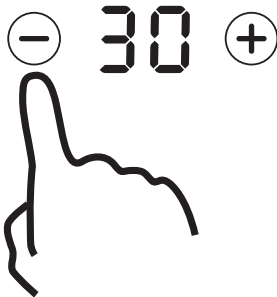
TEMPORIZADOR COMO CONTADOR DE MINUTOS

- Verifique se o seu fogão está ligado.

Nota: pode utilizar o temporizador mesmo que não esteja selecionada nenhuma zona de cozedura

- Toque no controle do temporizador. O indicador começará a piscar e “30” será mostrado no visor do temporizador.





- Defina o tempo desejado tocando em “-” ou “+”, o indicador do contador de minutos começará a piscar e será mostrado no visor do temporizador.

Dica: Toque em “-” ou “+” uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e segure para diminuir ou aumentar por 10 minutos. Se o tempo exceder 99 minutos, o cronômetro retornará automaticamente para 0 minutos.

- Toque no botão “Timer” para cancelar e “- -” será mostrado no display.

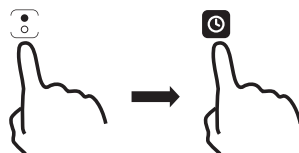
- Quando o tempo for definido, ele começará a contar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

- O alarme soará por 30 segundos quando o tempo tiver decorrido e o display mostrar “- -”.

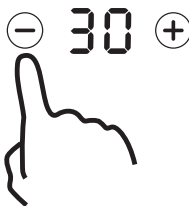


CONFIGURAÇÃO PARA DESLIGAR UMA ZONA DE COZIMENTO

- Escolha a zona de cozedura a utilizar com o temporizador tocando no respetivo símbolo. Em seguida, toque na tecla de função do temporizador.
- Toque no controle do temporizador. O indicador começará a piscar e “30” será mostrado no visor do temporizador.
- Defina o tempo desejado tocando em “-” ou “+”, o indicador do contador de minutos começará a piscar e será mostrado no visor do temporizador.



Dica: Toque em “-” ou “+” uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e segure para diminuir ou aumentar por 10 minutos. Se o tempo exceder 99 minutos, o cronômetro retornará automaticamente para 0 minutos.



- Cuando el tiempo sea configurado, empezará a contar inmediatamente. El display mostrará el tiempo faltante.





- Para cancelar o temporizador, toque no botão de seleção do queimador e, em seguida, toque no botão do temporizador.

- Quando o tempo de cozimento terminar, o queimador correspondente desligará automaticamente e exibirá “H”.



Outros queimadores continuarão a funcionar se estiverem acesos anteriormente.

CONFIGURAÇÃO PARA DESLIGAR MAIS DE UMA ZONA DE COZIMENTO

- Se você usar este recurso para um ou mais queimadores, o indicador do temporizador mostrará o menor

Nota: O ponto vermelho piscando ao lado do indicador de nível de potência significa que o indicador do temporizador mostra o tempo para aquele queimador. Se você quiser verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no controle de seleção de zona. O temporizador indicará o tempo definido.



Definido para 6 minutos



Definido para 3 minutos



- Quando o tempo de cozimento terminar, o queimador correspondente se desligará automaticamente e exibirá “H”.

Nota: Se você quiser alterar a hora depois de defini-la, você precisa começar do primeiro passo.

DICAS DE COZINHA



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente. Em temperaturas extremamente altas, óleo e graxa se inflamam espontaneamente e isso representa um sério risco de incêndio.

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza o ajuste de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento..
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza a configuração quando os alimentos estiverem aquecidos.

CONFIGURAÇÕES DE ENERGIA

As configurações abaixo são apenas guias. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo utensílios de cozinha e quanto você está cozinhando. Experimente a cozinha para encontrar a configuração que funciona melhor para você.

Configuração de energia	Função
1 - 2	• Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos • Derreta chocolate, gordura e alimentos que queimam rapidamente • Cozinhar a fogo lento • Aquecimento lento
3 - 4	• Superaquecimento • Cozinhe em fogo médio • Cozinhando arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Salteado • Cozimento de massas
9	• Salteado na wok • Selado • Ferva rapidamente

CUIDADOS E LIMPEZA

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Sujeira cotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou derramamentos sem açúcar).	1. Desligue o fogão 2. Aplique um limpador de superfície enquanto o vidro ainda está quente (mas não quente) 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha 4. Ligue o cooktop novamente.	• Quando o cooktop estiver desligado, não haverá indicação de “Superfície Quente”, no entanto, ainda pode estar quente. • Esponjas resistentes e agentes de limpeza abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para ver se o seu limpador ou esponja é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa. vidro pode manchar.
A ebulição transborda, derrete e derrama açúcar no vidro.	Retire-os imediatamente com uma espátula, faca de peixe ou lâmina de barbear própria para placas de vidro, mas tenha cuidado em superfícies quentes: 1. Desconecte a energia 2. Segure a lâmina em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento para uma área fria da cozinha 3. Limpe qualquer sujeira ou derramamento com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2-4 para “sujeira diária no vidro”.	• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou respingos o mais rápido possível. Se deixados para esfriar no vidro, eles podem ser difíceis de remover ou até danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: tome muito cuidado ao usar lâminas de barbear e facas, sempre armazene com segurança e fora do alcance das crianças.
Derramamentos em controles de toque	1. Desligue o fogão. 2. Absorva o derramamento. 3. Limpe a área de controle de toque com um pano limpo e úmido ou uma esponja. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligue o cooktop novamente.	• O equipamento pode apitar e desligar sozinho. Os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido neles. Certifique-se de secar a área de controle de toque antes de ligar o fogão novamente.

PONTAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A cozinha não pode ser ligada.	Nenhum poder.	Certifique-se de que a placa esteja conectada à fonte de alimentação e que esteja ligada. Verifique se há uma queda de energia em sua casa ou área. Se você verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não estão respondendo.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção “CONTROLES DE BLOQUEIO”.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve camada de água nos controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocar nos controles.	Certifique-se de que a área do controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está arranhando.	Utensílios de cozinha com bordas ásperas. Produtos de limpeza inadequados ou esponjas estão sendo usados.	Use painéis com fundo plano e liso. Consulte “ESCOLHA ADEQUADA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA”. Consulte “CUIDADO E LIMPEZA”.
Algumas painéis fazem sons de estalidos ou cliques.	Isso pode ser devido à construção de sua panela (camadas de diferentes metais vibrando de forma diferente).	Isso é normal para painéis e não indica uma falha.

CONFIGURAÇÕES DE ENERGIA

Se ocorrer uma anormalidade, a placa entrará automaticamente no status de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Causa	Código
Quando o termopar está em curto-circuito ou em circuito aberto, ele irá alarmar e parar de funcionar.	E2

Causa	Código
Quando o termopar falha, ele soará um alarme e então parará de funcionar.	E3
Quando a temperatura da placa de vidro estiver acima de 700°C, ela irá alarmar e parar de funcionar.	E4
Quando o relé falha e um alarme é acionado, ele para de funcionar.	E5

O acima é o julgamento e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade por conta própria para evitar perigo e danos à placa.

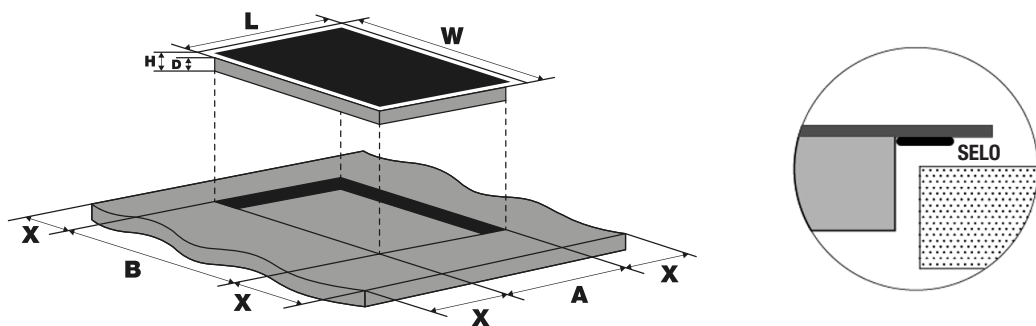
INSTALAÇÃO

Seleção da equipe de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para fins de instalação e uso, deve ser deixado um espaço mínimo de 5 cm ao redor do furo.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar mais deformações causadas pela radiação de calor do cooktop. Como mostrado abaixo:

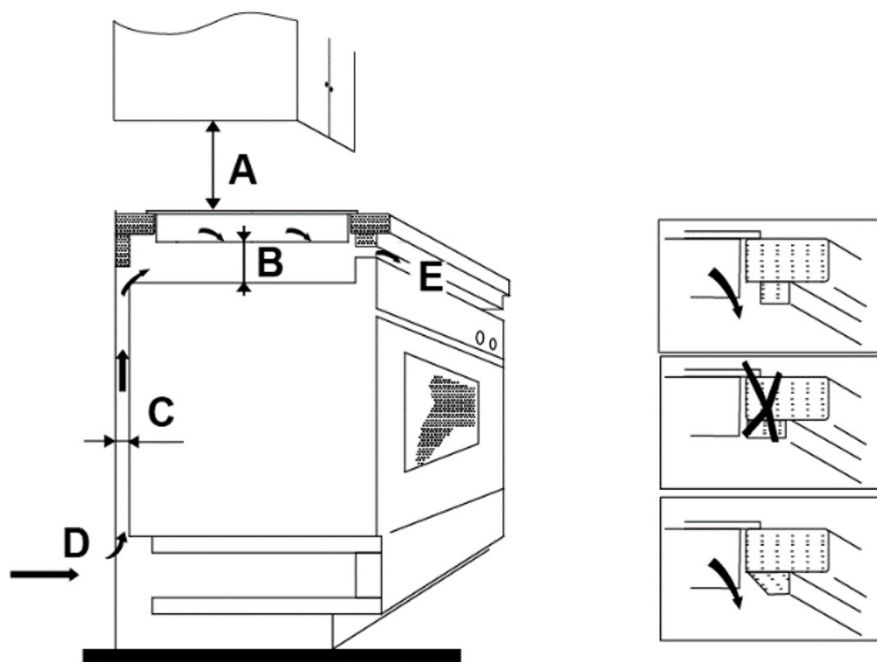


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
TF-AV2040	288	520	52	48	560	490	50min

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se a placa está em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo



Nota: A distância de segurança entre o cooktop e o armário acima do cooktop deve ser de pelo menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50mm	20mm	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

- A superfície de trabalho é quadrada, nivelada e nenhum elemento estrutural interfere nos requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- Se o equipamento for instalado em cima de um forno, o forno deve ter um ventilador embutido.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de permissão e regras e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado é incorporado proporcionando desconexão total da fonte de alimentação principal com fiação permanente, montada e posicionada de acordo com as regras e regulamentos locais de fiação. A chave seccionadora deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato do entreferro de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores [fase] ativos se os regulamentos de fiação locais permitirem essa variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a

cozinha instalada.

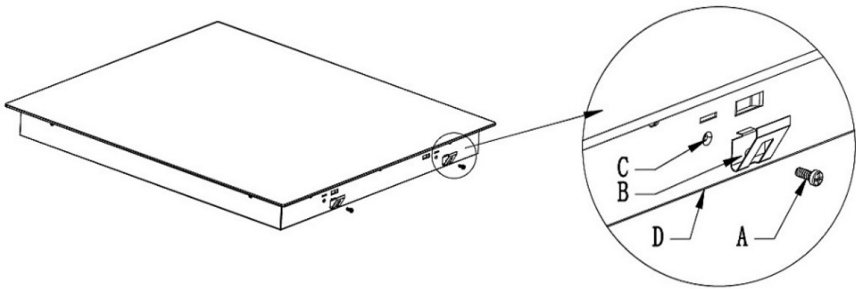
- Consulte as autoridades e regulamentos de construção locais se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do cooktop.

Após instalar o cooktop, certifique-se de:

- O cabo de alimentação não pode ser acessado pelas portas ou gavetas do gabinete.
- Há fluxo adequado de ar fresco do lado de fora dos armários para a base do balcão.
- Se o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica é instalada sob a base do cooktop.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao cliente.

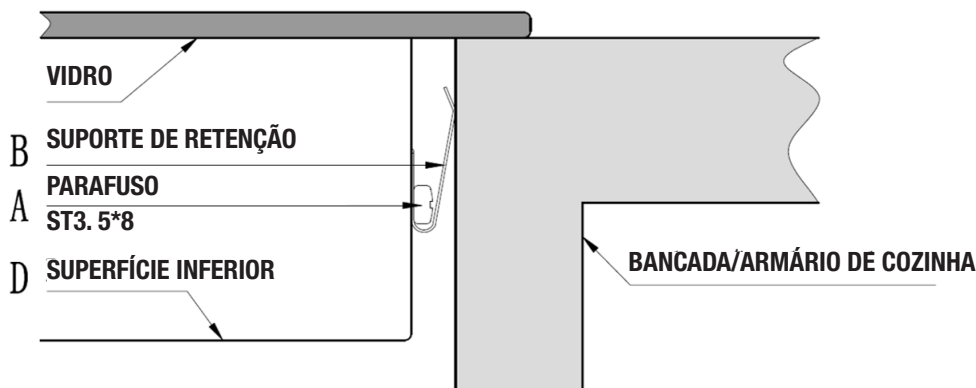
Antes de localizar os suportes de fixação:

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força aos controles que se projetam do balcão. Fixe a placa na superfície de trabalho com os 4 suportes de parafusos na caixa inferior da placa (veja a imagem) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Médio	Furo do parafuso	Caixa inferior

Ajuste a posição do suporte para se adequar à espessura de diferentes superfícies de trabalho.



PRECAUÇÕES

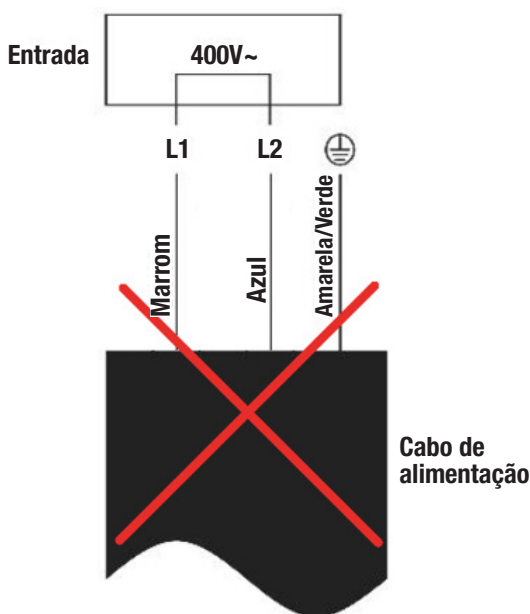
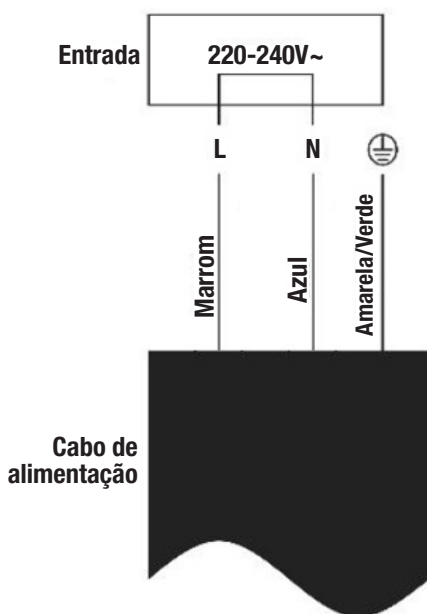
- O equipamento deve ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Por favor, nunca faça a operação sozinho.
- O equipamento não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, lavadora ou secadora, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos.
- O equipamento será instalado de forma a garantir uma melhor irradiação de calor para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima do tampo da mesa devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar danos, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

LIGAÇÃO DO ANAFE À REDE ELÉCTRICA

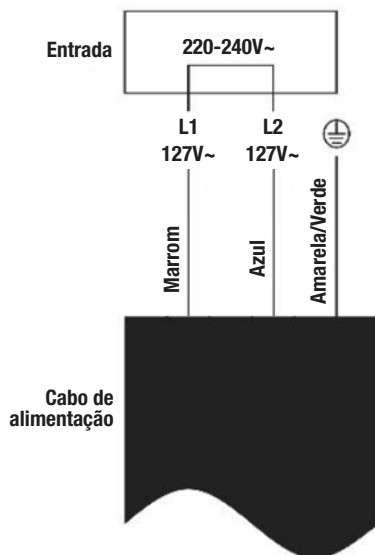


O equipamento deve ser conectado à rede elétrica somente por pessoa devidamente qualificada. Antes de conectá-lo à rede elétrica, verifique se:

- O sistema de cablagem doméstica é adequado à potência consumida pela placa.
- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação
- As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação. Para conectar o equipamento à rede, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar superaquecimento e incêndio. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não exceda 75°C em nenhum ponto.
- Verifique com um eletricista se o sistema de fiação da casa está adequado sem alterações. Quaisquer alterações só devem ser feitas por um eletricista qualificado.
- A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com a norma relevante ou um disjuntor monopolar. O método de conexão para instalações de 220-240 V por fase é mostrado abaixo:



Para instalações elétricas que possuem 110-130 V por fase, a ligação deve ser feita com duas fases, omitindo a ligação ao neutro conforme indicado na figura a seguir:



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for ser conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação elétrica correta e de acordo com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído apenas por técnicos autorizados.



Esta marcação indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido ao descarte inadequado, recicle o produto com responsabilidade para promover a reutilização sustentável de seus recursos materiais.

IMPORTA, DISTRIBUYE, GARANTIZA

Argentina: Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina
Tel.: (54-11) 4655-3333

Brasil: Importado e distribuido por SOMECO Ind. Com. Import. Export. Ltda. CNPJ:
01.872.488/0001-00 Origem China. Validade: Indeterminada.

Chile: Importa, distribuye y garantiza Electronica Megatel SA (Someco Andina), Porvenir
140, Santiago Centro - Chile. contacto@somecoandina.cl

CONTATO DE SERVIÇO TÉCNICO

En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.
Servicio Técnico Central
Boulogne Sur Mer 61
(B1766FXA) La Tablada
e-mail: service@someco.com.ar
Tel.: 0800-333-8274
(5411) 7078-1080

En Brasil

SOMECO IND. COM. IMP. EXP.
LTDA.
Rua Alcântara 606/610
Vila Maria Baixa
CEP 02110-010
e-mail: areatecnica@someco.com.br
br Fone: (5511) 2795-4190

En 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