

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNOS EMPOTRADOS
SPAZIO 100 (TIPO: HE-1000)
SPAZIO 200 (TIPO: HE-2000)
SPAZIO 300 (TIPO: HE-3000)
SPAZIO 110 (TIPO: HE-1010)
SPAZIO 140 (TIPO: HE-1010)
SPAZIO 170 (TIPO: HE-3010)



mademsaSM

HORNO EMPOTRABILE

ADVERTENCIA

LA INSTALACIÓN, REPARACIÓN, MANTENCIÓN O USO INADECUADO O DEFECTUOSO DE ESTE ARTEFACTO PUEDE CAUSAR GRAVES DAÑOS A LA PROPIEDAD Y/O A LAS PERSONAS.

LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ENTREGADO CON ESTE ARTEFACTO ANTES DE USARLO.

EN CASO DE EMERGENCIA LLAME AL SERVICIO DE SU PROVEEDOR DE GAS Y/O ELECTRICIDAD.

¿Qué hago para hacer funcionar mi nuevo horno Mademsa?

Muy fácil

Lea este manual con detención y siga cada una de sus indicaciones. Así podrá utilizarlo correctamente, lo mantendrá en buenas condiciones y evitará posibles accidentes.

Guarde este manual en un lugar apropiado; Puede necesitarlo para consultas.

Le recordamos que Mademsa cuenta con un servicio de atención telefónica, al cual usted puede acceder llamando al 600 346 6000 y le responderemos a la brevedad cualquier consulta sobre éste u otro producto Mademsa.



| Índice | Pág. |
|--|-------------|
| Características | 2 |
| Conexión Eléctrica | 3 |
| Instalación: Inserción y Montaje | 4 |
| Esquemas de Instalación | 5 |
| Paneles de Control: Características | 6 |
| Selector de Funciones | 8 |
| Térmico de Seguridad | 11 |
| Funciones de Cocción | 12 |
| Guía para la Preparación de Alimentos | 13 |
| Consejos Prácticos para el uso de su Horno | 14 |
| Limpieza y Mantenimiento | 15 |
| Puerta de Horno Desmontable | 16 |

1. CARACTERÍSTICAS

| Característica TIPO: | HE-1010 HE-1000 | HE-2010 HE-2000 | HE-3010 HE-3000 |
|---------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Alto | 590 mm | 590mm | 590mm |
| Ancho | 600mm | 600mm | 600mm |
| Profundidad | 460mm | 500mm | 540mm |
| Puerta Horno | Cristal | Cristal | Cristal |
| Bandeja Horno | Esmaltada | Esmaltada | Esmaltada |
| Parrilla Horno | Cromada | Cromada | Cromada |
| Volumen (Lt.) | 66 | 66 | 66 |
| Puerta Desmontable | Si | Si | Si |

Potencia

| | | | |
|----------------------|--------|--------|--------|
| Resistencia Inferior | 1000 W | 1000 W | 1000 W |
| Resistencia Superior | 1200 W | 2200 W | 2200 W |
| Luz Horno | Si | Si | Si |
| Spiedo | — | Si | — |
| Convector | — | — | Si |
| Potencia Máxima | 2200 W | 2200 W | 2200 W |

Características Eléctricas

| | | | |
|------------|------|------|------|
| Voltaje | 220V | 220V | 220V |
| Frecuencia | 50Hz | 50Hz | 50Hz |
| Amperaje | 10 A | 10 A | 10 A |

2. CONEXION ELECTRICA

Los artefactos están dotados de un cable de alimentación de tres polos y están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna. El cable de tierra está marcado con los colores Amarillo/Verde.

Se debe colocar al cable de alimentación del horno en forma directa a la red (cable sin enchufe), es necesario insertar antes del artefacto un interruptor omnipolar, con abertura mínima de los 3 contactos de 3mm (el hilo de conexión a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

Antes de proceder a la conexión a la red eléctrica, asegúrese que:

- Que la instalación eléctrica sea de 15 Amperes.
- Que la red eléctrica sea de 200V y 50 Hz.
- Que el interruptor omnipolar sea fácilmente alcanzable después que el horno ha sido instalado.

El cordón de alimentación no quede tocando con partes sujetas a calentamiento.

No utilizar alargadores, adaptadores, triples, etc.

Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados, el reemplazo del cable debe realizarse a través del Servicio Técnico Autorizado.

3. INSTALACION: INSERCIION Y MONTAJE

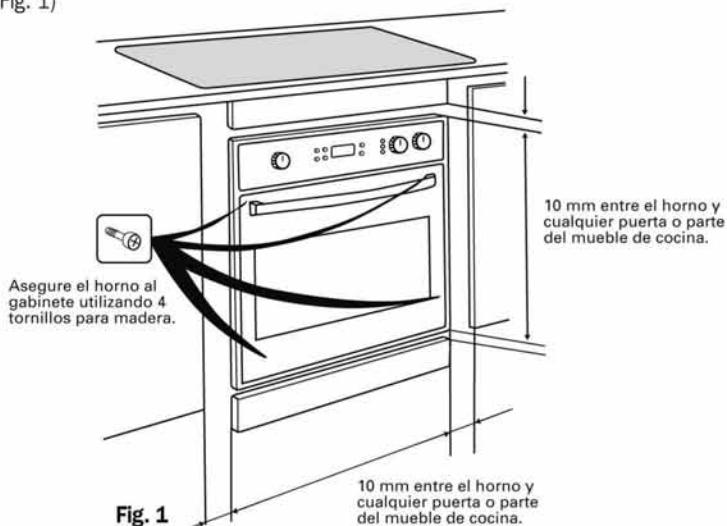
1. Introducir el horno en la abertura del mueble.
2. Apoyarlo sobre su base.
3. Empujarlo hasta que topen los perfiles de fijación del horno en el panel frontal del mueble.
4. Abra la puerta del horno y fijelo al mueble utilizando las cuatro perforaciones dispuestas para tal efecto. Utilice cuatro tornillos para madera.

Importante

- La base donde se instala el horno debe tener un rectángulo perforado de 450 x 400 mm, como se indica en el "Esquema de instalación".
 - La base donde se instala el horno debe ser sólida, nivelada y capaz de resistir un peso de 50 Kg.
 - Debe existir una distancia mínima de 10 mm entre el horno (puerta y panel de control) y cualquier puerta o panel decorativo del mueble. (ver Fig. 1)
- Para las dimensiones del horno y la cavidad del mueble, ver Esquemas de instalación.

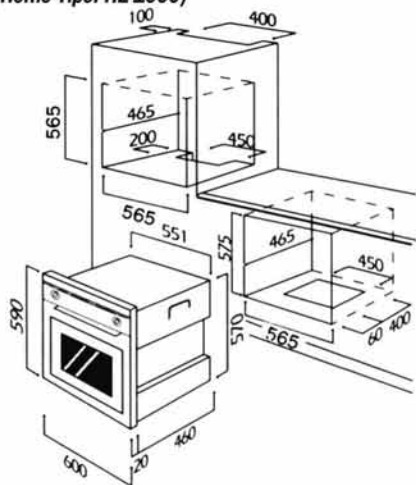
Notas

- El horno debe quedar absolutamente firme y los cables eléctricos totalmente aislados, de manera que no entren en contacto con partes metálicas.
- En muebles con revestimiento, el pegamento debe resistir temperaturas no inferiores a 120°C, para evitar deformaciones o desprendimiento de las láminas.
- En los casos en que se realice la instalación de una encimera, la conexión eléctrica de ésta y la del horno deben realizarse separadamente.
- Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación sean cumplidas y realizadas por personal calificado.

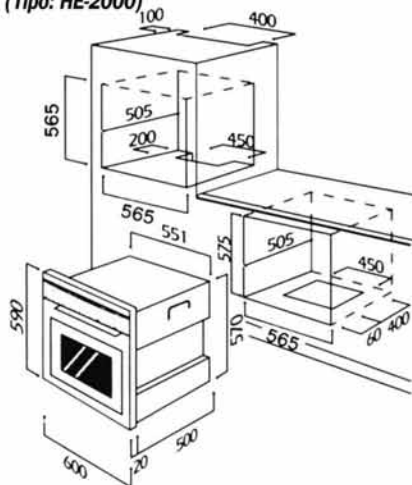


4. ESQUEMAS DE INSTALACION

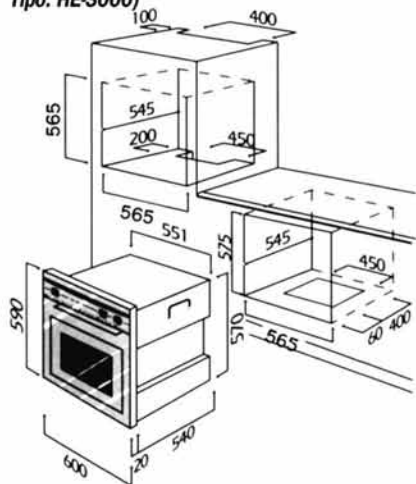
Horno Tipo: HE-1010
(Horno Tipo: HE-1000)



Horno Tipo: HE-2010
(Tipo: HE-2000)



Horno Tipo: HE-3010
(Tipo: HE-3000)

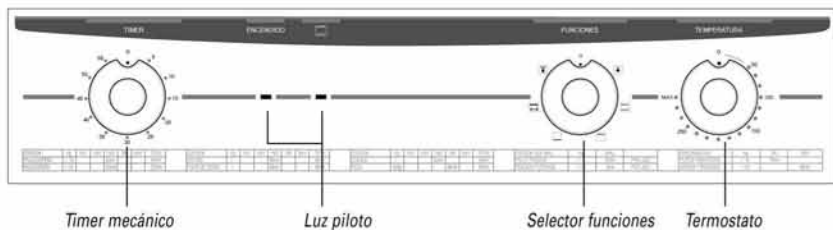


5. PANELES DE CONTROL: CARACTERISTICAS

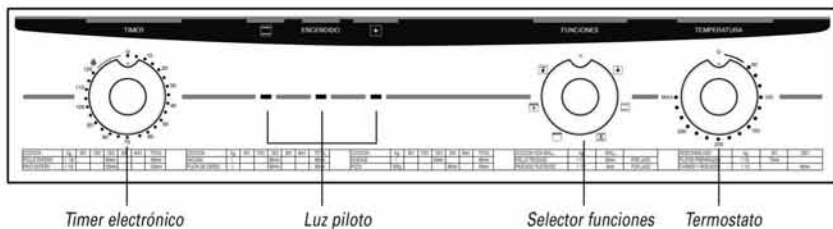
Horno Tipo: HE-1000; Tipo: HE-1010



Horno Tipo: HE-2000; Tipo: HE-2010



Horno Tipo: HE-3000; Tipo: HE-3010



A. Timer

Timer Mecánico: versión de 60 min.

Permite programar una alarma acústica que sonará al cumplir el tiempo seleccionado por Usted.

Para usarlo, debe girar inicialmente en sentido horario hasta la posición máxima y luego gíre en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado.

Timer electrónico: versión 120 min.

Los hornos provistos de este tipo de timer, permiten programar la duración del tiempo de cocción, al cabo del cual sonará una alarma acústica y se apagará automáticamente la función programada, quedando encendida solamente la luz interior del horno.

Para usarlo, debe girar inicialmente en sentido horario hasta la posición máxima, y luego gíre en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado.

Para usar el horno en funcionamiento manual, excluyendo por lo tanto el timer, debe girar la perilla en sentido antihorario hasta hacerla coincidir con el símbolo.



B. Luces piloto

Luz indicadora de funcionamiento del artefacto (color rojo)

Cuando esta luz se encuentre encendida indicará que el artefacto se encuentra activado en cualquiera de sus Funciones.

Luz indicadora de funcionamiento de los elementos calefactores (color naranja)

Cuando esta luz se encuentre encendida indicará que los elementos calefactores de las posiciones del conmutador han sido activados. Cuando esta luz se apague quiere decir que la temperatura interior del horno a llegado al punto de desconexión.

Luz indicadora de funcionamiento del Convector (color verde)

Cuando esta luz se encuentre encendida indicará que el Convector que se encuentra en el interior del horno está funcionando.

C. Termostato

Permite que se mantenga la temperatura elegida para cocinar en el horno, desde los 50° C hasta la máxima.

6. SELECTOR DE FUNCIONES

Los diversos elementos generadores de calor son comandados por el selector de funciones y regulados por el Termostato. Cada una de estas funciones permiten una gran variedad de formas de cocción.

Horno SPAZIO TIPO: HE-1010 (Tipo: HE-1000)



Apagado

Luz Horno



En esta posición se encenderá solamente la luz interior del Horno la cual se mantendrá encendida durante las restantes posiciones.

Resistencia Sup. + Resistencia Inf.



Cocción tradicional, funcionan tanto la resistencia superior como la inferior.

La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.



Resistencia Superior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia superior

La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.



Resistencia Inferior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia inferior

La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.

Horno SPAZIO TIPO: HE-2010 (Tipo: HE-2000)



Apagado



Luz Horno

En esta posición se encenderá solamente la luz interior del Horno la cual se mantendrá encendida durante las restantes posiciones.



Resistencia Sup. + Resistencia Inf.

Cocción tradicional, funcionan tanto la resistencia superior como la inferior.

La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.



Resistencia Superior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia superior.

La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.



Resistencia Inferior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia inferior. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.



Resistencia Grill

En esta posición se encenderá la resistencia Grill.

El termostato se debe encontrar en la posición Máximo.



Resistencia Grill + Spiedo

En esta posición se encenderá la resistencia Grill y el motor Spiedo.

El termostato se debe encontrar en la posición Máximo.

Horno SPAZIO TIPO: HE-3010 (Tipo: HE-3000)



Apagado

Luz Horno



En esta posición se encenderá solamente la luz interior del horno, la cual se mantendrá encendida a durante las siguientes funciones.

Resistencia Sup. + Resistencia Inf.



Cocción tradicional, funcionan tanto la resistencia superior como la inferior.

La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.

Resistencia Sup. e Inf. + Convector



En esta posición se mantendrán funcionando tanto la resistencia Superior como la resistencia Inferior más el convector, el cual recirculará el aire caliente en el interior del horno.

La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50° C y Máx.



Resistencia Grill

En esta posición se encenderá la resistencia Grill.

El termostato se debe encontrar en la posición Máximo.



Resistencia Grill + Convector

En esta posición se encenderá la resistencia Grill más el convector el cual recirculará el aire caliente en el interior del horno.

El termostato se debe encontrar en la posición Máximo.



Descongelamiento de Alimentos

En esta posición funcionará solamente el turbo ventilador, el cual recirculará el aire en el interior del horno.

El termostato se debe encontrar en la posición Cero (sin temperatura).

7. TERMICO DE SEGURIDAD

Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar calentamientos excesivos causados por un eventual defecto de los componentes.

Si la intervención del Térmico es causado por un uso incorrecto, basta esperar el enfriamiento del horno para poder utilizarlo nuevamente, pero si la intervención del Térmico es causada por un defecto de los componentes, es necesario llamar al Servicio Técnico Autorizado.

8. FUNCIONES DE COCCIÓN

Para mayor comprensión de las funciones de cocción, éstas se explican a continuación:

1. Resistencia superior más resistencia inferior (cocción tradicional).



El calor, procedente simultáneamente de arriba y de abajo, hace que este sistema se adapte a cualquier tipo de alimento.

La cocción tradicional también llamada estática o termo-eléctrica, sirve para cocinar solo un plato a la vez.

Es ideal para cualquier tipo de asado, pan, galletas y también carnes blancas como pollo, pato y pavo.

2. Resistencia inferior (cocción final)



El calor, procedente de la parte inferior, permite completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura de base más elevada sin afectar el gratinado.

Es ideal para tartas dulces o saladas y pastelería en general.

3. Grill.



La resistencia del grill está formada por un elemento doble que abarca toda la plataforma de apoyo. En los modelos con grill esta función permite asar de manera uniforme grandes cantidades de alimentos y en particular carnes.

El calor, producido por el grill permite obtener resultados óptimos de gratinados sobretodo con carnes de espesores pequeños o medios y combinado con el asador (Tipo 2000/2010), permite dorar uniformemente los alimentos.

4. Resistencia grill más convector.



El aire producido por el convector suaviza la onda de calor generada por el grill, realizando un gratinado óptimo, incluso de los alimentos de gran espesor, ideal para porciones grandes de carne.

5. Resistencia inferior más superior más convector.



El funcionamiento de la ventilación con el sistema de cocción tradicional garantiza una cocción homogénea.

Es ideal para cualquier tipo de alimento; especialmente para bizcochos y tortas que se pueden cocinar simultáneamente en niveles diferentes.

9. GUIA PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

| <i>Naturaleza de los alimentos</i> | <i>Montaje Corredera (1)</i> | <i>Cantidad en Kg.</i> | <i>Temperatura horno °C</i> | <i>Tiempo en min.</i> |
|--|------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Came | | | | |
| Asados cocidos sobre la bandeja | | | | |
| Ternera | 1-3 | 1 | 160 | 160 |
| Vacuno | 1-3 | 1 | 160 | 160 |
| Cerdo | 1-3 | 1 | 160 | 160 |
| Pollo | 1-3 | 1-1,5 | 160 | 160 |
| Pavo en rebanadas | 1-3 | 1,5 | 160 | 160 |
| Pato | 1-3 | 1-1,5 | 160 | 160 |

Asados cocidos sobre parrilla

| | | | | |
|-------------------------|---|-------|-----|----|
| Ternera | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Vacuno | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Roast Beef a la inglesa | 2 | 1 | 220 | 60 |
| Cerdo | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Pollo | 2 | 1-1,5 | 200 | 60 |

Carnes quisadas

| | | | | |
|------------------|---|---|-----|-----|
| Guiso de vacuno | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Guiso de ternera | 1 | 1 | 175 | 110 |

Pescados/Mariscos

| | | | | |
|---------------------------|-----|---|-----|----|
| Merluza, bacalao, congrio | | | | |
| Lenguado, corvina | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| Caballa, salmón, turbot | 1-3 | 1 | 180 | 45 |
| Ostras | 1-3 | - | 180 | 20 |

Soufflés

| | | | | |
|---------------------------|-----|------|-----|----|
| Soufflé de fideos | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Soufflé de verdura | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| Soufflés dulces y salados | 1-3 | 0,75 | 180 | 50 |

Masas

| | | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|-----|----|
| Con masa batida en molde | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| Con masa batida sin molde | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Con masa batida fermentación natural | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Base torta | 1-3-4 | 0,5 | 175 | 30 |
| Kuchen con relleno húmedo | 1-3 | 1,5 | 175 | 70 |
| Queque con relleno seco | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| Pequeños dulces | 1-3-4 | 0,5 | 160 | 30 |
| Pizza | 1-3-4 | 0,5 | 200 | 30 |
| Tostadas | 1-3-4 | 0,5 | 190 | 15 |

Cocción al grill

| | | | | |
|------------|---|-------|-------|-----------------|
| Pollo | 3 | 1-1,5 | grill | 30 de cada lado |
| Tostadas | 4 | 0,5 | grill | 5 de cada lado |
| Salchichas | 4 | 0,5 | grill | 18 de cada lado |
| Chuletas | 4 | 0,5 | grill | 8 de cada lado |
| Pescado | 4 | 0,5 | grill | 8 de cada lado |

Descongelación

| | | | | |
|-------------------|-----|------|-----|----|
| Platos Preparados | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Carne | 1-3 | 0,5 | 50 | 50 |
| Carne | 1-3 | 0,75 | 50 | 70 |

(1) Contados de abajo hacia arriba.

10. CONSEJOS PRACTICOS PARA EL USO DE SU HORNO

Antes de usar el horno por primera vez

Calentar el horno vacío a máxima temperatura por un período de 20 minutos. De esta manera se eliminan posibles residuos de suciedad que podrían producir olores desagradables durante la cocción.

• Cómo ahorrar energía

Cuando usted esté cocinando en su nuevo horno empotrable, éste puede ser apagado minutos antes del fin de la cocción, ya que el calor residual que queda en el interior es suficiente para terminar la cocción.



• Uso del Horno

Cuando usted quiera cocinar cualquier tipo de masas delicadas, como por ejemplo: queques, galletas o bizcochos debe precalentar el horno a la temperatura deseada unos minutos antes de comenzar la cocción.

Cuando cocine productos de mayor volumen como por ejemplo: pollos o carnes, no es necesario precalentar el horno.

Advertencia:

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 deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



11. LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Limpieza general

Para mantener en buenas condiciones su horno, es necesario limpiarlo por dentro y por fuera después de cada uso.

Limpieza del horno con Esmalte Easy Clean

Después de cada uso, deje enfriar el horno y podrá remover fácilmente la grasa con una esponja o con un paño húmedo con agua jabonada tibia.

No use paños o esponjas abrasivas que pueden dañar irremediablemente el esmalte.

Limpieza exterior

Si tiene un horno blanco: limpie bien todo el exterior, para evitar que con el tiempo la salida de vapores grasos produzca amarilleo. Si tiene un horno espejado: enjuagarlo con un paño húmedo o una piel de gamuza. En caso de manchas persistentes, usar detergentes no abrasivos o productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente.

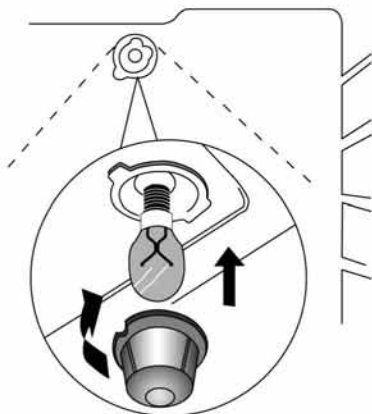
Limpieza de la puerta del horno

Para la puerta de cristal: limpiar sólo con agua caliente, evitando el uso de paños ásperos.

Mantenimiento

Cambio de ampolleta del horno:

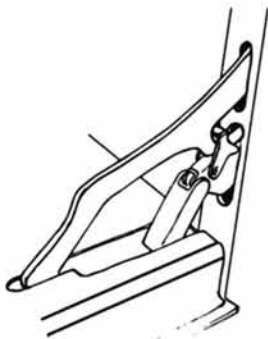
Una vez que el horno ha sido desconectado eléctricamente, destornillar la protección de la ampolleta para luego sustituirla por otra igual; tensión 220-230V; Potencia 15W Rosca E-14; idónea para resistir altas temperaturas (300° C), Reponer la protección y reactivar la alimentación, volviendo a conectar el horno.



12. PUERTA DE HORNO DESMONTABLE

¿Cómo Desmontarla?

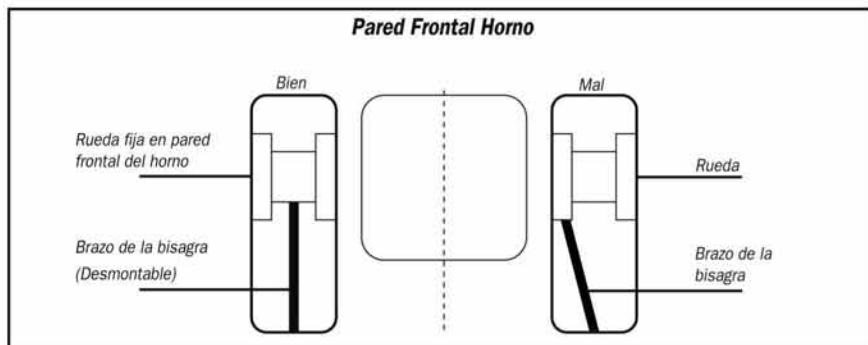
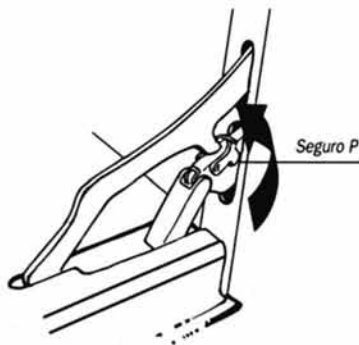
1. Abra la puerta totalmente.
2. Levante y enganche el seguro P.
3. Empuje ligeramente la puerta como si fuese a cerrarla y al mismo tiempo tire hacia arriba.



¿Cómo montarla?

1. Haga coincidir las ranuras de la puerta con las bisagras (ver dibujo abajo).
2. Introduzca la puerta hasta el tope final.
3. Abra la puerta totalmente y baje los seguros.

Nota: Al montar la puerta es importante que el brazo de la bisagra quede totalmente centrado sobre la rueda que se encuentra en la pared frontal del horno, para que se deslice y se pueda abrir y cerrar la puerta sin que se trabe.





Compañía Tecno Industrial S.A.
Alberto Lona 777, Maipú, Santiago, Chile