



## SUMARIO

1. Seguridad	03
2. Instalación	05
2.1. Instalación de lo Horno Eléctrico: MagicCook	06
3. Utilización	08
3.1. MagicCook	
4. Limpieza y Conservación	10
Término de Garantía	11

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Técnicas	MagicCook
Peso neto (kg)	14,2
Capacidad (litros)	44
Dimensiones Externas (AxLxP)(cm)	---
Dimensiones Internas (AxLxP)(cm)	26,3x39x43
Dimensiones con Marco (AxLxP)(cm)	43x68x52
Tensión (V)	220
Potencia Superior (W)	900
Potencia Inferior (W)	900
<b>Consumo de Energía (valores obtenidos a 200°C con las dos resistencias ligadas e interior vacío)</b>	
Tensión 220V (kw/h)	0,61

**LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL HORNO ELÉCTRICO. MANTENGA LA NOTA FISCAL DE COMPRA JUNTO A ESTE**

**READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE ELECTRIC OVEN. MAINTAIN FISCAL NOTE PURCHASE WITH THIS**

## POLIZA DE GARANTIA

Felicidades 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\*, 2507 3117 - 2507 0863  
**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. verifica que corresponde dicho cambio.

### EXCEPCIONES:

- No están comprendidas en esta GARANTIA:
  - Las partes estéticas de metal, silicona, madera, plástico, cristal.
  - Bases, botoneras, manijas, controles remotos, 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 TÉCNICAS:** Se adjunta manual de uso y datos técnico con la unidad.

### ACLARACION.

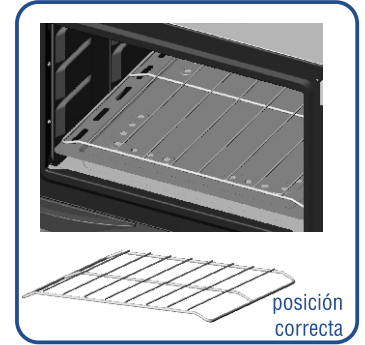
Los términos de la garantía que pudieran venir en algún folleto, diferente a este, que venga con el producto, no tendrán valor alguno y no forman parte de la GARANTIA DE EQUIPO S.A. para ninguno de los productos que este importa o representa. Para hacer efectiva esta garantía, el propietario deberá acudir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

Equipo S.A.,  
**Agustin Sosa 3584 Montevideo, Uruguay.**  
**Teléfono 25073117 - 25070863**

o a quien éste le dirija, quien reparará su producto, al cumplir las condiciones y plazos indicados en esta Póliza.

## 4. LIMPIEZA y CONSERVACIÓN

**AL REMOVER LA REJILLA Y BANDEJA PARA LA LIMPIEZA, VERIFIQUE EL POSICIONAMIENTO CORRECTO PARA RECOLOCARLAS EN EL HORNO, CONFORME IMAGEN AL LADO.**



- Mientras el horno esté en uso o caliente, nunca limpie las partes de vidrio con paño húmedo, evitando causar daños al producto por **choque térmico**;
- Para la limpieza externa del aparato, **no utilice productos abrasivos**. Limpiar sólo con un paño humedecido en una solución de agua tibia y jabón o detergente neutro;
- Para una limpieza más eficaz, procure hacerla con el horno ligeramente tibio, jamás caliente;
- Nunca utilice productos de limpieza a vapor en la conservación del horno;
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno y la pantalla, ya que pueden rayar la superficie y resultar en la fragmentación del vidrio;
- La limpieza del gabinete del horno debe recibir **cuidados especiales**: se recomienda utilizar agua, jabón o detergente neutro y una esponja suave. Después de la limpieza, retire todo el jabón y seque el agua, evitando manchas en el producto. Nunca utilice paja de acero, parte abrasiva de la esponja o productos abrasivos que puedan rayar estas piezas;
- Las paredes internas del horno están revestidas de un **esmalte especial poroso** que trabaja constantemente, eliminando manchas de grasa durante el tiempo en que el horno está encendido. Nunca limpie el esmalte con productos corrosivos o cáusticos como jabón, limpia parabrisas u otros productos a base de **silicona**;
- El azúcar, la leche, las cremas de ácido y la masa de tomate son perjudiciales para el esmalte auto-limpiador que cubre las paredes del horno. Si se produce el contacto de estos alimentos con el esmalte, retire los residuos mientras el horno esté un poco caliente, evitando daños futuros al revestimiento del producto. No toque las partes internas con objetos metálicos y mientras estén muy calientes;
- El vapor de agua procedente de la preparación de alimentos normalmente se condensa en otros lugares del ambiente. En los días húmedos, esta condensación se transforma en gotas de agua que son expulsadas a través de las grietas o holguras del horno y también pueden depositarse en las superficies frías.

10

## 1. SEGURIDAD

**ADVERTENCIA: SE RECOMIENDA QUE LOS NIÑOS ESTÉN VIGILADOS PARA ASEGURAR QUE NO ESTÉN JUGANDO CON EL APARATO.**

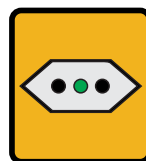
Este aparato no se destina a la utilización por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de alguien responsable por su seguridad.



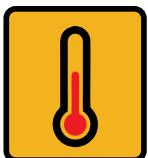
Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y para instalación residencial, y debe ser utilizado sólo por adultos.



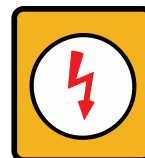
Daños provocados por descargas eléctricas no están cubiertos por el término de garantía.



Si hay dudas sobre la tensión y las instalaciones eléctricas, contacte a un electricista para instalar enchufes, interruptores, cableado y conexión a tierra apropiados para el producto.



Durante el uso, el aparato se calienta. Tenga cuidado para evitar tocar en los elementos calientes dentro del horno.



Para hornos de 220 V (enchufe con pino Ø 4,0 mm), usar toma y disyuntor o fusible de 10 amperios. El cableado de la red eléctrica, donde será instalado el horno eléctrico, deberá ser de cable 12 AWG o 2,5 mm<sup>2</sup>.

**ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN CALIENTARSE DURANTE EL USO. MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE NIÑOS PEQUEÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS.**



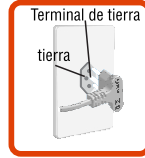
Averigüe la tensión correcta (220V) de su producto en la etiqueta del cable de alimentación o en la etiqueta de la parte posterior del horno.



No utilice conectores de tipo T o extensión, ya que pueden dañar su producto. No retuerza el cable eléctrico de su horno y manténgalo alejado de las paredes del producto.



Antes de conectar el horno eléctrico, asegúrese de que la tensión del enchufe coincida con la tensión del producto. Nunca conecte su horno a un enchufe de tensión distinta a la indicada en el producto.



Hornos de 220 V, necesitan un disyuntor o fusible de 10 amperios. El cableado de la red donde será instalado el horno eléctrico deberá ser de 12 AWG o 2,5 mm<sup>2</sup>. El enchufe de 3 patas lleva un terminal a tierra. El tomacorriente debe tener una conexión a tierra eficiente.

**LA CONEXIÓN DEL CABLE A TIERRA, O LA PUESTA A TIERRA DEL HORNO DE FORMA CORRECTA ES MUY IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD DEL USUARIO, SU FAMILIA Y SU PATRIMONIO.**



No abra el aparato para realizar reparaciones internas, limpieza de piezas o por curiosidad. Usted perderá la garantía de Asistencia Técnica y correrá riesgo de recibir descargas eléctricas.



Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe ser sustituido por el fabricante o un agente autorizado para evitar riesgos.



Desconecte el horno eléctrico de la toma de corriente cuando no esté en uso. Como cualquier otro aparato eléctrico, evite manejarlo con los pies descalzos.

## 3.1. MagicCook

**IMPORTANTE: ANTES DE INICIAR SU RECETA DE ASADO, ES ESENCIAL PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10 MINUTOS.**

Estos productos ofrecen las funciones: Grill, Timer y Control de la Temperatura. A continuación se muestra cómo accionar y programar estas funciones:

**1) CONECTE** el aparato a una toma corriente;

**2) PRECALIENTE EL HORNO:** Gire la **Perilla del timer (I)** hasta el final de su curso (120 min) y vuelva a la posición de 10 minutos. Gire la **Perilla del grill (J)** hasta la indicación seleccionando las resistencias inferior y superior (grill) y gire la **Perilla de la temperatura (K)** hasta 200°C.

**3) PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL ASADO:** Al final de 10 minutos de precalentamiento, gire nuevamente las perillas selectoras de temperatura, del grill, del timer y ajuste todas según la necesidad de su asado. Sólo después de las selecciones, el horno comenzará a funcionar.



**4) GRILL:** Seleccione con la **Perilla del grill (J)** la(s) resistencia(s) apropiadas para su receta y utilícelo según su necesidad.



Función : Enciende la resistencia inferior y superior simultáneamente.

Función : Enciende solamente la resistencia inferior.

Función : Enciende solamente la resistencia superior.



**5) TIMER:** Seleccione el tiempo de operación del horno girando la **Perilla del timer (I)** para la derecha hasta el final de su curso (120 min) y retorne hasta la posición deseada. Si prefiere no determinar el tiempo del asado, puede seleccionar la función CONTINUO girando el botón hacia la izquierda. Sólo después del ajuste el horno comenzará a funcionar.





### 3. UTILIZACIÓN

- Antes de utilizar el horno por primera vez, es necesario eliminar todos los residuos de aceite y / o humedad. Por lo tanto, encienda el horno durante 15 minutos con la puerta entreabierta a 250°C. Por algunos instantes el horno podrá generar vapores, lo que no representa defecto.
- Siempre respete el tiempo de precalentamiento de sus recetas para obtener un asado ideal;
- Busque alternar la preparación de alimentos más grasos (carnes) con alimentos de baja grasa (panes y pasteles). Esto evita la acumulación de grasa en las paredes del horno;
- Si el alimento está asado en la parte superior y aún no está asado en la parte inferior, apague la resistencia superior (grill), dejando ligada sólo la resistencia inferior hasta completar el tiempo necesario para el asado;
- Seque salpicaduras de líquidos que estén sobre el gabinete del horno;
- Siempre abra la puerta sosteniendo el tirador;
- La bandeja del horno sólo sirve para proteger la resistencia inferior. No la utilice en contacto directo con el alimento;
- Antes de preparar el alimento, haga la verificación del espacio interior del producto y si es lo suficiente. La rejilla soporta hasta 6 kg con seguridad al usuario;
- Durante el funcionamiento del producto, las resistencias van a encender (quedando incandescente) y apagar. Este es un proceso normal;
- Siempre que posible utilice la rejilla en la posición más baja, evitando la quema del alimento en la parte superior por estar muy cerca del grill;
- Para facilitar la limpieza del horno, al asar alimentos grasos cubra con papel aluminio evitando salpicaduras sucias el interior del horno;
- Utilice sólo vajilla refractaria, teflón, vidrio, forma o asadera de aluminio o inox. Nunca utilice recipientes plásticos o propios para microondas;
- El cuidado y la higienización constante contribuyen al aumento de la vida útil del producto y permiten un mejor uso.

**LOS RECIPIENTES DENTRO DEL HORNO DEBEN ESTAR AFASTADOS ENTRE SI Y DE LAS PAREDES LATERALES EN EL MÍNIMO 2CM, BIEN COMO AFASTADOS 4CM DEL GRILL.**

**ATENCIÓN: NO APOYE RECIPIENTES EN LA PUERTA DEL HORNO MIENTRAS ESTÉ ABIERTA Y NO UTILICE EL TIRADOR DE LA PUERTA DEL HORNO PARA TRANSPORTAR EL PRODUCTO.**

**ADVERTENCIA: CERTIFIQUE QUE EL APARATO ESTÁ DESCONECTADO ANTES DE SUSTITUIR LA LÁMPARA PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE CHOQUE ELÉCTRICO.**

### 2. INSTALACIÓN

Al instalar su horno eléctrico, siga las reglas básicas de seguridad:

1. Mantenga las distancias mínimas descritas en las instrucciones de instalación;
2. Mantenga limpios y claros los pasos para la circulación de aire;
3. Los hornos eléctricos no están destinados a ser operados por temporizador externo o por control remoto separado;

4. Su aparato está destinado para uso interno y no debe quedar expuesto a las variaciones bruscas de temperatura, a la humedad y a la acción directa de la luz del sol.

5. La salida de aire en la parte posterior del producto no debe tener contacto o estar en la misma dirección del enchufe.

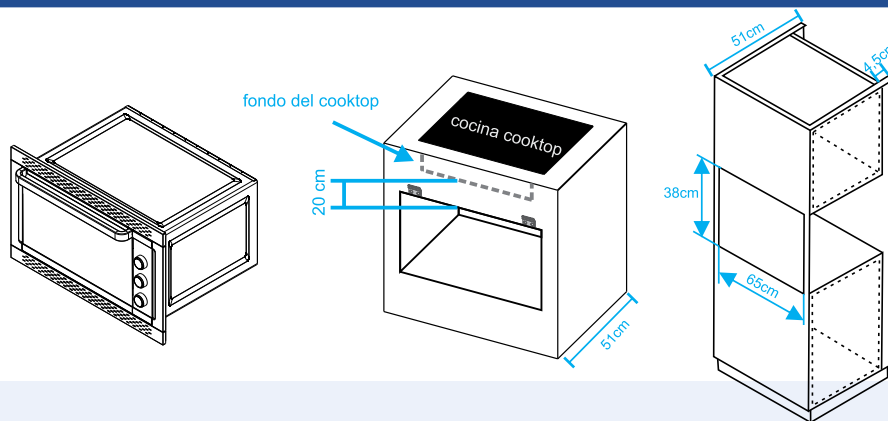
6. La instalación de la toma de energía eléctrica debe estar prevista en el mueble. Si no lo está, proporcione un paso de unos 5 cm al enchufe.

## 2.1. INSTALACIÓN DEL HORNO ELÉCTRICO DE EMBUTIR

Si usted tiene uno de los modelos de hornos: Decorato o Decorato Gourmet, siga las instrucciones abajo para la correcta instalación del producto:

1. Respete las distancias mínimas que el nicho del mueble necesita tener: 65 centímetros de ancho, 38 centímetros de altura y 51 centímetros de profundidad;
2. El horno que utilice el mismo mueble de la cocina cooktop, debe mantener una distancia mínima de 20 cm entre el fondo del cooktop y el gabinete del horno eléctrico. La manguera de gas del cooktop deberá, obligatoriamente, ser metálica.
3. Fije correctamente las presillas, de acuerdo con las instrucciones de la próxima página, para el encaje correcto del producto.
4. Al instalar el horno en muebles, asegúrese de que hay libre circulación de aire en los laterales, parte posterior y superior del aparato, evitando el sobrecalentamiento del mismo;
5. El marco y la puerta del horno, se quedan fuera del nicho, es decir, no quedan incrustados dentro del nicho.
6. La instalación de la toma de energía eléctrica debe estar prevista en el mueble. Si no lo está, proporcione un paso de unos 5 cm al enchufe.

**EN LOS HORNOS DE EMBUTIR, EL MARCO TIENE AGUJEROS CON LA FUNCIÓN DE VENTILACIÓN. NUNCA OBSTRASE ESTOS AGUJEROS PARA GARANTIZAR EL BUEN FLUJO DE AIRE.**



6

Para hacer la instalación correcta, usted recibirá un kit que contiene el manual de instrucciones con el producto y las siguientes piezas:

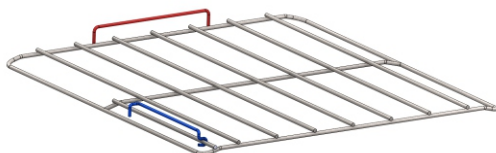
- 02 presillas;
- 04 tornillos AA 4,2 x 9,5mm.

### Instalación:

Atornille las presillas al ras con el corte de nicho, en la parte superior conforme la ilustración de la **Fig. 1**.

Una vez atornillado, ajuste el producto con el bastidor sobre las presillas de acuerdo con la ilustración de la Fig. 2.

### QUITANDO LA PARRILLA DEL HORNO MagicCook



El horno eléctrico **MagicCook** tiene una parrilla deslizable y un sistema exclusivo de fijación. Este sistema tiene un marco posterior (color rojo) que evita que el recipiente para hornear se deslice hacia el fondo del horno y una asta (color azul) que actúa como traba de seguridad de la parrilla.

El marco posterior debe posicionarse orientado hacia el fondo del horno y la traba de seguridad debe ser ajustada en uno de los 3 orificios que se encuentran en el lateral izquierdo del horno.

Fig. 1

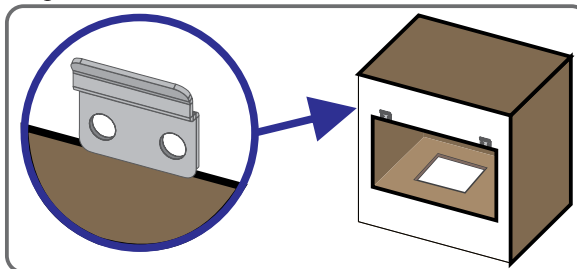


Fig. 2

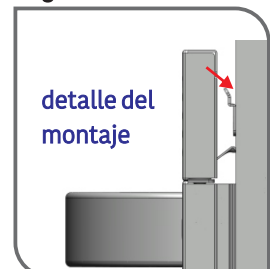


Fig. 3

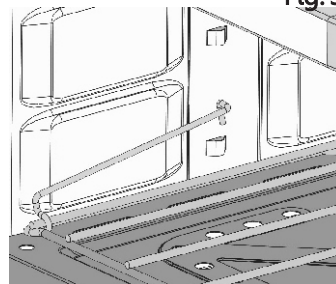
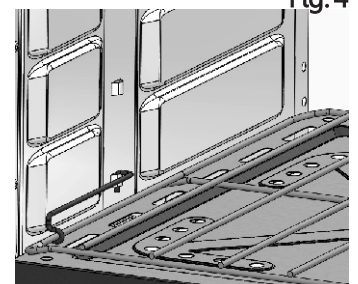


Fig. 4



Para quitar la parrilla de su posición, basta sostener la asta de la traba de seguridad y moverla hacia arriba, conforme la **Fig. 3**. Después de soltar la traba, jale la parrilla para fuera del horno.

Para reposicionarla, ajuste la parrilla al nivel de posición deseado, arrastrándolo para el interior del horno y ajuste nuevamente la traba de seguridad en el orificio más cercano en el lateral izquierdo, mirando hacia el frente, conforme la **Fig. 4**.