

# LUMER<sup>®</sup>

*simplificando tu vida*

## **HORNO ELÉCTRICO**

LINEA GOURMET 48 litros

**Manual del Usuario**

Incluye Certificado de Garantía



Antes de utilizar su nuevo horno eléctrico, lea este manual con detenimiento y guárdelo para otras consultas en el futuro.



Gracias por elegir un producto Lumer de alta calidad. Para que su nuevo horno eléctrico funcione de forma óptima y continua, lea atentamente el manual de instrucciones. El mismo le permitirá realizar todos los procesos con la máxima perfección y eficacia. Es aconsejable que guarde este manual en un lugar seguro para que pueda consultarlo siempre que lo necesite.

#### Contenido del Manual

Importantes medidas de seguridad	4
Antes de su primer uso	5
Componentes	6
Panel de control	7
Especificaciones técnicas	8
Funcionamiento	8
Ajuste de temperatura	8
Ajuste de función	8
Ajuste de tiempo	9
Modificación del tiempo	9
Niveles de cocción	10
Función tostar y hornear	10
Grill inferior	10
Grill superior	10
Nivelación de estantes	11
Cuidado y limpieza	11
Características generales	11
Talleres autorizados	12
Certificado de garantía	14

Fabrica y garantiza Metalúrgica Lumtec S.A.  
Uruguay 163 · (B1841FRC) Monte Grande  
Administración y Ventas:  
Vicente López 1671 (B1841CHA) · Monte Grande  
Pcia. de Bs. As. · Argentina  
Tel.: (11) 4290-5703/1662 · Tel./Fax: (11) 4290-4803  
E-mail: [info@electrolumer.com.ar](mailto:info@electrolumer.com.ar)  
[www.electrolumer.com.ar](http://www.electrolumer.com.ar)

## IMPORTANTE

- El listado de servicios técnicos lo encontrará en la página correspondiente.
- Nunca haga funcionar el horno sin alimentos dentro del mismo.
- Conecte siempre su horno eléctrico a un tomacorriente debidamente polarizado de 220V y 10A con conexión a tierra.

### 1- IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- 1- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de hacer uso del producto.
- 2- A fin de evitar cualquier descarga eléctrica, NO sumerja el artefacto o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
- 3- No toque las superficies calientes. Emplee manoplas cuando retire o toque algún elemento caliente. Siempre coloque el horno eléctrico sobre superficies que soportan el calor.
- 4- Desenchufe el horno cuando no es utilizado y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar cualquiera de sus partes.
- 5- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
- 6- Siempre quite el enchufe del toma corriente de la pared antes de mover el artefacto. No tire del cable. Use ambas manos para mover el artefacto.
- 7- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de mesas o mesadas, ni que tome contacto con superficies calientes.
- 8- No coloque el horno eléctrico dentro de un horno caliente o cerca de llama u hornalla eléctrica.
- 9- Nunca emplee este producto a la intemperie.
- 10- Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, este producto puede no funcionar adecuadamente. El horno eléctrico debe ser usado con un circuito eléctrico independiente de otros artefactos eléctricos.
- 11- La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el artefacto está funcionando.
- 12- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona igualmente capacitada con el fin de evitar un peligro.
- 13- Guarde sólo los accesorios proporcionados con esta unidad dentro del horno cuando no esté en uso. No guarde ningún otro material.
- 14- Podría presentarse un riesgo de incendio si el artefacto es cubierto o está en contacto con un material inflamable, incluyendo cortinas, tabiques, etc, mientras esté en función. No coloque ningún elemento sobre el horno cuando el mismo se encuentra en funcionamiento.
- 15- No coloque en el horno ninguno de estos productos: cartón, papel o plástico.
- 16- Los recipientes ubicados dentro del horno no deben ser herméticos. Necesitan tener el espacio suficiente para permitir la expansión de líquidos.
- 17- Limpie el horno regularmente, el exceso de grasa puede causar un incendio.
- 18- Asegúrese de que este artefacto no esté colocado cerca de cortinas, paños u otros materiales inflamables.
- 19- No emplee esponjas metálicas en la limpieza del horno debido a que podrían desprenderse trozos de esponja que, al entrar en contacto con algunos componentes, implicarían un riesgo de descarga eléctrica.
- 20- Para prevenir quemaduras accidentales, siempre utilice la manija y las perillas para manejar el artefacto.
- 21- La temperatura de la puerta o de la superficie exterior puede ser alta cuando el horno está en funcionamiento.

## 1- IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD (Cont.)

- 22- No introducir un exceso de alimentos o utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que podrían producir un riesgo de incendio o una descarga eléctrica.
- 23- No cubra ninguna bandeja u otra parte del horno con papel metálico. Esto causaría un sobrecalentamiento del horno.
- 24- Se debe tener extrema precaución al usar recipientes hechos de metal o de vidrio.
- 25- Este artefacto no puede ser utilizado por niños o personas con reducida capacidad física o mental, o aquella que tenga falta de experiencia o conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones para su uso de una persona responsable de su seguridad.
- 26- Los niños deben ser supervisados a fin de garantizar que no jueguen con el horno.
- 27- El artefacto no está pensado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- 28- La parte posterior del horno debe colocarse contra la pared.

## 2- ANTES DE SU PRIMER USO

- 1- Asegúrese de que se quiten todos los materiales de empaquetado del interior del horno.
- 2- Lave las rejillas y la bandeja con agua tibia y jabón. Limpie el interior del horno con paño húmedo o esponja. Asegúrese de que el artefacto esté seco antes de usarlo.
- 3- Coloque el horno sobre una mesada plana u otra superficie estable. **NO LO HAGA FUNCIONAR EN EL MISMO CIRCUITO ELÉCTRICO CON OTRO ARTEFACTO.**
- 4- Asegúrese de que la bandeja esté instalada correctamente antes de usar el artefacto.
- 5- Únicamente la primera vez que use el producto, fije la perilla de temperatura en 250° y ajuste el reloj a 15 minutos. Esto quemará cualquier aceite que quedara en el horno.

### NOTA

Es totalmente normal la presencia de humo durante este proceso en un horno nuevo, esto no durará más de 10 a 15 minutos.

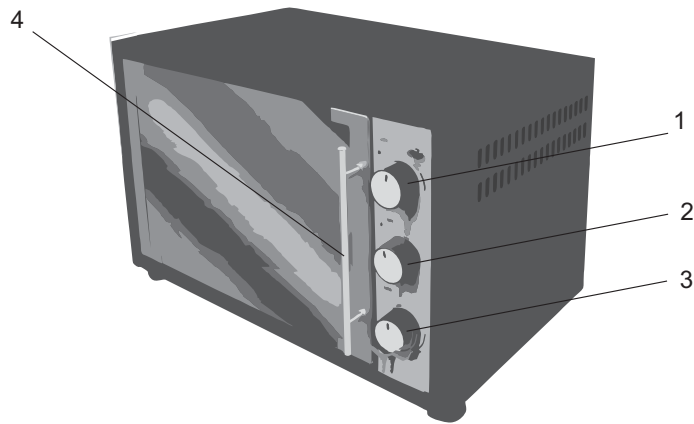
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO



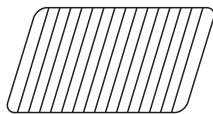
PRECAUCIÓN

Superficie Caliente.

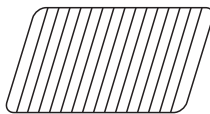
### 3- COMPONENTES



- 1 • SELECTOR DE TEMPERATURA
- 2 • SELECTOR DE FUNCIONES
- 3 • SELECTOR DE TIEMPO
- 4 • MANIJA
- 5 • REJILLAS REGULABLES
- 6 • BANDEJA
- 7 • PINZA EXTRAE BANDEJA



5



5



6



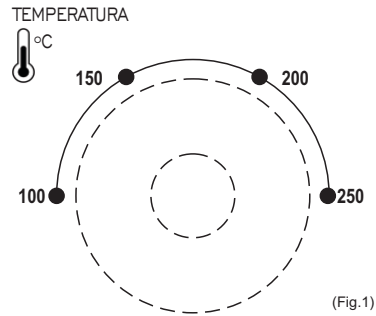
7

## 4- PANEL DE CONTROL

Su horno eléctrico cuenta con un práctico panel de control que facilitará su uso. Lea atentamente las instrucciones para su correcto funcionamiento.

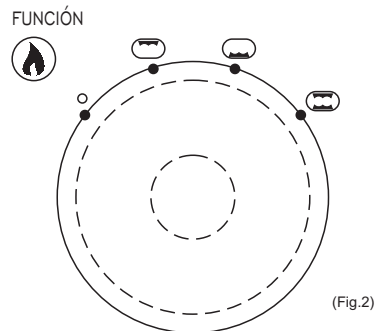
### 1. Selector de temperatura (Fig.1) Referencias

TEMPERATURA (°C)	ALIMENTOS
100	Panes cortos, galletas
150	Pasteles, tortas, bizcochos, tartas, pays, masas, verduras
200	Panes, pescado, carnes, costillas de cerdo, empanadas
250	Bife, carne asada, pollo, gratinados



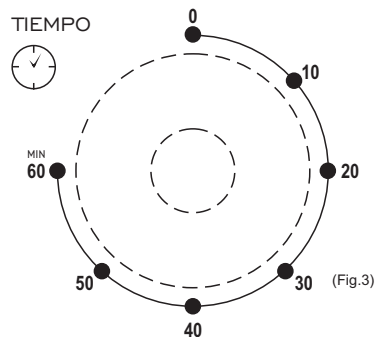
### 2. Selector de función (Fig.2) Aplicación

SUPERIOR	Aplicación
SUPERIOR	Alimentos cuyas partes superiores necesitan estar bien cocidas
INFERIOR	Alimentos que necesitan ser calentados desde la parte inferior
COMBINADO	Cualquier alimento



### 1. Selector de tiempo (Fig.3) Referencias

TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	ALIMENTOS
15-20	Galletas, tira de asado
20-25	Panes, carnes, costillas de cerdo
25-30	Tortas crocantes, maní tostado
30-35	Bifes, tortas, alitas de pollo
35-40	Pollo, ganso, pato, carne asada
40-45	Pescado (a fuego moderado), costillas de cerdo ahumadas



## 5- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación	220V ca. - 50 Hz
Consumo	2000W
Capacidad	48 litros

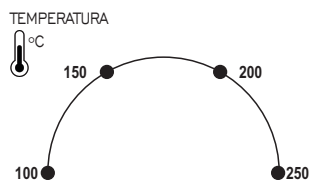
## 6- FUNCIONAMIENTO

Antes de comenzar:

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

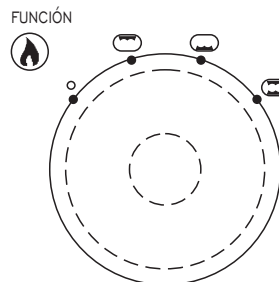
## 7- AJUSTE DE TEMPERATURA

Gire la perilla del selector de temperatura en sentido de las agujas del reloj hacia la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse desde 100°C a 250°C.



## 8- AJUSTE DE FUNCIÓN

Este horno ofrece tres diferentes funciones para poder cocinar con amplia versatilidad con un solo artefacto.





Hornear y Tostar: las resistencias superiores e inferiores calientan y trabajan en esta función. Es perfecto para cocinar pizza, pan y galletitas, así como también cerdo o carnes horneadas.



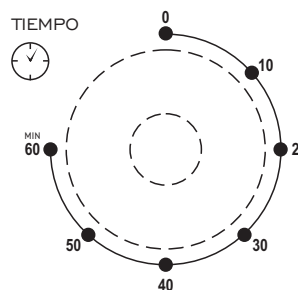
Grill inferior: las resistencias inferiores calientan y trabajan en este ciclo. Permite obtener bases crocantes.



Grill superior: las resistencias superiores calientan y trabajan en este ciclo. Ideal para dar terminaciones doradas y crujientes a sus recetas.

## 9- AJUSTE DE TIEMPO

Su horno eléctrico cuenta con un timer de 60 minutos. El automático puede ajustarse de 0 a 60 minutos. El horno no se prenderá sin que se ajuste el timer. Cuando el cronómetro está en posición "0" el horno no funciona. Para establecer el tiempo, haga girar la perilla de acuerdo a las agujas del reloj hasta el tiempo deseado. Cuando el cronómetro ha llegado a la posición "0", se escuchará el sonido de una campanilla. La provisión de energía se cortará automáticamente y el plato estará listo.



### Modificación del tiempo

Se puede cambiar el tiempo durante el ciclo de cocción. Simplemente gire la perilla de selector de tiempo al tiempo que usted desea y continúe cocinando.

#### Nota:

Cuando ajuste la perilla de selector de tiempo a menos de 10 minutos, siempre gírela sobre los 10 minutos y luego gire hacia atrás para llegar al tiempo deseado. Esto le asegurará un ajuste de tiempo seguro y preciso.

---

### PRECAUCIÓN


Durante y después del uso las superficies del horno están calientes.

---




## 10- NIVELES DE COCCIÓN


### Función tostar y hornear

- 1- Use esta función para cocinar carnes que necesitan una cocción lenta con agregado constante de líquidos. Cereales, pan, galletitas, etc. y para calentar comida.
- 2- Coloque la rejilla a la altura deseada.
- 3- Ajuste la perilla a la función 
- 4- El tiempo máximo para tostar es de 7 minutos.
- 5- Rote la perilla de temperatura en el sentido de la agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
- 6- Continúe tostando hasta el tiempo indicado.
- 7- Controle la temperatura del alimento antes de moverlo para asegurarse de que ha alcanzado la temperatura interna adecuada.
- 8- Siempre manipule la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como el alimento están muy calientes.

### Grill inferior

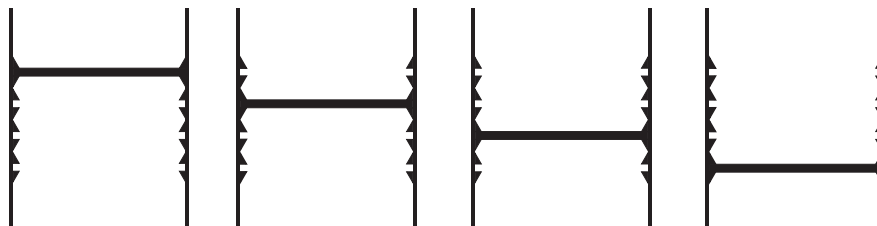
- 1- Use esta función para comidas tales como cortes de carnes menos tiernos, sopas y guisos. O para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan la superficie cocida pero todavía húmedos por dentro.
- 2- Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
- 3- Ajuste la perilla a la función 
- 4- Seleccione el tiempo requerido para cada preparación.
- 5- Rote la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
- 6- Continúe horneando hasta el tiempo indicado.
- 7- Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse de que ha alcanzado la temperatura interna adecuada.
- 8- Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

### Grill superior

- 1- Esta función es ideal para pescado, bifés, verduras, etc. O para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que se presentan húmedos por dentro pero todavía húmedos en la superficie.
- 2- Coloque la rejilla de horneado a la altura deseada.
- 3- Ajuste la perilla a la función 
- 4- Seleccione el tiempo requerido para cada preparación.
- 5- Rote la perilla de temperatura en el sentido de la agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
- 6- Continúe asando hasta el tiempo indicado.
- 7- Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse de que ha alcanzado la temperatura interna adecuada.
- 8- Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

## 11- NIVELACIÓN DE ESTANTES

Su horno eléctrico Lumer viene con cuatro niveles de estantes regulables. La bandeja de horneado o estante se puede deslizar en la ranura que mejor se adapte al plato que desee preparar.



## 12- CUIDADO Y LIMPIEZA

- 1- Antes de limpiarlo desenchufe el horno eléctrico y deje que se enfríe completamente.
- 2- Lave todas sus partes con agua tibia y jabón, incluidas la rejillas.
- 3- No use limpiadores abrasivos, cepillos de fregar y limpiadores químicos.
- 4- Use una tela húmeda para limpiar el interior del horno.
- 5- Para limpiar la puerta use una tela húmeda con detergente o jabón.
- 6- Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido.
- 7- Cualquier reparación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

POTENCIA 2000W
CAPACIDAD 48 LITROS
TERMOSTATO AJUSTABLE HASTA 250°
TEMPORIZADOR PROGRAMABLE
APERTURA LATERAL
VIDRIO ESPEJADO TEMPLADO
AISLACIÓN TÉRMICA INTERNA 100%
PESO (Kg) 9,5
ALTO (mm) 365
ANCHO (mm) 550
PROFUNDIDAD (mm) 430 (incluye manija frontal)
COCCIÓN SUPERIOR, INFERIOR O AMBAS
INCLUYE DOS REJILLAS, UNA BANDEJA Y UNA PINZA EXTRA E BANDEJA
BAJO CONSUMO
MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA
COCCIÓN UNIFORME POR CONVECCIÓN
DISEÑO EUROPEO GOURMET

## TALLERES AUTORIZADOS

### CAPITAL FEDERAL

ASISTENCIA NORTE  
Héctor H. Pinedo  
Cullen 5162  
4501.6062 / 4521.2276

SERVISCENTRO  
Juan Osvaldo  
Espinosa 780 CAPITAL FEDERAL  
4431-3237

### GRAN BUENOS AIRES

MONTE GRANDE  
Vte. López 1671  
(011) 4290.1662  
serviciotecnico@electrolumer.com.ar

MERLO  
REPUESTODO  
Sra. Carolina Regner o Sr. Marcelo  
Yrigoyen 1247, Merlo Norte Bs. As.  
(0220) 4827094 / 4853124  
repuestodosservtec@hotmail.com

QUILMES OESTE  
VECHIA HNOS.  
Vecchiarelli Hugo  
Av. Calchaquí 3325, Quilmes  
4280.3285 / 4250.6161

LA PLATA  
Gustavo Idoria  
Diagonal 74 N° 1022  
(0221) 4826106

### PROVINCIA DE BUENOS AIRES

BUENOS AIRES, BAHÍA BLANCA  
CITTA REPUESTOS  
Atilio Fernández  
H. Yrigoyen 176, Bahía Blanca  
(0291) 4515010 / 4520881  
cittarepuestos@speedy.com.ar

BUENOS AIRES, CORONEL SUÁREZ  
Pezzati Daniel  
Lamadrid 1946, Coronel Suárez  
(02926) 424030  
pezdanielref@infovia.com.ar

BUENOS AIRES, JUNÍN  
Walter Morganti  
Gral. Paz 433, Junín  
(02362) 430670

BUENOS AIRES, MAR DEL PLATA  
Quiroga Jesús  
TODO SRL  
Colón 4299  
(0223) 472.3632

### INTERIOR DEL PAÍS

CHACO, RESISTENCIA  
Sergio Larcher  
Padre Cerqueira 550 (3500)  
(03722) 436408

CÓRDOBA, CÓRDOBA CAP.  
Castellani Elías  
Sucre 256  
(0351) 4236069  
castellanielias@hotmail.com

CÓRDOBA, RÍO CUARTO  
Panisello Francisco  
Fotheringham 71 - Río Cuarto  
(0358) 4628066  
lacasadelrepuesto@fibertel.com.ar

CÓRDOBA, VILLA MARÍA  
Juan Carlos Gorostidi  
Jujuy 625 - Villa María  
(0353) 4526859  
j.c.gorostidiehijos@hotmail.com

CORRIENTES, GDOR. VIRASORO  
TECNORFRÍO  
Apolonio Huallullo  
Fernández Blanco 630  
(03756) 481770

ENTRE RÍOS, CHAJARÍ  
Hugo Zilloni  
Alem 1821  
(03456) 420181

ENTRE RÍOS, PARANÁ  
ELECTRO SERVICIO MIRAGLIO  
Av. Churruarín 899  
(0343) 4240545  
servicio@electromiraglio.com.ar

MENDOZA, MENDOZA CAP.  
ELECTRÓNICA ASTESIANO  
Aníbal Astesiano  
Suipacha 550  
(0261)4255454  
electronicaastesiano@speedy.com.ar  
lacasadelrepuesto@fibertel.com.ar

MENDOZA, SAN RAFAEL  
J. J. Gómez  
Day 1206  
(02627) 429720

MISIONES, OBERÁ  
RCY REPUESTOS  
Victor Nuñez  
José Ingenieros 334  
(03755) 409077

MISIONES, POSADAS  
Walter Omar Valenzuela  
Av. Santa Catalina 3963  
(03752) 440076

MISIONES, PUERTO RICO  
Nicolás Neis  
Av. 9 de Julio 2409  
(03743) 420873  
(03743) 15416458/59/60/61  
electrotr@prico.com.ar

SALTA  
MENDOZA REFRIGERACIÓN  
Gutiérrez Francisco Pío  
Urquiza 16 (4400)  
(0387) 4312150  
mendozarefrigeracion@salnet.com.ar

SANTA FE, RAFAELA  
Martínez Oscar  
Belgrano 1280  
(03492) 504107

SANTA FE, RECONQUISTA  
Orlando Rossi  
Habeccer 222  
(03482) 428680

SANTA FE, ROSARIO  
Lorenzo O. Uriz  
Av. J. B. Alberdi 752 (2000)  
(0341) 4301781

SANTA FE, SANTA FE CAP.  
TOTAL SERVICE  
Alberto Gálvez  
Presidente Roca 2870  
(0342) 4841001  
total\_services@ciudad.com.ar

TUCUMÁN, S. M. DE TUCUMÁN  
Sabrina Rainieri  
Las Piedras 1119  
(0381) 4221449



Por otras zonas, consultar servicio técnico al tel. (011) 4290-1662

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

### HORNO ELÉCTRICO

#### LINEA GOURMET 48 litros

Metalúrgica Lumtec S. A. garantiza al usuario que presente este certificado junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento del horno eléctrico Lumer.

1. En caso de verificarse problemas de funcionamiento, la presente Garantía nos obliga, por el término de 12 (doce) meses contados a partir de la fecha de compra a:

a) Prestar sin cargo la asistencia técnica que, por inconvenientes de funcionamiento, pudiera requerir este equipo a través de nuestra red de agentes autorizados de Service.

b) Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el(los) componente(s) de este horno eléctrico que, a nuestro criterio, aparezca(n) como defectuoso(s), sin que ello implique obligación de Metalúrgica Lumtec S.A. a reemplazar el equipo completo.

Aclaraciones:

1. Toda intervención de un integrante de nuestra red de agentes autorizados de Service realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no halle origen en falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el comprador solicitante de la intervención, de acuerdo a la tarifa vigente.

2. Transcurrido el plazo de vigencia de esta Garantía, toda intervención de un agente autorizado de Service será con cargo al usuario, según las listas de precios oficiales de Metalúrgica Lumtec S.A. y sujeta a disponibilidad de stock.

3. Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en este manual de instrucciones. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación ni enseñanza de manejo del aparato.

4. La presente garantía no ampara defectos originados por:

a) El transporte en cualquiera de sus formas.

b) Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético, tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.

c) Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc.

d) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

e) Instalación y/ o uso no conforme a lo especificado en el manual de instrucciones.

f) La falta de mantenimiento, según las indicaciones explicadas en el manual de instrucciones.

5. La presente garantía dejará de tener validez cuando:

a) El equipo hubiera sido modificado o reparado por terceros no autorizados o se hubieran utilizado en la reparación repuestos no originales.

b) La chapa de identificación hubiera sido dañada, alterada o retirada de la unidad.

c) Cuando la presente garantía y/o la factura de compra presente enmiendas o falsedad en algunos de sus datos.

6. Este producto ha sido diseñado para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.

7. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.

8. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna otra responsabilidad con respecto a nuestros productos.

9. Metalúrgica Lumtec S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.

10. Metalúrgica Lumtec S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación, uso indebido del equipo o falta de mantenimiento.



SELLO CASA VENDEDORA

Dirección del comercio .....

Nº de Factura .....

Lugar y Fecha de compra .....

#### Fabrica y Garantiza Metalúrgica Lumtec S.A.

URUGUAY 163 (B1841FRC) - MONTE GRANDE  
PCIA. DE BS. AS. - ARGENTINA

#### Administración y Ventas:

VICENTE LOPEZ 1671 (B1841CHA) - MONTE GRANDE

PCIA. DE BS. AS. - ARGENTINA

Tel.: (11) 4290-5703/1662 - Tel./Fax: (11) 4290-4803

E-mail: info@electrolumer.com.ar

www.electrolumer.com.ar