

# **Manual de Instrucciones de HORNO ELÉCTRICO**



**MODELO N°: HJ-23DK**

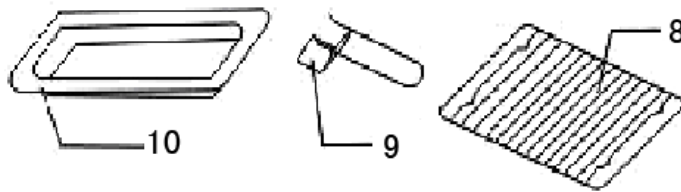
Lea este manual cuidadosamente antes de utilizar su horno eléctrico, y consérvelo en un lugar seguro para su posterior consulta.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## CONTENIDO

DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y SUS ACCESORIOS .....	1
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	2
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES .....	3
INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CABLE .....	3
PANEL DE CONTROL .....	3
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....	4
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO .....	6
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA .....	7
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO .....	7
ESPECIFICACIONES .....	7
GARANTÍA .....	8

## DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y SUS ACCESORIOS



- |                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Puerta de Vidrio                | 6. Panel de Control      |
| 2. Soporte de la Rejilla del Grill | 7. Soporte               |
| 3. Manija de la Puerta             | 8. Rejilla del Grill     |
| 4. Elemento Calefactor             | 9. Asa para la Bandeja   |
| 5. Carcasa                         | 10. Bandeja para Hornear |

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Al usar electrodomésticos, deben observarse ciertas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Es necesaria una supervisión cercana cuando el equipo sea usado por niños o cerca de ellos.
4. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte del horno digital en agua u otros líquidos.
5. No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o mesada, ni en contacto con superficies calientes.
6. No opere el equipo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el equipo ha presentado síntomas de mal funcionamiento o ha sido dañado en alguna forma. Regrese el equipo al centro de soporte autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del equipo puede causar riesgos o lesiones.
8. Durante el funcionamiento del horno, deje al menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los lados del horno para permitir una ventilación adecuada.
9. Desconecte el equipo del tomacorrientes cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle accesorios o antes de limpiarlo.
10. Para desconectar apague la unidad y luego retire el enchufe del tomacorrientes. Siempre hágalo sosteniendo el enchufe, nunca tire del cable de alimentación.
11. No cubra la bandeja para migas o cualquier parte del horno con láminas de metal. Esto podría ocasionar que el horno se sobrecaliente.
12. No limpie el horno con esponjas de aluminio. Fragmentos de la misma podrían desprenderse y hacer contacto con partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
13. No debe colocar alimentos demasiado grandes o utensilios de metal en el horno digital ya que estos podrían ocasionar un riesgo de descarga eléctrica o fuego.
14. Puede ocurrir un incendio si el horno es cubierto o se pone en contacto con un material inflamable, incluyendo cortinas, paredes y similares, durante su funcionamiento. No almacene ningún ítem dentro del horno durante la operación del mismo.
15. Se deberá tener sumo cuidado cuando se usen recipientes hechos con un material que no sea metal o vidrio.
16. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
17. No almacene ningún otro material aparte de los accesorios recomendados por el fabricante dentro del horno cuando el mismo no esté en uso.
18. Siempre use una agarradera o guantes protectores aislantes cuando inserte o retire ítems del horno caliente.
19. Este equipo cuenta con una puerta de vidrio templado de seguridad. Este vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede quebrarse, pero los fragmentos no tendrán bordes afilados. Evite rayar la superficie de la puerta o astillar los bordes. Si la puerta está rayada o astillada, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente antes de usar el horno.
20. No use el equipo en exteriores.
21. No use el equipo para otro propósito que no sea el previsto.
22. Este horno es para USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
23. La temperatura de la puerta y de las superficies exteriores puede ser más alta cuando el horno está en funcionamiento.
24. Cuando utilice la unidad tenga cuidado de no lastimarse con los bordes.
25. La temperatura de las partes accesibles puede ser alta cuando el horno está en funcionamiento.
26. No coloque utensilios para cocción o platos a hornear en la puerta de vidrio.

**ADVERTENCIA: LA SUPERFICIE DE LA UNIDAD ESTÁ CALIENTE DESPUÉS DE SU USO. SIEMPRE use una agarradera o guantes protectores aislantes cuando toque el horno caliente o platos y alimentos calientes, o cuando coloque o retire la rejilla, recipientes o fuentes.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no haga funcionar la unidad a menos que la bandeja superior desmontable esté en su lugar.

Por favor lea y tenga estas instrucciones a mano. Estas instrucciones le ayudarán a usar su horno digital y obtener el mejor desempeño de su unidad.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CABLE

Este equipo tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o que se tropiecen con el mismo. Un cable de extensión puede usarse siempre que sea cuidadoso en su uso:

1. La clasificación del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del equipo.
2. El cable de extensión debe ser colocado de forma tal que no cuelgue del borde de la mesa o mesada donde pueda ser tirado por niños o pueda tropezarse accidentalmente con él.
3. Si el cable de alimentación está dañado, el mismo debe ser reemplazado por el fabricante o un servicio técnico autorizado o una persona calificada para evitar riesgos.

## PANEL DE CONTROL



### VENTANA DE VISOR

Muestra la temperatura o el tiempo ajustado y la función del horno.

#### 1. FUNCIÓN BAKE [HORNEAR]

Oprima para seleccionar el programa BAKE, FAN BAKE o BROIL.

**a.** Oprima la tecla OVEN una vez, lo lleva al programa para hornear BAKE. Bake: el ajuste de temperatura por defecto es 150°C y el tiempo por defecto es 30 minutos, con un tiempo máximo de 90 minutos.

**b.** Oprima la tecla OVEN dos veces, lo lleva al programa FAN BAKE. Fan Bake: el ajuste de temperatura por defecto es 150°C y el tiempo por defecto es 30 minutos, con un tiempo máximo de 90 minutos.

**c.** Oprima la tecla OVEN tres veces, lo lleva al programa BROIL. Broil: el ajuste de temperatura por defecto es 230°C (no se ajusta) y el tiempo por defecto es 30 minutos, con un tiempo máximo de 90 minutos.

#### 2. FUNCIÓN PIZZA

Oprima la tecla PIZZA. Ya tiene un ajuste de tiempo y temperatura.

#### 3. FUNCIÓN DEFROST [DESCONGELADO]

Oprima la tecla DEFROST. Ingresará en el programa de descongelado.

#### 4. FUNCIÓN TOAST [TOSTADO]

El selector para dorar consiste en tres puntos que representan el nivel de tostado que es progresivamente más oscuro a cada paso.

#### 5. FUNCIÓN DEHYDRATE

Oprima para seleccionar el programa DEHYDRATE.

#### 6. TECLA CLOCK [RELOJ]

Oprima la tecla CLOCK para que en el visor aparezca el reloj y luego use las teclas de ajuste para ajustar la hora.

#### 7. TECLAS TIMER & TEMP. [TEMPORIZADOR & TEMPERATURA]

Oprima las teclas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo y temperatura para algunas funciones así como para seleccionar el nivel de tostado.

## PANEL DE CONTROL (Continúa)

### 8. TECLAS STOP/CANCEL [DETENER/CANCELAR]

Oprima esta tecla para comenzar todas las funciones. Si no oprime esta tecla, el Visor volverá a: (0:00).

### 9. TECLA START [INICIO]

Oprima esta tecla para comenzar todas las funciones. Si no oprime esta tecla, el Visor volverá a: (0:00). Oprima la tecla dos veces, ingresará al programa para cancelar CANCEL, y cancelará su funcionamiento.

### 10. TECLAS DE AJUSTE

Oprima para ajustar la temperatura, el tiempo o el nivel de tostado.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### 1. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE TOSTADO TOAST

La función Toast tiene programas para tostar una o dos rebanadas. La función TOAST también puede utilizarse para dorar alimentos.

**a.** Conecte al suministro de corriente.

**b.** Oprima la tecla TOAST para ingresar el programa TOAST.

**c.** Retire el recipiente para BAKE/BROIL [Hornear/Parrilla]. Coloque la rejilla en el medio del horno y sobre la misma en forma pareja el pan.

**d.** Para seleccionar el nivel de tostado oprima las teclas de ajuste. En el visor aparece el ajuste medio por defecto. Oprima la tecla para disminuir el nivel de tostado o para aumentarlo para que quede más tostado.

**e.** Oprima la tecla de inicio START. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

**f.** Cuando el programa se haya completado la unidad emitirá un sonido continuo.

**g.** Desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

### 2. CÓMO USAR LAS FUNCIONES DEL HORNO

BAKE, FAN BAKE y FAN BROIL

#### A. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE PARRILLA BROIL

**a.** Conecte al suministro de corriente.

**b.** Oprima la tecla OVEN tres veces para ingresar el programa FAN BROIL.

**c.** Oprima la tecla TIME. Ajuste el tiempo oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. El temporizador cambiará cada vez que oprima la tecla. Si mantiene presionada la tecla el tiempo cambiará en incrementos rápidos.

**d.** Oprima la tecla de temperatura TEMP. La temperatura por defecto es 230°C (esto no se puede ajustar).

**e.** Coloque los alimentos en la rejilla, y la rejilla en la fuente para hornear. Abra la puerta y deslice la rejilla/bandeja/alimentos en la posición media o superior dependiendo del espesor de los alimentos. Cierre la puerta, oprima la tecla de inicio START. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

**f.** Cuando el programa se haya completado la unidad emitirá un sonido continuo.

**g.** Desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

NOTA: Los alimentos que son de formas irregulares como el pescado y las pechugas de pollo requieren más tiempo de cocción en las partes gruesas. Para ayudar a que se cocinen uniformemente, coloque las partes más gruesas hacia la parte exterior de la bandeja de alimentos, donde recibirán más energía.

## **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continúa)**

### **B. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE HORNEAR BAKE**

- a.** Conecte al suministro de corriente.
- b.** Oprima la tecla OVEN para ingresar el programa BAKE.
- c.** Oprima la tecla TIME. Ajuste el tiempo oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. El temporizador cambiará cada vez que oprima la tecla. Si mantiene presionada la tecla el tiempo cambiará en incrementos rápidos.
- d.** Oprima la tecla de temperatura TEMP. La temperatura por defecto es 150°C (esto se puede ajustar). Para cambiar esta temperatura, oprima la tecla de aumentar o disminuir para posicionarse en la temperatura deseada. La temperatura aumentará o disminuirá en incrementos de 10°C. La temperatura para el programa BAKE es 210°C.
- e.** Abra la puerta, coloque los alimentos y oprima la tecla de inicio START.
- f.** Cuando el programa se haya completado la unidad emitirá un sonido continuo.
- g.** Desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

### **C. CÓMO USAR LA FUNCIÓN FAN BAKE**

- a.** Conecte al suministro de corriente.
- b.** Oprima la tecla OVEN dos veces para ingresar el programa FAN BAKE.
- c.** Oprima la tecla TIME. Ajuste el tiempo oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. El temporizador cambiará cada vez que oprima la tecla. Si mantiene presionada la tecla el tiempo cambiará en incrementos rápidos.
- d.** Oprima la tecla de temperatura TEMP. La temperatura por defecto es 150°C (esto se puede ajustar). Para cambiar esta temperatura, oprima la tecla de aumentar o disminuir para posicionarse en la temperatura deseada. La temperatura aumentará o disminuirá en incrementos de 10°C. La temperatura para el programa BAKE es 230°C.
- e.** Abra la puerta, coloque los alimentos y oprima la tecla de inicio START.
- f.** Cuando el programa se haya completado la unidad emitirá un sonido continuo.
- g.** Desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

### **3. CÓMO USAR LA FUNCIÓN PIZZA**

- a.** Conecte al suministro de corriente.
- b.** Oprima la tecla PIZZA para ingresar el programa PIZZA.
- c.** Oprima la tecla TIME. Ajuste el tiempo oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. El temporizador cambiará cada vez que oprima la tecla. Si mantiene presionada la tecla el tiempo cambiará en incrementos rápidos. Abra la puerta, coloque su pizza en el horno y oprima la tecla de inicio START.
- d.** Cuando el programa se haya completado la unidad producirá un sonido beep continuo durante diez segundos.
- g.** Desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

### **4. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DEHYDRATE**

- a.** Conecte al suministro de corriente.
- b.** Oprima la tecla DEHYDRATE para ingresar el programa DEHYDRATE.
- c.** Oprima la tecla TIME. Ajuste el tiempo oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. El temporizador cambiará cada vez que oprima la tecla. Si mantiene presionada la tecla el tiempo cambiará rápidamente en incrementos de diez minutos.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continúa)

- d.* Abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y oprima la tecla de inicio START.
- e.* Cuando el programa se haya completado la unidad emitirá un sonido continuo.
- g.* Desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

### 5. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE DESCONGELADO DEFROST

- a.* Conecte al suministro de corriente.
- b.* Oprima la tecla DEFROST para ingresar el programa DEFROST.
- c.* Oprima la tecla TIME. Ajuste el tiempo oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. El temporizador cambiará cada vez que oprima la tecla. Si mantiene presionada la tecla el tiempo cambiará en incrementos rápidos.
- e.* Abra la puerta, coloque los alimentos y oprima la tecla de inicio START.
- f.* Cuando el programa se haya completado la unidad emitirá un sonido continuo.
- g.* Desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

### 6. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE RELOJ CLOCK

Ajuste el reloj cuando la unidad esté conectada. Cuando se conecta el horno por primera vez:

- 1.** Oprima y mantenga presionada la tecla CLOCK, en el visor aparecerá "Hr24" y el reloj "CLOCK" destellará continuamente.
  - a.* Antes que nada, ajuste la hora HOUR oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. La hora cambiará cada vez que oprima la tecla.
  - b.* Nuevamente, oprima la tecla CLOCK, ajuste el temporizador oprimiendo las teclas de aumentar o disminuir.
- 2.** Oprima y mantenga presionada la tecla CLOCK, en el visor aparecerá "Hr24" y "Power" [Potencia]. Oprima otra vez la tecla CLOCK, en el visor aparecerá "Hr12" y el reloj "CLOCK" destellará continuamente.
  - a.* Antes que nada, ajuste la hora HOUR oprimiendo la tecla de aumentar o disminuir. La hora cambiará cada vez que oprima la tecla.
  - b.* Nuevamente, oprima la tecla CLOCK, ajuste el minuto MINUTE oprimiendo las teclas de aumentar o disminuir.
- 3. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DETENER/CANCELAR STOP/CANCEL**

Oprima la tecla STOP/CANCEL una vez. Oprima para detener el horno cuando esté en funcionamiento (vuelva a oprimir para continuar con el ajuste que figura y que está siendo cancelado).
- 4. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR/TEMPERATURA TIMER/TEMP.**

Oprima la tecla TIMER/TEMP. una vez. Oprima para ajustar el temporizador del horno cuando esté en funcionamiento (vuelva a oprimir para continuar con el ajuste que figura en el temporizador).

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

SIEMPRE DESCONECTE EL HORNO Y PERMITA QUE SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIARLO

Si lo desea puede limpiar las paredes del horno con una esponja húmeda, un paño o una esponja de nylon y un detergente suave. NO USE ESPONJAS DE ALUMINIO O LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS DE METAL, YA QUE ESTO PODRÍA DAÑAR EL INTERIOR DEL HORNO.

Lave los accesorios en agua jabonosa caliente o en un lavavajillas. Lave la puerta con una esponja húmeda y séquela con una toalla de papel o tela. Lave el exterior con una esponja húmeda. NO USE UN LIMPIADOR ABRASIVO PORQUE PODRÍA DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.



## **INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO (Continúa)**

NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ESPONJAS DE ALUMINIO PARA LAVAR LAS BANDEJAS PORQUE PODRÍA DAÑAR EL ACABADO.

SEQUE CUIDADOSAMENTE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES ANTES DE CONECTAR EL HORNO A LA CORRIENTE Y PONERLO EN FUNCIONAMIENTO.

Este equipo requiere muy poco mantenimiento. No contiene partes que puedan ser reparadas por los usuarios. No intente repararlo usted mismo. Contacte a un técnico de servicio calificado si la unidad requiere servicio técnico.

## **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA**

- 1.** Siempre desconecte el horno de la corriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo o moverlo.
- 2.** Limpie la Bandeja, Rejilla, Bandeja para Migas y Asa para Bandejas después de cada uso. La Bandeja para Migas debe estar correctamente colocada antes de usarse.
- 3.** Limpie el interior del Horno Eléctrico y todas las partes desmontables con un detergente suave no abrasivo y una esponja suave después de cada uso. Enjuague y seque minuciosamente. No refriegue demasiado la superficie interior del horno porque podría rayarse.
- 4.** Limpie la puerta de vidrio del horno y el exterior del horno eléctrico con un limpiavidrios o detergente suave y un paño húmedo o esponja suave. No use un limpiador abrasivo o una esponja de aluminio porque podría rayar el acabado.
- 5.** Enjuague y seque minuciosamente con un paño seco. Permita que se seque completamente antes de cerrar la puerta de vidrio.

## **INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO**

Desconecte el equipo, permita que se enfríe y límpielo antes de guardarlo. Guarde el horno en su caja en un lugar limpio y seco. Nunca guarde el equipo cuando aún esté caliente o si aún está conectado a la corriente. Nunca enrolle el cable de alimentación apretadamente alrededor del equipo. No fuerce el cable cuando lo esté colocando en el equipo ya que esto podría causar que el mismo se deshilache y rompa.

## **ESPECIFICACIONES**

Consumo de Energía:	220-240V~ 50/60Hz
Potencia de Salida:	1500W
Capacidad del Horno Eléctrico:	23 litros

## **GARANTÍA JAMES**

---

JAMES garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación.

Para que esta GARANTÍA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde debe constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

La presente Garantía cubre los defectos de fabricación y/o piezas defectuosas EXCLUYENDO los defectos producidos por mal trato o uso indebido, como así tampoco cuando se verifique intervención ajena a nuestros servicios autorizados.

La intervención en el aparato por causas no imputables al producto (mala instalación, falta de energía, etc.) significará cargo por la visita realizada por el técnico.

Esta Garantía excluye nuestra responsabilidad por daños y perjuicios directos o indirectos que pudieren sufrir el adquirente, usuarios o terceros.

En aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos no domésticos, esta Garantía será de 6 meses a partir de la fecha de compra.

Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará RESPALDADA por JAMES mediante atención mecánica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.

La Empresa se reserva el derecho de efectuar cualquier tipo de modificación a este producto sin previo aviso.

PRODUCTO	MODELO
NÚMERO DE SERIE	
INSPECCIONADO POR	FECHA
ADQUIRIDO A	
FECHA DE COMPRA	Nº DE FACTURA
NOMBRE DEL COMPRADOR	
DOMICILIO	LOCALIDAD

### **JAMES S.A.**

Fraternidad 3949

Montevideo - Uruguay

*E-mail: [service@james.com.uy](mailto:service@james.com.uy)*

*Tel. SERVICE: 2 309 66 31\**

*Service Maldonado – Tel.: 4222 9897*

### **JAMES PARAGUAY S.A.**

Dr. E. López Moreira 6655 c/Avda. Boggiani

Asunción - Paraguay

*Tel.: (595-21) 612 849 / 614 950*

*Fax: (595-21) 614 949*

*E-mail: [jamespar@tigo.com.py](mailto:jamespar@tigo.com.py)*