

Manual de Instrucciones de HORNO ELÉCTRICO



MODELO N°: HJ-19K

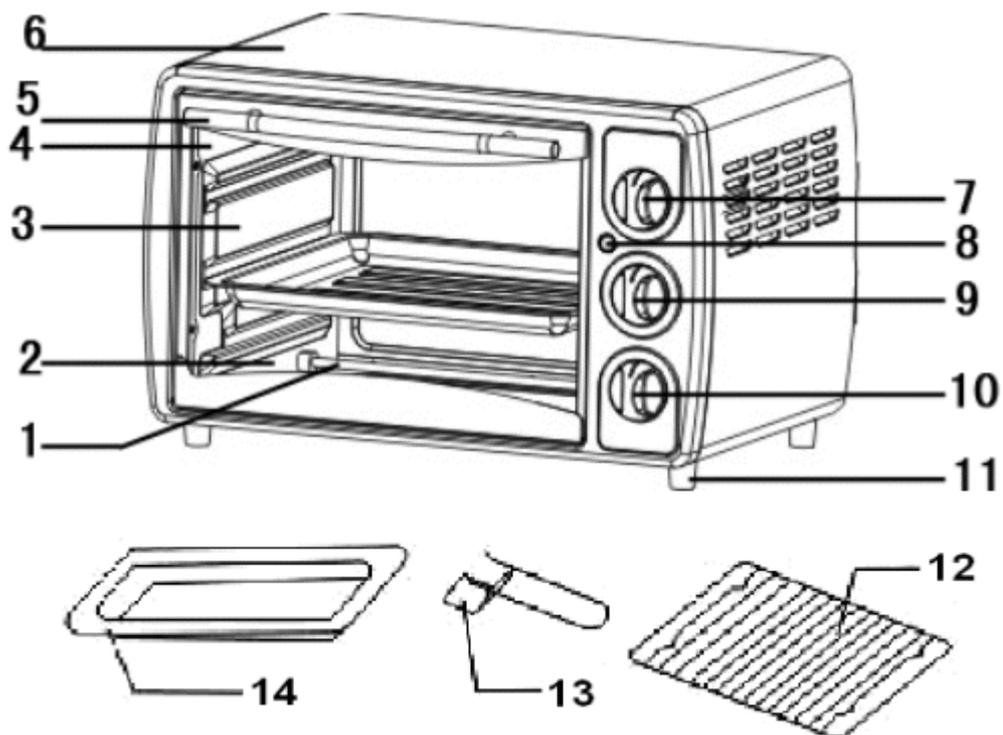
Lea este manual cuidadosamente antes de utilizar su horno eléctrico, y consérvelo en un lugar seguro para su posterior consulta.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONTENIDO

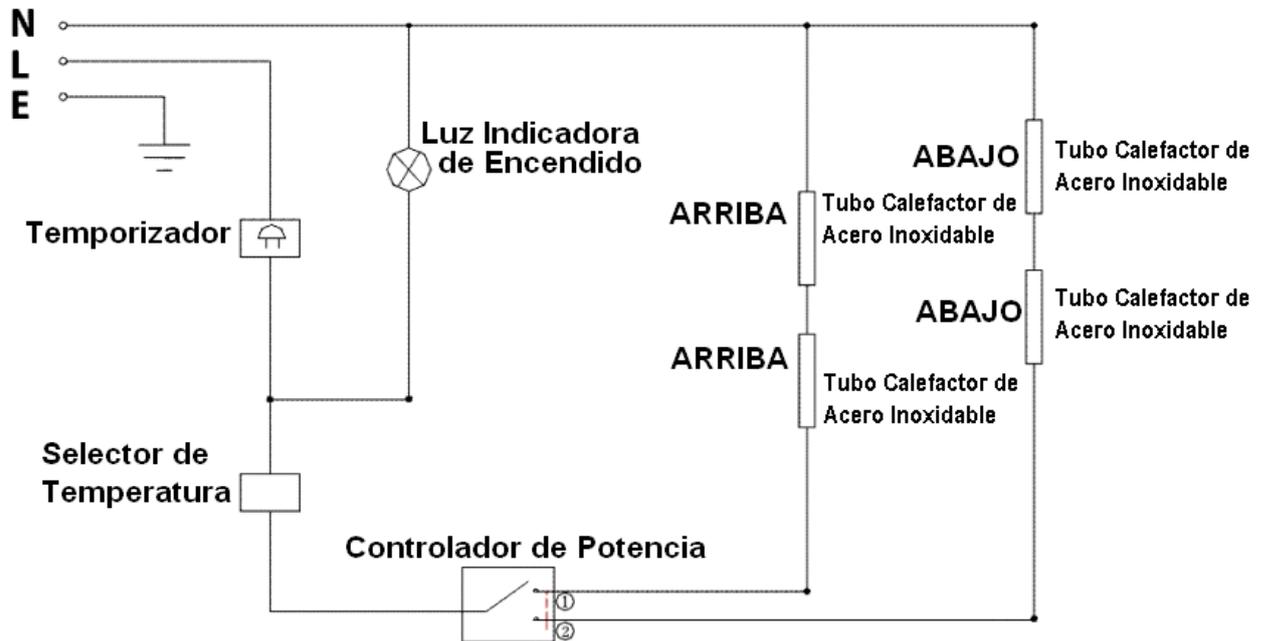
DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y SUS ACCESORIOS	1
CIRCUITO	2
ESPECIFICACIONES	2
ADVERTENCIAS	2
INDICACIONES DE USO	4
BANDEJA PARA HORNEAR Y REJILLA DEL GRILL	4
CONTROL DE FUNCIONES	5
MÉTODO DE LIMPIEZA	6
REFERENCIAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS COMUNES	6
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	6
PRECAUCIONES	8
MANTENIMIENTO	8
GARANTÍA	9

DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y SUS ACCESORIOS



- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Elemento Calefactor | 8. Luz Indicadora de Encendido |
| 2. Puerta de Vidrio | 9. Perilla de Funciones |
| 3. Soporte de la Rejilla del Grill | 10. Perilla del Temporizador |
| 4. Interior | 11. Soporte |
| 5. Manija de la Puerta | 12. Rejilla del Grill |
| 6. Carcasa | 13. Asa para la Bandeja |
| 7. Perilla de la Temperatura | 14. Bandeja para Hornear |

CIRCUITO



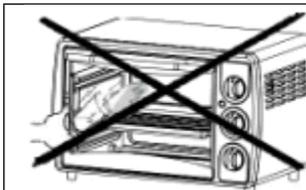
ESPECIFICACIONES

Modelo N°:	HJ-19K
Suministro de Corriente:	220-240v 50/60Hz
Potencia de Consumo:	1380W

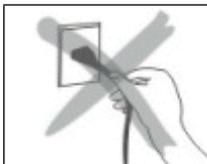
ADVERTENCIAS



Siempre use la manija para bandeja cuando coloque o retire la bandeja. El colocarla o retirarla directamente con las manos podría ocasionarle severas quemaduras.



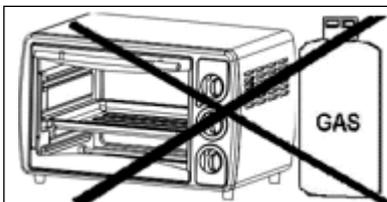
No aplique agua sobre el visor de vidrio cuando esté caliente. Podría romperse el vidrio.



Cuando desconecte el enchufe siempre tire del mismo, nunca tire del cable. Si hace esto último, podría romper los alambres dentro del cable.

ADVERTENCIAS (Continúa)

INDICACIÓN ESPECIAL: Los accesorios pueden variar para los diferentes modelos. Por favor refiérase al modelo que realmente ha adquirido.



No coloque la unidad cerca de un quemador a gas u otra fuente de temperatura alta y no dirija un ventilador eléctrico, etc. hacia la unidad durante su uso. De hacerlo podría ocasionar que el control de la temperatura no funcione correctamente.



No moje el cable de corriente ni manipule la unidad con las manos húmedas. Siempre desconecte el enchufe después de su uso, o cuando la unidad vaya a quedar sin supervisión. Un mal funcionamiento mientras el enchufe está conectado en el tomacorrientes podría ocasionar fuego.

Cuando esté cocinando platos que puedan salpicar aceite como por ejemplo pollo asado, se recomienda colocar 2 hojas de papel de aluminio sobre la bandeja para reducir las salpicaduras de aceite. Coloque una en la bandeja. Entonces el aceite caerá hacia un espacio entre las hojas.



INDICACIONES DE USO

INDICACIÓN ESPECIAL: Las partes y accesorios pueden variar para los diferentes modelos. Por favor refiérase a la imagen del producto que realmente ha adquirido.

BANDEJA PARA ALIMENTOS Y REJILLA DEL GRILL

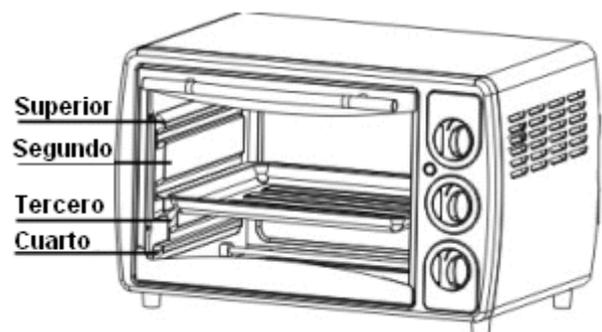
BANDEJA	ALIMENTOS (SOLO PARA REFERENCIA)	CÓMO USAR LA MANIJA DE LA BANDEJA
<p>Bandeja para Alimentos</p> 	<p>Alitas de pollo asadas, hamburguesas, churrascos, gratinados, tortas, casi todos los demás alimentos que se pueden cocinar en el horno.</p>	
<p>Rejilla del Grill</p> 	<p>Patatas horneadas, alimentos secos.</p>	
<p>Bandeja para Alimentos y Rejilla del Grill</p> 	<p>Para alimentos que van a gotear, como por ejemplo pescado hervido, etc.</p>	

Las bandejas no son completamente cuadradas.

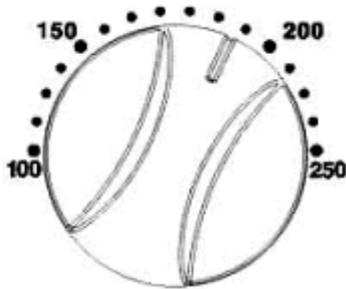
NOTA: Tenga cuidado cuando retire budines y otros líquidos calientes.

Soporte de la Rejilla del Grill

Puede ajustar la bandeja en 4 diferentes posiciones de acuerdo con los platos que desee cocinar. Por ejemplo, cuando esté haciendo macarrones gratinados y desee que la parte superior se cocine más, use el segundo soporte de la rejilla del grill. Para asar un pollo, use el tercer o cuarto soporte de la rejilla del grill.



CONTROL DE FUNCIONES



Control de Temperatura

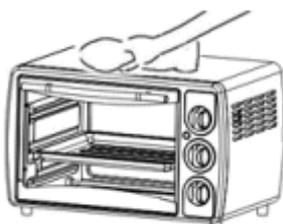
Ajuste el "Control de Temperatura" girando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura adecuada acorde a los platos que va a cocinar. (El Control de Temperatura va de 100°C a 250°C).

<p>Control de Funciones Seleccione el elemento calefactor adecuado de acuerdo con los platos que va a cocinar.</p>		<p>Elemento Calefactor Superior</p>
		<p>Elemento Calefactor Inferior</p>
		<p>Elemento Calefactor Superior & Inferior</p>
<p>Temporizador Puede observar si los elementos calefactores están funcionando mirando la luz indicadora de encendido en el frente de la unidad.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la flecha en la perilla del temporizador en el número que indica el tiempo de cocción (minutos) de acuerdo con los platos que va a cocinar. 2. Ajuste el temporizador girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado y sonará una campanilla. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuando ajuste el tiempo a menos de 5 minutos, gire la perilla hasta más de 6 minutos y luego vuelva al tiempo seleccionado. 3. El horno puede apagarse manualmente durante la cocción girando el Temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición de apagado "OFF". 	

MÉTODO DE LIMPIEZA



Desconecte el enchufe del tomacorrientes y deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.



Cuando esté limpiando la unidad, lave la superficie interior y exterior, la bandeja, la rejilla del grill, y la manija de la bandeja con un algodón suave (o esponja) con un detergente neutro. Luego enjuague con agua limpia. No use un cepillo duro o nada similar para lavar el horno para evitar que la superficie interior del horno se raye y para proteger la bandeja, la rejilla y la manija de la bandeja.



No use limpiadores abrasivos o tóxicos como por ejemplo gasolina, pulidor en polvo o solventes.

REFERENCIAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS COMUNES

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	POSICIÓN (SOPORTE)	TIEMPO (MIN.)
Panes	180	3	9-13
Tortas	180	2	25-35
Pescados	250	2	10-15
Pollos/Patos	220-250	2	30-45
Panqueques	160	1	7-10
Churrascos	250	2	8-15
Huevos/Maníes	125-150	2	6-10
Panchos	200	2	6-10
Hamburguesas	240	2	10-14

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la unidad por primera vez:

Caliente el horno vacío.

1. Coloque la bandeja y la rejilla para grill.
2. Ajuste el interruptor de funcionamiento del elemento calefactor en el nivel superior e inferior, ajuste el dial de control de la temperatura a 250°C y caliente el horno vacío durante aproximadamente 10 minutos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continúa)

NOTA: Podrá haber un vestigio de humo u olor cuando haga funcionar el aparato por primera vez, pero esto no indica un mal funcionamiento de la unidad.

Dial de Control de la Temperatura:

Ajuste el Dial de Control de la Temperatura para los platos que vaya a cocinar.

Interruptor de Funcionamiento del Elemento Calefactor:

Seleccione el elemento calefactor superior, inferior o superior & inferior de acuerdo con los platos que vaya a cocinar. Puede observar si los elementos calefactores están funcionando mirando la luz indicadora de encendido en el frente de la unidad.

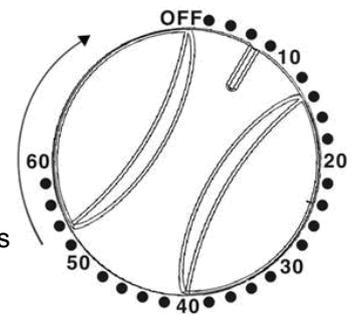
SUPERIOR () INFERIOR () SUPERIOR & INFERIOR ()

1. Ajuste la flecha en la perilla del temporizador en el número que indica el tiempo de cocción (minutos) de acuerdo con los platos que va a cocinar.

2. Ajuste el temporizador girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado y sonará una campanilla.

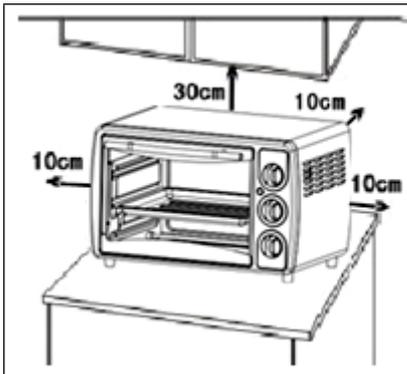
▪ Cuando ajuste el tiempo a menos de 5 minutos, gire la perilla hasta más de 6 minutos y luego vuelva al tiempo seleccionado.

3. El horno puede apagarse manualmente durante la cocción girando el Temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición de apagado "OFF".



NOTA: Si el interior del horno está sucio la cocción podría llevar más tiempo de lo habitual.

PRECAUCIONES



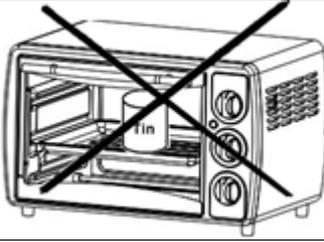
Si el horno está ubicado demasiado cerca de la pared, ésta se podría quemar o manchar. Asegúrese que no haya cortinados o similares en contacto con el horno.

No coloque nada entre la parte inferior de la unidad y la superficie sobre la cual está ubicado. Cualquier objeto en esa posición podría quemarse.



No coloque nada encima del horno mientras lo está usando, ya que podría calentarse y deformarse, quebrarse, etc.

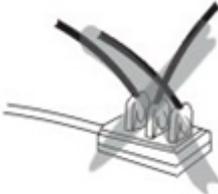
PRECAUCIONES (Continúa)



No se debe calentar directamente ningún alimento enlatado o embotellado ya que el recipiente o la lata podría romperse y alguien podría quemarse con los alimentos calientes.



Tenga cuidado para no quemarse durante o inmediatamente después del uso. Las partes de metal y el visor de vidrio de la puerta están sumamente calientes durante el uso. Recuerde no tocarlos cuando abra y cierre la puerta.



La corriente debe tomarla de un tomacorrientes adecuado. Inserte el enchufe totalmente en el tomacorrientes. Si no lo coloca correctamente podría sobrecalentarse. No use un tomacorrientes para luz eléctrica. Nunca conecte varios enchufes en el mismo tomacorrientes.

MANTENIMIENTO:

1. Aparte de la limpieza que se menciona en este manual de instrucciones la unidad no necesita ningún servicio o mantenimiento adicional.
2. Las reparaciones de ser necesarias deberán realizarse en un centro de servicio autorizado.
3. Este aparato es SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO y no para uso comercial o industrial.

ADVERTENCIA:

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.

ADVERTENCIA ESPECIAL:



Símbolo de Reciclaje. No se deshaga de este producto junto con los desperdicios domésticos.



Advertencia: La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando la unidad está en funcionamiento.

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

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