



## MANUAL DE **OPERACIÓN**

---



Antes de operar este producto, lea cuidadosamente las instrucciones de uso

**Horno Eléctrico**  
Modelo: HMKEL-60D

IMPORTANT

## INDICE

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Mensaje para el usuario .....                                  | 2  |
| Características .....                                          | 3  |
| Conozca su horno eléctrico .....                               | 3  |
| Precauciones .....                                             | 4  |
| Instalación .....                                              | 5  |
| - Conexión eléctrica .....                                     | 5  |
| - Instalación del horno .....                                  | 5  |
| Funcionamiento .....                                           | 6  |
| - Como se usan los controles .....                             | 6  |
| - Timer de control táctil .....                                | 7  |
| 1. Regulación del reloj .....                                  | 7  |
| 2. Temporizador .....                                          | 7  |
| 3. Duración de la cocción .....                                | 7  |
| 4. Hora de fin de la cocción .....                             | 7  |
| 5. Cocción automática .....                                    | 8  |
| 6. Volúmen de la alarma .....                                  | 8  |
| Limpieza y mantenimiento .....                                 | 9  |
| Problemas y soluciones .....                                   | 9  |
| Temperaturas y tiempos estimados para guisar en el horno ..... | 10 |
| Garantía .....                                                 | 11 |

IMPORTADO POR:

**KOBLENZ ELÉCTRICA S.A. DE C.V.**

Av Ciencia No. 28 Cuautitlán Izcalli, Estado de México, C.P. 54730  
Teléfono Conmutador 5864-0300

## ¿QUE TIENE USTED EN SUS MANOS?\_\_\_

### ¡Felicidades!

Usted acaba de adquirir un **Horno Eléctrico Koblenz** que es garantía de calidad y durabilidad. Al escoger este nuevo producto, usted ha incorporado a su hogar un Horno que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una gran tecnología. Nuestros deseos son proporcionarle la máxima comodidad con una serie de beneficios que usted irá descubriendo y podrá apreciar. Este manual le ayudará a conocer y utilizar en forma más efectiva su nuevo Horno.

## GARANTÍA

**Descripción:** Horno de empotrar eléctrico

**Modelos:** HMKE-60D

**KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V.** Garantiza este producto por el término de tres años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación. Aplica a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto, acompañado de la póliza correspondiente, debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

**Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.**

2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo, sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o el importador.

3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor a 30 días, contados a partir de la recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva esta garantía.

4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrán adquirirse consumibles, refacciones y partes.

5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

### ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.

b) Cuando el producto no ha sido operado con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.

c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa. El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto, siempre y cuando el fabricante, importador o comercializador no cuente con talleres de servicio.

**Nota:** En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

PRODUCTO: \_\_\_\_\_ MARCA: \_\_\_\_\_

MODELO: \_\_\_\_\_ No. DE SERIE: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR: \_\_\_\_\_

CALLE Y NÚMERO: \_\_\_\_\_ COLONIA O POBLADO: \_\_\_\_\_

CIUDAD/CÓDIGO POSTAL: \_\_\_\_\_ FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

SELLO Y FIRMA: \_\_\_\_\_

### CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES

Para mayores informes sobre un Centro de Servicio Autorizado cercano a tu domicilio

Visita nuestro sitio web:

[www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx)



Escribenos en Whatsapp: 55 7955 2874

Edo. de México  
(55)58-64-03-00

Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.  
Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, México  
C.P. 54730

Encuétranos en:  
f X v  
@KoblenzMexico

Importado por:

**Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.**

Av. Ciencia No. 28,  
Parque Industrial Cuamatla  
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México  
México, C.P. 54730  
Tel. (55) 5864-0300

Descubre más productos en: [www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx)

**Thorne Electric, Co.**

P.O. BOX 18363, San Antonio, TX,  
78218-0363 U.S.A. Tel: (210) 590-1226  
Fax: (210) 590-1258 • 1 (800) 548-5741

Discover more products: [www.koblenz.com](http://www.koblenz.com)



Hecho en Italia / Made in Italy



## PARA REEMPLAZAR EL FOCO

### ATENCIÓN

Antes de efectuar esta operación se recomienda desconectar la clavija del tomacorriente para evitar una descarga eléctrica y que el horno esté frío.

Destornillar la cubierta de la lámpara de vidrio girándola en sentido opuesto de las manecillas del reloj y utilizar una lámpara de 15 W apto para temperaturas de 300°C.

## TEMPERATURAS Y TIEMPOS ESTIMADOS PARA GUIJAR EN EL HORNO

| PLATOS                         | Posición en guías desde abajo | Cocción clásica   |                            | Cocción al aire caliente |                            |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
|                                |                               | Temperatura en °C | Tiempos de cocción en min. | Temperatura en °C        | Tiempos de cocción en min. |
| Asados de cerdo, ternera, etc. | 2ª                            | 200 ÷ 225         | 100 ÷ 150                  | 175 ÷ 180                | 90 ÷ 120                   |
| Filete, roastbeef              | 2ª                            | 240 ÷ 250         | 40 ÷ 50                    | 210 ÷ 225                | 7 ÷ 10                     |
| Aves (pato, ganso, pavo)       | 1ª                            | 190 ÷ 240         | 150 ÷ 180                  | 180 ÷ 225                | 60 ÷ 75                    |
| Pollo                          | 2ª                            | 225 ÷ 250         | 30 ÷ 45                    | 210 ÷ 225                | 45 ÷ 60                    |
| Caza                           | 1ª                            | 210 ÷ 230         | 80 ÷ 100                   | 250                      | 45 ÷ 60                    |
| Pescado                        | 1ª                            | 180 ÷ 190         | 35 ÷ 45                    | 175 ÷ 180                | 45 ÷ 60                    |
| Tortas                         | 1ª                            | 170 ÷ 200         | 30 ÷ 80                    | 150 ÷ 170                | 35 ÷ 80                    |
| Bizcochos                      | 2ª                            | 225               | 10 ÷ 20                    | 170 ÷ 180                | 10 ÷ 15                    |

### Advertencias para la cocción al aire caliente

Posición de los sartenes o utensilios:

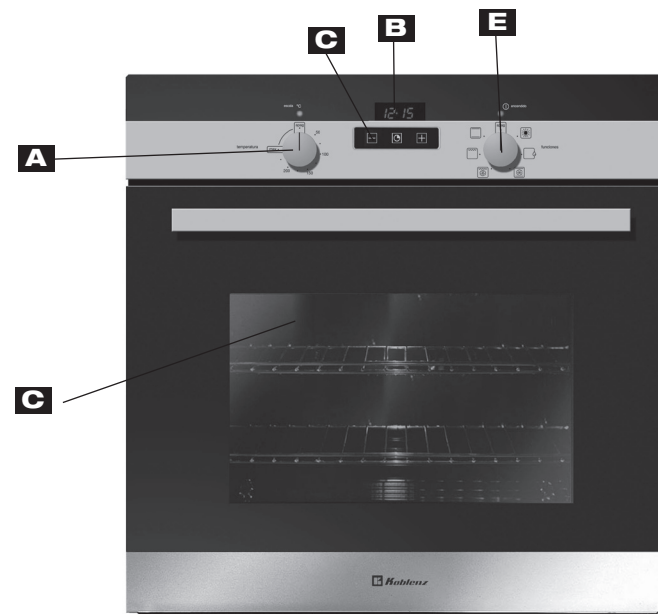
- para cocción sobre 1 plano usar la 2ª guía desde abajo
- para cocción sobre 2 planos usar la 2ª - 4ª guía desde abajo
- para cocción sobre 3 planos usar la 2ª - 3ª - 4ª guía desde abajo.

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS NOMINALES

| CARACTERÍSTICA | MODELO   |
|----------------|----------|
|                | HMKE-60D |
| Tensión        | 127 V~   |
| Frecuencia     | 60 Hz    |
| Potencia       | 1 850 W  |

| CARACTERÍSTICAS | MODELO              |
|-----------------|---------------------|
|                 | HMKE-60D            |
| Funciones       | 6                   |
| Timer Digital   | Sí                  |
| Parrillas       | 1                   |
| Charolas        | 1                   |
| Controles       | Mecánicos y Digital |
| Puerta          | Panorámica          |

## CONOZCA SU HORNO ELÉCTRICO



- A. Perilla termostato
- B. Display
- C. Puerta panorámica
- D. Control digital
- E. Perilla selectora

### NOTA:

La ilustración sólo es representativa

## PRECAUCIONES

**Estimado cliente le agradecemos haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es sencillo; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este manual. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.**

- El horno es apto sólo para uso doméstico.
- No desmontar ninguna parte antes de haber desconectado el aparato de la toma de corriente.
- No utilizar el aparato si alguna pieza está rota. Desconectarlo de la red eléctrica y llamar a un centro de servicio.
- Antes de poner en servicio el horno se aconseja hacerlo funcionar vacío a la temperatura máxima durante aprox. una hora, para eliminar el olor del material aislante.
- Cuando se usa el asador, tener la puerta cerrada.
- El ventilador de enfriamiento, si lo hay, puede permanecer en funcionamiento aún después de apagar el horno, mientras el mismo esté caliente.
- El horno es un aparato que se calienta. No tocar los elementos interiores durante y después de su funcionamiento, o bien tomen las debidas precauciones.
- Durante el funcionamiento del horno, la parte frontal también se calienta; por lo tanto, es importante mantener lejos a los niños.
- Padres y demás adultos tienen que prestar una atención especial cuando usan el producto en presencia de niños.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

**NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.**

### ADVERTENCIA

- Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores situados al interior del horno.
- Cuando se usa el asador tener la puerta cerrada.
- Las partes accesibles pueden llegar a calentarse cuando el asador está en uso, tener la precaución de alejar a los niños del aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar estas operaciones es siempre conveniente, por razones de seguridad, desconectar el aparato de la red eléctrica, es importante efectuar la limpieza al interior del horno muy a menudo y en particular después de cada utilización del asador para evitar la formación de salpicaduras excesivas que pueden originar mal olor durante las cocciones sucesivas. **No se aconseja la utilización de abrasivos para no atacar el esmalte;** utilizar agua tibia con jabón o detergente neutro (no corrosivo), **para la limpieza no puede ser utilizada ninguna máquina de vapor.**

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| PROBLEMA                  | CAUSA                                   | SOLUCIÓN                                    |
|---------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|
| No enciende               | Mala conexión del cable de alimentación | Asegurarse que el cable esté bien conectado |
| No alcanza la temperatura | Bajo voltaje                            | Revisar la instalación                      |

### ADVERTENCIA

**No utilice detergentes abrasivos o estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.**

En los hornos que utilizan el sistema de aire caliente se produce un menor ensuciamiento pero se vuelve necesario limpiar el interior y el ventilador. Para retirar el ventilador proceder del siguiente modo:

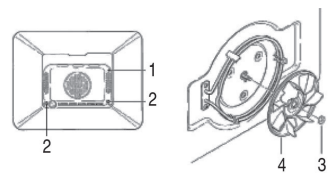


Fig. 4

- Retirar la guarda (1) aflojando los tornillos (2).
- Destornillar la tuerca (3) girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.
- Sacar el ventilador (4) y limpiarlo.
- Para ensamblar la guarda, invierta la secuencia de desensamble poniendo cuidado con que el ventilador esté bien sujeto al eje del motor.

### ADVERTENCIA

**Antes de quitar la guarda debe apagar y desconectar el horno.**



## 5. Cocción Automática.

Función que combina la duración de la cocción con la hora de terminó:

- Programa la duración con la función "dur" como se explicó antes.
- Después vuelve a presionar el botón central hasta que aparezca "End".
- Ajusta la hora la hora con la que deseas que la cocción termine.



Ejemplo:

Hora actual: 12:30

Tiempo de cocción: 10 minutos.

Hora deseada para terminar: 14:00

El horno empezará a cocinar automáticamente a las 13:50 y se apagará a las 14:00.

## 6. Volumen de la Alarma:

Puedes ajustar el volumen del sonido que emite el horno:

- Presione al mismo tiempo los botones "+" y "-".
- Luego presiona el botón central para que aparezca "ton1" (volumen alto)
- Presiona "+" y "-" para cambiar entre "ton2" (medio) o "ton3" (bajo).
- Confirma el volumen deseado presionando de nuevo el botón central.



# INSTALACIÓN

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El horno es sólo para uso doméstico.
- Conecte el horno a un contacto aterrizado de 127 V~ 60 Hz
- La conexión apropiada es su responsabilidad.
- La conexión debe ser efectuada por personal calificado y debe ser conforme con las normas vigentes.
- En caso contrario ningún daño a personas o cosas podrá ser imputado al fabricante o importador.
- No utilice extensiones o cables de un calibre menor a 14 AWG para evitar posibles calentamientos o quemaduras.
- La clavija del horno (no incluida) debe tener tres puntas: aterrizado y debe conectarse a una toma de corriente de pared con conexión a tierra para evitar descargas eléctricas, si no tiene una toma de corriente de este tipo, recomendamos que lo instale un electricista debidamente calificado de acuerdo con las normas y disposiciones del código eléctrico nacional.

**NOTA:** Bajo ninguna circunstancia, remueva o corte la punta de tierra de la clavija.

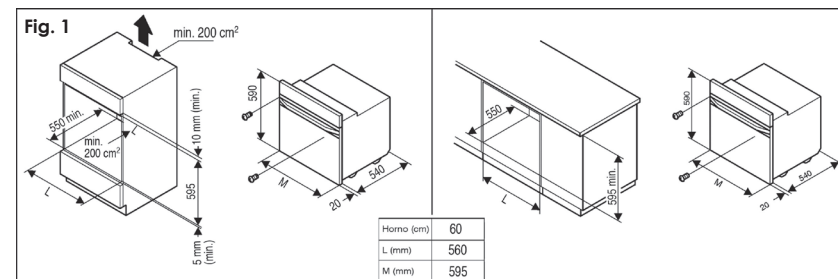
## INSTALACIÓN DEL HORNO

**La instalación y conexión apropiada es su responsabilidad. Recomendamos que el horno sea instalado por personal calificado de acuerdo con las normas y disposiciones del código eléctrico nacional.**

Para instalar el horno en el mueble de la cocina basta hacer un hueco con las dimensiones (mm) indicadas en la **Fig. 1**.

El aparato debe fijarse al mueble mediante los cuatro tornillos, a través de los agujeros hechos en los soportes de montaje del horno.

El hueco de empotrado debe tener la parte trasera abierta y su construcción debe permitir la ventilación para evitar el calentamiento excesivo del mueble: si es empotrado en una columna (**Fig. 1a**) dejar un área para el paso del aire de por lo menos 200 cm<sup>2</sup>, si es empotrado debajo de la cubierta de su cocina. (**Fig. 1b**) dicha condición no es necesaria.



## ADVERTENCIA

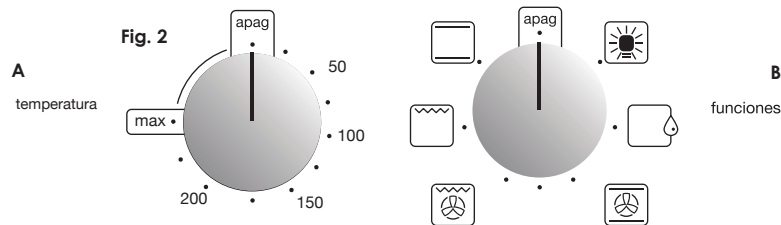
**El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, de forma que se evite un sobrecalentamiento.**

## ATENCIÓN

Asegúrense que cada superficie de contacto con el horno resista una temperatura superior a 95°C.

## FUNCIONAMIENTO

### COMO SE USAN LAS PERILLAS DEL TERMOSTATO Y SELECTOR.



La Fig. 2 indica las funciones de las perillas de termostato (A) y del selector (B), las cuales pueden seleccionarse llevando el indicador de la perilla sobre el símbolo correspondiente:

- Horneado tipo tradicional.** Funcionan las resistencias del techo y del piso del horno, únicamente.
- Asador.** Funciona la resistencia del asador, únicamente.
- Foco.** Prende el foco del horno.
- Asador fuerte con aire caliente.** La resistencia del asador y el moto ventilador interno.
- Horneado al aire caliente.** Funcionan el moto ventilador interior y las resistencias del techo y del piso. (No hace falta el precalentamiento).
- Descongelamiento de los alimentos congelados;** funciona solo el ventilador interior sin calentamiento.

Para poner en funcionamiento los elementos calefactores (perilla 2B) es también necesario llevar la perilla del termostato (Fig. 2A) a la temperatura elegida indicada en el cuadro en grados centígrados.

Al terminar, volver a colocar las perillas del termostato (2A) y del selector (2B) en posición

### LUCES DE AVISO

encendido **Amarilla:** se enciende cuando la perilla selectora está fuera de la posición

escala °C

**Roja:** se enciende cuando el termostato conecta las resistencias del techo, piso y la del asador.

## TIMER DE CONTROL TÁCTIL

### 1. Regulación del Reloj.

Al encender el horno por primera vez, aparecerán los símbolos "auto" y "00:00" de forma intermitente. Para configurar la hora:

- a) Mantén presionada la tecla central durante 3 segundos.
- b) Usa los botones "+" y "-" para ajustar la hora deseada. Una vez programada se escuchará un sonido que confirma la configuración.



### 2. Temporizador.

Esta función sirve para contar tiempo de manera independiente al funcionamiento del horno.

Para programarlo:

- a) Presiona el botón central por 3 segundos hasta que aparezca el símbolo de reloj.
- b) Ajusta el tiempo con los botones "+" y "-". Al terminar la cuenta, sonará una alarma. Para apagarla, basta con presionar cualquier botón.



### 3. Duración de la Cocción.

Permite fijar el tiempo que el horno estará cocinando, sin definir una hora de inicio o fin.

- a) Presiona el botón central por 3 segundos y vuelva a presionarlo hasta que en pantalla aparezca "dur".
- b) Ajusta el tiempo de cocción con los botones "+" y "-".



### 4. Hora de Fin de la Cocción.

Puedes programar la hora exacta en la que debe terminar la cocción:

- a) Presiona el botón central por 3 segundos, luego presiónalo dos veces más hasta que aparezca el símbolo "End" en pantalla.
- b) Ajusta la hora de finalización con los botones "+" y "-". El horno cocinará con la función y temperatura que tenga actividad, y se apagará automáticamente a la hora programada.