

## CERTIFICADO DE GARANTIA

DIMASHQ ARGENTINA S.A. garantiza al comprador el normal funcionamiento por el periodo de 1 (uno) año a partir de la fecha de compra, y se compromete a reparar la unidad adquirida cuando fallare en situaciones normales de uso descriptas en el presente manual del usuario.

1. Al momento de solicitar el servicio, el cliente deberá contar con el presente comprobante y la factura de compra, ambos originales.
2. El presente certificado de garantía es valido únicamente en la Republica Argentina.
3. Durante la vigencia de esta garantía los gastos de traslado, etc., se regirán por la ley N° 24.240 y la resolución ex SCI N° 495/88.
4. DIMASHQ ARGENTINA S.A. se compromete a cumplir la garantía de su equipo dentro de los 60 (sesenta) días contados a partir de la fecha de solicitud de reparación, salvo caso fortuito o de fuerza mayor, no atribuidas a la empresa prestaría de la obligación.
5. El lugar de venta de repuestos originales es DIMASHQ ARGENTINA S.A.
6. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita y/o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
7. Quedan excluidos de esta garantía:
  - a. Aquellos productos que no se encuentren acompañados por el presente certificado y facturas originales.
  - b. Daños que resulten de accidente, incendios, agua, terremoto, golpes, maltratos, caso fortuito.
  - c. Conexión y/o uso inadecuado o contrario al que se indica en manual del usuario y/o de instalación.
  - d. Los daños que se generen por interrupción de energía eléctrica y/o alteración de la misma, golpes de tensión, tensión de red distinta a la especificada a utilizar, instalación eléctrica deficiente y/o desperfectos ocasionados a consecuencia de ello.
  - e. Deterioros ocasionados por animales, insectos, humedad, salitre y/o ácidos.
  - f. Si el artefacto se utiliza para fines no domésticos.
  - g. Cuando haya sido abierto, intervenido o intentado reparar y/o modificar este aparato por otra persona y/o taller no autorizado por DIMASHQ ARGENTINA S.A. o en algún modo aparezcan alterados los números de serie, tanto en el artefacto como en el certificado, así como los datos de venta o números del mismo.
8. Quedan excluidos de presente certificado accesorios, carcazas, gabinetes, cables de conexión e interconexión.
9. En caso de solicitar un servicio técnico, comuníquese con DIMASHQ ARGENTINA S.A. al (011) 4836-0381 o en Coronel Julio Moreno 2305 – (1657) Pablo Podestá – Buenos Aires Argentina.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## HORNOS

MODELOS: B-42CE | B-60CE | B-85CE



1 AÑO DE GARANTÍA



# Bonn



Fabricado y Distribuido por: DIMASHQ ARGENTINA S.A.  
Av. Triunvirato 4538 - C.A.B.A. - Argentina  
info@dimashq.com.ar

Antes de utilizar el horno, lea este manual de instrucciones completo.

## NOMBRES DE LOS COMPONENTES

1. Control de temperatura
2. Control de funciones (interruptor)
3. Temporizador
4. Indicador luminoso de piloto
5. Rejilla de alambre
6. Bandeja para hornear



## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar artefactos eléctricos, lea y tenga presentes las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes; use las perillas o agarraderas.
3. Si los niños utilizan un electrodoméstico o este se opera en presencia de niños, supervíselos de cerca.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza del horno en agua ni en ningún otro líquido.
5. Evite que el cable de alimentación quede colgando fuera de la mesa o del estante y que entre en contacto con superficies calientes.
6. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido daños de algún tipo. Lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen y realicen las reparaciones o los ajustes necesarios.
7. El uso de accesorios no recomendados puede provocar peligros o lesiones.
8. No coloque el horno sobre cocinas a gas o eléctricas calientes, ni sobre hornos encendidos o microondas.
9. Cuando el horno está en funcionamiento, deje un espacio de al menos cuatro centímetros a su alrededor, a fin de permitir una circulación de aire adecuada.
10. Desenchufe el horno cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de agregarle o quitarle piezas, así como antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, coloque la perilla en la posición OFF (Apagado) y desenchúfelo, sujetando el enchufe; no tirando del cable.
12. Se debe tener extremo cuidado al trasladar un artefacto que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No cubra ninguna parte del horno con papel metálico.
14. No utilice esponjas metálicas para limpiarlo, ya que pueden desprenderse partículas, entrar en contacto con piezas eléctricas y provocar el riesgo de descarga eléctrica.
15. Nunca deje el horno sin atención mientras están tostándose o asándose alimentos.
16. No deben colocarse utensilios ni alimentos muy grandes en el horno, ya que pueden provocar incendios o descargas eléctricas.
17. Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable, como cortinados, paños, revestimientos de paredes y materiales similares mientras está en funcionamiento. No almacene ningún elemento sobre el horno mientras está en funcionamiento.
18. Debe tenerse mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o materiales similares.
20. No coloque ningún objeto dentro del horno, además de los accesorios recomendados, mientras está caliente.
21. Utilice siempre guantes de protección para horno, para colocar o retirar elementos del horno caliente.
22. No utilice el horno al aire libre.

23. No utilice el artefacto para ningún fin que no sea aquel para el que fue diseñado.

## FUNCIONES DE CADA UNO DE LOS CONTROLES

1. Control de temperatura: Seleccione la temperatura deseada para cocinar, de un rango de 100 °C a 250 °C.
2. Control de función: Este horno cuenta con distintas posiciones para diversas necesidades de cocción:
  - Resistencia superior encendida.
  - Resistencia inferior encendida.
  - Resistencias superior e inferior encendidas simultáneamente.
  - ASAR: La resistencia superior está encendida, junto con la función de convección.
  - La resistencia inferior y la función de convección están encendidas: ideal para hornear tortas, tartas, galletas, carne de res, carne de cerdo, etc.
  - TOSTAR: Las resistencias superior e inferior están encendidas, junto con la función de convección.
3. Control de tiempo: Temporizador de 60 minutos. Puede definir el tiempo girando el control en sentido horario. Una vez que finaliza el tiempo programado, se emite una señal sonora.

## USO DEL HORNO

Luego de volver a colocar todos los accesorios, se recomienda dejarlo funcionar a temperatura máxima durante, aproximadamente, 15 minutos para eliminar cualquier residuo del embalaje. Este procedimiento también permitirá eliminar cualquier olor que pueda tener.

1. Inserte la rejilla de alambre extraíble o la bandeja para hornear con el alimento.
2. Coloque la perilla de control de temperatura en la posición deseada.
3. Seleccione la función deseada.
4. Coloque la perilla de control de tiempo en la posición que corresponda según el nivel de cocción que desee. Una vez que finalice el ciclo de cocción, el horno emitirá una señal sonora.

5. Si desea interrumpir la cocción, coloque la perilla del temporizador en la posición "Off", para apagar el horno.

Para tener en cuenta: la primera vez que lo ponga en funcionamiento, puede generar algo de humo y olor. Es normal e inofensivo. Se debe a que está quemándose el material de protección que se aplica a las resistencias durante la fabricación.

## LIMPIEZA

1. Es importante limpiar el artefacto luego de cada uso, a fin de evitar la acumulación de grasa y la presencia de olores desagradables.
2. Deje enfriar el artefacto y desenchúfelo antes de limpiarlo.
3. No lo sumerja en agua ni lo lave debajo de la canilla.
4. La rejilla de alambre, la bandeja para hornear y la bandeja colectora de grasas pueden lavarse como utensilios de cocina convencionales.
5. Limpie el exterior del horno con una esponja húmeda.
6. No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios filosos para limpiar el horno, ya que las rayas ocasionadas pueden debilitarlo y provocar roturas.
7. Deje secar bien todas las piezas y superficies antes de enchufar el horno y utilizarlo.

## ELIMINACIÓN



Los artefactos viejos deben quitarse de circulación. Para conocer las últimas novedades respecto de la eliminación, comuníquese con su vendedor minorista o con la autoridad local.

## REPARACIONES

**Peligro:** La reparación de artefactos eléctricos solo puede estar a cargo de especialistas autorizados, ya que las reparaciones no autorizadas pueden ocasionar daños. En caso de necesitar una reparación, comuníquese con su vendedor minorista o con el fabricante.