HORNO ELÉCTRICO VINTAGE

Guía de usuario
HG1625VP

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE LA UTILIZACIÓN DEL EQUIPO Y GUÁRDELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 4
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES 6
INSTRUCCIONES DE USO 7
CONTROLES 8
REFERENCIA PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS 9
USO DEL HORNO 9
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 10
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS 10
ATENCIÓN AL CLIENTE 11

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar el horno, preste atención a las siguientes precauciones básicas:

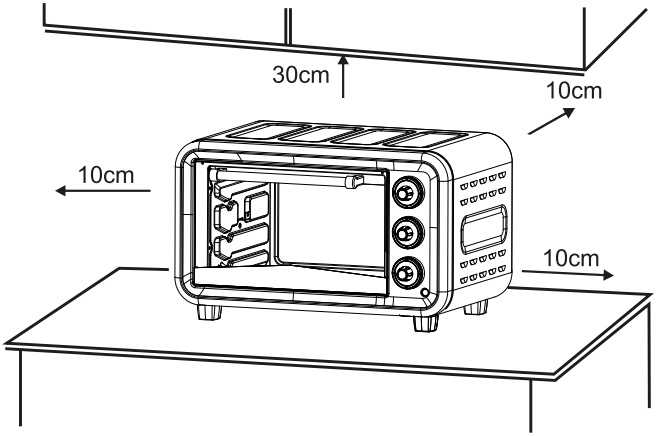
1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar el equipo compruebe que la tensión de alimentación de su instalación coincida con la que figura en la etiqueta del equipo.
3. Este aparato posee una ficha de alimentación con conexión a tierra de protección. Por favor asegúrese de que su instalación eléctrica se encuentre correctamente conectada a tierra.
4. Cuando el horno esté en uso, la temperatura externa de las partes del mismo puede ser elevada, manipule solo las manijas y perillas.
5. El horno no debe ser operado con un temporizador externo, o un sistema de control remoto separado no provisto por el fabricante.
6. No opere el aparato con el cable o la ficha de alimentación dañados, tampoco si observa un mal funcionamiento, o si el equipo se ha caído o deteriorado. En estos casos, lleve el aparato al Servicio Técnico Autorizado más cercano para su revisión, ajuste o reparación.
7. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, no permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada.
8. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
9. Para desconectar, retire la ficha de alimentación del tomacorriente. Al hacerlo siempre tire desde la ficha, no desde el cable.
10. Siempre utilice agarraderas protectoras y la pinza/manija para colocar o retirar las bandejas del horno. Evite manejarlas directamente con sus manos, puede causarse graves quemaduras. Preste especial atención cuando maneje aceite, grasa u otros líquidos calientes.
11. No coloque el horno cerca de una garrafa o cerca de otras fuentes de calor.
12. No manipule ninguna parte del equipo con las manos húmedas.
13. No coloque nada sobre el horno durante su uso.
14. La puerta de cristal no está diseñada para soportar objetos en su posición totalmente abierta, no coloque ningún objeto sobre la puerta cuando ésta esté abierta.
15. No coloque nada entre la parte inferior del horno y la superficie de apoyo, asegúrese de que las cortinas no entren en contacto con el horno.
16. Desenchufe el horno luego de su uso, o cuando no lo utilice durante un período prolongado.
17. No utilice el aparato para usos distintos de los indicados. Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

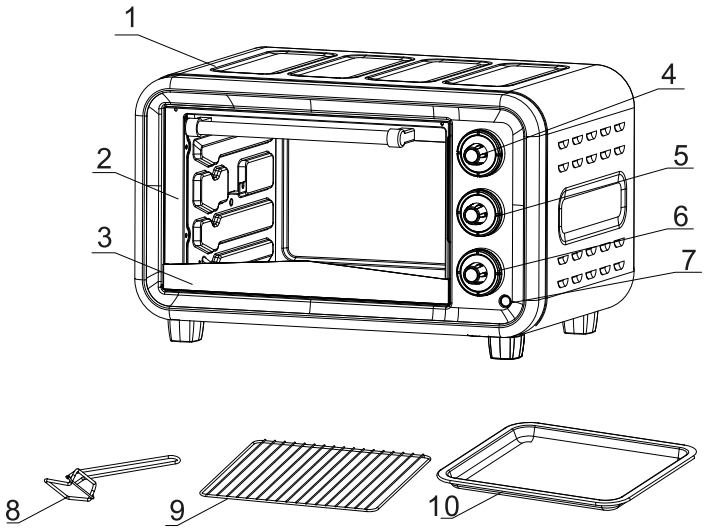
18. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se encuentren supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
19. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
20. No guarde ni deposite otra cosa que sus accesorios originales dentro del horno cuando éste no esté en uso.
21. Cuando opere el horno, mantenga al menos 10cm de espacio en todos los lados del horno para permitir una adecuada circulación de aire alrededor del equipo.
22. No utilice en el horno recipientes que no sean del metal o vidrio aptos para altas temperaturas.
23. No utilice al aire libre.
24. No moje el vidrio mientras este esté todavía caliente
25. Cuando cocine alimentos que puedan salpicar aceite o grasas cúbralos con papel aluminio
26. Las superficies externas y la cavidad del horno deben limpiarse con un paño húmedo o detergente suave. No utilice agentes abrasivos, solventes o esponjas metálicas.
27. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

Este símbolo indica que la superficie puede tornarsecaliente durante el uso del aparato

El horno debe posicionarse lejos de obstáculos respetando las siguientes dimensiones



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



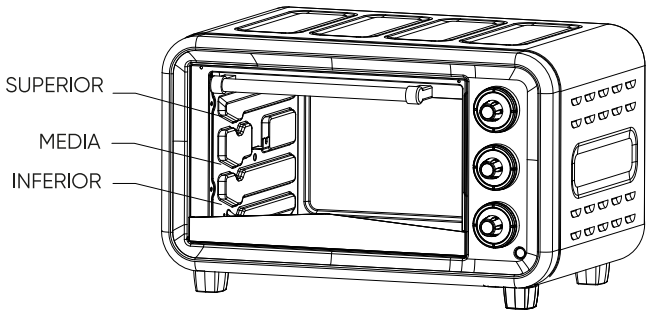
1-Gabinete exterior
2-Vidrio de puerta
3-Puerta
4-Control de temperatura
5-Selector de funciones
6-Temporizador
7- Luz indicadora de encendido
8- Pinza/Manija para bandeja
9- Rejilla
10- Bandeja

INSTRUCCIONES DE USO

Bandeja y rejilla

Accesorio	Alimentos recomendados	Como utilizar la pinza/manija
Bandeja	Alitas de pollo, carne para hamburguesas, budines y casi todos los alimentos aptos para hornos	
Rejilla	Papas o alimentos secos	
Combinación bandeja y rejilla	Alimentos que puedan gotear durante la cocción	

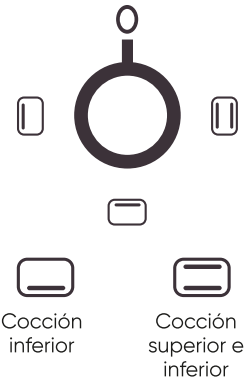
Soporte para rejilla
1. El horno posee 3 ubicaciones para distintos tipos de cocción. Por ejemplo, puede utilizarse la posición superior para gratinar o la posición inferior para hornear pollo.



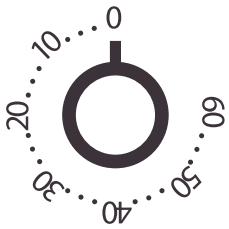
CONTROLES

Termostato
1. Gire en sentido horario o antihorario para ajustar la temperatura deseada durante la cocción.

Selector de funciones
2. Gire en sentido horario o antihorario para ajustar la función deseada durante la cocción.



Temporizador
3. Gire en sentido horario o antihorario para ajustar el tiempo deseado durante la cocción.



REFERENCIA PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS

Tipo de alimento	Cantidades	Temperatura (°C)	Temporizador (min.)
Sandwich	2-3 piezas	200	2-4
Tostadas	2-4 piezas	230	2-6
Hamburguesas	2-3 piezas	200	3-6
Pescado	1-3 piezas	200	6-11
Salchichas	3-4 piezas	200-230	7-11
Tortas	1-2 pieza	150	18-28
Carne	1-2 cm	230	9-15
Pollo	Medio pollo	180-200	28-40

USO DEL HORNO

1. Coloque los alimentos en la bandeja o en la rejilla teniendo en cuenta las siguientes indicaciones:
- Utilice la bandeja para cocinar pollo asado, hamburguesas, carnes, gratinados, tortas, etc.
- Utilice la rejilla para cocinar papas y batatas con cáscara, alimentos secos, etc.
- Utilice la combinación de bandeja y rejilla para cocinar alimentos que puedan gotear.
2. Enchufe el horno y gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
3. Coloque los alimentos en el horno utilizando la pinza/manija. Usted podrá seleccionar la ubicación de la bandeja de acuerdo con el tamaño de los alimentos.
4. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada. Durante la cocción, usted podrá cambiar el tiempo y la temperatura de cocción para satisfacer su gusto personal.
5. Cuando finalice el tiempo seleccionado se oirá una campanilla y el horno se apagará automáticamente.
NOTA: Cuando desee seleccionar un tiempo inferior a 5 minutos, gire la perilla hasta un tiempo mayor y luego gírela en sentido anti horario al valor deseado.
NOTA: El horno se puede apagar manualmente durante la cocción, girando la perilla del temporizador a la posición "0".
NOTA: Si el interior del horno se encuentra sucio, la cocción puede tomar mayor tiempo.
NOTA: El peso de los alimentos que se coloquen en la bandeja de alimentos o en la rejilla no deberá ser superior a 3,5 kg.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación: 220V~ 50Hz 1380W Clase I
Peso neto: 7,2 Kg
Dimensiones: (Al x An x Prof) 300 x 488 x 363 mm

Marca:	ATMA
Modelo:	HG1625VP
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA: DE A (más eficiente) a E (menos eficiente)	A
Consumo de energía convencional (kWh):	0,45
Consumo de energía convección forzada (kWh):	-,–
Volumen (L):	16
Clasificación por volumen:	CHICO
Tiempo de cocción convencional (min):	39,5
Tiempo de cocción convección forzada (min):	–,-

* Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso. La placa identificatoria de su equipo cuenta con las especificaciones más recientes y exactas. La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o características técnicas que estime conveniente sin previo aviso.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Este producto ha sido diseñado y fabricado teniendo el máximo cuidado para con usted y el medio ambiente, por lo tanto preste atención a las normas medioambientales vigentes en cuanto a la disposición de los desechos de productos electrónicos. El mismo al final de su vida útil, requiere de un procedimiento adecuado para su tratamiento, recuperación, reciclado, reutilización y/ o disposición final en instalaciones especiales.
Este producto está identificado con el símbolo de un contenedor con ruedas tachado, esto implica que no podrá ser desechado como residuo doméstico o residuo sólido no diferenciado.
Póngase en contacto con sus autoridades locales para obtener información sobre las mismas, como así también los puntos de recolección más cercanos y su correcta gestión ambiental. Un adecuado tratamiento del reciclaje y la eliminación de residuos ayuda a conservar los recursos, y evita al mismo tiempo efectos perjudiciales en la salud y el medio ambiente.

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel.: **0810-444-ATMA (2862)**
Vía Mail: **atencionclientes@atma.com.ar**
Web: **www.atma.com.ar**
Para obtener información sobre el listado de servicios técnicos autorizados, venta de repuestos y accesorios ingresar a:
www.atma.com.ar/servicio-tecnico

Importa, distribuye y garantiza:
PILISAR S.A.
Roque Perez 3650 (C1430FBX)
CABA – Rep. Argentina
ORIGEN CHINA

ATMA
1930