

ATMA

HORNO

ELÉCTRICO



Guía para el uso
y garantía

HGFAB1524PI

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
DESCRIPCIÓN DE PARTES	5
PANEL	6
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	6
INSTRUCCIONES DE USO	8
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	8
FUNCIONES	9
REFERENCIAS DE COCCIÓN	9
CONFIGURACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA	10
DETENCIÓN	10
FUNCIÓN ESPIEDO	10
PINZA PARA RODILLO Y TENEDOR PARA POLLO	11
CANASTA ROTATIVA Y PINZA PARA RODILLO	12
FINALIZACIÓN DE COCCIÓN	12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	13
RECIPIENTES APTOS PARA COCCIÓN EN HORNOS ELÉCTRICOS	13
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	14
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	14
ATENCIÓN AL CLIENTE	15

Lea este manual detenidamente antes de utilizarlo y guárdelo para consultarlo en el futuro.

ADVERTENCIAS 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 está en uso, la temperatura externa del gabinete puede ser elevada.
5. El horno no debe ser operado con un temporizador externo, o un sistema de control remoto separado.
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.
8. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
9. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente. Al hacerlo siempre tire desde la ficha de alimentación, no desde el cable.
10. Siempre utilice la pinza para colocar o retirar las bandejas del horno. Evite manejarlas directamente con sus manos, puede causarse graves quemaduras.
11. No coloque el horno cerca de una garrafa ni cerca de 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. No coloque ningún objeto pesado sobre la puerta cuando está abierta, puede volcarse el horno.

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.

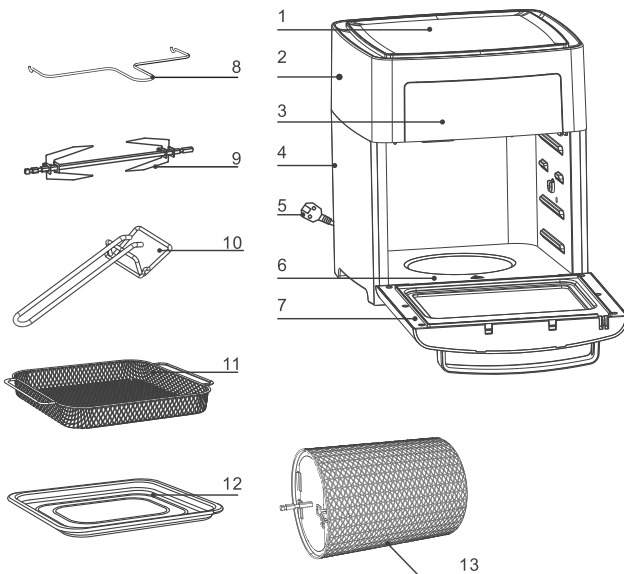
19. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

20. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

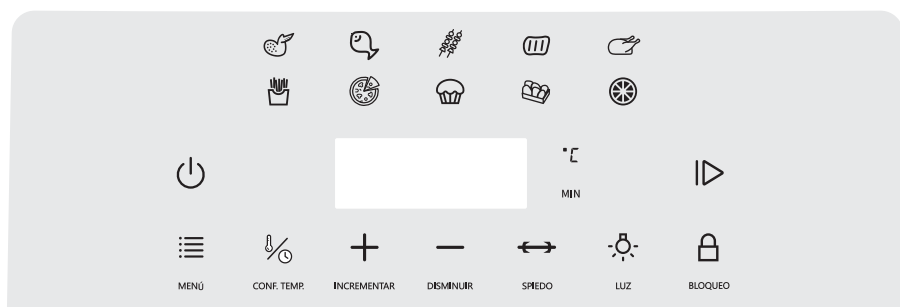
DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Cubierta superior
2. Carcasa superior
3. Panel
4. Carcasa inferior
5. Toma de red
6. Cavity
7. Puerta
8. Manija de espiedo (1)
9. Soporte para spiedo (1)
10. Manija para bandeja
11. Bandeja freidora
12. Bandeja
13. Canasta rotativa (1)

(1) Sólo modelos con espiedo.



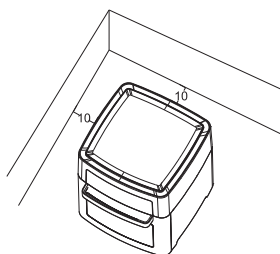
PANEL



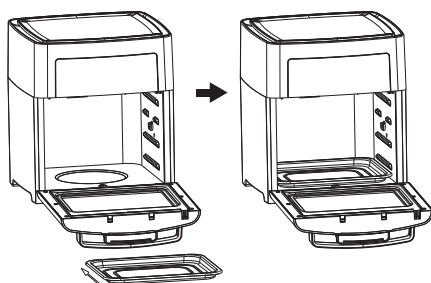
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Coloque el horno en una superficie plana, alejado del borde.

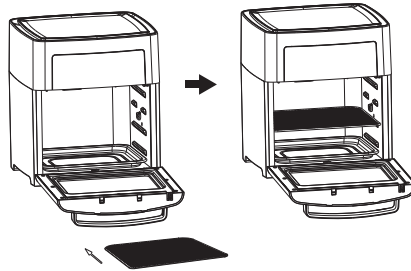
Mantenga una distancia mínima de 10 cm. De paredes u otros objetos.



2. Coloque la bandeja para aceite en la cavidad, a lo largo de las guías laterales, como se muestra en la imagen.



3. Coloque la rejilla en la cavidad a lo largo de las guías laterales como se muestra en el diagrama.



Nota:

Utilice las herramientas suministradas de acuerdo a sus necesidades.

Cuando termine de cocinar, utilice las herramientas suministradas, de acuerdo a sus necesidades, o guantes de cocina para retirar la rejilla, el soporte y la bandeja.

4. Coloque la bandeja freidora en la cavidad a lo largo de las guías laterales como se muestra en el diagrama.

Nota:

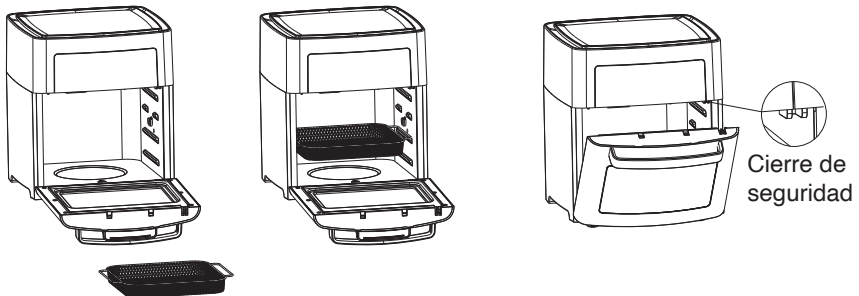
No olvide colocar la bandeja colectora de aceite, lo ayudará a mantener limpia la cavidad y aumentar la vida útil de su horno.

No coloque demasiada comida en la cavidad.

Algunos alimentos se expandirán después de calentarse.

Hay un cierre de seguridad en el lado derecho de la cavidad, la freidora solo funciona si la puerta está bien cerrada.

Si la puerta no está bien cerrada, sonará una alarma.

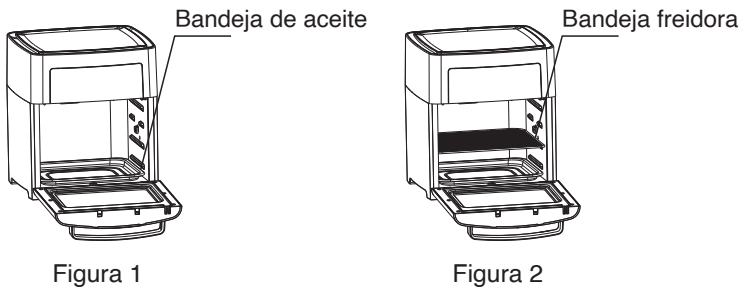


5. Bandeja de aceite, bandeja freidora.

La bandeja de aceite debe colocarse en la cavidad lo largo de la guía del nivel inferior; podría usarse para recolectar aceite o colocar alimentos de gran tamaño

con muchos ingredientes.

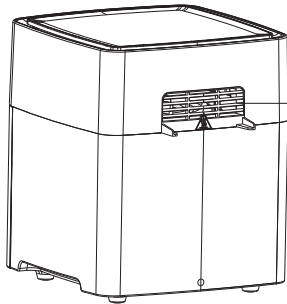
Se recomienda colocar la bandeja y la bandeja freidora en el nivel intermedio, combinadas, como indica la Figura 2.




INSTRUCCIONES DE USO


Primer uso

1. Retire todo el embalaje y no deje nada dentro de la freidora.
2. Limpie la cavidad y las herramientas suministradas con cuidado.
3. Mantenga siempre secas la cámara y las herramientas.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN





Después de conectar a la red eléctrica, es posible que suene el zumbador, el indicador  parpadee y luego pase a modo de apagado.


Presione el botón  y sonará el zumbador, todos los indicadores y el panel se encenderán, y luego pasará a modo de espera.

Si no se realiza ninguna operación en modo de espera durante 120 segundos, la freidora se apagará automáticamente.











FUNCIONES

1. Diferentes funciones tienen configuraciones predeterminadas de temperatura y tiempo. Puede ajustar la temperatura y el tiempo siguiendo los pasos a continuación.

2. En modo de espera, presione , el indicador comenzará a parpadear, presione  de nuevo para pasar a la siguiente función. Luego presione , y podrá ajustar la temperatura con + y -. Presione  de nuevo y ajuste el tiempo con + y -.


Después de configurar todo, presione  para iniciar el funcionamiento.


REFERENCIAS DE COCCIÓN



Función	Temperatura	Tiempo de Referencia	Rango de Temperatura	Rango de Temperatura
 Alas	170°C	10-15mins	40-200°C	1-60mins
 Pescado	170°C	10-15mins	40-200°C	1-60mins
 Asar	185°C	18-25mins	40-200°C	1-60mins
 Churrasco	180°C	18-25mins	40-200°C	1-60mins
 Pollo Entero	170°C	35-45mins	40-200°C	1-60mins
 Papas fritas	200°C	18-23mins	40-200°C	1-60mins
 Pizza	180°C	18-23mins	40-200°C	1-60mins
 Postres	160°C	30-40mins	40-200°C	1-60mins
 Trozo de carne	200°C	15-20mins	40-200°C	1-60mins
 Deshidratar	50°C	1-12 horas	40-90°C	1-12 horas

CONFIGURACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA


En modo de espera, presione  y el primer menú comenzará a parpadear.

Presione  nuevamente para pasar a la siguiente función y la función correspondiente parpadeará.

Si no es necesario ajustar la temperatura o el tiempo, presione  y la freidora comenzará a funcionar.

Si necesita realizar ajustes, después que la función parpadee, presione  y el °C en el panel parpadeará, ajuste la temperatura con + y -. Luego presione  de nuevo y ajuste el tiempo con + y -.

Finalmente presione  para iniciar la función.

Presione siempre  al final para iniciar la función. Ninguna función no durará más de 59 minutos por motivos de seguridad (excepto la función Frutas secas, 12 horas).

DETENCIÓN

Mientras la freidora está funcionando, si abre la puerta, dejará de funcionar automáticamente.

En esta situación, se indicará (abierto) en el panel. Otras funciones están en estado prohibido.


La freidora continuará funcionando nuevamente después de cerrar la puerta. Si la puerta permanece abierta durante más de 10 minutos, la freidora volverá al modo de espera.

Deberá configurar la función nuevamente.

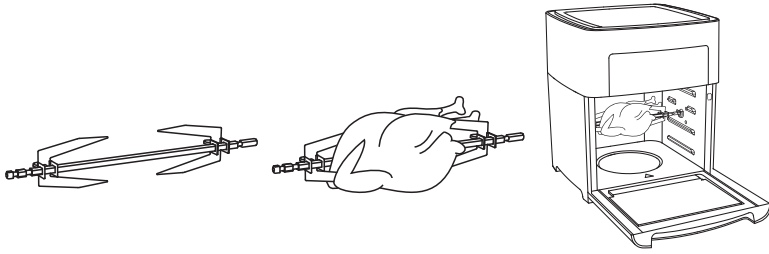
Consejos:

Mientras cocina los alimentos, vigile el estado de los mismos para saber si están bien cocidos o no. Abrir la freidora para revisar los alimentos es necesario, pero se recomienda no abrir la puerta demasiadas veces, o perderá demasiado calor y vapor, lo que influirá en el efecto de cocción. Cambie la temperatura predeterminada y el tiempo de referencia, puede obtener mejores efectos de cocción.

FUNCIÓN ESPIEDO

Esta función puede hacer que los alimentos reciban calor de manera uniforme. Si el indicador  está encendido, significa que la función espiedo está funcionando. Si presiona el botón, esta función se cancela.

Si utiliza la función de pollo entero para cocinar un pollo, asegúrese de que su tamaño no sea demasiado grande (en nuestro cálculo, es mejor que no supere los 1,5 kg), o el pollo podría atascarse en la freidora.



PINZA PARA RODILLO Y TENEDOR PARA POLLO

1. Ajuste los tenedores según el tamaño del pollo.

Fije el tornillo de mariposa en la varilla. (Figura 5)

Coloque el lado derecho de la varilla en la ranura y coloque el lado izquierdo en el soporte. (Figura 6)

3. Una vez cocida la comida, saque primero la varilla del soporte y luego sáquela de la ranura.

Nota: al utilizar el tenedor para pollo, el tamaño del pollo debe ser inferior a 1,5 kg. Si el tamaño del pollo es superior a 1,5 kg., el pollo podría quemarse. (utilice la pinza para rodillo)

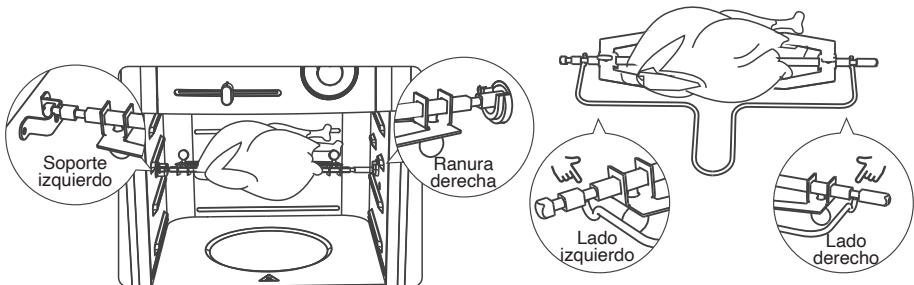
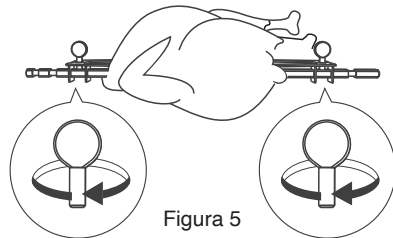
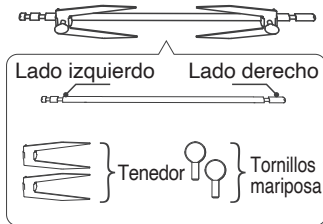


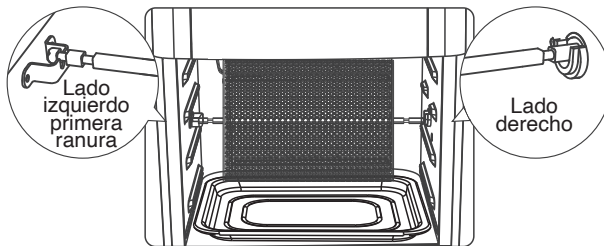
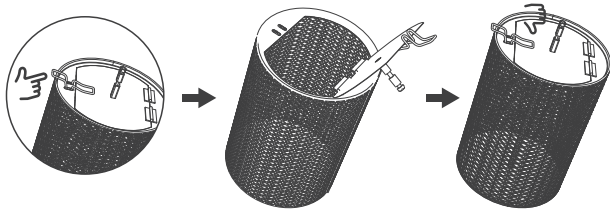
Figura 6

CANASTA ROTATIVA Y PINZA PARA RODILLO

Tire del "clip en U" de la jaula para abrir la puerta de la jaula.

Coloque el lado derecho en la ranura, luego coloque el lado izquierdo en el soporte. Asegúrese de que la primera ranura del lado izquierdo esté en el soporte, o la jaula podría caerse.

Una vez cocida la comida, utilice la pinza para rodillo y saque primero el lado izquierdo del soporte, luego saque el lado derecho de la ranura.



FINALIZACIÓN DE COCCIÓN

Una vez finalizada la función, se escucharán tres sonidos "Di", luego el calentador dejará de funcionar.

El ventilador seguirá funcionando durante 60 segundos para enfriar la temperatura.

Antes de sacar los alimentos, asegúrese de usar guantes de horno para protegerse.

Si los alimentos no están lo suficientemente cocidos, ajuste la temperatura y el tiempo.

Registrar la temperatura y el tiempo reales que necesita le ayudará a cocinar mejor la próxima vez.

Apague la freidora y desenchúfela después de cocinar en caso de peligro o emergencia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCION: Asegurese de desenchufar el aparato antes de limpiarlo.

1. Desenchufe la unidad y permita que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.

2. Limpie la superficie del horno y el interior del mismo con un trapo humedo o con una esponja y algun limpiador neutro.

3. Luego enjuague con un trapo humedecido en agua.

ADVERTENCIA: Bajo ninguna circunstancia debe ingresar agua al horno.

ADVERTENCIA: Cuando el horno se encuentre caliente, no moje el vidrio de la puerta, ya que puede romperse.

Antes de limpiar la freidora, asegúrese de que se haya enfriado.



Limpie la cámara de la freidora y las herramientas que haya utilizado.



Use un paño para limpiar la cámara y las herramientas. Manténgalas secas para prolongar su vida útil.



No coloque ninguna parte de la freidora en agua ni en ninguna otra parte húmeda. Podría dañar la freidora e incluso provocar un incendio.



Se recomienda colocar la freidora y las herramientas en un lugar seco.

ATENCIÓN

No utilice herramientas que no estén incluidas en el paquete.

Diferentes tamaños de herramientas podrían dañar la freidora.

RECIPIENTES APTOS PARA COCCIÓN EN HORNOS ELÉCTRICOS

En el horno eléctrico usted podrá utilizar todos los recipientes que usa generalmente en un horno convencional a gas. Distinto es el caso de los hornos a

microondas, los cuales no son aptos para todos los materiales.

Por lo tanto, podrá cocinar o calentar en recipientes de cerámica, porcelana, vidrio convencional, vidrio templado, silicona, acero inoxidable, metal, aluminio, barro, etc. Lo único que debe tener en cuenta, son las dimensiones de la cavidad del horno para evitar inconvenientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Marca:	ATMA
Modelo:	HGFAB1524PI
Alimentación:	220V~ 50 Hz 1700W
Dimensiones: (Al x An x Prof)	362 x 330 x 382mm
Peso:	7,3 kg
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA: DE A (más eficiente) A E (menos eficiente)	C
Consumo de energía convencional (kWh):	---
Consumo de energía convección forzada (kWh):	0,94
Volumen (L):	14
Clasificación por volumen:	CHICO
Tiempo de cocción convencional (min):	---
Tiempo de cocción convección forzada (min):	40,5

* 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-atma

Importa, distribuye y garantiza:

PILISARS.A.

Roque Pérez 3650 (C1430FBX)

CABA - Rep. Argentina

HECHO EN CHINA

ATMA

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