

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

HORNO PARA FREÍR POR AIRE
HAF 2023

**Servicio de
Instalación y Técnico**

Bogotá 425 6240

Línea nacional

01-8000-111966



CHALLENGER
Calidad para tu vida.



Por su seguridad y para que disfrute de una garantía integral, todo electrodoméstico debe ser instalado por personal calificado y certificado.

Lea cuidadosamente el manual de instrucciones para instalación, uso y mantenimiento antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato, esto evitará molestias innecesarias.

Versión 1

CONTENIDO

Advertencias.....	3
Descripción del producto	4
Instalación.....	5
Uso - Funcionamiento.....	6
Limpieza y Mantenimiento.....	13
Servicio Técnico.....	14

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA



Antes de operar este aparato, lea este manual cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Este horno debe ser utilizado solo para uso doméstico.

Al cambiar su electrodoméstico ya sea por finalización de su vida útil o actualización, disponga del aparato de acuerdo a las normas ambientales vigentes.

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
- Utilice este electrodoméstico para los fines que ha sido diseñado tal como se describe en este manual. No utilice químicos corrosivos u otras sustancias con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar y secar alimentos. No ha sido diseñado para usos industriales o de laboratorio.
- No utilice el electrodoméstico si el enchufe se encuentra dañado, o si ha sufrido algún tipo de daño o caída.
- Este electrodoméstico no está diseñado para uso de personas (incluyendo niños menores de 8 años) con reducción física, sensorial, capacidades mentales o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan supervisión
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.
- La limpieza del electrodoméstico no debe ser realizada por los niños a menos que sean mayores de 8 años y supervisados.
- No deje que el cable cuelgue en el borde del sitio donde está instalado el horno o que toque superficies calientes.
- Para protegerse contra choque eléctrico, no sumerja el cable del horno en agua u otro líquido.
- No enchufe el aparato con las manos mojadas.
- No cubra ni obstruya las aberturas del horno.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto separado para evitar una situación de peligro

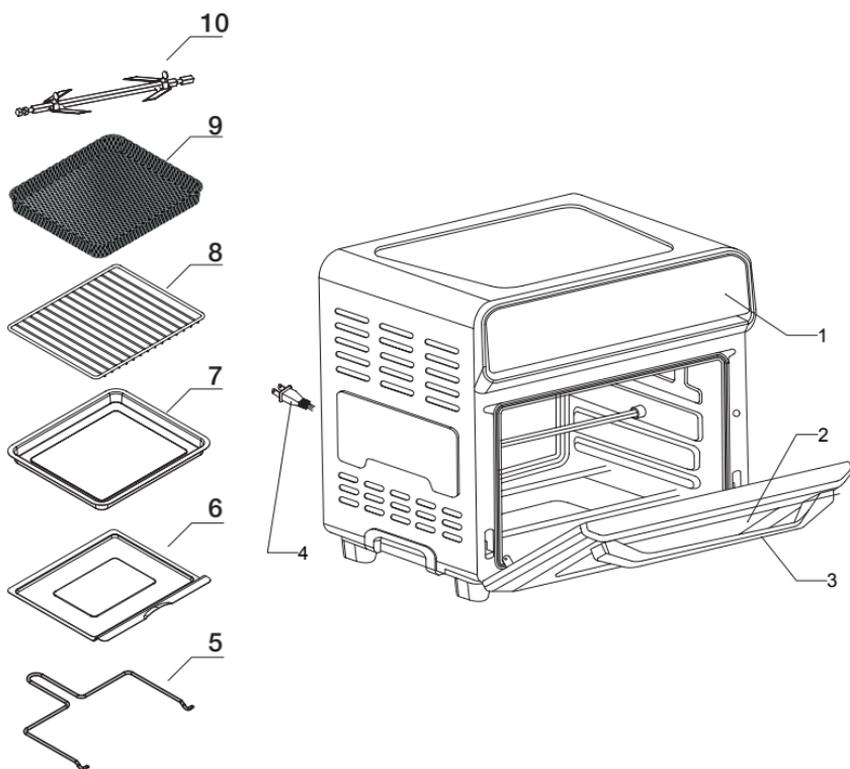


PRECAUCION: SUPERFICIE CALIENTE

Durante el funcionamiento del horno, este se calienta tenga cuidado al manipularlo, utilice guantes de protección.

- Todo servicio técnico debe ser llevado a cabo por parte del personal técnico calificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para cualquier reparación o ajuste.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control.
2. Puerta de vidrio.
3. Manija de la puerta.
4. Cable de alimentación.
5. Accesorio para bandejas y parrilla.
6. Bandeja para migas.
7. Bandeja para hornear.
8. Parrilla del horno.
9. Cesta freidora.
10. Rosticero (Asador).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	120 V a.c
Potencia	1600 W
Frecuencia	50/60 Hz

ADVERTENCIA



- Instale el horno siguiendo las instrucciones.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solamente a una toma-corriente con la debida salida a tierra. Véase las “Instrucciones de conexión a tierra”.
- No instale el horno sobre una cocina u otro artefacto que produzca calor. Si lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno puede dañarse y eso anulará la garantía.

CONEXIONES A TIERRA

- Este electrodoméstico cuenta con un cordón con enchufe a tierra. Este tipo de enchufe debe conectarse a un toma corriente que cuente con la debida instalación y salida a tierra.
- En el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- El uso inadecuado del sistema a tierra podría ocasionar una descarga eléctrica.
- No enchufe el horno hasta que éste haya quedado firmemente instalado.
- Consulte con un electricista calificado o un técnico sobre las instrucciones de conexión a tierra si no las comprende totalmente o si tiene alguna duda sobre la instalación correcta de su horno.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se utiliza un cable de extensión:
 - a. Si fuera necesario utilizar un cable de extensión, utilice un cable de 3 alambres que cuente con un enchufe de 3 extremidades y con un receptáculo de 3 ranuras donde se pueda conectar el enchufe del horno.
 - b. La potencia eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual a la potencia eléctrica del horno.
 - c. El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del sitio de instalación, donde los niños puedan halarlo o tropezar.
- No utilice el horno si el cable o enchufe están dañados o después de que el artefacto funcione mal, o se haya dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado, llame al centro de servicio técnico para su revisión, reparación o ajuste.
- Elija una superficie seca, estable y nivelada que provea suficiente espacio abierto para la entrada y/o salida de aire para ventilación.
- No coloque el horno contra una pared o contra otros accesorios.
- **Dejar 10 cm de espacio libre alrededor del horno y encima.**
- No coloque nada encima cuando el horno esté en funcionamiento.

- Algunas superficies o mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque el horno en una mesa de madera se recomienda colocar un aislante o bandeja debajo de su horno para evitar posibles daños a la superficie
- No colocar el horno cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como: un quemador a gas o eléctrico.
- Antes de conectar el horno asegúrese que el voltaje y la frecuencia corresponden con el marcado en la etiqueta de especificaciones técnicas (**parte posterior del horno**).
- Asegúrese siempre que el enchufe se inserta correctamente en una toma con polo a tierra.

USO Y FUNCIONAMIENTO

- Retire todas las etiquetas y plásticos del empaque del horno.
- Lave los accesorios, canasta para freír, la rejilla del horno, la bandeja para hornear y la bandeja de migas con agua caliente, un poco de líquido para lavar platos y una esponja no abrasiva.
- Seque antes de colocar las bandejas en el horno.
- Coloque la bandeja para migas en la parte inferior del horno.

ADVERTENCIA



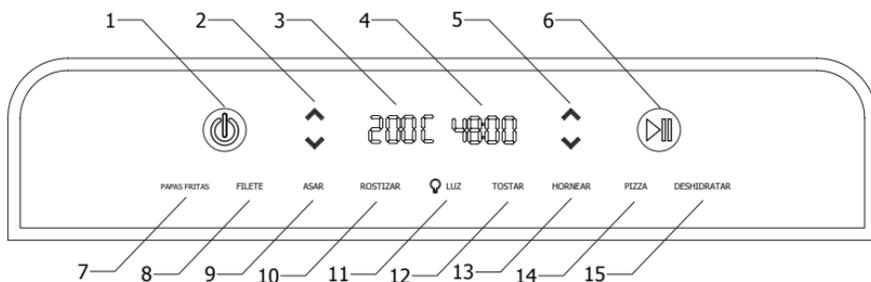
PRECAUCION: SUPERFICIE CALIENTE

Durante el funcionamiento del horno, este se calienta tenga cuidado al manipularlo, utilice guantes de protección.

- Este horno es solo para uso domestico
- **No cubra la bandeja para migas ni otra parte del horno con papel aluminio esto puede generar un incendio.**
- No use el horno al aire libre.
- Durante el primer uso, puede detectarse un ligero olor y/o humo, esto es normal con muchos artefactos de calefacción, después de algunos usos desaparecerá.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel, cortina, toalla etc. Las superficies accesibles se calientan durante el uso.
- Durante la cocción el aire se libera como vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantener las manos y cara a distancia del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente cuando abra la puerta del horno para retirar un recipiente.
- No coloque nada encima del horno.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- No deje que el horno funcione en vacío.

- Extremar la precaución cuando se mueve un recipiente que contenga líquidos calientes, utilizar guantes de cocción antideslizantes para proteger las manos.
- Después de usar el horno, evite contacto con el metal caliente en el interior.
- Desenchufe el horno inmediatamente después del uso.
- Dejar enfriar el horno antes de limpiarlo.
- Alimentos de gran tamaño o utensilios, no se deben introducir en el horno ya que pueden generar un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- Para desconectar, apague el aparato, luego retire el enchufe del toma corriente sin halar el cable.
- No almacene ningún material, aparte de los incluidos como accesorios cuando el horno no esté en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico o cualquier otro material que pueda incendiarse o derretirse
- Si hay humo saliendo del horno, apáguelo o desconéctelo, espere a que disminuya la cantidad de humo y retire el recipiente y/o alimento del horno.

PANEL DE CONTROL



- | | |
|--|------------------------|
| 1. Encendido/apagado | 10. Menú ROSTIZAR |
| 2. Regulación de temperatura | 11. Interruptor de LUZ |
| 3. Visualización de temperatura | 12. Menú TOSTAR |
| 4. Visualización del tiempo de cocción | 13. Menú HORNEAR |
| 5. Regulación de tiempo | 14. Menú PIZZA |
| 6. INICIO/PAUSA | 15. Menú DESHIDRATAR |
| 7. Menú PAPAS FRITAS | |
| 8. Menú FILETE | |
| 9. Menú ASAR | |

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Control de pantalla táctil.
- Encendido / apagado
- En el modo de espera, solo está encendido el interruptor de encendido del panel, no se muestran otras funciones ni áreas de visualización.

- INICIO/PAUSA

Inicie o detenga el proceso de cocción.

- Interruptor de luz

Durante todo el proceso de cocción, puede encender la luz presionando el icono interruptor de luz. Presione el interruptor de luz de nuevo para apagarla. La luz se apagará automáticamente después de un minuto de olvidar apagarla manualmente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Encendido (encendido e inicialización), modo de espera.

Conecte el horno a la fuente de alimentación e ingrese al modo de espera:

El timbre suena una vez. Pantalla del interruptor de encendido 



2. Puesta en marcha

Presione  para iniciar el funcionamiento, la pantalla LED se encenderá y mostrará el menú de papas fritas (predeterminado). La pantalla es la siguiente:



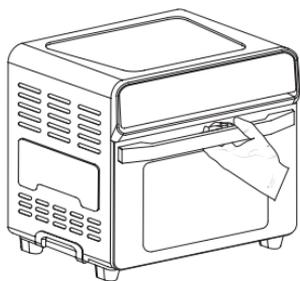
El símbolo del menú papas fritas / interruptor de encendido / regulación de temperatura / la regulación de tiempo/ cambio de programa están resaltados y los demás símbolos están medio iluminados.

El proceso anterior se define como la pantalla de inicio;

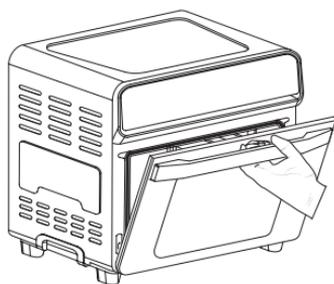
Seleccione otros menús, el menú seleccionado se resaltará y otros menús estará semi resaltado;

Después de seleccionar el menú presione  para comenzar y presione nuevamente para ingresar al modo de pausa si lo requiere.

USO DE SU HORNO : Para abrir la puerta



Tome la manija por la parte inferior



Hale con cuidado la puerta hacia abajo

Programas inteligentes

Como se muestra a continuación, el horno viene con ocho menús con el tiempo predeterminado y la temperatura para cada uno.

Adicionalmente se pueden programar tres funciones, calentar, descongelar y preparar vegetales.

Seleccione un menú, la pantalla mostrará el tiempo y la temperatura, el icono se iluminará.

Pulse el icono de inicio y el horno funcionará de acuerdo con el menú de su elección

Nota: No es necesario precalentar el horno.

Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de alimento y preparación.

No todos los alimentos se beneficiarán al colocarlos en aceite antes de freírlos. Los alimentos congelados y los alimentos con alto contenido de grasa, como las alas de pollo o el tocino, no requieren aceite. Para lograr resultados crujientes y dorados en alimentos como papas fritas cortadas a mano o vegetales, rocíe de manera uniforme los alimentos con una poca cantidad de aceite.

Por lo general, la convección acortará el tiempo de cocción en un 30% pero varía con el tipo de alimento. Se sugiere que utilice un tiempo de cocción más corto para comenzar y luego añada más tiempo si es necesario.

Las comidas horneadas en particular obtienen mayores beneficios de la cocción con convección puesto que el aire que circula mantiene la temperatura del horno constante todo el tiempo.

TEMPERATURAS VS TIEMPOS DE COCCIÓN		
NOMBRE DE LA FUNCIÓN	TEMPERATURA PROGRAMADA (°C)	TIEMPO PROGRAMADO (MIN)
Papas fritas	190	20
Filete	230	12
Asar	230	20
Rostizar	180	45
Tostar	230	5
Hornear	140	40
Pizza	230	7
Deshidratar	70	90

Los parámetros anteriores son solo de referencia. Para mejorar el efecto de cocción, los parámetros anteriores pueden ser ajustados por el usuario.



PRECAUCION: SUPERFICIE CALIENTE

Durante el funcionamiento del horno, este se calienta tenga cuidado al manipularlo, utilice guantes de protección.

La circulación de aire a alta temperatura produce alimentos asados que son dorados por fuera jugosos y tiernos por dentro.

A continuación, se encuentran los alimentos que se benefician de la configuración de convección:

Cocción por convección:

Carne, verduras, pescado entero.

Horneado por convección:

Tortas, pasteles, galletas, bizcochos.

Asar por convección:

Carne, pescado, para derretir queso, para dorar la parte superior de guisos.

Pizza

Use la posición de rejilla inferior y verifique con frecuencia para que el queso no se queme.

No recomendado para:

Natillas y flanes, suflés, tortas, panes rápidos, panes.

Consejos adicionales:

Asegúrese de que el aire pueda circular alrededor de los alimentos y los recipientes.

Utilice bandejas para asar y bandejas para hornear con lados inferiores a las paredes del horno. No cubra los estantes del horno con papel de aluminio.

A medida que interactúe con su horno, usted determinará si requiere cambiar los tiempos y temperatura de cocción programados.

Papa frita: (tiempo de 5 min a 1h / temperatura de 60°C a 230 °C)

Acomode las papas en la cesta de freír, formando una capa, luego coloque la cesta en el nivel intermedio.

- Oprima el icono del menú papas fritas, en el display aparecerá el tiempo y la temperatura programada, presione el icono inicio/pausa.

Filete: (tiempo de 5 min a 1h / temperatura de 60°C a 230 °C)

Utilice esta función para preparar filetes de pollo, carne, pescado, alitas y también puede preparar verduras. El flujo de aire por convección ayuda a cocinar sus preparaciones más rápido.

Acomode los filetes en la bandeja de hornear situándola en el nivel intermedio, dependiendo del tamaño.

Asar: (tiempo de 5 min a 1h / temperatura de 60°C a 230 °C)

Acomode el alimento sobre la bandeja de hornear y colóquela en el nivel superior o intermedio, dependiendo del tamaño o tipo de alimento.

Luz

Para ver el estado de las cocciones en cualquier momento.

Tostar: (tiempo de 5 min a 1h / temperatura de 60°C a 230 °C)

Nota: Cada tipo de pan requiere de distintas terminaciones. El horno trae una temperatura y tiempo preestablecidos, de acuerdo a su preferencia de tostado, usted puede variar el tiempo y/o temperatura.

- Acomode el pan sobre la parrilla, cesta de freír o bandeja de metal y colóquela en el nivel intermedio.

Hornea: (tiempo de 5 min a 1h / temperatura de 60°C a 140 °C)

Acomode el alimento sobre la bandeja de hornear. Seleccione la posición dependiendo del tamaño y tipo de alimento.

Pizza: (tiempo de 7 min a 1h / temperatura de 60°C a 230 °C)

Acomode la pizza sobre la rejilla de metal en el nivel intermedio.

Función vegetales: Para preparar vegetales puede utilizar el menú de filete, coloque las verduras en la bandeja o en la cesta de freír, ajuste la temperatura a 200°C y un tiempo de 15min. A medida que interactúe con el horno puede variar la temperatura y/o tiempo, también dependiendo de la cantidad y tipo de verdura.

Deshidratar

Una manera perfecta para conservar alimentos por mas tiempo manteniendo sus nutrientes y propiedades. Para lograrlo el alimento se debe exponer a una temperatura baja y constante por varias horas.

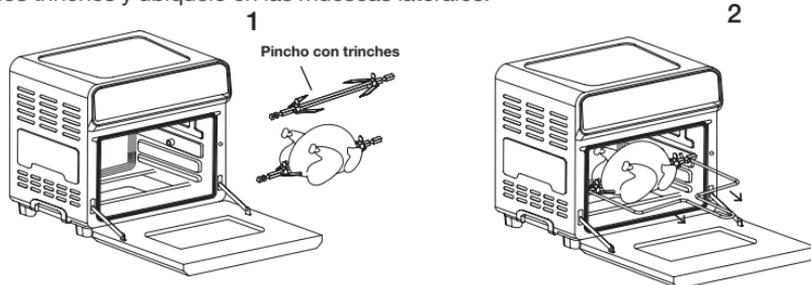
- Acomode los alimentos sobre la bandeja de hornear. Un metodo facil para deshidratar es colocar los alimentos cortados preferiblemente de manera uniforme, mientras mas delgados sean menor sera el tiempo de deshidratación. Se recomienda el uso de papel vegetal para colocar encima de este los alimentos, tambien dejar una leve separación entre cada uno de los alimentos.

- Oprima el icono **Deshidratar**.

- Use la flecha que indica hacia abajo (V) en el icono de temperatura, con esto puede variar entre 60°C - 65°C y 70°C que son las temperaturas ideales para una buena deshidratación y un tiempo de 1h 30min (90min). Si requiere más tiempo de deshidratación vuelva a iniciar la función para dar otros 90 min.

Rostizar: (tiempo de 5 min a 1h / temperatura de 60°C a 230 °C)

Ideal para preparar pollo entero, utilice el pincho para colocar el pollo, asegúrelo, con los trinchas y ubíquelo en las muescas laterales.



1. Pollo en pincho y asegurado con los trinchas. Una vez introduzca el pollo, cierre la puerta e inicie la cocción.

2. Al terminar la cocción, para retirar el pollo utilice el accesorio para bandejas y parrilla, ubicándolo en los extremos del pincho, levantándolo ligeramente de la parte izquierda y halando lateralmente hacia afuera.

Función calentar: Para calentar coloque el alimento en la bandeja o una refractaria, ubíquela en el nivel del centro, oprima el menú de hornear dependiendo del alimento y la cantidad programe una temperatura entre 60°C y 70°C con un tiempo entre 10 y 20 minutos.

Función descongelar: Para descongelar coloque el alimento en la bandeja o en una refractaria, ubíquela en el nivel del centro, oprima el menú de hornear dependiendo del alimento y la cantidad programe una temperatura máxima de 60°C y un tiempo aproximado de 15 a 20 minutos.

NOTA: Después de descongelar el alimento cocínelo en el menor tiempo posible (máximo el mismo día). Alimentos descongelados no se deben volver a congelar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LA COCCIÓN

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La comida no se fríe igualmente	Use lotes más pequeños para una cocción más pareja
La comida no se cocina	Subir la temperatura y/o modificar el tiempo de cocción. Cocine alimentos de tamaño similar juntos
Las papas fritas no se cocinan uniformemente	Freír menos papas a la vez
	Use papas firmes y frescas cortadas en palitos. Eliminar el exceso de agua de las papas.
Las papas fritas no son crujientes	Cortar las papas en tiras más estrechas
	Rocíe con un poco de aceite

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA



Antes de efectuar cualquier operación de limpieza apague el horno y desconéctelo por medio del enchufe.

ADVERTENCIA: Nunca sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otro líquido.

- Desenchufar siempre el aparato y dejar que se enfríe por completo antes de limpiar.
- Nunca utilice utensilios abrasivos o productos corrosivos para limpiar el aparato.

Para conservar las cualidades estéticas del horno le aconsejamos seguir las siguientes instrucciones:

- No use limpiadores a vapor.

- No utilice productos que contengan cloro o soluciones diluidas de cloro, soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido clorhídrico, vinagre, líquidos inflamables o volátiles, esponjillas metálicas, cuchillos u objetos punzantes para la limpieza del horno.
- La limpieza de los vidrios del horno debe realizarse con un paño suave húmedo en agua con jabón o productos específicos para vidrio. Retire cualquier residuo con un paño húmedo.
- El interior del horno debe limpiarse con una esponja que no raye, utilizando agua y detergente líquido.
- Limpie los accesorios en el lavavajillas o lávelos a mano con un paño de nailon estropajo o cepillo en agua jabonosa tibia.
- Las manchas en el fondo del horno (salsas, sustancias azucaradas y grasas) se deben a salpicaduras de los alimentos durante la cocción. El acero inoxidable no se dañará si se limpia con agua o con productos específicos y si se secan inmediatamente.
- Se aconseja quitar todas las manchas, no espere por largos periodos de tiempo para hacer la limpieza de su horno ya que entre más pasa el tiempo, más difícil es limpiarlo.
- Para mantener el buen estado de su producto, después del aseo rutinario aconsejamos usar el limpiador y acondicionador para acero.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

MEDIOAMBIENTE

- No deseche el aparato con la basura doméstica normal.
- Al final de su vida útil, entréguelo en un punto de recogida oficial para reciclaje. Al hacer esto, ayuda a preservar el medio ambiente.

SERVICIO TÉCNICO

PRESENTACIÓN

El servicio técnico se compone de una sólida red de centros especializados a nivel nacional orientados a satisfacer las necesidades de instalación, mantenimiento preventivo, correctivo y el suministro de repuestos.

La aplicación de la garantía se hace efectiva por defectos de fabricación previo concepto de servicio técnico, así mismo el fabricante se reserva el derecho del cambio del producto; muchas veces una deficiente instalación, desconocimiento del producto, la omisión de algunos cuidados y la no aplicación de las instrucciones de este manual afecta el óptimo desempeño de los hornos.

A continuación, mostramos la tabla con algunos problemas típicos que se presentan que usted puede resolverlos fácilmente, evitando así intervenciones innecesarias del personal de servicio técnico y especialmente, la interrupción del servicio de su horno mientras llega el técnico.

TABLA DE SOLUCIONES A POSIBLES PROBLEMAS		
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	PROCEDIMIENTOS
El horno No funciona	El cable de alimentación no está enchufado firmemente	Asegúrese de que el horno esté enchufado en un toma corriente apropiado.
Olor a quemado	En el primer uso	Esto se puede presentar en las primeras cocciones debido a los materiales nuevos. Se puede calentar el horno a máxima temperatura durante unos 10 min. Limpiar el horno y los accesorios después de cada uso para eliminar los residuos grasos
	Acumulación de restos de comida	
La Luz del horno no enciende	Se termino el tiempo automático de Luz encendida	Presionar en el panel el icono de Luz
	Bombillo dañado	Comuníquese con servicio técnico
Se escucha un pitido	Puerta abierta	Cerrar puerta
	Termino la cocción y el usuario no apagó el horno	Apagar el horno
	Termino la cocción y no se ha retirado el alimento	Retirar el alimento y apagar el horno.

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Antes de llamar a la línea de ServiMaster Challenger, verifique que su aparato se encuentre en condiciones normales de instalación.

Se debe tener a mano datos del cliente: nombre, cédula de ciudadanía, dirección y teléfono. Datos del horno: serial y referencia, estos los encuentra en el certificado de garantía o en la placa serial. El certificado de garantía de este producto se encuentra en su paquete de accesorios donde le llego este manual.

Se recomienda al usuario definir con claridad y precisión la anomalía que presenta su horno.

Para la prestación del servicio técnico, consulte la hoja que se encuentra anexa en este manual o en la página de internet www.challenger.com.co.

CHALLENGER

Servicio Técnico

Directo

Bogotá 425 6240

Línea única nacional 01-8000-111966

WhatsApp  321 803 3632



Oportunidad en el servicio



Efectividad en el servicio



Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados y calificados



Repuestos originales

Únete a nuestras redes sociales



@ChallengerEnCasa



@challengersas

www.challenger.com.co