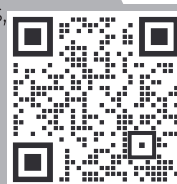


ATMA

**HORNO
ELÉCTRICO**

ESCANEÁ el código y
CONOCÉ más sobre este producto

Encontrarás recetas, tips,
funciones y mucho más



Guía para el uso
y Garantía
HGFAB2024PI



ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	04
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES	06
ANTES DEL PRIMER USO	07
DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES	08
USO DEL HORNO	09
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS FUNCIONES DEL HORNO	10
TABLA DE COCCIÓN	11
LÁMPARA DEL HORNO	13
RECOMENDACIONES DE AHORRO ENERGÉTICO	13
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	15
FICHA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	16
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	16
ATENCIÓN AL CLIENTE	16
GARANTÍA	17

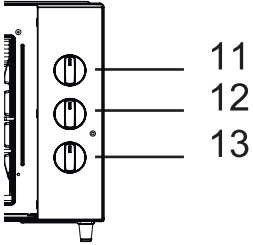
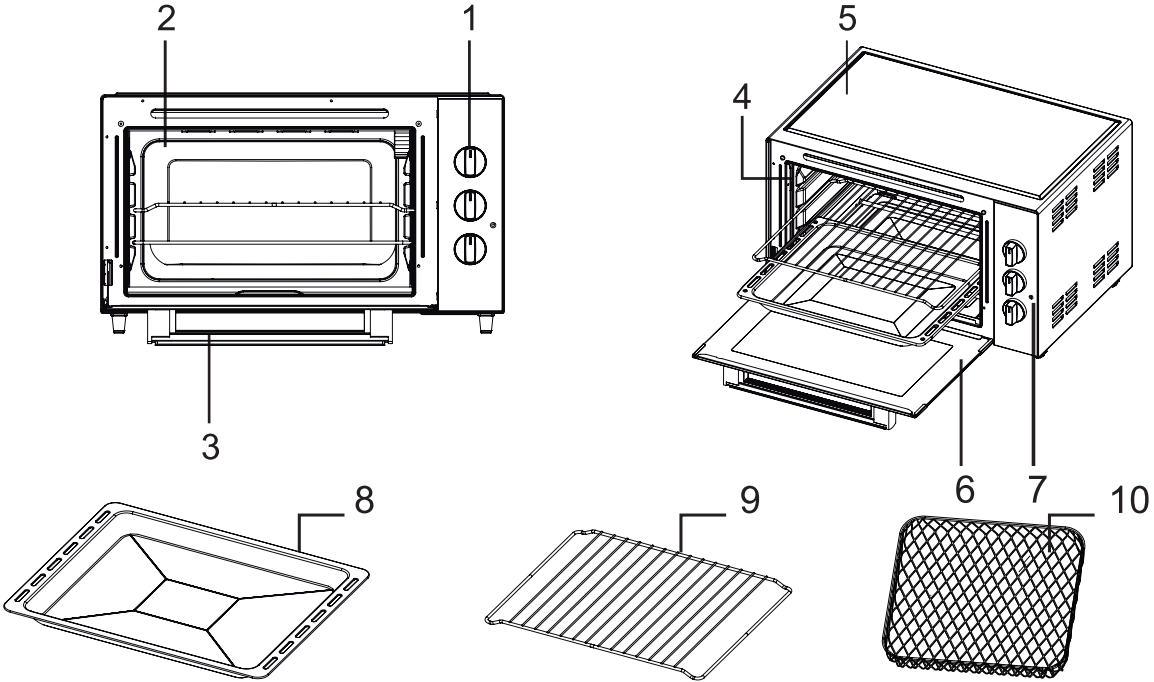
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea este manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas. Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

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.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

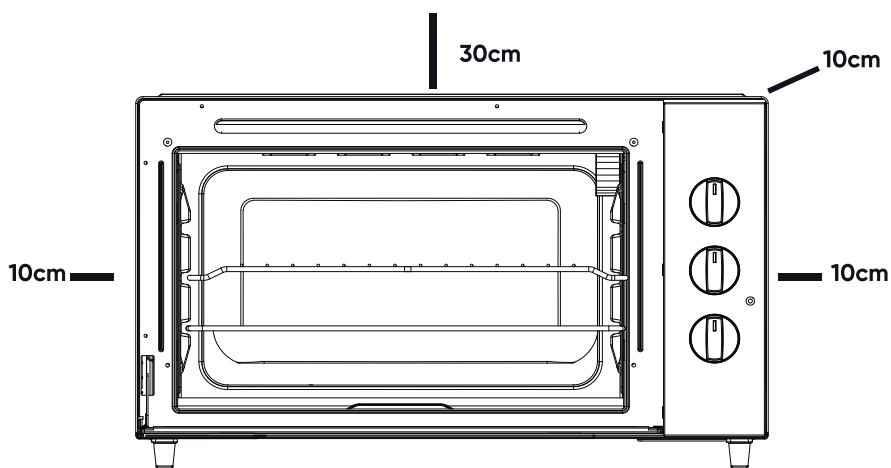


- 1. Panel de control
- 2. Cavity
- 3. Manija de la puerta
- 4. Secuencia de estante
- 5. Cuerpo
- 6. Puerta de vidrio
- 7. Lámpara indicadora de encendido
- 8. Bandeja
- 9. Rejilla
- 10. Grilla
- 11. Selector de funciones
- 12. Temporizador
- 13. Ajuste de temperatura

ANTES DEL PRIMER USO

Limpiar antes del primer uso

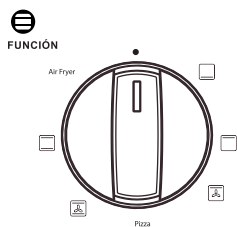
1. Compruebe que todos los accesorios estén completos y que la unidad no se encuentre dañada.
2. Instale el horno respetando las mínimas distancias a otros objetos o paredes indicadas en la siguiente figura:



3. Inserte la bandeja, la cesta y la rejilla.
4. Con el selector de función, seleccione "COCCIÓN INFERIOR Y SUPERIOR", coloque el control de temperatura en 230°C y haga funcionar el horno vacío durante 10 minutos.

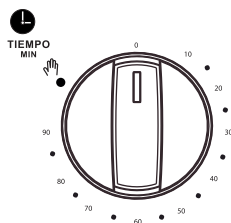
NOTA: Durante el primer uso puede notar algo de humo y olor a quemado. Esto es normal, no significa que el horno esté funcionando mal.

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES



SELECTOR DE FUNCIONES

Le permite seleccionar las funciones del horno. En el siguiente apartado se detallan las funciones. Además del botón de selección de funciones, es necesario ajustar el botón del termostato del horno a un valor de temperatura que usted haya elegido. En caso contrario, el botón de función que haya seleccionado no funcionará.

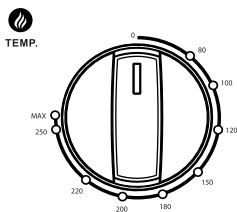


TEMPORIZADOR

Permite ajustar el tiempo de cocción. Al finalizar el tiempo ajustado, el temporizador interrumpirá la alimentación eléctrica de los calefactores y de la zona de cocción y emitirá un pitido para avisar. Con el fin de apagar el aparato, ponga el temporizador, el programa y el botón del termostato en "0".

Tras ponerlo en posición, el horno funcionará de forma indefinida.

En caso de que se desee ajustar el temporizador en menos de 10 minutos, primero hay que girar el botón del temporizador 90 grados y luego llevarlo al tiempo deseado.



AJUSTE DE TEMPERATURA

Administra la temperatura del horno. Se utiliza con el botón de control del programador del horno. Al alcanzar el interior del horno la temperatura ajustada, el termostato se desconecta y la luz del termostato se apaga. Al bajar la temperatura por debajo del valor ajustado, el termostato se activa de nuevo.

USO DEL HORNO



Se activa únicamente el calentador inferior.
Es apto para la pizza y los alimentos que se deseen tostar por la parte inferior.



Se activa únicamente el calentador superior. Por ejemplo, para bollería, pasteles, cazuelas, magdalenas en los moldes de cocción. Cocinar con una sola bandeja.



Se activan los calentadores superior e inferior.
Los alimentos se calientan por arriba y por abajo al mismo tiempo.












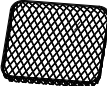

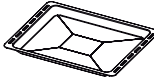



El calentador inferior funciona con un motor de ventilador turbo. Se distribuye uniformemente el aire caliente en el horno.
Es la función ideal para cocinar mejor y crujir los alimentos, como por ejemplo el pan árabe.



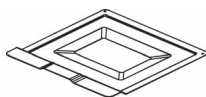
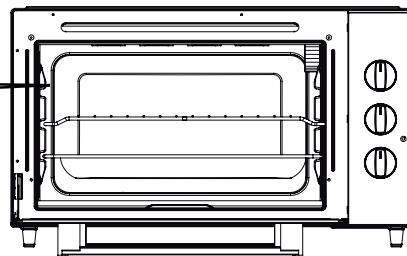
Esta función utiliza resistencia inferior y el ventilador turbo. Es apta para cocinar pastelería. Se activa únicamente el calentador inferior.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE FUNCIONES DE HORNO

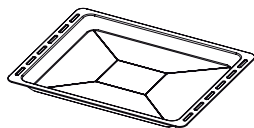
FUNCIÓN	 PIZZA Y ALIMENTOS QUE SE DESEEN TOSTAR POR LA PARTE INFERIOR	 BOLLERÍA, PASTELES, CAZUELAS	 MAGDALENAS, BUDINES
PRE-CALENTAMIENTO	NO	SI	SI
ACCESORIO	 	 	 
POSICIONES DE ESTANTE	2 o 3	2 o 3	2 o 3
FUNCIÓN	 AIR FRYER FRITURAS POR AIRE	 PASTELERÍA	
PRE-CALENTAMIENTO	SI	SI	
ACCESORIO	 	 	
POSICIONES DE ESTANTE	4	2 o 3	

ADVERTENCIA:
Coloque la parrilla en el estante
seleccionado correctamente como se
indica en la figura A y empújela hasta el
final.

A



Bandeja de Migas
Sirve para recoger las migas que se caen al
hornear o asar. Puede limpiarse fácilmente.



Bandeja Cuadrada Grande
Sirve para a repostería (galletas, bizcochos, etc.).

















Rejilla
Se puede utilizar para freír o para que los alimen-
tos que se horneen, se frían y se cocinen en una
cazuela colocada en el estante deseado.



Bandeja mallada

TABLA DE COCCIÓN

En la siguiente tabla podrá encontrar la información de los tipos de alimen-
tos que se han probado en nuestros laboratorios y que han determinado los
valores de cocción. Es posible que los tiempos de cocción varíen en función
de la tensión de red, la calidad del material a cocinar, la cantidad y la tem-
peratura. En caso que los platos cocinados con estos valores no se ajusten
a su gusto, puede ajustar otros valores para obtener diferentes sabores y
resultados adecuados a su gusto.

COMIDA	FUNCIÓN	TERMOSTATO	TIEMPO (MIN)	ESTANTE	ACCESORIO
Pizza (congelada)		220°-Max.	10-20	3	Rejilla
Pan tostado		Máx.	1-15	2	Rejilla
Patatas fritas congeladas)		Máx.	25-35	3	Cesta
Alitas de pollo		Máx.	35-45	2 o 3	Cesta
Salmon		220° -Máx	30-40	3	Bandeja
Galleta		190°-200°	25-30	3	Bandeja
Empanada		180°-200	30-40	2 o 3	Bandeja
Pastel		180°-200°	30-40	2 o 3	Rejilla / Bandeja
Pescado		180°-200°	30-40	2 o 3	Cesta
Carne de cordero		220° -Máx	60-90	2 o 3	Rejilla / Cesta
Ternera		220° -Máx	60-90	2 o 3	Rejilla / Cesta
Carne de bistec		220° -Máx	60-90	2 o 3	Rejilla / Cesta
Trozo de pollo		220° -Máx	35-45	2	Rejilla / Cesta
Descongelar		----	10-20	4	Rejilla / Cesta

Precalente durante 10 minutos el horno antes de cocinar.

No es necesario pre-calentar cuando se tuesta el pan en la función

LÁMPARA DE HORNO

Cambio de Lámpara de Horno

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el horno esté desconectado antes de cambiar la lámpara.

Desconecte primero la alimentación eléctrica de su aparato y asegúrese de que se enfríe.

Retire el protector de vidrio girándolo como se muestra en la imagen.

Utilizar guantes plásticos le puede ayudar en caso de tener dificultades para girar.

A continuación, retire la lámpara girando e instale la nueva lámpara con las mismas especificaciones. Coloque de nuevo el protector de vidrio, enchufe el aparato y complete el procedimiento de cambio. Ahora puede usar el horno.

RECOMENDACIONES DE AHORRO ENÉRGICO

a) No se debe abrir la puerta del horno con frecuencia mientras se cocinan los alimentos.

b) Para conseguir mejores resultados, siempre utilice los accesorios originales listados en el manual.

c) Durante la cocción de los alimentos, pre-caliente el horno si la receta o la tabla del manual de usuario indican la necesidad de pre-calentamiento.

d) Cocine varios platos uno tras otro. El horno no perderá su calor. Apague el horno unos minutos antes de finalización de cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de detectar una situación anormal en su aparato, puede intentar solucionar el problema conforme a las explicaciones de tabla. En caso de que su aparato no funcione correctamente, póngase en contacto con el centro de atención al cliente. En la página web encontrará la lista de servicios autorizados y la información de contacto.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	Es posible que el horno no esté enchufado a un toma de corriente conectado.	Controle si el enchufe está insertado en la toma de corriente.
	El fusible puede estar defectuoso o fundido.	Controle el fusible que se encuentra en caja de fusibles. Si el fusible está fundido, póngalo de nuevo en funcionamiento.
	Es posible que la tensión de red haya fluctuado.	Desenchufe y enchufe el aparato.
El aparato emite vapores durante su funcionamiento.	Es normal que haya vapores en el primer uso.	No se trata de una avería.
Al calentarse el aparato se oyen sonidos metálicos.	Los componentes metálicos pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan.	Esto no es un signo de avería.
El horno no se calienta.	No electricidad.	Asegúrese de que la red eléctrica está activa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, ponga los fusibles de nuevo en funcionamiento.
	Es posible que en los modelos con temporizador, éste no esté ajustado.	Ajuste el temporizador o páselo al icono de la mano.
	Es posible que el botón de función y/o temperatura no esté ajustado.	Ajuste el botón de función y/o temperatura.
La luz del horno no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la red eléctrica está activa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, ponga los fusibles de nuevo en funcionamiento.
	Lámpara de horno puede estar defectuosa.	Cambie la lámpara.
	Es posible que el botón de función y/o temperatura no esté ajustado.	Ajuste el botón de función y/o temperatura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Asegúrese de desenchufar el aparato antes de limpiarlo.

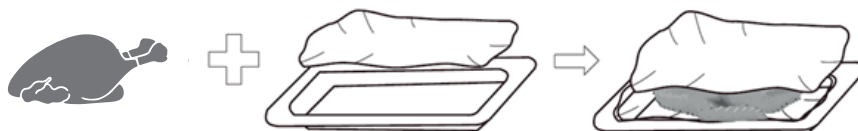
1. Desenchufe la unidad del tomacorriente y permita que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.
2. Limpie la superficie del horno y el interior del mismo con un trapo húmedo o con una esponja y algún limpiador neutro.
3. Luego enjuague con un trapo humedecido en agua.

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.

ADVERTENCIA: No utilice cepillos ni ningún otro elemento abrasivo para limpiar el horno. Tampoco use limpiadores tóxicos como combustibles, polvos limpiadores, solventes, etc.

NOTA: Al cocinar alimentos que pudieran salpicar aceite, como por ejemplo un pollo con piel, es recomendable, cubrirlo con algunas láminas de papel de aluminio, para reducir las salpicaduras y conservar más limpio su horno:



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORNO ELÉCTRICO

Marca: ATMA **Modelo:** HGFAB2024PI

Alimentación: 220-240V~ 50Hz 1500W Clase I

Dimensiones: (Al x An x Prof) 430 x 295 x 400 mm

Peso: 7,4 kg

ESTE APARATO ES PARA USO HOGAREÑO SOLAMENTE

FICHA TÉCNICA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Marca:	ATMA
Modelo:	HGFA2024PI
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA: DE A (más eficiente) a E (menos eficiente)	A
Consumo de energía convencional (kWh):	0.57
Consumo de energía convección forzada (kWh):	0.53
Volumen (L):	20
Clasificación por volumen:	Pequeño
Tiempo de cocción convencional (min):	49
Tiempo de cocción convección forzada (min):	64

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

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

ORIGEN TURQUÍA

GARANTÍA LIMITADA (Válido sólo para la República Argentina)

CERTIFICADO DE GARANTÍA (Válido sólo para la República Argentina)

PILISAR S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley N° 24.240) que presente el Certificado de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

- 1.** PILISAR S.A. garantiza este producto por el período de 12 (doce) meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar si la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal, acorde al punto 5 de la presente garantía y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de PILISAR S.A. su buen funcionamiento. PILISAR S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que la misma vuelva a ser idónea para el uso al cual está destinada.
- 2.** Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley N° 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.
- 3.** PILISAR S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.
- 4.** PILISAR S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes. En caso de no contar con los componentes idénticos al original, éste podrá ser reemplazado por otro de características similares.
- 5.** Las condiciones de armado, almacenaje, mantenimiento y operación correctas de esta unidad están detalladas en el Manual de Uso adjunto.
- 6.** Las únicas personas autorizadas a intervenir el producto y/o contraer en nombre de PILISAR S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por PILISAR S.A.
- 7.** La presente garantía no ampara defectos originados por:
 - a.** Deficiencias en el armado, almacenaje, mantenimiento.
 - b.** Práctica o participación de cualquier tipo de actividad acrobática o competitiva.
 - c.** Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza o fuerza mayor.
 - d.** Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
 - e.** Daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

- f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
- g. Defectos estéticos tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.
- h. Defectos provocados por desgaste por el uso en componentes sometidos a fricción, tales como pero no limitados a cubiertas, engranajes, cadena, bujes, rodamientos, sistema de frenos, sillín y empuñaduras.

8. Quedán también excluidos de la presente garantía:

- a. Fallas producidas por suciedad o corrosión generada por las condiciones de uso, almacenaje o deficiencias en el mantenimiento.
- b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad.

9. PILISAR S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o accidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo.

10. La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por PILISAR S.A. hayan intervenido esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.

11. Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.

ATMA