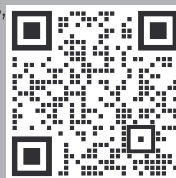


ATMA

HORNO ELÉCTRICO

ESCANEÁ el código y
CONOCÉ más sobre este producto

Encontrarás recetas, tips,
funciones y mucho más



Guía para el uso
y Garantía
HGFA2323PI



ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	04
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES	06
ANTES DEL PRIMER USO	07
DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES	08
USO DEL HORNO	09
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	11
TABLA DE REFERENCIA	12
RECIPIENTES APTOS	12
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	13
FICHA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	13
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	13
ATENCIÓN AL CLIENTE	13
GARANTÍA	14

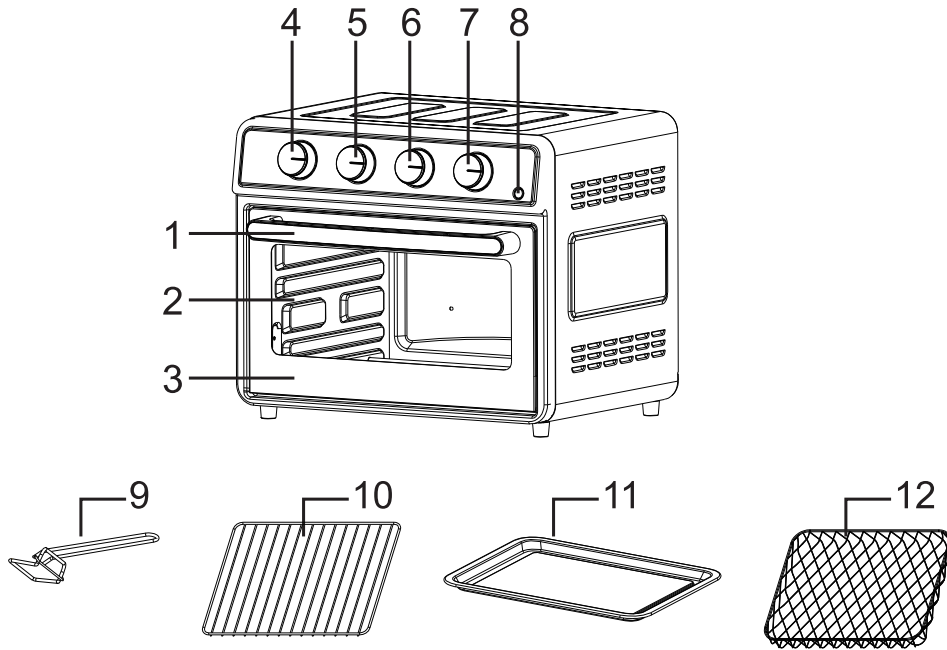
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

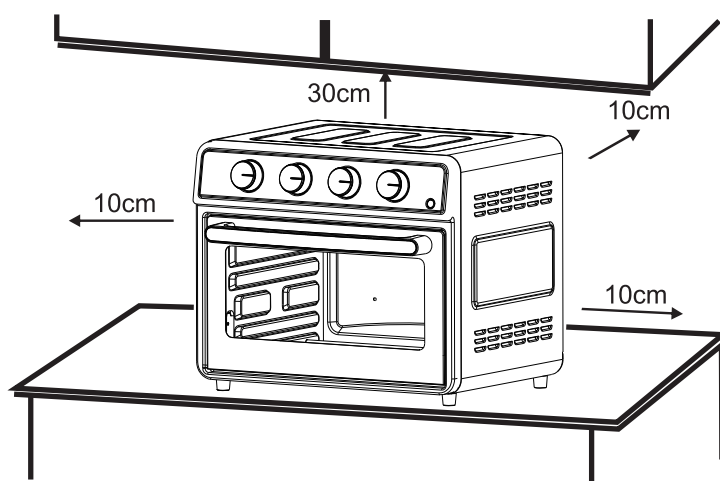


1. Manija de la puerta
2. Cavity
3. Puerta de vidrio
4. Selector de temperatura AirFryer
5. Selector de funciones
6. Selector de temperatura del horno
7. Temporizador
8. Indicador de encendido
9. Pinza
10. Rejilla
11. Bandeja
12. Cesta

ANTES DEL PRIMER USO

Limpiar antes del primer uso

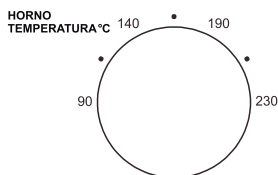
1. Compruebe que todos los accesorios estén completos y que la unidad no se encuentre dañada.
2. Instale el horno respetando las mínimas distancias a otros objetos o paredes indicadas en la siguiente figura:



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.

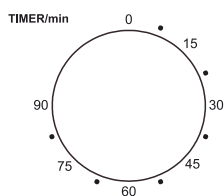
NOTA: Durante el primer uso puede notar algo de humo y olor a quemado. Esto es normal, no significa que el horno esté funcionando mal.

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES



CONTROL DE TEMPERATURA

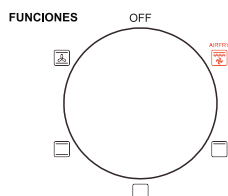
Configure la "TEMPERATURA DEL HORNO" girando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura adecuada según los platos que vaya a cocinar.



TEMPORIZADOR

Configure el temporizador en el número que indica el tiempo de cocción (minutos).

Tenga cuidado con la superficie CALIENTE y NO abra la puerta de cristal durante la cocción!



Cocción superior



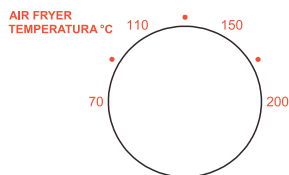
Cocción inferior



Cocción inferior y superior



Cocción superior + convección



Cocción superior + cocción freidora de aire + convección de alta velocidad

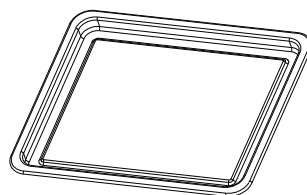
Control de temperatura independiente para air fryer, la temperatura se puede ajustar a voluntad.

Configure las "FUNCIONES" girándolas en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la función de calentamiento adecuada. "OFF" indica que no hay función.

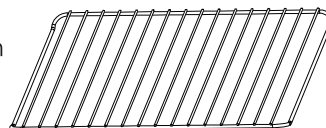
USO DEL HORNO

1. Coloque los alimentos en la bandeja, rejilla o cesta teniendo en cuenta la siguientes indicaciones:

Utilice la bandeja para cocinar pollo asado, hamburguesas, carnes, gratinados, tortas, etc.

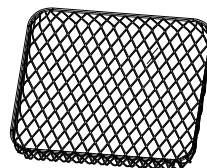


Utilice la rejilla para cocinar papas y batatas con cáscara, alimentos secos, etc.



Utilice la combinación de la bandeja y rejilla para cocinar alimentos que puedan gotear.

Utilice la cesta para cocinar papas fritas y todo tipo de comida rebozada.

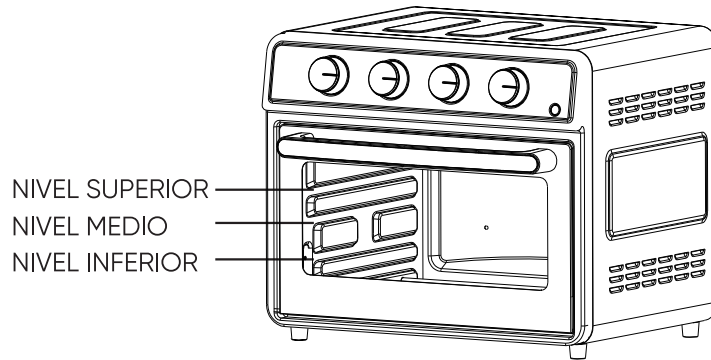


Utilice la pinza para retirar bandeja, rejilla y cesta.



NOTA: Hay 3 niveles de posicionamiento para diferentes tipos de platos que desee cocinar. Puede ajustar la posición de cocción colocando la bandeja para hornear y la rejilla en los niveles superior, medio o inferior según su preferencia.

Por ejemplo, cuando vaya a gratinar macarrones y quiera que la parte superior se cocine al máximo, utilice el nivel superior o el nivel medio. Para asar un pollo, puede utilizar el nivel inferior.



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. 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".

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:



TABLA DE REFERENCIA PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTO	CANTIDAD / GROSOR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)
Sandwich	2 - 3 unidades	200	2-4
Tostadas	2 - 4 unidades	250	2-6
Hamburguesa	2 - 3 unidades	200	3-6
Pescado	1 - 3 unidades	200	6-11
Cerdo	2 - 3 cm	200	6-11
Salchichas	3 - 4 unidades	200-250	7 -11
Tortas	1 - 2 unidades	150	18 -28
Bifes	1-2 cm	250	9 -15
Pollo	Medio pollo	180-200	28 -40

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

HORNO ELÉCTRICO

Marca: ATMA **Modelo:** HGFA2323PI

Alimentación: 220V~ 50/60Hz 1800W

Dimensiones: (Al x An x Prof) 360 x 430 x 390 mm

Peso: 8 kg

FICHA TÉCNICA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Marca:	ATMA
Modelo:	HGFA2323PI
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA: DE A (más eficiente) a E (menos eficiente)	B
Consumo de energía convencional (kWh):	0.76
Consumo de energía convección forzada (kWh):	0.73
Volumen (L):	14
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

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

INDUSTRIA ARGENTINA

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