

ATMA

HORNO DE PAN



Guía para el uso
y Garantía
HPAT24WP | HPAT24BP

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	5
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	6
PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES	6
ANTES DEL PRIMER USO	10
MODO DE USO	10
CONDICIONES DEL AMBIENTE	12
PANTALLA DE ADVERTENCIAS	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	13
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	13
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	13
ATENCIÓN AL CLIENTE	14
GARANTÍA	15

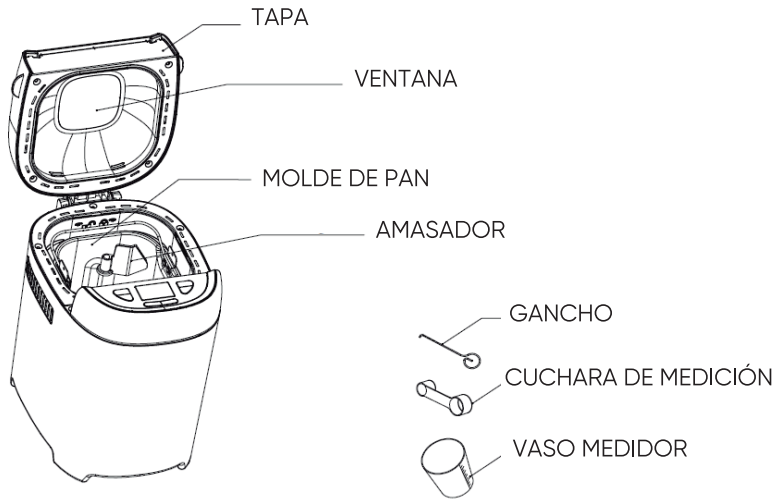


INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

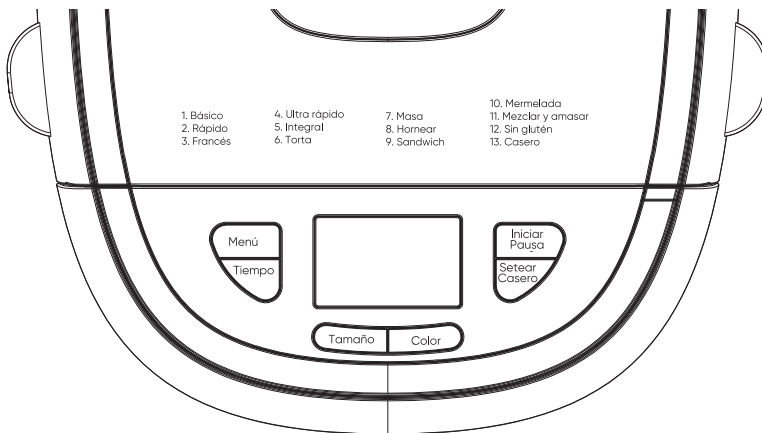
Leer atentamente las advertencias incluidas en estas instrucciones ya que proporcionan indicaciones importantes para la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de este aparato. Guardar con cuidado este manual para futuras consultas.

1. Uso sólo para uso doméstico y usos similares.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia e instrucción, salvo que estén vigilados o hayan sido educados para su uso por personas responsables de su seguridad.
4. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
5. No opere el aparato si está dañado, fallado o haya sido dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar el aparato usted mismo. Llévelo al servicio autorizado para revisión y reparación.
6. Si el cable de la alimentación eléctrica resultase dañado, este deberá ser reparado por el fabricante, servicio técnico o personal igualmente calificado, para evitar riesgos de choque eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
8. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
9. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o un horno caliente.
12. Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
13. Estos aparatos no fueron diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o sistemas de control remotos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES



1. Básico
2. Rápido
3. Francés

4. Ultra rápido
5. Integral
6. Torta

7. Masa
8. Hornear
9. Sandwich

10. Mermelada
11. Mezclar y amasar
12. Sin gluten
13. Casero

INICIAR / PAUSA

•Para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.

•Para iniciar un programa, presione durante aprox. 1 segundo en el botón "INICIAR /PAUSA". Se escuchará un pitido corto y los dos puntos en la pantalla de tiempo comienzan a parpadear y el programa comienza.

•Para detener el programa, presione el botón "INICIAR/PAUSA" durante aprox. 2 segundos hasta que un pitido confirme que el programa se ha apagado.

PAUSA

Después de que comience el procedimiento, presione "INICIAR/PAUSA" una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará pero la configuración se memorizará y el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla LCD. Presione "INICIAR /PAUSA nuevamente o dentro de 10 minutos (sin tocar ningún botón) el programa continuará.

MENÚ

Utilice Menú para configurar diferentes programas. Las 13 funciones de menús se explicarán a continuación.

1. **BÁSICO**: amasar, leudar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para darle sabor.

2. **RÁPIDO**: amasar, leudar y hornear el pan con bicarbonato de sodio o levadura en polvo. El pan horneado en esta configuración suele ser más pequeño y con una textura densa.

3. **FRANCÉS**: amasar, leudar y hornear con un tiempo de leudado más largo. El pan horneado en este menú generalmente tendrá una corteza más crujiente y una textura ligera.

4. **ULTRA RÁPIDO**: amasar, leudar y hornear el pan en el menor tiempo posible. Generalmente el pan hecho es más pequeño y más rugoso que el hecho con el programa RÁPIDO.

5. **INTEGRAL**: amasado, levado y horneado de pan integral. Esta configuración tiene un tiempo más extenso de precalentamiento para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda utilizar la función de retardo ya que esto puede producir malos resultados.

6. **TORTA**: amasar, leudar y hornear. Leve con bicarbonato de sodio o levadura en polvo.

7. MASA: amasando y leudando, pero sin hornear. Retirar la masa y darle forma para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.

8. HORNEAR: solo hornear, no amasar ni leudar. También se utiliza para aumentar el tiempo de horneado en ajustes seleccionados

9. SÁNDWICH: amasar, leudar y hornear el sándwich. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más delgada.

10. MERMELADA: hervir confituras y mermeladas, triturar frutas o verduras antes de ponerlas en el molde para pan.

11. MEZCLAR Y AMASAR: amasar masa.

12. SIN GLUTEN: Los ingredientes para crear panes sin gluten son únicos, la masa generalmente es más húmeda y más parecida a una masa. También es importante no mezclar ni amasar demasiado la masa sin gluten. Solo leva una vez y debido al alto contenido de humedad, aumenta el tiempo de horneado.

13. CASERO: Utilice esta función para establecer amasado, leudado, horneado y mantener caliente. Programe cada paso como usted desee.

Nota: El botón "SETEAR CASERO" solo en el modo CASERO.

COLOR

Hay tres colores: CLARO, MEDIO u OSCURO para la corteza. Presione el botón "COLOR" para seleccionar el color deseado. Excepcionalmente está inactivo para los programas Masa, Hornear, Mermelada y Mezclar Amasar.

TAMAÑO DEL PAN

Hay dos tamaños de pan para elegir de 700 gr y 900 gr. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan. Excepcionalmente está inactivo para los programas Rápido, Ultra Rápido, Torta, Masa, Hornear, Sándwich, Mermelada, Mezclar Amasar y Casero.

Nota: seleccione el tamaño de pan que desee presionando el botón "TAMAÑO".

FUNCIÓN DE RETARDO

Si desea que el aparato no comience a funcionar inmediatamente, puede presionar el botón "TIEMPO" para configurar el tiempo de retardo.

Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que tu pan esté listo presionando el botón "TIEMPO". Tenga en cuenta que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de horneado del programa. Es decir, al finalizar el tiempo de retraso, se puede servir pan caliente. En primer lugar se debe seleccionar el programa y grado de dorado, luego pulsando el botón "TIEMPO" para aumentar o disminuir el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos. Cuando aumente al tiempo de retardo máximo de 13 H, presione el botón "TIEMPO" nuevamente, el tiempo volverá a la hora predeterminada de cada programa.

Ejemplo: Ahora son las 20:30, si quieres que tu pan esté listo al día siguiente a las 7 de la mañana, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, tamaño de pan y luego presione el botón "TIEMPO" para agregar la hora hasta que aparezcan las 10:30 en la pantalla LCD. Luego presione el botón "INICIAR/PAUSA" para activar este programa de retardo. Puede ver el punto parpadear y la pantalla LCD hará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Recibirás pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no quieres sacar el pan inmediatamente, comienza el tiempo de mantener caliente de 1 hora.

Nota:

1. Este botón no es aplicable para los programas: MERMELADA, ULTRA RÁPIDO, HORNEAR.
2. Para hornear con retardo de tiempo, no utilice ingredientes fácilmente perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENER CALIENTE

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo.

Nota: Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón INICIAR/PAUSA.

MEMORIA

Si se corta el suministro eléctrico durante la elaboración del pan, el proceso continuará automáticamente dentro de 10 minutos, incluso sin presionar botón "INICIAR/PAUSA". Si el tiempo de descanso supera los 10 minutos no se podrá conservar la memoria y se debe reiniciar la máquina, pero si la masa no ha pasado de la fase de amasado cuando se corta el suministro eléctrico, presione el botón "INICIAR/PAUSA" directamente para continuar el programa desde el principio.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje.
- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea adecuada según la alimentación del equipo.
- Compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y sin daños.
- Limpie todas las partes con cuidado.
- Coloque la máquina en modo horneado y hornee vacía durante unos 10 minutos. Luego de dejarla enfriar, límpiela nuevamente.
- Seque bien todas las piezas y móntelas, de modo que el aparato esté listo para su uso.

MODO DE USO

Tan pronto como el horno de pan está enchufado a la fuente de alimentación, La pantalla LCD se iluminará mientras se escucha un pitido. Si no funciona, la pantalla LCD se apagará después de 20 segundos; La configuración predeterminada es de 900 g. y MEDIO. Tiempo "BÁSICO" "3:00" se muestran en la pantalla LCD.

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
2. Antes de hacer pan, pese los ingredientes que necesita respectivamente.
3. Coloque la bandeja en su posición, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic en la posición correcta. Fije la cuchilla amasadora a los ejes de transmisión. Se recomienda llenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, esto evita que la masa se pegue debajo de las amasadoras y las amasadoras se puedan quitar del pan fácilmente.
4. Coloque los ingredientes en el molde para pan. Por lo general se debe poner primero el agua o sustancia líquida, luego agregar azúcar, sal y harina, siempre agregar levadura o polvo para hornear como último ingrediente.
Nota: la cantidad máxima de harina y levadura es 490 gramos y 5 gramos.
5. Con el dedo haga una pequeña hendidura en un lado de la harina. Añadir levadura a hendidura, asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Cierre la tapa con cuidado.
6. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de pared.
7. Presione el botón "MENÚ" hasta que se seleccione el programa deseado.

8. Presione el botón "COLOR" para seleccionar el color de corteza deseado.
9. Presione el botón "TAMAÑO" para seleccionar el tamaño deseado (700g o 900g).
10. Configure el tiempo de retardo presionando el botón "TIEMPO". Este paso se puede omitir si desea que la panificadora empiece a funcionar inmediatamente.
11. Presione el botón "INICIAR/PAUSA" para comenzar a trabajar.
12. Para los programas de BÁSICO, RÁPIDO, FRANCÉS, ULTRA RÁPIDO, INTEGRAL, TORTA, SANDWICH, SIN GLUTEN y CASERO.
13. Una vez completado el proceso se escucharán 10 pitidos. Tocar el botón "INICIAR/PAUSA" durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa con cuidado usando guantes resistentes al calor, agarre firmemente el molde para pan. Gire el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire suavemente de la sartén hacia arriba y fuera de la máquina.
NOTA: Antes de volver a colocar el molde para pan, deje que se enfríe por completo.
14. Utilice una espátula antiadherente para despegar suavemente los lados del pan del molde.
PRECAUCIÓN: El molde para pan y el pan pueden estar muy calientes. Manipule siempre con cuidado y utilice guantes resistentes al calor.
15. Voltee el molde para pan sobre una encimera limpia y agite suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
16. Retire el pan con cuidado de la sartén y déjelo enfriar durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
17. Si usted presiona el botón "INICIAR / PAUSA" al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante una hora.
18. Cuando no esté en uso o después de completar la operación, desenchufe el cable de alimentación.
PRECAUCIÓN: Antes de cortar el pan, utilice el gancho para quitar la cuchilla amasadora escondida en la parte inferior del pan. Nunca use la mano para quitar la paleta de amasar ya que el pan está caliente.
NOTA: Si el pan no se ha consumido por completo, se recomienda guardar el pan sobrante en una bolsa o recipiente de plástico cerrado. El pan se puede almacenar durante aproximadamente tres días a temperatura ambiente; si necesita más días para almacenarlo, empaquételo en una bolsa o recipiente de plástico sellado y luego colóquelo en el refrigerador; el tiempo de almacenamiento es como máximo de diez días. Como pan elaborado por nosotros mismos sin añadir conservantes, generalmente el tiempo de almacenamiento no es mayor que el del pan en el mercado.

CONDICIONES DE AMBIENTE

La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente esté entre 15 °C y 34 °C.

PANTALLA DE ADVERTENCIAS

- Si la pantalla muestra "HHH" después de iniciar el programa, la temperatura interior aún es demasiado alta (acompañada de 5 pitidos). Entonces el programa tiene para ser detenido.

Posible solución: Abre la tapa y deja que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.

- Si la pantalla muestra "LLL" después de presionar el botón INICIAR/PAUSA (excepto los programas MERMELADA y HORNEAR), significa que la temperatura interior es demasiado baja (acompañado de pitidos continuos). Presione el botón INICIAR/PAUSA para volver a la configuración predeterminada de la máquina y detener los sonidos.

Posible solución: Luego seleccione el programa HORNEAR y haga que la temperatura dentro de la cámara aumente rápidamente".

- Si la pantalla muestra "Err" después de haber presionado INICIAR/PAUSA.

Posible solución: Comuníquese con el service autorizado.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desconecte la máquina del tomacorriente y déjela enfriar antes de limpiarla.

- Molde del pan: retírelo girando en sentido anti horario, luego tire del asa para quitarla, limpie el interior y el exterior de la sartén con un paño húmedo, no utilice agentes cortantes o abrasivos para proteger el recubrimiento antiadherente. El molde deberá secarse completamente antes de volver a instalar.
 - Cuchilla de amasado: Si la cuchilla de amasado es difícil de quitar del eje, llene el recipiente con agua tibia y déjelo en remojo durante aproximadamente 30 minutos. Luego se podrá quitar fácilmente para limpiarla. También limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que tanto la bandeja de pan como la cuchilla de amasar son componentes aptos para lavavajillas.
 - Tapa y visor superior: limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
 - Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
- Nota: Antes de guardar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, coloque la cuchara y la cuchilla amasadora en el cajón y cierre la tapa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Horno de pan

Marca: ATMA

Modelo:HPAT24WP; HPAT24BP

Características eléctricas: 220-240V~; 50-60Hz; 550W

Medidas (alto x ancho x prof.): 292mm x 296mm x 232mm

Peso: 3,42 kg

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)

Via 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/soporte

Importa, Distribuye y Garantiza

PILISAR S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX

C.A.B.A. - República Argentina

ORIGEN CHINA

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 sin 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.

GARANTÍA LIMITADA

- 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