



MANUAL DE INSTRUCCIONES Y
CERTIFICADO DE GARANTÍA

Horno eléctrico

HGP2822PI / HGP4022PI

Lea detenidamente todas las instrucciones y conserve este manual para futuras referencias.

Índice

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
RECOMENDACIONES PRIMER USO	5
DESCRIPCIÓN DE PARTES	7
DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES	8
USO DEL HORNO	9
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	9
TIEMPO DE COCCIÓN ALIMENTOS	10
RECIPIENTES APTOS PARA COCCIÓN	10
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	11
ESPECIFICACIONES	11
GARANTÍA	12
ATENCIÓN AL CLIENTE	14

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 esté en uso, la temperatura externa de las partes del mismo puede ser elevada, manipule solo las manijas y perillas.
5. El horno no debe ser operado con un temporizador externo, o un sistema de control remoto separado no provisto por el fabricante.
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 o mesada.
8. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
9. Para desconectar, retire la ficha de alimentación del tomacorriente. Al hacerlo siempre tire desde la ficha, no desde el cable.
10. Siempre utilice agarraderas protectoras y la pinza para colocar o retirar las bandejas del horno. Evite manejarlas directamente con sus manos, puede causarse graves quemaduras. Preste especial atención cuando maneje aceite, grasa u otros líquidos calientes.
11. No coloque el horno cerca de una garrafa o cerca de otras 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. La puerta de cristal no está diseñada para soportar objetos en su posición totalmente abierta, no coloque ningún objeto sobre la puerta cuando ésta esté abierta.

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. No guarde ni deposite otra cosa que sus accesorios originales dentro del horno cuando éste no esté en uso.

21. Cuando opere el horno, mantenga al menos 12cm de espacio en todos los lados del horno para permitir una adecuada circulación de aire alrededor del equipo.

22. No utilice en el horno recipientes que no sean del metal o vidrio aptos para altas temperaturas.

23. No utilice al aire libre.

24. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.

2. Asegúrese que el horno esté apagado, esté desconectado de la red, y que la perilla del temporizador esté en la posición "0" (cero).

3. Remueva del interior todas las bandejas y rejillas, lávelas en agua jabonosa caliente o en lavavajillas.

4. Con el selector de función, seleccione "COCCIÓN INFERIOR Y SUPERIOR" coloque el control de temperatura en 250°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 completamente normal, no significa que el horno esté funcionando mal.

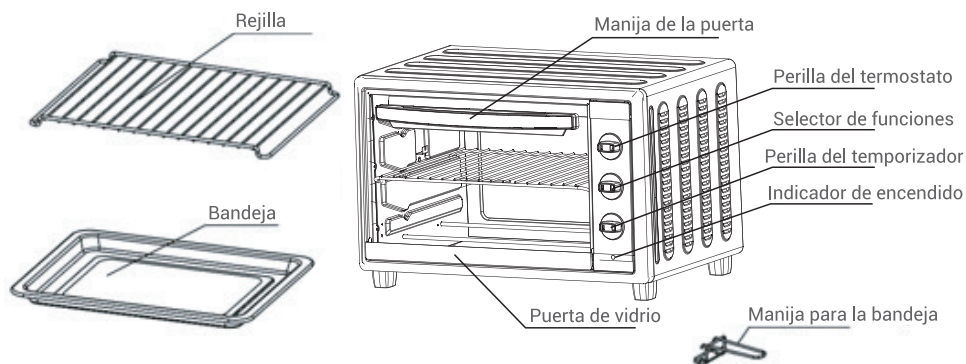
5. Seque completamente los accesorios y colóquelos en el horno nuevamente. Conéctelo al tomacorriente y estará listo para utilizar su nuevo horno.

CUANDO COMIENCE EL USO

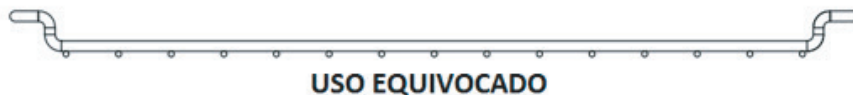
1. Confirme que la potencia señalada está en conformidad con su instalación hogareña.
2. No permita que el cable cuelgue de su mesa o mesada a fin de evitar que niños puedan colgarse de él.
3. Si el cable de alimentación está dañado, no debería usar el horno hasta no repararlo.
4. El horno debe ser enviado al agente de servicio técnico autorizado para ser reparado.

Esta unidad posee un cable de alimentación corto a fin de reducir el riesgo de engancharse o tropezar con el mismo. Utilice un cable de extensión solo en caso de ser necesario y sea cuidadoso en su uso, las características del prolongador deberán estar de acuerdo con el consumo del horno.

Descripción de partes



Rejilla: Para tostar, hornear, y cocinar en general en fuentes y bandejas. Nota: la rejilla debe ir posicionada con sus partes plegadas hacia abajo.

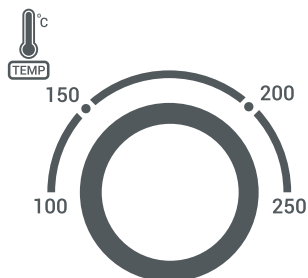


Bandeja: Usar para cocer y asar varios alimentos que contienen agua o liberen agua o aceite durante su cocción.

Pinza/manija: Le permite recoger la bandeja de alimentos y la rejilla para evitar quemaduras.

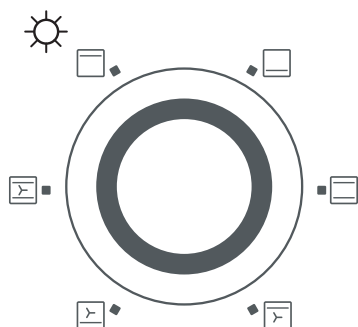
Descripción de los controles

CONTROL DE TEMPERATURA



Seleccione la temperatura deseada
entre 100°C y 250°C

SELECTOR DE FUNCIONES



 Cocción Superior

 Cocción Inferior

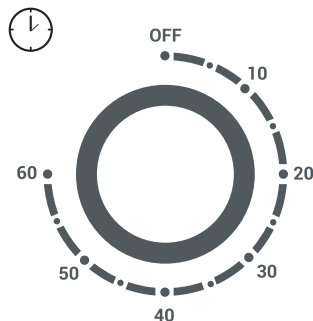
 Cocción Superior e Inferior

 Cocción superior + convección
(solo para HGP4022PI)

 Cocción inferior + convección
(solo para HGP4022PI)

 Cocción inferior y superior + convección
(solo para HGP4022PI)

TEMPORIZADOR



Seleccione el tiempo de cocción deseado,
hasta 60 minutos

Uso del horno

1. Coloque los alimentos en la bandeja o en la rejilla teniendo en cuenta las 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 bandeja y rejilla para cocinar alimentos que puedan gotear.
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 oír 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".

NOTA: Si el interior del horno se encuentra sucio, la cocción puede tomar mayor tiempo. **Nota:** El peso de los alimentos que se coloquen en la bandeja de alimentos o en la rejilla no deberá ser superior a 3,5 kg.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN: Asegúrese 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 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 éste 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/ ESPESOR	TEMPERATURA	TIEMPO
Sandwich	2-3 unidades	200	2-3
Tostadas	2-4 unidades	250	2-5
Hamburguesa	2-3 unidades	200	3-5
Pescado	-	200	7-10
Cerdo	2 cm	200	7-12
Salchichas	3-4 unidades	200-250	8-10
Tortas	-	150	20-30
Bifes	1-2 cm	250	10-15
Pollo	Medio pollo	175-200	30-40

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.

Eliminación de residuos



“Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana”.

Especificaciones

MODELOS	HGP2822PI	HGP4022PI
Alimentación	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz
Potencia	1500W	1800W
Clase	Clase I	Clase I
Dimensiones (Al x An x Prof)	328 x 498 x 369 mm	368 x 531 x 410 mm
Peso	6,5 kg	8,4 kg

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

Garantía

GARANTÍA LIMITADA

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 periodo de 12 (doce) meses

Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo 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 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 idéntico 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 para 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. Quedan 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 incidental, 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.

Atención al cliente

Tel.: 0810-444-PHILCO (7445)

Vía Mail: atencionclientes@philco.com.ar

Listado de Servicio Técnico Autorizado: www.philco.com.ar

Fabrica, distribuye y garantiza

PILISAR S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX - C.A.B.A.

República Argentina

INDUSTRIA ARGENTINA

PHILCO▶