

ATMA

FREIDORA DE AIRE



Guía para el uso
y Garantía
FR258AIP

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	4
PANEL DE CONTROL	4
ANTES DEL PRIMER USO	5
MODO DE USO	5
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	5
TIEMPO Y TEMPERATURA DE CADA FUNCIÓN	7
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	9
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	9
ATENCIÓN AL CLIENTE	10
GARANTÍA	11

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

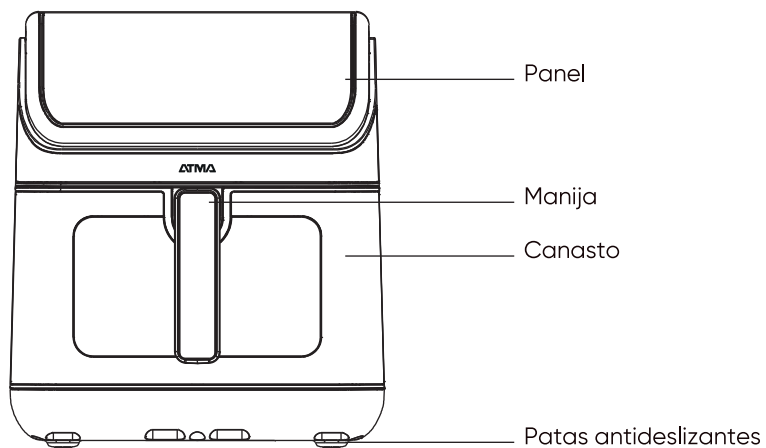
Leer atentamente las advertencias incluidas en estas instrucciones ya que proporcionan indicaciones importantes para la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de este aparato. Guardar con cuidado este manual para futuras consultas.

1. Uso solo 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.

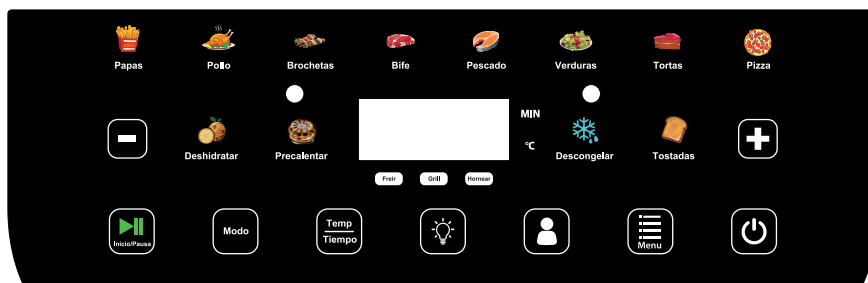


Advertencia:  (Símbolo IEC 0417-5041 (2002-10). Este símbolo indica Precaución, superficie caliente.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire con cuidado todos los embalajes del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana.
- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea adecuada según la alimentación del equipo.
- Cuando opere la freidora de aire puede que haya olor, no agradable, de los elementos calefactores (algo completamente normal en sus primeros usos).

IMPORTANTE La capacidad máxima recomendada para la canasta de la freidora de aire es de 8 L de comida.

ADVERTENCIA Esta freidora de aire no debe usarse para hervir agua.


ADVERTENCIA Esta freidora de aire nunca debe usarse para freír alimentos en aceite.

- Coloque la freidora de aire en una superficie plana, estable y resistente al calor, cerca de una toma eléctrica.
- Si es necesario, agregue la rejilla. Consulte "Antes de usar por primera vez" para una descripción detallada.
- Coloque los alimentos en la canasta de la freidora. No sobrellene. Para asegurar una cocción adecuada y circulación del aire, NUNCA llene la canasta de la freidora más de 2/3 de su capacidad.
- Inserte la canasta ensamblada en la parte frontal de la freidora de aire.
- Asegúrese siempre de que la canasta esté completamente cerrada.

MODO DE USO


Cuando la freidora de aire esté conectada, sonará un tono, el panel de control se iluminará y luego desaparecerá.

El botón  parpadeará, indicando que la unidad está encendida.

Cuando se presione el botón  , sonará un tono y las 12 funciones del menú se iluminarán.

Cuando esté en funcionamiento, presione el botón  para apagar la freidora de aire.

Operación manual


Conecte el cable en la toma de corriente. Sonará un tono y el panel se iluminará. El botón  parpadeará.

Cuando se presione el botón, sonará un tono y el panel de control se iluminará.

Presione el botón del MENÚ deseado. Sonará un tono y la TEMPERATURA y el TIEMPO predeterminados aparecerán en la pantalla. El botón del MENÚ deseado parpadeará.


Para ajustar el TIEMPO, presione el botón **+ -** una vez, al presionarlo, el botón se iluminará. Presione **+** una vez para aumentar el TIEMPO y **-** para disminuir el TIEMPO.

Para ajustar la TEMPERATURA, presione el botón una segunda vez. Al presionarlo, el botón **-+** se iluminará. Presione **+** para aumentar la TEMPERATURA. Presione **-** para reducir la TEMPERATURA.

Cuando el TIEMPO y la TEMPERATURA deseados aparezcan en la pantalla digital, presione el botón  para encender la freidora de aire. El TIEMPO objetivo comenzará a contar hacia atrás. La TEMPERATURA y el TIEMPO restante aparecerán en la pantalla digital.

NOTA: Cuando se alcance la TEMPERATURA deseada, "READY" (Listo) parpadeará y sonará un tono.

NOTA: Para pausar la freidora de aire de inmediato, retire la canasta del cuerpo de la freidora en cualquier momento. Cuando la canasta se reemplace, la cocción continuará.









NOTA: Presione el botón  para pausar el proceso de cocción en cualquier momento. Cuando se presione nuevamente, la cocción continuará. Cuando el TIEMPO restante llegue a 00:00, la pantalla mostrará "END" (Fin) y sonará un tono.

NOTA: La cantidad, densidad y peso de los alimentos alterarán el tiempo total de cocción necesario. Recuerde que freír en lotes pequeños resultará en tiempos de cocción más cortos y una mayor calidad de los alimentos.














IMPORTANTE: Siempre verifique los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para determinar el TIEMPO y la TEMPERATURA finales de cocción.

Para ajustar la TEMPERATURA o el TIEMPO de la freidora de aire durante la operación, utilice los botones **-** y **+** para ajustar la TEMPERATURA o el TIEMPO mientras cocina.

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

No	Icono	Función	Descripción
1		Encendido/Apagado	Presione para encender o apagar el aparato
2		Tiempo/Temperatura	Presione para ajustar el tiempo y la temperatura
3		Modo	Presione este botón para seleccionar el modo de cocción (Freír/Grill/Hornear)
4		Iniciar/Pausar/	Una vez seleccionado el programa, presione este botón para INICIAR el proceso de cocción o para PAUSAR cualquier operación.
5		Menos	Use este botón para reducir el tiempo o la temperatura. Mantenga presionado avanzar rápidamente.
6		Más	Use este botón para aumentar el tiempo o la temperatura. Mantenga presionado avanzar rápidamente.
7		Función Personalizada	Presione este botón para seleccionar tiempo, temperatura y modo de cocción según sus necesidades
8		Lámpara	Presione este botón para encender o apagar la luz interior del canasto

TIEMPO Y TEMPERATURA DE CADA FUNCIÓN

FUNCIÓN	TIEMPO PREDETERMINADO	RANGO DE AJUSTE	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE AJUSTE (°C)	MODO	AJUSTE
	20 minutos	1-60 minutos	200°C	75°-200°C	Freir	Freir
	25 minutos	1-60 minutos	180°C	75°-200°C	Freir	Freir
	15 minutos	1-60 minutos	200°C	75°-200°C	Freir	Grill
	12 minutos	1-60 minutos	200°C	75°-200°C	Grill	Grill
	15 minutos	1-60 minutos	200°C	75°-200°C	Freir	Grill
	15 minutos	1-60 minutos	180°C	75°-200°C	Freir	Grill
	15 minutos	1-60 minutos	170°C	75°-200°C	Hornear	Hornear
	10 minutos	1-60 minutos	180°C	75°-200°C	Freir	Freir Hornear
	480 minutos	1-720 minutos	75°C	75°-100°C	Freir	Freir
	5 minutos	1-60 minutos	200°C	75°-200°C	Freir	Freir
	15 minutos	1-60 minutos	80°C	75°-200°C	Freir	Freir
	6 minutos	1-30 minutos	200°C	/	Freir	Freir Hornear
	15 minutos	1-60 minutos	200°C	75°-200°C	Freir	Freir Grill Hornear

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Siempre desenchufar el producto y enfriar antes de la limpieza o almacenado.
- Limpie el exterior con un material textil suave de manera de evitar daños a la superficie.
- Secar todas las partes minuciosamente y volver a montar para su próximo uso.
- Almacenar cuidadosamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Freidora de aire

Marca: ATMA

Modelo: FR258AIP

Características eléctricas: 220-240V~ 50/60Hz; 2000W; Clase I

Dimensiones (AlxAnxProf): 337 x 402 x 290 mm

Peso: 5,5 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

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 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