

ATMA

**FREIDORA
DE AIRE**



Guía para el uso
y Garantía
FR200ABP

ÍNDICE

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

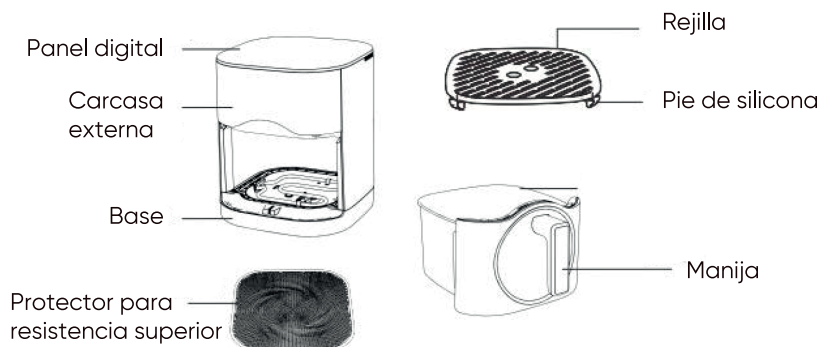
Leer atentamente las advertencias incluidas en estas instrucciones ya que proporcionan indicaciones importantes para la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de este aparato. Guardar con cuidado este manual para futuras consultas.

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.

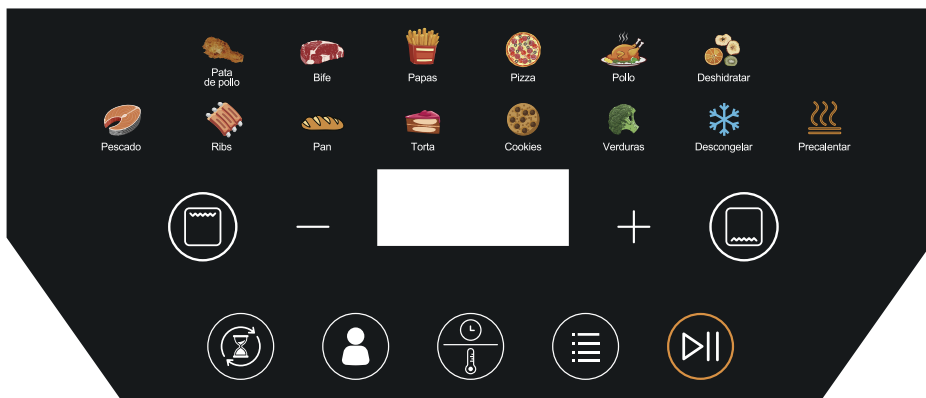


Advertencia:  (Símbolo IEC 0417-5041 (2002-10). Este símbolo indica Precaución, superficie caliente.

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).

MONTAJE Y DESMONTAJE

Conecte la ficha de alimentación a un tomacorriente adecuado.
Coloque el aparato sobre una superficie plana.

MODO DE USO

Modo de espera


Encienda el aparato, el zumbador emitirá un pitido, todas las luces indicadoras de funciones de cocción se mantendrán encendidas, el botón "Menú" parpadeará y la pantalla mostrará "----". Después de 2 minutos sin operación, el dispositivo pasará al estado de espera, y el indicador del botón "▷||" seguirá parpadeando. En el estado de espera, después de 5 minutos sin operación, la freidora de aire se apagará.

Modo de operación

1. En modo de espera, presione el botón "▷||", luego el botón "Menú" para recorrer las funciones del menú, la luz indicadora de la función del menú seleccionada parpadeará y el panel digital mostrará alternativamente el tiempo y la temperatura predeterminados correspondientes.
2. Después de seleccionar el menú, presione el botón "Menú" para seleccionar el programa de cocción.
3. Después de seleccionar el menú, presione el botón "Tiempo/Temperatura" para seleccionar y ajustar la temperatura y el tiempo, y presione el botón "+/-" para ajustar.
4. Cuando se hayan configurado los parámetros, presione el botón "▷||" para comenzar a cocinar, y el panel digital mostrará el tiempo de cocción restante. Durante el proceso de cocción, puede presionar brevemente el botón "▷||" para pausar la cocción, o mantenerlo presionado para cancelar la cocción.

Función Personalizada

1. En modo de espera, presione el botón "👤", la luz indicadora del programa de cocción se apagará, los botones "Resistencia superior" y "Resistencia inferior" se encenderán.
2. La función 👤 permite ajustar el calentamiento, tiempo y la temperatura según las necesidades del usuario.

3. En la función , presione "Resistencia Superior", "Resistencia inferior" o ambos según lo requiera la preparación a realizar, y la luz comenzará a parpadear indicando que fueron seleccionados. Si presiona nuevamente la luz quedará encendida y la selección cancelada.

4. Una vez seleccionado el modo de cocción, presione el botón Tiempo/Temperatura" para ajustar los mismos. Mientras realiza este ajuste "Resistencia superior" y "Resistencia inferior" no estarán disponibles para ser seleccionados.

Una vez finalizado este ajuste puede presionar el botón "inicio/pausa" para comenzar a cocinar o cancelar y volver a realizar la configuración.

Modo de inicio programado

1. Después de seleccionar la función del menú, presione el botón "Inicio Programado" para seleccionar la función, y presione el botón "+/-" para ajustar el tiempo en que desea programar el inicio de cocción. El rango de tiempo es de 1 a 24 horas.

2. Presione el botón "▷||" para dejar establecido el tiempo de inicio de cocción y que comience la cuenta regresiva.

Modo de uso

1. El producto debe colocarse sobre una mesa plana y estable, de modo que el cable de alimentación tenga suficiente longitud para conectarse al enchufe, haya suficiente espacio para la circulación de aire alrededor del producto y no haya objetos inflamables cerca.











2. Coloque la rejilla en el fondo de la canasta antes de usarla.










3. Coloque los ingredientes en la canasta de freír, luego introdúzcala en la unidad principal.



4. Presione el botón "Menú" para seleccionar la función deseada. Puede ajustar el tiempo y la temperatura según su gusto personal. Después de configurar, presione el botón "▷||" para iniciar el proceso de cocción.

5. Cuando el producto emita 5 pitidos y muestre "End" (Fin), la cocción ha terminado. Desenchufe el aparato, sostenga la parte superior de la máquina con una mano y la manija de la canasta de freír con la otra mano para sacar la canasta de freír. Coloque la canasta de freír en una mesa estable y luego use herramientas auxiliares (como palillos, pinzas, etc.) para sacar la comida cocida. Tenga cuidado de no quemarse durante el proceso.

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

No	Ícono	Función	Descripción
1		Pata de pollo	17min/ 160°C
2		Bife	10min/190°C
3		Papas	15min/200°C
4		Pizza	12min/150°C
5		Pollo entero	40min/140°C
6		Deshidratador	2 horas/80°C
7		Pescado	20min/200°C
8		Brochetas	25min/175°C
9		Pan	22min/170°C
10		Torta	15min/180°C

11		Cookies	10min/165°C
12		Verduras	10min/140°C
13		Descongelar	8 min/80°C
14		Precaentar	3min/180°C
15		Inicio programado	Después de elegir la función de cocción, elija inicio programado y el programa de cocción se completará en el tiempo que haya configurado.
16		Tiempo/ Temperatura	Presione para seleccionar ajustar el tiempo o la temperatura
17		Menú	Toque para elegir el programa de cocina
18		Inicio/Pausar	Inicie o pause el programa de cocción, mantenga pulsado tres segundos para cancelar.
19	—	Menos	Use este botón para reducir el tiempo o la temperatura
20	+	Más	Use este botón para aumentar el tiempo o la temperatura
21		Función Personalizada	Use esta función para setear sus preferencias de cocción. Tiempo, temperatura cocción superior, inferior o ambas al mismo tiempo.

22		Resistencia superior	En el modo (programa), presione este botón para activar el calentamiento superior, presione nuevamente para detenerlo.
23		Resistencia inferior	En el modo (programa), presione este botón para activar el calentamiento base, presione nuevamente para detenerlo.

RECETAS Y REFERENCIAS

Menú	Tiempo (Min)	Temperatura (°C)
Alitas o patas	17	160
Bife	10	190
Papas fritas	15	200
Pizza	12	150
Pollo entero	40	140
Deshidratar	120	80
Pescado	20	200
Camarones	10	160
Pan	22	170
Torta	14	180
Galletas	10	165
Papas	15	200
Descongelar	8	80
Pre-calentar	3	180

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: FR200ABP

Características eléctricas: 220V~ 50Hz; 2000W; Clase I

Dimensiones (AlxAnxProf): 314 x 262 x 260 mm

Peso: 4,93 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