

**ATMA**

# FREIDORA DE AIRE



Guía para el uso  
y Garantía  
**FR180ABP | FR180AWP**

## ÍNDICE

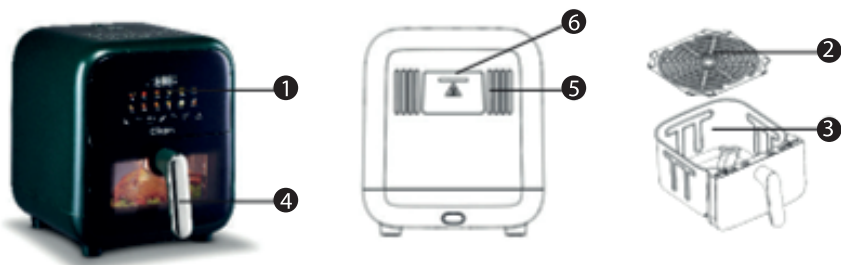
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	4
PANEL DE CONTROL	4
ANTES DEL PRIMER USO	5
MONTAJE Y DESMONTAJE	5
MODO DE USO	5
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	6
RECETAS Y REFERENCIAS	8
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	8
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	9
ATENCIÓN AL CLIENTE	9
GARANTÍA	10

## 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.

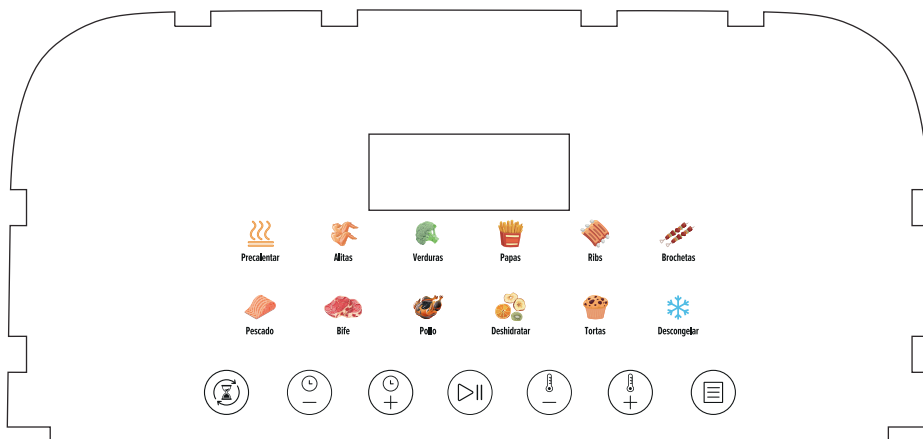
1. Uso solo para uso doméstico y usos similares.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales 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.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- |    |                  |    |                 |
|----|------------------|----|-----------------|
| 1. | Panel de control | 4. | Asa (o manija). |
| 2. | Rejilla.         | 5. | Entrada de aire |
| 3. | Canasto          | 6. | Salida de aire  |

## 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

1. **Prepare la rejilla y la comida deseada.** Inserte la rejilla en el canasto. Empújelo hacia abajo para asegurarse de que esté bien colocado y nivelado.
2. **Ponga la comida sobre la rejilla.** Precaución: Nunca llene el canasto con aceite. A diferencia de las freidoras profundas, las freidoras de aire requieren poco o nada de aceite para obtener resultados crujientes. Si decide usar aceite, mezcle la comida con aceite en un tazón aparte y luego ponga la comida sobre la rejilla.
3. **Empuje el canasto dentro de la freidora de aire.** Use el asa del canasto para empujarlo dentro de la freidora de aire.
4. **Conecte la freidora de aire.**
5. **Configure la temperatura y el tiempo de cocción deseados.**  
Ajuste la temperatura: después de seleccionar la función, toque la tecla de "Temperatura" "+" / "-" para ajustar la temperatura. Al presionar la tecla "+" o "-", la temperatura aumentará o disminuirá en 5°C. La temperatura máxima es 200°C, y la mínima es 35°C.  
Ajuste el tiempo: después de seleccionar la función, presione la tecla "Tiempo" "+" / "-" para ajustar el tiempo. Al presionar la tecla "+" o "-", el tiempo aumentará o disminuirá en 1 minuto. El tiempo máximo es de 90 minutos, y el tiempo mínimo es de 1 minuto.
6. **Comience a cocinar.** Presione "Inicio/Pausa" para comenzar a freír después de seleccionar la función, la temperatura y el tiempo. Puede verificar el estado de la comida a través de la ventana o sacar el canasto.  
Nota: Inicio/Pausa: puede comenzar a cocinar o cancelar la cocción tocando la tecla "Inicio/Pausa". Cuando la pantalla muestra "---", puede seleccionar el modo de operación presionando largo la tecla "Inicio/Pausa" durante 5 segundos.

7. **Disfrute de su comida.** Saque el canasto para disfrutar de la comida después de que el proceso de fritura haya terminado.
8. **Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.**
9. **Limpié el canasto y la rejilla después de cada uso.**

## DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

No	Ícono	Función	Descripción
1		Precaentar	3 minutos/180°C (Valores predeterminados).
2		Alitas	12 minutos/190°C (Valores predeterminados).
3		Verduras	10 minutos/180°C (Valores predeterminados).
4		Papas fritas	18 minutos/180°C (Valores predeterminados).
5		Ribs	22 minutos/180°C (Valores predeterminados).
6		Brochetas	12 minutos/180°C (Valores predeterminados).
7		Pescado	12 minutos/190°C (Valores predeterminados).
8		Bife	9 minutos/200°C (Valores predeterminados).

9		Pollo	45 minutos/170°C (Valores predeterminados).
10		Fruta deshidratada	60 minutos/100°C (Valores predeterminados).
11		Pastel	18 minutos/160°C (Valores predeterminados).
12		Descongelar	17 minutos/45°C (Valores predeterminados).
13		Inicio programado	Después de elegir la función de cocción, elija inicio retardado, y el programa de cocción se completará en el tiempo que configure.
14		Menos tiempo	Disminuya el tiempo de cocción.
15		Más tiempo	Aumente el tiempo de cocción.
16		Inicio/Pausar	Inicie o pause el programa de cocción, mantenga pulsado unos segundos para cancelar.
17		Menos temperatura	Disminuya la temperatura de cocción.
18		Más temperatura	Aumente la temperatura de cocción.
19		Menú	Tóquelo para elegir el programa de cocción.

## RECETAS Y REFERENCIAS

Menú	Tiempo Predeterminado (Min)	Temperatura Predeterminada (°C)
Alitas de pollo	12	190
Batatas	50	200
Papas fritas	18	180
Tarta	15	170
Brochetas	12	180
Camarones	8	180
Bistec	9	200
Pollo asado	45	170
Frutas secas	60	100
Pastel	18	160
Descongelar	17	45

## 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:FR180ABP; FR180AWP**

**Características eléctricas: 220V~ 50Hz; 1800 W; Clase I**

## 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](mailto:atencionclientes@atma.com.ar)

Web: [www.atma.com.ar](http://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](http://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 detrioros 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**