



MANUAL DE INSTRUCCIONES Y
CERTIFICADO DE GARANTÍA

Freidora de aire digital

FR245PHP



**Escaneá el QR y conocé
más sobre tu producto.**

Muchas gracias por elegir nuestra freidora de aire digital. Antes de usar el equipo, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas.

ÍNDICE

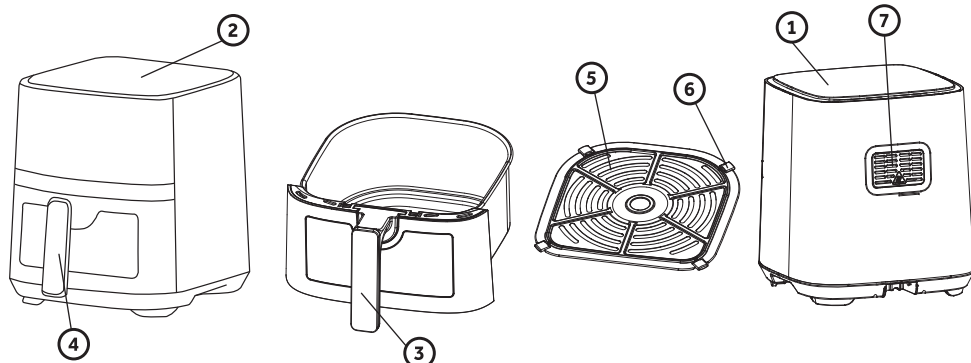
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
DESCRIPCIÓN DE PARTES	5
PANEL DE CONTROL	5
ANTES DEL PRIMER USO	6
MONTAJE Y DESMONTAJE	6
MODO DE USO	6
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	7
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	11
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	11
CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	11
GARANTÍA LIMITADA	12
ATENCIÓN AL CLIENTE	13

ADVERTENCIAS 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.

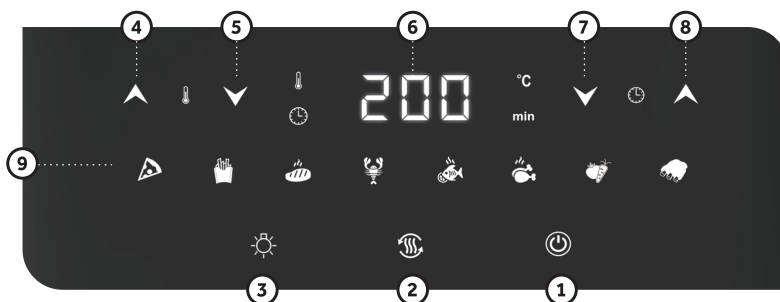
- Uso solo para uso doméstico y usos similares.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia e instrucción, salvo que estén vigilados o hayan sido educados para su uso por personas responsables de su seguridad.
- 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.
- 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.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
- No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o un horno caliente.
- Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
- Estos aparatos no fueron diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o sistemas de control remotos.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Entrada de aire.
2. Panel de control y pantalla.
3. Canasto (ventana visible).
4. Manija.
5. Rejilla para freír.
6. Pies de silicona.
7. Salida de aire.

PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido (encendido/apagado).
2. Botón de precalentamiento.
3. Botón de control de luces.
4. Botón de aumento de temperatura.
5. Botón de disminución de temperatura.
6. Pantalla de visualización de temperatura y temporizador.
7. Botón de disminución del temporizador.
8. Botón de aumento del temporizador.
9. Menú preestablecido
 - a) pizza, b) papas fritas,
 - c) filete, d) camarones,

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje.
- 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

- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Coloque los alimentos.
- Encienda el aparato con el botón de encendido/apagado.
- Establecer la función requerida.
- Establecer condiciones de tiempo y temperatura.
- Presione "Comenzar".
- Una vez que termine el tiempo se verá en la pantalla la palabra "Fin".
- Apague el aparato con el botón encendido/apagado.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

Función/ Modo	Detalles de las funciones	Tiempo y temperatura predeterminados	Rango de temperatura	Intervalo de tiempo
 Precalentar	<p>Si necesita precalentar el producto, presione el botón "Precalentar" para seleccionar el modo de precalentamiento. La temperatura y el tiempo predeterminados son 80 °C y 5 minutos.</p> <p>Presione el botón de Encendido para iniciar la operación, los iconos de precalentamiento y encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	80 °C/ 5 minutos	80-200°C	1-60 minutos
 Pizza	<p>Presione el botón "Pizza" para seleccionar el modo Pizza, la temperatura y el tiempo predeterminados son 180°C y 10 minutos.</p> <p>Presione el botón de encendido para iniciar la operación, los iconos de pizza y encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	180 °C/ 10 minutos	80-200°C	1-60 minutos

Función/ Modo	Detalles de las funciones	Tiempo y temperatura predeterminados	Rango de temperatura	Intervalo de tiempo
 <p>Papas fritas</p>	<p>Presione el botón "Papas fritas" para seleccionar el modo "Papas fritas". La temperatura y el tiempo predeterminados son 200 °C y 18 minutos.</p> <p>Presione el botón de encendido para iniciar la operación, los iconos de "papas fritas" y de encendido parpadearán durante la operación y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	<p>200 °C/ 18 minutos</p>	<p>80-200°C</p>	<p>1-60 minutos</p>
 <p>Bife</p>	<p>Presione el botón "Filete" para seleccionar el modo "filete", la temperatura y el tiempo predeterminados son 200 °C y 10 minutos.</p> <p>Presione el botón de Encendido para iniciar la operación, los iconos "Filete" y de encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	<p>200 °C/ 10 minutos</p>	<p>80-200°C</p>	<p>1-60 minutos</p>
 <p>Camarón</p>	<p>Presione el botón "Camarones" para seleccionar modo "Camarones", la temperatura y el tiempo predeterminados son 180 °C y 10 minutos.</p> <p>Presione el botón de Encendido para iniciar la operación, los iconos de "Camarones" y de encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro</p>	<p>180 °C/ 10 minutos</p>	<p>80-200°C</p>	<p>1-60 minutos</p>

Función/ Modo	Detalles de las funciones	Tiempo y temperatura predeterminados	Rango de temperatura	Intervalo de tiempo
 Camarón	<p>hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	<p>180 °C/ 10 minutos</p>	<p>80-200°C</p>	<p>1-60 minutos</p>
 Pez	<p>Presione el botón "Pescado" para seleccionar el modo Pescado, la temperatura y el tiempo predeterminados son 180°C y 8 minutos.</p> <p>Presione el botón de Encendido para iniciar la operación, los iconos de "Pez" y de encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	<p>180 °C/ 8 minutos</p>	<p>80-200°C</p>	<p>1-60 minutos</p>
 Patas de Pollo	<p>Presione el botón "Patas de pollo" para seleccionar el modo Patas de pollo, la temperatura y el tiempo predeterminados son 200 °C y 20 minutos.</p> <p>Presione el botón de encendido para iniciar la operación, los iconos de "Patas de pollo" y de encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	<p>200 °C/ 20 minutos</p>	<p>80-200°C</p>	<p>1-60 minutos</p>

Función/ Modo	Detalles de las funciones	Tiempo y temperatura predeterminados	Rango de temperatura	Intervalo de tiempo
 Verduras	<p>Presione el botón "Verduras" para seleccionar el modo de verduras, la temperatura y el tiempo predeterminados son 170 °C y 15 minutos.</p> <p>Presione el botón de Encendido para iniciar la operación, los iconos de "Verduras" y de encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	170 °C/ 15 minutos	80-200°C	1-60 minutos
 Costillas	<p>Presione el botón "Costillas" para seleccionar el modo Costillas, la temperatura y el temporizador predeterminados son 170°C y 12 minutos.</p> <p>Presione el botón de encendido para iniciar la operación, las "costillas" y los iconos de encendido parpadearán durante la operación. Y el cronómetro hará una cuenta regresiva.</p> <p>La temperatura y el temporizador también se pueden cambiar presionando el botón "Aumentar o disminuir" para la temperatura y el temporizador.</p>	170 °C/ 12 minutos	80-200°C	1-60 minutos

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Producto	FREIDORA DE AIRE
Modelo	FR245PHP
Marca	PHILCO
Características eléctricas	220-240V~ 50-60Hz 1450W Clase I
Dimensiones (Al x An x Prof)	300 mm; 270mm; 320mm
Peso	4,1kg

CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE



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.

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

GARANTÍA LIMITADA

Certificado de Garantía (Válido solo 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 esta 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. reemplazara o reparara a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fabrica.
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, este 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 o mantenimiento.
 - b. Practica 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 dejara 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 esta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significara 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:

<https://philco.com.ar/servicio-tecnico-philco>

Importa, distribuye y garantiza

PILISAR S.A.

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

República Argentina

ORIGEN: CHINA

NOTAS

[illegible]

NOTAS

[illegible]

PHILCO▶