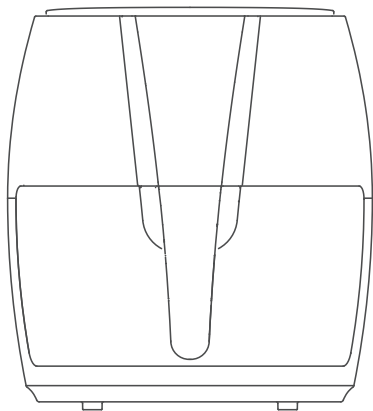


Veltro

ROMA
cucina



VOAF05G

FRIGGITRICE AD ARIA | FREIDORA DE AIRE | AIR FRYER



ROMA CUCINA **VOAF05G**

Italiano

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle per future consultazioni.

Avvertenze

1. Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e alle direttive di sicurezza in vigore al momento della produzione (direttiva sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, norme sui materiali a contatto con gli alimenti, ambiente...).
2. Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (corrente alternata).
3. Data la diversità delle norme in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, fatelo controllare da un centro di assistenza autorizzato.
4. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'USO DOMESTICO. Qualsiasi uso improprio annullerà la garanzia.
5. Leggere e seguire le istruzioni per l'uso. Conservarle per un uso futuro.
6. Se il cavo o il prodotto presentano danni, NON DEVE essere utilizzato ed è necessario contattare il servizio tecnico autorizzato per la riparazione.
7. Non utilizzare una prolunga. Se ci si assume la responsabilità di farlo, utilizzare solo una prolunga in buone condizioni e adatta alla potenza dell'apparecchio.
8. Non lasciare il cavo appeso.
9. Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
10. Scollegare sempre la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso, quando lo si sposta, prima di qualsiasi pulizia o manutenzione.

11. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
12. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
13. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
14. L'apparecchio non è destinato a essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzare il prodotto e contattare un servizio tecnico autorizzato per la riparazione. **NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIATURA.**
16. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.

Pericolo

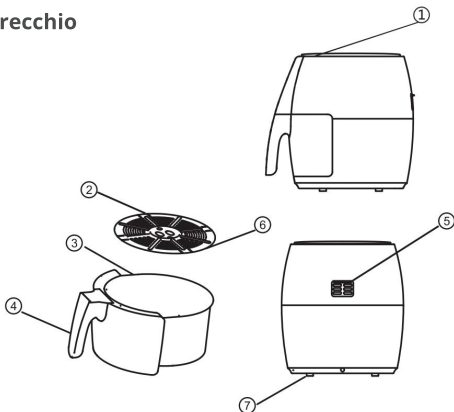
- Non immergere mai in acqua l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, né sciacquare l'apparecchio sotto il rubinetto.
- Evitare l'ingresso di liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Mantenere tutti gli ingredienti nella vasca o evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il serbatoio di olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Chiusura automatica

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer ha raggiunto lo 0, l'apparecchio emette un suono di campanello e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a 0.

Panoramica dell'apparecchio

1. Coperchio superiore
2. Separatore d'olio
3. Serbatoio
4. Maniglia
5. Uscita dell'aria
6. Piedini in silicone
7. Piedi
8. Pannello di controllo



Dati tecnici:

Voltage: 220-240V~50/60Hz

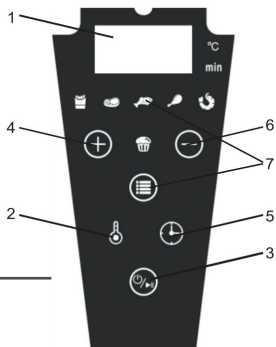
Potenza: 1500 W

Capacità: 5 Litri

Temperatura regolabile: 80°C-200°C

Timer (1-60 min)

Panoramica del pannello di controllo



1. Display digitale, con indicazione della temperatura e dell'ora.
2. Spia di impostazione della temperatura.
3. Pulsante di accensione / pausa / spegnimento. Un solo tocco per l'accensione/pausa. Premere 3 secondi per spegnere.
4. In fase di regolazione dell'ora, ogni pressione aggiunge 1 minuto, mentre una pressione prolungata aggiunge 1 minuto per avanzare rapidamente; quando si regola la temperatura, premere una volta per aggiungere 5°C, premere a lungo per avanzare rapidamente.
5. Spia di impostazione dell'ora.
6. Nello stato di regolazione dell'ora, ogni volta che si preme il tasto diminuisce di 1 minuto premere per diminuire rapidamente; quando si regola la temperatura, premere una volta per aumentare di 5°C, premere a lungo per diminuire rapidamente.
7. "Pulsante menu": Premere questo pulsante per attivare lo stato di spegnimento. Premere questo pulsante per passare alla funzione di menu corrente. Ordine di commutazione del menu: Patatine fritte, Drumstick, Pesce, Bistecca, Gamberi, Tortino.

Menu	Patatine fritte	Bistecca	Pesce	Bastoncini	Gamberetto	Tortino
Temp. (°C)	200	180	180	180	160	160
Tempo (min.)	20	15	15	25	12	20

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio. Ad eccezione della targhetta identificativa.
3. Pulire accuratamente il serbatoio e il separatore dell'olio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

Nota: è possibile pulire queste parti anche in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice elettrica sana e senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la vasca con olio o grasso di frittura.

Durante l'utilizzo

1. Utilizzare una superficie di lavoro piana e stabile, resistente al calore, lontano da spruzzi d'acqua o fonti di calore.
2. Quando è in funzione, non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
3. Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare ustioni. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (serbatoio, uscita dell'aria...).
4. Non accendere l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, tendaggi...) o vicino a una fonte di calore esterna (stufa a gas, piastra elettrica, ecc.).
5. In caso di incendio, non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua. Scollegare l'apparecchio. Chiudere il coperchio, se non è pericoloso. Soffocare le fiamme con un panno umido.
6. Non spostare l'apparecchio quando è pieno di cibo caldo.
7. Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

Attenzione: non riempire il serbatoio con olio o altri liquidi. Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Questo disturba il flusso d'aria e compromette il risultato della frittura ad aria calda.

Utilizzo dell'apparecchio

La friggitrice elettrica senza olio può essere utilizzata per preparare una vasta gamma di ingredienti.

Passo 1

1. Collegare la spina principale a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la vasca dalla friggitrice.
3. Mettere gli ingredienti nel serbatoio.

Nota: non riempire mai il serbatoio oltre la quantità indicata nella tabella, per non compromettere la qualità del risultato finale.

4. Far scorrere il serbatoio nella friggitrice d'aria. Non utilizzare mai la vasca senza il separatore d'olio.

Attenzione: non toccare il serbatoio durante e dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Tenere il serbatoio solo per l'impugnatura.

5. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata. Per determinare la temperatura giusta, consultare la sezione "Temperatura" in questo capitolo.

6. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente.

7. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto, la spia di accensione si accende, anche la spia di riscaldamento si accende, quando la temperatura raggiunge la temperatura impostata, la spia di riscaldamento si accende, dopo che la temperatura si è abbassata, la spia di riscaldamento si accende, la spia di riscaldamento si accende e si spegne più volte durante la frittura.

8. Se l'apparecchio è freddo, aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione; in alternativa, è possibile lasciar preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti all'interno, per circa 4 minuti.

9. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà del tempo di preparazione. Per scuotere o girare gli ingredienti, estrarre la vasca dall'apparecchio per la maniglia e scuoterla o girare gli ingredienti con una forchetta (o una pinza). Quindi reinserire la vasca nella friggitrice.

10. Quando si sente il suono del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre il serbatoio dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il serbatoio nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.

11. Per rimuovere gli ingredienti, estrarre la vasca dalla friggitrice. La vasca e gli ingredienti sono caldi. È possibile utilizzare una forchetta (o una pinza) per estrarre gli ingredienti. Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dalla vasca. Svuotare la vasca in una ciotola o in un piatto.

Passo 2

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per te.

Tipo	Da min. a max. (g)	Tempo (minuti)	Temp. (°C)	Osservazione
Patatine fritte surgelate	100-400	12-20	200	Agitare
Patatine fritte fatte in casa	100-400	18-30	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio, Agitare
Snack al formaggio impanati	100-200	8-15	190	
Pepite di pollo	100-400	10-15	200	
Filetto di pollo	100-400	18-25	200	Girare se necessario
Bastoncini di pollo	100-400	18-22	180	Girare se necessario
Bistecca	100-500	8-15	180	Girare se necessario
Costolette di maiale	100-400	10-20	180	Girare se necessario
Hamburger	100-400	7-14	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-12	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Tortino	5 unità	15-18	160	

Suggerimenti per la cucina

1. Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
2. Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
3. Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
4. Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggete gli ingredienti nell'airfryer entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
5. Non preparare nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi, come le salsicce.
6. Gli spuntini che si possono preparare in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
7. La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
8. Utilizzate l'impasto preconfezionato per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione inferiore a quello dell'impasto fatto in casa.
9. È possibile utilizzare l'airfryer anche per riscaldare gli ingredienti.

Cura e pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il serbatoio, il separatore d'olio e l'interno dell'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per pulirli non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. **Nota:** rimuovere il serbatoio per far raffreddare più rapidamente l'airfryer.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il serbatoio e il separatore dell'olio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.
Nota: il serbatoio e il separatore dell'olio sono lavabili in lavastoviglie.
Suggerimento: se la sporcizia è rimasta attaccata al separatore dell'olio o al fondo del serbatoio, riempire il serbatoio di acqua calda con un po' di detersivo e immergere il separatore dell'olio per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
6. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
7. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Impegno ambientale

Il simbolo del contenitore con una croce indica che l'articolo deve essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici. L'articolo deve essere consegnato per il riciclaggio in conformità alle norme ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. La nostra azienda si impegna a prevenire l'inquinamento, a ridurre al minimo l'impatto negativo sull'aria, sull'acqua e sulla terra, a rispettare i requisiti di legge applicabili e gli altri che sottoscrive in relazione ai propri aspetti ambientali, a ricercare il miglioramento continuo del sistema di gestione integrato, impegnandosi a fornire tutte le risorse necessarie affinché il personale lo conosca e lo rispetti.

Certificato di garanzia

Representaciones Tecnológicas S.A. garantisce il normale funzionamento di questo prodotto per un periodo di un (1) anno, salvo esclusioni, dalla data di acquisto certificata dalla società venditrice. Durante questo periodo, i danni di origine tecnica saranno riparati, a condizione che abbiano origine come risultato del suo normale utilizzo.

Per accedere alla garanzia, è necessario contattare i distributori ufficiali o richiedere il servizio tecnico inviando una e-mail a **ayuda@reptec.com.ar**. È possibile usufruire della garanzia solo presentando lo scontrino d'acquisto al momento di lasciare il prodotto per la riparazione.

Representaciones Tecnológicas S.A. si riserva il diritto di annullare questo certificato, quando a giudizio e criterio del servizio tecnico autorizzato, si presentano i seguenti casi:

1. Danni causati da uso improprio, cadute, urti, abusi, esposizione eccessiva a basse/alte temperature, umidità, conservazione non corretta e altre cause non attribuibili al processo di fabbricazione.
2. Problemi derivanti dall'uso con bassa/alta tensione e/o scosse elettriche.
3. Deterioramento causato da liquidi o simili, sia nelle parti interne che in quelle esterne.
4. L'uso in condizioni diverse da quelle raccomandate nel manuale d'uso e/o nell'installazione del prodotto.
5. Intervento o alterazione dell'apparecchiatura da parte di personale non autorizzato.
6. Danni causati da altre apparecchiature o accessori interconnessi al prodotto.
7. Rimozione della banda di identificazione e/o di sicurezza.

Español

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

Advertencia

1. Para su seguridad, este aparato cumple con las normativas y directivas de seguridad vigentes en el momento de su fabricación (directiva de baja tensión, compatibilidad electromagnética, normativa sobre materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
2. Compruebe que la tensión de alimentación corresponde a la indicada en el aparato (corriente alterna).
3. Dada la diversidad de normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto al de compra, hágalo revisar por un centro de servicio autorizado.
4. Este aparato está diseñado exclusivamente para USO DOMESTICO. Cualquier uso inadecuado anulará la garantía.
5. Lea y siga las instrucciones de uso. Consérvelas para un uso futuro.
6. Si el cable o el producto presentarán algún daño NO DEBE ser utilizado debiendo contactar al servicio técnico autorizado para su reparación.
7. No utilice cables alargadores. Si acepta la responsabilidad de hacerlo, utilice únicamente un cable alargador que esté en buen estado y sea adecuado para la potencia del aparato.
8. No deje el cable colgando.
9. No desenchufe el aparato tirando del cable.
10. Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de usarlo, al trasladarlo y antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

11. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

12. Los niños no deben jugar con el aparato.

13. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

14. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

15. Si el cable de alimentación está dañado no use el producto y contacte al servicio técnico autorizado para su reparación. NUNCA INTENTE UDS REPARAR EL EQUIPO.

16. El aparato es sólo para uso en interiores.

Peligro

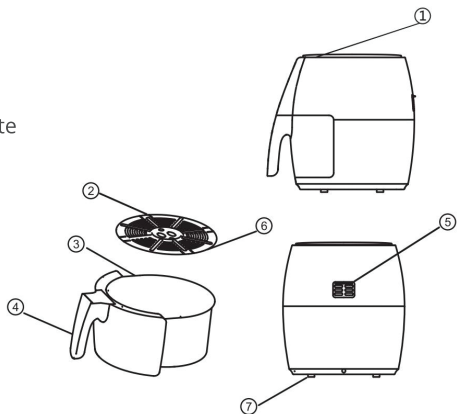
- No sumerja nunca en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, ni enjuague el aparato bajo el grifo.
- Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en el depósito o evite cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No llene el depósito de aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Cierre automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite un sonido de timbre y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 0.

Visión general

1. Cubierta superior
2. Separador de aceite
3. Depósito
4. Asa
5. Salida de aire
6. Pies de silicona
7. Pies
8. Panel de control



Datos técnicos:

Voltage: 220-240V~50/60Hz

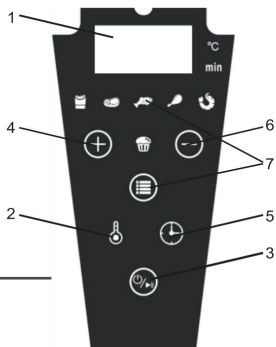
Potencia: 1500 W

Capacidad: 5 Litros

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Temporizador (1-60 minutos)

Visión general del panel de control



1. Pantalla digital, que muestra la temperatura y la hora.
2. Luz indicadora de ajuste de temperatura.
3. Botón de encendido / pausa / apagado.

Un toque para encender / pausar. Pulse 3 segundos para apagar.

4. En el estado de ajuste de tiempo cada pulsación añade 1 minuto, pulsación larga para avanzar rápidamente; al ajustar la temperatura pulse una vez para añadir 5°C, pulse prolongadamente para avanzar rápidamente.

5. Indicador luminoso de ajuste de la hora.

6. En el estado de ajuste de tiempo cada vez que pulse disminuir 1 minuto, largo pulsar para disminuir rápidamente; al ajustar la temperatura pulsar una vez para aumentar 5°C, pulsar prolongadamente para disminuir rápidamente.

7. "Botón Menú": Pulse este botón para que sea efectivo en el estado apagado. Pulse este botón para cambiar la función del menú actual.

Orden de cambio de menú: Patatas fritas, Patas de pollo, Pescado, Filete, Gambas, Cup cake.

Menú	Patatas fritas	Filete	Pescado	P. Pollo	Gambas	Cup cake
Temp. (°C)	200	180	180	180	160	160
Tiempo (mins.)	20	15	15	25	12	20

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los adhesivos o etiquetas del aparato. Excepto la etiqueta de características.
3. Limpie a fondo el depósito y el separador de aceite con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Nota: también puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Esta es una freidora eléctrica saludable sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el depósito con aceite o grasa de freír.

Durante el uso

1. Utilizar sobre una superficie de trabajo plana y estable, resistente al calor, alejada de salpicaduras de agua o de cualquier fuente de calor.
2. Cuando esté en funcionamiento, no deje nunca el aparato sin vigilancia.
3. Este aparato eléctrico funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (depósito, salida de aire...).
4. No encienda el aparato cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (cocina de gas, placa caliente, etc...).
5. En caso de incendio, no intente nunca apagar las llamas con agua. Desenchufe el aparato. Cierre la tapa, si no es peligroso hacerlo. Apague las llamas con un paño húmedo.
6. No mueva el aparato cuando esté lleno de comida caliente.
7. No sumerja nunca el aparato en agua.

Atención: no llene el depósito de aceite ni de ningún otro líquido. No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura por aire caliente.

Utilización del aparato

La saludable freidora eléctrica sin aceite puede utilizarse para preparar una gran variedad de ingredientes.

Paso 1

1. Conecte el enchufe principal a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Extraiga con cuidado el depósito de la secadora de aire.
3. Introduce los ingredientes en el depósito.

Nota: nunca llene el depósito por encima de la cantidad indicada en la tabla, ya que podría afectar a la calidad del resultado final.

4. Vuelva a colocar el depósito en la secadora de aire. No utilice nunca el depósito sin el separador de aceite dentro.

Advertencia: no toque el depósito durante y algún tiempo después de su uso, ya que calienta mucho. Sujete el depósito sólo por el asa.

5. Gire el mando de regulación de la temperatura hasta la temperatura deseada. Consulte el apartado "temperatura" de este capítulo para determinar la temperatura adecuada.

6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.

7. Para encender el aparato, gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado, se encenderá el piloto de encendido, también se encenderá el piloto de calentamiento, cuando la temperatura alcance la temperatura de ajuste, se encenderá el piloto de calentamiento, después de que la temperatura baje, se encenderá el piloto de calentamiento, el piloto de calentamiento se encenderá y se apagará varias veces durante la fritura.

8. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro, aproximadamente 4 minutos.

9. Algunos ingredientes requieren ser girados a mitad del tiempo de preparación. Para voltear los ingredientes, saque el depósito del aparato por el asa y agítelo o voltee los ingredientes con un tenedor (o pinza). A continuación, vuelva a introducir la cuba en la Airfryer.

10. Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado.

11. Saque la cuba del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cuba en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.

Paso 2

Esta tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: ten en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Tipo	Mín. a máx. (g)	Tiempo (mins.)	Temp. (°C)	Observación
Patatas fritas congeladas	100-400	12-20	200	Agitar
Patatas fritas caseras	100-400	18-30	180	Añadir 1/2 cucharada de aceite, agitar
Bocaditos de queso empanado	100-200	8-15	190	
Nuggets de pollo	100-400	10-15	200	
Filete de pollo	100-400	18-25	200	Voltear si es necesario
Patatas de pollo	100-400	18-22	180	Voltear si es necesario
Filete	100-500	8-15	180	Voltear si es necesario
Chuletas de cerdo	100-400	10-20	180	Voltear si es necesario
Hamburguesa	100-400	7-14	180	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Palitos de pescado congelados	100-400	6-12	180	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Cup cake	5 uds	15-18	160	

Consejos para cocinar

1. Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
3. Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
4. Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la airfryer a los pocos minutos de haber añadido el aceite.
5. No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la airfryer.
6. Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la airfryer.
7. La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
8. Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
9. También puedes utilizar la airfryer para recalentar ingredientes.

Cuidado y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. La cuba, el separador de aceite y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe principal de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: retire el depósito para que la secadora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie el depósito y el separador de aceite con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: el depósito y el separador de aceite son aptos para el lavavajillas.

Consejo: si hay suciedad adherida al separador de aceite o al fondo del depósito, llene el depósito de agua caliente con un poco de detergente líquido y sumerja el separador de aceite durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

6. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

7. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Compromiso ambiental

El símbolo del contenedor tachado indica que el artículo debe eliminarse por separado de la basura doméstica. El artículo se debe entregar para el reciclaje de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de desechos. Nuestra empresa está comprometida con la prevención de la contaminación, minimizando cualquier impacto adverso en el aire, el agua y la tierra, cumpliendo con los requisitos legales aplicables y con otros que suscriba relacionados con sus aspectos ambientales, procurando la mejora continua del sistema de gestión integrado, comprometiéndose a suministrar todos los recursos necesarios para que el personal lo conozca y cumpla.

Certificado de garantía

Representaciones Tecnológicas S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto por el período de un (1) año, salvo exclusiones, a partir de la fecha de compra que certifique la firma vendedora. Durante este período será reparado cualquier desperfecto de origen técnico, siempre que el mismo se haya originado como consecuencia de su uso normal. Para acceder a la garantía debe dirigirse a los distribuidores oficiales o solicitar servicio técnico enviando un correo electrónico a **ayuda@reptec.com.ar** o un mensaje al **WhatsApp de Soporte Técnico 11-3799-2020**. Solo se podrá hacer uso de la garantía presentando el ticket de compra al momento de dejar el producto para su reparación.

Representaciones Tecnológicas S.A. se reserva el derecho de dejar sin efecto la presente, cuando a juicio y criterio del servicio técnico autorizado, se de alguno de los siguientes casos:

1. Desperfectos causados por mal uso, caídas, golpes, maltrato, exposición excesiva a bajas/altas temperaturas, humedad, almacenaje incorrecto o cualquier otra causa no imputable al proceso de fabricación.
2. Problemas derivados por uso con baja/alta tensión y/o descargas eléctricas.
3. Deterioro causado por líquidos o similares, tanto en partes internas como externas.
4. Uso en condiciones distintas a las recomendadas en el manual de usuario y/o instalación del producto.
5. Intervención o alteración del equipo por personal no autorizado.
6. Daños ocasionados por otros equipos o accesorios interconectados al producto.
7. Retiro de identificaciones y/o faja de seguridad.

English

Please read this instruction manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

Warning

1. For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage directive, electromagnetic compatibility, food contact materials regulations, environment...).
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
4. This appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY. Any improper use will void the warranty.
5. Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
6. If the cable or the product is damaged, it MUST NOT be used and contact an authorized technical service for repair.
7. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
8. Do not leave the cord hanging.
9. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
10. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it, prior to any cleaning or maintenance.

11. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
12. Children shall not play with the appliance.
13. Keep the appliance and the cord out of the reach of children less than 8 years.
14. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. If the power cable is damaged, do not use the product and contact an authorized technical service for repair. NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE EQUIPMENT YOURSELF.
16. The appliance is for indoor use only.

Danger

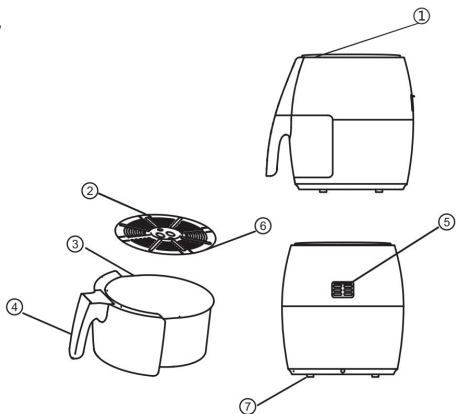
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the tank or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet nor the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the tank with oil, this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Automatic Closing

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Appliance overview

1. Top cover
2. Oil separator
3. Tank
4. Handle
5. Air outlet
6. Silicone feet
7. Feet
8. Control Panel



Technical data:

Voltage: 220-240V~50/60Hz

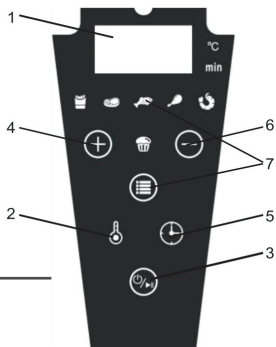
Power: 1500 W

Capacity: 5 Litres

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Timer: (1-60 mins)

Control Panel overview



1. Digital display, showing temperature and time.
2. Temperature setting indicator light.
3. Power on / Pause / Power off button.
One touch for power on / pause. Press 3 seconds for power off.
4. In the state of time adjustment each press adds 1 minute, long press to fast forward; when adjusting the temperature press once to add 5°C, long press to fast forward.
5. Time setting indicator light.
6. In the state of time adjustment each time press decrease 1 minute, long press to quickly decrease; when adjusting temperature press once to increase 5°C, long press to decrease quickly.
7. "Menu button": Press this button to be effective in the off state.
Press this button to switch the current menu function.
Menu switching order: French fries, Drumstick, Fish, Steak, Shrimp, Cup cake.

Menu	French fries	Steak	Fish	Drumstick	Shrimp	Cup cake
Temp. (°C)	200	180	180	180	160	160
Time (mins.)	20	15	15	25	12	20

Before the first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance. Except the rating label.
3. Thoroughly clean the tank and oil separator with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: you can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is a healthy electric oil free fryer that works on hot air. Do not fill the tank with oil or frying fat.

During the use

1. Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
2. When in operation, never leave the appliance unattended.
3. This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (tank, air outlet...)
4. Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate, etc...)
5. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
6. Do not move the appliance when it is full of hot food.
7. Never immerse the appliance in water.

Caution: do not fill the tank with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The healthy oil free electric fryer can be used to prepare a large range of ingredients.

Step 1

1. Connect the main plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the tank out of the airfryer.
3. Put the ingredients into the tank.

Note: never fill the tank exceeding the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the tank back into the airfryer. Never use the tank without the oil separator in it.

Warning: do not touch the tank during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the tank by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section “temperature” in this chapter to determine the right temperature.

6. Determine the required preparation time for the ingredient.

7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, the power indicator light will go on, also the heating indicator light will go on, the the temperature reach the setting temperature, the heating indicator light will go on, after the temperature come down, the heating indicator light will go on, the heating indicator light will go on and go off several times during frying.

8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside, approx. 4 minutes.

9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the tank out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the tank back into the airfryer.

10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the tank out the appliance and place it on a heat-resistant surface. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the

appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove the ingredients, pull the tank out of the airfryer. The tank and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tank. Empty the tank into a bowl or into a plate.

Step 2

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: keep in mind that these settings are indications.
As ingredients different in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for you.

Type	Min. to max. (g)	Time (mins.)	Temp. (°C)	Remark
Frozen chips	100-400	12-20	200	Shake
Home made chips	100-400	18-30	180	Add 1/2 spoon of oil, shake
Breadcrumbs cheese snacks	100-200	8-15	190	
Chicken nuggets	100-400	10-15	200	
Fillet of chicken	100-400	18-25	200	Turnover if needed
Drumsticks	100-400	18-22	180	Turnover if needed
Steak	100-500	8-15	180	Turnover if needed
Pork chops	100-400	10-20	180	Turnover if needed
Hamburguer	100-400	7-14	180	Add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-12	180	Add 1/2 spoon of oil
Cup cake	5 units	15-18	160	

Tips for cooking

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. You can also use the airfryer to reheat ingredients.

Care & cleaning

Clean the appliance after every use.

The tank, oil separator and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: remove the tank to let the airfryer cool down quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the tank, oil separator with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the tank and oil separator are dishwasher-proof.

Tip: if dirt is stuck to the oil separator, or the bottom of the tank, fill the tank with hot water with some washing-up liquid and soak the oil separator for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

6. Unplug the appliance and let it cool down.

7. Make sure all parts are clean and dry.

Environmental commitment

The container symbol with a cross indicates that the item must be disposed of separately from household garbage. The item must be delivered for recycling in accordance with local environmental regulations for waste disposal. Our company is committed to the prevention of pollution, minimizing any adverse impact on air, water, and land, complying with the applicable legal requirements and with others that it subscribes related to its environmental aspects, seeking the continuous improvement of the integrated management system, committing to provide all the necessary resources so that the staff knows and complies.

Certificate of warranty

Representaciones Tecnológicas S.A. guarantees the normal operation of this product for a period of one (1) year, with the exception of exclusions, from the date of purchase certified by the selling company. During this period, the damage of technical origin will be repaired, as long as it originates as a result of its normal use.

To access the guarantee, you must contact the official distributors or request the technical service by sending an email to **ayuda@reptec.com.ar**. You can only use the guarantee by presenting the purchase ticket when leaving the product to repair it.

Representaciones Tecnológicas S.A. reserves the right to cancel this certificate, when in the judgment and criterion of the authorized technical service, the following cases are presented:

1. Damage caused by misuse, falls, bumps, abuse, excessive exposure to low / high temperatures, humidity, incorrect storage and other causes not attributable to the manufacturing process.
2. Problems arising from use with low / high voltage and / or electric shock.
3. Deterioration caused by liquids or similar, both in internal and external parts.
4. Use in conditions other than those recommended in the user manual and / or product installation.
5. Intervention or alteration of the equipment by personnel not authorized.
6. Damage caused by other equipment or accessories interconnected to the product.
7. Removal of the identification and / or security band.

