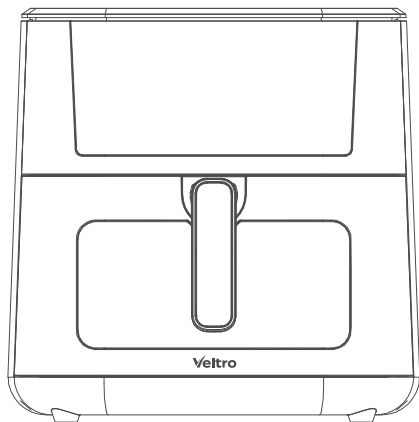


Veltro

ROMA
potere



VOAF08G

FRIGGITRICE AD ARIA | FREIDORA DE AIRE | AIR FRYER



ROMA POTERE **VOAF08G**

Italiano

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per future consultazioni.

Salvare queste istruzioni

Questo apparecchio non è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:

- aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- dai clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

Importanti salvaguardie

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. L'apparecchiatura deve essere toccata solo sulle maniglie e sulle superfici di presa previste, con una protezione termica come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle di presa devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzata e prima di pulirla. Lasciare raffreddare prima di indossare o smontaggio di parti.
6. 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.

7. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare lesioni.

8. Non utilizzare all'aperto.

9. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone, in quanto potrebbe entrare in contatto con la superficie calda.

10. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.

11. Quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altre sostanze calde, occorre prestare la massima attenzione.

12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare l'apparecchio, ruotare qualsiasi comando su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.

13. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.

14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni 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. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

16. Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.

Introduzione

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo facile e sano di preparare i vostri ingredienti preferiti. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

Dati tecnici:

Voltage: 220-240V~50/60Hz

Potenza: 1700 W

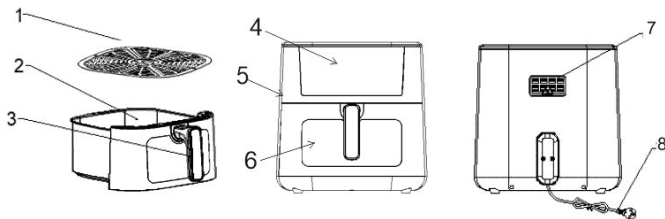
Capacità con rack: 8 Litri

Temperatura regolabile: 80°C-200°C

Timer (0-60 min)

Descrizione generale

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1. Griglia / Rack | 5. Alloggiamento principale |
| 2. Pentola per friggere | 6. Finestra visibile |
| 3. Maniglia | 7. Uscita dell'aria |
| 4. Controllore | 8. Cavo principale (cavo elettrico) |



PERICOLO

- 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. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non immergere mai l'involucro, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, nell'acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Per evitare scosse elettriche, evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la pentola di olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

ATTENZIONE

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Se il cavo o il prodotto presentano danni, NON DEVE essere utilizzato ed è necessario contattare il servizio tecnico autorizzato per la riparazione.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'USO DOMESTICO. Qualsiasi uso improprio annullerà la garanzia.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Fare inoltre attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso (Fig. 2).
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Non è adatto a essere utilizzato in sicurezza in ambienti quali cucine del personale, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali. Non è nemmeno destinato all'uso da parte di clienti di alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi

professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.

- Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza.
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti per poter essere maneggiato o pulito in modo sicuro.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. pulire accuratamente la pentola e la rastrelliera con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Si tratta di una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente la pentola con olio o grasso di frittura.

Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Si tratta di un fenomeno normale in molti apparecchi eléctrico. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

2. Posizionare la rastrelliera nella pentola.

Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: il flusso d'aria verrebbe interrotto e il risultato della frittura ad aria calda ne risentirebbe.

Utilizzo dell'apparecchio

L'oil-free può preparare una vasta gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di rete a una presa di corrente con messa a terra.
 2. Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria calda.
 3. Mettere gli ingredienti nella pentola per friggere.
 4. Far scorrere la pentola di frittura nella friggitrice ad aria calda.
- Fare attenzione all'allineamento con le guide presenti nel corpo della friggitrice.

Non utilizzare mai la pentola senza la rastrelliera.

Attenzione: Non toccare la pentola durante e dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere sempre la pentola per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la pentola dall'apparecchio afferrandola per il manico e scuoterla. Quindi reinserire la pentola nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se si imposta il timer su metà del tempo di preparazione, si sentirà il segnale acustico del timer quando si devono agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.

7. Quando si sente il cicalino del timer, che indica che è trascorso il tempo di preparazione impostato, estrarre la pentola per friggere dall'apparecchio.

8. Controllare se gli ingredienti sono pronti o meno. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la pentola nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un telaio di prova.

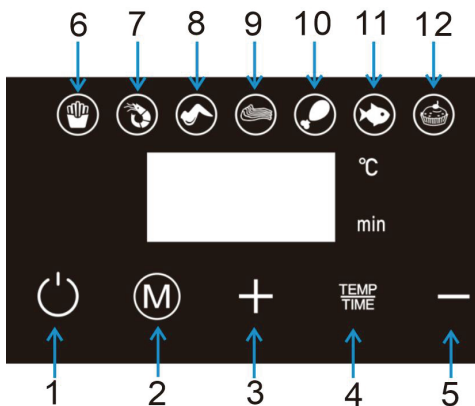
Non capovolgere la pentola con il cestello ancora attaccato, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della pentola colerà sugli ingredienti.

La pentola e gli ingredienti sono caldi, il vapore può fuoriuscire dalla pentola a seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria.

10. Svuotare il cestino in una ciotola o in un piatto.

11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

Istruzioni per il pannello di controllo



Istruzioni per l'uso

Fasi d'uso (elettroniche)

1. Collegare l'alimentazione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i pulsanti vengono visualizzati per un secondo e il pulsante di accensione rimane acceso.

2. Toccare il tasto per accendere il tasto 

L'intera macchina entra in modalità standby, tutte le spie sono accese e i valori predefiniti di temperatura e ora del display digitale passano da "180 a 15". Dopo 1 minuto di inattività, entra nello stato di spegnimento.

3. In modalità standby, toccare leggermente il tasto 

Commutare il menu di selezione, scegliere quale menu, la spia del menu corrispondente lampeggerà costantemente (il tasto del menu corrispondente e il tasto di accensione lampeggeranno in modo sincrono), mentre le altre spie del menu rimarranno accese a lungo.

4.  Quando si regola la temperatura, il display digitale lampeggia con un valore di temperatura di 5°C in più o in meno. Tenere premuto il tasto di avanzamento rapido/rallentamento, con un intervallo di temperatura di 80-200°C.

Toccare di nuovo  tasto Regolazione dell'orall valore digitale dell'ora lampeggia Il valore dell'ora viene aumentato o diminuito di 1 minuto, premere a lungo l'avanzamento rapido/riavvolgimento, intervallo di tempo: 1~60 minuti.

5. Dopo aver completato le impostazioni di menu/ora/temperatura, se per 1 minuto non viene effettuata alcuna operazione di conferma con i tasti, la macchina passa allo stato di spegnimento.

6. Stato di lavoro: L'intera macchina entra in stato di lavoro e la spia del menu selezionato, il "tasto temperatura/ora" e il tasto più meno rimangono accesi per un lungo periodo. Le spie della temperatura e dell'ora si accendono in sincronia con il tubo digitale, mentre le altre spie si spengono. L'intera macchina fa funzionare prima la ventola, si riscalda dopo 1 secondo e si riaccende. Viene visualizzato il ciclo tempo/temperatura. Il menu non può essere commutato nello stato di funzionamento, ma è possibile regolare il valore di temperatura/tempo.

7. Stato di pausa: Toccare leggermente in stato di lavoro 
Il conto alla rovescia si ferma, il riscaldamento si spegne immediatamente, la ventola viene ritardata di 15 secondi prima di spegnersi e l'intera macchina entra automaticamente nello stato di spegnimento (stato di pausa, visualizzazione del ciclo tempo / temperatura) dopo 1 minuto di inattività. Toccare di nuovo leggermente il pulsante "interruttore" per accedere nuovamente allo stato di funzionamento dell'intera macchina.

8. Spegnimento forzato: Negli stati di impostazione, lavoro e pausa, premendo a lungo il pulsante "switch" per 3 secondi, il pulsante "switch" rimarrà acceso e le altre spie luminose e i tubi digitali si spegneranno, forzando lo stato di spegnimento; dopo l'impostazione e la pausa, il ventilatore sarà forzato a spegnersi ed entrerà direttamente nello stato di spegnimento. Il pulsante "on/off" rimarrà acceso e le altre spie e tubi digitali si spegneranno; spegnimento forzato in stato di lavoro, con il pulsante "on/off" costantemente acceso, tutte le altre spie e tubi digitali spenti, il riscaldamento immediatamente spento e la ventola spenta dopo un ritardo di 15 secondi.

9. Funzione di memoria: Quando è in stato di lavoro, spegnere e riaccendere, con la funzione di memoria di spegnimento, il tempo di memoria è di 2 ore.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- 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.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
- Aggiungete un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggete gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 gr.
- Utilizzate la pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
- Collocare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare

gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia a friggere quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

Tipo	Quantità (g)	Tempo (mins.)	Temp. (°C)	Nota
Patate fritte	100-600	20-25	200	Agitare
Gamberi	100-600	20-25	180	Girare se necessario
Ali di pollo	100-500	15-20	180	Girare se necessario
Pancetta	100-500	15-20	180	Girare se necessario
Pollo	100-500	25-30	180	Girare se necessario
Pesce	100-500	25-30	200	Agitare
Torta	100-500	20-25	160	Non agitare

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La pentola e la rastrelliera del rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per pulirli, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: togliere la pentola per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire la pentola e la rastrelliera con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: se la sporcizia è attaccata alla rastrelliera o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo. Mettete la rastrelliera nella pentola e lasciate che la pentola e la rastrelliera si impregnino per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

Immagazzinamento

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Risoluzione dei problemi

-

Problema: La friggitrice ad aria calda non funziona.

Possibile causa 1: L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.

Soluzione 1: Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.

Possibile causa 2: Non è stato impostato il timer.

Soluzione 2: Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.

Problema: Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.

Possibile causa 1: La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.

Soluzione 1: Mettete nel cestello piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.

Possibile causa 2: La temperatura impostata è troppo bassa.

Soluzione 2: Impostare il tasto della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").

Possibile causa 3: Il tempo di preparazione è troppo breve.

Soluzione 3: Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").

Problema: Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.

Possibile causa: Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.

Soluzione: Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".

Problema: Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.

Possibile causa: Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.

Soluzione: Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio.

Problema: Non riesco a far scorrere correttamente la pentola nell'apparecchio.

Possibile causa 1: Ci sono troppi ingredienti nella pentola della frittura.

Soluzione 1: Non riempire la pentola di frittura oltre l'indicazione MAX.

Possibile causa 2: La rastrelliera non è posizionata correttamente nella pentola.

Soluzione 2: Spingere la rastrelliera verso il basso nella pentola fino a quando non è più possibile spostarla.

Problema: Dall'apparecchio esce del fumo bianco.

Possibile causa 1: State preparando ingredienti grassi.

Soluzione 1: Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.

Possibile causa 2: La pentola contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.

Soluzione 2: Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicurarsi di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.

Problema: Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.

Possibile causa 1: Non avete usato il tipo di patata giusto.

Soluzione 1: Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.

Possibile causa 2: Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.

Soluzione 2: Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.

Problema: Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.

Possibile causa: La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.

Soluzione 1: Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.

Soluzione 2: Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.

Soluzione 3: Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

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.

Guarde estas instrucciones

Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos tipo bed and breakfast.

Consejos importantes

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
4. ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes de las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por las distintas personas, este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo sólo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas, con protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. 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.**

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ya que podría entrar en contacto con la superficie caliente.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Extrema las precauciones al desplazar un aparato que contenga aceite caliente u otros productos líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición "off" y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. 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. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Introducción

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante la circulación rápida

de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Datos técnicos:

Voltage: 220-240V~50/60Hz

Potencia: 1700 W

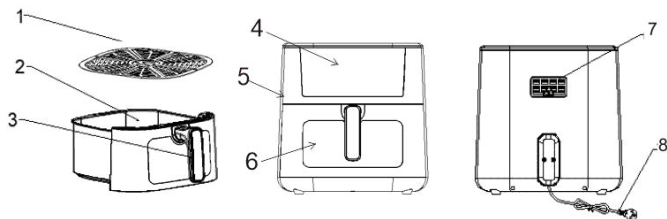
Capacidad con rejilla: 8 Litros

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Temporizador (0-60 minutos)

Descripción general (Fig.1)

1. Rejilla
2. Sartén
3. Asa
4. Controlador
5. Carcasa principal
6. Ventana visible
7. Salida de aire
8. Cable principal (Cable eléctrico)



PELIGRO

- 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. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Colocar siempre los ingredientes a freír en el cestillo, para evitar que entre en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato coincide con la tensión de red local.

- Si el cable o el producto presentarán algún daño NO DEBE ser utilizado debiendo contactar al servicio técnico autorizado para su reparación.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- Este aparato esta diseñado exclusivamente para USO DOMESTICO. Cualquier uso inadecuado anulará la garantía.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig.2)
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.

- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpia a fondo la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa de freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos eléctricos. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la rejilla en la olla.
No llene la olla de aceite ni con ningún otro líquido.
No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

Utilización del aparato

Sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Poner los ingredientes en la sartén.
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente.

Observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

No utilice nunca la olla sin la rejilla puesta.

Precaución: No toque la sartén durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la sartén por el asa.

5.Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo).

6.Algunos ingredientes requieren ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación (consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el zumbido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando oiga el zumbido del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque la olla de freír del aparato.

8. Compruebe si los ingredientes están listos o no.

Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la sartén en el aparato y programar unos minutos más.

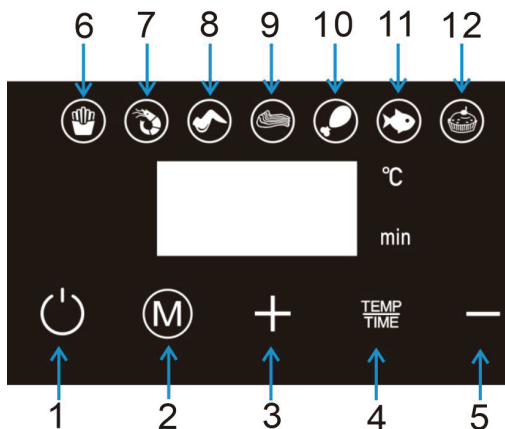
9. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en el marco de prueba.

No ponga la olla boca abajo con la rejilla todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la olla dependiendo del tipo de ingredientes.

10. Vaciar la cesta en un cuenco o en un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente estará inmediatamente lista para preparar otro lote.

Instrucciones del panel de control



Instrucciones de uso

Pasos de uso (electrónico)

1. Enchufe la alimentación, el zumbador emite un pitido, todos los botones se muestran durante un segundo, y el botón de encendido permanece encendido.

2. Toque la tecla para encender la tecla 

Toda la máquina entra en modo de espera, todas las luces indicadoras están encendidas, y los valores predeterminados de temperatura y tiempo de la pantalla digital cambian entre «180 15». Después de 1 minuto de inactividad, entra en el estado de apagado

3. En el modo de espera, toque ligeramente la tecla 

Cambie el menú de selección, elija qué menú, la luz del menú correspondiente parpadeará constantemente (la tecla del menú correspondiente y el botón de encendido parpadearán de forma sincronizada), y las otras luces del menú permanecerán encendidas durante mucho tiempo.

4. Pulse la tecla Temperatura/Hora 

Al ajustar la temperatura, la pantalla digital parpadea con un valor de temperatura de 5°C más o menos. Mantenga pulsado el botón de avance rápido/retroceso, con un rango de temperatura de 80-200°C.

Toque de nuevo la tecla 

Ajuste del tiempoEl valor del tiempo del tubo digital parpadea. El valor del tiempo se aumenta o disminuye en 1 minuto, pulsación larga de avance rápido/retroceso, rango de tiempo: 1~60 minutos.

5. Después de completar los ajustes de menú/tiempo/temperatura,

si no hay ninguna operación de confirmación de tecla táctil durante 1 minuto, la máquina entrará en el estado de apagado.

6. Estado de trabajo: Toda la máquina entra en estado de trabajo, y la luz del menú seleccionado, la 'tecla de temperatura/tiempo' y la tecla más menos permanecen encendidas durante un tiempo prolongado. Las luces de temperatura y tiempo cambian sincronizadamente con el tubo digital, y el resto de las luces se apagan. Toda la máquina pone en marcha primero el ventilador, se calienta al cabo de 1 segundo y se vuelve a encender. Se muestra el ciclo de tiempo/temperatura. En el estado de trabajo no se puede conmutar el menú, pero se puede ajustar el valor de temperatura/tiempo.

7. Estado de pausa: Pulse ligeramente la tecla  en estado de trabajo La cuenta atrás del tiempo se detiene, la calefacción se apaga inmediatamente, el ventilador se retrasa 15 segundos antes de apagarse y toda la máquina entra automáticamente en estado de desconexión (estado de pausa, visualización del ciclo de tiempo/temperatura) después de 1 minuto sin funcionamiento. Vuelva a pulsar ligeramente el botón «interruptor» para entrar de nuevo en el estado de funcionamiento de toda la máquina.

8. Apagado forzado: En los estados de ajustes, trabajo y pausa, pulse prolongadamente el botón «interruptor» durante 3 segundos, el botón «interruptor» permanecerá encendido, y otras luces indicadoras y tubos digitales se apagarán, forzando el estado de apagado; Después de ajustar y pausar el ventilador, se forzará su apagado y entrará directamente en el estado de apagado. El botón «on/off» permanecerá encendido, y otras luces indicadoras y tubos digitales se apagarán; Apagado forzado en estado de trabajo, con el

botón «on/off» constantemente encendido, todas las otras luces indicadoras y tubos digitales apagados, la calefacción inmediatamente apagada, y el ventilador apagado después de un retardo de 15 segundos.

9.Función de memoria: En estado de funcionamiento, apagado y encendido de nuevo, con función de memoria de apagado, el tiempo de memoria es de 2 horas.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- 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.
- 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.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- 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.

- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación si empieza a freír cuando la freidora de aire caliente aún está fría.

Tipo	Cantidad (g)	Tiempo (mins.)	Temp. (°C)	Notas
Patatas fritas	100-600	20-25	200	Agitar
Gambas	100-600	20-25	180	Dar la vuelta si es necesario
Alitas de pollo	100-500	15-20	180	Dar la vuelta si es necesario
Bacon	100-500	15-20	180	Dar la vuelta si es necesario
Pollo	100-500	25-30	180	Dar la vuelta si es necesario
Pescado	100-500	25-30	200	Agitar
Tarta	100-500	20-25	160	No agitar

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la rejilla del 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 de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
 3. Limpia la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo de la olla, llénala de agua caliente con un poco de detergente líquido. Introduce la rejilla en la olla y deja que la olla y la rejilla se empapen 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.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Solución de problemas

Problema: La freidora de aire caliente no funciona.

Posible causa 1: El aparato no está enchufado.

Solución 1: Conecte el enchufe a un toma de corriente.

Posible causa 2: No ha ajustado el temporizador.

Solución 2: Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.

Problema: Los ingredientes fritos con la freidora no se hacen.

Posible causa 1: La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiada.

Solución 1: Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.

Posible causa 2: La temperatura ajustada es demasiado baja.

Solución 2: Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").

Posible causa 3: El tiempo de preparación es demasiado corto.

Solución 3: Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").

Problema: Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.

Posible causa: Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.

Solución: Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato".

Problema: Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.

Posible causa: Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.

Solución: Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Problema: No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.

Posible causa 1: Hay demasiados ingredientes en la sartén.

Solución 1: No llene la sartén más allá de la indicación MAX.

Posible causa 2: La rejilla no está colocada correctamente.

Solución 2: Empuje la rejilla hacia abajo hasta que no se mueva más.

Problema: Sale humo blanco del aparato.

Posible causa 1: Estás preparando ingredientes muy grasientos.

Solución 1: Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.

Posible causa 2: La olla aún contiene restos de grasa de un uso anterior.

Solución 2: El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la sartén. asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.

Problema: Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.

Posible causa 1: No has utilizado el tipo de patata correcto.

Solución 1: Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.

Posible causa 2: No has enjuagado bien los bastones de patata antes

de freírlos.

Solución 2: Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón de la parte exterior de los mismos.

Problema: Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.

Posible causa: El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.

Solución 1: Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.

Solución 2: Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.

Solución 3: Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

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.

Save these instructions

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficient time to cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.**
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, which may get in touch with the hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach a plug to the appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use appliances for other than intended use.
14. 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and the cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Introduction

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food in all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Technical data:

Voltage: 220-240V~50/60Hz

Power: 1700 W

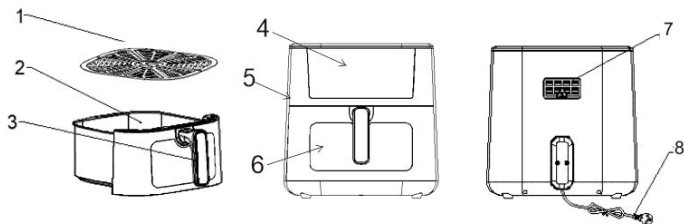
Capacity with rack: 8 Litre

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Timer: (1-60 mins)

General description (Fig.1)

1. Rack
2. Fryingpot
3. Handle
4. Controller
5. Main housing
6. Visible window
7. Air outlet
8. Main cord (Electrical cord)



DANGER

- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
 - Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
 - Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- If the cable or the product is damaged, it **MUST NOT** be used and contact an authorized technical service for repair.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- This appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY. Any improper use will void the warranty.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using it.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Note: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the rack in the pot. Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affect the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in a frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the rack in it.

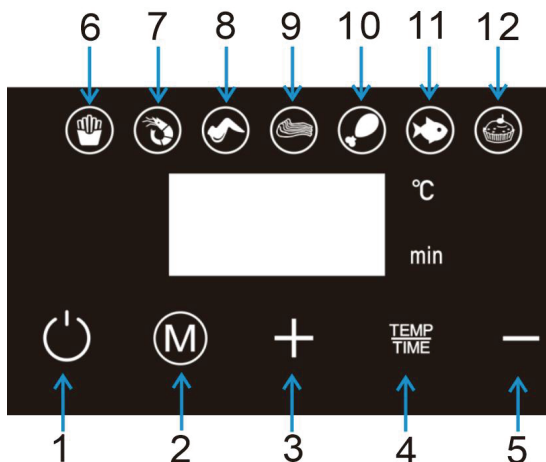
Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section ‘Settings’ in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.
8. Check if the ingredients are ready or not. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on a trial framework.
Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak on to the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Control Panel Instructions



Operation Instructions:

Usage steps (electronic)

1. Plug in the power, the buzzer beeps, all buttons display for one second, and the power button stays on.

2. Tap the key to turn on  key.

The whole machine enters standby mode, all indicator lights are on, and the default temperature and time values of the digital display switch between "180 15". After 1 minute of inactivity, it enters the shutdown state.

3. In standby mode, lightly tap  key.

Switch the selection menu, choose which menu, the corresponding menu light will flash constantly (the corresponding menu key and power button will flash synchronously), and the other menu lights will stay on for a long time.

4. Tap the 'Temperature/Time' button  key.

When adjusting the temperature, the digital display flashes with a temperature value of 5°C plus or minus. Press and hold the fast forward/slow down button, with a temperature range of 80-200°C.

Touch again  key: Adjusting time.

The digital tube time value flashes The time value is increased or decreased by 1 minute, long press fast forward/rewind, time range: 1~60 minutes.

5. After completing the menu/time/temperature settings, if there is no touch key confirmation operation for 1 minute, the machine will enter the shutdown state.

6. Working state: The whole machine enters the working state, and the selected menu light, 'temperature/time key', and plus minus key remain on for a long time. The temperature and time lights switch synchronously with the digital tube, and the rest of the lights go out. The whole machine runs the fan first, heats up after 1 second, and then turns on again. The time/temperature cycle is displayed. The menu cannot be switched in the working state, but the temperature/time value can be adjusted.

7. Pause state: Tap lightly in working state  key.

The time countdown stops, the heating is immediately turned off, the fan is delayed for 15 seconds before turning off, and the whole machine automatically enters the shutdown state (pause state, time / temperature cycle display) after 1 minute of no operation. Lightly tap the "switch" button again to enter the working state of the whole machine again.

8. Forced shutdown: In the settings, working, and pause states, long press the "switch" button for 3 seconds, the "switch" button will stay on, and other indicator lights and digital tubes will turn off, forcing the shutdown state; After setting and pausing the fan, it will be forced to shut down and enter the shutdown state directly. The "on/off" button will remain on, and other indicator lights and digital tubes will turn off; Forced shutdown in working state, with the "on/off" button constantly on, all other indicator lights and digital tubes turned off, heating immediately turned off, and the fan turned off after a 15 second delay.

9. Memory function: When in working state, power off and then on again, with power-off memory function, memory time is 2 hours

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Type	Quantity (g)	Time (mins.)	Temp. (°C)	Notes
French fries	100-600	20-25	200	Shake
Prawns	100-600	20-25	180	Turnover if needed
Chicken wings	100-500	15-20	180	Turnover if needed
Bacon	100-500	15-20	180	Turnover if needed
Chicken	100-500	25-30	180	Turnover if needed
Fish	100-500	25-30	200	Shake
Cake	100-500	20-25	160	Do not shake

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

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

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

-

Problem: The Hot-air fryer does not work.

Possible cause 1: The appliance is not plugged in.

Solution 1: Put the mains plug in an earthed wall socket.

Possible cause 2: You have not set the timer.

Solution 2: Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.

Problem: The ingredients fried with the air fryer are not done.

Possible cause 1: The amount of ingredients in the basket is too big.

Solution 1: Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.

Possible cause 2: The set temperature is too low.

Solution 2: Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').

Possible cause 3: The preparation time is too short.

Solution 3: Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

Problem: The ingredients are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause: Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.

Solution: Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.

Problem: Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.

Possible cause: You used a type of snacks meant to be prepared in a

traditional deep fryer.

Solution: Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem: I cannot slide the pan into the appliance properly.

Possible cause 1: There are too many ingredients in the frying pot.

Solution 1: Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.

Possible cause 2: The rack is not placed in the pot correctly.

Solution 2: Push the rack down into the pot until it could not move further.

Problem: White smoke comes out of the appliance.

Possible cause 1: You are preparing greasy ingredients.

Solution 1: When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.

Possible cause 2: The pot still contains grease residues from previous use.

Solution 2: White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.

Problem: Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause 1: You did not use the right potato type.

Solution 1: Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

Possible cause 2: You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.

Solution 2: Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Problem: Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.

Possible cause: The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.

Solution 1: Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.

Solution 2: Cut the potato sticks smaller for a crispier result.

Solution 3: Add slightly more oil for a crispier result.

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.



veltroitalia.com