

VETRA

Diseño hecho potencia

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora de aire con cesta de vidrio

MODELO AF-G500



Leé este manual antes de usar la freidora por primera vez y guardalo para consultarlo más adelante.

Hola,

Gracias por elegir VETRA.

En VETRA diseñamos electrodomésticos que no esconden lo que son: materiales reales, sin plástico disfrazado de calidad. Por eso esta freidora tiene cesta de **vidrio borosilicato** y rejilla de **acero inoxidable macizo**. Sin teflón. Sin recubrimientos antiadherentes que se degradan con el uso y liberan vapores a alta temperatura.

Vas a poder ver la cocción en tiempo real sin abrir la freidora ni perder calor, cocinar con poco o nada de aceite, y limpiar todo en el lavavajillas cuando terminás.

En este manual está todo lo que necesitás para empezar: cómo encenderla, cómo ajustar tiempo y temperatura, cómo cuidar la cesta de vidrio y qué hacer si algo no funciona. Son cinco minutos de lectura que le van a alargar la vida al producto.

Bienvenido a VETRA.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	AF-G500
Potencia	1200 W
Voltaje	220 V
Frecuencia	50/60 Hz
Capacidad neta	5 litros
Rango de temperatura	80 °C a 200 °C
Temporizador	1 a 60 minutos
Programas preestablecidos	3 — Carne y pollo · Repostería · Papas fritas
Cesta	Vidrio borosilicato — sin teflón, sin PFAS
Rejilla	Acero inoxidable macizo
Apta lavavajillas	Sí — cesta y rejilla
Dimensiones	26 cm (alto) × 25 cm (ancho) × 24 cm (profundidad)
Dimensiones de la cesta	13 cm (alto) × 22 cm (ancho) × 22 cm (profundidad)
Peso	4,8 kg
Tecnología	AirFlow 360°
Certificación de seguridad eléctrica	LCSH-2065
Garantía	6 meses de fábrica

Uso doméstico exclusivamente. Este producto no es apto para uso industrial, comercial ni de laboratorio.

ADVERTENCIAS

Leé estas dos primero. Son las que más daños evitan.

DEJALE AIRE POR ATRÁS

La freidora expulsa aire caliente por la parte trasera. Si no puede salir, vuelve a entrar caliente y el equipo se recalienta.

- Dejá como mínimo **10 cm libres detrás y a los costados, y 20 cm arriba**.
- No la uses dentro de un mueble cerrado, contra una cortina, ni justo debajo de una alacena sin espacio libre.
- Apoyala sobre una superficie firme, plana, seca y resistente al calor. Si la mesada no es aislante, poné una base aislante debajo.

CUIDÁ LA CESTA DE VIDRIO CALIENTE

El vidrio soporta muy bien el calor. Lo que lo rompe es el cambio brusco de temperatura.

- Al terminar la cocción, apoyá la cesta sobre **madera, corcho o un repasador seco y doblado**. Nunca directamente sobre mármol, granito, acero, una mesada fría, una superficie mojada ni sobre la heladera.
- **Nunca la enfríes con agua**. No la pongas bajo el chorro frío, no le tires agua adentro, no la metas en la heladera ni en el freezer. El salto de temperatura genera tensión y puede rajarse o romper el vidrio.
- Esperá a que llegue a temperatura ambiente antes de lavarla o meterla al lavavajillas.
- Evitá golpes contra la canilla, la bacha o el borde de la mesada.
- Si la cesta tiene una fisura o cualquier daño, no uses la freidora y contactá al servicio técnico para reemplazarla.

Antes de enchufarla

- Usá un **tomacorriente exclusivo**. No la compartas con otros electrodomésticos ni la conectes a zapatillas o alargues finos: son 1200 W.
- Verificá que la cesta de vidrio esté bien colocada y cerrada antes de encender.
- No la operes con temporizadores externos ni con controles remotos independientes.

ADVERTENCIAS

Durante el uso

- Las superficies se calientan. No toques la cesta, el vidrio ni la zona de la tapa mientras funciona o inmediatamente después: usá siempre la manija.
- Mantené a los chicos lejos del equipo. No permitas que lo usen, lo toquen ni jueguen con él.
- Poné los alimentos sobre la rejilla, bien distribuidos, sin tapar los conductos de circulación de aire.
- No pongas agua ni líquidos dentro de la cesta.
- Usá utensilios resistentes al calor. Evitá los plásticos, que se deforman, y evitá golpear el vidrio.
- Si escuchás ruidos raros o notás vibraciones fuertes, apágala, desenchufala y llamá al servicio técnico.
- Desenchufala cuando terminás de usarla.

Electricidad

- No uses la freidora si el cable o el enchufe están dañados: hay riesgo de descarga, cortocircuito o incendio.
- Si el cable se daña, **no lo desarmes, repares ni modifiques por tu cuenta**. Lo tiene que reemplazar personal técnico calificado o el servicio técnico autorizado.

Limpieza

- Antes de limpiar, asegurate de que esté **apagada, desenchufada y completamente fría**.
- **Nunca sumerjas el cuerpo del equipo en agua ni lo laves bajo el chorro**. Pasale un paño suave apenas húmedo y secá bien.
- No uses alcohol, solventes ni desengrasantes agresivos sobre el cuerpo o el panel.
- La cesta de vidrio y la rejilla, una vez frías, van al lavavajillas o se lavan a mano con detergente común.



SUPERFICIES CALIENTES.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

CARACTERÍSTICAS

Cesta de vidrio borosilicato

Sin teflón ni recubrimientos antiadherentes que se degradan con el uso. El vidrio no es poroso: no absorbe olores, no acumula residuos y no tiene rincones difíciles de limpiar.

Ves la cocción sin abrir

El cuerpo y la cesta transparentes te dejan seguir el dorado en tiempo real, sin abrir la freidora y sin perder calor.

Rejilla de acero inoxidable macizo

No es aluminio ni plástico cromado. Acero inoxidable de verdad, incluido en la caja, pensado para durar lo mismo que la freidora.

Tecnología AirFlow 360°

El aire caliente circula parejo por toda la cesta, sin zonas crudas ni quemadas, con cocción rápida y menor consumo de energía.

Cocina con poco o nada de aceite

No necesita aceite. Una cucharadita ayuda a dorar más, pero no hace falta. Menos grasa, mismo sabor y misma textura.

Al lavavajillas

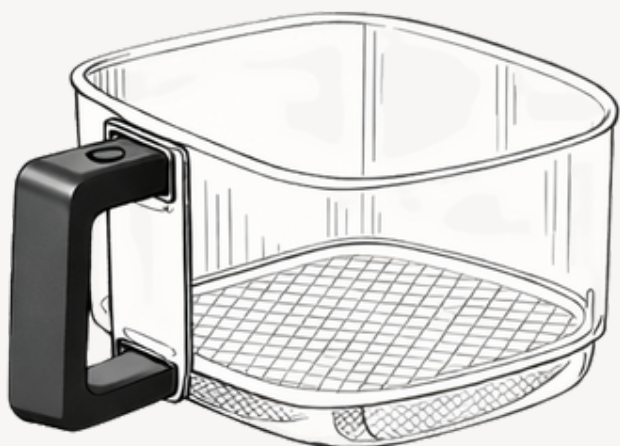
Cesta y rejilla van directo al lavavajillas, sin fregar.

Menos humo en la cocina

El sistema de circulación de aire caliente evita la dispersión de partículas y mantiene la cocina más limpia.



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



Cesta de
vidrio borosilicato 5 L

Rejilla de acero
inoxidable macizo



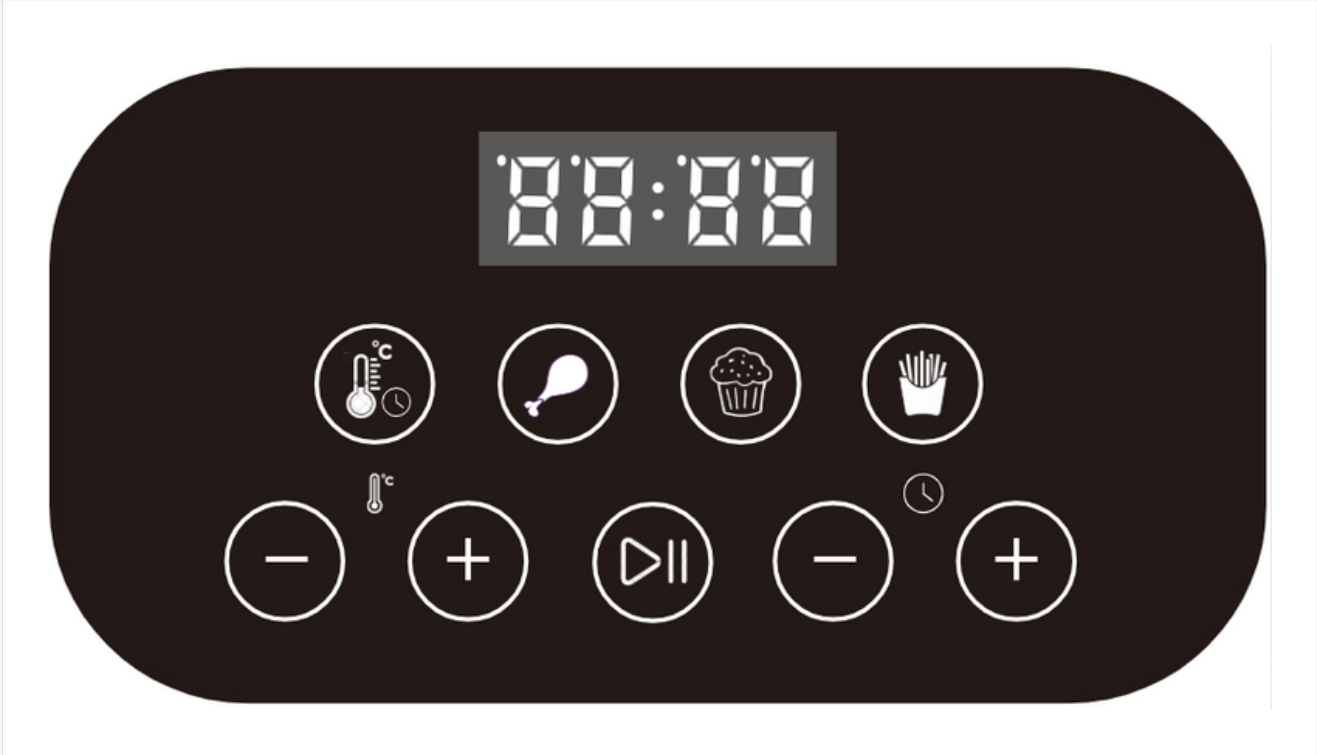
Panel de
visualización

Manija
ergonómica

Antes del primer uso

- 1 Sacá todo el embalaje, por dentro y por fuera.
- 2 Lavá la cesta de vidrio y la rejilla con agua tibia y detergente. Secá bien.
- 3 Hacé funcionar la freidora **vacía durante 5 minutos a 200 °C**, en un ambiente ventilado. Puede largar un poco de olor: es normal, son residuos del proceso de fabricación y desaparecen.

PANEL DE CONTROL



▷|| — Encendido / Empezar / Parar

Termómetro + reloj — Selector de tiempo y temperatura

- / + (izquierda, ícono termómetro) — Modificar temperatura

- / + (derecha, ícono reloj) — Modificar tiempo

Pollo / Muffin / Papas — Programas: Carne y pollo · Repostería · Papas fritas

Programas preestablecidos

Tocá el ícono del programa que quieras y la freidora carga tiempo y temperatura automáticamente. Podés modificarlos igual con los botones - / +.

Programa	Temperatura	Tiempo
Carne y pollo	200 °C	35 min
Repostería	160 °C	30 min
Papas fritas	190 °C	25 min

CÓMO USARLA

Encendido

- 1 Enchufá la freidora a un tomacorriente de 220 V.
- 2 El indicador luminoso de encendido se activa.
- 3 **Presioná el botón de encendido una vez.** Vas a escuchar una señal sonora.
- 4 El tiempo de cocción aparece en la pantalla y el equipo empieza a funcionar.
- 5 Con la freidora ya funcionando podés ajustar el **tiempo** con los botones - / + del reloj y la **temperatura** con los botones - / + del termómetro.

Ajuste de tiempo

- Cada pulsación suma o resta **1 minuto**.
- Si mantenés el botón apretado, el tiempo avanza o retrocede de forma continua.
- El tiempo máximo es de **60 minutos**.

Ajuste de temperatura

- El rango es de **80 °C a 200 °C**.
- Cada pulsación ajusta **5 °C**.
- El selector de tiempo y temperatura alterna lo que muestra la pantalla.

Precalentado

En el primer uso del día, o cuando la cesta está fría, precalentá **3 a 5 minutos** a la temperatura de cocción. Los resultados salen notablemente mejores, sobre todo con papas y milanesas.

Apagado

- 1 Presioná el botón de encendido **una vez** para detener la cocción.
- 2 **Es normal que la freidora siga largando aire después de apagarla.** No es una falla: el ventilador sigue funcionando un rato para enfriar el motor y las partes internas. Dejalo terminar solo.
- 3 Cuando el ventilador se detiene, desenchufá la freidora.
- 4 Esperá a que la cesta se enfríe antes de manipularla o lavarla.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Después de cada uso

- 1 Apagá y desenchufá.
- 2 Esperá a que la cesta llegue a temperatura ambiente. **No la enfriés con agua.**
- 3 Retirá la rejilla y la cesta.
- 4 Cesta y rejilla: al lavavajillas, o a mano con agua tibia y detergente. Si quedó grasa pegada, dejala en remojo 10 minutos en vez de fregar con esponja de metal.
- 5 Cuerpo del equipo: paño suave apenas húmedo, y secá. Nunca bajo el chorro ni sumergido.
- 6 Secá todo bien antes de guardar o de volver a armar.

Cada tanto

- Revisá que las rejillas de ventilación traseras no tengan pelusa ni grasa acumulada.
- Revisá el cable: si está pelado, endurecido o tiene el enchufe flojo, no la uses.

La cesta de vidrio no poroso evita la acumulación de residuos, no presenta rincones difíciles de limpiar y no retiene olores. Su limpieza es rápida y sencilla.

GUÍA DE COCCIÓN

Tiempos orientativos

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Papas fritas caseras	500 g	190 °C	20–25 min
Milanesas	2 unidades	180 °C	12–15 min
Alitas de pollo	8–10 unidades	200 °C	15–20 min
Bife / steak	1 unidad	200 °C	8–12 min
Costillas de cerdo	300 g	180 °C	15–18 min
Batata asada	300 g	200 °C	35–45 min
Langostinos	8–10 unidades	180 °C	8–12 min

Los tiempos son orientativos y varían según el tamaño de los alimentos y la cantidad que pongas en la cesta. A mitad de cocción, sacudí o dá vuelta los alimentos para que doren parejo.

SI ALGO NO FUNCIONA

Por tu seguridad, no intentes desarmar ni reparar el producto por tu cuenta. Si el problema sigue después de estas indicaciones, contactá al servicio técnico autorizado.

No enciende

Verificá que el enchufe esté bien conectado y probá el tomacorriente con otro aparato. Asegurate de haber presionado el botón de encendido hasta escuchar la señal sonora.

Enciende pero no calienta

Verificá que la pantalla muestre el tiempo en cuenta regresiva y que la temperatura no esté en el mínimo.

Se apaga sola durante la cocción

Puede ser protección por sobrecalentamiento. Desenchufala, dejala enfriar 30 minutos y revisá que tenga los 10 cm libres detrás y a los costados.

Sigue largando aire después de apagarla

Es normal, no es una falla. El ventilador sigue funcionando un rato para enfriar el motor y las partes internas. Esperá a que se detenga solo.

Los alimentos salen desparejos

Estás cargando demasiado: cociná en dos tandas antes que amontonar. Sacudí o dá vuelta los alimentos a mitad de cocción y precalentá 3–5 minutos antes de cargar.

Olor o humo en el primer uso

Es normal. Hacela funcionar vacía 5 minutos para eliminar residuos de fabricación.

Humo durante la cocción

Suele ser grasa acumulada en el fondo de la cesta. Dejá enfriar y límpiala.

La cesta de vidrio está rajada o dañada

No uses el producto. Contactá al servicio técnico para reemplazarla.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

VETRA AIR tiene **6 meses de garantía de fábrica** desde la fecha de compra.

La garantía cubre fallas de fabricación. Para hacerla efectiva necesitás presentar este certificado junto con la factura o el ticket de compra. Guardá los dos: sin comprobante de compra, la garantía puede quedar sin efecto.

La garantía no cubre

- Roturas de la cesta de vidrio por golpes, caídas o cambios bruscos de temperatura.
- Daños por uso distinto al indicado en este manual.
- Daños por conexión a una instalación eléctrica en mal estado o a un voltaje distinto de 220 V.
- Productos abiertos, modificados o reparados por personal no autorizado.

Datos del producto

Modelo	AF-G500
Fecha de compra	_____
Comercio	_____

Importador

Global Tango Drop S.R.L.

CUIT 30-71926852-4

Servicio técnico

globaltango07@gmail.com

vetra-argentina.com

Certificación de seguridad eléctrica: LCSH-2065

VETRA

vetra-argentina.com · @vetra_argentina