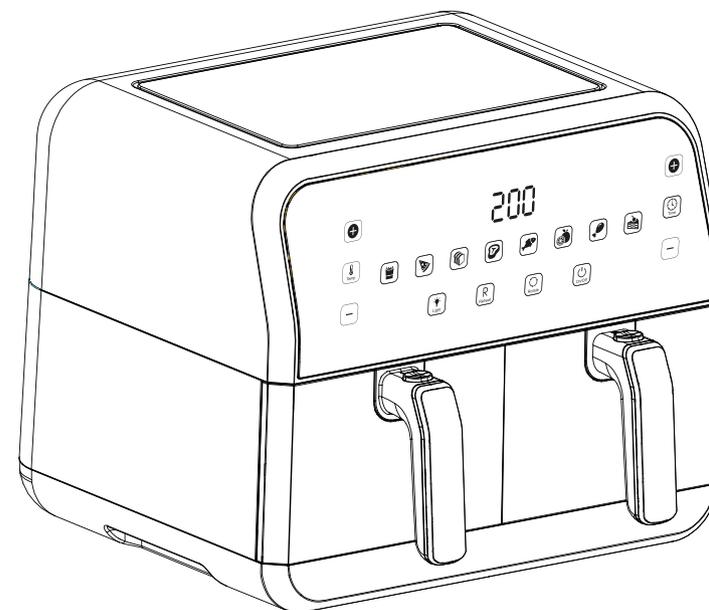


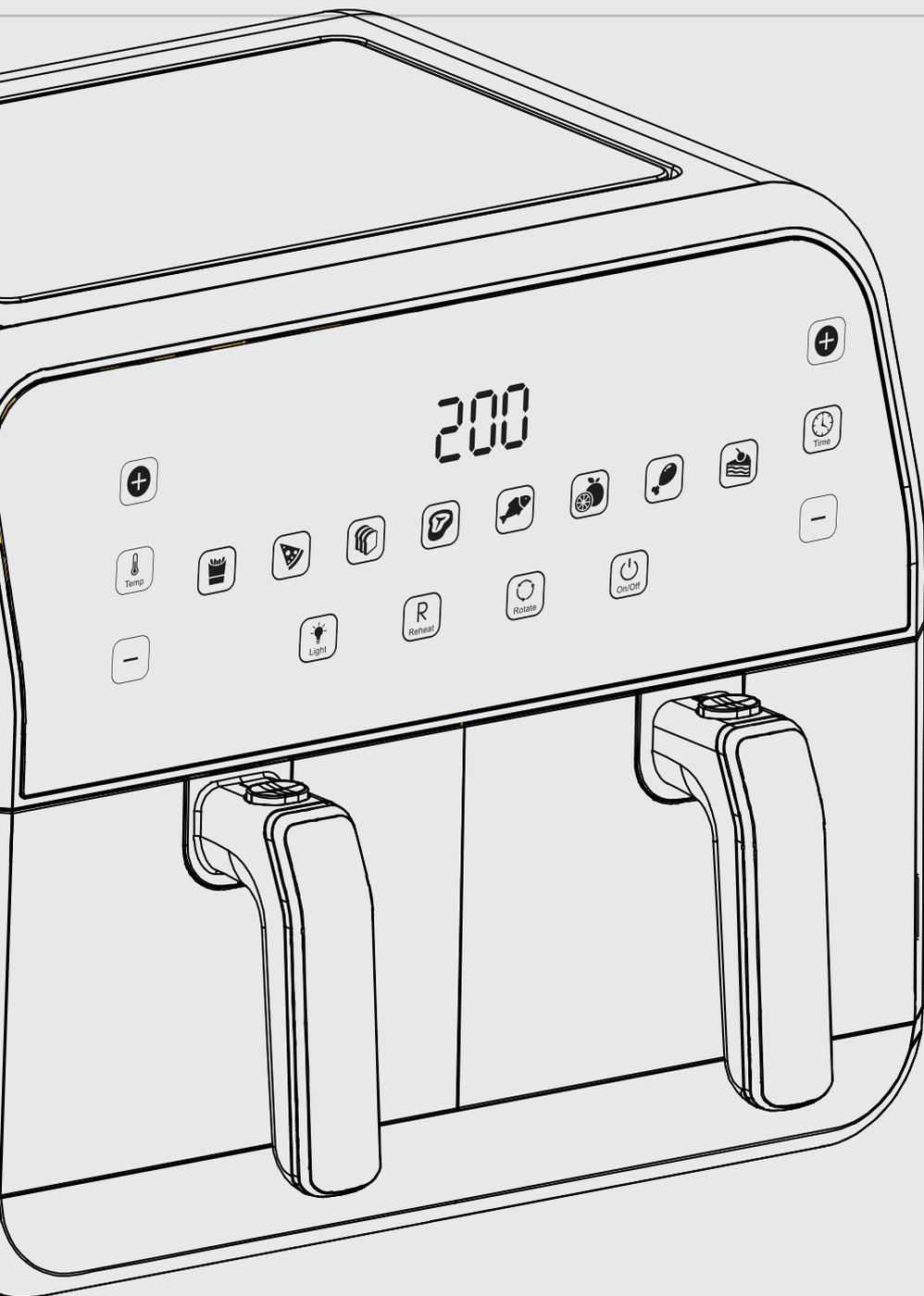
Manual de Instrucciones

Antes de utilizar el aparato lea cuidadosamente este Manual de Instrucciones.

FREIDORA DE AIRE

TH - AF80Di





Indice

CAPITULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

CAPITULO 2

Componentes del aparato

CAPITULO 3

Datos Técnicos

CAPITULO 4

Instrucciones de Funcionamiento

CAPITULO 5

Cuidados y limpieza

CAPITULO 6

Garantía y condiciones generales

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se manipulan aparatos electrónicos, algunas precauciones de seguridad deben ser tomadas en cuenta, incluidas las siguientes:

- 1.- Lea todas las instrucciones.
- 2.- Antes de utilizar el aparato verificar que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en la placa del producto.
- 3.- Para protegerse de una posible descarga eléctrica, no sumerja en agua ni otro líquido, el cable, enchufe o cualquier parte del aparato. No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- 4.- Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por menores de edad.
- 5.- Desenchufe el aparato cuando éste no esté siendo utilizado. Déjelo enfriar antes de ponerle o sacarle piezas, antes de limpiarlo o guardarlo, y nunca enrolle el cable alrededor de éste mientras esté todavía caliente.
- 6.- No use ningún aparato que tenga el cable o enchufe en mal estado, o si presenta mal funcionamiento, o ha sufrido golpes o daños por algún motivo. Llame a un Servicio Técnico Autorizado THOMAS para información sobre repuestos, reparaciones o ajustes del aparato.
- 7.- El uso de accesorios no originales THOMAS no es recomendable y puede causar daños en el aparato e invalidar la Garantía.
- 8.- No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes, incluidos los quemadores de la cocina.
- 9.- No deje el aparato sin atención mientras lo utiliza.
- 10.- No ponga el aparato sobre o cerca de estufas o el horno.
- 11.- No utilice el aparato para otra función diferente para la cual ha sido creado. El fabricante no se hará responsable de daños que puedan derivar del uso inapropiado, equivocado o poco adecuado del producto.
- 12.- Este aparato no está destinado a aquellas personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén de alguna manera reducidas o no cuenten con la suficiente experiencia o con el conocimiento necesario del producto, a menos que estén supervisadas por una persona competente durante la utilización del mismo

- 13.- Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
- 14.- Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, espuma de polietileno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro.
- 15.- Nunca guarde el aparato en un lugar donde llegue luz del sol directamente. Guarde la unidad en un lugar fresco y seco a una temperatura promedio entre 0-40°C.
- 16.- No cubra las aperturas de entrada y salida de aire, para garantizar una circulación suficiente.
- 17.- ¡Mantenga la distancia suficiente (15 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- 18.- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- 19.- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 20.- No manipule el interruptor de seguridad.
- 21.-  las superficies son propensas a calentarse durante el uso.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

ESTE APARATO DEBE SER UTILIZADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN:

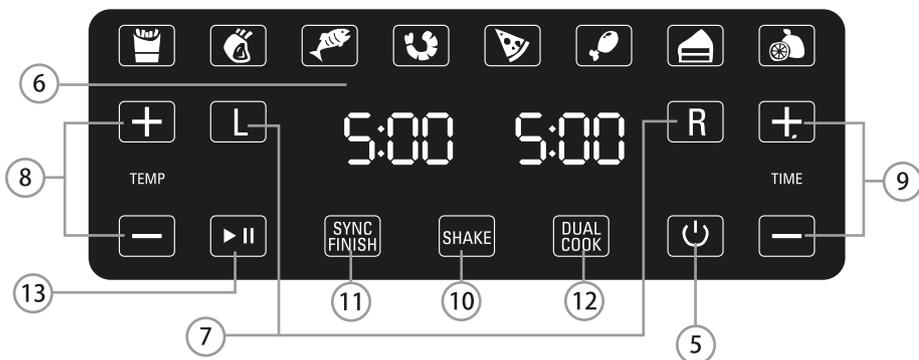
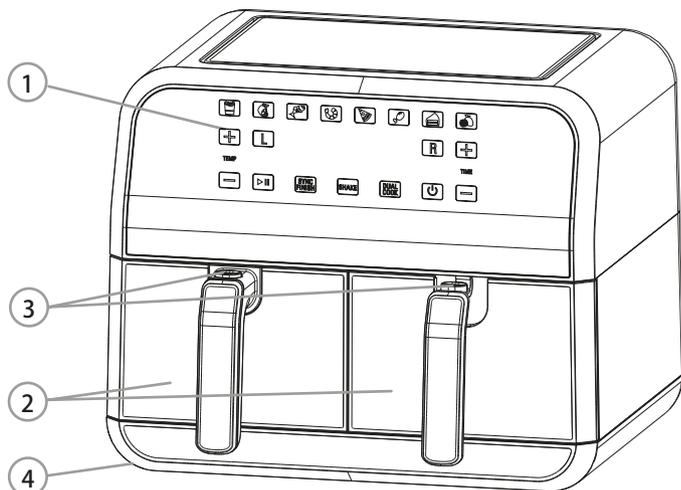
Descarga eléctrica: Este producto está compuesto ya sea por un enchufe polarizado (de una hoja) o a tierra, para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. No modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no calza perfectamente en el tomacorriente, comuníquese con un electricista para que cambie el tomacorriente. El largo del cable usado en este aparato fue especialmente seleccionado para evitar el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Si un cable más largo es necesario, un cable de extensión certificado puede ser usado. La potencia eléctrica permitida de la extensión debe ser igual o mayor que la potencia eléctrica del aparato. Se debe tener cuidado al poner un cable de extensión, para que éste no quede al alcance de los niños quienes pueden tirarlo y voltear el aparato por accidente.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use el aparato en el mismo circuito eléctrico que otro aparato de alto consumo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES DEL APARATO

1. Panel de control
2. Cesta Removible Izquierda/Derecha
3. Botón Apertura
4. Pies antideslizantes



- Panel de control
5. ON/OFF
6. Pantalla Dual Digital de tiempo/temperatura
7. Control de Recipiente L (Izquierdo) / R (Derecho)
8. Temperatura (+) / (-)
9. Tiempo (+) / (-)

10. Aviso de Agitar Alimento (SHAKE)
11. Sincronizar Termino (SYNC FINISH)
12. Cocina Dual (DUAL COOK)
13. Empezar/Pausar (▶||)

ENCENDIDO APAGADO

- Cuando la Air Fryer está enchufada, sonará un tono, el panel de control se iluminará, luego desaparece. El botón se iluminará en rojo, lo que indica que la unidad está encendida.
- Cuando se presione, sonará un tono, se pondrá verde y los botones / se iluminarán.
- Cuando esté en funcionamiento, presione para apagar los controles de canasta IZQUIERDO y DERECHO.

CONTROL DE CESTA IZQUIERDA / DERECHA

- Cuando se presiona el pulso, sonará un tono, puede seleccionar para usar la canasta izquierda o derecha de forma independiente o de cocción dual para usar ambos al mismo tiempo.
- Presione el botón o para programar el recipiente izquierdo o derecho. Cuando

Nota:

Las cestas IZQUIERDA o DERECHA se pueden programar de forma independiente, en cualquier momento antes o durante la operación.

- El botón o se iluminará de manera constante en la pantalla cuando esté activo. Ajustar o agregar programación en cualquier momento, presione el botón de control apropiado o de la canasta.

TEMPERATURA (+) / (-) / HORA (+) / (-)

- Presione o en el lado izquierdo del panel de control para aumentar o reducir la TEMPERATURA en incrementos de 5 grados.
- Presione o en el lado derecho del panel de control para aumentar o disminuir el TIEMPO en incrementos de 1 minuto.

Nota:

Cuando utilice DESHIDRATAR, el TIEMPO aumentará o disminuirá en incrementos de 1 hora.

Nota:

El TIEMPO y / o TEMPERATURA de la canasta IZQUIERDA o DERECHA se pueden programar de forma independiente en cualquier momento antes o durante la operación. Presione el botón IZQUIERDA o DERECHA.

AGITAR

- Para todas las selecciones del menú, excepto  5 tonos sonarán la cesta. A 2/3 del tiempo de cocción, para recordarle que agite
- Presione  para APAGAR esta función. SHAKE desaparecerá de la pantalla.

Nota:

El batido no funcionará si el tiempo de cocción es inferior a 3 minutos.

COCCIÓN DUAL

- Presione  para duplicar sin esfuerzo los ajustes para las canastas de la freidora de aire IZQUIERDA y DERECHA o seleccione Doble

Cocine para programar la canasta izquierda y derecha al mismo tiempo. Después de presionar, simplemente puede ajustar la temperatura y el tiempo para ambas cestas al mismo tiempo

ACABADO SINCRONIZADO

- Primero se deben programar las cestas IZQUIERDA y Derecha
- Presione para asegurarse de que ambas cestas terminen de cocinarse juntas.
- HOLD aparecerá en la pantalla mientras la freidora de aire dual sincroniza los tiempos de cocción finales.
- Una vez completada la programación, presione  para INICIAR el proceso de cocción o para PAUSAR cualquier operación.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH-AF80Di

Tensión: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 1700 W

Capacidad: 8 litros (4 litros por recipiente)

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

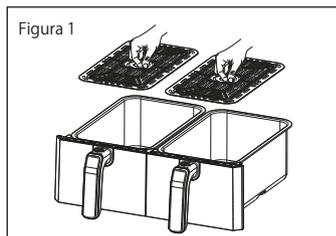
PRECAUCIONES

- 1.- La temperatura de algunas zonas accesibles de la freidora pueden estar muy calientes mientras esté funcionando. Tenga cuidado al tocar las superficies.
- 2.- Coloque el aparato sólo en superficies parejas, estables y resistentes al calor.
- 3.- Mantenga una distancia de al menos 70 cms de materiales inflamables (por ejemplo: cortinas).
- 4.- No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- 5.- Debe tener extrema precaución al mover el aparato con alimentos calientes
- 6.- Siempre permita que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo, y nunca enrolle el cable alrededor de éste mientras esté todavía caliente.
- 7.- Los instrumentos de cocina de nylon, plástico, madera o goma se recomiendan para el empleo sobre la superficie antiadherente. Los instrumentos de cocina de metal de bordes redondeados pueden ser usados con cuidado.
- 8.- Durante el funcionamiento y después del mismo la temperatura de las superficies será muy elevada, es por esto que es muy importante que sujete el deposito para grasa con el recipiente introducido por el asa. En caso necesario, use guantes para hornos.
- 9.- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente de la apertura de salida de aire, mantenga una distancia suficiente.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas dentro y fuera de la Air Fryer. Compruebe que hay no hay embalaje debajo y/o alrededor de cada una de las cestas de la freidora.

1. Su freidora de aire de cesta doble se envía con las 2 bandejas en cada canasta de la freidora dentro del cuerpo de la Air Fryer.
2. Agarre firmemente cada asa de la cesta de la freidora para tirar cestas de la freidora del cuerpo principal.
3. Sujete cada asa de la bandeja para tostar y levántela para Retirar de cada canasta. (Figura 1)



4. Lave tanto las cestas de la freidora como las bandejas con agua caliente y jabón.
5. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA. Limpie el cuerpo de la Air Fryer con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Vuelva a colocar las bandejas en cada canasta de la freidora. Con el asa hacia arriba, inserte cada bandeja para que las esquinas de goma encajen y se bloqueen correctamente.
7. Debido a la elegante curva frontal de la unidad base, las canastas de la freidora deben insertarse en los lados correctos. La parte superior de los cajones está etiquetada como L (IZQUIERDA) y R (DERECHA). Deslice la canasta de la freidora de aire IZQUIERDA en el lado izquierdo del cuerpo de la freidora de aire. Deslice la cesta de la freidora de aire DERECHA en el lado derecho del cuerpo. Antes de usar, asegúrese de que cada canasta esté completamente insertada y bloqueada en su lugar. (Figura 1)

PRIMER USO

¡IMPORTANTE! La capacidad máxima de alimentos recomendada para cada canasta de Air Fryer es de 1,7 Kg. por canasta. El uso de ambas cestas le permitirá alimentar hasta 9 personas.

PRECAUCIÓN

- Esta freidora de aire de cesta doble no debe usarse para hervir agua.

1. Coloque la freidora de aire en un área de trabajo plana, estable y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.
2. Si es necesario, agregue la (s) bandeja (s). Consulte “Antes de usar por primera vez” para obtener una descripción detallada.
3. Coloque los alimentos en una o ambas cestas de la freidora. No llene demasiado. Para asegurar una cocción y un aire adecuados, no recomendamos agregar más de 2 a 3 tazas de comida a la canasta de la freidora.

NOTA

Se pueden deshidratar hasta 6 tazas de ingredientes, ya que los alimentos se reducirán a una fracción de su volumen original. Coloque una sola capa de ingredientes en la canasta vacía de la freidora. Cree una segunda capa colocando la bandeja en la canasta sobre los ingredientes. Agregue comida encima de la bandeja.

4. Inserte la (s) canasta (s) de la freidora ensambladas en la parte delantera de la freidora de aire de canasta doble. Siempre asegúrate que las canastas de la freidora están en la posición IZQUIERDA / DERECHA correspondiente y están completamente cerradas

SELECCIONES DE MENÚ:

Menu	Temperatura	Tiempo	Rango Temperatura	Rango Tiempo	Sacudir
Papas Fritas	200 °C	20 / 28 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 veces / una vez
Carne	175 °C	15 / 20 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 veces / una vez
Pescado	160 °C	15 / 20 mins	80 °C - 200°C	1 - 30 mins	2/3 veces / una vez
Camarón	180 °C	8 / 10 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 veces / una vez
Pizza	150 °C	12 / 12 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	No recomendado
Pollo	200 °C	25 / 30 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 veces / una vez
Pastel	150 °C	12 / 12 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	No recomendado
Deshidrar	70 °C	8 horas	40 °C - 80°C	1 hr- 24 hrs	No recomendado

CESTA DOBLE: FUNCIONAMIENTO MANUAL

1. Programe la canasta IZQUIERDA de la freidora siguiendo la canasta individual: Pasos de operación manual 5 a 10.
2. Presione el control de la canasta DERECHA. (Figura 6). Aparecerá el menú.
3. Presione el botón MENÚ deseado para cocinar con la canasta DERECHA. Ajuste la TEMPERATURA o la HORA según sea necesario. Sonará un tono para confirmar su selección.
4. Presione **▶||** para comenzar la operación. (Figura 7)

ACABADO SINCRONIZADO

1. Programe las canastas IZQUIERDA y DERECHA de la freidora de aire dual siguiendo los pasos de operación manual de la canasta dual 1 a 3.
2. Presione **SYNC FINISH** para asegurarse de que ambas cestas terminen de cocinarse juntas. Presione **▶||** para comenzar la operación.
3. HOLD aparecerá en la pantalla en el lado de la canasta que se sostiene como la freidora de aire dual sincroniza los tiempos de cocción finales (Figura 8)



Figura 6

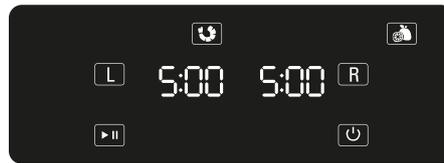


Figura 7

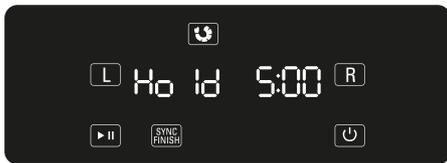


Figura 8



Figura 9

TÉCNICA AIR FRYER

Consulte la Tabla de cocción al aire para freír / asar y / o siga las instrucciones del paquete para conocer el TIEMPO y TEMPERATURA.

1. Siempre seque los alimentos con palmaditas antes de cocinarlos para favorecer que se doren y evitar el exceso de humo.
2. Para asegurar una cocción / dorado uniforme, SIEMPRE abra la canasta activa a la mitad del tiempo de cocción. y revise, dé vuelta o agite los alimentos en la canasta de la freidora. Algunas recetas pueden requerir cepillar o rociar aceite a la mitad de la cocción. Ajuste la TEMPERATURA o la HORA si es necesario.

1. Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Sonará un tono audible, el panel de control se iluminará
El botón **⏻** se iluminará en rojo.
2. Cuando se presiona **⏻** sonará un tono y el botón de encendido se volverá verde, el panel de control se iluminará IZQUIERDA, DERECHA y **⏻** (Figura 2)
3. Seleccione **L**, **R** o **DUAL COOK**. Presione el botón MENÚ deseado. Sonará un tono.

El control de la cesta IZQUIERDA o DERECHA y tanto la TEMPERATURA predeterminada (en números grandes) como la HORA predeterminada (números más pequeños) parpadearán en la pantalla y alternarán entre el tiempo y la temperatura (Figura 3)

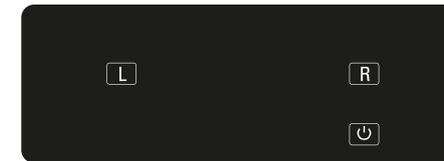


Figura 2



Figura 3

CESTA ÚNICA: FUNCIONAMIENTO MANUAL

1. Para cocinar con una sola canasta, presione **▶||** para INICIAR el proceso de cocción. (Figura 4)
2. Para cocinar con canasta doble, presione el otro control de canasta. (Figura 5)
Aparecerán las selecciones del MENÚ.



Figura 4

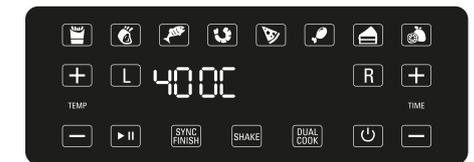


Figura 5

3. Presione el botón MENÚ deseado para cocinar con la canasta DERECHA.
4. Presione **▶||** para INICIAR el proceso de cocción.
5. Cuando el control de canasta IZQUIERDO seleccionado comience a parpadear, presione cualquier botón de MENÚ para continuar (Figura 3)
6. Cuando se enciendan TEMP y TIME, presione TEMP o para aumentar o reducir TEMP en incrementos de 5 grados
7. Presione TIEMPO **+** o **-** para aumentar o disminuir el TIEMPO de 1 minuto.
8. Cuando el TIEMPO y TEMPERATURA deseados aparezcan en la pantalla digital, presione **▶||** para encender la freidora de aire de cesta doble ENCENDIDA. El TIEMPO objetivo comenzará a contar hacia atrás. TEMP y TIEMPO restante aparecerá en la pantalla digital. (Figura 4)
9. Cuando el TIEMPO restante llegue a las 00:00, la pantalla mostrará "Cool Cool" y cambiará a "End End" y pite 5 veces cuando sea seguro retirar los alimentos.
10. Para ajustar la TEMPERATURA o el TIEMPO de freír con aire durante la operación, use TEMP o TIEMPO **+** o **-** para aumentar o disminuya la TEMPERATURA o el TIEMPO mientras cocina.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Antes de que limpie el equipo siempre lo apague y desconecte el enchufe. Espere hasta que el equipo se haya enfriado.

No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.

No utilice detergentes abrasivos o que rayen.

- El recipiente y el depósito para grasa pueden limpiarse con agua caliente.

- Limpie el interior y el exterior del aparato con una gamuza o paño ligeramente humedecido.

ALMACENAMIENTO

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje que los accesorios de sequen completamente.

- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.

- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

GARANTÍA Y CONDICIONES GENERALES

Garantía:

Este producto ha sido fabricado, probado e inspeccionado bajo los más altos estándares internacionales de calidad. La garantía de este producto cubre defectos de fabricación y mano de obra. THOMAS garantiza este producto a partir de la fecha de compra, por un período de dos (2) años.

Condiciones generales:

1. Es imprescindible presentar una boleta de compra cuando se solicite la Garantía. Esta Garantía quedará sin efecto en el caso de existir alteraciones, tachaduras o falta de información.

2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto (por otro igual o similar), así como las piezas o componentes defectuosos del mismo sin cargo alguno hacia el cliente. Los gastos de transporte y envío desde y hacia los Servicios Técnicos Autorizados THOMAS serán cubiertos en su totalidad por el cliente.

3. Estas condiciones de Garantía invalidan cualquier otra garantía que se haya otorgado en origen.

La Garantía de este producto no será válida en los siguientes casos:

1. Por uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contempladas en este Manual de Instrucciones.

2. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (uso comercial o no domiciliario).

3. Desgaste normal de los accesorios, por efecto del uso o mal uso.

4. Desarme, reparación y/o alteración del producto por personas o talleres de servicio no autorizados por THOMAS.

5. Daños causados por agentes naturales, golpes, caídas, traslados, líquidos o polvos, etc.

6. No serán contemplados en Garantía los servicios que se requieran por un golpe eléctrico de energía o por una instalación eléctrica defectuosa de la casa.

7. Aquellos accesorios que sufren desgaste con el uso del producto no están cubiertos por la Garantía.

Las características y funciones de los productos descritas en este manual pueden variar sin previo aviso.

ÚLTIMA VERSIÓN 27/01/22