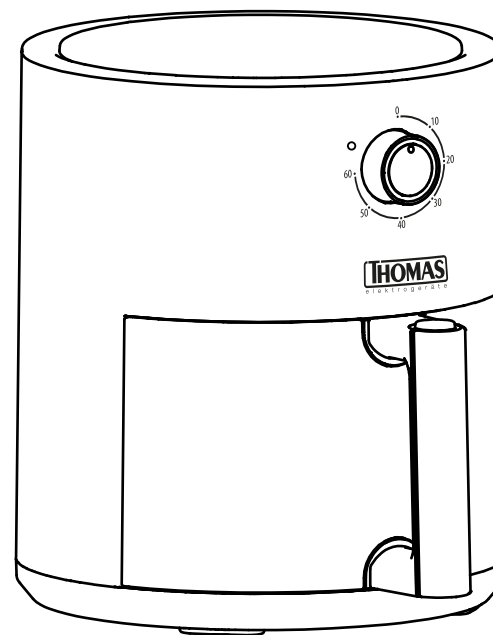


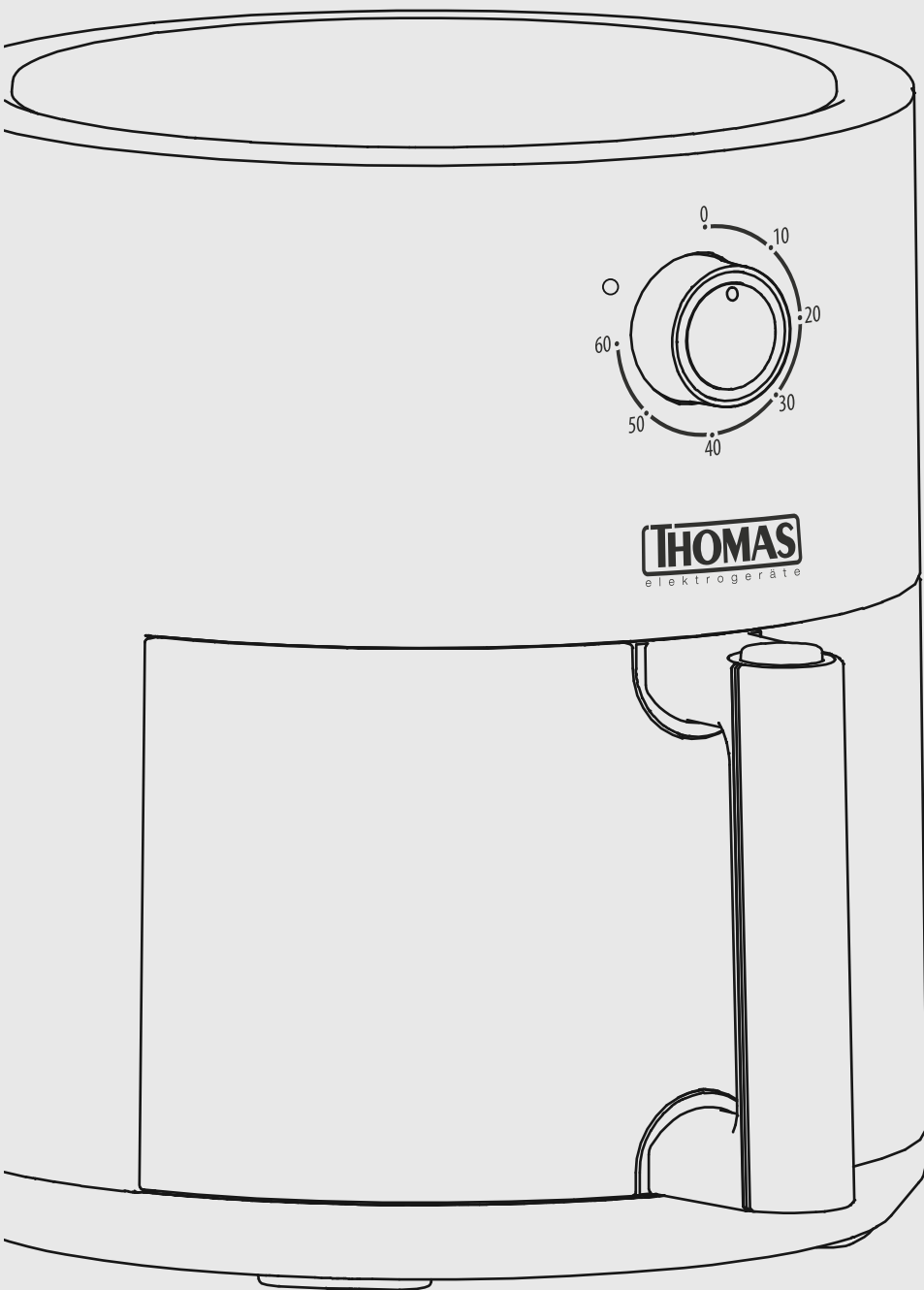
Manual de Instrucciones

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

FREIDORA DE AIRE

TH - AF40MN





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.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

ESTE APARATO DEBE SER UTILIZADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN:

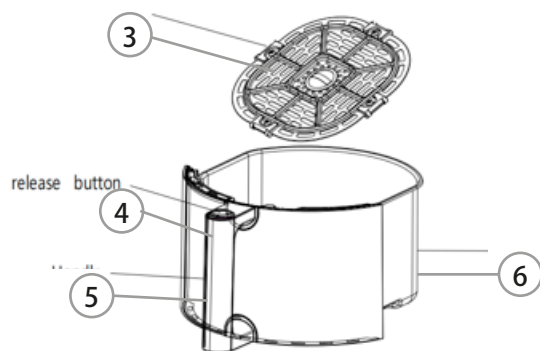
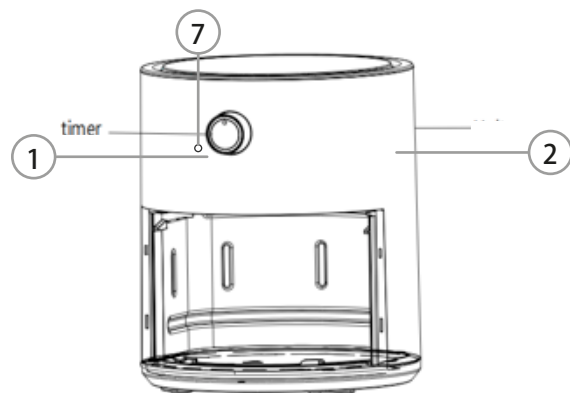
Descarga eléctrica: Este producto está compuesto ya sea por un enchufe polarizado (de una hoja) o a tierra, para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. No modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no calza perfectamente en el tomacorriente, comuníquese con un electricista para que cambie 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. Timer | 5. Manilla |
| 2. Cuerpo de Freidora | 6. Recipiente |
| 3. Rejilla | 7. Luz indicadora de funcionamiento |
| 4. Botón apertura de recipiente | |



DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH-AF40MN
 Tensión: 220 - 240 V ~ 50 Hz
 Potencia: 1500 W
 Temperatura: 200°C

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

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Quite los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN DE USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
2. Coloque la rejilla en el recipiente correctamente
3. Coloque el recipiente en la máquina.

NOTA

La sartén debe colocarse correctamente en el aparato, de lo contrario, el aparato no funciona

4. Tire del cable de alimentación y conéctelo a la toma de corriente con toma de tierra.
No llene el recipiente con aceite o cualquier otro líquido.
No coloque nada encima del aparato.
No coloque nada en la entrada de aire en los dos lados del aparato, esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

INSTRUCCIONES DE USO

La freidora puede preparar una amplia gama de alimentos. Consulte la tabla de la sección "Configuración" a continuación.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado el recipiente de la freidora.
3. Ponga los alimentos en la rejilla.

NOTA

Nunca llene el recipiente por completo ni exceda la cantidad recomendada (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

4. Deslice el recipiente de nuevo en la freidora correctamente.

Nunca use el recipiente sin la rejilla dentro.

Si el recipiente no se fija en la freidora correctamente, ¡el aparato no funcionará!

PRECAUCIÓN:

No toque el recipiente durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para cada alimento (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).

6. Para encender la freidora, gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

NOTA

Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún alimento en su interior. En ese caso, gire el botón del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que se apague la luz de calentamiento (después de aproximadamente 3 minutos). Luego llene la rejilla y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

- a. Se enciende la luz de calentamiento.
- b. El temporizador comienza a contar el tiempo de preparación establecido.
- c. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida
- d. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente

7. Algunos alimentos deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque el recipiente del aparato por el mango y agítelo. Luego, deslice el recipiente nuevamente dentro de la freidora y continúe cocinando.

PRECAUCIÓN

No presione el botón del mango durante la agitación.

CONSEJOS

Para reducir el peso, puede quitar la rejilla del recipiente y agitar solo la rejilla. Para ello, saque el recipiente del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del asa.

Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campana del temporizador cuando tenga que agitar los alimentos. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante después de agitar.

Si configura el temporizador en el tiempo de preparación completo, no hay timbre del temporizador durante la cocción antes de terminar, puede sacar el recipiente en cualquier momento para verificar el estado de cocción de los ingredientes, la energía se apagará automáticamente y se reanudará después de deslizar el recipiente en el aparato (el temporizador siempre cuenta hacia atrás en esta situación).

8. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque el recipiente del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

NOTA

También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto, gire la perilla de control del temporizador a 0, o extraiga el recipiente directamente.

9. Compruebe si los alimentos están listos. Si los alimentos aún no están listos, simplemente deslice el recipiente nuevamente dentro de la freidora y configure el temporizador en unos minutos adicionales.

10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote.

No coloque el recipiente boca abajo con la rejilla todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo del recipiente se derramará sobre los alimentos.

- Después de freír con aire caliente, el recipiente y los alimentos están calientes.
- Dependiendo del tipo de alimento en la freidora, el vapor puede salir del recipiente.
- Después de freír con aire caliente, el recipiente y la cubierta metálica interior están calientes, es necesario evitar que se toquen.

NOTA

Para quitar los alimentos grandes o frágiles, use un par de pinzas para sacarlos de la rejilla.

11. Cuando un lote de alimentos está listo, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote.

AJUSTES

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

Modo	Peso (g)	Tiempo predeterminado en min.	agitar	Nota
Papas Fritas Delgadas (Congeladas)	300-700	9-16	Si	
Papas Fritas Gruesas (Congeladas)	300-700	11-20	Si	
Papas Fritas Caseras	300-800	16-20	Si	Usar 1/2 cdita de aceite
Papas Fritas en Gajos	300-800	16-20	Si	Usar molde
Pastel	300	18-22	No	Usar molde
Muffin	300	20-25	No	Usar molde
Bistec	200-500	15-18	No	
Chuletas de Cerdo	200-500	8-12	No	
Muslos de Pollo	200-500	10-14	No	
Pechugas de Pollo	200-500	18-20	No	

NOTA

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

Debido a que la tecnología de aire caliente rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar el recipiente brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

CONSEJOS

- Los alimentos más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los alimentos más grandes.
- Una mayor cantidad de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.

- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.
- v- No prepare alimentos extremadamente grasosos como salchichas en la freidora. Los bocadillos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocida para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocida también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la rejilla de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír alimentos frágiles o alimentos rellenos.
- También puede utilizar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C por hasta 10 minutos.

Hacer papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pelar las papas y cortarlas en palitos.
2. Lave bien los palitos de papa y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bowl, ponga los palitos encima y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos de aceite.
4. Retire los palitos del recipiente con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Pon los palos en la rejilla.

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.

SOLUCIONADOR DE PROBLEMAS

problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el enchufe de red en un enchufe de pared con toma de tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido para encender el aparato. S elice la sartén en el aparato correctamente.
	La sartén no está colocada correctamente en el aparato.	U SE un objeto puntiagudo para presionar el botón RESET en la parte inferior del aparato.
	La protección contra sobrecalentamiento está encendida	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
Los ingredientes fritos con la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Use bocadillos para horno o aplique un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	Usó un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	No llene la canasta por completo, consulte la tabla de "Configuración" anterior.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	Empuje la cesta hacia abajo en la bandeja hasta que escuche un clic.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora.	No usó el tipo de papa correcto.	Enjuague bien los palitos de papa para quitarles el almidón del exterior.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

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.