

## Manual de Instrucciones

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

# FREIDORA DE AIRE

TH - AF60Mi



## Indice

### CAPITULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

### CAPITULO 2

Componentes del aparato

### CAPITULO 3

Datos Técnicos

### CAPITULO 4

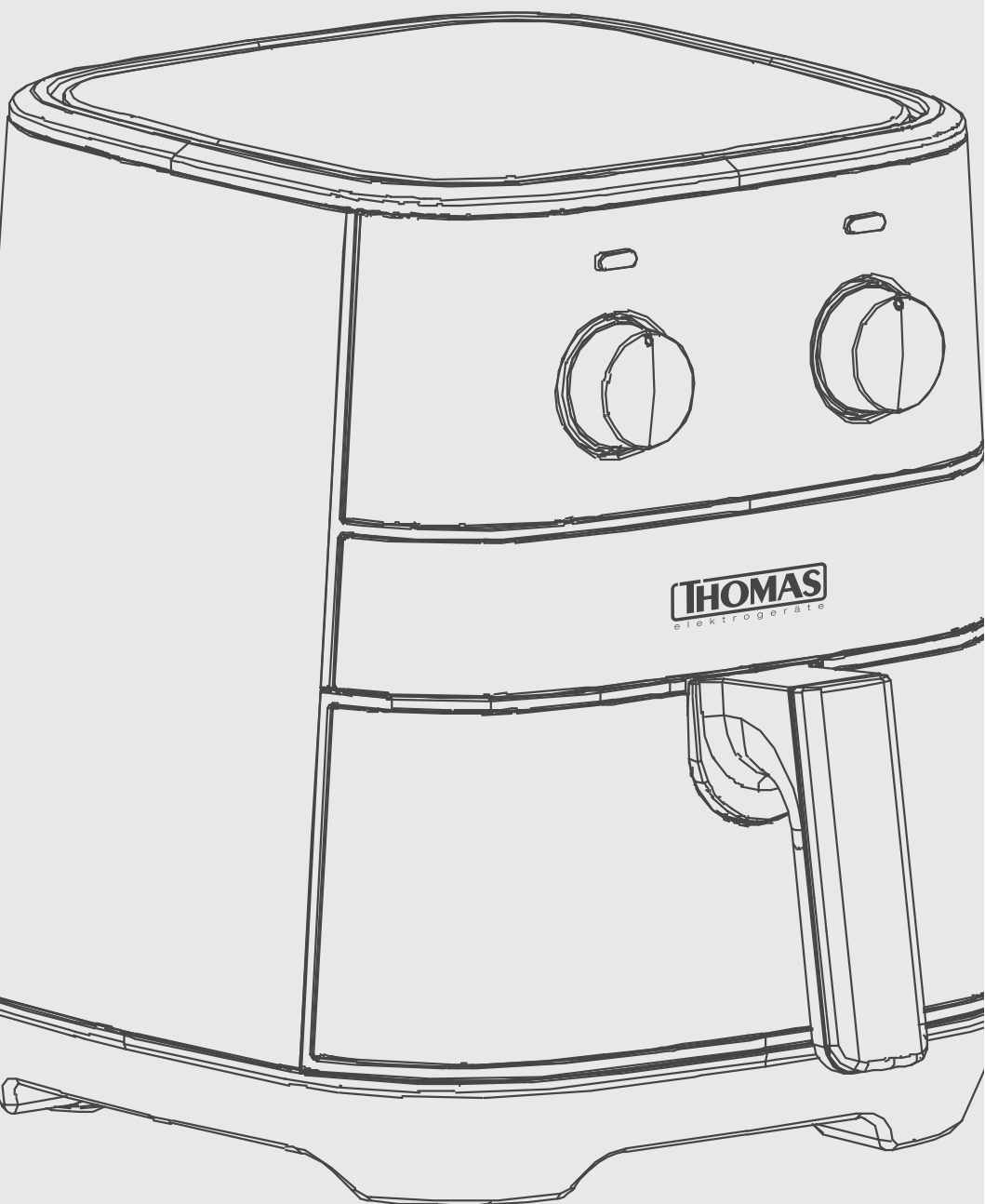
Instrucciones de Funcionamiento

### 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:

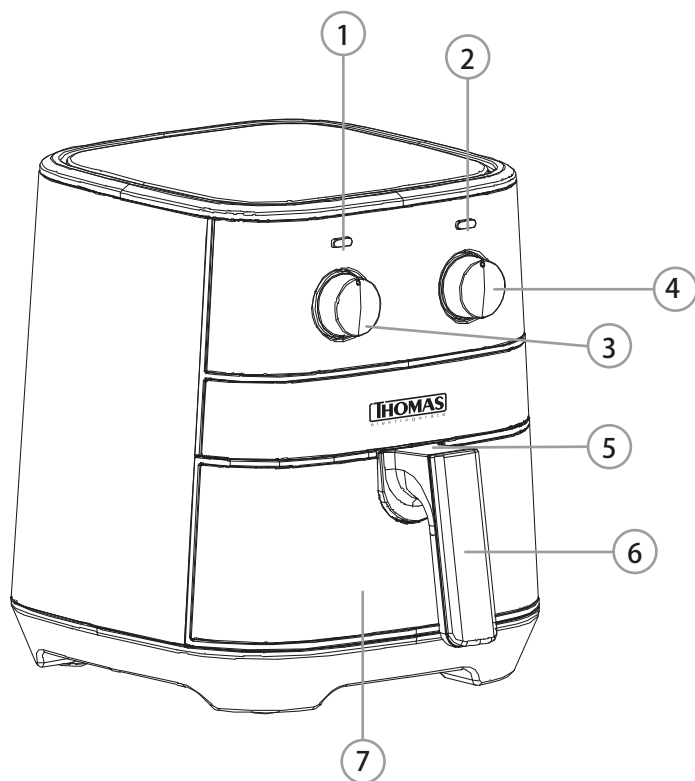
Descarga eléctrica: Este producto está compuesto ya sea por un enchufe polarizado (de una hoja) o a tierra, para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. No modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no calza perfectamente en el tomacorriente, comuníquese con un electricista para que cambie 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.- Indicador: Calor encendido
- 2.- Indicador: Encendido
- 3.- Perilla Control de Temperatura
- 4.- Perilla Timmer
- 5.- Botón Apertura
- 6.- Mango Recipiente
- 7.- Compartimiento para freír



## DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH-AF60Mi

Tensión: 220 - 240 V ~ 50 Hz

Potencia: 1700 W

Temperatura: 80 - 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.

## DESEMBALAJE DEL APARATO

1. Extraiga el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como papel de aluminio, sujete cables, y envolturas de cartón
3. Compruebe que todas las piezas estén presentes.

## ANTES DEL PRIMER USO

Asegúrese de que no haya embalaje por ningún lado del aparato

Esta freidora está cubierta por una capa protectora. Para quitarla, haga funcionar el aparato durante unos 10 minutos sin contenido. La leve generación de humo y de olor en este proceso es normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.

¡Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo!

Retire la clavija de la caja de enchufe.

Limpie el recipiente, el depósito para grasa y el interior.

### NOTA

Al usar la máquina por primera vez, puede salir un poco de olor. Esto es normal y se debe al calentamiento inicial de los componentes internos.

## INSTRUCCIONES DE USO

- 1.- Coloque la freidora de aire sobre una superficie de trabajo uniforme y resistente al calor cerca de una toma de corriente.
- 2.- Tome el asa del recipiente firmemente y saque el cajón de freír fuera de la freidora.
- 3.- Colóquelo sobre una superficie lisa, resistente al calor y limpia.
- 4.- Ponga la comida en la cesta de freír.

### PRECAUCIÓN

El recipiente no debe llenarse en exceso para garantizar una buena circulación de aire durante proceso de cocción.  
Cuando cocinas verduras frescas en la freidora, recomendamos no poner más de 3 tazas de verduras en la cesta de freír.

- 5.- Vuelva a colocar el recipiente en el compartimento de freír.
- 6.- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 7.- Seleccione una temperatura de 80 - 200 ° C.
- 8.- Gire el temporizador al tiempo de cocción de aire deseado más 1 a 2 minutos para precalentar si el aire.

9.- La freidora está fría. HEAT-ON (azul) y POWER (rojo) ahora se iluminan. La freidora comienza a calentarse.

### NOTA

La freidora no se calienta y la ALIMENTACIÓN permanece apagada, si el temporizador no está encendido o si el recipiente no está completamente cerrado.

## CONTROL DE COCCIÓN

Para garantizar una cocción uniforme, abra el recipiente a la mitad del tiempo de cocción e inspeccione el proceso de cocción. Gire o agite los productos en el recipiente. Si es necesario, ajustar la temperatura.

El temporizador continúa la cuenta regresiva cuando se abre el cajón, pero la freidora deja de calentarse hasta que se cierra el recipiente.

### PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al manipular el recipiente y el cajón de freír en caliente.  
Evitar el contacto con el vapor al abrir el recipiente.

Use siempre guantes para horno cuando manipule el cajón caliente y el recipiente

Para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones evite que el aceite caiga del cajón sobre la comida cocinada o la porción área, siempre desbloquee el recipiente y retírelo del cajón antes de vaciarla.

Por lo tanto, nunca gire el cajón con la abertura hacia abajo mientras el recipiente esté caliente.

### NOTA

La freidora de aire se puede apagar en cualquier momento ajustando el temporizador a 0 (APAGADO).

### VACIAR CANASTA

- 1.- Suena un pitido cuando ha transcurrido el tiempo de cocción establecido y la freidora se apaga automáticamente. Ambos, POWER (rojo) y HEAT-ON (azul) se apagan.
- 2.- Si se requiere cocción adicional, ajuste la temperatura y ajuste el temporizador a 5 o más minutos hasta que la comida esté completamente cocida.
- 3.- Deje descansar los alimentos cocidos durante 5 a 10 segundos antes de retirar el recipiente.

### DEL COMPARTIMENTO PARA FREÍR.

- 1.- Cuando termine de freír, retire el recipiente del compartimento y colóquelo sobre una superficie lisa, plana y resistente al calor. Luego retire el recipiente del cajón.
- 2.- Vierte la comida frita al aire sobre el plato para servir.
- 3.- Vuelva a colocar el recipiente en el cajón y deje que encaje en su lugar. Continuar con la siguiente carga de comida si lo desea. Después de cada cocción, el sistema de calefacción se calienta rápidamente y su freidora estará lista para preparar la próxima carga.
- 4.- Cuando termine de cocinar todo el aire, apague el control de temperatura y el temporizador dejarlo en 0 (APAGADO). Ambas luces, POWER (rojo) y HEAT-ON (azul) se apagarán.
- 5.- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no utilice la freidora.

### Tabla guía para freír

PLATO	TEMPERATURA	TIEMPO	ACCIÓN
Vegetales mixtos (asados)	200°C°	15 - 20 Min	Sacudir
Brócoli (asado)	200°C°	15 - 20 Min	Sacudir
Aros de Cebolla (congelados)	200°C°	12 - 18 Min	Sacudir
Palitos de queso (congelados)	180°C°	8 - 12 Min	-
Papas fritas, finas (congeladas)	200°C°	9 - 16 Min	-
Papas fritas, gruesas (congeladas)	200°C°	12 - 20 Min	Sacudir

PLATO	TEMPERATURA	TIEMPO	ACCIÓN
Papas fritas, gruesas (congeladas)	200°C°	12 - 20 Min	Sacudir
Pastel de carne	180°C°	35 - 40 Min	Sacudir
Hamburguesa	180°C°	7 - 14 Min	-
Perritos calientes y salchichas	180°C°	10 - 15 Min	-
Pedazos de pollo	180°C°	18 - 22 Min	-
Nuggets de pollo (congelados)	180°C°	8 - 12 Min	Girar
Dedos de bagre (descongelados, rebozados)	200°C°	8 - 12 Min	Sacudir
Palitos de pescado (congelados)	200°C°	8 - 12 Min	Girar
Volúmenes de manzana	200°C°	10 Min	Girar
Rosquillas 180	180°C°	8 Min	-
Galletas fritas	180°C	8 Min	Girar
COMIDA FRESCA	TEMPERATURA	TIEMPO	ACCIÓN
Papas fritas, cortadas a mano			
Blanch	160°C°	15 Min	Sacudir
Air-Fry	180°C°	10 - 15 Min	Sacudir
Alitas de pollo, frescas o descon.			
Blanch	160°C°	15 Min	Sacudir
Air-Fry	180°C°	15 Min	Sacudir
Pollos y dedos de pollo			
Blanch	160°C°	12 Min	Girar
Air-Fry	180°C°	6 Min	Girar

Estos se considerarán valores guía. El tiempo y la temperatura pueden variar dependiendo del tamaño y del peso, entre más tiempo y mayor temperatura o menor tiempo y temperatura. Sin embargo, puede cambiar la temperatura y el tiempo predeterminados de las funciones automáticas. ¡Esto no es posible mientras es usa el programa automático **P!**

## 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.

## SOLUCIONACIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no tiene función.	El aparato no recibe suministro eléctrico.	Compruebe la toma con otro aparato. Enchufe el cable correctamente. Compruebe el interruptor de circuito principal.
	El recipiente de drenaje de grasa y el cesto no están correctamente introducidos.	Compruebe la posición.
Los alimentos no se cuecen por completo.	Recipiente demasiado lleno.	Reduzca la cantidad de alimentos. Las cantidades más pequeñas se cuecen de forma más homogénea.
	La temperatura es demasiado baja.	Establecer una temperatura mayor.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Establecer un periodo de tiempo más largo.
Los alimentos no se cuecen homogéneamente.	Cuando se apilan alimentos el flujo de aire es inadecuado.	Debe sacudir los alimentos pasada la mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos no están crujientes.	Usa alimentos solamente adecuados para una freidora convencional.	Use alimentos adecuados para horno o úntelos con un poco de aceite.
Sale humo del dispositivo.	Prepara alimentos con mucha grasa.	Las salpicaduras de grasa dentro de la unidad puede provocar la emisión de humos. Proporcione una ventilación adecuada.
	En el depósito para grasa quedan restos de grasa de un uso anterior.	Limpie el depósito para grasa tras cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza".
El depósito para grasa no encaja con el recipiente.	Recipiente demasiado lleno.	Reduzca la cantidad de alimentos.
	El recipiente no está correctamente colocado en el depósito para grasa.	Inserte el recipiente correctamente. Debe encajar de forma audible.

## 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.