



FREIDORA DE AIRE DIGITAL 9 LITROS

9 LITER DIGITAL AIR FRYER

TMPFR295



MENOS ACEITE
Oil Free



ANTIADHERENTE
Non Stick



PROGRAMAS
Programs



PANTALLA TÁCTIL
Touch Screen

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

Todos los productos TM ELECTRON cuentan con el reconocimiento y la protección de la garantía legal de conformidad según la legislación vigente.

Todos los productos vendidos a partir del 1 de enero de 2022 están cubiertos por una garantía legal de tres años frente a las faltas de conformidad, y ello en virtud de lo previsto en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Para que su producto pueda ser reparado sin ningún coste (costes de envío no incluidos), debe cumplir las condiciones de garantía. Le ofrecemos una garantía de fábrica estándar de 3 años para todos los productos. Dentro del periodo de garantía, el producto se repara libre de costes siempre que cumpla dichas condiciones. Si no pudiéramos reparar el artículo, se cambiará por otro sin ningún tipo de coste. Una vez expire el periodo de garantía, podemos seguir ofreciéndole reparar el producto. Le enviaremos cotización de reparación a través del correo electrónico.

Vea las condiciones de garantía a continuación:

- La garantía es válida si el producto se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones indicadas en el manual del usuario y con el propósito para el que se diseñó.
- En los aparatos obtenidos en promociones o compra online, asegúrese de aportar algún documento (factura, tiquet o recibo) que indique el modelo, la fecha de entrega y la identificación del proveedor. Sin ese documento la garantía no tendrá validez.
- Tenemos una responsabilidad limitada respecto al coste de la reparación y/o intercambio del producto en garantía.
- Nuestra garantía solo cubre defectos de fabricación. No se incluyen accesorios de cristal o accesorios como baterías, lámparas, etc.
- Quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones y necesarias para el buen funcionamiento del aparato.

La garantía se considerará nula si el defecto (de cualquier forma) ha sido provocado por uso indebido, negligencia y falsificación o ajustes incorrectos. Se considerará nula si se realizan alteraciones o reparaciones por personal no autorizado. La garantía tampoco será válida en los siguientes casos:

1. En caso de la reparación de un producto doméstico utilizado en un entorno comercial y/o industrial;
2. Cuando sea necesaria la reparación a causa de una instalación incorrecta en su hogar;
3. Si personas no autorizadas realizan reparaciones o alteraciones en el producto o si el producto se ha reparado en un centro de servicio no autorizado o si se han utilizado accesorios o piezas de reparación no originales para una reparación;
4. Cuando un accesorio o repuesto adicional, no suministrado o aconsejado por TODO MANDO SLU haya causado problemas y/o daños al producto;
5. No cubre las roturas o averías producidas por caídas, la pérdida de accesorios o partes del aparato ni tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste por el uso, así como de los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por un uso indebido o reacción a agentes como calor, luz solar, agua o productos químicos externos;
6. Averías producidas en enchufes, cables o conectores debido a un mal uso o por la sulfatación de los contactos de las pilas o baterías debido al deterioro de éstas;
7. Si se ha eliminado el número de serie del producto.

TRAMITE LA GARANTÍA A TRAVÉS DEL FORMULARIO DE RECOGIDA

Para tramitar cualquier incidencia y en su caso, hacer uso de la garantía legal del producto, el Cliente podrá hacerlo a través del teléfono de Atención al cliente + 34 918729038.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Este producto es sólo para uso doméstico. La empresa no se hace responsable del mal funcionamiento causado por cualquier uso comercial, uso indebido o uso que no cumpla con este manual. Dichos fallos y daños no están cubiertos por la garantía.
2. Está estrictamente prohibido utilizar el producto para otros fines que no sean cocinar alimentos.
3. Después de abrir el paquete, recicle la bolsa de plástico inmediatamente para evitar que los niños jueguen y causen peligro de asfixia.
4. Todos los materiales de embalaje deben retirarse antes de su uso; de lo contrario, el producto puede provocar incendios y quemaduras durante el proceso de trabajo.
5. Antes de conectar la fuente de alimentación, verifique si el voltaje marcado en el producto es compatible con el voltaje de la fuente de alimentación para evitar daños al dispositivo o incendios.
6. Para evitar incendios, no coloque la freidora sobre materiales inflamables como alfombras, toallas, plástico, papel, etc.,
7. No utilice este producto sobre una superficie inestable, húmeda, de alta temperatura, lisa o resbaladiza para evitar lesiones, accidentes y daños a la propiedad causados por descargas eléctricas, incendios o deslizamientos.
8. No deje que el producto funcione sin supervisión para evitar incendios y otros peligros causados por ingredientes quemados.
9. No utilice este producto debajo o cerca de materiales combustibles como cortinas y armarios para evitar incendios.
10. Antes de usarla por primera vez, saque la freidora y los utensilios y lávelos en una solución alcalina. Después de la limpieza, precalentar durante 10 minutos para eliminar el olor peculiar que queda.

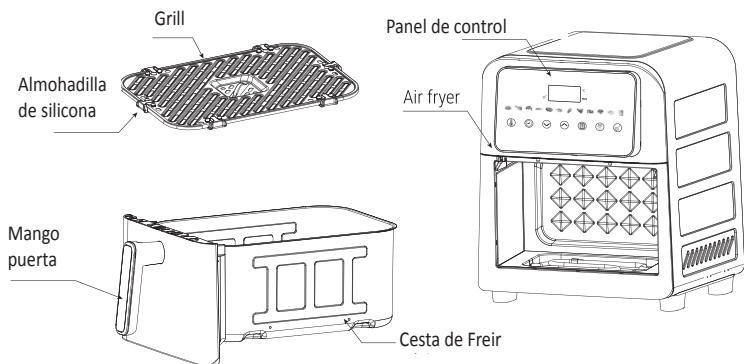
11. Cuando utilice el producto, deje suficiente espacio alrededor y mantenga una distancia de al menos 10 cm de los objetos circundantes.
12. Puede haber una pequeña cantidad de humo o un ligero olor peculiar al usarlo por primera vez, lo cual es normal.
13. Durante el uso, asegúrese de que la comida no toque la resistencia y no cocine alimentos de tamaño demasiado grande, de lo contrario se producirá humo y fuego.
14. Está estrictamente prohibido colocar materiales inflamables como papel o plástico en la freidora para evitar incendios.
15. No coloque materiales que pudieran explotar como cristalería o recipientes herméticos en la freidora para evitar explosiones.
16. Durante el uso, no coloque artículos embolsados, enlatados o embotellados, gasas de algodón o materiales inflamables en la freidora ni la cubra para evitar incendios y explosiones.
17. El producto generará altas temperaturas y vapor durante el trabajo. Por favor, no lo toque con las manos ni acerque la cara. Tenga mucho cuidado al sacar la cesta de la freidora. Es posible que salga vapor caliente después de cocinar.
18. Utilice objetos aislantes de alta temperatura para evitar quemaduras.
19. Después del uso, corte el suministro de energía y limpie la cavidad después de que la freidora se enfríe.
20. Si el cable de alimentación está dañado, solo deberá ser sustituido por profesionales indicados por el fabricante o personal cualificado.
21. No utilice lana de acero para limpiar los utensilios para hornear con revestimiento de teflón ni la olla de la freidora.

22. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
23. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
24. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
25. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
26. Estas instrucciones también estarán disponibles en www.tmelectron.com.

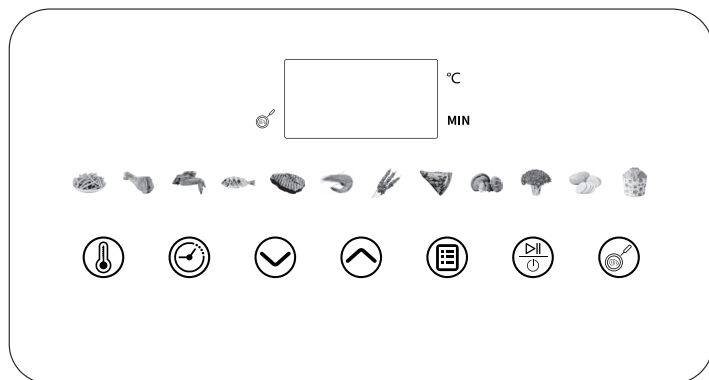
USO DE PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

1. Proceda como se describe en Preparación de la unidad y toque la tecla .
2. El primer programa automático  aparece y parpadea en la pantalla.
3. Toca la tecla . Ahora se está cocinando la comida. La pantalla cambia entre temperatura y tiempo de ejecución restante. Los pitidos audibles indican que el tiempo de procesamiento preestablecido ha transcurrido con la pantalla muestra "End".
4. Utilice el asa de la freidora para sacar la cesta.
5. Transfiera la comida cocinada a un recipiente resistente al calor.
6. Retire el enchufe de la toma de corriente.
7. Deje que la cesta y la parrilla se enfríen.
8. Limpie la cesta y la parrilla como se describe en Limpieza, mantenimiento y almacenamiento.

ESQUEMA DE PIEZAS



MODO DE EMPLEO

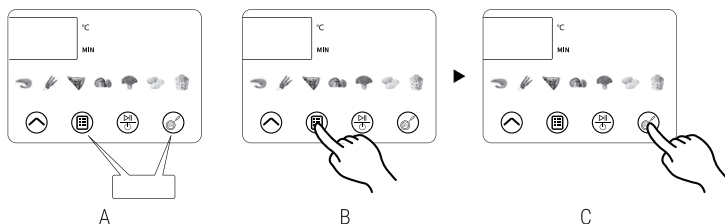


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA

NO.	Icono	Función	Descripción
1	°C/Min	Ventana Pantalla	Muestra de tiempo y temperatura
2		Encendio y apagado/on/off Empezar/ Detener	Enchufe la freidora a la toma de corriente de la pared, este ícono se encenderá y permanecerá parpadeando muestra ENCENDIDO. 1. Después de seleccionar la función designada, presione esta tecla para comenzar el trabajo. 2. Durante su funcionamiento presione esta tecla para detener.
3		Recetas	1. Presione esta tecla para recorrer los modos de cocción para diferentes recetas. 2. Todas las recetas tienen un tiempo y temperatura predeterminados, el usuario puede ajustar el tiempo y la temperatura según la cantidad de alimentos y tamaño.
4		Tecla temperatura	1. Antes de que la freidora funcione, presione la tecla de temperatura para configurar temperatura de funcionamiento, presione la tecla "▲" o "▼" para aumentar o reducir la temperatura, rango ajustable: 60 °C ~ 200 °C. 2. Durante su funcionamiento, presione la tecla de temperatura para ajustar la temperatura, presione la tecla "▲" o "▼" para aumentar o reducir la temperatura. 3. Ajuste de 5 grados.
5		Tecla tiempo	1. Antes de que la freidora funcione, presione la tecla del temporizador para configurar el tiempo, presione la tecla "▲" o "▼" para aumentar o reducir el tiempo, rango ajustable de tiempo de función de menú: 1-60 minutos, rango ajustable de tiempo de función de personalizado: 1-90 minutos. 2. Durante el trabajo, presione la tecla del temporizador para ajustar el tiempo, presione "▲" o "▼" para aumentar o reducir el tiempo.
6		Tecla mas	Presione esta tecla para aumentar el tiempo y la temperatura. Pulsación larga puede seguir aumentando.
		Tecla menos	Presione esta tecla para reducir el tiempo o la temperatura. Pulsación larga puede seguir reduciendo.
		Tecla de freir	Antes de comenzar: Presione esta tecla para configurar la función de freír.

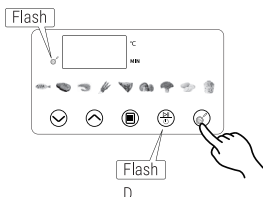
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA FREIR

1. Después de encender pulsar, “” y “” parpadea. (dibujo A)
- 1.1). Seleccione “” para entrar en recetas de la freidora (dibujo B)
- 1.2). Seleccione “” para ingresar a la función Freír, coloque la carne en el fondo de la cestada de la freidora y ajuste el tiempo según el tipo y tamaño de la carne. (dibujo C)



Scintiller

2. Seleccione “”, “” y “” parpadearán. (dibujo D)3.
3. Seleccione “”, “” se enciende y empieza a freír.



4. Si selecciona “” los programas de freír con aire,     podrá seleccionar la función de freír (como 1.2)) o presione el botón “” para iniciar el programa de freír con aire. (Imagen E)

RECETAS

No	Icono	Funciones	Tiempo (Mins)	Temperatura (°C)	Tempo ajustable (Mins)	Temperatura ajustable (°C)	Observaciones
1		Patatas fritas	17	200	10 – 25	160 – 200	/
2		Muslos de pollo	25	200	10 – 35	160 – 200	Cocinar modo aire o freir
3		Alitas de pollo	18	200	10 – 25	100 – 200	Cocinar modo aire o freir
4		Pescado	18	180	10 – 20	160 – 200	Cocinar modo aire o freir
5		Carne	10	200	10 – 25	100 – 200	Cocinar modo aire o freir
6		Gambas	9	200	5 – 20	160 – 200	/
7		Pinchos	18	180	10 – 60	100 – 200	/
8		Pizza	17	160	10 – 30	100 – 200	/
9		Setas	12	180	5 – 20	100 – 200	/
10		Vegetales	15	160	10 – 25	100 – 200	/
11		Patatas	50	170	10 – 60	100 – 200	/
12		Bolos	15	160	10 – 25	100 – 200	/

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Puede ajustar los tiempos de cocción y temperatura para modificar su elaboración.

Descripción otras funciones

NO.	Estado funcional	Operando	Descripción
1	Encendido	Enciende la maquina	El timbre suena una vez y todas las luces se encienden durante 1 segundo, la unidad entra en estado de espera y la tecla de encendido seguirá parpadeando.
2	Apagar memoria	Apagar la memoria	1. Durante su funcionamiento, presione la tecla de encendido para apagar la freidora, el ventilador funcionará continuamente durante 10 segundos para enfriar la cesta. 2. Cuando la freidora complete cualquier programa, el ventilador funcionará continuamente durante 10 segundos para enfriar la cesta.
3	Enfriamiento freidora	Enfriamiento	3. Durante su funcionamiento, presione la tecla de encendido para apagar la freidora, el ventilador funcionará continuamente durante 10 segundos para enfriar la cesta. 4. Cuando la freidora complete cualquier programa, el ventilador funcionará continuamente durante 10 segundos para enfriar la cesta.
4	Fin el trabajo	/	El timbre suena 3 veces y muestra "END" en la ventana de visualización, la freidora entra en estado de espera.

NOTAS

- La primera vez que utilice la freidora, precaliente durante 15 minutos para eliminar el olor peculiar cuando la use por primera vez. Es normal y no es un mal funcionamiento de la freidora.
- Configure la temperatura y el tiempo de calentamiento según la receta o sus preferencias personales.
- Cuando finalice el proceso, la freidora emitirá un pitido para recordar al usuario y dejará de funcionar.
- Utilice guantes aislantes del calor para retirar con cuidado la cesta para freír y utilice objetos resistentes y aislantes al calor para retirar con cuidado los alimentos de la cesta.

ADVERTENCIAS

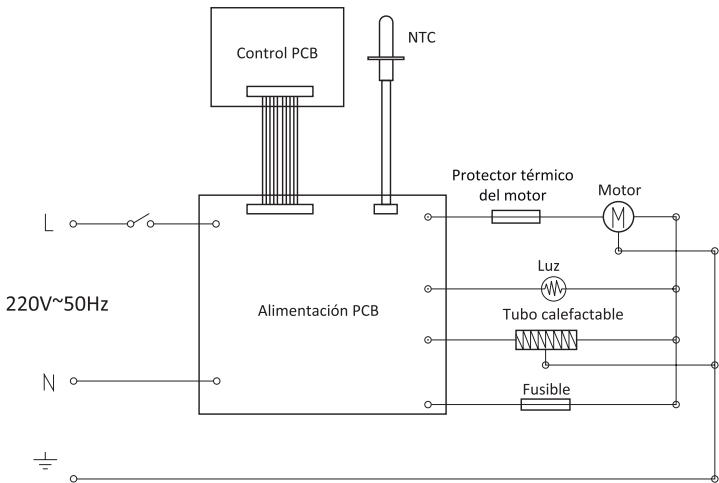
1. La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
2. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - casas de campo.
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - ambientes tipo alojamiento y desayuno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar la freidora, desenchufe de la alimentación y espere hasta que la freidora se enfríe completamente.
2. Si hay suciedad o grasa en la freidora, límpiela con un paño suave y húmedo.
3. Utilice un detergente neutro para limpiar todos los accesorios, incluida la freidora, la parrilla y la cesta.

4. No sumerja la freidora en agua u otros líquidos para limpiarla, evitará descargas eléctricas o mal funcionamiento.
5. Después de la limpieza, guarde el producto en un lugar fresco y seco después de que se haya secado.
6. No utilice lana de acero para limpiar la parrilla con revestimiento de teflón y la olla de la freidora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



VOLTAJE	Frecuencia nominal	Potencia	Capacidad
220 à 240 V~	50 à 60 Hz	1700 à 2000 W	9L

ANÁLISIS Y TRATAMIENTO DE ANOMALÍAS

Problema	Causa	Solución
La freidora no funciona	Fuente alimentación no enchufada Después de configurar o seleccionar la función, no presiona la tecla de encendido. La cesta no está en su sitio	Conecte el cable de alimentación al enchufe. Después de configurar o seleccionar la función, asegúrese de presionar la tecla de encendido para iniciar la cocción. El icono de la función seleccionada permanecerá encendido. Saque e inserte nuevamente la cesta hasta que escuche una señal acústica.
La comida no se cocina bien	Hay demasiados alimentos en la cesta Tiempo de cocción insuficiente	Cocine los alimentos en más veces. Aumentar el tiempo de cocción.
La comida no se cocina uniformemente	No removió los alimentos durante su cocción	Retire la cesta de la comida frita y retire los alimentos.
La comida no está crujiente	La temperatura está muy baja	Regule la temperatura más alta.
Al sacar la cesta de la freidora ésta sigue funcionando	Interruptor de puerta roto o atascado	Avise al servicio técnico para cambiar o reparar el interruptor de la puerta.

DISPOSAL:



No deseche los electrodomésticos como basura doméstica sin clasificar; utilice los puntos limpios. Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles. Si los electrodomésticos se desechan en vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, perjudicando su salud y bienestar. Al sustituir electrodomésticos viejos por nuevos, el vendedor está obligado por ley a recoger el antiguo para su eliminación, al menos gratuitamente. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones.

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

All TM ELECTRON products have the recognition and protection of the legal guarantee of conformity according to current legislation.

All products sold from January 1, 2022 are covered by a three-year legal guarantee against lack of conformity, and this by virtue of the provisions of Royal Legislative Decree 1/2007, of November 16, by which approves the consolidated text of the General Law for the Defense of Consumers and Users.

WARRANTY CONDITIONS

In order for your product to be repaired free of charge (shipping costs not included), it must comply with the warranty conditions. We offer a standard 3-year factory warranty on all products. Within the warranty period, the product is repaired free of charge as long as these conditions are met. If we are unable to repair the item, it will be exchanged for another free of charge. After the warranty period expires, we can still offer to repair the product. We will send you a repair quote via email.

See the warranty conditions below:

- The guarantee is valid if the product has been used in accordance with the instructions indicated in the user manual and for the purpose for which it was designed.
- For devices obtained in promotions or online purchases, be sure to provide some document (invoice, ticket or receipt) that indicates the model, delivery date and supplier identification. Without this document the guarantee will not be valid.
- We have limited liability for the cost of repair and/or exchange of the product under warranty.
- Our warranty only covers manufacturing defects. Glass accessories and accessories such as batteries, lamps, etc. are not included.
- Adjustment and cleaning operations, explained in the instruction books and necessary for the proper functioning of the appliance, are exempt from the guarantee.

The guarantee will be considered void if the defect (in any way) has been caused by misuse, negligence and falsification or incorrect adjustments. It will be considered void if alterations or repairs are made by unauthorized personnel.

The guarantee will not be valid in the following cases:

1. In case of the repair of a domestic product used in a commercial and/or industrial environment.
2. When repair is necessary due to improper installation in your home.
3. If repairs or alterations are made to the product by unauthorized persons or if the product has been repaired at an unauthorized service center or if non-original repair parts or accessories have been used for a repair.
4. When an additional accessory or spare part, not supplied or recommended by TODO MANDO SLU, has caused problems and/or damage to the product.
5. It does not cover breakages or breakdowns caused by falls, the loss of accessories or parts of the device, nor does it have an effect on components and accessories that are subject to wear and tear, as well as perishable items, such as plastic compounds, rubber, glass, lamps, paper, filters, enamels, paints or coatings damaged by improper use or reaction to agents such as heat, sunlight, water or external chemicals.
6. Failures produced in plugs, cables or connectors due to misuse or by the sulfation of the contacts of the batteries or batteries due to their deterioration.
7. If the serial number of the product has been removed.

PROCESS THE WARRANTY USING THE COLLECTION FORM

To process any incident and, where appropriate, make use of the legal guarantee of the product, the Customer may do so by calling Customer Service + 34 918729038.

SAFETY PRECAUTIONS

1. This product is for household use only. The company is not responsible for any malfunction caused by any commercial use, improper use or use that fails to comply with this manual. Such malfunctions and damages are not covered by the warranty.
2. It is strictly forbidden to use the product for purposes other than food heating.
3. After opening the package, please put the plastic bag in the trash can immediately to prevent children from playing and causing the danger of suffocation.
4. All packaging materials must be removed before use, otherwise the product may cause fires, burns during the working process.
5. Before connecting the power supply, please check whether the voltage marked on the product is consistent with the voltage of the power supply to avoid damage to the device or fire.
6. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastic, paper, etc., to prevent fire.
7. Do not use this product on an unstable, humid, high-temperature, smooth, or heat-insensitive table surface to avoid injury, accidents and property damage caused by electric shock, fire, or slipping.
8. Do not let the product work unattended to prevent fires and other hazards caused by scorched ingredients.
9. Do not use this product under or near combustible materials such as curtains and closets to prevent fires.
10. Before using for the first time, please take out the fryer and bakeware and wash them in alkaline solution. After cleaning, preheat for 10 minutes to eliminate the peculiar smell remaining during packaging or transportation.

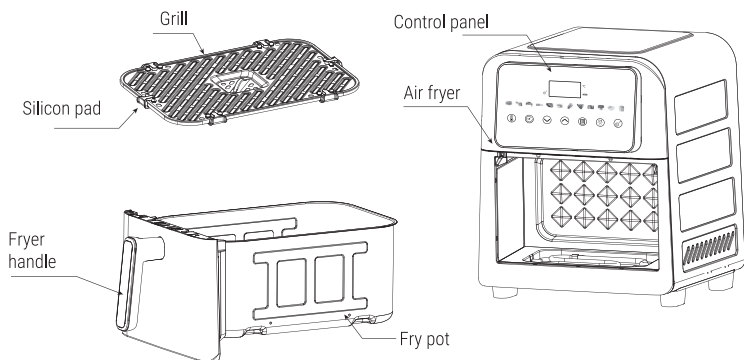
11. **W**hen using the product, leave enough space around and keep a distance of at least 10cm from surrounding objects;
12. **T**here may be a small amount of smoke or a slight peculiar smell at the first time use, which is normal.
13. **D**uring use, make sure that the food does not touch the heating tube, and do not roast too big size food, otherwise it will cause smoke and fire.
14. **I**t is strictly forbidden to put any flammable materials such as paper or plastic in the Air fryer to avoid fire.
15. **D**o not place explosive materials such as glassware, airtight containers into Air fryer to avoid explosion.
16. **D**uring use, please do not put bagged, canned or bottled items, cotton gauze or flammable materials on Air fryer or cover the Air fryer to avoid fire and explosion.
17. **T**he product will generate high temperature and steam during work. Please do not touch it with your hands or bring your face close. Be very careful when pulling out the fryer. Hot steam may gush out from the Air fryer;
18. **P**lease use high-temperature insulation objects to avoid scalding.
19. **A**fter use, please cut off the power supply, and clean the cavity after the Air fryer cool down;
20. **I**f the power cord is damaged, it must be replaced by professionals from the manufacturer or maintenance or similar departments.
21. **D**o not use steel wool to clean the Teflon coating bakeware and Air fryer pot.
22. **T**he appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

23. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. 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.
26. These instructions shall also be available in an alternative www.tmelectron.com

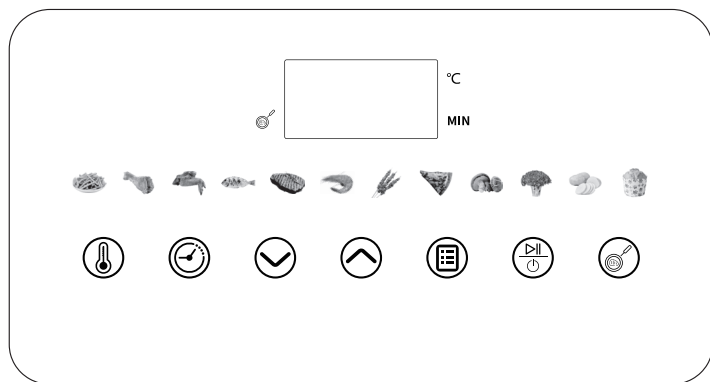
Using automatic programs

1. Proceed as described under Preparing the unit and tap the  key.
 - The first automatic program  shows and flashes on the display.
2. Tap the  key. The food is now being cooked. The display changes between
3. temperature and remaining running time. Audible beeps indicate that the pre-set processing time has elapsed with display shows “End”.
4. Use fryer handle to pull out the fry pot.
5. Transfer the cooked food into a heat-resistant container.
6. Remove the plug from the wall socket.
7. Allow the fry pot and grill to cool down.
8. Clean the fry pot and grill as described under Cleaning, maintenance and storage.

SCHEMATIC DIAGRAM OF COMPONENTS



INSTRUCTIONS OF USE



PANEL DISPLAY OPERATION INSTRUCTIONS

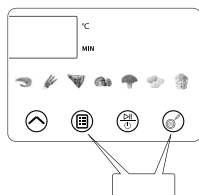
NO.	Icon	Function	Descriptions
1	°C/ Min	Display window	Display time and temperature
2		Power on/off	Air fryer plug in the wall socket, this icon would on and keep flashing shows POWER ON.
		Start/ Stop	1. After selecting the designated function, press this key to start the working. 2. During working, press this key to stop working.
3		Recipes	1. Press this key to cycle through the cooking modes for different recipes. 2. All recipes have set default time and temperature, but user can adjust time and temperature according to food quantity and size.
4		Temperature key	1. Before air fryer working, press temperature key to set working temperature, press "Λ" or "V" key to increase or reduce temperature, adjustable range: 60°C~ 200°C. 2. During working, press temperature key to adjust temperature, press "Λ" or "V" key to increase or reduce temperature. 3. One step 5 degree.
5		Timer key	1. Before air fryer working, press timer key to set working time, press "Λ" or "V" key to increase or reduce time, Menu function time adjustable range: 1-60mins, DIY function time adjustable range: 1-90mins. 2. During working, press timer key to adjust time, press "Λ" or "V" key to increase or reduce time.
6		Plus key	Press this key to increase time and temperature. Long pressing can keep increasing.
7		Minus key	Press this key to reduce time or temperature. Long pressing can keep reducing.
8		Pan-fry key	Before start: Press this key to enter the fryer frying function.

Lighting: This product has built-in lighting, after power, the furnace light has been on, into the standby, the furnace light is extinguished.

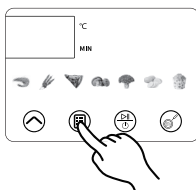
PAN-FRY KEY FUNCTION OPERATION INSTRUCTIONS



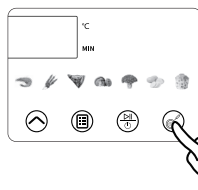
1. After power-on, “” and “” flash. (Picture A)
 - 1.1). Select “” to enter the air fryer recipe. (Picture B)
 - 1.2). Select “” to enter the Pan-fry function, place the meat in the bottom of the fryer pot and adjust the time according to the meat. (Picture C) de la friteuse et réglez le temps en fonction de la viande. (Image C)



A

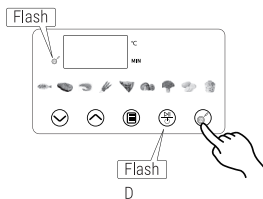


B



C

2. Cliquez sur «», puis «» et «» clignotent. (Image D)
3. Click “”, then “” light on and frying start working.



D

4. If select “” to enter the air fry programs,  ,  ,  ,  can still choose to enter the pan-fry function (as 1.2)) or press “” button to start the air fry program. (Picture E)

RECIPES

No	Icon	Function	Default time (Mins)	Default Temperature (°C)	Adjustable time (Mins)	Adjustable temperature (°C)	Remark
1		French fries	17	200	10 – 25	160 – 200	/
2		Chicken Leg	25	200	10 – 35	160 – 200	Air fry or fried 2 cooking mode for option.
3		Chicken Wing	18	200	10 – 25	100 – 200	Air fry or fried 2 cooking mode for option.
4		Fish	18	180	10 – 20	160 – 200	Air fry or fried 2 cooking mode for option.
5		Beef	10	200	10 – 25	100 – 200	Air fry or fried 2 cooking mode for option.
6		Shrimp	9	200	5 – 20	160 – 200	/
7		Skewers	18	180	10 – 60	100 – 200	/
8		Piza	17	160	10 – 30	100 – 200	/
9		Mushroom	12	180	5 – 20	100 – 200	/
10		Vegetable	15	160	10 – 25	100 – 200	/
11		Potato	50	170	10 – 60	100 – 200	/
12		Cup Cake	15	160	10 – 25	100 – 200	/

Note: Keep in mind that these setting are indications. As ingredients differ in origin, size, as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. You may adjust the cooking times and temperatures to make your best taste.

Description of other functions

NO.	État des performances	Opérande	Description
1	Power on	Turn on the machine	The buzzer sounds once, all the lights illuminate for 1 second, the appliance enters standby mode, and the power button continues to flash.
2	Memory off	Disable memory	1. During operation, if you remove the frying basket, the air fryer will stop working but retain its settings. After reinserting the frying basket, it will resume operation. 2. During operation, if the power is suddenly switched off, the air fryer will stop. When switched back on, the air fryer will resume with the last unfinished program. 3. The user must press the power button to switch off the air fryer. It will not retain any settings.
3	Cooling of the fry	Cooling	1. During operation, if you press the power button to switch off the air fryer, the fan will run continuously for 10 seconds to cool the basket. 2. When the air fryer finishes a program, the fan will run continuously for 10 seconds to cool the basket.
4	End of work		The doorbell rings 3 times and displays "END" in the display window, the air fryer goes into standby mode.

NOTES

- For the first time using, preheat air fryer 15 minutes to remove peculiar smell; if smell peculiar when you use it for the first time, it is a normal and is not a malfunction of air fryer.
- Please set heating temperature and time according to the recipe or personal preference.
- When the process is finished, the air fryer will “beep” to remind user and stop working.
- Please use anti-scalding gloves to remove the fry pot, and use heat resistant and heat insulating objects
- to carefully remove the food from the fry pot

WARNING

1_ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

2_ This appliance is 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.

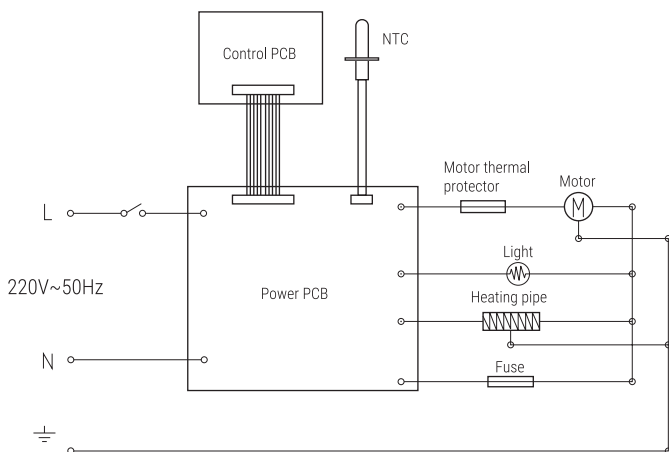
CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning Air fryer, please cut off the power and unplug it, till Air fryer cools down completely;

1. If there is greasy dirt in Air fryer, please wipe it with a soft damp cloth.
2. Use a neutral detergent to clean all accessories including the fryer and basket.

3. Do not immerse the Air fryer in water or other liquids for cleaning to avoid electric shock or
4. malfunctions.
5. After cleaning, store the product in a cool and dry place after it has dried.
6. Do not use steel wool to clean the Teflon coating grill and Air fryer pot.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



Rated voltage
220 à 240 V~

Rated frequency
50 à 60 Hz

Rated power
1700 à 2000 W

Capacity
9L

ANOMALY ANALYSIS AND TREATMENT.

Problem	Reason	Approach
Air fryer don't work	The power supply is not plugged in. After setting or selecting the function don't press power key. The fry pot is not in place.	Plug the power cord into wall socket. After setting or selecting the key to start the cooking. The icon of the selected function is light on.
Food is not roasted well	There is too much food in fry pot. Roasting times is not enough.	Roast food in more times. Increase roasting time.
The food is not evenly toasted	Did not shake or flip food during roasting.	Pull out of the fry pot and shake flip food during the roasting process.
Food surface is not crispy	Temperature is too lower.	Adjust temperature higher.
Pull out fryer pot, air fryer still work	Door switch broken or stuck.	Repair or change door switch..

DISPOSAL:



DO not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge. We reserve the right to make amendments.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Tous les produits TM ELECTRON bénéficient de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale de conformité selon la législation en vigueur.

Tous les produits vendus à partir du 1er janvier 2022 sont couverts par une garantie légale de trois ans contre tout défaut de conformité, et ce en vertu des dispositions du décret législatif royal 1/2007, du 16 novembre, par lequel approuve le texte consolidé du Règlement général. Loi pour la défense des consommateurs et des utilisateurs.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour que votre produit soit réparé gratuitement (frais de port non inclus), il doit respecter les conditions de garantie. Nous offrons une garantie d'usine standard de 3 ans sur tous les produits. Pendant la période de garantie, le produit est réparé gratuitement tant que ces conditions sont remplies. Si nous ne parvenons pas à réparer l'article, il sera échangé gratuitement contre un autre. Après l'expiration de la période de garantie, nous pouvons toujours proposer de réparer le produit. Nous vous enverrons un devis de réparation par email.

Voir les conditions de garantie ci-dessous :

- La garantie est valable si le produit a été utilisé conformément aux instructions indiquées dans le manuel d'utilisation et aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Pour les appareils obtenus lors de promotions ou d'achats en ligne, assurez-vous de fournir un document (facture, ticket ou reçu) indiquant le modèle, la date de livraison et l'identification du fournisseur. Sans ce document la garantie ne sera pas valable.
- Nous avons une responsabilité limitée pour les frais de réparation et/ou d'échange du produit sous garantie.
- Notre garantie couvre uniquement les défauts de fabrication. Les accessoires en verre et les accessoires tels que les piles, les lampes, etc. ne sont pas inclus.
- Les opérations de réglage et de nettoyage, expliquées dans les manuels d'instructions et nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil, sont exonérées de garantie.

La garantie sera considérée comme nulle si le défaut (de quelque manière que ce soit) a été causé par une mauvaise utilisation, une négligence et une falsification ou des réglages incorrects. Il sera considéré comme nul si des modifications ou des réparations sont effectuées par du personnel non autorisé. La garantie ne sera pas valable dans les cas suivants :

1. En cas de réparation d'un produit domestique utilisé dans un environnement commercial et/ou industriel.
2. Lorsqu'une réparation est nécessaire en raison d'une mauvaise installation dans votre maison.
3. Si des réparations ou des modifications sont apportées au produit par des personnes non autorisées ou si le produit a été réparé dans un centre de service non autorisé ou si des pièces de rechange ou des accessoires non originaux ont été utilisés pour une réparation.
4. Lorsqu'un accessoire supplémentaire ou une pièce de rechange, non fourni ou recommandé par TODO MANDO SLU, a causé des problèmes et/ou des dommages au produit.
5. Elle ne couvre pas les cassures ou pannes causées par des chutes, la perte d'accessoires ou de pièces de l'appareil, et n'a pas non plus d'effet sur les composants et accessoires sujets à l'usure, ainsi que sur les objets périssables, tels que les composés plastiques, caoutchouc, verre, lampes, papier, filtres, émaux, peintures ou revêtements endommagés par une mauvaise utilisation ou une réaction à des agents tels que la chaleur, la lumière du soleil, l'eau ou des produits chimiques externes.
6. Pannes produites dans les fiches, câbles ou connecteurs dues à une mauvaise utilisation ou par sulfatation des contacts des piles ou des batteries en raison de leur détérioration.
7. Si le numéro de série du produit a été supprimé.

TRAITER LA GARANTIE VIA LE FORMULAIRE DE COLLECTE

Pour traiter tout incident et, le cas échéant, faire appel à la garantie légale du produit, le Client peut le faire en appelant le Service Client + 34 918729038.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. La société n'est pas responsable des dysfonctionnements causés par une utilisation commerciale, une mauvaise utilisation ou une utilisation non conforme à ce manuel. De telles défaillances et dommages ne sont pas couverts par la garantie.
2. Il est strictement interdit d'utiliser le produit à d'autres fins que la cuisson des aliments.
3. Après avoir ouvert l'emballage, recyclez immédiatement le sac en plastique pour éviter que les enfants ne jouent et ne présentent des risques d'étouffement.
4. Tous les matériaux d'emballage doivent être retirés avant utilisation, sinon le produit peut provoquer des incendies et des brûlures pendant le processus de travail.
5. Avant de brancher l'alimentation, vérifiez si le voltage indiqué sur le produit est compatible avec le voltage de l'alimentation électrique afin d'éviter d'endommager l'appareil ou d'incendie.
6. Pour éviter les incendies, ne placez pas la friteuse à air sur des matériaux inflammables tels que des tapis, des serviettes, du plastique, du papier, etc.,
7. N'utilisez pas ce produit sur une surface instable, humide, à haute température, lisse ou glissante pour éviter les blessures, les accidents et les dommages matériels causés par un choc électrique, un incendie ou une glissade.
8. Ne laissez pas le produit fonctionner sans surveillance pour éviter les incendies et autres dangers causés par des ingrédients brûlés.

9. **N'utilisez pas ce produit sous ou à proximité de matériaux combustibles tels que des rideaux et des armoires pour éviter les incendies.**
10. **Avant de l'utiliser pour la première fois, sortez la friteuse à air et les ustensiles et lavez-les dans une solution alcaline. Après le nettoyage, préchauffez pendant 10 minutes pour éliminer toute odeur particulière qui reste.**
11. **Lors de l'utilisation du produit, laissez suffisamment d'espace autour et gardez une distance d'au moins 10 cm avec les objets environnants.**
12. **Il peut y avoir une petite quantité de fumée ou une légère odeur particulière lors de la première utilisation, ce qui est normal.**
13. **Pendant l'utilisation, assurez-vous que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant et ne cuisent pas des aliments trop gros, sinon de la fumée et du feu se produiront.**
14. **Il est strictement interdit de placer des matériaux inflammables tels que du papier ou du plastique dans la friteuse pour éviter les incendies.**
15. **Ne placez pas de matériaux qui pourraient exploser tels que de la verrerie ou des récipients hermétiques dans la friteuse pour éviter les explosions.**
16. **Pendant l'utilisation, ne placez pas d'articles en sac, en conserve ou en bouteille, de gaze de coton ou de matériaux inflammables dans la friteuse et ne la couvrez pas pour éviter les incendies et les explosions.**
17. **Le produit générera des températures élevées et de la vapeur pendant le travail. Veuillez ne pas le toucher avec vos mains et ne rapprochez pas votre visage. Soyez très prudent lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air. De la vapeur chaude peut s'échapper après la cuisson.**

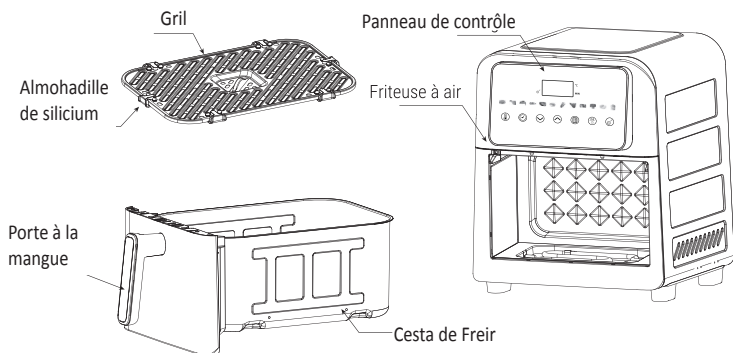
18. **U**tilisez des objets isolants à haute température pour éviter les brûlures.
19. **A**près utilisation, coupez l'alimentation électrique et nettoyez la cavité une fois que la friteuse à air a refroidi.
20. **S**i le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par des professionnels indiqués par le fabricant ou du personnel qualifié.
21. **N'**utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer les ustensiles de cuisson recouverts de téflon ou la marmite de la friteuse à air.
22. **L**es appareils ne sont pas conçus pour être actionnés par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
23. **C**et appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
24. **L**es enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. **C**et appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
26. **C**es instructions seront également disponibles en www.tmelectron.com.

UTILISATION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

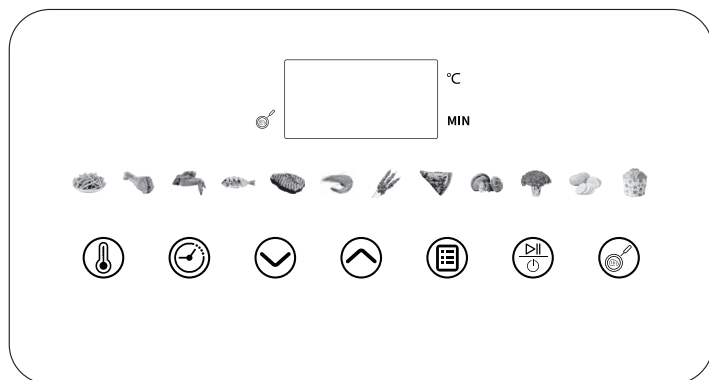


1. Procédez comme décrit dans la section Préparation de l'unité et appuyez sur la touche .
 - Le premier programme automatique apparaît et clignote à l'écran.
2. Appuyez sur l'icône . Maintenant, la nourriture est en train d'être cuite. L'écran bascule entre la température et l'autonomie restante. Des bips sonores indiquent que le temps de traitement prédéfini est écoulé et que l'écran affiche « Fin ».
3. Utilisez la poignée de la friteuse à air pour retirer le panier.
4. Transférez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur.
5. Retirez la fiche de la prise de courant.
6. Laissez refroidir le panier et le gril.
7. Nettoyez le panier et le gril comme décrit dans la section Nettoyage, entretien et stockage.

SCHÉMA DES PIÈCES



MODE D'EMPLOI



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE L'AFFICHEUR

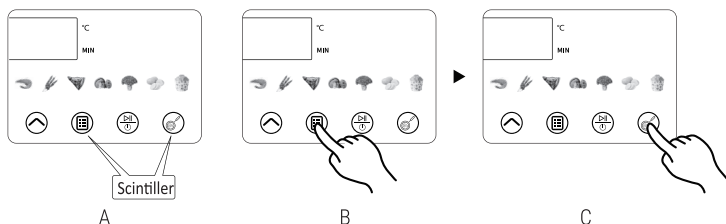
NON	Icone	Fonction	Descriptions
1	°C/Min	Moustiquaire de fenetre	Affiche
2		Marche /arrêt allumé et éteint Démarrer/ Arrêter	Branchez la friteuse à air dans la prise murale, cette icône s'allumera et restera clignotante. 1. Après avoir sélectionné la fonction désignée, appuyez sur cette touche pour commencer le travail. 2. Pendant le fonctionnement, appuyez sur cette touche pour arrêter.
3		Recettes	1. Appuyez sur cette touche pour faire défiler les modes de cuisson de différentes recettes. 2. Toutes les recettes ont un temps et une température prédéterminés, l'utilisateur peut ajuster le temps et la température en fonction de la quantité et de la taille des aliments.
4		Touche de température	1. Avant que la friteuse à air ne fonctionne, appuyez sur la touche de température pour régler la température de fonctionnement, Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer la température, plage réglable : 60°C ~ 200 °C. 2. Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche de température pour régler la température, appuyez sur la touche «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer la température. 3. Réglage à 5 degrés.
5		Clé de temps	1. Avant que la friteuse à air ne fonctionne, appuyez sur la touche de la minuterie pour régler l'heure, appuyez sur la touche «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer le temps, plage de temps réglable Fonction de menu : 1-60 minutes, plage réglable de temps de fonction personnalisé : 1-90 minutes. 2. Pendant le travail, appuyez sur la touche de la minuterie pour régler le temps, appuyez sur «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer le Heure.
6		Plus de clés	Appuyez sur cette touche pour augmenter le temps et la température. L'appui long peut continuer à augmenter.
		Touche moins	Appuyez sur cette touche pour réduire le temps ou la température. Un appui long peut continuer à réduire.
		Clé de friture	Avant de commencer : Appuyez sur cette touche pour régler la fonction de friture.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES FONCTIONS PRINCIPALES DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Après la mise sous tension, les symboles «  » et «  » clignotent. (Image A)

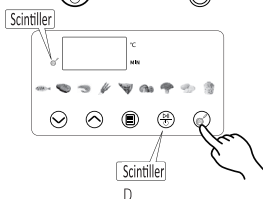
1.1). Sélectionnez «  » pour accéder à la recette de la friteuse à air chaud. (Image B)

1.2). Sélectionnez «  » pour accéder à la fonction Pan-fry, placez la viande au fond de la friteuse et réglez le temps en fonction de la viande. (Image C)



2. Cliquez sur «  », puis «  » et «  » clignotent. (Image D)

3. Cliquez sur «  », puis «  » s'allume et la friture commence.



4. Si vous sélectionnez «  » pour accéder aux programmes de friture à l'air chaud,  ,  ,  ,  vous pouvez toujours choisir d'accéder à la fonction de cuisson à la poêle (comme 1.2)) ou appuyer sur le bouton «  » pour démarrer le programme de friture à l'air chaud. (Image E)

RECIPES

No	Icon	Function	Default time (Mons)	Default temperature °C	Adjustable time (Mins)	Adjustable temperature °C	Remark
1		Frites	17	200	10 – 25	160 – 200	/
2		Cuisses de poulet	25	200	10 – 35	160 – 200	Mode air de cuisson ou friture
3		Ailes de poulet	18	200	10 – 25	100 – 200	Mode air de cuisson ou friture
4		Poisson	18	180	10 – 20	160 – 200	Mode air de cuisson ou friture
5		Viande	10	200	10 – 25	100 – 200	Mode air de cuisson ou friture
6		Crevettes	9	200	5 – 20	160 – 200	/
7		Brochettes	18	180	10 – 60	100 – 200	/
8		Pizza	17	160	10 – 30	100 – 200	/
9		Champignons	12	180	5 – 20	100 – 200	/
10		Légumes	15	160	10 – 25	100 – 200	/
11		Pomme de terre	50	170	10 – 60	100 – 200	/
12		Cul	15	160	10 – 25	100 – 200	/

Éclairage: pendant son fonctionnement, il s'allumera automatiquement, en mode veille, il s'éteindra automatiquement.

Description des autres fonctions

NO.	État des performances	Opérande	Description
1	Mise sous tension	Allumez la machine	La sonnette sonne une fois et toutes les lumières s'allument pendant 1 seconde, l'appareil se met en veille et la touche d'alimentation continue de clignoter.
2	Mémoire hors tension	Désactiver la mémoire	1. Pendant le travail, sortez le panier à friture, la friteuse à air cessera de fonctionner mais elle gardera la mémoire, après avoir inséré le panier à friture dans l'appareil, il continuera à fonctionner. 2. Pendant le fonctionnement, s'il est soudainement éteint, la friteuse s'arrête. Lorsqu'elle est allumée, la friteuse à air continuera avec le dernier programme inachevé. 3. L'utilisateur doit appuyer sur la touche d'alimentation pour éteindre, la friteuse à air. Il ne gardera aucun souvenir.
3	Refroidissement de la friture	Refroidissement	1. Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche d'alimentation pour éteindre la friteuse à air, le ventilateur fonctionnera en continu pendant 10 secondes pour refroidir le panier. 2. Lorsque la friteuse termine un programme, le ventilateur Il fonctionnera en continu pendant 10 secondes pour refroidir le panier.
4	Fin des travaux		La sonnette sonne 3 fois et affiche « END » dans la fenêtre d'affichage, la friteuse à air passe en état de veille.

NOTES

- La première fois que vous utilisez la friteuse à air, préchauffez-la pendant 15 minutes pour éliminer l'odeur particulière lorsque vous l'utilisez pour la première fois. C'est normal et non un dysfonctionnement de la friteuse.
- Réglez la température et le temps de chauffage en fonction de la recette ou de vos préférences personnelles .
- Une fois le processus terminé, la friteuse à air émettra un bip pour rappeler à l'utilisateur et cessera de fonctionner.
- Portez des gants isolants thermiques pour retirer soigneusement le panier à friture et utilisez des objets résistants à la chaleur et isolants thermiques pour retirer soigneusement les aliments du panier.

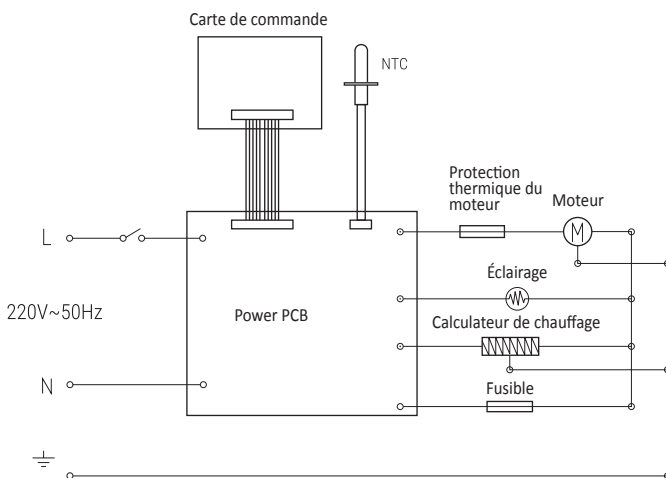
AVERTISSEMENTS

1. La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.
2. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - cuisines pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - maisons de campagne ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements de type résidentiel ;
 - Environnements de type bed and breakfast.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer la friteuse à air, débranchez-la de l'alimentation et attendez que la friteuse à air refroidisse complètement.
2. S'il y a de la saleté ou de la graisse dans la friteuse à air, essuyez-la avec un chiffon doux et humide.

3. Utilisez un détergent neutre pour nettoyer tous les accessoires, y compris la friteuse à air, le gril et le panier.
4. Ne plongez pas la friteuse à air dans l'eau ou d'autres liquides pour la nettoyer, cela évitera un choc électrique ou un dysfonctionnement.
5. Après le nettoyage, conservez le produit dans un endroit frais et sec après qu'il ait séché.
6. N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le gril recouvert de téflon et la marmite de la friteuse à air.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Fréquence nominale	Pouvoir	Capacité
220 à 240 V~	50 à 60 Hz	1700 à 2000 W	9L

ANALYSE ET TRAITEMENT DES ANOMALIES.

Problème	Cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	Alimentation non branchée Après avoir réglé ou sélectionné la fonction, n'appuyez pas sur la touche allumage Le panier n'est pas en place	Connectez le cordon d'alimentation à la prise. Après avoir réglé ou sélectionné la fonction, assurez-vous d'appuyer sur la touche d'alimentation pour commencer la cuisson. L'icône de la fonction sélectionnée restera allumée. Retirez et insérez à nouveau le panier jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
La nourriture n'est pas bien cuite	Il y a trop d'aliments dans le panier. Temps de cuisson insuffisant	Faites cuire les aliments plus de fois. Augmentez le temps de cuisson
Les aliments ne sont pas cuits uniformément	N'a pas remué les aliments pendant la cuisson	Retirer du panier à friture et remuer les aliments.
La nourriture n'est pas croustillante	La température est très basse	Réglez la température plus haut.
Lorsque vous sortez le panier de la friteuse, il continue de fonctionner	Interrupteur de porte cassé ou bloqué	Informez le service de changement ou de réparation de l'interrupteur de porte.

RECYCLAGE



Ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte sélective.

Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les dispositifs de collecte disponibles. Si vos appareils électriques sont jetés dans des décharges, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les nappes phréatiques et contaminer la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé. Lors du remplacement de vos anciens appareils par des neufs, le vendeur est légalement tenu de reprendre vos anciens appareils, au moins gratuitement, pour leur recyclage.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

Todos os produtos TM ELECTRON têm o reconhecimento e proteção da garantia legal de conformidade de acordo com a legislação vigente.

Todos os produtos vendidos a partir de 1º de janeiro de 2022 estão cobertos por uma garantia legal de três anos contra a falta de conformidade, e isso em virtude do disposto no Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de novembro, pelo qual aprova o texto consolidado do General Lei de Defesa dos Consumidores e Usuários.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para que o seu produto seja reparado gratuitamente (despesas de envio não incluídas), este deve cumprir as condições da garantia. Oferecemos uma garantia padrão de fábrica de 3 anos para todos os produtos. Dentro do período de garantia, o produto é reparado gratuitamente desde que estas condições sejam cumpridas. Se não conseguirmos consertar o item, ele será trocado por outro gratuitamente. Após o término do período de garantia, ainda podemos nos oferecer para reparar o produto. Enviaremos um orçamento de reparo por e-mail.

Veja abaixo as condições de garantia:

- A garantia é válida se o produto for utilizado de acordo com as instruções indicadas no manual do utilizador e para o fim para o qual foi concebido.
- Para aparelhos obtidos em promoções ou compras online, certifique-se de fornecer algum documento (fatura, boleto ou recibo) que indique o modelo, data de entrega e identificação do fornecedor. Sem este documento a garantia não será válida.
- Temos responsabilidade limitada pelo custo de reparo e/ou troca do produto sob garantia.
- A nossa garantia cobre apenas defeitos de fabrico. Os acessórios de vidro e os acessórios, como baterias, lâmpadas, etc.
- Estão isentas da garantia as operações de regulação e limpeza, explicadas nos manuais de instruções e necessárias ao bom funcionamento do aparelho.

A garantia será considerada nula se o defeito (de qualquer forma) tiver sido causado por uso indevido, negligência e falsificação ou ajustes incorretos. Será considerado nulo se alterações ou reparos forem feitos por pessoal não autorizado. A garantia não será válida nos seguintes casos:

1. No caso de reparação de produto doméstico utilizado em ambiente comercial e/ou industrial;
2. Quando o reparo for necessário devido à instalação inadequada em sua casa;
3. Se forem feitas reparações ou alterações ao produto por pessoas não autorizadas ou se o produto tiver sido reparado num centro de assistência não autorizado ou se tiverem sido utilizadas peças de reparação ou acessórios não originais para a reparação;
4. Quando um acessório adicional ou peça de reposição, não fornecida ou recomendada pela TODO MANDO SLU, tenha causado problemas e/ou danos ao produto;
5. Não cobre quebras ou avarias causadas por quedas, perda de acessórios ou partes do aparelho, nem afeta componentes e acessórios sujeitos a desgaste, bem como itens perecíveis, como compostos plásticos, borracha, vidro, lâmpadas, papel, filtros, esmaltes, tintas ou revestimentos danificados por uso indevido ou reação a agentes como calor, luz solar, água ou produtos químicos externos;
6. Avarias produzidas em fichas, cabos ou conectores por mau uso ou pela sulfatação dos contactos das baterias ou baterias devido à sua deterioração;
7. Se o número de série do produto tiver sido removido.

PROCESSAR A GARANTIA ATRAVÉS DO FORMULÁRIO DE RECOLHA

Para processar qualquer incidente e, se for o caso, fazer uso da garantia legal do produto, o Cliente poderá fazê-lo através do Serviço de Apoio ao Cliente + 34 918729038.

CONSIGNES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

1. Este produto destinase a um uso doméstico exclusivo. A sociedade não é responsável por disfunções causadas por utilização comercial, má utilização ou utilização não conforme com este manual. As falhas e danos não estão cobertos pela garantia.
2. É estritamente proibido utilizar produtos que não sejam a cozinha de alimentos.
3. Depois de abrir a embalagem, recicle imediatamente o saco de plástico para evitar que as crianças entrem e não apresentem riscos de descascar.
4. Todos os materiais de embalagem devem ser retirados antes da utilização, pois o produto pode provocar incêndios e queimaduras durante o processo de trabalho.
5. Antes de ligar a alimentação, verifique se a voltagem indicada no produto é compatível com a voltagem da alimentação elétrica para evitar danos no aparelho ou incêndio.
6. Para evitar incêndios, não coloque a fritura ao ar sobre materiais inflamáveis, como tapís, guardanapos, plástico, papel, etc.,
7. Não utilize este produto numa superfície instável, húmida, com temperatura elevada, lisa ou brilhante para evitar danos, acidentes e danos materiais causados por choque elétrico, incêndio ou deslizamento.
8. Não deixe o produto funcionar sem vigilância para evitar incêndios e outros perigos causados pelos ingredientes queimados.
9. Não utilize este produto debaixo ou perto de materiais combustíveis, como armários e armários para evitar incêndios.

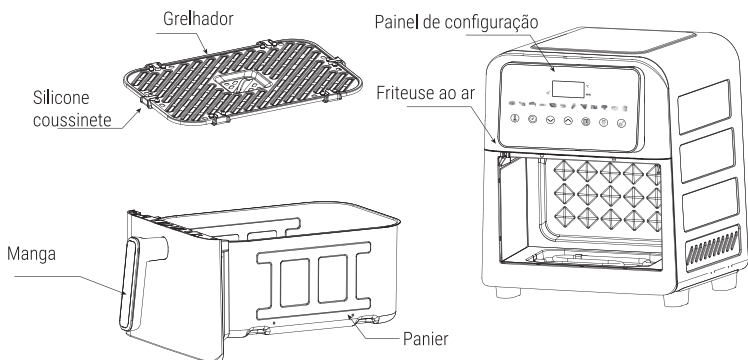
10. Antes de o utilizar pela primeira vez, coloque as batatas fritas no ar e os utensílios e lave-os numa solução alcalina. Após a limpeza, aguarde 10 minutos para eliminar todo o odor específico que resta.
11. Ao utilizar o produto, deixe espaço suficiente para si e mantenha uma distância de, pelo menos, 10 cm com objetos ambientais.
12. Pode ser que tenha uma pequena quantidade de fumo ou um ligeiro odor específico durante a primeira utilização, o que é normal.
13. Durante a utilização, certifique-se de que os alimentos não tocam nos elementos quentes e não cuide dos alimentos muito grossos, sem que o fumo e o fogo sejam produzidos.
14. É estritamente proibido colocar materiais inflamáveis, como papel ou plástico na frigideira, para evitar incêndios.
15. Não coloque materiais que possam explodir, como recipientes herméticos ou recipientes herméticos na frigideira, para evitar explosões.
16. Durante a utilização, não coloque artigos em sacos, em conserva ou em bouteille, gaze de algodão ou materiais inflamáveis na frigideira e não coloque tampas para evitar incêndios e explosões.
17. O produto gera temperaturas elevadas e o vapor durante o trabalho. Não toque na sua rede e não se aproxime do seu rosto. Seja muito prudente quando retira o cesto da fritatta do ar. O vapor quente pode secar após a cozedura.
18. Utilize objetos isolantes a alta temperatura para evitar queimaduras.
19. Após a utilização, corte a alimentação elétrica e elimine a cavidade das batatas fritas ao ar e refrigeradas.
20. Se o cabo de alimentação estiver danificado, não deverá ser substituído por profissionais indicados pelo fabricante ou por pessoal qualificado.

21. Não utilize uma tábua de gelo para limpar os utensílios de cozinha recuperados de teflon ou a marmite da fritada ao ar.
22. Os dispositivos não foram concebidos para serem acionados por minutos externos ou por um sistema de telecomando separado.
23. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (e inclui crianças), devido a capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pouca experiência e conhecimento, enquanto aqueles que não recebem supervisão ou instruções sobre a utilização do dispositivo da peça uma pessoa responsável pela sua segurança.
24. As crianças devem ser vigiadas para terem a certeza de que não vão utilizar o aparelho.
25. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com muita experiência e conhecimentos, pois eles precisam de supervisão ou instruções sobre o uso em termos de segurança do aparelho e compreender os perigos encours. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e o entretenimento do utilizador não podem ser realizados por crianças que
26. S'ils ont plus de 8 ans et sont sous vigilância. Guarde o aparelho e feche fora da porta as crianças com pelo menos 8 anos.
27. Estas instruções estão também disponíveis em www.tmelectron.com.

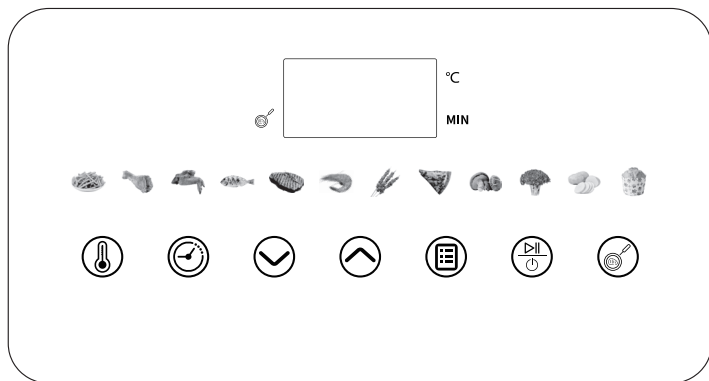
UTILIZAÇÃO DE PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

28. Procedimento conforme descrito na secção Préparação da unidade e toque no botão 
 - O primeiro programa automático aparece e clica a tela.
29. Toque no ícone . Contudo, a alimentação está em trem de ser cozinhado. O ecrã basculante entre a temperatura e a autonomia restante. Os sinais sonoros soam indicando que o tempo de traço pré-definido foi selecionado e que o ecrã apresenta «Fim».
30. Utilize a fritadeira no ar para retirar o cesto.
31. Transfira os alimentos cortados para um recipiente resistente ao calor.
32. Retire a ficha do prémio de Courant.
33. Deixe arrefecer o cesto e a grelha.
34. Limpe o cesto e a grelha conforme descrito na secção
35. Nettoyage, entretien et stockage.

SCHÉMA DES PIÈCES



MODO DE EMPREGO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO AFFICHEUR

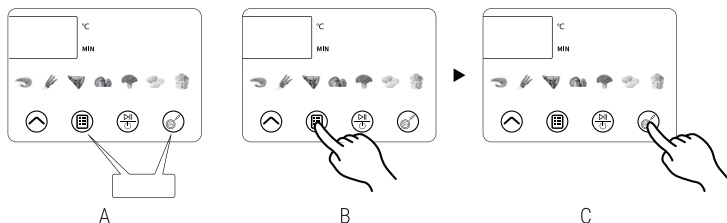
NÃO	Ícone	Funções	Descrições
1	°C/Min	Mosquiteiro para janela	Affiche
2		Vincular desvincular Démarrer/ Arrêter	Ligue a fritadeira elétrica ao suporte de parede; este ícone acenderá e permanecerá a piscar. 1. Antes de selecionar a função pretendida, o botão não será utilizado para iniciar o funcionamento. 2.º Quando for a altura de operar, o botão não estará premido para iniciar.
3		Receitas	1. Toque neste toque para configurar os modos de preparação de diferentes receitas. 2.º Ao manter as receitas num tempo e a uma temperatura pré-determinados, o utilizador pode ajustar o tempo e a temperatura em função da quantidade e da quantidade de alimentos.
4		Toque de temperatura	1. Antes que a fritadeira não funcione, toque no botão de temperatura para ajustar a temperatura de funcionamento, Toque no botão «  » ou «  » para aumentar ou diminuir o temperatura, intervalo ajustável: 60 °C ~ 200 °C. 2.º Enquanto estiver a funcionar, toque no toque de temperatura para ajustar a temperatura, toque no toque «  » ou «  » para aumentar ou diminuir a temperatura. 3.º Ajuste em 5 graus.
5		Chave para o tempo	1. Antes de a fritadeira não funcionar, toque no toque dos minutos para ajustar a hora, toque no toque «  » ou «  » para aumentar ou diminuir o tempo, ajuste o tempo Função de menu: 1-60 minutos, função personalizada gama de tempo ajustável: 1-90 minutos. 2.º Enquanto o trabalho, toque no toque dos minutos para ajustar o tempo, toque em «  » ou «  » para aumentar ou diminuir a hora.
6		Mais chaves	Toque neste toque para aumentar o tempo e a temperatura. O aplicativo longo pode continuar a aumentar.
		Menos contacto	Toque neste toque para reduzir o tempo ou a temperatura. Uma aplicação longa pode continuar a reduzir.
		Chave de fritura	Antes de começar: Toque neste toque para ajustar a função de fritura.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES FONCTIONS PRINCIPALES DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Após a mise sous tension, os símbolos «  » e «  » clignotent. (Imagem A)

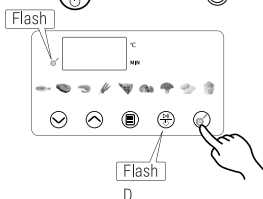
1.1). Seleccione «  » para aceder à receita de batatas fritas com ar quente. (Imagem B)

1.2). Seleccione «  » para aceder à função Pan-fry, coloque a salada no fundo da fritata e ajuste o tempo em função da salada. (Imagem C)



2.º Clique em «  », depois «  » e «  » clignotent. (Imagem D)

3.º Clique em «  », depois «  » s'allume et la friture start.



4. Se seleccionar «  » para aceder aos programas de fritura com ar quente,  ,  ,  ,  pode sempre escolher a função de fritura com ar quente (como 1.2) ou tocar no botão «  » para iniciar o programa de fritura com ar quente. (Imagem E)

RECEITAS

No	Ícone	Função	Tempo padrão (segmentos)	Temperatura padrão °C	Tempo ajustável (minutos)	Temperatura ajustável °C	Observação
1		Batatas fritas	17	200	10 – 25	160 – 200	/
2		Pernas de frango	25	200	10 – 35	160 – 200	Mode air de cuisson ou friture
3		Asas de frango	18	200	10 – 25	100 – 200	Mode air de cuisson ou friture
4		Peixe	18	180	10 – 20	160 – 200	Mode air de cuisson ou friture
5		Carne	10	200	10 – 25	100 – 200	Mode air de cuisson ou friture
6		Camarão	9	200	5 – 20	160 – 200	/
7		Espetinhos	18	180	10 – 60	100 – 200	/
8		Pizza	17	160	10 – 30	100 – 200	/
9		Cogumelos	12	180	5 – 20	100 – 200	/
10		Legumes	15	160	10 – 25	100 – 200	/
11		Batata	50	170	10 – 60	100 – 200	/
12		Bumbum	15	160	10 – 25	100 – 200	/

Éclairage: pendant son fonctionnement, il s'allumera automatiquement, en mode veille, il s'éteindra automatiquement.

Descrição de outras funções

NO.	Estado de desempenho	Operando	Description
1	Ligado	Ligar a máquina	O sinal sonoro soa uma vez, todas as luzes acendem durante 1 segundo, o aparelho entra em modo de espera e o botão de ligar/desligar continua a piscar.
2	Memória desligada	Desativar memória	1. Durante o funcionamento, se retirar o cesto de fritura, a fritadeira elétrica deixará de funcionar, mas manterá as definições. Após reinserir o cesto, retomará o funcionamento. 2. Durante o funcionamento, se a energia for desligada repentinamente, a fritadeira elétrica irá parar. Ao ser novamente ligada, a fritadeira elétrica retomará o último programa não concluído. 3. O utilizador deve premir o botão de alimentação para desligar a fritadeira elétrica. Não manterá nenhuma configuração.
3	Arrefecimento da fritadeira	Resfriamento	1. Durante o funcionamento, pressione o botão de alimentação para desligar a fritadeira. O ventilador funcionará continuamente durante 10 segundos para arrefecer o cesto. 2. Quando a fritadeira terminar um programa, o ventilador funcionará continuamente durante 10 segundos para arrefecer o cesto.
4	Fim do trabalho		O sinal sonoro emitirá 3 sinais e a mensagem "FIM" será apresentada no visor; a fritadeira entrará então em modo de espera.

NOTES

- A estreia foi quando você usou a fritada ao ar, pré-chauffez-la pendente 15 minutos para eliminar o odor particular quando você usou para a estreia foi. É normal e não há disfuncionamento da fritada.
- Regule a temperatura e o tempo de aquecimento de acordo com a receita ou com as suas preferências pessoais.
- Quando o processo termina, a fritada ao ar é colocada um bip para rappeler ao utilizador e deixa de funcionar.
- Utilize isolantes térmicos para retirar bem os cestos de fritura e utilize objetos resistentes ao calor e isoladores térmicos para retirar bem os alimentos do cesto.

AVISOS

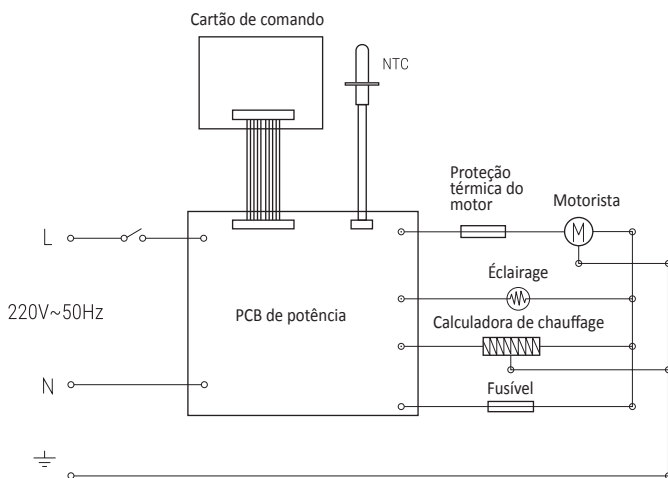
1. A porta ou a superfície exterior podem ficar quentes quando o aparelho está em marcha.
2. Este dispositivo foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, informando que:
 - cozinhas para o pessoal em lojas, agências e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campanha;
 - para clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo bed and breakfast.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar a fritada ao ar, desligue a alimentação e certifique-se de que a fritada ao ar refresque completamente.
2. S'il y a de la saleté ou de la graisse dans la friteuse ao ar, essuyez-la com un chiffon doux et humide.
3. Utilize um detergente neutro para limpar todos os acessórios, incluindo a fritadeira ao ar, a grelha e o cesto.

4. Não o deixe fritar ao ar em água ou noutros líquidos para limpar, pois evitará choque elétrico ou disfuncionamento.
5. Após a limpeza, guarde o produto num local fresco e um pouco depois de seco.
6. Não utilize uma lâmina de aço para limpar a grelha recuperada de teflon e a marmite da fritada ao ar.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



Tensão	Frequência nominal	Pouvoir	Capacité
220 a 240 V~	50 a 60 Hz	1700 a 2000 W	9L

ANÁLISE E TRATAMENTO DAS ANOMALIAS.

Problema	Causa	Solução
A fritadeira não está a funcionar	Alimentação desconectada Após configurar ou selecionar a função, não pressione o botão liga/desliga A cesta não está no lugar Há muita comida no cesto.	Ligue o cabo de alimentação à tomada. Após selecionar a função, pressione o botão de ligar/desligar para iniciar a cozedura. O ícone da função selecionada permanecerá aceso. Retire e volte a colocar a cesta até ouvir um sinal sonoro.
A comida não está a cozinhar direito	Tempo de cozedura Insuficiente	Cozinhe o alimento mais vezes. Aumente o tempo de cozedura.
A comida não está a cozinhar uniformemente	A comida não foi mexida durante a cozedura	Retire o alimento do cesto da fritadeira e mexa.
A comida não está crocante	Temperatura muito baixa	Aumente a temperatura.
Ao retirar o cesto da fritadeira, esta continua a funcionar	Interruptor da porta partido ou travado	Contacte a assistência técnica se o interruptor da porta necessitar de ser substituído ou reparado.

RECICLAGEM



Não deite os seus aparelhos eléctricos com sujidade não tritura-da; utilize os pontos de recolha seletivos. Renseignez-vous au- près of votre mairie para conhecer os dispositivos de recolha disponíveis. Se os seus aparelhos eléctricos forem projectados durante a descarga, substâncias perigosas podem ser infiltradas nas fraldas frescas e contaminar a corrente de alimentação, prejudicando também a sua saúde. Ao substituir os seus aparelhos antigos por novos, o vendedor tem legalmente de os repreender, pelo menos gratuitamente, para a sua reciclagem. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276