



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

Precauciones de seguridad

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. involucrado. 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.

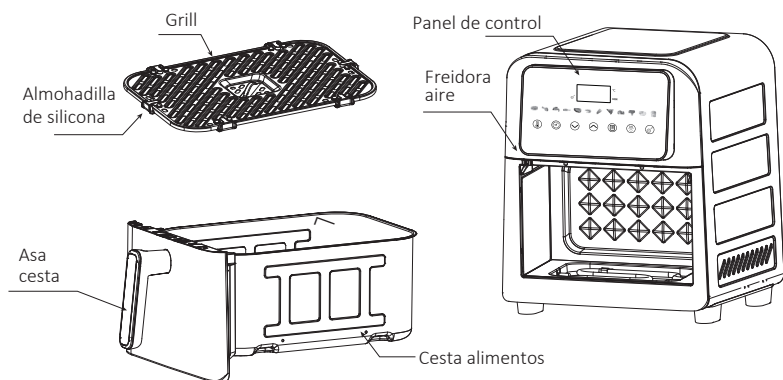
Uso de programas automáticos

1. Proceda como se describe en **Preparación de la unidad** y toque la tecla .
 - El primer programa automático  aparece y parpadea en la pantalla.
1. 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".
2. Utilice el asa de la freidora para sacar la cesta.
3. Transfiera la comida cocinada a un recipiente resistente al calor.
4. Retire el enchufe de la toma de corriente.
5. Deje que la cesta y la parrilla se enfríen.
6. Limpie la cesta y la parrilla como se describe en **Limpieza, mantenimiento y almacenamiento**.

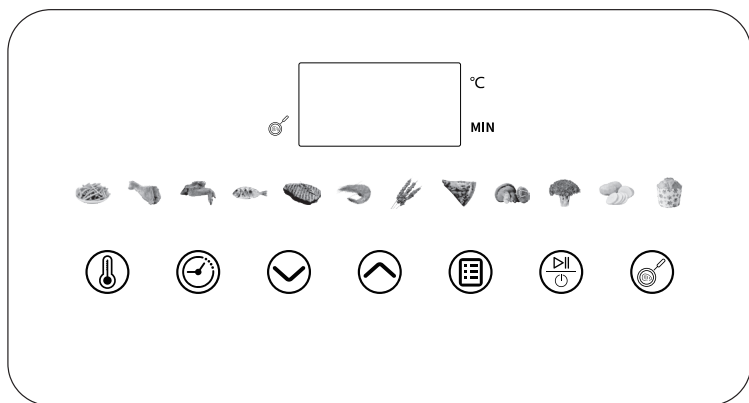


NO deseche los artefactos eléctricos como desechos municipales sin clasificar, use instalaciones de recolección separadas. Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si se arrojan los artefactos eléctricos a vertederos o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse al agua subterránea e ingresar a la cadena alimenticia, lo que dañará su salud y bienestar. Al reemplazar electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a retirar su antiguo electrodoméstico para disposiciones, al menos, sin cargo. Nos reservamos el derecho de hacer enmiendas.

Diagrama de las partes



Instrucciones de uso



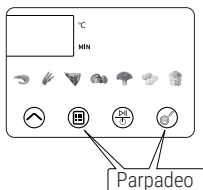
Instrucciones de funcionamiento de la pantalla

NO.	Icono	Función	Descripción
1	°C/ Min	Ventana Pantalla	Muestra tiempo y temperatura
2		Encendio y apagado on/off	Enchufe la freidora a la toma de corriente de la pared, este icono se encenderá y permanecerá parpadeando muestra ENCENDIDO.
		Empezar/ Detener	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 “^” or “v” 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 “v” 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 “v” 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 “v” para aumentar o reducir el tiempo.
6		Tecla mas	Presione esta tecla para aumentar el tiempo y la temperatura. Pulsación larga puede seguir aumentando.
7		Tecla menos	Presione esta tecla para reducir el tiempo o la temperatura. Pulsación larga puede seguir reduciendo.
8		Tecla freir	Antes de comenzar: Presione esta tecla para configurar la función de freír.

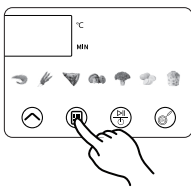
Instrucciones de funcionamiento de la tecla Freír



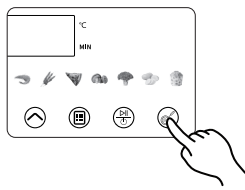
1. Después de encender pulsar, " " y " " parpadea. (dibujo A)
 - 1.1). Seleccione " " para entrar en recetas de la freidora (dibujo B)
 - 1.2). Seleccione " " para ingresar a la función Freír, coloque la carne en el fondo de la cesta de la freidora y ajuste el tiempo según el tipo y tamaño de la carne.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



A

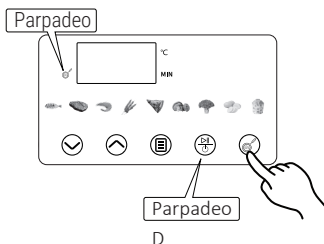


B



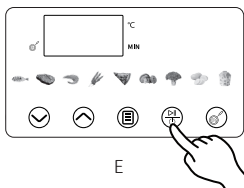
C

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



D

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)



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		Bollos	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	Encienda 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 memoria	1. Durante el trabajo, saque la cesta para freír, la freidora dejará de funcionar pero mantendrá la memoria, después de insertar la cesta para freír en la unidad, seguirá funcionando. 2. Durante su funcionamiento, si se apaga repentinamente, la freidora deja de funcionar; cuando se enciende, la freidora continuará con el último programa sin terminar. 3. El usuario debe presionar la tecla de encendido para apagar, la freidora no guardará ninguna memoria.
3	Enfriamiento freidora	Enfriamiento	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.
4	Fin el trabajo	/	El timbre suena 3 veces y muestra "END" en la ventana de visualización, la freidora entra en estado de espera.

Nota

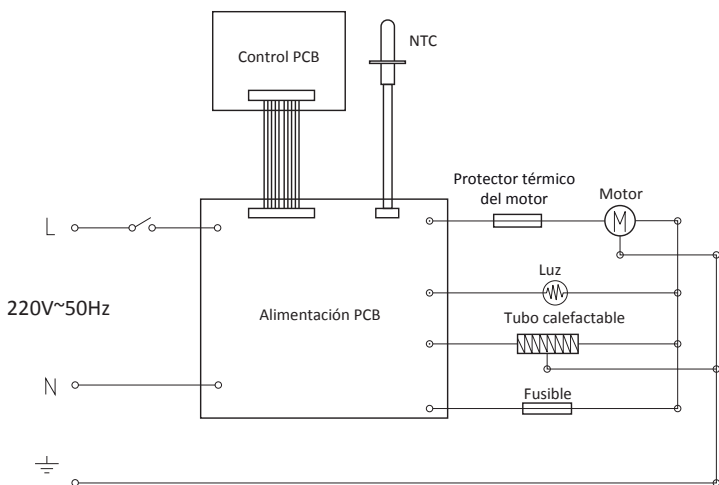
- La primera vez que utilice la freidora, precaliente durante 15 minutos para eliminar el olor peculiar cuando la use por primera vez. Es normal y no es un mal funcionamiento de la freidora.
- Configure la temperatura y el tiempo de calentamiento según la receta o sus preferencias personales.
- Cuando 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 esperar 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
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W	9L

Análisis y tratamiento de anomalías.

Problema	Causa	Solución
Freidora no funciona	Fuente alimentación no enchufada	Conecte el cable de alimentación al enchufe
	Después de configurar o seleccionar la función, no presiona la tecla de encendido.	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..
	La cesta no esta en su sitio	Saque e inserte nuevamente la cesta hasta que escuche una señal acústica.
La comida no se cocina bien	Hay demasiados alimentos en la cesta	Cocine los alimentos en más veces.
	Tiempo de cocinado insuficiente	Aumentar el tiempo de cocinado.
La comida no se cocina uniformemente	No removio lo alimentos durante su cocinado	Saque de la cesta para freír y remueva los alimentos.
La comida no esta crujiente	La temperatura esta muy baja	Ajuste la temperatura más alta.
Al sacar la cesta de la freidora, ésta sigue funcionando	Interruptor de puerta roto o atascado	Avisé al servicio técnico para cambiar o reparar el interruptor de la puerta.

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, ticket 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.

TRAMITAR REALIZAR EL 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.

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. When using the product, leave enough space around and keep a distance of at least 10cm from surrounding objects;
12. There may be a small amount of smoke or a slight peculiar smell at the first time use, which is normal.
13. During 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. It is strictly forbidden to put any flammable materials such as paper or plastic in the Air fryer to avoid fire.
15. Do not place explosive materials such as glassware, airtight containers into Air fryer to avoid explosion.

16. During 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 explosi
17. The 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. Please use high-temperature insulation objects to avoid scalding.
19. After use, please cut off the power supply, and clean the cavity after the Air fryer cool down;
20. If the power cord is damaged, it must be replaced by professionals from the manufacturer or maintenance or similar departments.
21. Do not use steel wool to clean the Teflon coating bakeware and Air fryer pot.
22. The 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

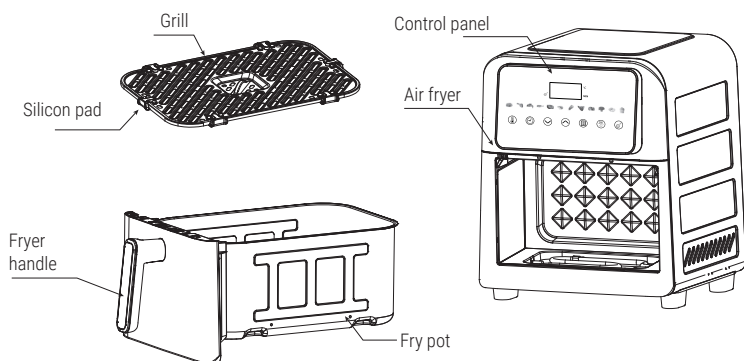
Using automatic programs

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

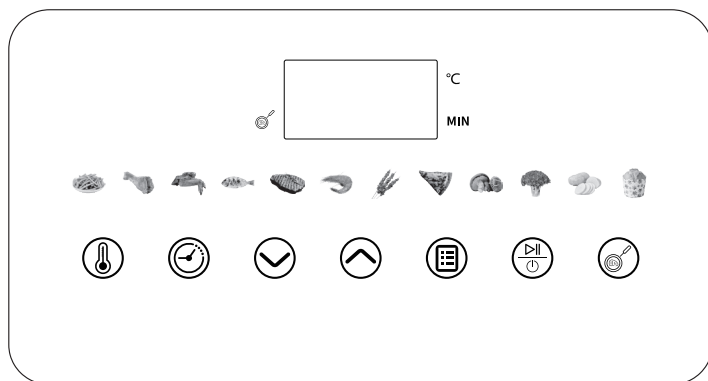


DO not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater 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.

Schematic diagram of components



Instructions for use



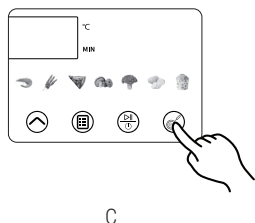
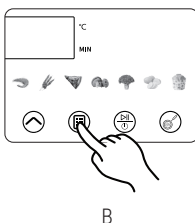
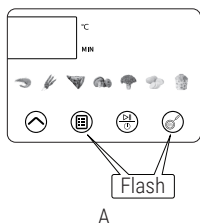
Panel display operation instructions

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.

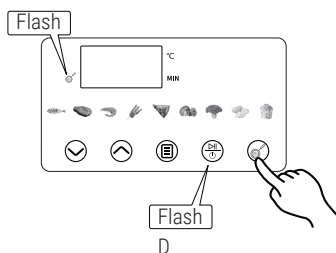
Pan-fry key function operation instructions



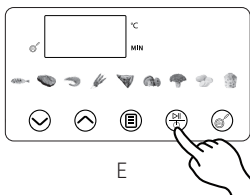
1. After power-on, "📅" and "🍳" flash. (Picture A)
 - 1.1). Select "📅" to enter the air fryer recipe. (Picture B)
 - 1.2). Select "🍳" to enter the Pan-fry function, place the meat in the bottom of the fryer pot and adjust the time according to the meat. (Picture C)



2. Click "🍳", then "🍳" and "▶|⏻" flash. (Picture D)
3. Click "▶|⏻", then "🍳" light on and frying start working.



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.

Other functions description

NO.	Functional status	Operating	Description
1	Power-on	Power on the whole machine	The buzzer beeps one time, and all the lights are on for 1 second (including the digital tube), the power key would keep flashing and then the unit enters the standby state.
2	Power-off memory	Power-off memory	1. During working, pull out fry pot, air fryer will stop working but keep memory, after inserting fry pot into unit, will continuous working. 2. During working, if power off suddenly, air fryer stops working, when power on, Air fryer will continuous last unfinished program. 3. User to press power key to switch off, air fryer don't keep any memory.
3	Air fryer cooling	Cooling	1. During working, press power key to switch off air fryer, fan will continuously works 10 seconds to cool fry pot. 2. When air fryer completes any programs, fan will continuous working 10 seconds to cool fry pot.
4	End of work	/	The buzzer beeps 3 times and displays "END" on display window, air fryer enters the standby state.

Notes

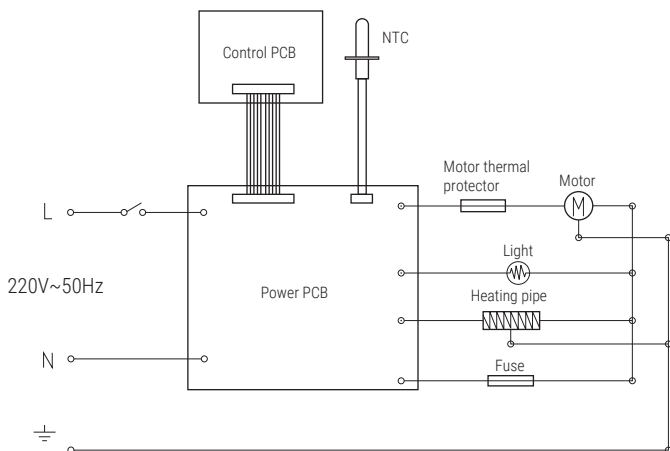
- For the first time using, preheat air fryer 15 minutes to remove peculiar smell; if smell peculiar smell when you use it for the first time, it is a normal and is not malfunction of air fryer.
- Please set heating temperature and time according to the recipe or personal preference.
- When the process 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

1. Before cleaning Air fryer, please cut off the power and unplug it, till Air fryer cools down completely;
2. If there is greasy dirt in Air fryer, please wipe it with a soft damp cloth;
3. Use a neutral detergent to clean all accessories including the fryer and basket.
4. Do not immerse the Air fryer in water or other liquids for cleaning to avoid electric shock or 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.



Technical Specification

Rated Voltage	Rated frequency	Rated power	Capacity
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W	9L

Anomaly analysis and treatment

Problem	Reason	Approach
Air fryer don't work	The power supply is not plugged in.	Plug the power cord into wall socket.
	After setting or selecting the function don't press power key.	After setting or selecting the function, make sure to press power key to start the cooking. The icon of the selected function is light on.
	The fry pot is not in place.	Put out and insert the fry pot again until a beep signal is heard.
Food is not roasted well	There is too much food in fry pot.	Roast food in more times.
	Roasting times is not enough.	Increase roasting time.
The food is not evenly roasted	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.

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 fixtures or 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 COMPLETE 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.



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276

Fax: (+34) 918 719 354