



FREIDORA DUAL SIN ACEITE

DUAL OIL-FREE AIR FRYER

TMPFR200

Mismo sabor, vida más saludable

Same taste, healthier life



4+4L

MATCH
COOK

FUNCIÓN
SYNC

COCCIÓN
RÁPIDA



MEIOS ACEITE
Oil Free



ANTIADHERENTE
Non Stick

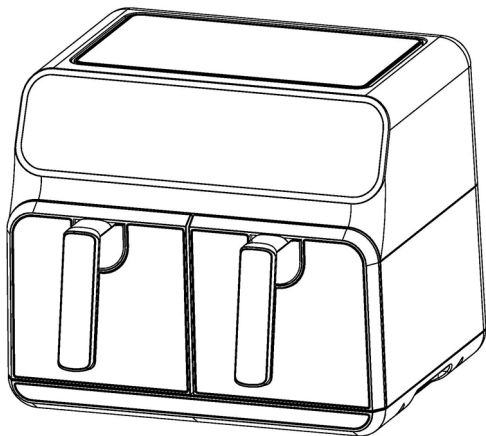


PROGRAMAS
Programs



PANTALLA TÁCTIL
Touch Screen

INSTRUCCIONES



FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE TMPFR200

Muchas gracias por confiar en nuestros productos. Para una correcta puesta en marcha y funcionamiento del producto lea atentamente el manual antes de usar el aparato.

Es muy importante que conserve este manual de instrucciones para encontrar respuesta a futuras consultas.

USO PREVISTO

Este electrodoméstico está indicado para el uso doméstico y no para usos industriales tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Hoteles, restaurantes y otros establecimientos de hostelería.

El uso profesional, semiprofesional, inapropiado o no conforme con las instrucciones eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad e invalida la garantía.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea detenidamente las instrucciones de uso.
2. Por su seguridad, utilice únicamente los accesorios y piezas de recambio suministradas por los centros de servicio oficiales.
3. Este aparato está diseñado para su uso en interior. No lo utilice al aire libre.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
5. Para desconectar el aparato, presione OFF y después desenchúfelo de la toma de corriente.

Peligro

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas bajo supervisión de un responsable y siempre que hayan sido instruidos previamente en el uso del mismo y comprendan los peligros involucrados. Este aparato no es un juguete. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizado por niños sin supervisión, y nunca si su edad es inferior a 8 años.
- Mantenga el aparato y su cable de corriente fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Para evitar descargas eléctricas nunca sumerja el motor, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- Este electrodoméstico opera a altas temperaturas que pueden producir quemaduras (Fig. 2). Utilice guantes de protección contra el calor y toque el aparato únicamente en las superficies de agarre previstas.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.
- Cubrir el aparato o ponerlo en contacto con material inflamable mientras está funcionando puede provocar un incendio. No coloque el aparato junto a fuentes de calor (hornos, hornillos, quemadores de gas o eléctricos, etc.)
- Coloque siempre los ingredientes para freír en la cesta, evitando que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la cubeta con aceite ya que esto puede provocar un incendio.

Advertencias

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, ha resultado dañado o si el cable de alimentación o el enchufe han sufrido daños. Para que su electrodoméstico siga siendo seguro diríjase a un centro de servicio técnico autorizado para que sustituya las partes dañadas.
- No deje el cable de alimentación colgando, cerca o en contacto con fuentes de calor o bordes afilados.
- No enchufe el aparato o manipule el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato pegado a otros electrodomésticos o contra una pared. Deje al menos 10 cm de espacio libre en todo su perímetro.
- No coloque ningún objeto encima de la freidora.
- No utilice este electrodoméstico para otros usos distintos a los recomendados.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Durante el proceso de cocción se libera vapor caliente a través de las rejillas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de estas aberturas.

- Tenga especial cuidado con el vapor y el aire caliente cuando extraiga la cubeta de la carcasa.
- No toque las superficies calientes ni el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale un humo oscuro. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la cubeta.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Apague y desenchufe el aparato cuando termine de utilizarlo y siempre que proceda a su limpieza.
- Este electrodoméstico necesita 30 minutos aproximadamente para enfriarse. Espere antes de manipularlo o proceder a su limpieza.
- Proceda con precaución si mueve la freidora mientras contiene aceite u otro líquido caliente.

INTRODUCCIÓN

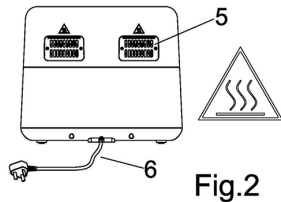
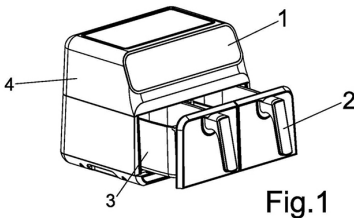
Esta freidora de aire caliente permite preparar sus comidas favoritas de una manera fácil y saludable. Combina la circulación rápida de aire caliente con un grill superior para poder freír sin apenas usar aceite y preparar numerosos platos.

DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 220-240V~50Hz/60Hz
- Potencia: 1700 vatios
- Capacidad de la cesta: 2x4 litros
- Temperatura ajustable: 60 - 200
- Temporizador: 0 - 60 minutos

DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1 y 4)

1. Panel de control
2. Mango de la cesta
3. Cubeta freidora
4. Cuerpo
5. Salidas de aire
6. Cable de alimentación
7. Rejilla extraíble



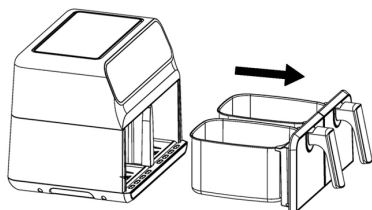


Fig.3

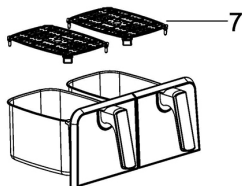


Fig.4

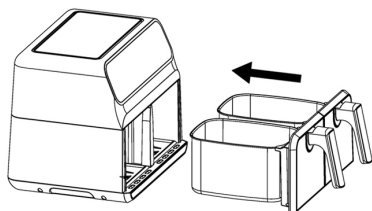


Fig.5

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
3. Limpie completamente la cesta y la cubeta freidora antes de usarlo por primera vez. Utilice agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva (consulte el apartado "Limpieza").

i NOTA

- Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos electrodomésticos de cocina y no afecta la seguridad de su aparato.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.
2. Coloque la cesta en la cubeta freidora.

! PRECAUCIÓN

- Esta es una freidora sin aceite que utiliza aire caliente. No llene la cubeta con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato. Esto podría alterar el flujo de aire y afectar al resultado de la fritura.

USO DEL APARATO**Fritura con aire caliente**

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Extraiga la cubeta de la freidora (Fig.3).
3. Introduzca los ingredientes en la cesta.
4. Vuelva a colocar la cubeta en la freidora alineándola con las guías. (Fig. 5)

! PRECAUCIÓN

- Nunca utilice la cubeta freidora sin la cesta.
- Este aparato alcanza altas temperaturas. No toque la cubeta mientras la freidora esté funcionando ni inmediatamente después de su uso. Utilice guantes y únicamente agarre la cubeta por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación.

i NOTA

- Esta freidora puede preparar gran cantidad de alimentos. Consulte el apartado "Ajustes" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.

6. Algunos alimentos deben moverse o girarse a mitad del tiempo de cocción (consulte el apartado "Ajustes"). Extraiga la cubeta sujetándola por el asa y agítela para remover los alimentos. Después vuelva a introducir la cubeta en la freidora.

! PRECAUCIÓN

- No presione el botón del asa que libera la cesta mientras esté agitando la cubeta.

i NOTA

- Puede extraer la cesta de la cubeta antes de agitarla para facilitar el proceso.
- Si ajusta el temporizador a mitad de tiempo de cocción escuchará

el timbre cuando tenga que agitar los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador y ajustar el tiempo de preparación restante.

7. Cuando escuche el timbre habrá finalizado el tiempo de cocción.

i NOTA

- Para finalizar el proceso de forma manual ajuste el tiempo a 1.
- Puede ajustar la temperatura y el tiempo a su gusto durante el proceso. Su configuración se mantendrá durante 10 minutos después de extraer la cubeta.

8. Extraiga la cubeta tirando del mango y compruebe si los alimentos están listos. Si los alimentos aún no están listos, vuelva a colocar la cubeta en la freidora y añada unos minutos adicionales al tiempo ajustado.

9. Para extraer los alimentos, saque la cubeta y colóquela en una superficie resistente al calor. Después presione el botón situado en el asa para liberar la cesta.

! PRECAUCIÓN

- Después del proceso de cocción tanto la cubeta como los alimentos estarán muy calientes. Dependiendo de los alimentos cocinados puede salir vapor.

10. Vacíe el contenido de la cesta en un cuenco o plato.

i NOTA

- El exceso de aceite o grasa de los ingredientes se acumula en el fondo de la cubeta. Retire la cesta de la cubeta antes de volcar su contenido a fin de evitar que la grasa caiga sobre los alimentos.


11. Una vez que la preparación ha finalizado, la freidora está lista para volver a cocinar.

PANEL DE CONTROL






INSTRUCCIONES DE MANEJO


1. Encendido

Conecte la freidora. Todos los indicadores se encienden durante un segundo y después se apagan. Escuchará el sonido del timbre y el botón ON/OFF se iluminará. Presione el botón  durante medio segundo. Los indicadores de tiempo y temperatura permanecen apagados y las dos pantallas muestran "--"





2. Selección de la cubeta freidora

Para cocinar en la cubeta 1 presione el botón . Los indicadores  y  parpadean. El indicador de menú correspondiente parpadea también. La pantalla de la cubeta 1 se enciende y muestra el programa preestablecido: 180°C / 15 min. La temperatura y el tiempo se muestran de forma alterna mientras se iluminan los correspondientes indicadores a la derecha o la izquierda. La pantalla de la cubeta 2 muestra "--"

3. Selección del menú

Presione el botón de menú  y seleccione el programa deseado. El indicador correspondiente al menú seleccionado parpadea y el resto permanece encendido. La pantalla muestra la temperatura preestablecida para ese programa. Después de 3 segundos la temperatura y el tiempo se muestran alternativamente.

4. Ajuste de la temperatura y el tiempo

Para ajustar manualmente la temperatura y el tiempo presione . El indicador correspondiente se enciende al lado de la pantalla. Pulse los botones   para seleccionar los parámetros deseados y después presione  para confirmarlos. El indicador del menú seleccionado permanece encendido mientras el resto está apagado. El programa se inicia. La pantalla muestra alternativamente el tiempo y la temperatura durante todo el proceso.

No es posible cambiar la selección del menú una vez iniciado.

5. Selección de la cubeta freidora


Repita los pasos 2, 3 y 4.


6. Funcionamiento simultáneo de las cubetas ① y ②

Las cubetas 1 y 2 pueden funcionar a la vez con ajustes diferentes. En este caso, la temperatura y el tiempo correspondientes a los menús seleccionados se muestran en sus respectivas pantallas.


El indicador de cubeta ① y el indicador del menú seleccionado para 1 parpadean a la vez cada 6 segundos. Cuando el proceso de cocción se acerca a su fin el intervalo es de 3 segundos. Lo mismo ocurre para la cubeta 2.


7. Pausar la cocción

Para pausar el proceso de cocción pulse . Los indicadores del menú y de la cubeta parpadean. La freidora detiene el calentamiento y transcurren 20 segundos hasta que el ventilador se para. Si las dos cubetas estaban funcionando a la vez el proceso se detiene en ambas.


Si desea pausar el proceso de una sola cubeta, debe presionar el botón de la cubeta deseada ① o ② y después el botón ON/OFF . El calentamiento se detiene y la pantalla muestra alternativamente la temperatura y el tiempo.

8. Detener la cocción

Mantenga presionado el botón ON/OFF  durante 2 segundos para detener la cocción. El timbre suena, las dos cubetas finalizan el proceso al mismo tiempo y las pantallas muestran "OFF". Todas las luces indicadoras se apagan.

Si desea detener la cocción en una sola cubeta, seleccione ① o ② y después mantenga presionado el botón  durante 2 segundos. El proceso finaliza y se muestra "OFF" en la pantalla correspondiente.

9. Cambio de los ajustes de temperatura y tiempo

Si necesita reajustar la temperatura o el tiempo del programa, seleccione primero la cubeta ① o ②, presione  y ajuste los nuevos parámetros. Transcurridos 5 segundos se aplicarán los cambios o se mantendrán los iniciales si no se ha realizado ninguno.

10. Avisos del timbre

El zumbador tiene 5 tonos de aviso. El timbre suena al pulsar los botones, al mantener pulsada una tecla, cuando se apaga la pantalla, cuando finaliza el

tiempo ajustado y cuando se apaga el aparato.

11. Cambio de selección de la cubeta



Si ha seleccionado la cubeta 1 o la 2, mantenga presionado el botón correspondiente para cancelar la selección.

12. Memoria

Después de ajustar un programa, la selección permanece guardada durante 1 hora si el aparato continúa conectado a la corriente.



13. Sincronización de fin de cocción

Esta función permite que el proceso de cocción de las dos cubetas finalice a la vez cuando se están preparando dos menús diferentes con distinto tiempo de preparación.

Seleccione el menú en cada una de las cubetas y después presione el botón . El indicador parpadea. Presione el botón  para iniciar el proceso. En este momento la cubeta con el tiempo de preparación más largo comenzará la cocción y la cubeta con el proceso más corto se mantendrá en espera, mientras el mensaje "HOLD" se muestra en su pantalla. Cuando los dos tiempos se igualen, la segunda cubeta iniciará el proceso y ambos finalizarán al mismo tiempo.

14. Copiar un programa

Utilice la función MATCH COOK para preparar el mismo menú en las dos cubetas a la vez.

Ajuste el menú, tiempo y temperatura en una de las cubetas. Presione el botón . El indicador parpadea y la segunda cubeta se ajusta automáticamente con los mismos parámetros. Presione el botón de inicio  para comenzar la cocción simultánea.

AJUSTES

La siguiente tabla de ayudará a seleccionar la configuración básica para los tipos de alimentos que desee preparar.

NOTA

- Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias. Dado que los alimentos tienen diferente origen, tamaño y forma no podemos determinar con exactitud los tiempos y temperaturas de cocción.
- La tecnología Rapid Air calienta instantáneamente el aire dentro del aparato. Sacar la olla brevemente durante la cocción apenas afectará al proceso.

CONSEJOS

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes necesita un tiempo de cocción un poco más largo, mientras que una cantidad más pequeña requiere un tiempo de cocción un poco más corto.
- Agitar o remover los alimentos pequeños a la mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y ayuda a evitar que se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas para obtener una textura crujiente. Espere unos minutos después de añadir el aceite antes de iniciar la cocción.
- No cocine en la freidora de aire caliente alimentos con gran contenido en grasa como salchichas.
- En esta freidora de aire caliente se puede preparar cualquier aperitivo apto para cocinar en el horno.
- Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Coloque una fuente de horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o una quiché o si desea freír ingredientes delicados o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para calentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 150 durante un máximo de 10 minutos.

Alimentos	Min-máx cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (0C)	Remover
Patatas fritas	100 - 400	20	2000	SI
Pescado	100 - 400	18	2000	
Gambas	100 - 400	20	1800	
Carne	100 - 400	20	1800	
Pizza	100 - 400	20	2000	
Pastel	100 - 400	30	1600	
Alitas de pollo	100 - 400	20	2000	SI
Verduras	100 - 400	18	1600	

i NOTA

- Añada 3 minutos al tiempo de preparación si la freidora acaba de conectarse y aún está fría.
- Cuando ambas cubetas funcionan al mismo tiempo, es necesario añadir 5 minutos extra.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

i NOTA

- La cubeta y la cesta cuentan con un revestimiento antiadherente. No use utensilios de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento.
1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe. Para acelerar el proceso de enfriamiento, extraiga la cubeta de la freidora.
 2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
 3. Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar restos de suciedad. Si hay suciedad adherida a las cestas o al fondo de las cubetas, llene las cubetas con agua caliente y un poco

de detergente líquido. Déjelo en remojo durante aproximadamente 10 minutos. Después enjuague y seque las piezas.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo en seco para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.
2. Antes de guardar el aparato compruebe que todas las piezas estén limpias y secas.

MEDIOAMBIENTE

No tire este aparato al cubo de la basura ni al vertedero al final de su vida útil. Llévelo al punto de reciclaje de su ciudad o a un centro de recogida de residuos. Haciendo esto usted ayuda a preservar el medioambiente.

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Si necesita información o asistencia técnica póngase en contacto con su centro de servicio técnico autorizado.

RECICLAJE:



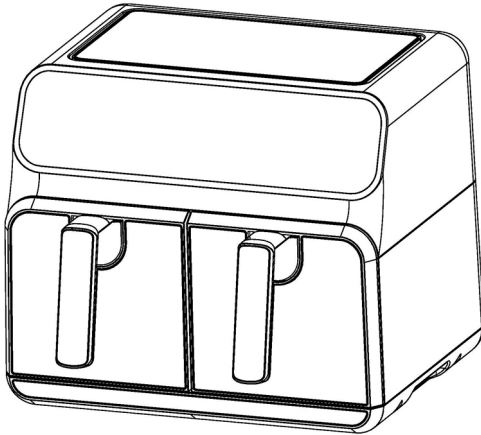
NO deseche los artefactos eléctricos como desechos municipales sin clasificar, use instalaciones de recolección separadas. Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si se arrojan los artefactos eléctricos a vertederos, las sustancias 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.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Conecte el aparato a la toma de corriente.
	No se ha ajustado el tiempo de cocción.	Ajuste el temporizador con el tiempo de cocción indicado.
Los ingredientes no están listos.	La cantidad de ingredientes es excesiva.	Ponga menos cantidad de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura según las indicaciones recomendadas (consulte el capítulo "Ajustes")
	El tiempo de cocción ajustado es demasiado corto.	Ajuste el temporizador según las indicaciones recomendadas (consulte el capítulo "Ajustes")
Los ingredientes se frien de manera desigual.	Los alimentos no se han removido a mitad del tiempo de cocción.	Algunos alimentos (p.ej. patatas fritas), deben agitarse a mitad del proceso (consulte el capítulo "Ajustes")
Los aperitivos no están crujientes.	Está usando un producto que solo se puede preparar en freidora convencional.	Utilice alimentos que puedan prepararse en el horno y extienda un poco de aceite sobre la superficie para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la cubeta en la carcasa.	Hay demasiada comida en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está correctamente anclada a la cubeta.	Empuje la cesta hacia abajo hasta que escuche un clic.

Problema	Posible causa	Solución
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando alimentos con excesivo contenido en grasa.	Al freír alimentos con alto contenido en grasa, esta se filtrará hasta el fondo de la cubeta. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cubeta contiene restos de grasa del uso anterior.	Asegúrese de limpiar la cubeta correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas se fríen de manera desigual.	Está utilizando un tipo de patata que no es adecuado.	Utilice patatas frescas que se mantengan firmes durante el proceso de fritura.
	No ha limpiado correctamente las patatas.	Enjuague las patatas para eliminar el almidón.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El punto de fritura depende de la cantidad de aceite y de agua.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

INSTRUCTIONS



DIGITAL HOT-AIR FRYER **TMPFR200**

Thank you for trusting our products. Please read the use instructions carefully before using the appliance and keep it for future reference.

INTENDED USE

This appliance is intended for domestic use only, not for commercial uses such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments.
- Hotels, restaurants and catering trade.

In case of professional or semi-professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer refuse any liability for damage caused and the guarantee does not apply.

SAFETY INFORMATION

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances:

1. Read and follow the instructions.
2. For your own safety, only use accessories and spare parts especially designed for your appliance.
3. This appliance is designed for indoor use only. Do not use outdoors.
4. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
5. Switch off the appliance before unplugging it from the wall outlet.

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not be left to play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged at least 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children less than 8 years.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Never immerse the housing, which contains the electrical components and heating elements, in water or rinse it under the tap.
- This appliance operates at high temperatures which may cause burns.

Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2). Use heat-protective gloves and touch the device only on the intended handles and gripping surfaces.

- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials when in operation. Do not place the appliance close to an external heat source (oven, gas stove, electric burner, etc.)
- Place the ingredients inside the basket to prevent them coming into contact with heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if it does not operate correctly, there is any damage on plug, mains cord or other parts. These parts must be replaced by an Approved Service Agent to avoid any danger.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance unattended while it is operating.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlet openings.
- Be careful of hot steam while removing the pot from the appliance.
- Do not touch hot surfaces, parts of the inside of the appliance while it is operating.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the fryer. Wait for smoke emission to stop before pulling the pot out.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- Switch off and unplug from outlet while not using and before cleaning.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

INTRODUCTION

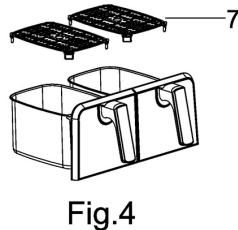
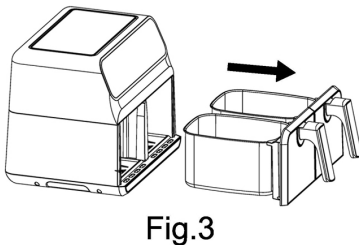
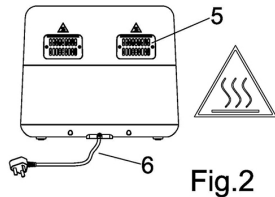
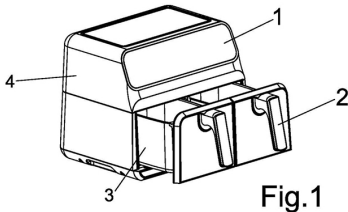
This hot-air fryer uses hot air circulation and a top grill to fry your favorite food with little or no added oil. thanks to Rapid Air Technology, you can enjoy healthy cooked fried food, tender on the inside and crispy on the outside.

TECHNICAL DATA

- Voltage: 220-240V~50Hz/60Hz
- Wattage: 1700 Watts
- Basket capacity: 2x4 liters
- Adjustable temperature: 60 -200
- Timer: 0-60 min

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1 & 4)

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1. Control panel | 5. Air outlets |
| 2. Basket handle | 6. Power cord |
| 3. Pot | 7. Removable grid |
| 4. Main housing | |



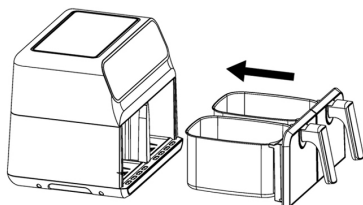


Fig.5

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge (see 'Cleaning' section)

i NOTE

- When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, even and heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pot.

! CAUTION

- This is an oil-free fryer that works with hot air. Do not fill the pot with oil, any other liquid or frying fat.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

Hot air frying

1. Connect the plug into an earthed wall outlet.
2. Pull the pot out of the hot-air fryer (Fig.3)

3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pot back into the hot-air fryer. Align with the guides in the body. (Fig.5)

! CAUTION

- Never use the pot without the basket in it.
- Do not touch the pot during and after use, as it gets very hot. Hold the pot by the handle.

5. Select the required cooking time.

i NOTE

- The hot-air fryer can prepare a large range of ingredients. See 'Settings' section for the right quantities and approximate cooking times.

6. Some ingredients require shaking or turning halfway through the preparation time (see 'Settings' section). Pull the pot out by the handle and shake it over the sink. Then slide the pot back into the air fryer.

! CAUTION

- Do not press the basket release button during shaking.

i NOTE

- You can remove the basket from the pot and shake the basket only.
- If you set the timer to half the cooking time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining preparation time.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has finished.

i NOTE

- You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.
- You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the main housing.

8. Pull the pot out and check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes.

9. To remove ingredients, pull the pot out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Then press the basket release button and lift the basket out of the pot.

! CAUTION

- After cooking process, the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket contents into a bowl or onto a plate.

i NOTE

- Excess oil is collected on the bottom of the pot. Remove the basket from the pot before turning upside down to prevent the oil from falling on the food.


11. When a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL






OPERATION INSTRUCTIONS

1. Power key


Power on the hot-air fryer. All indicators will light up for 1 second and then turn off. At the same time, the buzzer will ring and the power light will turn on. Press the power key  for 0.5 second. Time and temperature indicators remain off and both displays show ' _ _ '

2. Selecting fryer pot




Press . Pot 1 indicator  and  flashes. Corresponding menu indicator also flashes. The pot 1 screen turns on and shows the default preset: 180°C / 15 min. Temperature and time are displayed alternately while the right or left indicators light up.

'_ _' is displayed on the pot 2 screen.

3. Setting menu

Press the menu button  and set the desired settings. The selected menu indicator flashes. Preset temperature is displayed on the screen. 3 seconds after no operation, temperature and time are displayed alternately.

4. Changing cooking time and temperature

Press  button. Right or left indications light up and you can now press  to the desired settings. Press start button  to confirm settings. Only the selected menu indication light is on. The hot-air fryer starts cooking and the screen displays temperature and time alternately.


You cannot change the menu selection once the process has started.

5. Selecting fryer pot


Repeat steps 2, 3 and 4.




6. Double pot operation and

Pots 1 and 2 can run at the same time with different settings. In this case, temperature and time corresponding to the selected menus are shown on their respective screens.


Pot 1 indicator  and the menu indicator that has been selected, flash at the same time every 6 seconds. When cooking is coming to the end the indicators blink every 3 seconds.




7. Pausing cooking process

To pause cooking process, press the start/pause button . Menu and pots indicator lights flash. The fryer stops heating, and it takes 20 seconds for the fan to stop. When both pots are running at the same time, the process stops in both.




To pause cooking in only one pot, press the pot indicator  or  and then press the on/off button . Heating stops and the screen displays temperature and time alternately.

8. Stop cooking

Press and hold the on/off button  for 2 seconds to stop operation. The buzzer rings, the double pot stops working and 'OFF' is displayed on screen. All indicator lights turn off.

To stop only pot 1 or pot 2, select  or  and then press and hold the power button  for 2 seconds. 'OFF' is displayed on the corresponding screen.

9. Changing cooking time and temperature

Select  or  pot key. Then select temperature and time selection key  and enter the new settings. They will be automatically confirmed after 5 seconds.

10. Buzzer sound prompt

Conventional button operation, short press short ring, long press long ring. The buzzer has 5 prompt tones: screen display OFF, indicator OFF, not working mode.

11. Changing pot selection



After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.

12. Memory function

After using the frier, settings are saved. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.



13. Sync end function

If you are going to cook two different menus with different cooking times and you want the two pots to finish at the same time, you can use the Sync function.

Choose the menu of each pot and then press . The indicator light flashes. Press the start button . The longest cooking time pot starts working and the shortest cooking time pot displays 'HOLD'. The second pot will start working to finish at the same time.

14. Match Cook Function

Use the MATCH COOK function to prepare the same menu in both pots at the same time.

Set menu, temperature and time cooking in one pot. Press  key. The indicator light flashes. Press the start button . The two pots will automatically start cooking with the same settings.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the food you want to prepare.



NOTE

- Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- The Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance. Pulling the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.



TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent ingredients from frying unevenly.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry the potatoes within a few minutes after adding oil.
- Do not cook extremely greasy foods such as sausages in the hot-air fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place an oven dish in the hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients

- You can also use the hot-air fryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 150 for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (0C)	Shake
French fries	100 - 400	20	2000	YES
Fish	100 - 400	18	2000	
Shrimp	100 - 400	20	1800	
Steak	100 - 400	20	1800	
Pizza	100 - 400	20	2000	
Cake	100 - 400	30	1600	
Chicken wings	100 - 400	20	2000	YES
Vegetables	100 - 400	18	1600	

i NOTE

- Add 3 extra minutes to the preparation time if the fryer has just been switched on and is still cold.
- When both pots work at the same time, extend the cooking time by 5 minutes.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

i NOTE

- The pot and the basket have a nonstick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.
1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down. Remove the pot to let the hot-air fryer cool down more quickly.
 2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt. If dirt is stuck at the basket and the bottom of the pot, fill the pot with hot water and some washing-up liquid. Let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.
4. Wipe inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a dry cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry before storing the appliance.

ENVIRONMENT

Please do not throw away this appliance in the household waste at the end of its useful life. Take it to a recycling center or waste collection point provided in your town. By doing this, you will help to preserve the environment.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service center.

DISPOSAL:



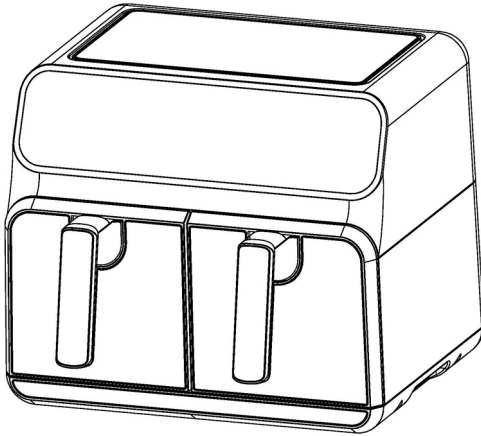
DO not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Insert the plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	Set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting. See 'Settings' section.
	Preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time. See 'Settings' section.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See 'Settings' section.
Fried snacks are not crispy.	You are using a type of snacks meant to be prepared in a traditional fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not correctly placed in the pot.	Push the basket down into the pot until you hear a click.

Problem	Possible cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	When you cook greasy ingredients, a large amount of oil or fat will leak into the pot. The oil produces white smoke, and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	Clean the pot and basket properly after every use.
French fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
French fries are not crispy.	The crispiness depends on the amount of oil and water in the fries.	Dry the potato sticks properly before adding oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

INTRODUÇÃO



FRITADEIRA DE AR QUENTE DIGITAL

TMPFR200

Muito obrigado por confiar em nossos produtos. Para um correto arranque e funcionamento do produto, leia atentamente o manual antes de utilizar o dispositivo. É muito importante que você guarde este manual de instruções para encontrar respostas para futuras consultas.

USO

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico e não ao uso comercial, como:

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.
- Hotéis, restaurantes e comércio de catering.

Em caso de utilização profissional ou semiprofissional, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados e a garantia não se aplica.

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

Precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas ao usar aparelhos elétricos:

Leia e siga as instruções.

Para sua própria segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes especialmente concebidos para o seu aparelho.

Este aparelho foi projetado apenas para uso interno. Não use ao ar livre.

Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Desligue o aparelho antes de desconectá-lo da tomada.

Perigo

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam o perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, os plugues ou o aparelho em água ou outro líquido.
- Nunca mergulhe a caixa que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento em água nem enxágue em água corrente.

- Este aparelho funciona em altas temperaturas que podem causar queimaduras. Quaisquer superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso (Fig.2). Use luvas de proteção térmica e toque o dispositivo apenas nas alças e superfícies de apoio previstas.
- Nunca toque no interior do aparelho durante o funcionamento.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho estiver coberto ou tocar em materiais inflamáveis durante o funcionamento. Não coloque o aparelho perto de uma fonte externa de calor (forno, fogão a gás, queimador eléctrico, etc.)
- Coloque os ingredientes dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver funcionando.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.

Warning

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar corretamente, se houver algum dano na ficha, no cabo de alimentação ou em outras peças. Estas peças devem ser substituídas por um Agente de Serviço Aprovado para evitar qualquer perigo.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho para nenhuma outra finalidade além da descrita neste manual.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em funcionamento.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e ar.

- Tenha cuidado com o vapor quente ao retirar a panela do aparelho.
- Não toque em superfícies quentes ou partes internas do aparelho durante o funcionamento.
- Desligue imediatamente o aparelho se notar fumaça escura saindo da fritadeira. Espere que a emissão de fumaça pare antes de retirar a panela.

Cuidado

- Certifique-se de que o aparelho está colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Desligue e desconecte da tomada quando não estiver usando e antes de limpar.
- O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para ser manuseado ou limpo com segurança.
- Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

INTRODUÇÃO

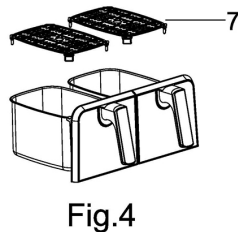
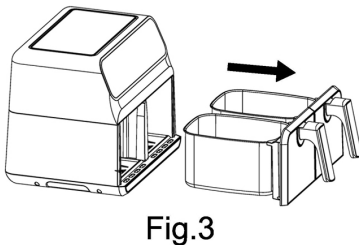
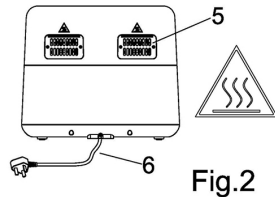
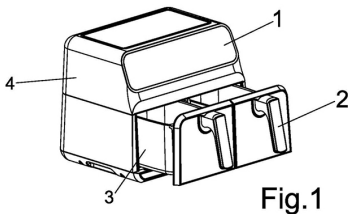
Esta fritadeira de ar quente utiliza circulação de ar quente e uma grelha superior para fritar sua comida favorita com pouco ou nenhum óleo adicionado. graças à tecnologia Rapid Air, você pode desfrutar de frituras cozidas e saudáveis, macias por dentro e crocantes por fora.

DADOS TÉCNICOS

- Tensão: 220-240V~50Hz/60Hz
- Potência: 1700 Watts
- Capacidade do cesto: 2x4 litros
- Temperatura ajustável: 60°C-200°C
- Temporizador: 0-60 minutos

DESCRIÇÃO GERAL (Fig.1 e 4)

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1. Painel de exibição | 4. Fritadeira |
| 2. Principal principal | 5. Alça do rack |
| 3. Grelha cozida | 6. Janelas de vidro |



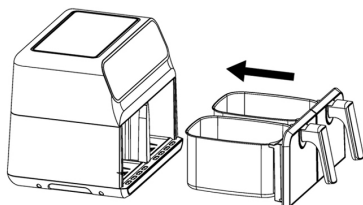


Fig.5

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem o cesto e a panela com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva (consulte a seção 'Limpeza')

! CUIDADO

Quando a sua fritadeira é aquecida pela primeira vez, ela pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isto não afeta a segurança do seu aparelho.

PREPARANDO PARA USO

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.

Coloque a cesta na panela.

! CUIDADO

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a panela com óleo, qualquer outro líquido ou gordura de fritura. Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

USANDO O APARELHO

Fritar com ar quente

1. Conecte o plugue a uma tomada aterrada

2. Retire a panela da fritadeira de ar quente (Fig.3)
3. Coloque os ingredientes na cesta.
4. Deslize a panela de volta para a fritadeira de ar quente. Alinhe com as guias do corpo. (Fig.5)

**CUIDADO**

- Nunca use a panela sem o cesto dentro.
 - Não toque na panela durante e após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a panela pela alça.
5. Selecione o tempo de cozimento necessário.

**OBSERVAÇÃO**

- A fritadeira de ar quente pode preparar uma grande variedade de ingredientes. Consulte a seção 'Configurações' para obter as quantidades certas e tempos de cozimento aproximados.
6. Alguns ingredientes requerem agitação ou viragem a meio do tempo de preparação (consulte a seção 'Configurações'). Puxe a panela pela alça e sacuda-a sobre a pia. Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira.

**CUIDADO**

Não pressione o botão de liberação do cesto durante a agitação.

**OBSERVAÇÃO**

- Você pode retirar a cesta da panela e sacudir apenas a cesta.
 - Se você ajustar o cronômetro para metade do tempo de cozimento, ouvirá a campainha do cronômetro quando precisar agitar os ingredientes
 - Certifique-se de redefinir o cronômetro para o tempo restante de preparação.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has finished.

**OBSERVAÇÃO**

- Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, defina o tempo para 1
- Você pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com seu gosto durante o uso. Suas configurações serão mantidas por cerca de 10 minutos depois que você retirar a panela da caixa principal.

- Retire a panela e verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar a panela de volta na fritadeira e ajustar o cronômetro para mais alguns minutos.
8. Para retirar os ingredientes, retire a panela da fritadeira e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Em seguida, pressione o botão de liberação do cesto e retire-o da panela



CUIDADO

- Após o cozimento, a panela e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira, o vapor pode escapar da panela.
9. Esvazie o conteúdo do cesto numa tigela ou num prato.



OBSERVAÇÃO


- Excess oil is collected on the bottom of the pot. Remove the basket from the pot before turning upside down to prevent the oil from falling on the food.
10. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar quente estará instantaneamente pronta para preparar outro lote.

PAINEL DE CONTROLE




INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO


1. Tecla liga / desliga

Power on the hot-air fryer. All indicators will light up for 1 second and then turn off. At the same time, the buzzer will ring and the power light will turn on. Press the power key  for 0.5 second. Time and temperature indicators remain off and both displays show ' _ _ '





2. Seleccionando a frigideira ①

Imprensa ①. Indicador do pote 1 ① e  pisca. O indicador de menu correspondente também pisca. A tela do pote 1 liga e mostra a predefinição padrão: 180°C / 15 min. A temperatura e o tempo são exibidos alternadamente enquanto os indicadores direito ou esquerdo acendem. ' _ _ ' é exibido na tela do pote 2.

3. Menu de configuração

Pressione o botão  menu e defina as configurações desejadas. O indicador do menu selecionado pisca. A temperatura predefinida é exibida na tela. 3 segundos após nenhuma operação, a temperatura e o tempo são exibidos alternadamente.

4. Alterar o tempo e a temperatura de cozimento

Aperte o botão . As indicações direita ou esquerda acendem e agora você pode pressionar   para as configurações desejadas. Pressione o botão  Iniciar para confirmar as configurações. Somente a luz indicadora do menu selecionado está acesa. A fritadeira de ar quente começa a cozinhar e a tela exibe a temperatura e o tempo alternadamente. Você não pode alterar a seleção do menu depois que o processo for iniciado

5. Seleccionando a frigideira ②


Repita as etapas 2, 3 e 4.


6. Operação com painel duplo. ① a ②

Os potes 1 e 2 podem ser executados ao mesmo tempo com configurações diferentes. Neste caso, a temperatura e o tempo correspondentes aos menus selecionados são apresentados nas respectivas telas.



O indicador do pote 1 ① e o indicador do menu que foi selecionado piscam ao mesmo tempo a cada 6 segundos. Quando a cozedura está a chegar ao fim, os indicadores piscam a cada 3 segundos.

7. Pausando o processo de cozimento


Para pausar o processo de cozimento, pressione o botão iniciar/pausar . As luzes indicadoras do menu e dos potenciômetros piscam. A fritadeira para de aquecer e leva 20 segundos para o ventilador parar. Quando os dois potes estão funcionando ao mesmo tempo, o processo para em ambos.

Para pausar o cozimento em apenas uma panela, pressione **1** or **2** o indicador de panela ou e depois pressione o botão liga/desliga . O aquecimento para e a tela exibe a temperatura e o tempo alternadamente.

8. Pare de cozinhar

Pressione e segure o botão liga/desliga  por 2 segundos para interromper a operação. A campainha toca, o potenciômetro duplo para de funcionar e 'OFF' é exibido na tela. Todas as luzes indicadoras se apagam. Para parar apenas o pote 1 ou o pote 2, selecione **1** o **2** ou e pressione e segure o botão liga/desliga  por 2 segundos. 'OFF' é exibido na tela correspondente.

9. Alterar o tempo e a temperatura de cozimento

Selecione **1** ou **2** tecla pote. Em seguida, selecione a tecla de seleção  de temperatura e tempo e insira as novas configurações. Eles serão confirmados automaticamente após 5 segundos.

10. Alerta de som da campainha

Operação de botão convencional, toque curto no anel curto, toque longo no anel longo. A campainha possui 5 tons de alerta: tela desligada, indicador desligado, modo de não funcionamento.

11. Alterando a seleção do pote



Depois de selecionar o pote 1 ou o pote 2, pressione longamente o botão correspondente para cancelar.

12. Função de memória

Depois de usar a fritadeira, as configurações são salvas. A função de memória desapareceu após 1 hora de falha de energia.



13. Função de fim de sincronização

Se vai preparar dois menus diferentes com tempos de cozedura diferentes e pretende que as duas painelas terminem ao mesmo tempo, pode utilizar a função Sincronizar.

Escolha o menu de cada panela e pressione . A luz indicadora pisca. Pressione o botão . Iniciar. A panela com tempo de cozimento mais longo começa a funcionar e a panela com tempo de cozimento mais curto exibe 'HOLD'. O segundo pote começará a funcionar para terminar ao mesmo tempo.

14. Função Match Cook

Utilize a função MATCH COOK para preparar o mesmo menu nas duas painelas ao mesmo tempo.

Defina menu, temperatura e tempo de cozimento em uma panela. Pressione  a tecla. A luz indicadora pisca. Pressione o botão  Iniciar. As duas painelas começarão a cozinhar automaticamente com as mesmas configurações.

CONFIGURAÇÕES

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os alimentos que deseja preparar.

CUIDADO

- Lembre-se de que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.
- A tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho. Retirar brevemente a panela do aparelho durante a fritura com ar quente dificilmente perturba o processo.

PONTAS

- Alimentos menores geralmente requerem um tempo de cozimento um pouco mais curto do que alimentos maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de cozimento um pouco mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de cozimento um pouco mais curto.

- Agitar alimentos menores na metade do tempo de cozimento melhora o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fritem de maneira irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite as batatas alguns minutos após adicionar o óleo.
Não cozinhe alimentos extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Utilize massa pré-preparada para preparar salgadinhos recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparo menor do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira no cesto da fritadeira de ar quente se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados

Você também pode usar a fritadeira de ar quente para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

Ingredientes	Quantidade min-max (g)	Tempo(min)	Temperatura (OC)	Agite
Batatas fritas	100 - 400	20	2000	sim
Peixe	100 - 400	18	2000	
Camarão	100 - 400	20	1800	
Bife	100 - 400	20	1800	
Pizza	100 - 400	20	2000	
Bolo	100 - 400	30	1600	
Asas de frango	100 - 400	20	2000	sim
Vegetais	100 - 400	18	1600	

! CUIDADO

- Adicione 3 minutos extras ao tempo de preparação se a fritadeira tiver acabado de ser ligada e ainda estiver fria.

- Quando as duas panelas funcionarem ao mesmo tempo, aumente o tempo de cozimento em 5 minutos.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

! DISPOSIÇÃO:

- A panela e o cesto possuem revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
1. Retire a ficha principal da tomada e deixe o aparelho arrefecer
 2. Retire a panela para deixar a fritadeira esfriar mais rapidamente.
 3. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
 4. Limpe a panela e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante. Se a sujeira ficar presa na cesta e no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente. Deixe a panela e o cesto de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxágue, limpe e seque.
 5. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
 6. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza a seco para remover quaisquer resíduos de alimentos.

ARMAZENAR

1. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar.
2. Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas antes de guardar o aparelho.

AMBIENTE

Não deite fora este aparelho no lixo doméstico no final da sua vida útil. Leve-o a um centro de reciclagem ou ponto de coleta de lixo disponível em sua cidade. Ao fazer isso, você estará ajudando a preservar o meio ambiente.

GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de assistência ou informações ou se tiver algum problema, entre em contato com o centro de serviço autorizado local.

DISPOSAL:



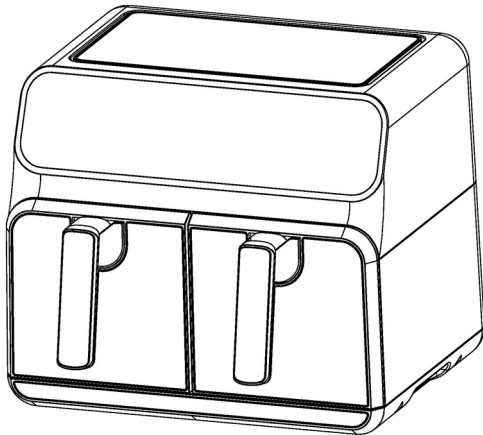
NÃO descarte aparelhos elétricos como lixo municipal indiferenciado; use instalações de coleta seletiva. Contate o governo local para obter informações sobre os sistemas de coleta disponíveis. Se os aparelhos elétricos forem eliminados em aterros ou lixeiras, substâncias perigosas podem vazar para as águas subterrâneas e entrar na cadeia alimentar, prejudicando a sua saúde e bem-estar. Ao substituir aparelhos antigos por novos, o revendedor é legalmente obrigado a devolver o seu aparelho antigo para eliminação, pelo menos gratuitamente. Reservamo-nos o direito de fazer alterações.

TROUBLESHOOTING

Problema	Possível cause	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está conectado.	Insert the plug in an earthed wall socket.
	Você não ajustou o cronômetro.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	A temperatura definida está muito baixa.	Set the temperature to the required temperature setting. See 'Settings' section.
	O tempo de preparação é muito curto.	Set the timer to the required preparation time. See 'Settings' section.
Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento.	Ingredients that lie on top or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See 'Settings' section.
Os salgadinhos fritos não são crocantes.	Você está usando um tipo de lanche que deve ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Não consigo deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes na cesta.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	O cesto não está colocado corretamente na panela..	Push the basket down into the pot until you hear a click.

Problema	Possível cause	Solução
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está cozinhando ingredientes gordurosos.	Quando você cozinha ingredientes gordurosos, uma grande quantidade de óleo ou gordura vazará para dentro da panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode esquentar mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de gordura de uso anterior.	Limpe bem a panela e o cesto após cada utilização.
As batatas fritas são fritas de forma irregular na fritadeira.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que fiquem firmes durante a fritura.
	Você não lavou bem os palitos de batata antes de fritá-los.	Lave bem os palitos de batata para remover o amido da parte externa dos palitos.
As batatas fritas não são crocantes.	A crocância depende da quantidade de óleo e água das batatas fritas.	Seque bem os palitos de batata antes de adicionar óleo.
		Corte os palitos de batata em pedaços menores para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

INSTRUCTIONS



FRITEUSE À AIR SANS HUILE TMPFR200

Merci beaucoup de faire confiance à nos produits. Pour un démarrage et un fonctionnement corrects du produit, lisez attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.

Il est très important que vous conserviez ce manuel d'instructions pour trouver des réponses à vos futures questions.

UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est destiné à un usage domestique et non à des usages industriels tels que :

1. Cuisines pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
2. Hôtels, restaurants et autres établissements hôteliers.

Une utilisation professionnelle, semi-professionnelle, inappropriée ou non conforme exonérera le fabricant de toute responsabilité et annulera la garantie.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lisez attentivement le mode d'emploi.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange fournis par des centres de service officiels.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- Pour débrancher l'appareil, appuyez sur OFF, puis débranchez-le de la prise de courant.

Danger

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites sous la surveillance d'une personne responsable et à condition qu'ils aient été préalablement formés à son utilisation et qu'ils comprennent les dangers encourus. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, et jamais si leur âge est inférieur à 8 ans.
2. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez jamais le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.

4. Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
5. Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures (Fig. 2). Portez des gants de protection contre la chaleur et ne touchez l'appareil que sur les surfaces de préhension prévues.
6. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
7. Couvrir l'appareil ou le mettre en contact avec un matériau inflammable pendant son fonctionnement peut provoquer un incendie. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (fours, cuisinières, brûleurs à gaz ou électriques, etc.)
8. Placez toujours les ingrédients de friture dans le panier, en les empêchant d'entrer en contact avec les éléments chauffants.
9. Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
10. Ne remplissez pas le seau d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.

Avvertissements

1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
2. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche ont été endommagés. Pour assurer la sécurité de votre appareil, rendez-vous dans un centre de service agréé pour remplacer toute pièce endommagée.
3. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre, à proximité ou en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives.
4. Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
5. Ne placez pas l'appareil à côté d'autres appareils ou contre un mur. Laissez au moins 10 cm d'espace libre autour de son périmètre.
6. Ne placez aucun objet sur le feidora.
7. N'utilisez pas cet appareil pour d'autres utilisations que celles recommandées.
8. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
9. Pendant le processus de cuisson, de la vapeur chaude est libérée par les événements de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de ces ouvertures.

10. Soyez particulièrement prudent avec la vapeur et l'air chaud lorsque vous retirez la cuvette du boîtier.
11. Ne touchez pas les surfaces chaudes ou l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
12. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le seau.

Precaución

- Placez l'appareil sur une surface horizontale plane et stable.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser et chaque fois que vous le nettoyez.
- Cet appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir. Attendez avant de manipuler ou de nettoyer.
- Procédez avec prudence si vous déplacez la friteuse à air alors qu'elle contient de l'huile ou un autre liquide chaud.

INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud vous permet de préparer vos repas préférés de manière simple et saine. Il combine la circulation rapide de l'air chaud avec une grille supérieure pour pouvoir frire avec peu d'huile et préparer de nombreux plats.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240V ~ 50Hz / 60Hz
- Puissance : 1700 watts
- Capacité du panier : 2x4 litres
- Température réglable : 60 - 200
- Minuterie : 0 - 60 minutes

DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1 y 4)

1. Panneau de configuration
2. Mango de la cesta
3. Seau friteuse
4. Corps
5. Aération
6. Cordon d'alimentation
7. Grille amovible

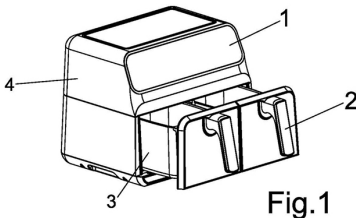


Fig.1

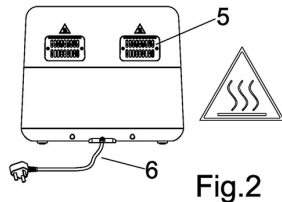


Fig.2

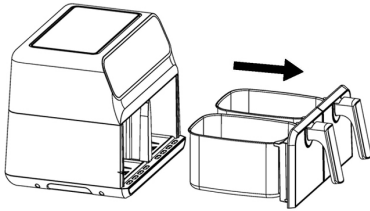


Fig.3

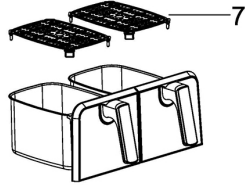


Fig.4

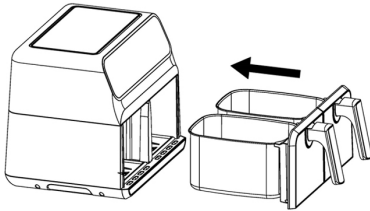


Fig.5

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le seau de la friteuse à air avant de l'utiliser pour la première fois. Utilisez de l'eau chaude, du détergent à vaisselle liquide et une éponge non abrasive (voir « Nettoyage »).

i NOTE

- Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. Ceci est normal avec de nombreux appareils de cuisine et n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans le plateau de la friteuse à air.

! PRÉCAUTION

- Il s'agit d'une friteuse à air sans huile qui utilise de l'air chaud. Ne remplissez pas le seau d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela pourrait altérer le flux d'air et affecter le résultat de la friture.

UTILISATION DE L'APPAREIL**Fritura con aire caliente**

1. Branchez la fiche dans une prise mise à la terre.
2. Retirez le plateau de la friteuse (Fig. 3).
3. Placez les ingrédients dans le panier.
4. Replacez le seau dans la friteuse à air en l'alignant avec les guides. (Fig. 5)
5. Déterminez le temps de préparation.
6. Certains aliments doivent être déplacés ou tournés à mi-cuisson (voir « Réglages »). Retirez le seau par la poignée et secouez-le pour remuer les aliments. Remettez ensuite le seau dans la friteuse.

! PRÉCAUTION

- N'utilisez jamais le plateau de la friteuse sans le panier.
- Cet appareil atteint des températures élevées. Ne touchez pas le plateau pendant que la friteuse à air est en marche ou immédiatement après utilisation. Portez des gants et ne saisissez le seau que par la poignée.

i NOTA

- Cette friteuse à air peut préparer beaucoup d'aliments. Veuillez vous référer à la section « Réglages » pour les quantités appropriées et les temps de cuisson approximatifs.

! PRECAUCIÓN

- N'appuyez pas sur le bouton de la poignée qui libère le panier pendant que vous secouez le seau.

i NOTA

- Vous pouvez retirer le panier du seau avant de le secouer pour faciliter le processus.
- Si vous réglez la minuterie au milieu du temps de cuisson, vous entendrez

Sonnez à la porte lorsque vous devez secouer les ingrédients. Assurez-vous de réinitialiser la minuterie et d'ajuster le temps de préparation restant.

1. Lorsque vous entendez le carillon, le temps de cuisson est terminé.

i NOTA

- Pour terminer le processus manuellement, réglez l'heure sur 1.
- Vous pouvez régler la température et le temps à votre guise pendant le processus. Votre réglage tiendra pendant 10 minutes après le retrait de la cuvette.

1. Retirez le seau en tirant sur la poignée et vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, remettez le plateau dans la friteuse à air et ajoutez quelques minutes supplémentaires au temps réglé.
2. Pour retirer les aliments, retirez le seau et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Appuyez ensuite sur le bouton de la poignée pour libérer le panier.

! PRECAUCIÓN

- Après le processus de cuisson, le bol et les aliments seront très chauds. Selon les aliments cuits, de la vapeur peut s'échapper.

3. Videz le contenu du panier dans un bol ou une assiette.

i NOTA

- L'excès d'huile ou de graisse des ingrédients s'accumule au fond du seau. Retirez le panier du seau avant de renverser son contenu pour éviter que la graisse ne coule sur les aliments.


4. Une fois la préparation terminée, la friteuse à air est prête à cuire à nouveau.

PANEL DE CONTROL






MODE D'EMPLOI


1. Sur






Branchez la friteuse à air. Tous les voyants s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. Vous entendrez le son du carillon et le bouton ON/OFF s'allumera. Appuyez sur le bouton  pendant une demi-seconde. Les indicateurs de temps et de température restent éteints et les deux affichages affichent « _ »

2. Sélection du bol de la friteuse

Pour cuire dans le seau 1, appuyez sur le bouton . Les clignotants  et  le clignotent. L'indicateur de menu correspondant clignote également. L'écran de la cuvette 1 s'allume et affiche le programme pré-réglé : 180°C / 15 min. La température et l'heure sont affichées alternativement tandis que les indicateurs correspondants à droite ou à gauche sont allumés. L'écran de la cuvette 2 affiche « _ »

3. Sélection du menu

Appuyez sur le bouton de  menu et sélectionnez le programme souhaité. L'indicateur correspondant au menu sélectionné clignote et le reste reste allumé. L'écran affiche la température pré-réglée pour ce programme. Après 3 secondes, la température et l'heure sont affichées alternativement.

4. **Réglage de la température et  de l'heure :** Pour régler manuellement la température et l'heure, appuyez sur . Le voyant correspondant s'allume à côté de l'écran. Appuyez sur les boutons   pour sélectionner les paramètres souhaités, puis appuyez sur  confirmez-les. L'indicateur de menu sélectionné reste allumé alors que le reste est éteint. Le programme démarre. L'écran affiche alternativement le temps et la température tout au long du processus.

Il n'est pas possible de modifier la sélection du menu une fois démarré.

5. Sélection du bol de la friteuse


Répétez les étapes 2, 3 et 4.


6. Fonctionnement simultané des cuvettes ① et ②

Les cuvettes 1 et 2 peuvent fonctionner en même temps avec des réglages différents. Dans ce cas, la température et l'heure correspondant aux menus sélectionnés sont affichées sur leurs écrans respectifs.


L'indicateur de seau ① et l'indicateur de menu sélectionné pour 1 clignotent à la fois toutes les 6 secondes. Lorsque le processus de cuisson touche à sa fin, l'intervalle est de 3 secondes. Il en va de même pour le compartiment 2.


7. Pause de cuisson

Pour mettre le processus de cuisson en pause, appuyez sur . Les indicateurs de menu et de compartiment clignotent. La friteuse à air s'arrête de chauffer et il faut 20 secondes pour que le ventilateur s'arrête. Si les deux compartiments s'exécutent en même temps, le processus s'arrête aux deux.


Si vous souhaitez mettre en pause le processus de cuvette unique, vous devez appuyer sur le bouton de la cuvette souhaitée ① ou puis ② appuyer sur le bouton ON/OFF . Le chauffage s'arrête et l'écran affiche alternativement la température et l'heure.

8. Arrêtez de cuisiner

Appuyez sur le bouton ON/OFF et maintenez-le enfoncé  pendant 2 secondes pour arrêter la cuisson. La sonnette retentit, les deux seaux terminent le processus en même temps et les écrans affichent « OFF ». Tous les voyants s'éteignent.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson dans un seul seau, sélectionnez ① ou ② puis appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé  pendant 2 secondes. Le processus se termine et « OFF » s'affiche sur l'écran correspondant.

9. Modification des réglages de température et de temps

Si vous avez besoin de réinitialiser la température ou l'heure du programme, sélectionnez d'abord la cuvette ① ou ②, appuyez sur  et ajustez les nouveaux paramètres. Au bout de 5 secondes, les modifications seront appliquées ou les modifications initiales seront conservées si aucune n'a été effectuée.

10. Avertissements de sonnette

El zumbador tiene 5 tonos de aviso. El timbre suena al pulsar los botones, al mantener pulsada una tecla, cuando se apaga la pantalla, cuando finaliza el tiempo ajustado y cuando se apaga el aparato.

11. Modification de la sélection de compartiment



Si vous avez sélectionné la cuvette 1 ou la cuvette 2, appuyez sur le bouton correspondant et maintenez-le enfoncé pour la désélectionner.

12. Mémoire

Après avoir réglé un programme, la sélection reste enregistrée pendant 1 heure si l'appareil est toujours connecté à l'alimentation.



13. Synchronisation de fin de cuisson

Cette fonction permet de terminer le processus de cuisson des deux seaux en même temps lorsque deux menus différents avec des temps de préparation différents sont en cours de préparation.

Sélectionnez le menu sur chacun des compartiments, puis appuyez sur le bouton . Le voyant clignote. Appuyez sur le bouton  pour démarrer le processus. À ce stade, le seau avec le temps d'infusion le plus long commencera à cuire et le seau avec le processus le plus court sera maintenu en attente, tandis que le message « HOLD » s'affiche sur votre écran. Lorsque les deux temps sont égalisés, le deuxième seau commencera le processus et les deux se termineront en même temps.

14. Copier un programme

Utilisez la fonction MATCH COOK pour préparer le même menu dans les deux seaux en même temps.

Ajustez le menu, l'heure et la température dans l'un des compartiments. Appuyez sur le bouton . L'indicateur clignote et le deuxième compartiment s'ajuste automatiquement avec les mêmes paramètres. Appuyez sur le bouton de démarrage  pour commencer la cuisson simultanée.

PARAMÈTRES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les types d'aliments que vous souhaitez préparer.

NOTA

- Notez que ces paramètres sont des suggestions. Étant donné que les aliments sont d'origines, de tailles et de formes différentes, nous ne pouvons pas déterminer les temps et les températures de cuisson exacts.
- La technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Retirer brièvement la casserole pendant la cuisson n'affectera guère le processus.

CONSEILS

- Les petits aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court que les gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Secouer ou remuer les petits aliments à mi-cuisson améliore le résultat final et aide à les empêcher de frire de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre pour une texture croustillante. Attendez quelques minutes après avoir ajouté l'huile avant de commencer la cuisson.
- Ne faites pas cuire d'aliments riches en matières grasses tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Dans cette friteuse à air chaud, vous pouvez préparer n'importe quel apéritif adapté à la cuisson au four.
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer des hors-d'œuvre farcis rapidement et facilement. La pâte précuite nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- Placez un plat de cuisson dans le panier de la friteuse à air si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients délicats ou des garnitures.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour chauffer les aliments. Pour ce faire, réglez la température à 150 pendant 10 minutes maximum.

Aliments	Min-máx cantidad (g)	Quantité (g)(min)	Température (0C)	Enlever
Patatas fritas	100 - 400	20	2000	SI
Poisson	100 - 400	18	2000	
Crevettes	100 - 400	20	1800	
Viande	100 - 400	20	1800	
Pizza	100 - 400	20	2000	
Pastel	100 - 400	30	1600	
Ailes de poulet	100 - 400	20	2000	SI
Légumes	100 - 400	18	1600	

i NOTA

- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si la friteuse à air vient d'être branchée et qu'elle est encore froide.
- Lorsque les deux seaux fonctionnent en même temps, vous devez ajouter 5 minutes supplémentaires.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

i NOTA

- Le bol et le panier sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement.
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir. Pour accélérer le processus de refroidissement, retirez le plateau de la friteuse à air.
 2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
 3. Nettoyez le seau et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les résidus de saleté. S'il y a de la saleté collée aux paniers ou au fond des seaux, remplissez les seaux avec de l'eau chaude et un peu

4. de détergent liquide. Laissez tremper pendant environ 10 minutes. Ensuite, rincez et séchez les pièces.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse sèche pour éliminer tout résidu alimentaire.

STOCKAGE

1. Débranchez la friteuse à air et laissez-la refroidir.
2. Avant de ranger l'appareil, vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas cet appareil dans la poubelle ou la décharge à la fin de sa durée de vie utile. Apportez-le à votre point de recyclage local ou à votre centre de collecte des déchets. Ce faisant, vous contribuez à préserver l'environnement.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Si vous avez besoin d'informations ou d'assistance technique, veuillez contacter votre centre de service agréé.

RECYCLAGE:



NE PAS jeter les appareils électriques avec les ordures ménagères non triées, utiliser des installations de collecte séparées. Contactez votre administration locale pour

Renseignez-vous sur les systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et pénétrer dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé et à votre bien-être. Lors du remplacement d'anciens appareils par de nouveaux, le détaillant est légalement tenu de rappeler votre ancien appareil pour qu'il soit éliminé, au moins gratuitement. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.

DÉPANNAGE

Problème	Possible Cause	Solution
La friteuse à air ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans la prise de courant.
	Le temps de cuisson n'a pas été ajusté.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson indiqué.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est excessive.	Mettez moins d'ingrédients dans le panier. Les plus petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température de consigne est trop basse.	Réglez la température selon les instructions recommandées (voir le chapitre « Réglages »)
	Le temps de cuisson réglé est trop court.	Réglez la minuterie selon les instructions recommandées (voir le chapitre « Réglages »)
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Les aliments n'ont pas été remués à mi-cuisson.	Certains aliments (par exemple les croustilles) doivent être secoués à mi-chemin du processus (voir le chapitre « Ajustements »)
Les amuse-gueules ne sont pas croustillants.	Vous utilisez un produit qui ne peut être préparé que dans une friteuse à air conventionnelle.	Utilisez des aliments qui peuvent être préparés au four et étalez un peu d'huile sur la surface pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à faire entrer le seau dans le boîtier.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	Le panier n'est pas correctement ancré au seau.	Poussez le panier vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Problème	Possible Cause	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des aliments avec une teneur excessive en matières grasses.	Al freír alimentos con alto contenido en grasa, esta se filtrará hasta el fondo de la cubeta. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	Le seau contient des traces de graisse provenant d'une utilisation précédente.	Assurez-vous de bien nettoyer le seau après chaque utilisation.
Les frites sont frites de manière inégale.	Vous utilisez un type de pomme de terre qui ne convient pas.	Utilice patatas frescas que se mantengan firmes durante el proceso de fritura.
	Vous n'avez pas nettoyé les pommes de terre correctement.	Enjuague las patatas para eliminar el almidón.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le point de friture dépend de la quantité d'huile et d'eau.	Assurez-vous de bien sécher les pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour plus de croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

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.

Veamos 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 percederos, 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.

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.

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.
- Nossa garantia cobre apenas defeitos de fabricação. Luminárias de vidro ou acessórios como baterias, lâmpadas, etc. não estão incluídos.
- 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.

PROCESSO PREENCHA O FORMULÁRIO DE COLETA

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.

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 luminaires en verre ou 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.

PROCESSUS REMPLIR 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.



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276

Fax: (+34) 918 719 354