



FREIDORA DIGITAL XXL SIN ACEITE

XXL DIGITAL OIL-FREE AIR FRYER

TMPFR265

Mismo sabor, vida más saludable
Same taste, healthier life



MENOS ACEITE
Oil Free



ANTIADHERENTE
Non Stick



PROGRAMAS
Programs



PANTALLA TÁCTIL
Touch Screen



6.5L

COCIÓN
RÁPIDA

Convección

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.

INSTRUCCIONES



FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE TMPFR265

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.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no está diseñado para ser utilizado:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas, y otros entornos de trabajo.
- Casas rurales, o similar.
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Estancias tipo "bed and breakfast".

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No tocar superficies calientes.
3. No sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido, correría el riesgo de una descarga eléctrica.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con **PRECAUCIÓN**. El equipo se sujetará únicamente del asa. Las superficies que no sean de agarre deberán dejarse enfriar antes de tocarlas.
5. Desenchufelo de la toma eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No usarlo al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ya que podría entrar en contacto con superficies calientes.

10. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar la freidora, gire cualquier control a la posición de "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Mantenga el aparato alejado de los niños. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años.
15. Los aparatos no están diseñados para ser utilizados por medio de un temporizador externo o un control remoto separado

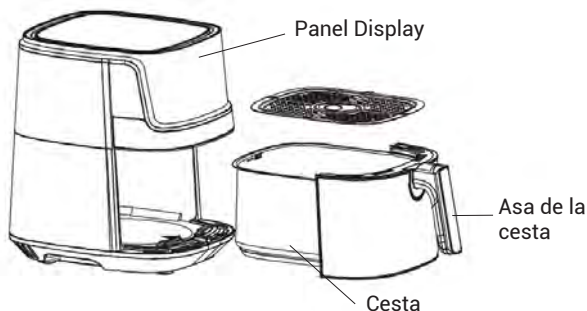
INTRODUCCION

Esta freidora de aire caliente proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus comidas favoritas. Mediante el uso de circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. La freidora de aire caliente es la capacidad de calentar los alimentos en todas las direcciones y sin necesidad de usar aceite de cocinar.

DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 220-240V~50/60Hz
- Potencia: 1700 vatios
- Capacidad de la cesta: 6,5 litros
- Temperatura ajustable: 80 -200
- Temporizador (0-60 min)

DESCRIPCIÓN GENERAL:



IMPORTANTE:

Peligro

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa (que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores), en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la olla con aceite ya que esto puede causar un incendio.

Advertencias

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere en el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig.2)
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

Precaución

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.

- Si el aparato se utiliza incorrectamente o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde su validez y podemos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpiar a fondo la cesta y la olla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.

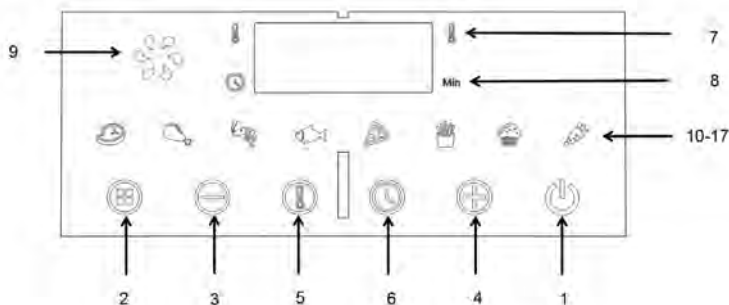
Aviso: cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

Preparación para el uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- 2 Coloque la cesta en la olla. No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

8. Verifica si los ingredientes están listos o no. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla para freír en el electrodoméstico y ajuste el temporizador a unos minutos más.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie estable y segura, presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta para sacarla de la sartén. No voltee la cesta boca abajo con la olla aún unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará a los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la olla dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora.
10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista para preparar otro lote.

PANEL DE CONTROL





Instrucciones de operación



Tecla 1 Tecla de encendido




Una vez que la cesta y la olla estén correctamente colocadas en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Al seleccionar la tecla de encendido durante 3 segundos, la temperatura predeterminada de la

unidad será 200, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar la tecla Encendido por segunda vez, comenzará el proceso de cocción. Presionando la tecla de encendido durante 3 segundos para cerrar todo el dispositivo durante la cocción. "OFF" se mostrará en la pantalla. La luz de "OFF" se apaga y el ventilador deja de funcionar 20 segundos después y todo el dispositivo deja de funcionar por completo. **Nota: Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.**

Tecla 2 Tecla establecida

Selecciona "  " La tecla preestablecida le permite desplazarse por las 8 opciones de alimentos. Una vez seleccionado, comienza la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados. Tecla 

& tecla  Teclas para disminuir y aumentar el control de temperatura/temporizador. Selección de la tecla 5 "  " Los símbolos de la tecla 3 y la tecla 4 le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5 a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, la temperatura cambiará rápidamente. Rango de control de temperatura: 80 -200 .

Selección de la clave 6 "  " Los símbolos tecla 3 y tecla 4 le permiten aumentar o disminuya el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, la hora cambiará rápidamente. Tecla 5  & 8 ^{Min}  – Indicadores de temperatura/temporizador. Indicador luminoso "9" – Indicador de ventilador. Luz indicadora "10-17" – Indicador de receta

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Ingredientes	Min-max cantidad g	Tiempo min.	Temperatura	Remove	Información extra
Pizza	100-400	20	200		
Patatas fritas congeladas	100-400	17-20	200	Remove	
Pollo	100-400	22-25	180		
Pescado	100-400	16-18	180		
Gamba	100-400	12-14	180		
Vegetales	100-400	17	160		
Carne	100-400	16-20	180		
Bizcocho	100-400	17-19	160		
Tarta	100-400	12-14	170		

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente. Los snacks que se pueden preparar en horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para horno o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 durante un máximo de 10 minutos

LIMPIEZA

Limpe el aparato después de cada uso. La olla y la cesta de revestimiento antiadherente. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

- 1 Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
- 2 Limpe el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpe la olla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad. Consejo: si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la cesta en la olla y deje la olla y la cesta en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
- 4 Limpe el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 Limpe el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Ambiente

No deseche el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, sino llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio local autorizado.

Nota: agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír con la freidora aún fría.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora no están hechos	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Coloque la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura requerido (consulte la sección "ajustes" en el capítulo "Uso del aparato")
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima o uno sobre el otro (p. ej., patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato".
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Utilizaste un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Cuando fries ingredientes grasosos se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora.	No utilizo el tipo de patata adecuado.	Use patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata correctamente para eliminar el almidón del exterior de los palitos.

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 o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse al agua subterránea e ingresar a la cadena alimenticia, lo que dañará su salud y bienestar. Al reemplazar electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a retirar su antiguo electrodoméstico para disposiciones, al menos, sin cargo. Nos reservamos el derecho de hacer enmiendas.

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.

INSTRUCTION



XXL DIGITAL OIL-FREE FRYER **TMPFR265**

Thank you very much for trusting our products. For a correct start-up and operation of the product, read the manual carefully before using the device. It is very important that you keep this instruction manual to find answers for future inquiries.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Not touch hot surfaces.
3. Electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Non functional surfaces, can develop high temperatures as well. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be held only by designated handles and designated surfaces, using heat protection like gloves or similar. Surfaces other than designated gripping surfaces shall be allowed to cool down before getting touched.
5. Unplugging from the outlet when not in use and before cleaning it. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Not using it do not use outdoors.
9. Not using it do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Not placing the appliance on or near to a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

12. Always insert the plug to the appliance first, then plug the cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," setting then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance away from children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control

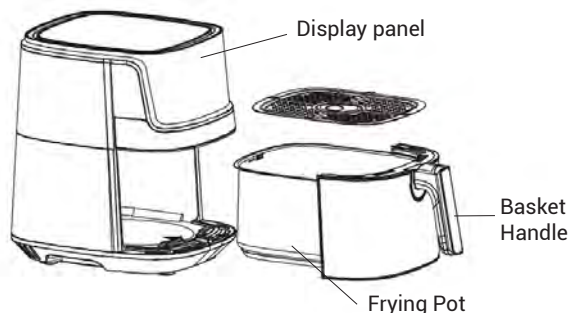
INTRODUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite meals. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best features of the Hot-air fryer is the ability of heating food at all directions without the need of using any cooking oil.

TECHNICAL DATA:

- Voltage: 220-240V~50/60Hz
- Wattage: 1700 Watts
- Capacity of basket: 6.5Litre
- Adjustable temperature: 80 -200
- Timer (0-60 min)

GENERAL DESCRIPCIÓN:



IMPORTANT:

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children who are less than 8 years old.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the 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.

- Never touch the inside of the appliance while it is operating. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local main voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the main cord away from 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 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose other than those described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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 from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when coming out you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the device. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on an even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used

- by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
 - Always unplug the appliance while not using.
 - The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

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.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a damp cloth. This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: 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, and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 2 Place the basket in the pot. Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

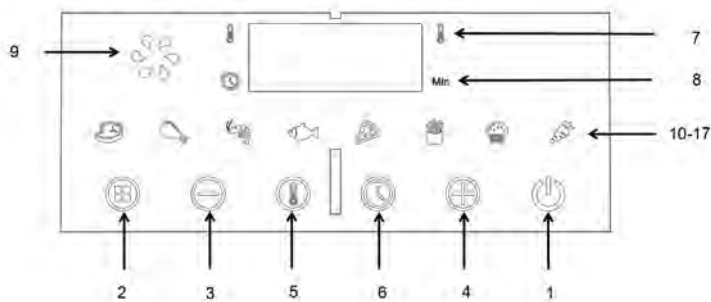
The oil-free device can prepare a large range of ingredients. Hot air frying

1. Connect the main plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Place the ingredients into the pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer. Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the basket in it. Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). In order no stir the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and stir it. Then slide the pot back into the air fryer. **Caution: Do not press the button on the handle during this process.** Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the frying pot and shake the basket only. To do so, pull the frying pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle, and lift the basket out of the frying pot. Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance. Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1. Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.
8. Check if the ingredients are ready or not. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer

and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan. A secure surface do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may be released from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS








Operation instructions



Key 1 Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and then entire device totally stop working. Note: During cooking, you can touch the keys to control the completely pause and start of cooking.

Key 2 Preset Key

Selecting the "  " Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin. Key  & Key  Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys

Selecting the Key 5 "  " The Key 3 and Key 4 symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5 at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80 - 200 . Selecting the Key 6 "  " The Key 3 and Key 4 symbols enable you to increase or

decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time. Key 7  & 8  ^{Min} – Temperature/Timer indicators Indicator light "9" – Fan Indicator light "10-17" – Recipe indicator

Settings

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients. As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer. Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough. - Place a baking tin or 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 ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 for up to 10 minutes

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Ingredients	Min-max Amount g	Time min	Temperature	Shake	Extra information
Pizza	100-400	20	200		
Frozen french fries	100-400	17-20	200	Shake	
Drumsticks	100-400	22-25	180		
Fish	100-400	16-18	180		
Shrimp	100-400	12-14	180		
Vegetables	100-400	17	180		
Steak	100-400	16-20	180		
Cake	100-400	17-19	160		
Egg tart	100-400	12-14	170		

CLEANING

Clean the appliance after every use. The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- 1 Remove the main plug from the wall socket and allow the appliance cool down. Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down.
- 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. Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.
- 4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- 5 Clean the heating element with a 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.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is damaged, but hand it in at an official collection point for recycling. 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 centre.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in	Put the mains 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 fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance')
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional-deep 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 much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil 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.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh 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.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



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.

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

INTRODUÇÃO



FRITADEIRA DIGITAL SEM ÓLEO XXL TMPFR265

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.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho não se destina a ser utilizado:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo bed and breakfast.

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes.
3. Choque elétrico não mergulhe o cabo, plugues ou base em água ou outro líquido.
4. AVISO: Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. Superfícies não funcionais, também podem desenvolver altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser usado com CUIDADO. O equipamento deve ser segurado apenas por alças e superfícies desiguais, usando proteção térmica como luvas ou similares. As superfícies que não sejam superfícies de aderência designadas devem esfriar antes de serem tocadas.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa qualificada para evitar riscos.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não usá-lo não use ao ar livre.
9. Não usando, não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, que pode entrar em contato com a superfície quente.

10. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
11. Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Sempre insira primeiro o plugue no aparelho e, em seguida, conecte o cabo na tomada. Para ser desconectado, gire qualquer controle para "desligado", defina e remova o plugue da tomada.
13. Não use o aparelho para outro uso que não o pretendido.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho longe das crianças. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
15. Os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou controle remoto separado

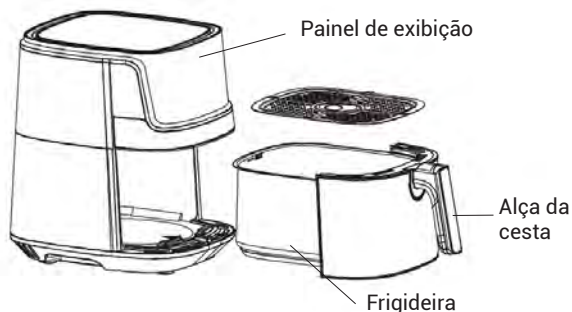
INTRODUÇÃO

Esta fritadeira de ar quente oferece uma maneira fácil e saudável de preparar suas refeições favoritas. Utilizando a circulação rápida de ar quente e uma grelha superior, é capaz de preparar inúmeros pratos. As melhores características da fritadeira de ar quente é a capacidade de aquecer os alimentos em todas as direções sem a necessidade de usar qualquer óleo de cozinha.

DADOS TÉCNICOS:

- Voltagem: 220-240V~50/60Hz
- Potência: 1700 Watts
- Capacidade da cesta: 6,5 litros
- Temperatura ajustável: 80 -200
- Temporizador (0-60 min)

DESCRIÇÃO GERAL:



IMPORTANT:

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 relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os 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 mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe a carcaça, que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água nem lave-a em água corrente.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choque elétrico.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no 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 em funcionamento.

- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho durante o funcionamento. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.

Aviso

- Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local.
- Não use o aparelho se houver algum dano no plugue, cabo principal ou outras peças.
- Não vá a nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou consertar o cabo principal danificado.
- Mantenha o cabo principal afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- 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 do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quentes ao sair, ao retirar a panela do aparelho.
- Quaisquer superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso (Fig.2)
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que a emissão de fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.

Cuidado

- Certifique-se de que o aparelho está colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não é ade-

quado para ser usado com segurança em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. Tampouco se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes residenciais.

- Se o aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou não for utilizado de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia perde a validade e podemos recusar qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Sempre desligue o aparelho quando não estiver usando.
- O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para manusear ou limpar com segurança.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem o cesto e a panela com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido. Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a panela com óleo ou gordura de fritura diretamente.

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

Preparação para uso

- 1 Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- 2 Coloque a cesta na panela. Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O dispositivo isento de óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes. Fritar a ar quente

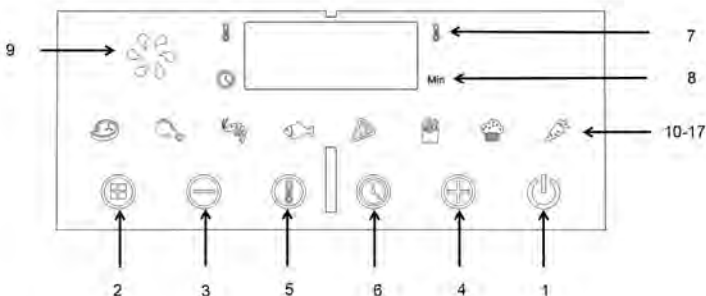
1. Ligue a ficha principal a uma tomada de parede com ligação à terra.

2. Puxe cuidadosamente a frigideira para fora da fritadeira de ar quente.
3. Coloque os ingredientes na panela.
4. Deslize a frigideira de volta para a fritadeira de ar quente. Observando para alinhar cuidadosamente com as guias no corpo da fritadeira. Nunca use a panela sem a cesta. Atenção: Não toque na frigideira durante e após o uso, pois fica muito quente. Por favor, segure sempre a frigideira pela pega.
5. Determine o tempo de preparação necessário para os ingredientes (consulte a seção 'Configurações' neste capítulo).
6. Alguns ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo (consulte a seção "Configurações" neste capítulo). Para não mexer os ingredientes, puxe a frigideira para fora do aparelho pela pega e mexa. Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira. Atenção: Não pressione o botão na alça durante este processo. Sugestão: Para reduzir o peso, pode retirar o cesto da frigideira e agitar apenas o cesto. Para isso, puxe a frigideira para fora do aparelho, coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão da alça e levante a cesta para fora da frigideira. Sugestão: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, isso significa que você deve ajustar o timer novamente para o tempo de preparação restante após a agitação.
7. Ao ouvir a campainha do timer, que indica que o tempo de preparação definido terminou, puxe a frigideira para fora do aparelho. Nota: Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, defina o tempo para 1. Dica: Você pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com seu gosto durante o uso. Suas configurações serão mantidas por cerca de um minuto depois que você puxar o pote para fora do corpo.
8. Verifique se os ingredientes estão prontos ou não. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a frigideira de volta para o aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
9. Para remover ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe a panela para fora da fritadeira e coloque-a na estrutura de teste, pressione o botão de liberação da cesta e levante a cesta para fora da panela. Uma superfície segura não vire a cesta de cabeça para baixo com a panela ainda presa a ela, pois qualquer excesso de óleo que se acumule no

fundo da panela vazará para os ingredientes. A panela e os ingredientes estão quentes, o vapor pode ser liberado da panela dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira.

10. Esvazie a cesta em uma tigela ou em um prato.
11. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar quente está instantaneamente pronta para preparar outro lote.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE









Instruções de operação

Chave 1 Tem liga/desliga

Assim que a cesta e a panela estiverem devidamente colocadas no compartimento principal, a luz Power acenderá. Selecionando a tecla liga / desliga por 3 segundos, a temperatura padrão da unidade será 200, enquanto o tempo de cozimento será definido para 15 minutos. Selecionando a tecla Power uma segunda vez, ele iniciará o processo de cozimento. Pressionar a tecla liga / desliga por 3 segundos para fechar todo o dispositivo durante o cozimento. "OFF" aparecerá na tela. A luz "OFF" se apaga e o ventilador para de funcionar 20 segundos depois e todo o dispositivo para de funcionar totalmente. Nota: Durante a cozedura, pode tocar nas teclas para controlar completamente a pausa e o início da cozedura.

Chave 2 Preset Key

Selecionando o "  " A tecla de predefinição permite percorrer as 8

opções de alimentos populares. Uma vez selecionada, a função de tempo e temperatura de cozimento predeterminados começa. Chave  & chave  Teclas de diminuição e aumento do temporizador/controla de temperatura Selecionando a Chave 5 "  " Os símbolos das teclas 3 e 4 permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em 5 de cada vez. Mantenha a tecla pressionada para alterar rapidamente a temperatura. Faixa de controle de temperatura: 80 -200 . Selecionando a Chave 6 "  " Os símbolos Chave 3 e Chave 4 permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, um minuto de cada vez. Mantenha a tecla pressionada para alterar rapidamente a hora. Chave 7  & 8  ^{Min} – Indicadores de temperatura/temporizador. Luz indicadora "9" – Luz indicadora do ventilador "10-17" – Indicador de receita

Definições

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes. Nota: Lembre-se de que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes. Como a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, puxar a frigideira brevemente para fora do aparelho durante a fritura com ar quente quase não atrapalha o processo.

Pontas

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparo ligeiramente menor do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar ingredientes menores no meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos como salsichas na fritadeira de ar quente. Snacks que podem ser preparados no forno tam-

bém podem ser preparados na fritadeira de ar quente

- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-pronta para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira. - Coloque uma assadeira ou assadeira no cesto da fritadeira a ar quente se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados
- Você também pode usar a fritadeira de ar quente para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150 por até 10 minutos

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira ainda estiver fria.

Ingredientes	Min-max quantidade g	Tempo min	Temperatura	Agitação	Extra em formação
Pizza	100-400	20	200		
Batatas fritas congeladas	100-400	17-20	200	Sacudir	
Baquetas	100-400	22-25	180		
Peixe	100-400	16-18	180		
Camarão	100-400	12-14	180		
Vegetais	100-400	17	180		
Bife	100-400	16-20	180		
Bolo	100-400	17-19	160		
Torta de ovo	100-400	12-14	170		

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. A panela e a cesta de revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

- 1 Retire a ficha principal da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer. Nota: Retire a panela para deixar a fritadeira esfriar.
- 2 Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
- 3 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. Dica: Se houver sujeira grudada na cesta ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente. Coloque a cesta na panela e deixe a panela e a cesta de molho por aproximadamente 10 minutos.
- 4 Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
- 5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenar

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

Meio Ambiente

Não deite fora o aparelho juntamente com o lixo doméstico normal quando estiver danificado, mas entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Fazendo isso, você estará ajudando a preservar o meio ambiente.

Garantia e serviço

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

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado	Coloque a ficha de rede numa tomada de parede com ligação à terra.
	Você não ajustou o temporizador.	Defina a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não estão prontos	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.	Coloque lotes menores de ingredientes na cesta. Lotes menores são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Defina a tecla de temperatura para a configuração de temperatura desejada (consulte a seção 'ajustes' no capítulo 'Uso do aparelho')
	O tempo de preparação é muito curto.	Regule o temporizador para o tempo de preparação pretendido (consulte a seção 'Ajustes' no capítulo 'Utilização do aparelho').
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam em cima ou uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparação. Consulte a seção 'Configurações' no capítulo 'Utilização do aparelho'.
Salgadinhos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Você usou um tipo de lanche para ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use salgadinhos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos salgadinhos para um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes na cesta.	Não encha a cesta além da indicação MAX
	A cesta não está colocada corretamente na panela.	Empurre a cesta para dentro da panela até ouvir um clique.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vaza para a panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de graxa de uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da graxa na panela. certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso
Batatas fritas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura
	Você não lavou os palitos de batata corretamente antes de fritá-los	Lave bem os palitos de batata para remover o amido da parte externa dos palitos.
Batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.



Não descarte aparelhos elétricos como lixo municipal indiferenciado, use instalações de coleta separada. Entre em contato com o governo local para obter informações sobre os sistemas de coleta disponíveis. Se os aparelhos elétricos forem descartados em aterros sanitários ou lixões, substâncias perigosas podem vazar para as águas subterrâneas e entrar na cadeia alimentar, prejudicando sua saúde e bem-estar. aparelho antigo para eliminação pelo menos gratuitamente. Reservamo-nos o direito de fazer alterações.

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.

INTRODUCTION



FRITEUSE NUMÉRIQUE SANS HUILE XXL TMPFR265

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé :

- Cuisines pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- Fermes;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Ambientes do tipo bed and breakfast.

MESURES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Choc électrique Ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique est doté d'une fonction de chauffage. Les surfaces non fonctionnelles peuvent également développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'équipement ne doit être tenu que par des poignées et des surfaces inégales, à l'aide d'une protection thermique telle que des gants ou autres. Les surfaces autres que les surfaces de préhension désignées doivent refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces. 6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
7. Ne l'utilisez pas, ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. Si vous n'utilisez pas, ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ce qui pourrait entrer en contact avec la surface chaude.

9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
10. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. Insérez toujours d'abord la fiche dans l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise de courant. Pour être débranché, mettez n'importe quelle commande sur « off » en réglant et en retirant la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il a été destiné.
13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
14. Les appareils ne doivent pas être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée

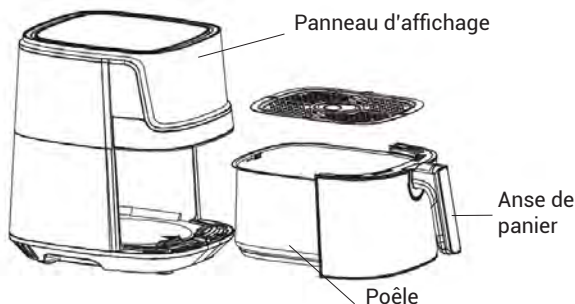
INTRODUCTION

Cette friteuse à air offre un moyen facile et sain de préparer vos repas préférés. Grâce à une circulation rapide de l'air chaud et à un gril supérieur, vous pouvez préparer d'innombrables plats. Les meilleures caractéristiques de la friteuse à air sont la possibilité de chauffer les aliments dans toutes les directions sans avoir besoin d'utiliser d'huile de cuisson.

DONNÉES TECHNIQUES

- Tension : 220-240V~50/60Hz
- Puissance : 1700 Watts
- Capacité du panier : 6,5 litres
- Température réglable : 80°C-200°C
- Minuterie (0-60 min)

DESCRIÇÃO GERAL:



À NOTER:

Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez jamais à l'eau courante.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.

- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

Remarquer

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le câble principal endommagé.
- Gardez le cordon principal à l'écart des surfaces chaudes.
- N'allumez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous quittez, lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

Soin

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne con-

vient pas pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, maisons d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie perd sa validité et nous pouvons décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Éteignez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir afin d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

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 la casserole avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement la poêle d'huile ou de graisse de friture.

Avertissement : Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. C'est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans la casserole. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide. Ne placez rien sur l'appareil, le flux d'air sera interrompu et affectera le résultat de la friture à air chaud.

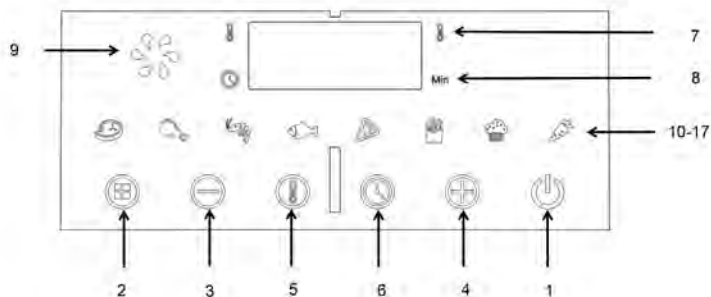
UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil sans huile peut préparer une grande variété d'ingrédients. Friture à l'air

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement la poêle de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans la casserole.
4. Remettez la poêle dans la friteuse à air. Surveillez à aligner soigneusement les languettes sur le corps de la friteuse à air. N'utilisez jamais la casserole sans le panier. Avertissement : Ne touchez pas la casserole pendant et après utilisation car elle devient très chaude. Veuillez toujours tenir la poêle par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour éviter de remuer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et remuez. Faites ensuite glisser la casserole dans la friteuse à air. Avertissement : N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant ce processus. Astuce : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la poêle de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier hors de la poêle. Astuce : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez le minuteur émettre un bip lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie pour le temps de préparation restant après l'agitation.
7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, qui indique que le temps d'infusion réglé est terminé, retirez la poêle à frire de l'appareil. Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez l'heure sur 1. Astuce : Vous pouvez régler la température ou le temps selon vos goûts pendant l'utilisation. Vos réglages tiendront pendant environ une minute après avoir retiré le pot du corps.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts ou non. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre la casserole dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, les croustilles), retirez la casserole de la friteuse à air et placez-la sur le cadre d'essai, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors de la casserole. Une surface sûre Ne retournez pas le panier avec la casserole encore attachée à celle-ci, car tout excès d'huile qui s'accumule au fond de la casserole s'infiltrera dans les ingrédients. La casserole et les ingrédients sont chauds, de la vapeur peut s'échapper de la casserole en fonction du type d'ingrédients dans la friteuse à air.
10. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE










Mode d'emploi

Interrupteur 1 Marche/arrêt

Une fois que le panier et la casserole sont correctement placés dans le compartiment principal, le voyant d'alimentation s'allume. En sélectionnant la touche d'alimentation pendant 3 secondes, la température par défaut de l'appareil sera de 200, tandis que le temps de cuisson sera réglé sur 15 minutes. En sélectionnant la touche d'alimentation une deuxième fois, le processus de cuisson commencera. Appuyez sur la touche d'alimentation pendant 3 secondes pour fermer l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson. « OFF » apparaîtra à l'écran. Le voyant « OFF » s'éteint et le ventilateur cesse de fonctionner 20 secondes plus tard et l'ensemble de l'appareil cesse complètement de fonctionner. Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les

touches pour contrôler complètement la pause et le début de la cuisson.

Clé de pré réglage Chave 2

La sélection de la touche "  "vous permet de faire défiler les 8 options alimentaires populaires. Une fois sélectionné, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminés commence. Touche  & touche  Contrôle de la minuterie/de la température Touches de diminution et d'augmentation Sélection de la touche 5  » Les symboles des touches 3 et 4 vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour modifier rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C-200°C. Sélection de la touche 6  » Les symboles de la touche 3 et de la touche 4 vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour changer rapidement l'heure. Commutateur 7  ET 8  – Indicateurs de temperatura/temporizador. Luz indicadora "9" -- Indicateurs de température/minuterie. Voyant lumineux « 9 » – Voyant du ventilateur « 10-17 » – Indicateur de revenus.

Définitions

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients. Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir la meilleure configuration pour vos ingrédients. Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air chaud n'entrave guère le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation

optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients frits de manière inégale.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire les ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air. Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air

- La quantité idéale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations farcies rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison. - Placez une plaque à pâtisserie ou une plaque à pâtisserie 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 fragiles ou farcis

Ingrédients	Quantité min-max g	Temps min	Température	Agitation	Plus d'informations
Pizza	100-400	20	200		
Frites de patates douces surgelées	100-400	17-20	200	Secouer	
Pilons	100-400	22-25	180		
Poisson	100-400	16-18	180		
Crevette	100-400	12-14	180		
Légumes	100-400	17	180		
Bifteck	100-400	16-20	180		
Gâteau	100-400	17-19	160		
Tarte aux oeufs	100-400	12-14	170		

- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à faire frire alors que la friteuse à air est encore froide.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. La casserole et le panier de revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. Remarque : Retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air de refroidir.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante. Astuce : S'il y a de la saleté qui colle au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude et d'un peu de savon à vaisselle. Placez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. 5 Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de nourriture.

Boutique

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales lorsqu'il est endommagé, mais rappez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à la préservation de l'environnement.

Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous rencontrez des problèmes, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas allumé	Coloque a ficha de rede numa tomada de parede com ligação à terra.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients dans le panier est très importante	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les plus petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température de consigne est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température souhaité (voir la section « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »)
	Le temps de préparation est très court.	Réglez la minuterie sur l'heure de configuration souhaitée (voir la section « Paramètres » dans la section « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être remués à mi-chemin du temps de préparation.	Les ingrédients qui reposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne deviennent pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collation à préparer dans une friteuse à air traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement les collations d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a beaucoup d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX
	Le panier n'est pas correctement placé dans le pot.	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	La casserole contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture
	Vous n'avez pas lavé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire	Rincez abondamment les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâton-nets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.



Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utilisez des installations de collecte sélective. Contactez votre gouvernement local pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si des appareils électriques sont jetés dans des décharges ou 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. ancien appareil pour élimination au moins gratuitement. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276

Fax: (+34) 918 719 354