



Manual de Instrucciones

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

FREIDORA DE AIRE

TH - AF70Di



Indice

CAPITULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

CAPITULO 2

Componentes del aparato

CAPITULO 3

Datos Técnicos

CAPITULO 4

Instrucciones de Funcionamiento

CAPITULO 5

Cuidados y limpieza

CAPITULO 6

Garantía y condiciones generales



ADVERTENCIAS MÍNIMAS PARA FREIDORA DE AIRE

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro. No debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.



Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

- cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo bed and breakfast

No debe sumergir el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se manipulan aparatos electrónicos, algunas precauciones de seguridad deben ser tomadas en cuenta, incluidas las siguientes:

- 1.-Lea todas las instrucciones.
- 2.-Antes de utilizar el aparato verificar que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en la placa de producto.
- 3.-Para protegerse de una posible descarga eléctrica, no sumerja en agua ni otro líquido, el cable, enchufe o cualquier parte del aparato. No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- 4.-Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por menores de edad.
- 5.-Desenchufe el aparato cuando éste no esté siendo utilizado. Déjelo enfriar antes de ponerle o sacarle piezas, antes de limpiarlo o guardarlo, y nunca enrolle el cable alrededor de éste mientras esté todavía caliente.
- 6.-No use ningún aparato que tenga el cable o enchufe en mal estado, o si presenta mal funcionamiento, o ha sufrido golpes o daños por algún motivo. Llame a un Servicio Técnico Autorizado THOMAS para información sobre repuestos, reparaciones o ajustes del aparato.
- 7.-El uso de accesorios no originales THOMAS no es recomendable y puede causar daños en el aparato e invalidar la Garantía.

8.-No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes, incluidos los quemadores de la cocina.

9.-No deje el aparato sin atención mientras lo utiliza.

10.-No ponga el aparato sobre o cerca de estufas o el horno.

11.-No utilice el aparato para otra función diferente para la cual ha sido creado. El fabricante no se hará responsable de daños que puedan derivar del uso inapropiado, equivocado o poco adecuado del producto.

12.-Este aparato no está destinado a aquellas personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén de alguna manera reducidas o no cuenten con la suficiente experiencia o con el conocimiento necesario del producto, a menos que estén supervisadas por una persona competente durante la utilización del mismo.

13.-Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

14.-Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, espuma de polietileno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro.

15.-Nunca guarde el aparato en un lugar donde llegue la luz del sol directamente. Guarde la unidad en un lugar fresco y seco a una temperatura promedio entre 0-40°C.

16.-No cubra las aperturas de entrada y salida de aire, para garantizar una circulación suficiente.

17.-¡Mantenga la distancia suficiente (15 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.!

18.-Debido al aumento de calor y los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.

19.-No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

20.-No manipule el interruptor de seguridad.

21.- las superficies son propensas a calentarse durante el uso

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

ESTE APARATO DEBE SER UTILIZADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN:

Descarga eléctrica: Este producto está compuesto ya sea por un enchufe polarizado (de una hoja) o a tierra, para reducir el riesgo de descarga eléctrica. No modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no calza perfectamente en el tomacorriente, comuníquese con un electricista para que cambie el tomacorriente.

El largo del cable usado en este aparato fue especialmente seleccionado para evitar el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Si un cable más largo es necesario, un cable de extensión certificado puede ser usado. La potencia eléctrica permitida de la extensión debe ser igual o mayor que la potencia eléctrica del aparato.

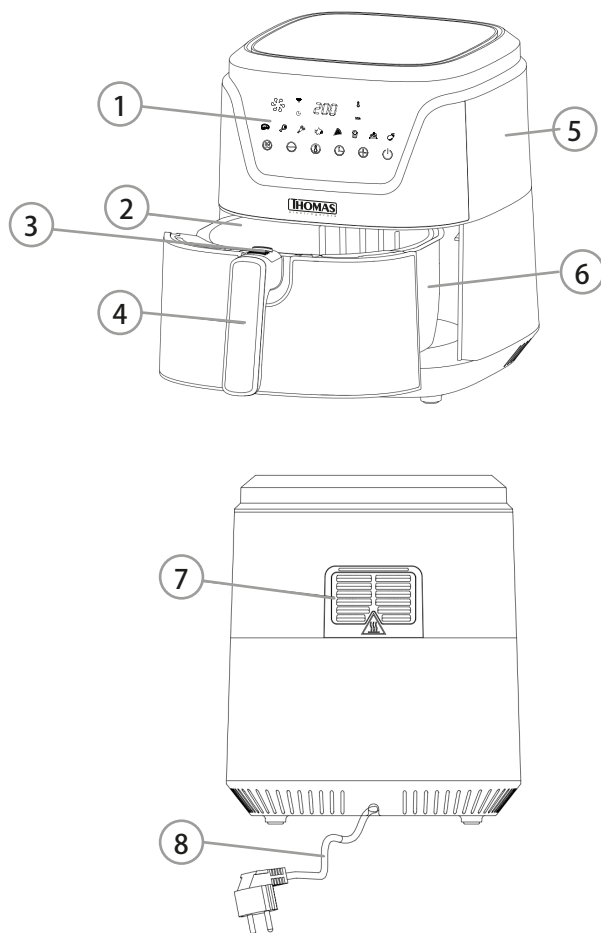
Se debe tener cuidado al poner un cable de extensión, para que éste no quede al alcance de los niños quienes pueden tirarlo y voltear el aparato por accidente.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use el aparato en el mismo circuito eléctrico que otro aparato de alto consumo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES DEL APARATO

1. Panel de control
2. Cesta
3. Botón Apertura
4. Mango del recipiente
5. Cuerpo
6. Olla Freidora
7. Salida de aire
8. Cable de corriente



DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH-AF70Di

Tensión: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 1500 W

Temperatura: 80 - 200°C

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIONES

- 1.- La temperatura de algunas zonas accesibles de la freidora pueden estar muy calientes mientras esté funcionando. Tenga cuidado al tocar las superficies.
- 2.- Coloque el aparato sólo en superficies parejas, estables y resistentes al calor.
- 3.- Mantenga una distancia de al menos 70 cms de materiales inflamables (por ejemplo: cortinas).
- 4.- No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- 5.- Debe tener extrema precaución al mover el aparato con alimentos calientes
- 6.- Siempre permita que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo, y nunca enrolle el cable alrededor de éste mientras esté todavía caliente.
- 7.- Los instrumentos de cocina de nylon, plástico, madera o goma se recomiendan para el empleo sobre la superficie antiadherente. Los instrumentos de cocina de metal de bordes redondeados pueden ser usados con cuidado.
- 8.- Durante el funcionamiento y después del mismo la temperatura de las superficies será muy elevada, es por esto que es muy importante que sujete el deposito para grasa con el recipiente introducido por el asa. En caso necesario, use guantes para hornos.
- 9.- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente de la apertura de salida de aire, mantenga una distancia suficiente.

DESEMBALAJE DEL APARATO

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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Limpiar a fondo la cesta y la olla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la olla con aceite o grasa de freír directamente.

PREPARACIONES ANTES DEL USO

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
- 2 Coloque la cesta en la olla (fig.2).

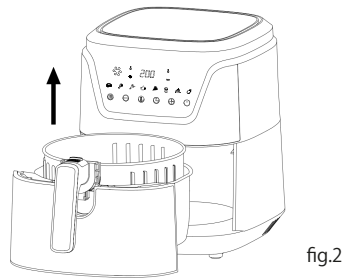


fig.2

PRECAUCIÓN

- No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- No llene la olla con aceite o cualquier otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Conecte la freidora a la corriente
 2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente (Fig.5)
 3. Ponga los ingredientes en la canasta. (Figura 4)
 4. Vuelva a colocar la olla en la freidora de aire caliente (Fig. 3).
- Observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

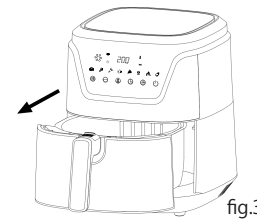


fig.3

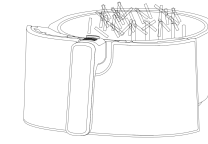


fig.4

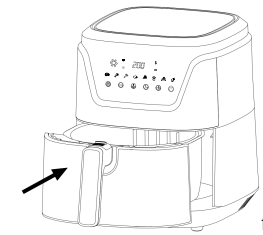


fig.5

PRECAUCIÓN

- Nunca use la olla sin la canasta dentro.
- No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la olla por el mango.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente.
6. Algunos ingredientes deben darse vuelta a la mitad del tiempo de preparación. Para voltear los ingredientes, saque la olla del aparato por el mango y agítelo. Luego, deslice la olla nuevamente en la freidora.

PRECAUCIÓN

- No presione el botón del mango cuando voltee los alimentos.

NOTA

- Para reducir el peso, puede sacar la canasta de la olla y agitar la canasta solamente. Para ello, saque la olla del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del asa. y saca la canasta de la olla
- Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato.

NOTA
También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto, configure el tiempo en 1.

8. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla en el aparato y configure el temporizador en unos minutos más.

9. Para quitar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en la estructura de prueba, presione el botón de liberación de la canasta y saque la canasta de la sartén.

PRECAUCIÓN
- No coloque la canasta boca abajo con la olla aún adherida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.
- La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede salir de la olla.

10. Vacíe la cesta en un bowl o en un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

PANEL DE CONTROL



Botón de Encendido

Una vez que la canasta y la olla estén colocadas correctamente en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Si selecciona la tecla de encendido durante 3 segundos, la temperatura predeterminada de la unidad será de 200 °C, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar la tecla de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. Pulsando la tecla de encendido durante 3 segundos para cerrar todo el dispositivo durante la cocción. Todas las luces se apagan, el ventilador deja de funcionar.

NOTA

Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

Botón 8 Preset Menú

Le permite desplazarse por las 8 opciones de alimentos más populares. Una vez seleccionada, comienza la función predeterminada de tiempo y temperatura de cocción.

Botones de control de temperatura / temporizador y

Seleccionando el botón junto a y podrá aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5 °C a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C -200 °C.

Seleccionando el botón junto a y podrá aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará rápidamente la hora.

Botón Temperatura

Botón Timer

Luz del ventilador

Luz de temperatura

Luz del temporizador

Luz Indicador de temporizador Min

Luz indicadora de receta

CONFIGURACIÓN WIFI

1. Descargar la aplicación móvil **"THSG Smart"** desde Apple Store® o Google Play® o simplemente escanee el código QR en la contraportada de este manual.

NOTAS:

El sistema solo soporta redes de WiFi de 2.4GHz. La red 5GHz no funcionará

2. Enchufe la freidora de aire y mantenga presionado el botón menú y deje de presionar una vez la luz comience a parpadear.

3. Abra la App **"TH/SG Smart"** en su dispositivo para entrar a la interface. Presione el signo + en la parte superior derecha de la pantalla para agregar su freidora de aire correspondiente a su modelo.

4. Siga las instrucciones que le de la App para emparejar el dispositivo con su freidora.

- En el modo ingreso manual seleccione la categoría y modelo correspondiente
- Presione continuar y la luz de conexión parpadeara. Siga las instrucciones seleccionando la red de WiFi correspondiente y clave. Una vez ingresadas presione continuar.
- En la pantalla de su dispositivo aparecerá que el aparato fue encontrado y comenzara el proceso de conexión. Este quedara almacenado en la nube. NO apague la freidora durante el proceso de instalación. Si no logra la conexión a la primera, intente al menos un par de veces más.

AJUSTES

Esta tabla a continuación le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

NOTA

- Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

		Tiempo	Filete	Alas	Camarón	Pescado	Snacks	Papas	Queque	Vegetales
T°	80-200°	1-60	180	180	180	180	200	200	160	160
	C		16	25	12	18	20	17	17	17
Min-max Cantidad(g)		min	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Nota:

- Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freir mientras la freidora esté fría;
- Dar la vuelta una vez durante la cocción;

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Antes de que limpie el equipo siempre lo apague y desconecte el enchufe. Espere hasta que el equipo se haya enfriado.

No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.

No utilice detergentes abrasivos o que rayen.

- El recipiente y el depósito para grasa pueden limpiarse con agua caliente.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una gamuza o paño ligeramente humedecido.

ALMACENAMIENTO

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje que los accesorios de sequen completamente.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

SOLUCIONADOR DE PROBLEMAS

problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el enchufe de red en un enchufe de pared con toma de tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Establezca la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura requerido (consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Configure el temporizador con el 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 del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	Usó un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o aplique un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado mas crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La canasta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la canasta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora.	No usó el tipo de papa correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de papa para quitarles el almidón del exterior.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

NOTA

- Si en la pantalla aparece EE01 o EE02 por favor llevar el producto a un servicio técnico autorizado Thomas.

GARANTÍA Y CONDICIONES GENERALES

Garantía:

Este producto ha sido fabricado, probado e inspeccionado bajo los más altos estándares internacionales de calidad. La garantía de este producto cubre defectos de fabricación y mano de obra. THOMAS garantiza este producto a partir de la fecha de compra, por un período de dos (2) años.

Condiciones generales:

1. Es imprescindible presentar una boleta de compra cuando se solicite la Garantía. Esta Garantía quedará sin efecto en el caso de existir alteraciones, tachaduras o falta de información.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto (por otro igual o similar), así como las piezas o componentes defectuosos del mismo sin cargo alguno hacia el cliente. Los gastos de transporte y envío desde y hacia los Servicios Técnicos Autorizados THOMAS serán cubiertos en su totalidad por el cliente.
3. Estas condiciones de Garantía invalidan cualquier otra garantía que se haya otorgado en origen.

La Garantía de este producto no será válida en los siguientes casos:

1. Por uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contempladas en este Manual de Instrucciones.
2. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (uso comercial o no domiciliario).
3. Desgaste normal de los accesorios, por efecto del uso o mal uso.
4. Desarme, reparación y/o alteración del producto por personas o talleres de servicio no autorizados por THOMAS.
5. Daños causados por agentes naturales, golpes, caídas, traslados, líquidos o polvos, etc.
6. No serán contemplados en Garantía los servicios que se requieran por un golpe eléctrico de energía o por una instalación eléctrica defectuosa de la casa.
7. Aquellos accesorios que sufren desgaste con el uso del producto no están cubiertos por la Garantía.

Las características y funciones de los productos descritas en este manual pueden variar sin previo aviso.