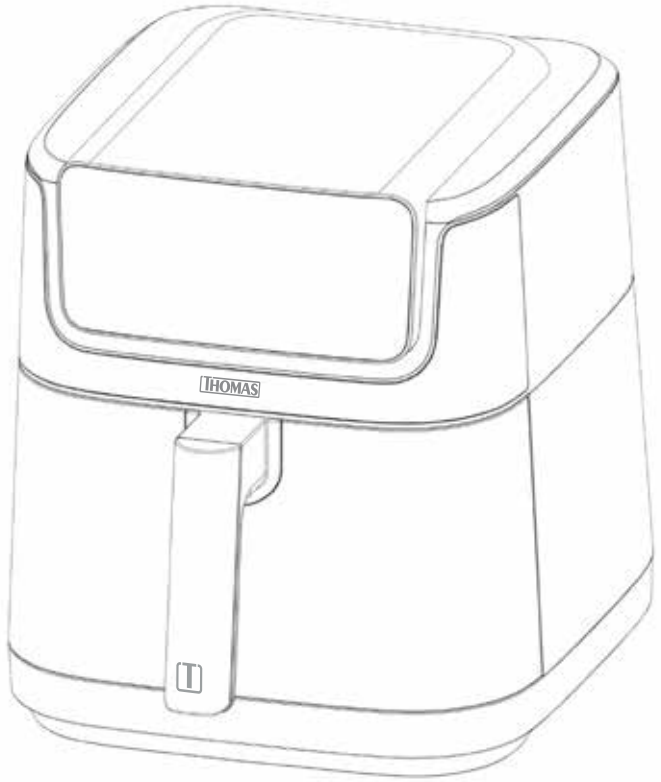
www.thomas.cl
www.thomas.com.pe

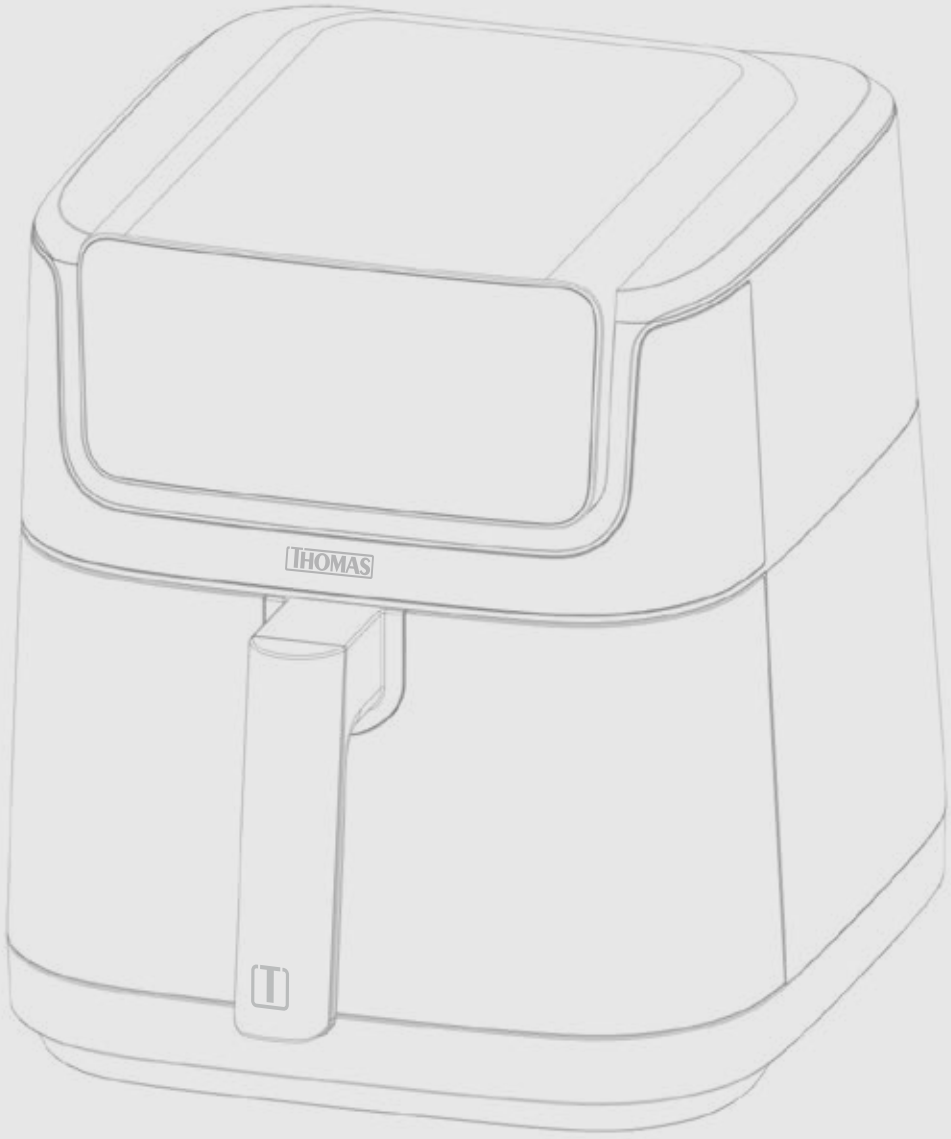
## Manual de Instrucciones

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

# AirFryer SingleBlack Digital 6,5

**TH-AF60DNV**






# Índice

**CAPÍTULO 1**

Instrucciones de Seguridad Importantes

**CAPÍTULO 2**

Componentes del aparato

**CAPÍTULO 3**

Datos Técnicos

**CAPÍTULO 4**

Instrucciones de Funcionamiento

**CAPÍTULO 5**

Cuidados y limpieza

**CAPÍTULO 6**

Garantía y condiciones generales

## INSTRUCCIONES FREIDORA

- 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 jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- No colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 15 centímetros de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.

### PRECAUCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1.- Cuando se manipulan aparatos electrónicos, algunas precauciones deben ser tomadas en cuenta, incluidas las siguientes:
2.- Lea todas las instrucciones.
3.- Antes de utilizar el aparato verificar que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en la placa del producto.
4.- 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.
5.- Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por menores de edad.
6.- 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.
7.- 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. 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 de uso inapropiado, equivocado o poco adecuado del producto.
12.- Este aparato no está destinado a aquellas personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén de alguna manera reducidas o no cuentan 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 luz del sol directamente. Guarde la unidad en un lugar fresco y seco a una temperatura promedio entre 0-40ºC.
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 a 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.

## 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 una 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.

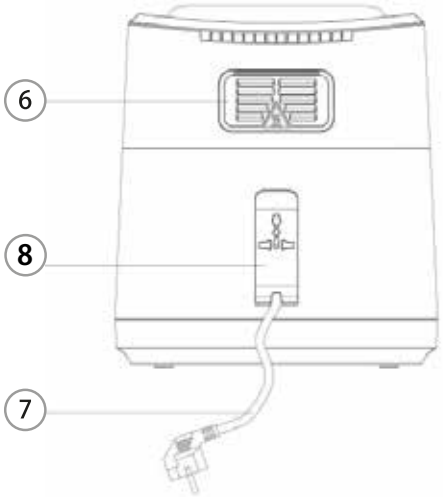
### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## COMPONENTES DEL APARATO

1. Panel de control táctil
2. Rejilla removible
3. Mango recipiente frío al tacto
4. Cuerpo
5. Recipiente antiadherente
6. Salida de aire
7. Cable
8. Compartimento del cable
9. Ventana del recipiente

Fig.1

Fig. 2








## DATOS TÉCNICOS

**Modelo: TH-AF60DNV**
**Tensión: 220-240V~50-60 Hz**
**Potencia: 1700 W**
**Capacidad: 6,5 L**
**Temperatura: 80 - 200ºC**
**Timer: 0 - 60 min.**

## 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.(Fig.2)

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.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla removible y el recipiente con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa para freír directamente.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, nivelada y resistente al calor.

2. Coloque la rejilla removible en el recipiente (Fig. 4). No lo llene con aceite ni ningún otro líquido. No coloque nada sobre el aparato, ya que esto interrumpiría el flujo de aire y afectaría el resultado.

## USO DEL APARATO

La freidora de aire permite preparar una amplia variedad de ingredientes.

## FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.

2. Extraiga con cuidado el recipiente de la freidora (Fig. 3).

3. Coloque los ingredientes en el recipiente (Fig. 5).

4. Vuelva a colocar el recipiente en la freidora (Fig. 6). Alinee cuidadosamente las guías del cuerpo de la freidora. Nunca utilice el recipiente sin la rejilla removible dentro.

**PRECAUCIÓN:**
No toque el recipiente durante ni después de usarlo, ya que se calienta mucho. Sujételo únicamente por el mango.

Fig.3

Fig.4

Fig.5

Fig.6

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, nivelada y resistente al calor.

2. Coloque la rejilla removible en el recipiente (Fig. 4). No lo llene con aceite ni ningún otro líquido. No coloque nada sobre el aparato, ya que esto interrumpiría el flujo de aire y afectaría el resultado.

**CONSEJO:**
Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el zumbador del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe ajustar el temporizador nuevamente al tiempo de preparación restante después de agitar.

**NOTA:**

También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, configure el tiempo en 1.

**CONSEJO:**

Puede ajustar la temperatura o el tiempo a su gusto durante el uso. Los ajustes se mantendrán durante unos 10 minutos después de retirar el recipiente del aparato.

## USO DEL APARATO

La freidora de aire permite preparar una amplia variedad de ingredientes.

## FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.

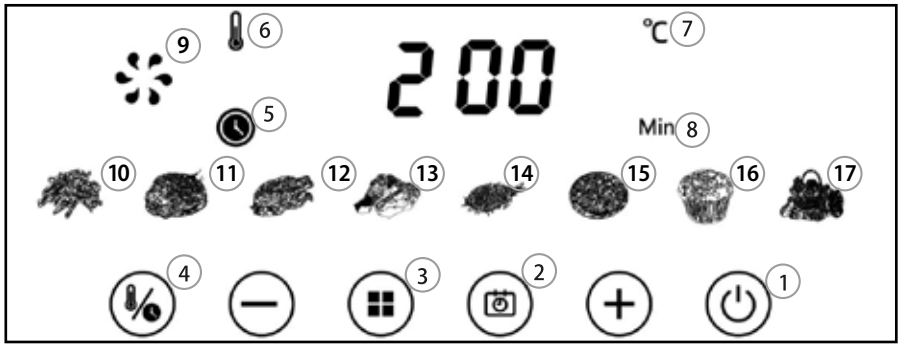
2. Extraiga con cuidado el recipiente de la freidora (Fig. 3).

3. Coloque los ingredientes en el recipiente (Fig. 5).

4. Vuelva a colocar el recipiente en la freidora (Fig. 6). Alinee cuidadosamente las guías del cuerpo de la freidora. Nunca utilice el recipiente sin la rejilla removible dentro.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte página 9 de este

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL




(1) **Tecla de encendido**

Una vez que la rejilla removible y el recipiente estén colocados correctamente en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Al seleccionar la tecla de encendido durante 0,5 segundos, la unidad establecerá la temperatura predeterminada en 200 ºC, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar la tecla de encendido por segunda vez, comenzará el proceso de cocción. Presionando la tecla de encendido durante 2 segundos se cerrará todo el dispositivo durante la cocción, con parada sincrónica del motor.

(2) **Tecla de retraso**

Cuando el botón de retraso se ilumine, presione el botón de menú para seleccionar una opción de cocción. El botón del menú seleccionado se iluminará, seguido de un cambio en la pantalla del tiempo. Presione "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo; cada pulsación añade 15 minutos.

Después de configurar el tiempo, presione el botón de retraso nuevamente. El botón de retraso permanecerá encendido, el botón del menú seleccionado se iluminará simultáneamente y la pantalla iniciará una cuenta regresiva en minutos.

Presionar el botón de retraso otra vez cancelará la función. El rango de tiempo de retraso es de 15 minutos a 24 horas.

(3) **Tecla de preajuste**

Al seleccionar la tecla de preajuste "", puede desplazarse por las 8 opciones de alimentos predeterminados. Una vez seleccionado, comienza la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados.

(4) **Teclas de control de tiempo y temperatura**

Los símbolos de la Tecla (+) y la Tecla (−) le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará el tiempo rápidamente.

También le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción de 5 °C en 5 °C. Mantener la tecla presionada cambiará la temperatura rápidamente.
El rango de control de temperatura es: 80 °C - 200 °C.



(5) Indicador de las teclas de control del temporizador.

(6) Indicador de las teclas de control de temperatura.

(7) Indicador de temperatura.

(8) Indicador del temporizador.

(9) Indicador de ventilador.

(10) a (17) Indicador de receta.

## CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes

**NOTA:**

Tenga en cuenta que estos ajustes predeterminados son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Ajuste manualmente de ser necesario (punto 4, pág. 8).

Dado que la tecnología Rapid Air recalienta el aire del aparato al instante, retirar el recipiente brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente casi no interrumpe el proceso.

## TABLA DE CONFIGURACIÓN

| Programa | | Papas fritas | Filete | Muslo de pollo | Alitas de pollo | Pescado | Pizza | Repostería | Vegetales |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temperatura | 80-200 ºC | 200ºC | 200ºC | 200ºC | 200ºC | 200ºC | 180ºC | 160ºC | 160ºC |
| Tiempo | 1-60 min | 20 min | 15 min | 40 min | 22 min | 18 min | 7 min | 25 min | 15 min |
| Imagen | | | | | | | | | |

**NOTAS:**

1. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire aún está fría.
2. Gire o agite una vez durante la cocción.

## CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo; una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los ingredientes se frían de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire caliente pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la rejilla removible de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ºC hasta 10 minutos.





## CUIDADOS Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.
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 el recipiente para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2.- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3.- Limpie el recipiente y la bandeja 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 bandeja al fondo del recipiente, llénela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas.
- El recipiente y la bandeja son aptas para lavavajillas.

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

**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 probable | Solución |
|---|---|---|
| La freidora no funciona | La freidora no recibe suministro eléctrico. | Compruebe la toma con otro aparato. |
| | | Enchufe el cable correctamente. |
| | | Compruebe el interruptor de circuito principal. |
| | El recipiente de drenaje de grasa y el cesto no están correctamente introducidos. | Compruebe la posición. |
| Los alimentos no se cuecen por completo. | Recipiente demasiado lleno. | Reduzca la cantidad de alimentos.<br>Las cantidades más pequeñas se cuecen de forma más homogénea. |
| | La temperatura es demasiado baja. | Establecer una temperatura mayor. |
| | El tiempo de cocción es demasiado corto. | Establecer un periodo de tiempo más largo. |
| Los alimentos no se cuecen homogéneamente. | Cuando se apilan alimentos el flujo de aire es inadecuado. | Debe sacudir los alimentos pasada la mitad del tiempo de cocción. |
| Los alimentos no están crujientes. | Use alimentos solamente adecuados para una freidora convencional. | Use alimentos adecuados para horno o úntelos con un poco de aceite. |
| Sale humo del dispositivo. | Prepara alimentos con mucha grasa. | Las salpicaduras de grasa dentro de la unidad puede<br>provocar la emisión de humos. Proporcione una ventilación adecuada. |
| | En el depósito para grasa quedan restos de grasa de un uso anterior. | Limpie el depósito para grasa tras cada uso como se describe en el<br>capítulo “Limpieza”. |
| El depósito para grasa no encaja con el recipiente. | Recipiente demasiado lleno. | Reduzca la cantidad de alimentos. |
| | El recipiente no está correctamente colocado en el depósito para grasa. | Inserte el recipiente correctamente. Debe encajar de forma audible. |

## ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el establecimiento donde compró el producto. Ellos pueden encargarse de este producto para un reciclaje ambientalmente seguro.

## NOTAS

# 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.

ÚLTIMA VERSIÓN: 18/03/2026