FREIDORA DIGITAL SIN ACEITE

Manual De Instrucciones

TH-FR2535 / TH-FR3245

NOTA IMPORTANTE

- **Leer atentamente este manual antes de empezar a utilizar el aparato.**
- **Guardar este manual para futuras consultas.**
- **Este aparato ha sido diseñado solo y exclusivamente para uso doméstico y ocasional.**

INTRODUCCIÓN

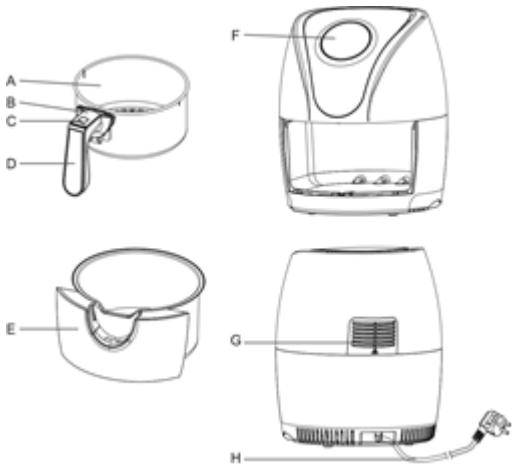
Estimado cliente:

Agradecemos la confianza depositada en nosotros al adquirir este producto THULOS®
Nuestro principal empeño es ofrecer artículos excelentes, manteniendo los más estrictos controles de calidad y cumpliendo todas las normativas vigentes de seguridad, con el objetivo de presentar un producto perfecto y seguro para el uso doméstico.

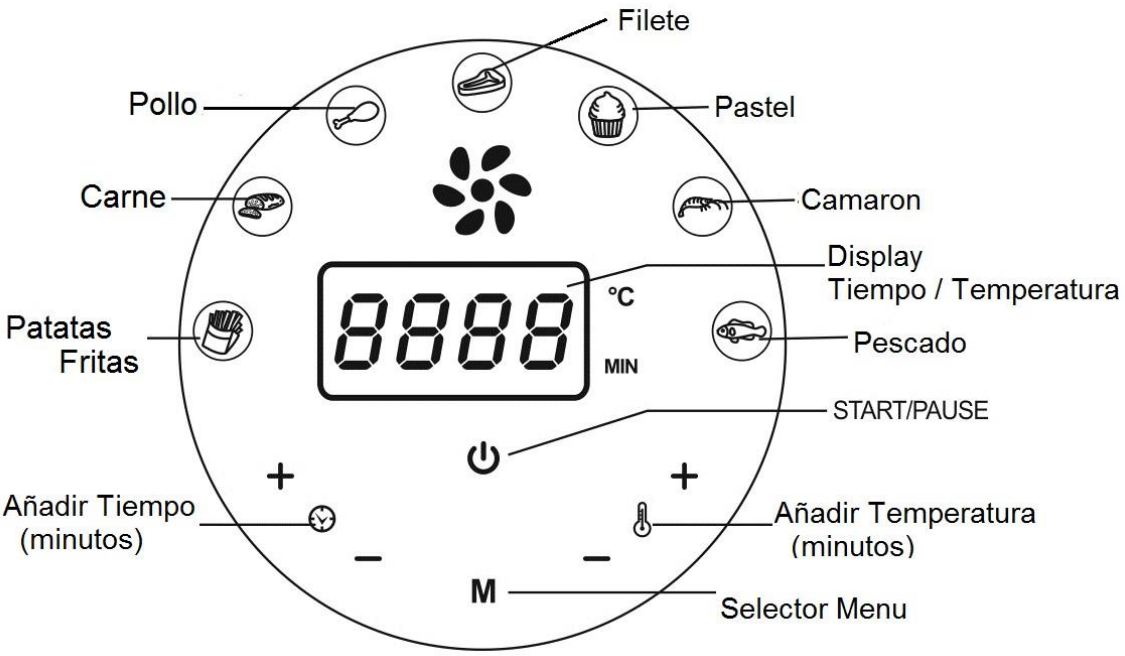
INSTRUCCIONES POR Y PARA SU SEGURIDAD

- Comprobar si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red de su casa.
- Colocar el aparato en una superficie plana y nivelada.
- No utilizar el aparato en exteriores.
- Nunca sumergir el aparato central en agua y tampoco bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato, para evitar descargas eléctricas.
- Poner siempre los ingredientes a freír en el cesto, nunca fuera del cesto.
- No cubrir el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Nunca añadir aceite y tampoco cocinar con aceite en este aparato, puede provocar un incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilizar el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Revisar periódicamente que el cable y enchufe no estén dañados.
- En caso de cable, enchufe u otra parte dañada, se debe reparar en un servicio técnico autorizado.
- No usar el aparato si alguna de las partes está dañada.
- Este aparato no es adecuado para niños ni para personas con discapacidades físicas o mentales o que carezcan de experiencia y conocimientos. Si desea que otra persona utilice el aparato, debe guiarse adecuadamente sobre su uso.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- 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 propósito 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 escape de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente cuando retire la bandeja de freír del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja de freír del aparato.
- Desenchufe siempre el aparato cuando termine el cocinado y no lo esté usando.
- Dejar enfriar al aparato 30 minutos después de su uso, antes de limpiar y guardar.

PARTES DEL APARATO



A. Canasta o Cesto.
B. Tapa protectora.
C. Botón liberación de cesto.
D. Asa de cesto.
E. Bandeja.
F. Panel digital de control.
G. Ventana de ventilación.
H. Cable de alimentación.



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Quite los adhesivos o etiquetas del aparato, que no sean la etiqueta de clasificación.
- Limpiar a fondo la cesta y la bandeja de freír con agua caliente y un poco de jabón neutro con una esponja suave no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo.
- Secar muy bien todas las partes con papel absorbente de cocina.

EN GENERAL ANTES DEL COCINADO

- Colocar el aparato sobre una superficie estable, horizontal, nivelada y resistente al calor.
- Coloque correctamente la cesta en la bandeja para freír.
- Saque todo el cable del compartimento en la parte posterior del aparato.
- No llene la bandeja hasta arriba para cocinar.
- Nunca cocinar en este aparato con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato.
  Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado del cocinado.

USO DEL APARATO

1. Encendido.

- Conectar a la toma de corriente, sonará un pitido y se iluminará botón ⏻.
- ⏻ - Pulse y la pantalla LCD muestra el estado predeterminado.
- ⏻ - Pulse para encender o apagar.

2. Iniciar / Pausar.

- Después de encender, presione el botón “Menu” para elegir la función, y luego mantener pulsado

⏻ 3 segundos para continuar.
La imagen de la función seleccionada parpadea, significa que la función comienza a funcionar.

- Si presiona ⏻ con solo un pulso, el aparato pita y todas las funciones se apagan excepto ⏻ . Esto significa el producto está en estado de espera “Standby”.

- Durante el cocinado, puede pausarlo simplemente sacando el cajón (la bandeja de freír y la cesta).

En el momento que saca el cajón, la función es pausada.
Para reanudar el cocinado solamente vuelva a meter el cajón y comenzará a funcionar de nuevo.

3. Selección de Menú.

- Encienda el aparato y el display muestra la función predeterminada en estado de espera.
- Presione M para elegir la función. Presiónelo una vez y el menú cambiará de uno a otro.
- Presione repetidamente hasta seleccionar la función deseada iluminada.
- Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados.
- Puede añadir o quitar tiempo con los botones más y menos de la función tiempo.
- Puede añadir o quitar temperatura con los botones más y menos de la función temperatura.
- Una vez fijados función, temperatura y tiempo, pulse durante 3 segundos ⏻ para empezar.

FUNCIONAMIENTO POR PASOS

1. Enchufar el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Poner los ingredientes en la canasta y ponga la canasta en la bandeja para freír.
3. Colocar la bandeja de freír en la posición correcta.
   Elija la función del menú y ajuste tiempo y temperatura si no desea el ajuste predeterminado. presione INICIO / PAUSA para comenzar a cocinar.
4. Presione INICIO / PAUSA durante 3 segundos y el cocinado empezará su ciclo.
   La pantalla LCD visualiza la temperatura del ajuste y tiempo restante del ciclo del cocinado.
   La función seleccionada permanecerá parpadeando durante el cocinado.
5. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocinado (consulte la sección 'Configuración').
   Para agitar los ingredientes, saque la bandeja de freír del aparato por el asa y agítela.
   Luego, vuelva a meter la bandeja nuevamente.
   Precaución: No presione el botón de liberación de la cesta durante la agitación.
6. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido.
   Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
7. Compruebe si los ingredientes están listos.
   Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la bandeja y cocine unos minutos más.
   Consejo: para reducir el peso al agita, puede sacar la canasta de la sartén y agitar solo la canasta. Para ello, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la cesta.
8. Para quitar los ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de la canasta y saque la canasta de la bandeja para freír. No coloque la canasta boca abajo con la bandeja de freír todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de líquido que se haya acumulado en el fondo de la bandeja de freír se derramará y se derramará sobre los ingredientes. Después de freír con aire caliente, la bandeja de freír y los ingredientes están calientes.
   Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede salir de la bandeja de freír.
9. Vacíe la canasta en un bol o en un plato.
   Consejo: para quitar los ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para sacar los ingredientes de la canasta.
10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote.

RECUERDE

- Nunca cocinar con aceite en este aparato ni con ningún otro líquido.
- Extraer la bandera siempre sujetando de su asa, ya que puede estar caliente y quemarse.
- Nunca utilizar la bandeja sin la canasta o cesto.
- Nunca llenar demasiado el cesto con ingredientes para cocinar.
- Consultar las tablas de cocinado y configuración según los alimentos a cocinar.
- Añadir 3 minutos al tiempo de cocinado si el aparato esta apagado y frío.
- También puede precalentar el aparato, antes de introducir los alimentos a cocinar.

CONFIGURACIONES DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCINADO

A continuación, se muestra una tabla de ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.
Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo para referencia, orientativos aproximados. No se puede garantizar configuraciones de temperatura y tiempo exactos ya que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca.
Consejos a tener en cuenta:
- Los ingredientes cortados más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación menor.
- La cantidad de ingredientes también influye en el tiempo de cocinado.
- 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.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- 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. - También puede utilizar la freidora para recalentar los ingredientes ajustando la temperatura a 150 ° C y el temporizador a unos 10 minutos.

	Min-Max (gr)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	A mitad del cocinado
Patatas				
Congeladas Finas	300-700	12-16	200	Agitar
Congeladas Gruesas	300-700	12-20	200	Agitar
Caseras cortadas (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Agitar
Caseras cortadas en gajos	300-800	18-22	180	Agitar
Caseras cortadas en dados	300-750	12-18	200	Agitar
Asado / Dorado	250	15-18	180	
Gratinado	500	18-22	180	
Carnes & Aves				
Filete	100-500	8-22	180	
Chuletas Cerdo	100-500	10-14	180	
Hamburguesas	100-500	7-14	180	
Salchichas	100-500	13-15	200	
Pechuga Pollo	100-500	10-15	180	
Aperitivos				
Rollito Primavera	100-400	8-10	200	Agitar
Nuggets de Pollo Congeladas	100-500	6-10	200	Agitar
Varitas de pescado	100-400	6-10	200	
Queso rebozado congelado	100-400	10	200	
Vegetales rellenos	100-400	10	160	

→ Tabla de referencia no exacta ya que tanto en el tiempo de cocinado como en la temperatura, influye el tipo de alimento, el peso, el grosor de corte y la cantidad. Solamente es tabla orientativa.

Tabla de Programación Predeterminada de Fábrica

	Programa Predeterminado de Fábrica		
	Menu	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Función	Patatas Fritas	18	200
	Carne	12	200
	Pollo	20	200
	Filete	12	180
	Pastel	25	160
	Camarón	8	180
	Pescado	10	180

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Quite el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
  Nota: Puede retirar la bandeja para freír para que la freidora se enfríe más rápidamente.
- Limpiar siempre el aparato después de cada uso.
- La bandeja de freír, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. - No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, - Limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo.
- Limpiar la bandeja y el cesto de freír con agua caliente, jabón neutro y una esponja suave.
- Para restos de grasa adheridos en la bandeja o cesto, cubra de agua y jabón el resto adherido y deje reposar unos minutos. Después limpiar con una esponja suave no abrasiva.
- Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.
- Una vez limpio todo el aparato y seco, almacenar en un lugar seco y libre de polvo.

NOTA.

Este aparato NO es apto para lavavajillas.

ESPECIFICACIONES

Por modelo:

	TH-FR2535	TH-FR3245
Volumen del cesto	2'5L	3'2L
Capacidad	800 gr.	1000 gr.
Potencia	1200W - 1400W	1200W - 1400W

Comunes para ambos modelos:

- Voltaje: 220V – 240V / 50 – 60Hz
- Tecnología de alta y veloz circulación de aire caliente para una deliciosa fritura sin aceite.
- Cocinado sin aceite para una alimentación saludable liberando hasta el 80% de grasas.
- Panel de control táctil con display.
- Alta potencia de cocinado rápido.
- Bandeja y cesto anti-adherente que hace que los alimentos no se peguen y fácil limpieza.
- Temperatura ajustable de 50 ºC hasta 200 ºC.
- Temporizador ajustable desde 1 minuto hasta 30 minutos.
- Display digital de control de cocinado.
- Sistema de seguridad de auto-apagado en caso de sacar la bandeja con el cesto.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía cubre cualquier avería que haya sido causada por el propio sistema del fabricante.
- El fabricante se reserva el derecho a poder anular la garantía en caso de observar cualquier uso indebido del aparato así como uso excesivo, mal uso, golpes u otros motivos.
- La garantía solamente tendrá validez presentando el ticket o factura de compra, siempre y cuando sean completamente legible vendedor, fecha, marca y modelo del aparato. - Bajo ningún concepto se hará cambio o abono del aparato sin ser antes revisado por el servicio técnico autorizado.

MOTIVOS DE ANULACIÓN DE GARANTÍA

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede suponer peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.
- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

No intente desmontarlo o repararlo por usted mismo ya que se considera manipulación.

- Todo uso excesivo será también motivo de anulación de garantía, recuerde que este aparato es solamente para uso doméstico y ocasional.

MEDIO AMBIENTE

¡Usted también puede contribuir a la conservación del medio ambiente!

Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe depositar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar.

Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente.

Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

FRYER WITHOUT OIL

Instructions Manual

TH-FR2535 / TH-FR3245

IMPORTANT NOTE

- Read this manual carefully before starting to use the appliance.
- Keep this manual for future reference.
- This appliance has been designed only and exclusively for domestic and occasional use.

INTRODUCTION

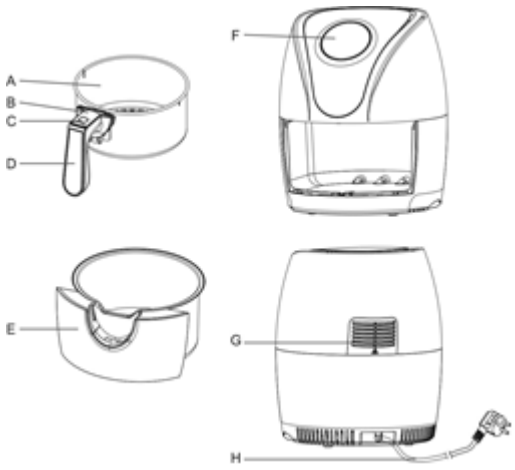
Dear Customer:

We appreciate the trust placed in us by purchasing this THULOS® product.
Our main commitment is to offer excellent articles, maintaining the strictest controls of quality and complying with all current safety regulations, with the aim of presenting a perfect and safe product for domestic use.

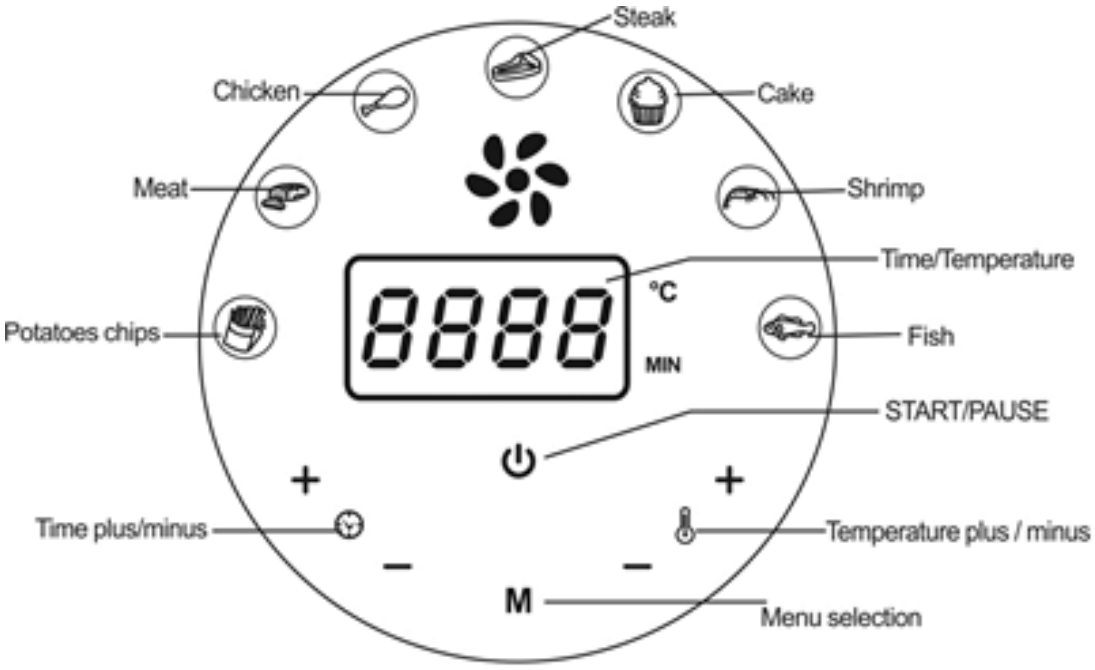
INSTRUCTIONS BY AND FOR YOUR SAFETY

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the voltage of your home network.
- Place the appliance on a flat and level surface.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never immerse the central unit in water and never under the tap.
- Do not let water or other liquid enter the appliance, to avoid electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, never outside the basket.
- Do not cover the appliance while it is in operation.
- Never add oil or cook with oil in this appliance, it may cause a fire.
- Never touch the inside of the appliance while it is in operation.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself are damaged.
- Periodically check that the cable and plug are not damaged.
- In case of damaged cable, plug or other part, it must be repaired by an authorized technical service.
- Do not use the appliance if any of the parts are damaged.
- This appliance is not suitable for children or for people with physical or mental disabilities or that lack experience and knowledge. If you want someone else to use the appliance, you must be adequately guided on its use.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to a grounded socket. Always make sure that the plug is properly inserted into the outlet.
- Never connect this appliance to an external timer.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains. - Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than that 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 hands and face a safe distance from steam and air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when removing the frying pan from the appliance.
- The surface under the appliance may become hot during use.
- Unplug the appliance immediately if you notice dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke to stop before removing the frying pan from the appliance.
- Always unplug the appliance when cooking is finished and you are not using it.
- Let the appliance cool down 30 minutes after use, before cleaning and storing.

PRODUCT PARTS



A: Basket
B: Protective cap
C: Basket release button
D: Basket handle
E: The tray
F: Control panel
G: Vent windows
H: Power cord



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packing material.
- Remove any stickers or labels from the appliance, other than the classification label. - Thoroughly clean the basket and the frying pan with hot water and a little mild soap with a soft non-abrasive sponge.
- Clean the inside and outside of the appliance with a slightly damp cloth.
- Dry all parts very well with absorbent kitchen paper.

IN GENERAL BEFORE COOKING

- Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat resistant surface.
- Correctly place the basket on the frying pan.
- Take the entire cable out of the compartment at the back of the appliance.
- Do not fill the tray to the top for cooking.
- Never cook in this appliance with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance.
  This interrupts the air flow and affects the cooking result.

USE OF THE APPLIANCE

1. Turn On / Turn Off.

- Plug into the power outlet, a beep will sound and the ⏻ button will light up.
- ⏻ - Press and the LCD screen shows the default status.
- ⏻ - Press for turn On or turn Off.

2. Start / Pause.

- After power on, press the "Menu" button to choose the function, and then press and hold ⏻ 3 seconds to continue.
  The image of the selected function flickers, it means that the function starts working.

- If press ⏻ with just one pulse, the appliance beeps and all functions are switched off except ⏻. This means the product is in a “Standby” state.

- During cooking, you can pause it by simply pulling out the drawer (frying pan and basket).
  The moment you take out the drawer, the function is paused. To resume cooking, just put the drawer back in and it will start working again.

3. Menú selection.

- Turn on the appliance and the display shows the default function in standby status.
- Press M to choose the function. Press it once and the menu will change from one to the other.
- Press repeatedly until the desired function is highlighted.
- Each function has its own preset time and temperature.
- You can add or subtract time with the plus and minus buttons of the time function.
- You can add or remove temperature with the plus and minus buttons of the temperature function.
- Once the function, temperature and time have been set, press for 3 seconds ⏻ for start.

STEP OPERATION

1. Plug the appliance into a grounded socket.
2. Put the ingredients in the basket and put the basket on the frying pan.
3. Place the frying pan in the correct position. Choose the function from the menu and adjust time and temperature if you do not want the default setting. press START / PAUSE to start cooking.
4. Press START / PAUSE for 3 seconds and cook will begin its cycle. The LCD screen displays the setting temperature and time remaining for the cook cycle.

The selected function will keep flashing during cooking.

5. Some ingredients need to be stirred halfway through cooking time (see section 'Setting'). To stir the ingredients, remove the frying pan from the appliance by the handle and shake it. Then put the tray back in again.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

6. When you hear the timer chime, the set preparation time has elapsed. Take the pan out of the appliance and place it on a heat resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply put the tray back in and cook a few minutes more.

Tip: To reduce the weight when shaking, you can take the basket out of the pan and shake the basket only. To do this, remove the pan from the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove the small ingredients, press the basket release button and remove the frying pan basket. Do not turn the basket upside down with the frying pan still attached to it, since any excess liquid that has accumulated in the bottom of the tray frying will spill and spill over ingredients. After frying with hot air, the frying pan and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the fryer, steam may come out of the frying pan.
9. Empty the basket into a bowl or plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tweezers to remove the ingredients in the basket.

10. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready to prepare. another batch.

REMEMBER

- Never cook with oil in this appliance or with any other liquid.
- Always remove the flag holding its handle, as it can be hot and burn.
- Never use the tray without the basket or basket.
- Never overfill the basket with cooking ingredients.
- Consult the cooking and configuration tables according to the food to be cooked.
- Add 3 minutes to the cooking time if the appliance is off and cold.
- You can also preheat the appliance, before introducing the food to be cooked.

SETTINGS OF TEMPERATURES AND COOKING TIMES

Below is a table to help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.
Please note that these settings are for reference only.
Exact temperature and time settings cannot be guaranteed as the ingredients they differ in origin, size, shape and brand.

Tips to consider:

- Smaller cut ingredients generally require less prep time.
- The quantity of ingredients also influences the cooking time.
- Shaking the smallest ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and it can help prevent ingredients from frying unevenly.
- Do not prepare extremely greasy ingredients like hot dogs in the deep fryer.
- Sandwiches that can be prepared in an oven can also be prepared in the deep fryer.
- The optimal amount to prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to make filled sandwiches quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter prep time than homemade dough.
- You can also use the deep fryer to reheat the ingredients by setting the temperature to 150 ° C and the timer to about 10 minutes.

	Min-Max Amount (gm)	Time (min.)	Temper-ature(°C)	Shake
Potatoes & fries				
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake
Home-made fries (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Shake
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake
Home-made potato cubes	300-750	12-18	200	Shake
Rösti	250	15-18	180	
Potato gratin	500	18-22	180	
Meat & Poultry				
Steak	100-500	8-22	180	
Pork chops	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Sausage roll	100-500	13-15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10-15	180	
Snacks				
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake
Frozen chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Shake
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	
Frozen Bread-crumbed cheese snacks	100-400	10	200	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	

→ Reference table not exact since both in the cooking time as in the temperature, the type of food influences, weight, slice thickness and quantity.

It is only an orientation table.

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default Temperature (°C)
function	potato chips	18	200
	meat	12	200
	chicken	20	200
	steak	12	180
	cake	25	160
	shrimp	8	180
	fish	10	180

Factory Default Programming Table

CLEANING AND STORAGE

- Remove the plug from the socket and let the appliance cool down.
  Note: You can remove the frying pan to allow the fryer to cool more quickly.
- Always clean the appliance after each use.
- The frying pan, the basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. - Do not use metallic kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, - Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth.
- Clean the frying pan and basket with hot water, mild soap and a soft sponge.
- For grease residues adhering to the tray or basket, cover the rest adhered with soap and water and leave stand for a few minutes. Then clean with a soft non-abrasive sponge.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue.
- Once the entire appliance is clean and dry, store in a dry and dust-free place. **NOTE. This appliance is NOT dishwasher safe.**

SPECIFICATIONS

For models:

	TH-FR2535	TH-FR3245
Basket Volume	2'5L	3'2L
Capacity	800 gr.	1000 gr.
Power	1200W - 1400W	1200W - 1400W

Common for both models:

- Voltage: 220V - 240V / 50 - 60Hz
- High and fast hot air circulation technology for delicious oil-free frying.
- Cooked without oil for a healthy diet, releasing up to 80% fat.
- Touch control panel with display.
- High power for quick cooking.
- Non-stick tray and basket that makes food not stick and easy to clean.
- Adjustable temperature from 50 ºC to 200 ºC.
- Adjustable timer from 1 minute to 30 minutes.
- Digital display of cooking control.
- Auto-off security system in case of removing the tray with the basket.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty covers any breakdown that has been caused by the manufacturer's own system. - The manufacturer reserves the right to be able to cancel the guarantee in case of observing any improper use of the device as well as excessive use, misuse, blows or other reasons.
- The guarantee will only be valid by presenting the purchase receipt or invoice, provided they are fully legible seller, date, brand and model of the device.
- Under no circumstances will change or payment of the device be made without first being reviewed by the authorized technical service.

REASONS FOR CANCELLATION OF WARRANTY

- Any improper use, or in disagreement with the instructions for use, may pose a danger, voiding the warranty and the responsibility of the manufacturer.
- In the event of a breakdown, take the device to an authorized Technical Assistance Service. Do not try to disassemble or repair it yourself as it is considered tampering.
- Any excessive use will also be a reason for cancellation of the guarantee, Remember that this appliance is for domestic and occasional use only.

ENVIRONMENT

You too can contribute to the conservation of the environment..!
This appliance must not be disposed of with household waste at the end of its useful life,
but must be deposited at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging wants to draw your attention to this important issue.
The materials used in this appliance can be recycled.
By recycling appliances, you are helping to protect the environment.
Request more information about the collection points from the local authorities.

FREIDORA SIN ACEITE // FRYER WITHOUT OIL

TH-FR2535

8 436588 773647

TH-FR3245

8 436588 773661

www.thulos.com

Información / Information: thulos@thulos.com

Servicio Técnico / Technical Service: sat@grupothulos.com