



FREIDORA DIGITAL SIN ACEITE



Manual De Instrucciones

TH-FR1010

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:

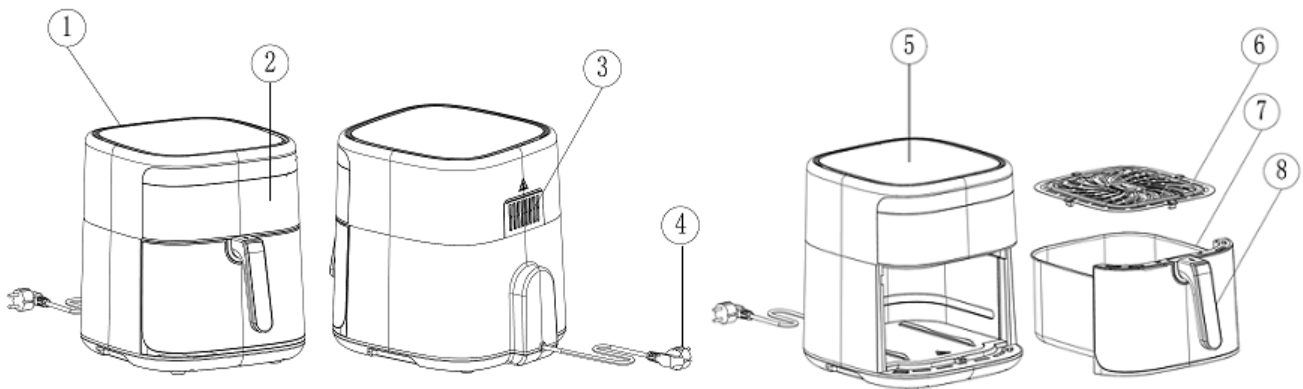
Agradecemos la confianza depositada en nosotros al adquirir este producto THULOS®. Nuestro principal empeño es ofrecer artículos excelentes, manteniendo los más estrictos controles de calidad y cumpliendo todas las normativas vigentes de seguridad, con el objetivo de presentar un producto perfecto y 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.
- Prohibido usar el aparato cerca del agua o de cualquier otro líquido.
- A este aparato no puede salpicarle agua o cualquier otro líquido.
- No utilizar el aparato en bañeras, duchas o depósitos llenos de agua.
- Este aparato pueden utilizarlo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar ni hacer la limpieza del aparato sin supervisión.
- 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.

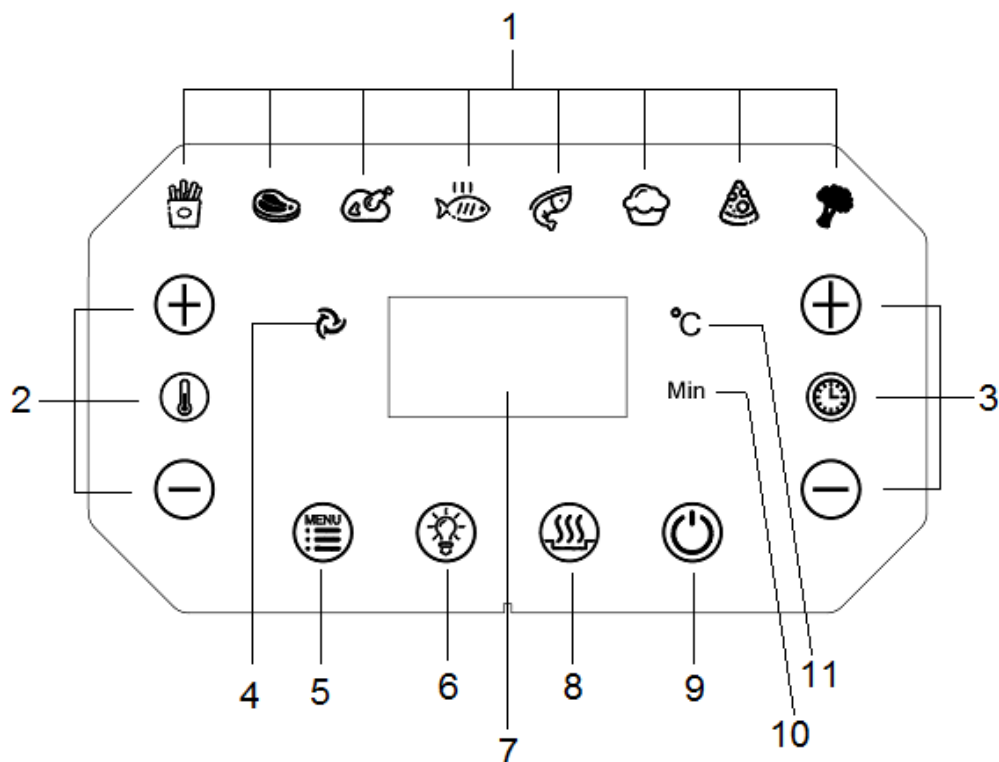
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de escape de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente cuando retire la bandeja de 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



1. Entrada de aire // 2. Ventana al interior // 3. Salida De Aire // 4. Enchufe
 5. Panel de control // 6. Bandeja // 7. Cesto // 8. Asa

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL.



1. Menú indicador de programa predeterminado de fábrica.
2. Ajuste de temperatura.
3. Ajuste de tiempo de cocinado.
4. Indicador de ventilador si funcionando o parado.
5. Botón de selección de menú.
6. Botón para luz interior.
7. Display.
8. Botón para mantener caliente un cocinado acabado.
9. Botón On/Off.
10. Indicador de tiempo (encendido cuando display muestra el tiempo).
11. Indicador de temperatura (encendido cuando display muestra la temperatura).

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 bandeja en el cesto para freír.
- Saque todo el cable del compartimento en la parte posterior del aparato.
- No llene el cesto hasta arriba para cocinar.
- Nunca cocinar en este aparato con aceite ni ningún otro líquido.
- Nunca pegar a la pared para no obstruir la salida de aire y vapores.
- 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 .
- Para encender pulse  y la pantalla LCD muestra el estado predeterminado.
- Para apagar mantener pulsado  unos 2 segundos.

2. Selección del Menú.

- Encienda el aparato y el display muestra la función predeterminada en estado de espera.
- Pulsar botón "Menú" repetidamente hasta seleccionar el menú deseado.
- Cada menú 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 menú, temperatura y tiempo, pulse “” para empezar el cocinado.

3. Iniciar / Pausar.

- Después de encender, presione el botón del menú deseado.
Si lo desea puede modificar otro tiempo y temperatura a la prefijada para ese menú.
Pulsar “” para iniciar el cocinado.
- Si, estando cocinando mantiene pulsado , el aparato se apaga y entra en modo “Stand-By”.
Perderá la memoria de cocinado en curso y tendrá que empezar el cocinado desde el principio.
- Durante el cocinado, puede pausar y reanudar pulsando el botón “” (pulsación corta).
El indicador queda parpadeando en modo pausa del cocinado.

4. Fin de cocinado / Ciclo de apagado.

Una vez transcurrido el tiempo de cocinado, la pantalla mostrará "OFF".
En este momento, el ventilador continúa unos segundos más para eliminar el exceso de calor.
Luego emite una alarma y vuelve al modo de espera. La luz del botón  permanece encendido.
Después de cocinar, asegúrese de apagar el interruptor y desconectar el enchufe de alimentación.
Con cuidado retire el cesto y colocar sobre una superficie resistente al calor antes de coger la comida.

FUNCIONAMIENTO POR PASOS

1. Enchufar el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Introducir los alimentos en el cesto.
3. Introducir el cesto en la freidora y ajustar que quede bien cerrado.
4. Encender la freidora con el botón de encendido.
5. Pulsar sobre el menú deseado, ajustar tiempo y temperatura si no desea el ajuste predeterminado.
6. Pulsar el botón de encendido para empezar el cocinado.
La pantalla LCD visualiza la temperatura del ajuste y tiempo restante del ciclo del cocinado.
7. Algunos ingredientes deben removerse a la mitad del tiempo de cocinado.
Para remover los ingredientes, basta con sacar el cesto y removerlos.
Luego, vuelva a meter el cesto y la freidora reanudará el cocinado donde lo dejó.
8. Cuando finaliza el cocinado, es decir, el tiempo de cocinado fijado, sonará varios pitidos.
Sacar el cesto del aparato y colocarlo sobre una superficie resistente al calor.
9. Compruebe si los ingredientes están listos.
Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el cesto y cocine unos minutos más.
10. Después del cocinado puede haber líquido caliente en el fondo del cesto.
Tenga cuidado al volcar el cesto para sacar los alimentos cocinados.

Consejos:

- Para sacar los ingredientes grandes o frágiles del cesto, use un par de pinzas.
- Si hay alimentos adheridos, use una lengüeta para sacarlos, nunca use objetos punzantes.

RECUERDE

- Nunca cocinar con aceite en este aparato ni con ningún otro líquido.
 - Extraer el cesto siempre sujetando de su asa, ya que puede estar caliente y quemarse.
 - Ponga siempre la bandeja en el fondo del cesto para que el líquido producido por el vapor del cocinado quede en el fondo y no salgan excesivamente mojados los alimentos.
 - 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.
 - Después de finalizar un cocinado, el aparato se apaga automáticamente.
- Debe dejarlo apagarse automáticamente para que el ventilador expulse el exceso de calor.

Tabla de Programación Predeterminada de Fábrica

Icono	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
	Patatas Fritas	200	18
	Carne	200	10
	Pollo	200	30
	Pescado	165	15
	Gambas	160	10
	Dulces	160	30
	Pizza	180	15
	Vegetales	180	10
	Mantener Caliente	80	30

ATENCIÓN:

Estos programas predeterminados son solamente a modo orientativo, dependiendo un buen resultado principalmente del corte de los alimentos, cantidad, estado de maduración, etc.

Siempre debe ir controlando el estado del cocinado cada cierto tiempo.

CONSEJOS PARA UN BUEN COCINADO.

- 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.

LUZ INTERIOR.

Usted puede observar el estado de los alimentos durante el cocinado a través de la ventana frontal. Para ello puede encender la luz interna con el botón .

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 y el cesto 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 una esponja no abrasiva mojada en agua caliente.
- 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

- Voltaje: 220V – 240V / 50 – 60Hz.
- Potencia: 1700 W.
- Capacidad: 10 Litros.
- 9 Programas predeterminados de fábrica.
- Ventana frontal y luz interior.

- 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 80 °C hasta 200 °C.
- Temporizador ajustable desde 1 minuto hasta 60 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.
- Durante el período de garantía, la tienda o establecimiento que vende el aparato, será el responsable de gestionar y tramitar la garantía al cliente en caso de cualquier avería.

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.
- La garantía no cubre golpes, mal uso, usos excesivos ni piezas de desgaste por uso.
- 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-FR1010

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:

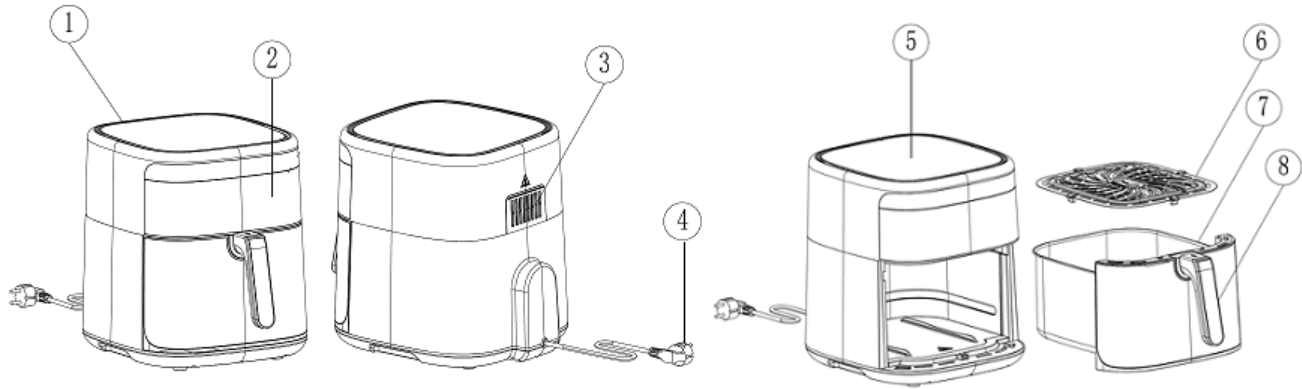
We appreciate the trust placed in us by purchasing this THULOS® product.

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

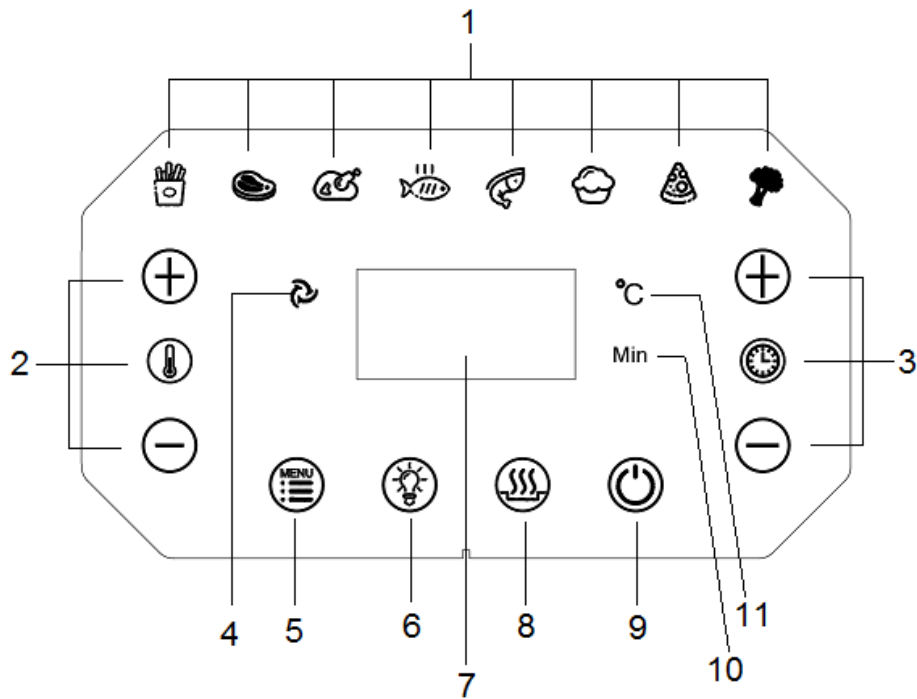
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the voltage of your home network.
- Place the appliance on a flat and level surface.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never immerse the central unit in water and never under the tap.
- Do not let water or other liquid enter the appliance, 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.
- Forbidden to use the appliance near water or any other liquid.
- This appliance must not be splashed with water or any other liquid.
- Do not use the appliance in bathtubs, showers or tanks full of water.
- This appliance can be used by children over 8 years of age and people with physical abilities, reduced sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if given the opportunity appropriate supervision or instruction regarding the use of the appliance in a safe and They understand the dangers involved.
- Children must not play or clean the appliance without supervision.
- 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



1. Air inlet // 2. Window inside // 3. Air outlet // 4. Plug
5. Control panel // 6. Tray // 7. Basket // 8. Handle

CONTROL PANEL FUNCTIONS.



1. Factory default program indicator menu.
2. Temperature adjustment.
3. Cooking time setting.
4. Fan indicator whether running or stopped.
5. Menu selection button.
6. Button for interior light.
7. Display.
8. Button to keep finished cooking hot.
9. On/Off button.
10. Time indicator (on when display shows time).
11. Temperature indicator (on when the display shows the temperature).

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.
- Place the tray correctly in the frying basket.
- Pull all the cable out of the compartment on the back of the appliance.
- Do not fill the basket to the top for cooking.
- Never cook in this appliance with oil or any other liquid.
- Never stick to the wall so as not to obstruct the air and vapor outlet.
- 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  to turn on and the LCD screen shows the default status.
- Long Press  to turn Off.

2. Menu selection.

- Turn on the device and the display shows the default function in standby state.
- Press the “Menu” button repeatedly until the desired menu is selected.
- Each menu has its own default time and temperature.
- You can add or remove 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 menu, temperature and time have been set, press “” to start cooking.

3. Start / Pause.

- After powering on, press the desired menu button.
If you wish, you can modify another time and temperature to the one set for that menu.
Press “” to start cooking.
- If, while cooking, long press , the appliance turns off and enters “Stand-By” mode.
You will lose the memory of cooking in progress and will have to start cooking from the beginning.
- During cooking, you can pause and resume by pressing the “” button (short press).

4. End of cooking / Shutdown cycle.

Once the cooking time has elapsed, the display will show "OFF".

At this time, the fan continues for a few more seconds to remove excess heat.

Then alarm will sound and returns to standby mode. The  button light remains on.

After cooking, be sure to turn off the switch and unplug the power plug.

Carefully remove the basket and place it on a heat-resistant surface before picking up the food.

OPERATION: STEP BY STEP

1. Plug the appliance into an earthed socket.
2. Put the food in the basket.
3. Insert the basket in the fryer and adjust that it is well closed.
4. Turn on the fryer with the power button.
5. Click on the desired menu, adjust time and temperature if you do not want the default setting.
6. Press the Start/Pause button to start cooking.

The LCD display shows the set temperature and remaining time of the cooking cycle.

7. Some ingredients need to be stirred halfway through the cooking time.

To stir the ingredients, you must first pause cooking by pressing the "Start/Pause" button, then take out the basket and remove the food.

Then, put the basket back in the fryer and finally press the "Start/Pause" button again.

8. When the cooking is finished, that is, the set cooking time, several beeps will sound.

Remove the basket from the appliance and place it on a heat resistant surface.

9. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not yet ready, simply put the basket back in and cook a few more minutes.

10. After cooking, there may be hot liquid in the bottom of the basket.

Be careful when tipping the basket to remove cooked food.

Tips:

- To remove large or fragile ingredients from the basket, use a pair of tongs.
- If there is adhering food, use a tongue to remove it, never use sharp objects.

REMEMBER

- Never cook with oil in this appliance or with any other liquid.
- Always remove the basket by holding its handle, as it may be hot and burn.
- Always place the tray at the bottom of the basket so that the liquid produced by the steam the cooking remains at the bottom and the food does not come out excessively wet.
- 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.
- After finishing cooking, the appliance turns off automatically.

You need to let it turn off automatically for the fan to push out some heat.

Factory Default Programming Table

Icon	Program	Temperature (°C)	Time (Minutes)
	Chips	200	18
	Steak	200	10
	Chicken	200	30
	Fish	165	15
	Prawn	160	10
	Bake	160	30
	Pizza	180	15
	Vegetables	180	10
	Keep Warm	80	30

ATTENTION:

These default programs are for guidance only, depending on a good mainly a result of the cut of the food, quantity, state of maturation, etc.

You should always check the cooking status from time to time.

TIPS FOR GOOD COOKING.

- Smaller cut ingredients generally require less preparation time.
 - The amount of ingredients also influences the cooking time.
 - Shaking the smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result final and can help prevent ingredients from frying unevenly.
 - Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the deep fryer.
 - Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
 - The optimal quantity to prepare crispy French fries is 500 grams.
 - Use pre-made dough to prepare filled sandwiches quickly and easily.
- Premade dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.

INTERIOR LIGHT.

You can observe the condition of the food during cooking through the front window. To do this you can turn on the internal light with the  button.

CLEANING AND STORAGE

- Remove the plug from the socket and let the appliance cool down.
Note: You can remove the basket to allow the fryer to cool more quickly.
- Always clean the appliance after each use.
- The tray and the basket 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 tray 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 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

- Voltage: 220V – 240V / 50 – 60Hz.
- Power: 1700 W.
- Capacity: 10 Liters.
- 9 Factory preset programs.
- Front window and interior light.
- 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 80 °C to 200 °C.
- Adjustable timer from 1 minute to 60 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.
- During the warranty period, the store or establishment that sells the device, will be responsible for managing and processing the guarantee to the customer in the event of any breakdown.

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.
- The warranty does not cover knocks, misuse, excessive use or wear parts due to use.
- 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.



FRITADEIRA DIGITAL SEM ÓLEO



Manual de instruções

TH-FR1010

NOTA IMPORTANTE

- Ler atentamente este manual antes de começar a utilizar o aparelho.
- Guarde este manual para referência futura.
- Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica e ocasional.

INTRODUÇÃO

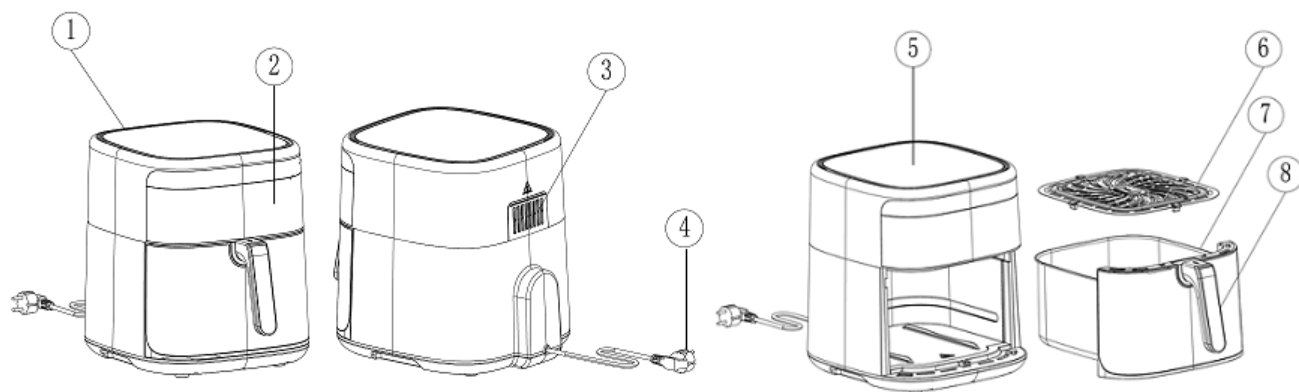
Estimado cliente:

Agradecemos a confiança que depositou em nós ao adquirir este produto THULOS®. O nosso principal compromisso é oferecer produtos de excelência, mantendo os mais rigorosos controles de qualidade e cumprindo todas as normas de segurança em vigor, com o objetivo de apresentar um produto perfeito e seguro para uso doméstico.

INSTRUÇÕES PARA E PARA A SUA SEGURANÇA

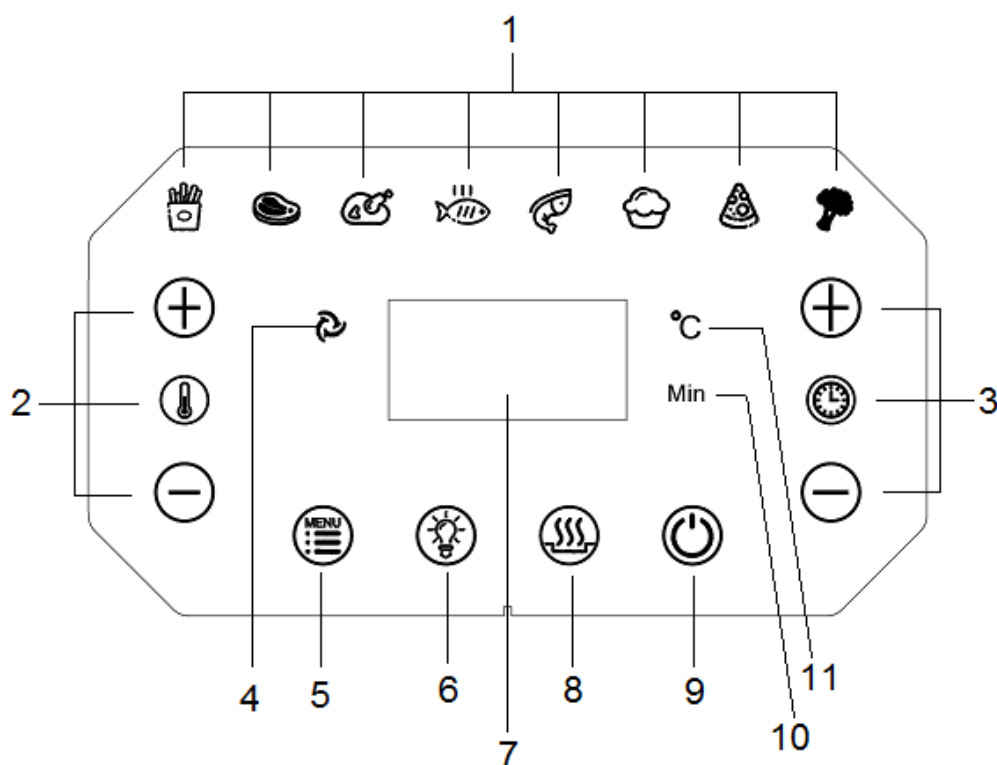
- Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da sua rede doméstica.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e nivelada.
- Não use o dispositivo ao ar livre.
- Nunca mergulhe o aparelho central em água ou mesmo debaixo da torneira.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho, para evitar choque elétrico.
- Coloque sempre os ingredientes para fritar no cesto, nunca fora do cesto.
- Não cubra o dispositivo enquanto estiver em funcionamento.
- Nunca adicione óleo ou cozinhe com óleo neste aparelho, pois pode causar incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Verifique periodicamente se o cabo e a ficha não estão danificados.
- Se o cabo, ficha ou outra peça estiver danificada, deverá ser reparada num serviço técnico autorizado.
- Não utilize o aparelho se alguma das peças estiver danificada.
- É proibido utilizar o aparelho perto de água ou qualquer outro líquido.
- Água ou qualquer outro líquido não pode ser espirrado neste dispositivo.
- Não utilize o aparelho em banheiras, chuveiros ou tanques cheios de água.
- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos e pessoas com deficiência física, capacidades sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido o supervisão ou instruções apropriadas sobre o uso do aparelho de forma segura e Eles entendem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar ou limpar o aparelho sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças quando o aparelho estiver ligado ou esfriando.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Conecte o dispositivo apenas a uma tomada elétrica aterrada. Certifique-se sempre de que o plugue esteja inserido corretamente na tomada.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para nenhum fim diferente daquele descrito neste manual.
- Não deixe o dispositivo funcionar sem supervisão.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de exaustão de vapor e ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quente ao retirar a bandeja de fritura do aparelho.
- A superfície por baixo do aparelho pode ficar quente durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho se notar fumaça escura saindo do aparelho.
Espere que a fumaça pare antes de retirar a bandeja de fritura do aparelho.
- Desligue sempre o aparelho quando a cozedura terminar e não o estiver a utilizar.
- Deixe o aparelho esfriar por 30 minutos após o uso, antes de limpá-lo e guardá-lo.

PARTES DO APARELHO



1. Entrada aérea // 2. Janela dentro // 3. Saída de ar // 4. Plugue
5. Painel de controle // 6. Bandeja // 7. Massa // 8. Trabalhar

FUNÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE.



1. Menu indicador de programa padrão de fábrica.
2. Ajuste de temperatura.
3. Ajuste do tempo de cozimento.
4. Indicador do ventilador em funcionamento ou parado.
5. Botão de seleção de menu.
6. Botão para luz interior.
7. Exibição.
8. Botão para manter quente o cozimento final.
9. Botão liga/desliga.
10. Indicador de tempo (aceso quando o display mostra a hora).
11. Indicador de temperatura (aceso quando o display mostra a temperatura).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova todo o material de embalagem.
- Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho, exceto a etiqueta de classificação.
- Limpe bem o cesto e a bandeja de fritura com água quente e um pouco de sabão neutro com esponja macia e não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano ligeiramente húmido.
- Seque muito bem todas as peças com papel de cozinha absorvente.

EM GERAL ANTES DE COZINHAR

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.
- Coloque a bandeja corretamente no cesto de fritar.
- Retire todo o cabo do compartimento na parte traseira do aparelho.
- Não encha o cesto até ao topo durante a cozedura.
- Nunca cozinhe neste aparelho com óleo ou qualquer outro líquido.
- Nunca cole na parede para não obstruir a saída de ar e vapor.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
Isto interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado do cozimento.

USO DO DISPOSITIVO

1 Ligado.

- Conecte na tomada, um bipe soará e o botão acenderá. .
- Pressione para ligar  e a tela LCD mostra o status padrão.
- Para desligar, mantenha pressionado  por cerca de 2 segundos.

2. Seleção de cardápio.

- Ligue o dispositivo e o display mostrará a função padrão no estado de espera.
- Pressione o botão “Menu” repetidamente até que o menu desejado seja selecionado.
- Cada menu tem seu próprio tempo e temperatura padrão.
- Você pode adicionar ou remover tempo com os botões “mais” e “menos” da função de tempo.
- Você pode adicionar ou remover temperatura com os botões “mais” e “menos” da função de temperatura.
- Depois de definidos o menu, a temperatura e o tempo, prima  para iniciar a cozedura.

3. Iniciar / Pausar.

- Após ligar, pressione o botão de menu desejado.
Se desejar, pode modificar outro tempo e temperatura para aquele definido para esse menu.
Pressione  para começar a cozinhar.
- Se você pressionar enquanto cozinha , o aparelho desliga e entra no modo “Stand-By”.
Você perderá a memória do cozimento em andamento e terá que começar a cozinhar desde o início.
- Durante o cozimento, você pode pausar e retomar pressionando o botão  (toque curto).

O indicador pisca no modo de pausa de cozimento.

4. Fim da cozedura / Ciclo de paragem.

Decorrido o tempo de cozimento, o display mostrará "OFF". Neste momento, o ventilador continua por mais alguns segundos para remover o excesso de calor. Em seguida, soa um alarme e retorna ao modo de espera. A luz do botão  permanece acesa.

Após o cozimento, certifique-se de desligar o interruptor e desconectar o plugue de alimentação. Retire o cesto com cuidado e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor antes de recolher os alimentos.

OPERAÇÃO ETAPA

1. Conecte o dispositivo a uma tomada aterrada.
2. Coloque os alimentos na cesta.
3. Insira o cesto na fritadeira e certifique-se de que está bem fechado.
4. Ligue a fritadeira com o botão liga/desliga.
5. Clique no menu desejado, ajuste o tempo e a temperatura caso não queira a configuração padrão.
6. Pressione o botão liga/desliga para começar a cozinhar.

A tela LCD exibe a temperatura definida e o tempo restante do ciclo de cozimento.

7. Alguns ingredientes precisam ser mexidos na metade do tempo de cozimento.

Para mexer os ingredientes, basta retirar o cesto e mexer.

Em seguida, coloque o cesto de volta e a fritadeira retomará o cozimento de onde parou.

8. Quando a cozedura terminar, ou seja, o tempo de cozedura definido, serão emitidos vários sinais sonoros.

Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

9. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta reinserir o cesto e cozinhar alguns minutos a mais.

10. Após o cozimento, pode haver líquido quente no fundo do cesto.

Tenha cuidado ao inclinar o cesto para retirar alimentos cozinhados.

Consejos:

- Para sacar los ingredientes grandes o frágiles del cesto, use un par de pinzas.
- Si hay alimentos adheridos, use una lengüeta para sacarlos, nunca use objetos punzantes.

LEMBRAR

- Nunca cozinhe com óleo neste aparelho ou com qualquer outro líquido.
 - Retire sempre o cesto segurando pela alça, pois pode estar quente e causar queimaduras.
 - Coloque sempre o tabuleiro no fundo do cesto para que o líquido produzido pelo vapor da cozedura fica no fundo e os alimentos não saem excessivamente molhados.
 - Nunca encha demasiado o cesto com ingredientes de cozinha.
 - Consulte as tabelas de cozedura e configuração de acordo com os alimentos a cozinhar.
 - Adicione 3 minutos ao tempo de cozedura se o aparelho estiver desligado e frio.
 - Também pode pré-aquecer o aparelho antes de adicionar os alimentos a cozinhar.
 - Após terminar a cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Você deve deixá-lo desligar automaticamente para que o ventilador expulse o excesso de calor.

Tabela de programação padrão de fábrica

Ícono	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
	Batatas Fritas	200	18
	Carne	200	10
	Frango	200	30
	Peixe	165	15
	Camarão	160	10
	Doces	160	30
	Pizza	180	15
	Vegetais	180	10
	Mantendo quente	80	30

ATENÇÃO:

Estes programas pré-determinados são apenas indicativos, um bom resultado depende principalmente do corte do alimento, quantidade, estado de maturação, etc.

Você deve sempre verificar o estado do cozimento de vez em quando.

DICAS PARA COZINHAR BEM.

- Ingredientes cortados menores geralmente requerem menos tempo de preparação.
 - A quantidade de ingredientes também influencia o tempo de cozimento.
 - Mexer ingredientes menores na metade do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fritem de maneira irregular.
 - Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
 - Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na airfryer.
 - A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
 - Utilize massa pré-fabricada para preparar sanduíches recheados com rapidez e facilidade.
- A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.

LUZ DE INTERIOR.

Pode observar o estado dos alimentos durante a cozedura através da janela frontal. Para o efeito, pode ligar a luz interior com a tecla.  .

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
Nota: Você pode remover a frigideira para permitir que a fritadeira esfrie mais rapidamente.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- O tabuleiro de fritar e o cesto do aparelho possuem um revestimento antiaderente.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente húmido.
- Limpe a bandeja e o cesto de fritar com água quente, sabão neutro e esponja macia.
- Para restos de gordura grudados na bandeja ou cesto, cubra o restante com água e sabão e deixe descansar por alguns minutos. Em seguida, limpe com uma esponja macia e não abrasiva.
- Limpe o interior do aparelho com uma esponja não abrasiva embebida em água quente.
- Limpe a resistência com uma escova macia para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- Depois que todo o aparelho estiver limpo e seco, guarde-o em local seco e livre de poeira.

NOTA.

Este aparelho NÃO pode ser lavado na máquina de lavar louça.

ESPECIFICAÇÕES

- Tensão: 220V – 240V / 50 – 60Hz.
- Potência: 1700 W.
- Capacidade: 10 Litros.
- 9 programas padrão de fábrica.
- Janela frontal e luz interior.
- Tecnologia de circulação de ar quente alta e rápida para deliciosas frituras sem óleo.
- Cozido sem óleo para uma alimentação saudável, libertando até 80% de gordura.
- Pannel de controle sensível ao toque com display.
- Alto poder de cozimento rápido.
- Bandeja e cesto antiaderente que evita que os alimentos grudem e facilita a limpeza.
- Temperatura ajustável de 80 °C a 200 °C.
- Temporizador ajustável de 1 minuto a 60 minutos.
- Display digital de controle de cozimento.
- Sistema de segurança com desligamento automático caso a bandeja com o cesto seja retirada.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

- A garantia cobre qualquer avaria causada pelo próprio sistema do fabricante.
- O fabricante reserva-se o direito de cancelar a garantia caso seja constatado qualquer uso indevido do aparelho, como uso excessivo, mau uso, impactos ou outros motivos.
- A garantia só será válida mediante apresentação do recibo de compra ou fatura, desde que o vendedor, a data, a marca e o modelo do aparelho estejam totalmente legíveis.
- Durante o período de garantia, a loja ou estabelecimento que comercializa o aparelho será responsável pela gestão e processamento da garantia ao cliente em caso de avaria.

MOTIVOS PARA CANCELAMENTO DA GARANTIA

- Qualquer uso indevido, ou qualquer uso em desacordo com as instruções de uso, pode representar perigo, anulando a garantia e a responsabilidade do fabricante.
 - A garantia não cobre pancadas, uso indevido, uso excessivo ou desgaste de peças devido ao uso.
 - Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho, pois isso é considerado adulteração.
 - Qualquer uso excessivo também será motivo para anulação da garantia.
- Lembre-se que este dispositivo é apenas para uso doméstico e ocasional.



MEIO AMBIENTE

Você também pode contribuir para a conservação ambiental!

Este aparelho não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico no final da sua vida útil, mas deve ser depositado num ponto de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Este símbolo no dispositivo, no manual de instruções e na embalagem tem como objetivo chamar sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste dispositivo podem ser reciclados. Ao reciclar eletrodomésticos, você contribui para promover a proteção ambiental. Solicite mais informações sobre pontos de coleta às autoridades locais.



FRIGGITRICE DIGITALE SENZA OLIO



Manuale di istruzioni

TH-FR1010

NOTA IMPORTANTE

- Leggere attentamente il presente manuale prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.
- Conservare il manuale per future consultazioni.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e occasionale.

INTRODUZIONE

Gentile cliente:

Apprezziamo la fiducia che ci avete accordato acquistando questo prodotto THULOS®.

Il nostro impegno principale è quello di offrire prodotti eccellenti, mantenendo i più severi controlli di qualità e rispettando tutte le norme di sicurezza vigenti.

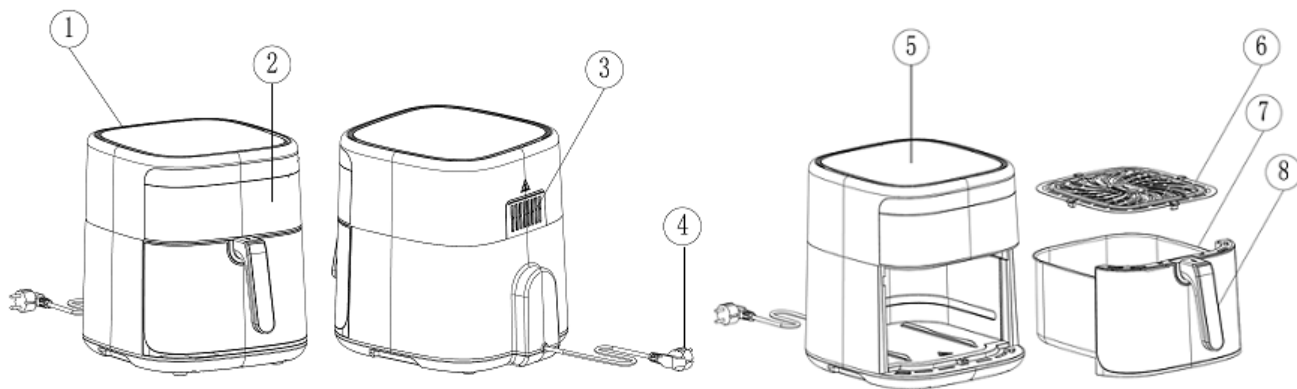
controlli di qualità e rispettando tutte le norme di sicurezza vigenti, con l'obiettivo di presentare un prodotto perfetto e sicuro per l'uso domestico.

ISTRUZIONI PER E PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Controlla se la tensione indicata sul dispositivo corrisponde alla tensione della tua rete domestica.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e livellata.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio centrale in acqua e nemmeno sotto il rubinetto.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nel dispositivo, per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, mai fuori dal cestello.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non aggiungere mai olio o cucinare con olio in questo apparecchio, potrebbe causare un incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Controllare periodicamente che il cavo e la spina non siano danneggiati.
- Se il cavo, la spina o altre parti sono danneggiati, devono essere riparati presso un servizio tecnico autorizzato.
- Non utilizzare il dispositivo se una qualsiasi delle sue parti è danneggiata.
- È vietato utilizzare il dispositivo in prossimità di acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non è consentito schizzare acqua o altri liquidi su questo dispositivo.
- Non utilizzare l'apparecchio in vasche da bagno, docce o vasche piene d'acqua.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, capacità sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, se gli sono state fornite un'adeguata supervisione o istruzione relativa all'uso dell'apparecchio in un ambiente sicuro e Capiscono i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare o pulire l'apparecchio senza supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Non collegare mai questo apparecchio ad un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare il dispositivo in funzione senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle aperture di scarico del vapore e dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove la padella dall'apparecchio.

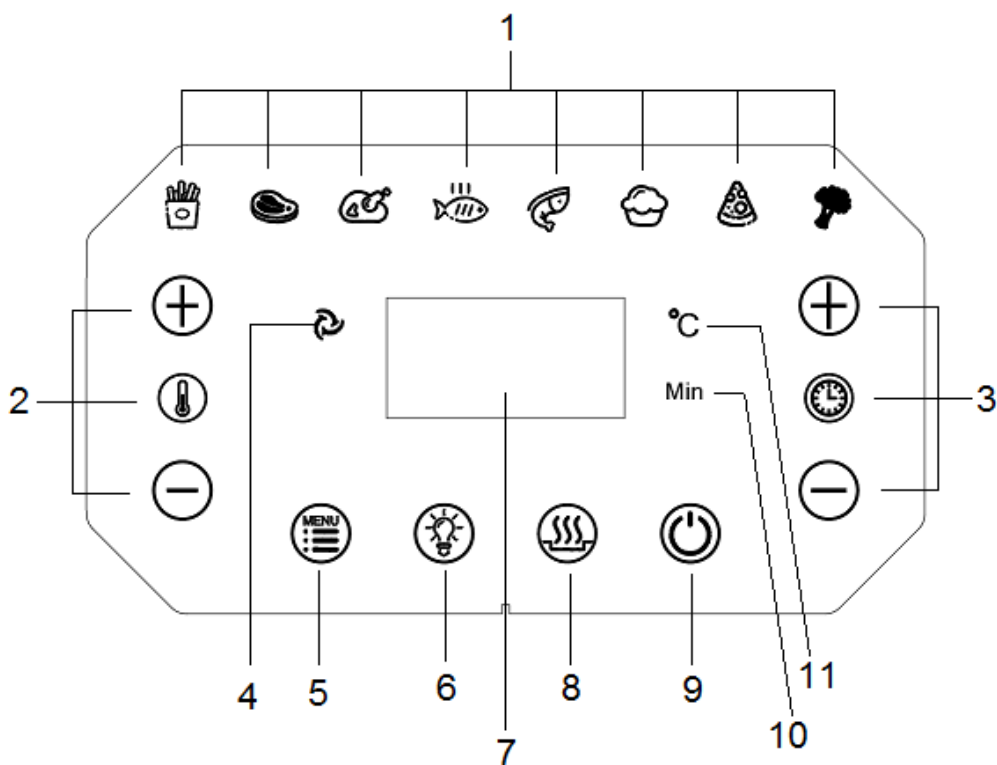
- La superficie sotto l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota che esce fumo scuro dall'apparecchio.
Attendere che il fumo smetta prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando la cottura è terminata e non lo si utilizza.
- Lasciare raffreddare il dispositivo per 30 minuti dopo l'uso, prima di pulirlo e riporlo.

PARTI DELL'APPARECCHIO



1. Entrata dell'aria // 2. Finestra verso l'interno // 3. Uscita dell'aria // 4. Spina
5. Pannello di controllo // 6. Vassoio // 7. Cestello // 8. Asa

FUNZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO.



1. Menu indicatore programma predefinito in fabbrica.
2. Regolazione della temperatura.
3. Regolazione del tempo di cottura.
4. Indicatore della ventola se in funzione o ferma.

5. Pulsante di selezione del menu.
6. Pulsante luce interna.
7. Visualizzazione.
8. Tasto per mantenere calda la cottura terminata.
9. Pulsante di accensione/spegnimento.
10. Indicatore dell'ora (acceso quando il display mostra l'ora).
11. Indicatore temperatura (acceso quando il display visualizza la temperatura).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, diversi dall'etichetta dati.
- Pulite accuratamente il cestello e la padella con acqua calda e un po' di sapone neutro con a spugna morbida non abrasiva.
- Pulite l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido.
- Asciugare molto bene tutte le parti con carta assorbente da cucina.

IN GENERALE PRIMA DELLA COTTURA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.
- Posizionare correttamente la teglia nel cestello.
- Rimuovere l'intero cavo dal vano sul retro del dispositivo.
- Non riempire fino in fondo il cestello durante la cottura.
- Non cucinare mai in questo apparecchio con olio o altri liquidi.
- Non attaccarlo mai al muro per non ostruire l'uscita dell'aria e dei vapori.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
Ciò interrompe il flusso d'aria e influenza il risultato della cottura.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Accensione.

- Collegarsi alla presa di corrente, verrà emesso un segnale acustico e il pulsante si illuminerà .
- Premere per accendere  e lo schermo LCD mostrerà lo stato predefinito.
- Per spegnere tenere premuto  per circa 2 secondi.

2. Selezione del menu.

- Accendi il dispositivo e il display mostra la funzione predefinita in stato di standby. - Premere ripetutamente il pulsante "Menu" fino a selezionare il menu desiderato.
- Ogni menu ha il proprio tempo e la propria temperatura predefiniti.
- È possibile aggiungere o rimuovere l'ora con i pulsanti "più" e "meno" della funzione ora.
- È possibile aggiungere o rimuovere la temperatura con i pulsanti "più" e "meno" della funzione temperatura.
- Una volta impostato il menù, la temperatura e il tempo, premere  per avviare la cottura.

3. Avvio / Pausa.

- Dopo l'accensione, premere il pulsante del menu desiderato. Se lo si desidera, è possibile modificare l'orario e la temperatura rispetto a quelli impostati per quel menu. Premere “” per iniziare la cottura.

- Se durante la cottura si tiene premuto , l'apparecchio si spegne ed entra in modalità “Stand-By”. Si perderà la memoria della cottura in corso e si dovrà ricominciare la cottura dall'inizio.

- Durante la cottura è possibile mettere in pausa e riprendere premendo il pulsante “” (pressione breve).

L'indicatore lampeggia in modalità pausa di cottura.

4. Fine del ciclo di cottura/spegnimento.

Trascorso il tempo di cottura il display visualizzerà “OFF”. A questo punto, la ventola continua ancora per qualche secondo per rimuovere il calore in eccesso. Quindi suona un allarme e torna in modalità standby. La luce del pulsante  rimane accesa.

Dopo la cottura, assicurarsi di spegnere l'interruttore e scollegare la spina di alimentazione. Rimuovere con attenzione il cestello e posizionarlo su una superficie resistente al calore prima di raccogliere il cibo.

FUNZIONAMENTO PASSO-PASSO

1. Collegare il dispositivo a una presa con messa a terra.
2. Metti il cibo nel cestello.
3. Inserisci il cestello nella friggitrice e assicurati che sia ben chiuso.
4. Accendi la friggitrice con il pulsante di accensione.
5. Fare clic sul menu desiderato, regolare l'ora e la temperatura se non si desidera l'impostazione predefinita.
6. Premere il pulsante di accensione per iniziare la cottura.
Lo schermo LCD visualizza la temperatura impostata e il tempo rimanente nel ciclo di cottura.
7. Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura.
Per mescolare gli ingredienti, basta estrarre il cestello e mescolarli.
Rimetti quindi il cestello e la friggitrice riprenderà la cottura da dove si era interrotta.
8. Al termine della cottura, ovvero allo scadere del tempo di cottura impostato, verranno emessi diversi segnali acustici.
Rimuovere il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
9. Controlla se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basterà reinserire il cestello e cuocerne alcuni minuti in più.
10. Dopo la cottura, sul fondo del cestello potrebbe rimanere del liquido caldo.
Fare attenzione quando si inclina il cestello per rimuovere il cibo cotto.

Suggerimenti:

- Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili dal cestello, utilizzare un paio di pinze.
- Se c'è del cibo attaccato, utilizzare una linguetta per rimuoverlo, non usare mai oggetti appuntiti.

RICORDA

- Non cucinare mai con olio in questo apparecchio o con qualsiasi altro liquido.

- Togliete sempre il cestello afferrandolo per la maniglia, poiché potrebbe essere caldo e bruciarvi.
- Posizionare sempre la teglia sul fondo del cestello in modo che il liquido prodotto dal vapore di cottura rimane sul fondo e il cibo non esce eccessivamente bagnato.
- Non riempire mai troppo il cestello con gli ingredienti da cucinare.
- Consultare le tabelle di cottura e configurazione in base agli alimenti da cuocere.
- Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se l'apparecchio è spento e freddo.
- Potete anche preriscaldare l'apparecchio prima di aggiungere gli alimenti da cuocere.
- Al termine della cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Dovresti lasciarlo spegnere automaticamente in modo che la ventola possa espellere il calore in eccesso.

Tabella di programmazione predefinita di fabbrica

Icono	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
	Patatine fritte	200	18
	Carne	200	10
	Pollo	200	30
	Pescare	165	15
	Gamberetti	160	10
	Dolci	160	30
	Pizza	180	15
	Verdure	180	10
	Tenendo caldo	80	30

ATTENZIONE:

Questi programmi predefiniti sono solo indicativi, a seconda del bene principalmente in funzione del taglio dell'alimento, della quantità, dello stato di maturazione, ecc. È opportuno controllare sempre di tanto in tanto lo stato della cottura.

CONSIGLI PER LA BUONA CUCINA.

- Gli ingredienti tagliati più piccoli generalmente richiedono meno tempo di preparazione.

- Anche la quantità degli ingredienti influenza il tempo di cottura.
 - Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti friggano in modo non uniforme.
 - Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice.
 - Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
 - La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
 - Utilizza l'impasto già pronto per preparare panini farciti in modo semplice e veloce.
- Inoltre, l'impasto preconfezionato richiede tempi di preparazione più brevi rispetto all'impasto fatto in casa.

LUCE INTERIORE.

È possibile osservare lo stato degli alimenti durante la cottura attraverso il finestra anteriore. Per fare ciò è possibile accendere la luce interna tramite il pulsante  .

PULIZIA E STOCCAGGIO

- Rimuovere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Nota: è possibile rimuovere la padella per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulisci sempre il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- La padella e il cestello dell'apparecchio sono dotati di rivestimento antiaderente.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli,
- Pulite l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido.
- Pulite il vassoio ed il cestello con acqua calda, sapone neutro ed una spugna morbida.
- Se il grasso rimane attaccato alla vaschetta o al cestello, coprire il resto con acqua e sapone lasciate riposare qualche minuto. Successivamente pulire con una spugna morbida e non abrasiva.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna non abrasiva imbevuta di acqua calda.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui.
- pasto.
- Una volta che l'intero dispositivo è pulito e asciutto, conservarlo in un luogo asciutto e privo di polvere.

NOTA.

Questo apparecchio NON è lavabile in lavastoviglie.

SPECIFICHE

- Voltaggio: 220 V – 240 V / 50 – 60 Hz.
- Potenza: 1700 W.
- Capacità: 10 litri.
- 9 programmi predefiniti di fabbrica.
- Finestra anteriore e luce interna.
- Tecnologia di circolazione dell'aria calda elevata e veloce per deliziose frittture senza olio.
- Cotto senza olio per una dieta sana, rilasciando fino all'80% di grassi.

- Pannello di controllo touch con display.
- Elevato potere di cottura veloce.
- Vassoio e cestello antiaderenti che impediscono al cibo di attaccarsi e facilitano la pulizia.
- Temperatura regolabile da 80 °C a 200 °C.
- Timer regolabile da 1 minuto a 60 minuti.
- Display digitale per il controllo della cottura.
- Sistema di sicurezza con autospegnimento in caso di rimozione del vassoio con cestello.

CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia copre qualsiasi guasto causato dal sistema stesso del produttore.
- Il produttore si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di osservanza qualsiasi uso improprio del dispositivo, nonché uso eccessivo, uso improprio, urti o altri motivi.
- La garanzia sarà valida solo dietro presentazione della ricevuta o della fattura d'acquisto. purché venditore, data, marca e modello del dispositivo siano completamente leggibili.
- Durante il periodo di garanzia, il negozio o lo stabilimento che vende il dispositivo, sarà responsabile della gestione e dell'elaborazione della garanzia al cliente in caso di guasto.

MOTIVI DI ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA

- Qualsiasi uso improprio o difforme dalle istruzioni per l'uso può comportare pericoli, invalidando la garanzia e la responsabilità del produttore.
- La garanzia non copre urti, uso improprio, uso eccessivo o parti soggette ad usura dovute all'uso.
- In caso di guasto portare l'apparecchio presso un Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontarlo o ripararlo da soli poiché ciò è considerato manomissione.
- Qualsiasi uso eccessivo sarà motivo di decadenza della garanzia.

Ricorda che questo dispositivo è destinato esclusivamente ad un uso domestico e occasionale.



AMBIENTE

Contribuisci anche tu alla conservazione dell'ambiente!

Questo apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici al termine della sua vita utile, ma deve essere depositato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo simbolo sul dispositivo, sul manuale di istruzioni e sulla confezione ha lo scopo di attirare la vostra attenzione su questo importante problema. I materiali utilizzati in questo dispositivo possono essere riciclati. Riciclando gli elettrodomestici contribuisce a promuovere la tutela dell'ambiente. Richiedi maggiori informazioni sui punti di raccolta alle autorità locali.



FRITEUSE NUMÉRIQUE SANS HUILE



Manuel d'instruction

TH-FR1010

NOTE IMPORTANTE

- Lisez attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et occasionnel

INTRODUCTION

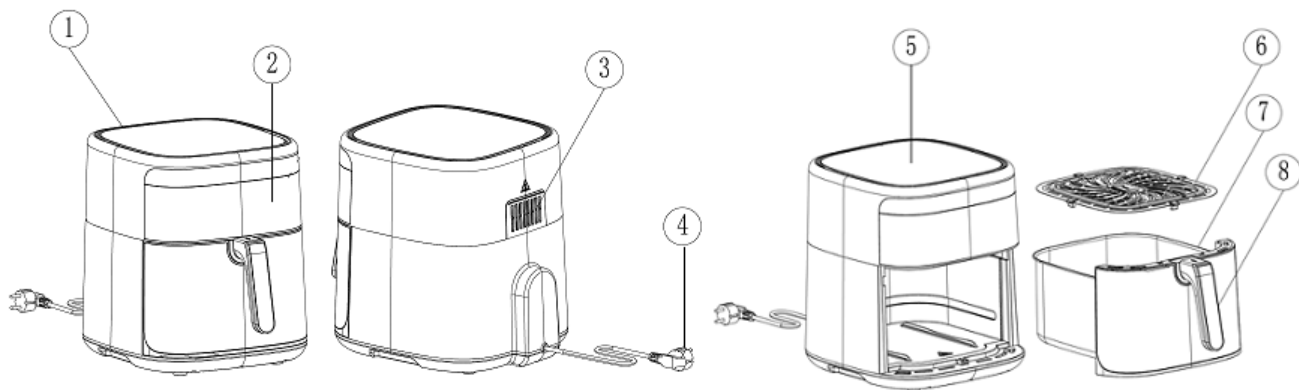
Cher client:

Nous apprécions la confiance qui nous est accordée lors de l'achat de ce produit THULOS®. Notre objectif principal est d'offrir d'excellents articles, en maintenant les contrôles les plus stricts de qualité et conforme à toutes les normes de sécurité en vigueur, dans le but de présenter un produit parfait et sûr pour un usage domestique.

INSTRUCTIONS PAR ET POUR VOTRE SÉCURITÉ

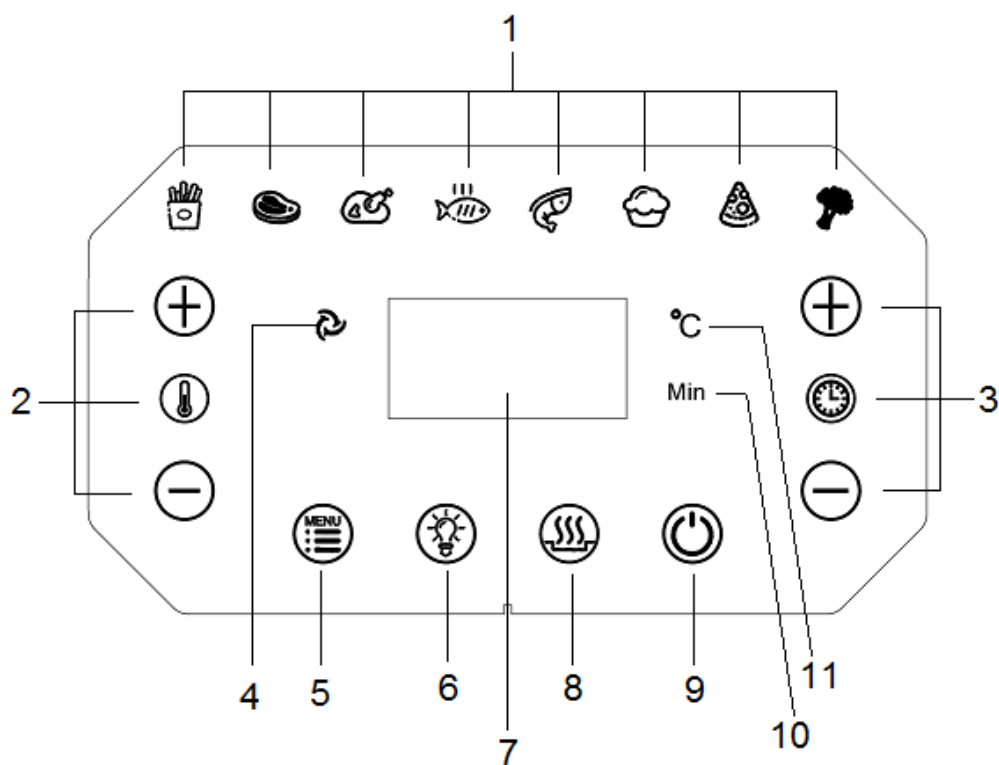
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre réseau domestique.
- Placez l'appareil sur une surface plane et nivelée.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne plongez jamais l'appareil central dans l'eau ni même sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, jamais en dehors du panier.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- N'ajoutez jamais d'huile et ne cuisinez jamais avec de l'huile dans cet appareil, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Vérifiez périodiquement que le câble et la fiche ne sont pas endommagés.
- Si le câble, la fiche ou toute autre pièce est endommagée, il doit être réparé par un service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si l'une des pièces est endommagée.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil à proximité d'eau ou de tout autre liquide.
- L'eau ou tout autre liquide ne peut pas être projeté sur cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans des baignoires, des douches ou des réservoirs remplis d'eau.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes présentant un handicap physique, capacités sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer ou nettoyer l'appareil sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en train de refroidir.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Connectez l'appareil uniquement à une prise de courant mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
- 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 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 air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire des ouvertures d'évacuation de la vapeur et de l'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la plaque à frire de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous remarquez de la fumée noire s'échappant de l'appareil. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la lèchefrite de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque la cuisson est terminée et que vous ne l'utilisez pas.
- Laissez l'appareil refroidir 30 minutes après utilisation, avant de le nettoyer et de le ranger.

PIÈCES DE L'APPAREIL



1. Entrée d'air // 2. Fenêtre intérieure // 3. Sortie d'air // 4. Brancher
5. Panneau de commande // 6. Plateau // 7. Pâte // 8. Travail

FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE.



1. Menu d'indicateur de programme par défaut d'usine.
2. Réglage de la température.
3. Réglage du temps de cuisson.
4. Indicateur du ventilateur, qu'il soit en marche ou arrêté.
5. Bouton de sélection de menu.
6. Bouton pour l'éclairage intérieur.
7. Affichage.
8. Bouton pour maintenir au chaud la fin de la cuisson.
9. Bouton marche/arrêt.
10. Indicateur de temps (allumé lorsque l'écran affiche l'heure).
11. Indicateur de température (allumé lorsque l'écran affiche la température).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, autres que l'étiquette signalétique.
- Nettoyer soigneusement le panier et la lèchefrite avec de l'eau chaude et un peu de savon neutre éponge douce non abrasive.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- Séchez très bien toutes les pièces avec du papier absorbant absorbant.

EN GÉNÉRAL AVANT LA CUISSON

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- Placez correctement la plaque dans le panier à friture.
- Retirez l'intégralité du câble du compartiment situé à l'arrière de l'appareil.
- Ne remplissez pas le panier jusqu'en haut lors de la cuisson.
- Ne cuisinez jamais dans cet appareil avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne le collez jamais au mur afin de ne pas obstruer la sortie d'air et de vapeur.
- Ne placez rien sur l'appareil.

Cela interrompt le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Allumé.

- Connectez-vous à la prise de courant, un bip retentira et le bouton s'allumera .
- Appuyez pour allumer  et l'écran LCD affiche l'état par défaut.
- Pour éteindre, maintenez enfoncé pendant  environ 2 secondes.

2. Sélection des menus.

- Allumez l'appareil et l'écran affiche la fonction par défaut en état de veille.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le menu souhaité soit sélectionné.
- Chaque menu a sa propre heure et température par défaut.
- Vous pouvez ajouter ou supprimer du temps avec les boutons « plus » et « moins » de la fonction temps.
- Vous pouvez ajouter ou supprimer de la température avec les boutons « plus » et « moins » de la fonction température.
- Une fois le menu, la température et la durée réglés, appuyez sur "" pour lancer la cuisson.

3. Demarrer / Pause.

- Après la mise sous tension, appuyez sur le bouton de menu souhaité. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier une autre heure et température par rapport à celle définie pour ce menu.

Appuyez sur "" pour démarrer la cuisson.

- Si, en cours de cuisson, maintenez la touche enfoncée , l'appareil s'éteint et passe en mode « Stand-By ».

Vous perdrez la mémoire de la cuisson en cours et devrez recommencer la cuisson depuis le début.

- Pendant la cuisson, vous pouvez mettre en pause et reprendre en appuyant sur la touche "" (appui court).

Le voyant clignote en mode pause de cuisson.

4. Fin de cuisson / Cycle d'arrêt.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'écran affichera « OFF ». À ce moment, le ventilateur continue pendant quelques secondes supplémentaires pour éliminer l'excès de chaleur. Ensuite, il déclenche une alarme et revient en mode veille. Le voyant du bouton  reste allumé.

Après la cuisson, assurez-vous d'éteindre l'interrupteur et de débrancher la fiche d'alimentation. Retirez délicatement le panier et placez-le sur une surface résistante à la chaleur avant de ramasser les aliments.

FONCTIONNEMENT DES ÉTAPES

1. Branchez l'appareil sur une prise mise à la terre.
2. Mettez la nourriture dans le panier.
3. Insérez le panier dans la friteuse et assurez-vous qu'il est bien fermé.
4. Allumez la friteuse avec le bouton d'alimentation.
5. Cliquez sur le menu souhaité, réglez l'heure et la température si vous ne souhaitez pas le réglage par défaut.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson.
L'écran LCD affiche la température de réglage et le temps restant dans le cycle de cuisson.
7. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson.
Pour mélanger les ingrédients, sortez simplement le panier et remuez-les.
Ensuite, remettez le panier en place et la friteuse reprendra la cuisson là où elle s'était arrêtée.
8. Lorsque la cuisson est terminée, c'est-à-dire le temps de cuisson réglé, plusieurs bips retentissent.
Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement le panier et faites cuire quelques minutes de plus.
10. Après la cuisson, il peut y avoir du liquide chaud au fond du panier.
Soyez prudent lorsque vous renversez le panier pour retirer les aliments cuits.

Conseils:

- Pour retirer du panier des ingrédients gros ou fragiles, utilisez une paire de pinces.
- S'il y a des aliments collés dessus, utilisez une languette pour les retirer, n'utilisez jamais d'objets pointus.

SOUVIENS-TOI

- Ne cuisinez jamais avec de l'huile dans cet appareil ou avec tout autre liquide.
- Retirez toujours le panier en tenant sa poignée, car il pourrait être chaud et vous brûler.
- Placez toujours le plateau au fond du panier afin que le liquide produit par la vapeur de cuisson reste au fond et les aliments n'en ressortent pas trop humides.
- Ne remplissez jamais trop le panier d'ingrédients de cuisson.
- Consulter les tableaux de cuisson et de configuration selon les aliments à cuire.
- Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est éteint et froid.
- Vous pouvez également préchauffer l'appareil avant d'ajouter les aliments à cuire.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'éteint automatiquement.
Vous devez le laisser s'éteindre automatiquement afin que le ventilateur puisse expulser l'excès de chaleur.

Tableau de programmation par défaut d'usine

Icono	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
	Les frites	200	18
	Viande	200	10
	Poulet	200	30
	Poisson	165	15
	Crevettes	160	10
	Bonbons	160	30
	Pizza	180	15
	Légumes	180	10
	Garder au chaud	80	30

ATTENTION:

Ces programmes par défaut sont donnés à titre indicatif uniquement, en fonction d'une bonne résulte principalement de la coupe de l'aliment, de la quantité, de l'état de maturation, etc. Vous devez toujours vérifier l'état de cuisson de temps en temps.

CONSEILS POUR UNE BONNE CUISINE.

- Les ingrédients coupés plus petits nécessitent généralement moins de temps de préparation.
- La quantité d'ingrédients influence également le temps de cuisson.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat finale et peut aider à empêcher les ingrédients de frire de manière inégale.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des sandwiches fourrés rapidement et facilement.
La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.

LUMIÈRE INTÉRIEURE.

Vous pouvez observer l'état des aliments pendant la cuisson grâce au fenêtrage avant. Pour ce faire, vous pouvez allumer la lumière interne avec le bouton .

NETTOYAGE ET STOCKAGE

- Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.
Remarque: Vous pouvez retirer la poêle pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
- Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- La plaque à frire et le panier de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez la plaque et le panier à friture avec de l'eau chaude, du savon neutre et une éponge douce.
- Pour les restes de graisse collés au plateau ou au panier, recouvrez le reste collé avec de l'eau et du savon et laissez reposer quelques minutes. Nettoyez ensuite avec une éponge douce et non abrasive.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive imbibée d'eau chaude.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage douce pour éliminer tout résidu.
- Une fois l'ensemble de l'appareil propre et sec, rangez-le dans un endroit sec et sans poussière.

NOTE.

Cet appareil ne va PAS au lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES

- Tension: 220 V – 240 V / 50 – 60 Hz.
- Puissance: 1700 W.
- Capacité: 10 Litres.
- 9 programmes par défaut d'usine.
- Fenêtrage avant et éclairage intérieur.
- Technologie de circulation d'air chaud élevée et rapide pour de délicieuses fritures sans huile.
- Cuit sans huile pour une alimentation saine, libérant jusqu'à 80% de matières grasses.
- Panneau de commande tactile avec écran.
- Haute puissance de cuisson rapide.
- Plateau et panier antiadhésifs qui empêchent les aliments de coller et facilitent le nettoyage.
- Température réglable de 80 °C à 200 °C.
- Minuterie réglable de 1 minute à 60 minutes.
- Affichage numérique du contrôle de cuisson.
- Système de sécurité d'arrêt automatique en cas de retrait du plateau avec le panier.

CONDITIONS DE GARANTIE

- La garantie couvre toute panne provoquée par le système du fabricant.
- Le fabricant se réserve le droit d'annuler la garantie s'il observe toute utilisation inappropriée de l'appareil ainsi que toute utilisation excessive, mauvaise utilisation, coups ou autres raisons.
- La garantie ne sera valable que sur présentation du ticket d'achat ou de la facture. à condition que le vendeur, la date, la marque et le modèle de l'appareil soient parfaitement lisibles.
- Pendant la période de garantie, le magasin ou l'établissement qui vend l'appareil, sera responsable de la gestion et du traitement de la garantie auprès du client en cas de panne.

RAISONS DE L'ANNULATION DE LA GARANTIE

- Toute utilisation inappropriée ou en désaccord avec les instructions d'utilisation peut présenter un danger, annulant la garantie et la responsabilité du fabricant.
 - La garantie ne couvre pas les coups, les mauvaises utilisations, les usages excessifs ou les pièces d'usure dues à l'usage.
 - En cas de panne, confiez l'appareil à un Service d'Assistance Technique agréé. N'essayez pas de le démonter ou de le réparer vous-même car cela est considéré comme une falsification.
 - Toute utilisation excessive entraînera également l'annulation de la garantie.
- N'oubliez pas que cet appareil est destiné à un usage domestiqué et occasionnel uniquement.



ENVIRONNEMENT

Vous aussi, vous pouvez contribuer à la préservation de l'environnement!

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères en fin de vie, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le mode d'emploi et l'emballage a pour but d'attirer votre attention sur ce point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils électroménagers, vous contribuez à promouvoir la protection de l'environnement. Demandez plus d'informations sur les points de collecte auprès des autorités locales.



FREIDORA SIN ACEITE // FRYER WITHOUT OIL



TH-FR1010



www.thulos.com

Información / Information: info@grupothulos.com

Servicio Técnico / Technical Service: sat@grupothulos.com

