



FREIDORA DE AIRE DOBLE CESTO



Manual De Instrucciones

TH-FR4545

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

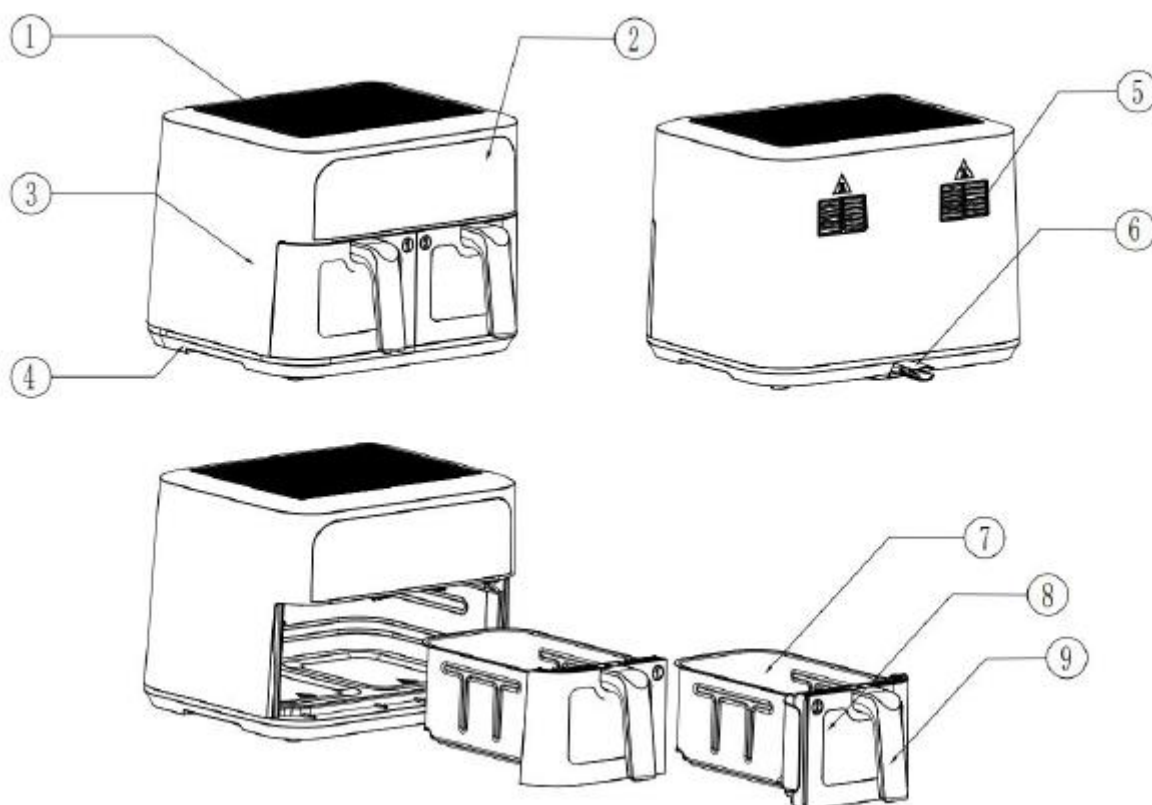
Estimado cliente:

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

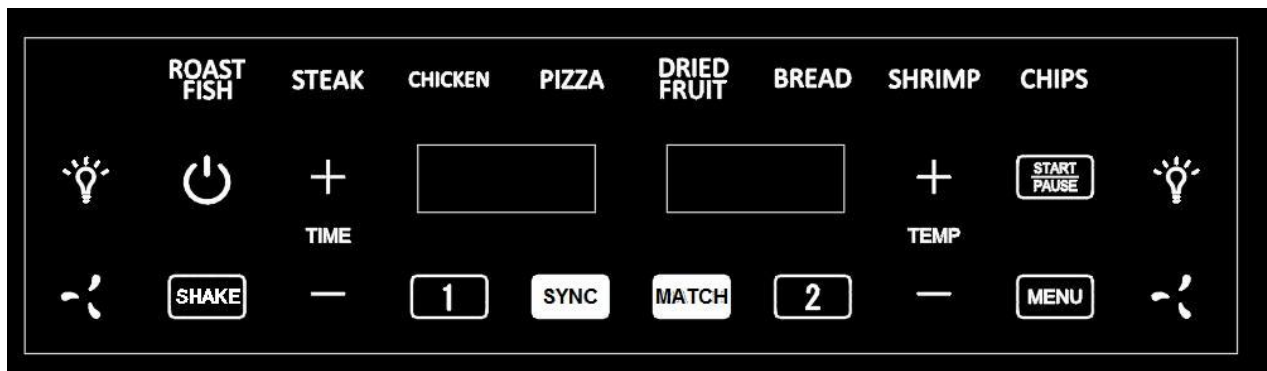


1. Tapa superior
2. Display
3. Revestimiento exterior
4. Base de apoyo.
5. Salida de aire.
6. Componentes de la partición
7. Cesto
8. Ventana de perspectiva
9. Asa.

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.

PANEL DE CONTROL.



DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

- Conectar la freidora a la toma de corriente, insertar los 2 cestos y se encenderá en rojo el piloto de encendido.
- Pulsar el botón de encendido y el piloto cambiará de rojo a verde y entrará en estado de selección.
- Si después de 5 minutos no selecciona ninguna función, la freidora se apaga automáticamente y el icono de encendido volverá a color rojo.
- Pulse repetidamente la tecla “MENÚ” hasta seleccionar el tipo de cocinado deseado. El piloto del menú seleccionado parpadeará y los otros 7 quedarán encendidos fijamente.
- Ajustar temperatura (TEMP +/-) y tiempo (TIME +/-) del lado que corresponda.
- Pulsar “Start/Pause” para iniciar el cocinado. En este momento queda encendido el menú en curso mientras los demás quedan apagados. El display mostrará tiempo y temperatura.
- El rango de temperatura ajustable es de 40°C a 200°C, en pasos de 5°C en 5°C.
- El rango de tiempo de cocinado ajustable es de 1 a 60 minutos en pasos de 1min. en 1min.
- Durante el cocinado, pulse el botón “Start/Pause” para pausar el cocinado y se encenderá el piloto en color verde.
- Durante el cocinado, si pulsa el botón de apagado, muestra “Fin” en el display y el motor se detendrá pasados 20 segundos, sonarán 5 timbres y el icono de encendido volverá a rojo.

INSTRUCCIONES DE USO

Encendido

- 1) Después de insertar los cestos para freír en la freidora estando conectada a la corriente eléctrica, todos los botones y pantallas se iluminarán durante 1 segundo, luego sonará el zumbador una vez y el ícono de encendido se iluminará en rojo en modo de espera.
- 2) Si no se inserta uno de los cestos en la freidora, solamente se encenderá el display del lado que tiene el cesto insertado.
- 3) Cada vez que se hace clic en el botón, el timbre sonará una vez durante 0,2 segundos.

Selección de modo

- 1) Presione el botón de encendido que está en rojo y pasará a verde.
Se iluminarán "1", "2" y "MATCH".
- 2) Seleccionar en "1", "2" para seleccionar los cestos izquierdo/derecho para cocinado independiente y libre, o haga clic en "SYNC" para sincronizar a los 2 cestos.
- 3) Puede pulsar de nuevo el botón de encendido que está en verde en selección de modo para regresar a modo de espera (con el botón de encendido rojo iluminado por separado).

Selección de menú y ajuste de parámetros.

- 1) Con el icono correspondiente a "1" o "2" parpadeando los 8 botones del menú están activados y el botón de ajuste de parámetros está apagado. Después de seleccionar cualquiera de los 8 menús, el menú seleccionado correspondiente parpadeará, con "time"&"temp"+/-, "Inicio/Pausa" activado y "Sincronización" activado. Si el menú seleccionado admite la función SHAKE "agitar" entonces también parpadeará. El display mostrará alternativamente la hora predeterminada y temperatura. El formato de configuración de tiempo de cocinado será "minutos y segundos".
El formato de configuración de temperatura será "grados centígrados".
- 2) Ajustar el tiempo de cocinado (TIME) con las teclas "+" y "-". El paso será de 1min. en 1min.
Durante el ajuste de tiempo ±, el display permanece encendido. Mantenga presionado el botón para aumentar o disminuir en modo rápido.
Cuando el tiempo se ajusta al máximo o mínimo, las teclas "+"/"-" se apagan y deja de responder.
- 3) Ajustar la temperatura (TEMP) con las teclas "+" y "-". El paso será de 5°C en 5°C.
Durante el ajuste de temperatura el display permanece encendido. Mantenga presionado el botón para aumentar o disminuir en modo rápido.
Si la temperatura se ajusta al máximo o al mínimo, las teclas "+"/"-" se apagan y deja de responder.
- 4) Para ajustar la temperatura y el tiempo en modo de trabajo, primero presione el botón "1" o "2"
En este punto, las teclas de temperatura y tiempo+/- se iluminan y luego presione las teclas +/- para ajustar.
- 5) Después de configurar el tiempo y la temperatura, presione el botón "INICIO/PAUSA" y el cocinado comenzará a funcionar. Las teclas de selección de los cestos izquierdo y derecho se iluminan. El display muestra alternativamente la temperatura y el tiempo (cuenta regresiva).
(Si se selecciona la función de fin de sincronización, se requiere que se configuren las funciones izquierda y derecha para poder comenzar).
- 6) Después de seleccionar el menú, puede ajustar la temperatura y el tiempo.
Si el menú seleccionado requiere remover los alimentos durante el cocinado, parpadea la función SHAKE y puede pulsar en el botón para activar o desactivar la función.
Utilice el botón "Sincronizar" para encender o apagar esta función.
(Nota: SHAKE y Sync solo se pueden ajustar antes de comenzar a trabajar, y no se puede abrir ni cerrar después de comenzar a trabajar).
- 7) Después de configurar los parámetros, si presiona el botón de encendido directamente, la freidora volverá al modo de espera y el botón de encendido se iluminará en rojo.
- 8) Cuando los dos cestos están cocinando simultáneamente, si pulsa el botón "INICIO/PAUSA" sonará un pitido y los dos cestos se detendrán. El botón "INICIO/PAUSA" y display parpadearán.
Presione el botón "INICIO/PAUSA" nuevamente para reanudar el cocinado.

- 9) Si solo uno de los dos cestos está en pausa, presione el botón "1" o "2" y parpadeará. Luego presione el botón "INICIO/PAUSA" para pausar la operación.
- 10) En modo de trabajo, presione el botón de encendido para detener la función de la freidora y regresar al modo de espera con un pitido.
El motor continúa funcionando durante 20 segundos y muestra 'Fin'.
- 11) Si la freidora no está cocinando pero está encendida o pausada y no se toca ninguna tecla, volverá automáticamente al modo de espera después de 5 minutos y el botón de encendido se iluminará en rojo.
- 12) Después de completar el cocinado, la freidora suena 5 veces y el display muestra "Fin".
En este momento, se muestra "Fin" y se apaga, y el botón de encendido se enciende en rojo.
- 13) Cuando la luz indicadora de un botón está apagada, el botón está inactivo, no es operable.
Si por el contrario está encendida quiere decir que ese botón y función son operables.
- 14) Durante la cuenta regresiva del apagado, se muestra "Fin" y el botón de encendido estará apagado (no operable). Este ciclo dura 20 segundos y sirve para enfriar a la freidora.
- 15) Función de memoria de apagado, actúa dentro de los 5 minutos del tiempo de memoria.
En modo normal, si hay cinco cortes de energía consecutivos dentro de 5 minutos, el programa determinará un estado anormal y la memoria de corte de energía será cancelada y entrará en modo de espera.
- 16) Durante el ajuste del cocinado: Si hay menús y botones parpadeando y no se presiona ningún botón dentro de 5 segundos, se cancela el modo ajuste.

Función de sincronización (SYNC)

- 1) La función de sincronización hay que configurarlo correctamente antes de iniciar y ejecutar.
No se puede configurar después de iniciar y ejecutar.
- 2) Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar el cocinado.
Si la función SYNC está activada, el display del cesto 1, muestra temperatura y tiempo, mientras que el display del cesto 2, muestra "HOLD".
- 3) Si la función SYNC está activada y no hay configurado cocinado en uno de los dos cestos, al pulsar la tecla "INICIO/PAUSA" no se inicia cocinado. El timbre indicará error para configurar el cocinado o presionar el botón SYNC para cancelar la función.
- 4) Si el ajuste de tiempo de inicio del cesto 1 es inferior al tiempo del cesto 2, empezará a funcionar el cesto 2 y la tecla "SYNC" se apagará.
- 5) Si el tiempo de cocinado del cesto 2 se ajusta para que sea más largo que el tiempo del cesto 1 ya iniciado, comenzará a funcionar inmediatamente el cesto 2 y la tecla SYNC se apagará.

Modo de inicio sincrónico (MATCH)

- 1) Después de presionar el botón "MATCH", seleccione el menú y presione el botón "INICIO/PAUSA" para iniciar la operación.
- 2) Al presionar el botón "INICIO/PAUSA" ambos lados comenzarán a funcionar simultáneamente. Los displays mostrarán la misma hora y temperatura, y las teclas de selección de ambos cestos se iluminarán.
- 3) Durante el cocinado, los botones "+" y "-" de temperatura y tiempo aumentan y disminuyen en ambos displays simultáneamente.
- 4) Durante el cocinado, presione el botón "1" o "2" y cuando parpadee, presione "+" y "-" para ajustar el tiempo y la temperatura del cesto seleccionado y salir de "MATCH".
El botón "MATCH" se apagará.
- 5) Cuando "MATCH" está funcionando: "MATCH" siempre está activado.

Función de agitación (SHAKE)

- 1) Active o desactive esta función de indicación de "agitar comida" antes de iniciar el cocinado.
- 2) Cuando el menú seleccionado requiere que se agiten los alimentos se encenderá el botón SHAKE.

Parpadeará para indicar que tiene función de recordatorio de agitar alimentos.

- 3) El recordatorio "SHAKE" está habilitado por defecto según el menú seleccionado y se puede apagar presionando el botón "SHAKE" antes de iniciar el cocinado.

Después de iniciar el cocinado, cuando llega el momento de agitar, parpadea el botón SHAKE y suena el timbre 4 veces. Puede presionar el botón o sacar el cesto para apagarlo.

Extracción del cesto

- 1) En las funciones "SYNC" y "MATCH", cuando ambos lados están cocinando simultáneamente, si saca uno de los dos cestos, se detienen ambos lados de la freidora y el otro lado se enfría aire durante 20 segundos.
- 2) Si se vuelve a introducir el cesto dentro de los 5 minutos, ambos lados reanudan el cocinado.
- 3) Si el cesto no se introduce dentro de los 5 minutos, se detiene y sale del modo de espera mientras el otro lado permanece en funcionamiento.

Función de lámpara de horno

- 1) Después de comenzar el cocinado, la luz se encenderá durante dos minutos y luego se apagará.
- 2) Tanto en el modo de espera como en el de retiro, las luces están apagadas pero se pueden encender manualmente.
- 3) Después de encender la freidora, en cualquier estado, haga clic en el botón para encender la luz interior y se apagará después de dos minutos.

CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA AJUSTABLE

TH-FR4545 MENU						
Serie	Menu	Temperatura (°C)	Tiempo por defecto (min)	Tiempo Rango Ajustable (min)	Temperatura Rango Ajustable	Mover
1	Pescado Asado	160	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
2	Filete	170	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
3	Pollo	200	25	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
4	Pizza	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
5	Fruta seca	70	8H	1-24H	40-80°C	No Necesita Mover
6	Pan	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
7	Camarón	180	8	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
8	Patatas	200	20	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo

Nota:

Tenga en cuenta que estas configuraciones son solamente orientativas.

Los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, así que no se pueden garantizar configuraciones exactas. Debe estar pendiente del cocinado continuamente.

Sacar brevemente el cesto de la freidora durante el cocinado para llevar el control.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo que una cantidad menor de ingredientes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se cocinen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite (2-3 cucharadas soperas) a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Empezar el cocinado unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare alimentos extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Colocar un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar.
Para recalentar ajuste la temperatura a 150 °C por hasta 10 minutos.

EN GENERAL ANTES DEL COCINADO

- Colocar el aparato sobre una superficie estable, horizontal, nivelada y resistente al calor.
- Coloque correctamente la bandeja de freír en el cesto.
- Extienda todo el cable 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.

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 de freír 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.
- 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.
- Si no selecciona ningún cocinado después de encender, pasado 1 minuto se apaga automáticamente.
- Después de finalizar un cocinado, el aparato se apaga automáticamente después de unos segundos.
Debe dejarlo apagarse automáticamente para que el ventilador expulse un poco de calor.

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 (ninguna de sus partes).

ESPECIFICACIONES

- Voltaje: 220-240V / 50-60Hz
- Potencia: 2400W (1200W + 1200W)
- Capacidad Cestas: 4,5L + 4,5L
- Adopción de tecnología de calentamiento simultáneo de doble olla.
- 14 operaciones de teclas táctiles
- Doble pantalla display de temperatura y tiempo.
- Unidad de temperatura: °C / Rango: 40-200 °C; / Error de control: ± 15 °C
- Cuerpo superior e inferior y cubierta inferior de PP resistentes a la temperatura
- Longitud expuesta del cable de alimentación: según requisitos del cliente
- Rango de tiempo ajustable: 01~60min, 1h~24h; Error de tiempo: $\pm 2\%$
- Frecuencia de salida del zumbador: 2KHz Error: $\pm 2\%$
- Protección contra cortocircuitos y circuitos abiertos NTC; Protección de 250 °C.
- Certificación de seguridad 13 GS
- Dimensiones del producto:
(sin mango de desmontaje) L349 * W400 * H298mm,
(con mango de desmontaje) L421 * W400 * H298mm

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.
- Durante el período de garantía, el vendedor que le vende el aparato es el responsable de gestionar y tramitar la garantía al cliente en caso de avería del aparato.

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.



DOUBLE BASKET AIR FRYER



Instructions Manual

TH-FR4545

IMPORTANT NOTE

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

INTRODUCTION

Dear Customer:

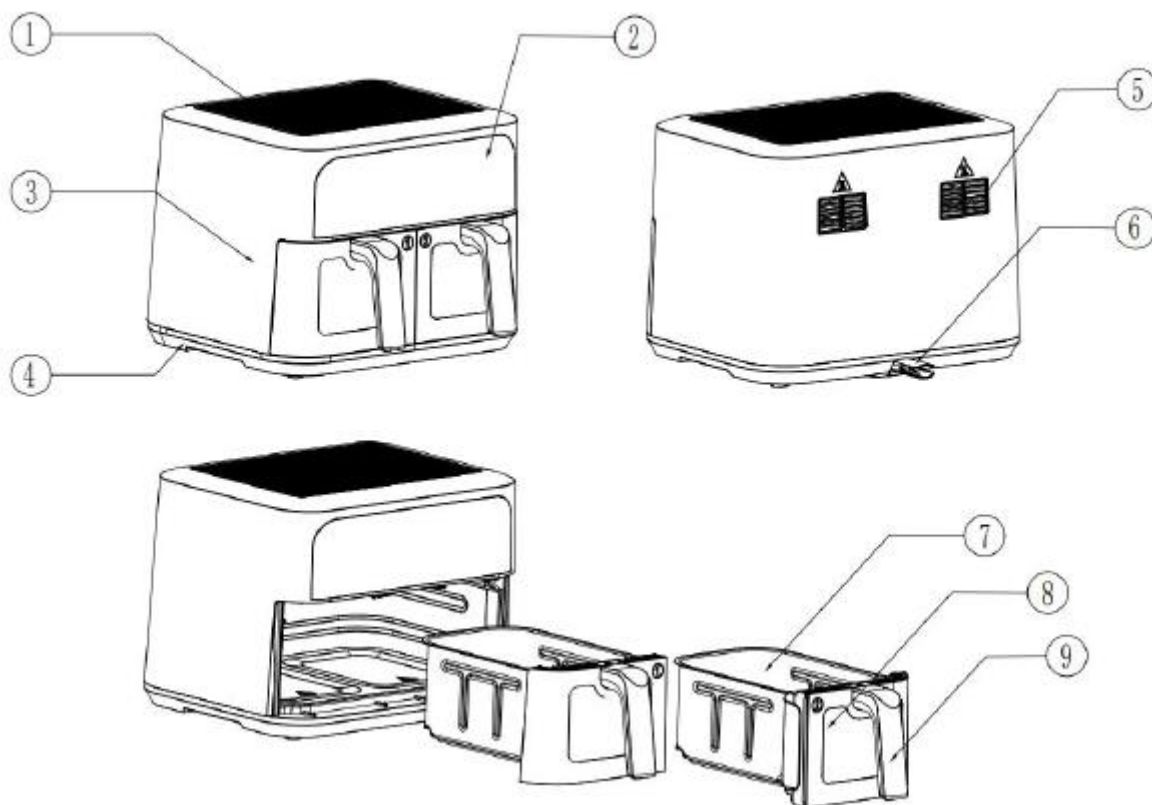
We appreciate the trust placed in us when purchasing this THULOS® product.

Our main goal is to offer excellent items, 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 device corresponds to the voltage of your home network.
- Place the device on a flat and level surface.
- Do not use the device outdoors.
- Never submerge the central appliance in water or even under the tap.
- Do not let water or other liquid enter the device, to avoid electric shock.
- Always put the ingredients to fry in the basket, never outside the basket.
- Do not cover the device 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 cable or the appliance itself are damaged.
- Periodically check that the cable and plug are not damaged.
- If the cable, plug or other part is damaged, it must be repaired at an authorized technical service.
- Do not use the device if any of the parts are damaged.
- It is prohibited to use the device near water or any other liquid.
- Water or any other liquid cannot be splashed on this device.
- Do not use the device in bathtubs, showers or tanks full of water.
- This device can be used by children over 8 years of age and people with physical disabilities, reduced sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they have been given the appropriate supervision or instruction regarding use of the appliance in a safe and they understand the dangers involved.
- Children should 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 turned 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 device to a grounded power outlet. 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 device.
- Do not use the appliance for any purpose other than that described in this manual.
- Do not let the device 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 tray from the appliance.
- The surface under the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you notice dark smoke coming out of the appliance.
Wait for the smoke to stop before removing the frying tray from the appliance.
- Always unplug the appliance when cooking is finished and you are not using it.
- Let the device cool for 30 minutes after use, before cleaning and storing.

DEVICE PARTS

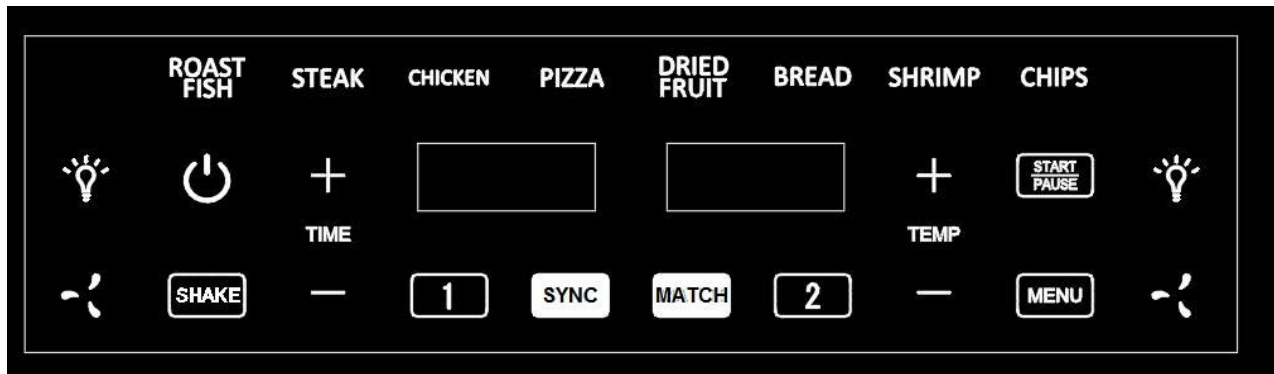


1. Top cover
2. Display
3. Exterior coating
4. Support base.
5. Air outlet.
6. Partition components
7. Basket
8. Perspective window
9. Handle.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
- Thoroughly clean the basket and frying tray with hot water and a little neutral 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.

CONTROL PANEL.



FUNCTIONS DESCRIPTION

- Connect the fryer to the power outlet, insert the 2 baskets and the pilot light will turn red ignition.
- Press the power button and the light will change from red to green and enter the selection state.
- If you do not select any function after 5 minutes, the fryer turns off automatically and the power icon will turn red.
- Press the “MENU” key repeatedly until the desired type of cooking is selected.
The light of the selected menu will flash and the other 7 will remain on steadily.
- Adjust temperature (TEMP +/-) and time (TIME +/-) on the corresponding side.
- Press “Start/Pause” to start cooking. At this moment the menu remains on in progress while the others are turned off. The display will show time and temperature.
- The adjustable temperature range is from 40°C to 200°C, in steps of 5°C by 5°C.
- Adjustable cooking time range is from 1 to 60 minutes in 1min steps. in 1min.
- During cooking, press the “Start/Pause” button to pause cooking and it will turn on the pilot in green.
- During cooking, if you press the off button, it shows “End” on the display and the motor It will stop after 20 seconds, 5 chimes will sound and the power icon will turn red.

USE INSTRUCTIONS

Switched on

- 1) After inserting the frying baskets into the fryer while connected to the power power, all buttons and displays will light up for 1 second, then the buzzer will sound. buzzer once and the power icon will light red in standby mode.
- 2) If one of the baskets is not inserted into the fryer, only the display on the side will light up. that has the basket inserted.
- 3) Each time the button is clicked, the doorbell will ring once for 0.2 seconds.

Mode selection

- 1) Press the power button which is red and it will turn green.
"1", "2" and "MATCH" will light.
- 2) Select "1", "2" to select the left/right baskets for independent cooking and free, or click "SYNC" to synchronize the 2 baskets.
- 3) You can press the power button again which is green in mode selection to return to standby mode (with the red power button illuminated separately).

Menu selection and parameter adjustment.

- 1) With the icon corresponding to "1" or "2" flashing the 8 menu buttons are activated and the parameter setting button is off. After selecting any of the 8 menus, the corresponding selected menu will flash, with "time"&"temp"+/-, "Start/Pause" activated and "Synchronization" activated. If the selected menu supports the SHAKE function then will also flash. The display will alternately show the default time and temperature.
The cooking time setting format will be "minutes and seconds".
The temperature setting format will be "degrees Celsius".
- 2) Adjust the cooking time (TIME) with the "+" and "-" keys. The step will be 1min. in 1min.
During the $\pm$ time adjustment, the display remains on. Press and hold the button to increase or decrease in fast mode.
When the time is set to maximum or minimum, the "+"/"-" keys turn off and stop responding.
- 3) Adjust the temperature (TEMP) with the "+" and "-" keys. The step will be 5°C by 5°C.
During the temperature adjustment the display remains on. Press and hold the button to increase or decrease in fast mode.
If the temperature is set to maximum or minimum, the "+"/"-" keys turn off and stop responding.
- 4) To adjust the temperature and time in working mode, first press the button "1" or "2"
At this point, the temperature and time+/- keys light up and then press the +/- keys to adjust.
- 5) After setting the time and temperature, press the "START/PAUSE" button and the cooking will begin to work. The selection keys for the left and right baskets are illuminate the display alternately shows the temperature and time (countdown).
If the sync end function is selected, the functions are required to be configured left and right to start.
- 6) After selecting the menu, you can adjust the temperature and time.
If the selected menu requires stirring the food during cooking, the SHAKE function and you can press the button to turn the function on or off.
Use the "Sync" button to turn this feature on or off.
(Note: SHAKE and Sync can only be adjusted before starting work, and cannot be opened nor close after starting work).
- 7) After setting the parameters, if you press the power button directly, the air fryer will return to standby mode and the power button will illuminate red.
- 8) When the two baskets are cooking simultaneously, if you press the "START/PAUSE" button
A beep will sound and both baskets will stop. The "START/PAUSE" button and display will flash.
Press the "START/PAUSE" button again to resume cooking.
- 9) If only one of the two baskets is paused, press the "1" or "2" button and it will flash.
Then press the "START/PAUSE" button to pause the operation.
- 10) In working mode, press the power button to stop the fryer function and return to standby mode with a beep.
The motor continues to run for 20 seconds and displays 'End'.
- 11) If the fryer is not cooking but is on or paused and no key is touched,
It will automatically return to standby mode after 5 minutes and the power button will be pressed, will light red.
- 12) After completing cooking, the fryer beeps 5 times and the display shows "End".

- At this time, "End" is displayed and turns off, and the power button lights up red.
- 13) When the indicator light of a button is off, the button is inactive, not operable.
If, on the other hand, it is on, it means that this button and function are operable.
- 14) During the shutdown countdown, "End" is displayed and the power button will be off (not operable). This cycle lasts 20 seconds and serves to cool the fryer.
- 15) Power off memory function, acts within 5 minutes of memory time.
In normal mode, if there are five consecutive power outages within 5 minutes,
The program will determine an abnormal state and the power outage memory will be canceled and it will enter standby mode.
- 16) During cooking adjustment: If there are menus and buttons flashing and no pressing no button within 5 seconds, setting mode is cancelled.

Synchronization function (SYNC)

- 1) The synchronization function must be configured correctly before starting and running.
It cannot be configured after starting and running.
- 2) Press the "START/PAUSE" button to start cooking.
If the SYNC function is activated, the display on basket 1 shows temperature and time, while the display of basket 2 shows "HOLD".
- 3) If the SYNC function is activated and cooking is not configured in one of the two baskets,
When you press the "START/PAUSE" key, cooking does not start. The buzzer will indicate error for set cooking or press the SYNC button to cancel the function.
- 4) If the start time setting of basket 1 is less than the time of basket 2,
Basket 2 will start to work and the "SYNC" key will turn off.
- 5) If the cooking time of basket 2 is set to be longer than the cooking time of basket 1
Once started, basket 2 will immediately start working and the SYNC key will turn off.

Synchronous start mode (MATCH)

- 1) After pressing the "MATCH" button, select the menu and press the button "START/PAUSE" to start the operation.
- 2) Pressing the "START/PAUSE" button both sides will start working simultaneously.
The displays will show the same time and temperature, and the selection keys for both baskets
They will light up.
- 3) During cooking, the "+" and "-" temperature and time buttons increase and decrease by both displays simultaneously.
- 4) During cooking, press button "1" or "2" and when it flashes, press "+" and "-"
to adjust the time and temperature of the selected basket and exit "MATCH".
The "MATCH" button will turn off.
- 5) When "MATCH" is working: "MATCH" is always on.

Shake function (SHAKE)

- 1) Activate or deactivate this "stir food" indication function before starting cooking.
- 2) When the selected menu requires the food to be shaken, the SHAKE button will light up.
It will flash to indicate that it has a food shake reminder function.
- 3) The "SHAKE" reminder is enabled by default depending on the selected menu and can be
Turn off by pressing the "SHAKE" button before starting cooking.
After starting cooking, when it is time to shake, the SHAKE button flashes
and the doorbell rings 4 times. You can press the button or pull out the basket to turn it off.

Removing the basket

- 1) In "SYNC" and "MATCH" functions, when both sides are cooking simultaneously, If you remove one of the two baskets, both sides of the fryer stop and the other side cools down air for 20 seconds.
- 2) If the basket is reinserted within 5 minutes, both sides resume cooking.
- 3) If the basket is not inserted within 5 minutes, it stops and exits standby mode while the other side remains in operation.

Oven lamp function

- 1) After starting cooking, the light will turn on for two minutes and then turn off.
- 2) In both standby and standby mode, the lights are off but can be turn on manually.
- 3) After turning on the fryer, in any state, click the button to turn on the interior light and will turn off after two minutes.

ADJUSTABLE DEFAULT SETTINGS

TH-FR4545 MENU						
Serial Number	menu	Temperature (°C)	default time (min)	Time adjustment range (min)	Temperature Adjustment Range	shake
1	ROAST FISH	160	15	1-60	80-200°C	2/3 of working hours SHAKE
2	STEAK	170	15	1-60	80-200°C	2/3 of working hours SHAKE
3	CHICKEN	200	25	1-60	80-200°C	2/3 of working hours SHAKE
4	PIZZA	150	12	1-60	80-200°C	No need to flip
5	DRIED FRUIT	70	8H	1-24H	40-80°C	No need to flip
6	BREAD	150	12	1-60	80-200°C	No need to flip
7	SHRIMP	180	8	1-60	80-200°C	2/3 of working hours SHAKE
8	CHIPS	200	20	1-60	80-200°C	2/3 of working hours SHAKE

Note:

Please note that these settings are indicative only.
Ingredients differ in origin, size, shape and brand, so cannot be guaranteed exact settings.
You must be aware of the cooking continuously.
Briefly remove the basket from the fryer during cooking to keep track.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires a slightly longer preparation time than a

smaller amount of ingredients.

- Shaking the smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent ingredients from cooking unevenly.
- Add a little oil (2-3 tablespoons) to fresh potatoes for a result crunchy. Start cooking a few minutes after adding the oil.
- Do not prepare extremely fatty foods such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be prepared in the 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 snacks quickly and easily. Mass Premade dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking pan or baking dish in the hot air fryer basket if
If you want to bake a cake or a quiche or if you want to fry fragile ingredients or stuffed ingredients.
- You can also use the hot air fryer to reheat.
To reheat set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

IN GENERAL, BEFORE COOKING

- Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.
- Place the frying tray correctly in the basket.
- Extend the entire device cable.
- Do not fill the basket to the top when cooking.
- Never cook in this appliance with oil or any other liquid.
- Never stick it 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.

REMEMBER

- Never cook with oil in this appliance or with any other liquid.
- Always remove the basket holding its handle, as it may be hot and burn you.
- Always place the frying tray at the bottom of the basket so that the liquid produced by the steam of cooking remains at the bottom and the food does not come out excessively wet.
- Never fill the basket too much with cooking ingredients.
- Add 3 minutes to the cooking time if the appliance is off and cold.
- You can also preheat the appliance before adding the food to be cooked.
- If you do not select any cooking after turning on, after 1 minute it turns off automatically.
- After finishing cooking, the appliance turns off automatically after a few seconds.
You should let it turn off automatically so that the fan blows out some heat.

CLEANING AND STORAGE

- Remove the plug from the outlet and allow the appliance to cool down.
Note: You can remove the frying pan to allow the fryer to cool down more quickly.
- Always clean the device after each use.
- The frying tray and the basket of the appliance have a non-stick coating.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them,
- Clean the exterior of the appliance with a slightly damp cloth.
- Clean the tray and frying basket with hot water, neutral soap and a soft sponge.
- For grease remains stuck to the tray or basket, cover the rest stuck with soap and water and let it rest for a few minutes. Then clean with a soft, non-abrasive sponge.
- Clean the interior of the appliance with a non-abrasive sponge soaked in hot water.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any residue.
meal.

- Once the entire device is clean and dry, store it in a dry, dust-free place.

NOTE.

This appliance is NOT dishwasher safe (any of its parts).

SPECIFICATIONS

- Voltage: 220-240V / 50-60Hz
- Power: 2400W (1200W + 1200W)
- Baskets Capacity: 4,5L + 4,5L
- Adopting dual pot simultaneous heating technology
- 14 touch key operations
- Temperature and time dual tube display
- Temperature unit: °C / Range: 40-200 °C; / Control error: ± 15 °C
- Temperature resistant PP upper and lower body and bottom cover
- Exposed length of power cord: according to customer requirements
- Adjustable time range: 01~60min, 1h~24h; Time error: $\pm 2\%$
- Buzzer output frequency: 2KHz Error: $\pm 2\%$
- NTC short circuit and open circuit protection; 250 °C protection.
- 13 GS Security Certification
- Product dimensions:
(without disassembling handle) L349 * W400 * H298mm,
(with disassembling handle) L421 * W400 * H298mm

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty covers any breakdown that has been caused by the manufacturer's own system.
- The manufacturer reserves the right to cancel the warranty if it observes any improper use of the device as well as excessive use, misuse, knocks or other reasons.
- The guarantee will only be valid upon presentation of the purchase receipt or invoice. as long as the seller, date, brand and model of the device are completely legible.
- Under no circumstances will the device be exchanged or paid for without first being reviewed by the authorized technical service.
- During the warranty period, the seller who sells you the device is responsible for manage and process the guarantee to the customer in case of device breakdown.

REASONS FOR CANCELLATION OF WARRANTY

- Any improper use, or any use in disagreement with the instructions for use, may pose danger, voiding the manufacturer's warranty and liability.
- In case of breakdown, take the device to an authorized Technical Assistance Service. Do not attempt to disassemble or repair it yourself as this is considered tampering.
- Any excessive use will also be grounds for voiding the warranty. Remember that this device is for domestic and occasional use only.



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 device, instruction manual and packaging is intended to draw your attention to this important issue. The materials used in this device can be recycled. By recycling household appliances, you contribute

to promoting environmental protection. Request more information about collection points from local authorities.



FREIDORA DE AIRE DOBLE CESTO



Manual de instruções

TH-FR4545

PT

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

Caro 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.

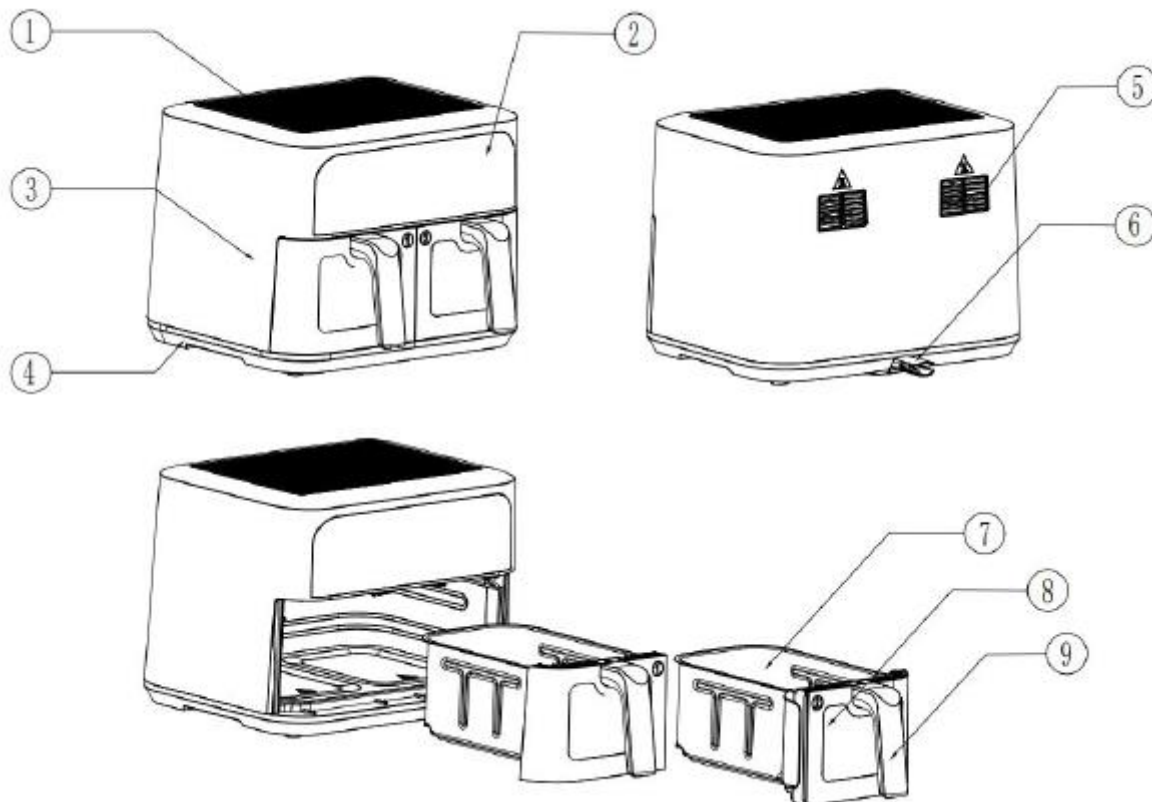
controles de qualidade e cumprindo todas as normas de segurança em vigor, com o objetivo de apresentar um produto perfeito e seguro para uso doméstico.

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 a 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 seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças quando o aparelho estiver ligado ou está 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 está 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 parte traseira e laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do dispositivo.
- 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

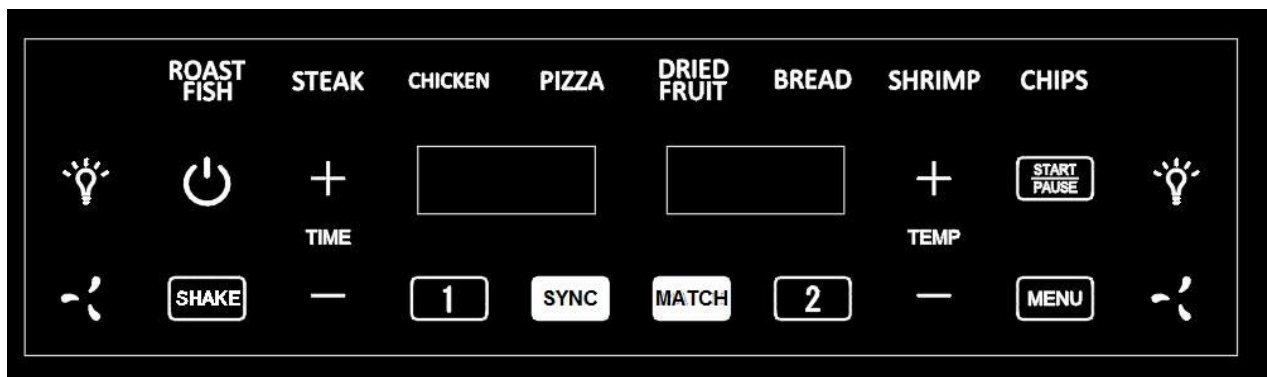


1. Tampa superior
2. Ecrã
3. Revestimento exterior
4. Base de apoio.
5. Saída de ar.
6. Componentes da divisória
7. Cesto
8. Janela de perspectiva
9. Pega.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retirar todo o material de embalagem.
- Retirar todos os autocolantes e etiquetas do aparelho, exceto a etiqueta de classificação.
- Limpar bem o cesto e o tabuleiro de fritar com água quente e um pouco de sabão neutro, utilizando uma esponja macia e não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano ligeiramente húmido.
- Secar bem todas as peças com papel de cozinha absorvente.

PAINEL DE CONTROLO.



DESCRIÇÃO DO TRABALHO

- Ligar a fritadeira à tomada eléctrica, introduzir os 2 cestos e a luz piloto acende-se a vermelho. A luz piloto acende-se a vermelho.
- Premir o botão de alimentação e a luz mudará de vermelho para verde e entrará no estado de selecção.
- Se, após 5 minutos, não seleccionar nenhuma função, a fritadeira desliga-se automaticamente e o ícone de alimentação volta a ficar vermelho. e o ícone de alimentação volta a ficar vermelho.
- Premir repetidamente a tecla "MENU" até seleccionar o tipo de cozedura desejado. A luz do menu seleccionado piscará e os outros 7 menus ficarão acesos de forma estável.
- Regule a temperatura (TEMP +/-) e o tempo (TIME +/-) no lado adequado.
- Prima "Iniciar/Pausa" para começar a cozinhar. Neste momento, o menu atual é ativado e os outros menus são desactivados. O ecrã mostra a hora e a temperatura.
- A gama de temperaturas ajustáveis vai de 40°C a 200°C, em passos de 5°C em 5°C.
- O intervalo de tempo de cozedura ajustável é de 1 a 60 minutos, em passos de 1 minuto.
- Durante a cozedura, prima o botão "Iniciar/Pausa" para interromper a cozedura e a luz piloto verde acende-se. A luz piloto acende-se a verde.
- Durante a cozedura, se premir a tecla "Off", aparece "End" no visor e o motor pára ao fim de 20 segundos. O motor pára após 20 segundos, soam 5 sinais sonoros e o ícone de potência volta a ficar vermelho.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Ligação

- 1) Depois de inserir os cestos de fritura na fritadeira, enquanto esta estiver ligada à rede eléctrica, todos os botões e ecrãs se acendem durante 1 segundo, depois o sinal sonoro soa uma vez e o ícone de alimentação acende-se a vermelho no modo de espera.
- 2) Se um dos cestos não estiver inserido na fritadeira, apenas o ecrã do lado que tem o cesto inserido se acende.
- 3) Cada vez que o botão é premido, o sinal sonoro soa uma vez durante 0,2 segundos.

Seleção do modo

- 1) Prima o botão de alimentação, que é vermelho e fica verde.
"1", "2" e "MATCH" acendem-se.
- 2) Selecciona em "1", "2" para seleccionar os cestos esquerdo/direito para uma cozedura independente e livre, ou clique em "SYNC" para sincronizar os 2 cestos. 1 e livre, ou clicar em "SYNC" para sincronizar os 2 cestos.

3) Pode premir novamente o botão de alimentação que está verde na seleção do modo para voltar ao modo de espera (com o botão voltar ao modo de espera (com o botão de alimentação vermelho iluminado separadamente).

Seleção de menus e definição de parâmetros.

1) Com o ícone correspondente a "1" ou "2" a piscar, todos os 8 botões de menu são activados e o botão de definição de parâmetros está desligado. Depois de seleccionar qualquer um dos 8 menus, o menu seleccionado correspondente piscará, com "time"&"temp "+/-, "Start/Pause" ativado e "Synchronisation" ativado. Se o menu seleccionado suportar a função SHAKE "shake", esta também fica intermitente. O ecrã apresenta alternadamente a hora e a temperatura predefinidas.

O formato de regulação do tempo de cozedura é "minutos e segundos".

O formato de regulação da temperatura é "graus centígrados".

2) Regular o tempo de cozedura (TIME) com as teclas "+" e "-". O passo será de 1min. a 1min. Durante a regulação do tempo $\pm$, o visor permanece aceso. Premir e manter premido o botão para aumentar ou diminuir no modo rápido.

Quando o tempo é regulado para o máximo ou para o mínimo, as teclas "+"/"-" apagam-se e deixam de responder.

3) Regular a temperatura (TEMP) com as teclas "+" e "-". O passo será de 5°C em 5°C.

Durante a regulação da temperatura, o ecrã permanece aceso. Premir e manter premido o botão para aumentar ou diminuir em modo rápido.

Se a temperatura for regulada para o máximo ou para o mínimo, as teclas "+"/"-" apagam-se e deixam de responder.

4) Para regular a temperatura e a hora no modo de trabalho, prima primeiro a tecla "1" ou "2"; nesse momento, as teclas +/- da temperatura e da hora acendem-se e, em seguida, prima as teclas +/- para efetuar a regulação.

5) Depois de ter regulado o tempo e a temperatura, prima a tecla "START/PAUSE" e a cozedura começa. A cozedura inicia-se. As teclas de seleção dos cestos esquerdo e direito acendem-se. O visor mostra alternadamente a temperatura e o tempo (contagem decrescente) (se a função de fim de sincronização estiver seleccionada, é necessário que as funções esquerda e direita estejam reguladas para arrancar).

6) Depois de seleccionar o menu, pode ajustar a temperatura e o tempo.

Se o menu seleccionado exigir que se mexa os alimentos durante a cozedura, a função SHAKE fica intermitente e pode premir o botão SHAKE pisca e pode premir o botão para ativar ou desativar a função. Utilize o botão "Sincronizar" para ativar ou desativar esta função.

(Nota: SHAKE e Sync só podem ser definidos antes do início do trabalho e não podem ser abertos ou fechados após o início do trabalho). e não pode ser aberto ou fechado após o início do trabalho).

7) Depois de definir os parâmetros, se premir diretamente o botão de alimentação, a fritadeira voltará ao modo de espera e o botão de alimentação acenderá a vermelho.

8) Quando os dois cestos estão a cozinhar simultaneamente, se premir o botão "INICIAR/PAUSA", é emitido um sinal sonoro e os dois cestos param. A tecla "INÍCIO/PAUSA" e o ecrã piscam.

Premir novamente a tecla "INÍCIO/PAUSA" para retomar a cozedura.

9) Se apenas um dos dois cestos estiver em pausa, premir a tecla "1" ou "2" e esta piscará.

Em seguida, prima o botão "START/PAUSE" para interromper a operação.

10) No modo de trabalho, prima o botão de alimentação para parar a função da fritadeira e regressar ao modo de espera com um sinal sonoro. O motor continua a funcionar durante 20 segundos e apresenta a indicação "Fim".

O motor continua a funcionar durante 20 segundos e apresenta a indicação "Fim".

11) Se a fritadeira não estiver a cozinhar, mas estiver ligada ou em pausa e não for tocada nenhuma tecla, regressa automaticamente ao modo de espera após 5 minutos e o botão de alimentação acende-se a vermelho. acende-se a vermelho.

12) Quando a cozedura estiver concluída, a fritadeira emite 5 sinais sonoros e o visor apresenta "Fim". Nesta altura, é apresentada a indicação "Fim" e desliga-se, e o botão de alimentação acende-se a vermelho.

13) Quando a luz indicadora de um botão está apagada, o botão está inativo, não é operável. Se estiver acesa, significa que o botão e a função estão operacionais.

14) Durante a contagem decrescente para desligar a alimentação, aparece "End" e o botão de alimentação fica desligado (inoperacional). desligado (inoperacional). Este ciclo dura 20 segundos e serve para arrefecer a fritadeira.

15) Função de memória desligada, funciona nos 5 minutos seguintes ao tempo de memória. No modo normal, se houver cinco cortes de corrente consecutivos num intervalo de 5 minutos, o programa determinará um estado anormal e a memória de corte de energia será cancelada e entrará no modo de espera. e entra no modo de espera.

16) Durante a configuração da cozedura: Se houver menus e botões a piscar e não for premido nenhum botão no espaço de 5 segundos, o programa será cancelado e entrará no modo de espera. Se o botão não for premido no espaço de 5 segundos, o modo de configuração é cancelado.

Função de sincronização (SYNC)

1) A função de sincronização deve ser configurada corretamente antes do arranque e do funcionamento.

Não pode ser configurada após o arranque e o funcionamento.

2) Premir a tecla "START/PAUSE" para iniciar a cozedura.

Se a função SYNC estiver activada, o visor do cesto 1 indica a temperatura e o tempo, enquanto o visor do cesto 2 indica "HOLD".

3) Se a função SYNC estiver activada e a cozedura não tiver sido programada num dos dois cestos, a pressão da tecla "START/PAUSE" não permite iniciar a cozedura. O sinal sonoro indicará um erro de programação da cozedura ou uma pressão na tecla SYNC para anular a função.

4) Se a hora de início do cesto 1 for inferior à hora de início do cesto 2, o cesto 2 começa a funcionar e a tecla "SYNC" desliga-se.

5) Se o tempo de cozedura do cesto 2 for definido de modo a ser superior ao tempo do cesto 1 já iniciado, o cesto 2 começa a funcionar imediatamente e a tecla SYNC apaga-se.

Modo de arranque síncrono (MATCH)

1) Depois de premir o botão "MATCH", seleccionar o menu e premir o botão "START/PAUSE" para iniciar a operação.

Premir o botão "START/PAUSE" para iniciar a operação.

2) Ao premir o botão "START/PAUSE", os dois lados começam a funcionar em simultâneo.

Os visores indicam a mesma hora e temperatura e as teclas de seleção dos dois cestos acendem-se. acendem-se.

3) Durante a cozedura, as teclas "+" e "-" da temperatura e do tempo aumentam e diminuem simultaneamente nos dois visores. Os dois ecrãs acendem-se simultaneamente.

4) Durante a cozedura, prima a tecla "1" ou "2" e, quando esta piscar, prima "+" e "-" para regular o tempo e a temperatura de cozedura. para ajustar o tempo e a temperatura do cesto selecionado e sair de "MATCH". O botão "MATCH" desliga-se.

5) Quando "MATCH" está a funcionar: "MATCH" está sempre ligado.

Função de agitação (SHAKE)

1) Ativar ou desativar esta função de indicação "agitar alimentos" antes de começar a cozinhar.

2) Quando o menu selecionado requer a agitação dos alimentos, o botão SHAKE acende-se.

Piscará para indicar que tem a função de lembrete de agitação dos alimentos.

3) O lembrete "SHAKE" é ativado por defeito de acordo com o menu selecionado e pode ser desligado premindo o botão "SHAKE" antes de começar a cozinhar.

Após o início da cozedura, quando chega o momento de agitar, a tecla SHAKE fica intermitente e o sinal sonoro soa 4 vezes.

O botão SHAKE pisca e o sinal sonoro soa 4 vezes. Pode premir o botão ou retirar o cesto para o desligar.

Desmontagem do cesto

1) Nas funções "SYNC" e "MATCH", quando os dois lados estão a cozinhar simultaneamente, se retirar um dos dois cestos, ambos os lados da fritadeira param e o outro lado arrefece durante 20 segundos.

O outro lado arrefece durante 20 segundos.

2) Se o cesto for reintroduzido no prazo de 5 minutos, os dois lados voltam a cozinhar.

3) Se o cesto não for reintroduzido no prazo de 5 minutos, pára e sai do modo de espera enquanto o outro lado permanece em funcionamento.

Função da lâmpada do forno

1) Após o início da cozedura, a luz acende-se durante dois minutos e depois apaga-se.

2) Tanto no modo de espera como no modo de repouso, as luzes estão apagadas, mas podem ser ligadas manualmente.

O aparelho pode ser ligado manualmente.

3) Depois de ligar a fritadeira, em qualquer estado, clique no botão para acender a luz interior e esta apagar-se-á após dois minutos.

DEFINIÇÕES POR DEFEITO AJUSTÁVEIS

TH-FR4545 MENU						
Serie	Menu	Temperatura (°C)	Tiempo por defecto (min)	Tiempo Rango Ajustable (min)	Temperatura Rango Ajustable	Mover
1	Pescado Asado	160	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
2	Filete	170	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
3	Pollo	200	25	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
4	Pizza	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
5	Fruta seca	70	8H	1-24H	40-80°C	No Necesita Mover
6	Pan	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
7	Camarón	180	8	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
8	Patatas	200	20	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo

Nota:

Estas configurações têm um carácter meramente indicativo.

Os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, pelo que não é possível garantir configurações exactas.

As configurações exactas não podem ser garantidas. É necessário controlar continuamente a cozedura.

Retire brevemente o cesto da fritadeira durante a cozedura para manter o controlo.

Aconselhamento

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores. do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo do que uma quantidade menor de ingredientes. uma quantidade menor de ingredientes.
- Mexer os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação optimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes cozinhem de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo (2-3 colheres de sopa) às batatas frescas para obter um resultado estaladiço. resultado estaladiço. Comece a cozinhar alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não preparar alimentos extremamente gordos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.
- Utilize a massa pré-fabricada para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou uma assadeira no cesto da fritadeira de ar quente se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira de ar quente para reaquecer.

Para reaquecer, regule a temperatura para 150 °C durante um máximo de 10 minutos.

EM GERAL ANTES DE COZINHAR

- Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.
- Colocar corretamente o tabuleiro de fritura no cesto.
- Estender todo o cabo do aparelho.
- Não encher o cesto até ao topo para cozinhar.
- Nunca cozinhar neste aparelho com óleo ou qualquer outro líquido.
- Nunca colar à parede para não obstruir a saída de ar e de vapores.
- Não colocar nada em cima do aparelho.

Isso interrompe o fluxo de ar e afecta o resultado da cozedura.

LEMBRE-SE

- Nunca cozinhar com óleo neste aparelho ou com qualquer outro líquido.
- Retirar sempre o cesto segurando na pega, pois pode estar quente e queimar-se.
- Colocar sempre o tabuleiro de fritar no fundo do cesto, para que o líquido produzido pelo vapor da cozedura permaneça no fundo e os alimentos não fiquem demasiado molhados.
do líquido de cozedura permaneça no fundo e os alimentos não fiquem demasiado molhados.
- Nunca encher demasiado o cesto com os ingredientes de cozedura.
- Acrescentar 3 minutos ao tempo de cozedura se o aparelho estiver desligado e frio.
- Pode igualmente pré-aquecer o aparelho antes de introduzir os alimentos a cozinhar.
- Se não seleccionar nenhuma cozedura após a ligação, o aparelho desliga-se automaticamente após 1 minuto.
- Depois de terminar a cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente após alguns segundos.
É necessário deixar que o aparelho se desligue automaticamente para que a ventoinha possa expelir uma parte do calor.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Retirar a ficha de alimentação da tomada de parede e deixar arrefecer o aparelho.
Nota: Pode retirar o tabuleiro de fritura para deixar a fritadeira arrefecer mais rapidamente.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- O tabuleiro de fritar e o cesto do aparelho têm um revestimento antiaderente.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar,
- Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente humedecido.
- Limpar a frigideira e o cesto com água quente, sabão neutro e uma esponja macia.
- Para os resíduos de gordura aderentes ao tabuleiro ou ao cesto, cobrir com água e sabão e deixar repousar durante alguns minutos. Deixar repousar durante alguns minutos. Em seguida, limpar com uma esponja macia e não abrasiva.
- Limpar o interior do aparelho com uma esponja não abrasiva embebida em água quente.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza macia para remover os resíduos de alimentos. resíduos de alimentos.
- Quando todo o aparelho estiver limpo e seco, guarde-o num local seco e sem pó.

NOTA.

Este aparelho NÃO pode ser lavado na máquina de lavar louça (nenhum dos seus componentes).

ESPECIFICAÇÕES

- Tensão: 220-240V / 50-60Hz
- Potência: 2400W (1200W + 1200W)
- Capacidade dos cestos: 4,5L + 4,5L
- Adoção da tecnologia de aquecimento simultâneo de pote duplo.
- 14 operações de teclas tácteis
- Ecrã duplo de visualização da temperatura e do tempo.
- Unidade de temperatura: °C / Faixa: 40-200 °C; / Erro de controlo: ± 15 °C.
- Corpo superior e inferior e tampa inferior feitos de PP resistente à temperatura
- Comprimento exposto do cabo de alimentação: de acordo com os requisitos do cliente
- Intervalo de tempo ajustável: 01~60min, 1h~24h; Erro de tempo: ± 2%.
- Frequência de saída da campainha: 2KHz Erro: ±2%.
- Proteção contra curto-circuito e circuito aberto NTC; Proteção 250 °C.
- Certificação de segurança 13 GS
- Dimensões do produto:
(sem alça de desmontagem) L349 * W400 * H298mm,
(com pega de desmontagem) L421 * W400 * H298mm

CONDIÇÕES DE GARANTIA

- A garantia cobre qualquer falha causada pelo sistema do próprio fabricante.
- O fabricante reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização incorrecta do aparelho, utilização excessiva, má utilização, choques ou outros motivos. qualquer utilização incorrecta do aparelho, como utilização excessiva, má utilização, choques ou outros motivos.
- A garantia só é válida mediante a apresentação do recibo de compra ou da fatura, desde que sejam completamente legíveis vendedor, data, marca e modelo do aparelho.
- Em caso algum o aparelho poderá ser trocado ou pago sem ser previamente verificado pelo serviço técnico autorizado. serviço técnico autorizado.
- Durante o período de garantia, o vendedor que lhe vende o aparelho é responsável por gerir e processar a garantia a favor do cliente em caso de avaria do aparelho.

MOTIVOS DE EXTINÇÃO DA GARANTIA

- Qualquer utilização incorrecta ou que não esteja de acordo com as instruções de utilização pode ser perigosa, Este facto invalida a garantia e a responsabilidade do fabricante.
- Em caso de avaria, leve o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado.
Não tente desmontar ou reparar o aparelho por si próprio, pois isso é considerado uma manipulação.
- Uma utilização excessiva anulará igualmente a garantia,
lembre-se de que este aparelho se destina exclusivamente a uma utilização doméstica e ocasional.



AMBIENTE

Também pode contribuir para a preservação do ambiente!

Este aparelho não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico no final da sua vida útil, mas deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Este símbolo no aparelho, nas instruções de utilização e na embalagem tem como objetivo chamar a atenção para este ponto importante. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar equipamentos eléctricos e electrónicos, está a contribuir para a proteção do ambiente. Para mais informações sobre os pontos de recolha, dirija-se às autoridades locais.



FRIGGITRICE AD ARIA A DOPPIO CESTELLO



Manuale di istruzioni

TH-FR4545

IT

NOTA IMPORTANTE

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

INTRODUZIONE

Gentile cliente:

La ringraziamo per la fiducia che ci ha 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.

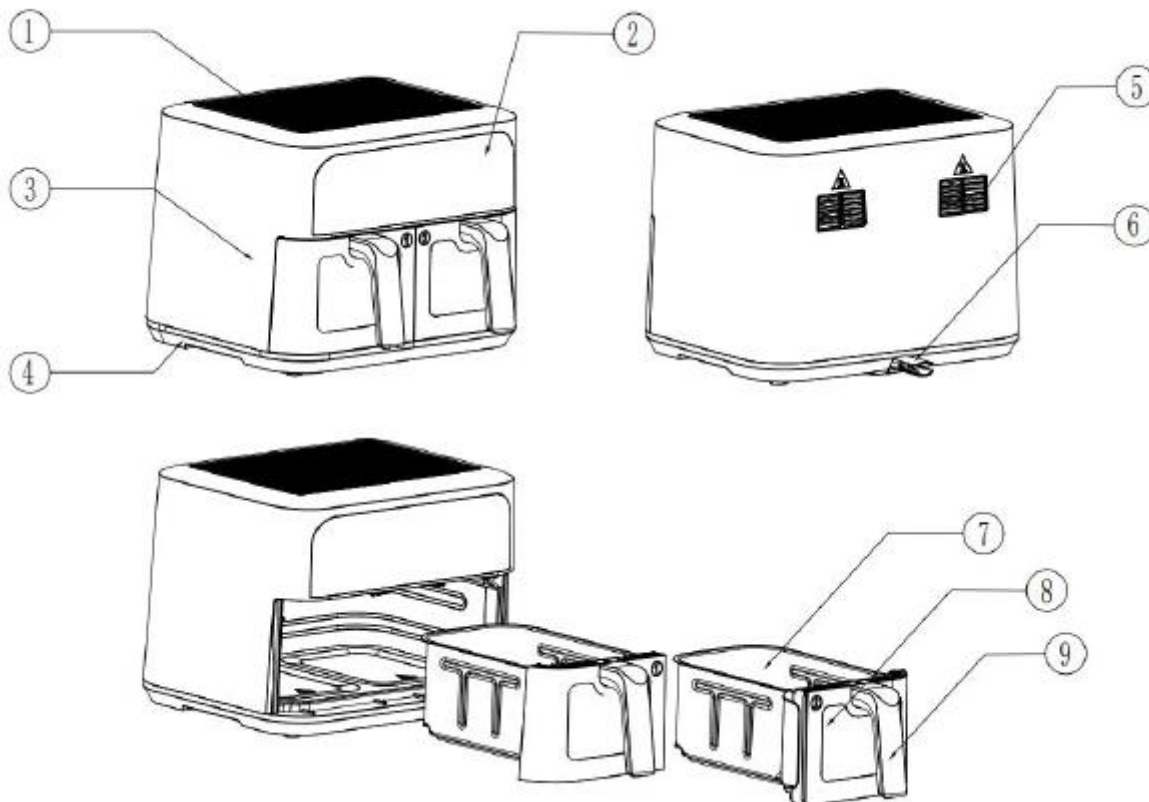
controlli di qualità e rispettando tutte le norme di sicurezza vigenti, con l'obiettivo di presentare un prodotto perfetto e sicuro per l'uso domestico.

ISTRUZIONI PER E PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete della propria abitazione.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e livellata.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non immergere mai la centrale in acqua e non immergerla sotto il rubinetto.
- Per evitare scosse elettriche, evitare che l'acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio.
- Collocare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, mai fuori dal cestello.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non aggiungere mai olio e non cucinare con l'olio in questo apparecchio, per evitare di provocare 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 danneggiate, devono essere riparate da un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio se alcune parti sono danneggiate.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio non deve essere spruzzato con acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio in vasche da bagno, docce o serbatoi pieni d'acqua.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con problemi di udito, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano state fornite loro supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano 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 e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarci sempre che la che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non collocare 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 sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sui lati.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle aperture di scarico del vapore e dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si estrae il vassoio di frittura dall'apparecchio.
- La superficie sotto l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il vassoio di cottura dall'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando la cottura è terminata e non lo si utilizza.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti dopo l'uso prima di pulirlo e riporlo.

PARTI DELL'APPARECCHIO

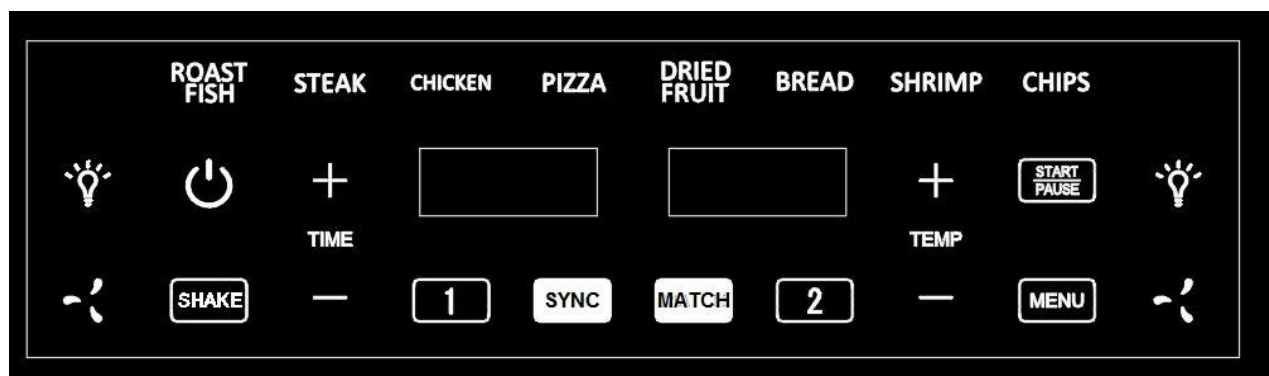


1. Coperchio superiore
2. Display
3. Rivestimento esterno
4. Base di supporto.
5. Uscita dell'aria.
6. Componenti del divisorio
7. Cestello
8. Finestra prospettica
9. Maniglia.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta di classificazione.
- Pulire accuratamente il cestello e la piastra di cottura con acqua calda e un po' di sapone neutro, utilizzando una spugna morbida e non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido.
- Asciugare accuratamente tutte le parti con carta da cucina assorbente.

PANNELLO DI CONTROLLO.



DESCRIZIONE DEL LAVORO

- Collegare la friggitrice alla presa di corrente, inserire i 2 cestelli e la spia si accende in rosso.
- Premendo il pulsante di accensione, la luce passa da rossa a verde ed entra nello stato di selezione.
- Se dopo 5 minuti non si seleziona alcuna funzione, la friggitrice si spegne automaticamente e l'icona dell'alimentazione diventa rossa.
- Premere ripetutamente il tasto "MENU" fino a selezionare il tipo di cottura desiderato. La spia del menu selezionato lampeggia, mentre le altre 7 si accendono in modo fisso.
- Impostare la temperatura (TEMP +/-) e il tempo (TIME +/-) sul lato appropriato.
- Premere "Avvio/Pausa" per avviare la cottura. A questo punto, il menu corrente sarà acceso mentre gli altri menu saranno spenti. Il display visualizza l'ora e la temperatura.
- La temperatura regolabile va da 40°C a 200°C, con incrementi di 5°C per 5°C.
- Il tempo di cottura è regolabile da 1 a 60 minuti, con incrementi di 1 minuto per 1 minuto.
- Durante la cottura, premere il pulsante "Avvio/Pausa" per sospendere la cottura e la spia verde si accende.
- Durante la cottura, se si preme il pulsante "Off", sul display appare "End" e il motore si arresta dopo 20 secondi, vengono emessi 5 segnali acustici e l'icona dell'alimentazione diventa di nuovo rossa.

ISTRUZIONI PER L'USO

Accensione

- 1) Dopo aver inserito i cestelli di frittura nella friggitrice collegata alla rete elettrica, tutti i pulsanti e il display si accendono per 1 secondo, quindi il cicalino suona una volta e l'icona dell'alimentazione si accende in rosso in modalità standby.
- 2) Se uno dei cestelli non è inserito nella friggitrice, si accende solo il display del lato con che ha il cestello inserito si accende.
- 3) Ogni volta che si fa clic sul pulsante, il cicalino suona una volta per 0,2 secondi.

Selezione della modalità

- 1) Premere il pulsante di accensione, che è rosso e diventa verde. Si accendono "1", "2" e "MATCH".
- 2) Selezionare su "1", "2" per selezionare i cestelli sinistro/destro per la cottura indipendente e libera, oppure cliccare su "SYNC" per sincronizzare i 2 cestelli.
- 3) È possibile premere nuovamente il pulsante di accensione verde nella selezione della modalità per tornare alla modalità standby (con il pulsante di accensione rosso illuminato separatamente).

Selezione del menu e impostazione dei parametri.

- 1) Con l'icona corrispondente a "1" o "2" lampeggiante tutti gli 8 pulsanti del menu sono attivati e il pulsante di impostazione dei parametri è spento. Dopo aver selezionato uno qualsiasi degli 8 menu, il menu selezionato corrispondente lampeggerà, con "time"&"temp"+/-, "Avvio/Pausa" accesi e "Sincronizzazione" accesi. Se il menu selezionato supporta la funzione SHAKE, allora lampeggerà anche. Il display mostrerà alternativamente l'ora e la temperatura predefinite.
Il formato di impostazione del tempo di cottura sarà "minuti e secondi".
Il formato di impostazione della temperatura sarà "gradi Celsius".
- 2) Regolare il tempo di cottura (TIME) con i tasti "+" e "-". Il passaggio sarà di 1 minuto. tra 1 minuto.
Durante la regolazione del $\pm$ tempo il display rimane acceso. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire in modalità veloce.
Quando il tempo è impostato al massimo o al minimo, i tasti "+"/"-" si spengono e smettono di rispondere.
- 3) Regolare la temperatura (TEMP) con i tasti "+" e "-". L'incremento sarà di 5°C per 5°C.
Durante la regolazione della temperatura il display rimane acceso. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire in modalità veloce.
Se la temperatura è impostata al massimo o al minimo, i tasti "+"/"-" si spengono e smettono di rispondere.
- 4) Per regolare la temperatura e l'ora in modalità di lavoro, premere prima il pulsante "1" o "2"
A questo punto si accendono i tasti temperatura e tempo +/-, quindi premere i tasti +/- per regolare.
- 5) Dopo aver impostato tempo e temperatura, premere il tasto "AVVIO/PAUSA" e la cottura inizierà a funzionare. I tasti di selezione del cestello sinistro e destro si illuminano. Il display mostra alternativamente la temperatura e l'ora (conto alla rovescia).
(Se è selezionata la funzione di fine sincronizzazione, è necessario impostare le funzioni sinistra e destra prima dell'avvio.)
- 6) Dopo aver selezionato il menù è possibile regolare la temperatura e l'ora.
Se il menu selezionato richiede di mescolare gli alimenti durante la cottura, la funzione SHAKE lampeggia ed è possibile premere il pulsante per attivare o disattivare la funzione.
Utilizza il pulsante "Sincronizza" per attivare o disattivare questa funzione.
(Nota: SHAKE e Sync possono essere regolati solo prima di iniziare a lavorare e non possono essere aperti o chiusi dopo aver iniziato a lavorare.)
- 7) Dopo aver impostato i parametri, se si preme direttamente il pulsante di accensione, la friggitrice tornerà in modalità standby e il pulsante di accensione si illuminerà di rosso.
- 8) Quando i due cestelli stanno cuocendo contemporaneamente, se si preme il tasto "AVVIO/PAUSA" verrà emesso un segnale acustico e i due cestelli si fermeranno. Il pulsante e il display "AVVIO/PAUSA" lampeggeranno.
Premere nuovamente il pulsante "AVVIO/PAUSA" per riprendere la cottura.
- 9) Se solo uno dei due cestelli è in pausa, premere il pulsante "1" o "2" e lampeggerà.
Premere quindi il pulsante "AVVIO/PAUSA" per mettere in pausa l'operazione.
- 10) In modalità di lavoro, premere il pulsante di accensione per interrompere la funzione della friggitrice e tornare alla modalità standby con un segnale acustico.
Il motore continua a funzionare per 20 secondi e visualizza "End".

- 11) Se la friggitrice non sta cuocendo, ma è accesa o in pausa e non viene toccato alcun tasto, tornerà automaticamente in modalità standby dopo 5 minuti e il pulsante di accensione si illuminerà di rosso.
- 12) Al termine della cottura, la friggitrice emette 5 segnali acustici e il display visualizza "End".
A questo punto, viene visualizzato "Fine" che si spegne e il pulsante di accensione si illumina di rosso.
- 13) Quando la spia di un pulsante è spenta, il pulsante è inattivo, non utilizzabile.
Se invece è acceso significa che questo pulsante e questa funzione sono utilizzabili.
- 14) Durante il conto alla rovescia per lo spegnimento, viene visualizzato "End" e il pulsante di accensione sarà spento (non utilizzabile). Questo ciclo dura 20 secondi e serve a raffreddare la friggitrice.
- 15) Funzione di memoria di spegnimento, agisce entro 5 minuti dal tempo di memoria.
In modalità normale, se si verificano cinque interruzioni di corrente consecutive entro 5 minuti, il programma determinerà uno stato anomalo e la memoria dell'interruzione di corrente verrà cancellata ed entrerà in modalità standby.
- 16) Durante la regolazione della cottura: Se i menu e i pulsanti lampeggiano e non viene premuto alcun pulsante entro 5 secondi, la modalità di regolazione viene annullata.

Funzione di sincronizzazione (SYNC)

- 1) La funzione di sincronizzazione deve essere configurata correttamente prima dell'avvio e dell'esecuzione.
Non può essere configurato dopo l'avvio e l'esecuzione.
- 2) Premere il pulsante "AVVIO/PAUSA" per avviare la cottura.
Se la funzione SYNC è attivata, il display del cestello 1 visualizza temperatura e ora, mentre il display del cestello 2 visualizza "HOLD".
- 3) Se è attivata la funzione SYNC e non è configurata la cottura in uno dei due cestelli, la pressione del tasto "AVVIO/PAUSA" non avvia la cottura. Il cicalino indicherà un errore nell'impostazione della cottura oppure premere il pulsante SYNC per annullare la funzione.
- 4) Se l'impostazione dell'ora di inizio del cestello 1 è inferiore all'ora del cestello 2, il cestello 2 inizierà a funzionare e il tasto "SYNC" si spegnerà.
- 5) Se il tempo di cottura del cestello 2 è impostato per essere più lungo del tempo del cestello 1 già iniziato, il cestello 2 inizierà a funzionare immediatamente e il tasto SYNC si spegnerà.

Modalità di avvio sincrono (MATCH)

- 1) Dopo aver premuto il pulsante "MATCH", selezionare il menu e premere il pulsante "AVVIO/PAUSA" per avviare l'operazione.
- 2) Premendo il pulsante "AVVIO/PAUSA" entrambi i lati inizieranno a lavorare contemporaneamente.
I display mostreranno la stessa ora e temperatura e i tasti di selezione di entrambi i cestelli si illumineranno.
- 3) Durante la cottura i tasti "+" e "-" della temperatura e del tempo aumentano e diminuiscono contemporaneamente su entrambi i display.

4) Durante la cottura, premere il pulsante "1" o "2" e quando lampeggia, premere "+" e "-" per regolare il tempo e la temperatura del cestello selezionato ed uscire da "MATCH".

Il pulsante "MATCH" si spegnerà.

5) Quando "MATCH" è in funzione: "MATCH" è sempre attivo.

Funzione di scuotimento (SHAKE)

1) Attivare o disattivare questa funzione di indicazione "mescolare il cibo" prima di iniziare la cottura.

2) Quando il menu selezionato richiede che il cibo venga agitato, il pulsante SHAKE si accenderà. Lampeggerà per indicare che è presente una funzione di promemoria del frullato di cibo.

3) Il promemoria "SHAKE" è abilitato per impostazione predefinita a seconda del menu selezionato e può essere disattivato premendo il pulsante "SHAKE" prima di iniziare la cottura.

Dopo aver iniziato la cottura, quando è il momento di frullare, il pulsante SHAKE lampeggia e il campanello suona 4 volte. È possibile premere il pulsante o estrarre il cestello per spegnerlo.

Rimozione del cestino

1) Nelle funzioni "SYNC" e "MATCH", quando entrambi i lati cuociono contemporaneamente, se si estrae uno dei due cestelli, entrambi i lati della friggitrice si fermano e l'altro lato viene raffreddato ad aria per 20 secondi.

2) Se si reinserisce il cestello entro 5 minuti, entrambi i lati riprendono la cottura.

3) Se il cestello non viene inserito entro 5 minuti, si ferma ed esce dalla modalità standby mentre l'altro lato rimane in funzione.

Funzione lampada del forno

1) Dopo aver avviato la cottura la luce si accenderà per due minuti e poi si spegnerà.

2) Sia in modalità standby che in modalità standby, le luci sono spente, ma possono essere accese manualmente.

3) Dopo aver acceso la friggitrice, in qualsiasi stato, fare clic sul pulsante per accendere la luce interna che si spegnerà dopo due minuti.

IMPOSTAZIONI PREDEFINITE REGOLABILI

TH-FR4545 MENU						
Serie	Menu	Temperatura (°C)	Tiempo por defecto (min)	Tiempo Rango Ajustable (min)	Temperatura Rango Ajustable	Mover
1	Pescado Asado	160	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
2	Filete	170	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
3	Pollo	200	25	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
4	Pizza	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
5	Fruta seca	70	8H	1-24H	40-80°C	No Necesita Mover
6	Pan	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
7	Camarón	180	8	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
8	Patatas	200	20	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo

Nota:

Tieni presente che queste impostazioni sono solo indicative.

Gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, quindi non possono essere garantiti impostazioni esatte. Devi essere consapevole della cottura continuamente.

Togliere brevemente il cestello dalla friggitrice durante la cottura per controllare.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a una quantità minore di ingredienti.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire una cottura non uniforme degli ingredienti.
- Aggiungere un filo d'olio (2-3 cucchiaini) alle patate fresche per un risultato croccante. Iniziare la cottura qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare cibi estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice.
- La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Inoltre, l'impasto preconfezionato richiede tempi di preparazione più brevi rispetto all'impasto fatto in casa.
- Metti una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni.
- Per riscaldare è anche possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda.
Per riscaldare, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

IN GENERALE PRIMA DELLA COTTURA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.
- Posizionare correttamente la padella nel cestello.
- Estendere l'intero cavo 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.

RICORDARE

- 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 padella sul fondo del cestello in modo che il liquido prodotto dal vapore di cottura rimanga sul fondo e gli alimenti non escano eccessivamente bagnati.
- Non riempire mai troppo il cestello con gli ingredienti da cucinare.
- 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.
- Se non si seleziona alcuna cottura dopo l'accensione, dopo 1 minuto si spegne automaticamente.
- Al termine della cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo alcuni secondi.
Dovresti lasciarlo spegnere automaticamente in modo che la ventola emetta un po' di calore.

PULIZIA E STOCCAGGIO

- Togliere 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 e lasciare riposare per 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 di cibo.
- 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 (nessuna delle sue parti).

SPECIFICHE

- Voltaggio: 220-240 V / 50-60 Hz
- Potenza: 2400 W (1200 W + 1200 W)
- Capacità del cestino: 4,5 L + 4,5 L
- Adozione della tecnologia di riscaldamento simultaneo a doppia pentola.
- 14 operazioni con i tasti touch
- Visualizzazione su doppio schermo di temperatura e ora.
- Unità di temperatura: °C / Intervallo: 40-200 °C; / Errore di controllo: ±15°C

- Corpo superiore e inferiore e coperchio inferiore in PP resistente alla temperatura
- Lunghezza scoperta del cavo di alimentazione: secondo le esigenze del cliente
- Intervallo di tempo regolabile: 01~60min, 1h~24h; Errore di temporizzazione: $\pm 2\%$
- Frequenza di uscita del cicalino: 2KHz Errore: $\pm 2\%$
- Protezione NTC da cortocircuito e circuito aperto; Protezione a 250 °C.
- Certificazione di sicurezza 13GS
- Dimensioni del prodotto:

(senza maniglia di smontaggio) L349*L400*H298mm,

(con maniglia di smontaggio) L421*P400*H298mm

CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia copre qualsiasi guasto causato dal sistema stesso del produttore.
- Il produttore si riserva il diritto di annullare la garanzia se si osserva un uso improprio del dispositivo, nonché un uso eccessivo, uso improprio, urti o altri motivi.
- La garanzia sarà valida solo dietro presentazione della ricevuta di acquisto o della fattura, purché siano completamente leggibili il venditore, la data, la marca e il modello dell'apparecchio.
- In nessun caso il dispositivo verrà sostituito o pagato senza prima essere visionato dal servizio tecnico autorizzato.
- Durante il periodo di garanzia, il venditore che vende il dispositivo è responsabile della gestione e dell'elaborazione della garanzia al cliente in caso di guasto del dispositivo.

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.
 - 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

¡Anche tu puoi contribuire 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.



FREIDORA DE AIRE DOBLE CESTO



Manual De Instrucciones

TH-FR4545

FR

REMARQUE IMPORTANTE

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

INTRODUCTION

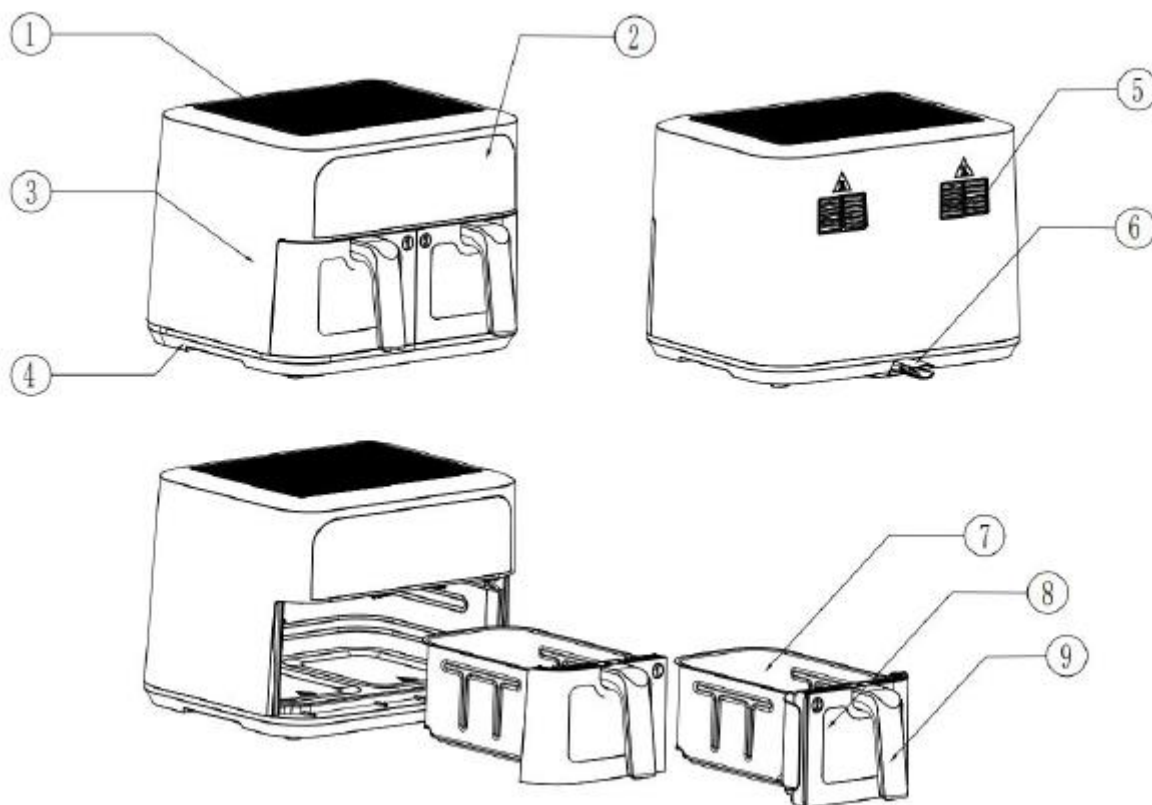
Cher client:

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 POUR ET POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais immerger l'appareil central dans l'eau et ne jamais le plonger sous le robinet.
- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil, afin d'éviter les chocs électriques.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, jamais à l'extérieur du panier.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'ajoutez jamais d'huile et ne cuisinez jamais avec de l'huile dans cet appareil, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Vérifiez régulièrement que le cordon et la fiche ne sont pas endommagés.
- Si un câble, une fiche ou une autre pièce est endommagé, il doit être réparé par un centre de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si l'une de ses pièces est endommagée.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou de tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être éclaboussé par de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une baignoire, une douche ou un réservoir rempli d'eau.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision appropriée ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers.
- 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.
- Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez 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 rien placer dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices d'évacuation de l'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante des ouvertures d'évacuation de la vapeur et de l'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le plateau de friture de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous remarquez que de la fumée sombre s'échappe de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le plateau de friture de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous avez fini de cuisiner et que vous ne l'utilisez plus.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes après utilisation avant de le nettoyer et de le ranger.

PARTIES DE L'APPAREIL

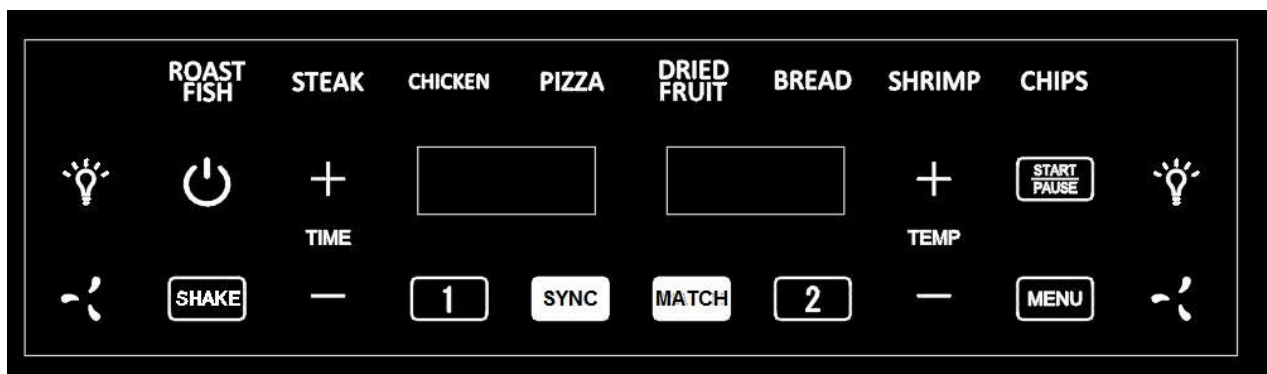


1. Couvercle supérieur
2. Écran
3. Revêtement extérieur
4. Base de support.
5. Sortie d'air.
6. Composants de la cloison
7. Panier
8. Fenêtre de perspective
9. Poignée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette signalétique.
- Nettoyez soigneusement le panier et le bac à friture avec de l'eau chaude et un peu de savon neutre à l'aide d'une éponge douce et non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- Séchez soigneusement toutes les parties avec du papier absorbant.

PANNEAU DE CONTRÔLE.



DESCRIPTION DU POSTE

- Connectez la friteuse à la prise de courant, insérez les 2 paniers et le voyant d'alimentation deviendra rouge.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation et la lumière passera du rouge au vert et entrera dans l'état de sélection.
- Si vous ne sélectionnez aucune fonction au bout de 5 minutes, la friteuse s'éteint automatiquement et l'icône d'alimentation reviendra au rouge.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche «MENU» jusqu'à sélectionner le type de cuisson souhaité. Le voyant du menu sélectionné clignotera et les 7 autres resteront allumés en continu.
- Régler la température (TEMP +/-) et le temps (TIME +/-) du côté correspondant.
- Appuyez sur «Départ/Pause» pour démarrer la cuisson. A ce moment, le menu actuel reste allumé tandis que les autres restent éteints. L'écran affichera l'heure et la température.
- La plage de température réglable est de 40°C à 200°C, par pas de 5°C par 5°C.
- La plage de temps de cuisson réglable est de 1 à 60 minutes par étapes de 1 minute. en 1min.
- Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton «Départ/Pause» pour mettre la cuisson en pause et le voyant vert s'allumera.
- Pendant la cuisson, si vous appuyez sur le bouton d'arrêt, «End» apparaît sur l'écran et le moteur s'arrêtera au bout de 20 secondes, 5 carillons retentiront et l'icône d'alimentation reviendra au rouge.

MODE D'EMPLOI

Allumage

- 1) Après avoir inséré les paniers à friture dans la friteuse alors qu'elle est connectée à l'alimentation, tous les boutons et affichages s'allumeront pendant 1 seconde, puis le buzzer retentira une fois et l'icône d'alimentation s'allumera en rouge en mode veille.
- 2) Si l'un des paniers n'est pas inséré dans la friteuse, seul l'affichage du côté avec le panier inséré s'allumera.
- 3) Chaque fois que vous cliquez sur le bouton, la sonnette sonne une fois pendant 0,2 seconde.

Sélection du mode

- 1) Appuyez sur le bouton d'alimentation qui est rouge et il deviendra vert.
"1", "2" et "MATCH" s'allumeront.
- 2) Sélectionnez "1", "2" pour sélectionner les paniers gauche/droite pour une cuisson indépendante et libre, ou cliquez sur "SYNC" pour synchroniser les 2 paniers.
- 3) Vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton d'alimentation vert en sélection de mode pour revenir en mode veille (avec le bouton d'alimentation rouge allumé séparément).

Sélection des menus et réglage des paramètres.

1) Avec l'icône correspondant à "1" ou "2" clignotante, les 8 boutons menu sont activés et le bouton de réglage des paramètres est éteint. Après avoir sélectionné l'un des 8 menus,

Le menu sélectionné correspondra clignotera, avec «time» & «temp» +/-, «Start/Pause» activé et «Sync» activé. Si le menu sélectionné prend en charge la fonction SHAKE, il clignotera également. L'écran affichera alternativement l'heure et la température par défaut.

Le format de réglage du temps de cuisson sera «minutes et secondes».

Le format de réglage de la température sera «degrés Celsius».

2) Réglez le temps de cuisson (TIME) avec les touches "+" et "-". Le pas sera de 1min. en 1min.

Pendant le réglage $\pm$ du temps, l'affichage reste allumé. Appuyez et maintenez le bouton pour augmenter ou diminuer en mode rapide.

Lorsque le temps est réglé au maximum ou au minimum, les touches "+"/"-" s'éteignent et cessent de répondre.

3) Réglez la température (TEMP) avec les touches "+" et "-". Le pas sera de 5°C sur 5°C.

Pendant le réglage de la température, l'écran reste allumé. Appuyez et maintenez le bouton pour augmenter ou diminuer en mode rapide.

Si la température est réglée au maximum ou au minimum, les touches "+"/"-" s'éteignent et ne répondent plus.

4) Pour régler la température et le temps en mode de travail, appuyez d'abord sur le bouton "1" ou "2".

À ce stade, les touches température et temps +/- s'allument, puis appuyez sur les touches +/- pour régler.

5) Après avoir réglé l'heure et la température, appuyez sur le bouton «START/PAUSE» et la cuisson commencera. Les touches de sélection du panier gauche et droite s'allument. L'écran affiche alternativement la température et l'heure (compte à rebours).

(Si la fonction de fin de synchronisation est sélectionnée, les fonctions gauche et droite doivent être définies avant de démarrer.)

6) Après avoir sélectionné le menu, vous pouvez régler la température et l'heure.

Si le menu sélectionné nécessite de remuer les aliments pendant la cuisson, la fonction SHAKE clignote et vous pouvez appuyer sur la touche pour activer ou désactiver la fonction.

Utilisez le bouton "Sync" pour activer ou désactiver cette fonctionnalité.

(Remarque: SHAKE et Sync ne peuvent être définis qu'avant de démarrer travail et ne peut pas être ouvert ou fermé après avoir commencé à travailler).

7) Après avoir réglé les paramètres, si vous appuyez directement sur le bouton power, la friteuse reviendra en mode veille et le bouton power s'allumera en rouge.

8) Lorsque les deux paniers cuisent simultanément, si vous appuyez sur le bouton «START/PAUSE» un bip retentira et les deux paniers s'arrêteront. Le bouton «START/PAUSE» et l'affichage clignoteront. Appuyez à nouveau sur le bouton «START/PAUSE» pour reprendre la cuisson.

9) Si un seul des deux paniers est en pause, appuyez sur le bouton «1» ou «2» et il clignotera.

Appuyez ensuite sur le bouton «START/PAUSE» pour mettre l'opération en pause.

10) En mode fonctionnement, appuyez sur le bouton d'alimentation pour arrêter la fonction friteuse et revenir en mode veille avec un bip.

Le moteur continue de fonctionner pendant 20 secondes et affiche «End».

- 11) Si la friteuse à air ne cuisine pas mais est allumée ou en pause et qu'aucune touche n'est appuyée, elle reviendra automatiquement en mode veille après 5 minutes et le bouton d'alimentation s'allumera en rouge.
- 12) Une fois la cuisson terminée, la friteuse émet 5 bips et l'écran affiche «End».
À ce moment, «Fin» s'affiche et s'éteint, et le bouton d'alimentation s'allume en rouge.
- 13) Lorsque le voyant d'un bouton est éteint, le bouton est inactif et inutilisable.
Si par contre il est allumé, cela signifie que ce bouton et cette fonction sont utilisables.
- 14) Pendant le compte à rebours de mise hors tension, «End» s'affiche et le bouton d'alimentation sera éteint (non utilisable). Ce cycle dure 20 secondes et sert à refroidir la friteuse.
- 15) Fonction de mémoire hors tension, agit dans les 5 minutes de temps de mémoire.
En mode normal, s'il y a cinq pannes de courant consécutives dans les 5 minutes, le programme déterminera un état anormal et la mémoire de panne de courant sera annulée et passera en mode veille.
- 16) Pendant le réglage de la cuisson: Si des menus et des boutons clignotent et qu'aucun bouton n'est enfoncé dans les 5 secondes, le mode de réglage est annulé.

Fonction de synchronisation (SYNC)

- 1) La fonction de synchronisation doit être configurée correctement avant de démarrer et de fonctionner.
Il ne peut pas être configuré après le démarrage et l'exécution.
- 2) Appuyez sur le bouton «START/PAUSE» pour démarrer la cuisson.
Si la fonction SYNC est activée, l'écran du panier 1 affiche la température et l'heure, tandis que l'écran du panier 2 affiche «HOLD».
- 3) Si la fonction SYNC est activée et que la cuisson n'est pas configurée dans l'un des deux paniers, l'appui sur la touche «START/PAUSE» ne démarre pas la cuisson. Le buzzer indiquera une erreur de réglage de la cuisson ou appuyez sur le bouton SYNC pour annuler la fonction.
- 4) Si le réglage de l'heure de démarrage du panier 1 est inférieur à l'heure du panier 2, le panier 2 démarrera son fonctionnement et la touche «SYNC» s'éteindra.
- 5) Si le temps de cuisson du panier 2 est réglé pour être plus long que le temps du panier 1 déjà commencé, le panier 2 commencera immédiatement à fonctionner et la touche SYNC s'éteindra.

Mode de démarrage synchrone (MATCH)

- 1) Après avoir appuyé sur le bouton «MATCH», sélectionnez le menu et appuyez sur le bouton «START/PAUSE» pour démarrer l'opération.
- 2) En appuyant sur le bouton «START/PAUSE» des deux côtés, vous commencerez à fonctionner simultanément.
Les écrans afficheront la même heure et la même température et les touches de sélection des deux paniers s'allumeront.
- 3) Pendant la cuisson, les boutons de température et de temps «+» et «-» augmentent et diminuent simultanément sur les deux affichages.
- 4) Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton "1" ou "2" et lorsqu'il clignote, appuyez sur "+" et "-" pour régler l'heure et la température du panier sélectionné et quitter "MATCH".
Le bouton "MATCH" s'éteindra.
- 5) Lorsque «MATCH» fonctionne: «MATCH» est toujours activé.

Fonction d'agitation (SHAKE)

- 1) Activez ou désactivez cette fonction d'indication «remuer les aliments» avant de démarrer la cuisson.
- 2) Lorsque le menu sélectionné nécessite de secouer les aliments, le bouton SHAKE s'allumera.
Il clignotera pour indiquer qu'il dispose d'une fonction de rappel de shake alimentaire.
- 3) Le rappel «SHAKE» est activé par défaut en fonction du menu sélectionné et peut être désactivé en appuyant sur le bouton «SHAKE» avant de démarrer la cuisson.
Après le démarrage de la cuisson, lorsqu'il est temps de secouer, le bouton SHAKE clignote et la cloche sonne 4 fois. Vous pouvez appuyer sur le bouton ou retirer le panier pour l'éteindre.

Retrait du panier

- 1) Dans les fonctions "SYNC" et "MATCH", lorsque les deux côtés cuisent simultanément, si vous retirez l'un des deux paniers, les deux côtés de la friteuse s'arrêtent et l'autre côté est refroidi à l'air pendant 20 secondes.
- 2) Si le panier est réinséré dans les 5 minutes, la cuisson reprend des deux côtés.
- 3) Si le panier n'est pas inséré dans les 5 minutes, il s'arrête et sort du mode veille tandis que l'autre côté reste en fonctionnement.

Fonction de la lampe du four

- 1) Après le début de la cuisson, la lumière s'allumera pendant deux minutes puis s'éteindra.
- 2) En mode veille et veille, les lumières sont éteintes mais peuvent être allumées manuellement.
- 3) Après avoir allumé la friteuse, dans n'importe quel état, cliquez sur le bouton pour allumer la lumière intérieure et elle s'éteindra après deux minutes.

PARAMÈTRES AJUSTABLES PAR DÉFAUT

TH-FR4545 MENU						
Serie	Menu	Température (°C)	Tiempo por defecto (min)	Tiempo Rango Ajustable (min)	Temperatura Rango Ajustable	Mover
1	Pescado Asado	160	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
2	Filete	170	15	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
3	Pollo	200	25	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
4	Pizza	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
5	Fruta seca	70	8H	1-24H	40-80°C	No Necesita Mover
6	Pan	150	12	1-60	80-200°C	No Necesita Mover
7	Camarón	180	8	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo
8	Patatas	200	20	1-60	80-200°C	Mover a 2/3 del tiempo

Note:

Veuillez noter que ces paramètres sont uniquement indicatifs.

Les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque et ne peuvent donc pas être garantis.

réglages précis. Vous devez être attentif à la cuisson en permanence.

Retirez brièvement le panier de la friteuse pendant la cuisson pour garder une trace.

Conseil

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long qu'une plus petite quantité d'ingrédients.
- Remuer des ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter une cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile (2-3 cuillères à soupe) aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Commencez la cuisson quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- 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 collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer.

Pour réchauffer, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

EN GÉNÉRAL AVANT LA CUISSON

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- Placez correctement la lèchefrite dans le panier.
- Rallongez tout le câble 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.

N'OUBLIEZ PAS

- 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 la lèchefrite au fond du panier afin que le liquide produit par la vapeur de cuisson reste au fond et que les aliments n'en ressortent pas trop humides.
- Ne remplissez jamais trop le panier d'ingrédients de cuisson.
- 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.
- Si vous ne sélectionnez aucune cuisson après l'allumage, au bout d'1 minute il s'éteint automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'éteint automatiquement après quelques secondes.
Vous devez le laisser s'éteindre automatiquement pour que le ventilateur expulse un peu de chaleur.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

- Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
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 d'eau et de 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 alimentaire.
- Une fois l'ensemble de l'appareil propre et sec, rangez-le dans un endroit sec et sans poussière.

NOTE.

Cet appareil ne passe PAS au lave-vaisselle (aucune de ses pièces).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tension: 220-240 V / 50-60 Hz
- Puissance: 2400W (1200W + 1200W)
- Capacité du panier: 4,5L + 4,5L
- Adoption de la technologie de chauffage simultané à double pot.
- 14 opérations par touches tactiles
- Affichage double écran de la température et de l'heure.
- Unité de température: °C / Plage: 40-200 °C; / Erreur de contrôle: $\pm 15^{\circ}\text{C}$
- Corps supérieur et inférieur et couvercle inférieur en PP résistant à la température
- Longueur exposée du câble d'alimentation: selon les exigences du client
- Plage de temps réglable: 01 ~ 60 min, 1 h ~ 24 h; Erreur de synchronisation: $\pm 2\%$
- Fréquence de sortie du buzzer: 2 KHz Erreur: $\pm 2\%$
- Protection NTC contre les courts-circuits et les circuits ouverts; Protection 250 °C.
- Certification de sécurité 13 GS
- Dimensions du produit:
(sans poignée de démontage) L349*W400*H298mm,
(avec poignée de démontage) L421*W400*H298mm

CONDITIONS DE GARANTIE

- La garantie couvre toute panne provoquée par le système du fabricant.
- Le fabricant se réserve le droit d'annuler la garantie en cas d'utilisation inappropriée de l'appareil, telle qu'une utilisation excessive, une mauvaise utilisation, des chocs ou d'autres raisons.
- La garantie ne sera valable que sur présentation du ticket de caisse ou de la facture d'achat, à condition que le vendeur, la date, la marque et le modèle de l'appareil soient parfaitement lisibles.
- En aucun cas l'appareil ne sera échangé ou payé sans avoir été préalablement examiné par le service technique agréé.
- Pendant la période de garantie, le vendeur qui vend l'appareil est responsable de la gestion et du traitement de la garantie auprès du client en cas de panne de l'appareil.

MOTIFS D'ANNULATION DE LA GARANTIE

- Toute utilisation inappropriée, ou toute utilisation en désaccord avec les instructions d'utilisation, peut présenter un danger, annulant la garantie et la responsabilité du fabricant.
- 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.
- Une utilisation excessive annule également la garantie,
n'oubliez pas que cet appareil est destiné à un usage domestique et occasionnel.



ENVIRONNEMENT

Vous aussi, vous pouvez contribuer à la préservation de l'environnement!
Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être remis à 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 équipements électriques et électroniques, vous contribuez à la protection de l'environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les points de collecte.



FREIDORA DE AIRE DOBLE CESTO // DOUBLE BASKET AIR FRYER



TH-FR4545



www.thulos.com

Información / Information: info@grupothulos.com

Servicio Técnico / Technical Service: sat@grupothulos.com

