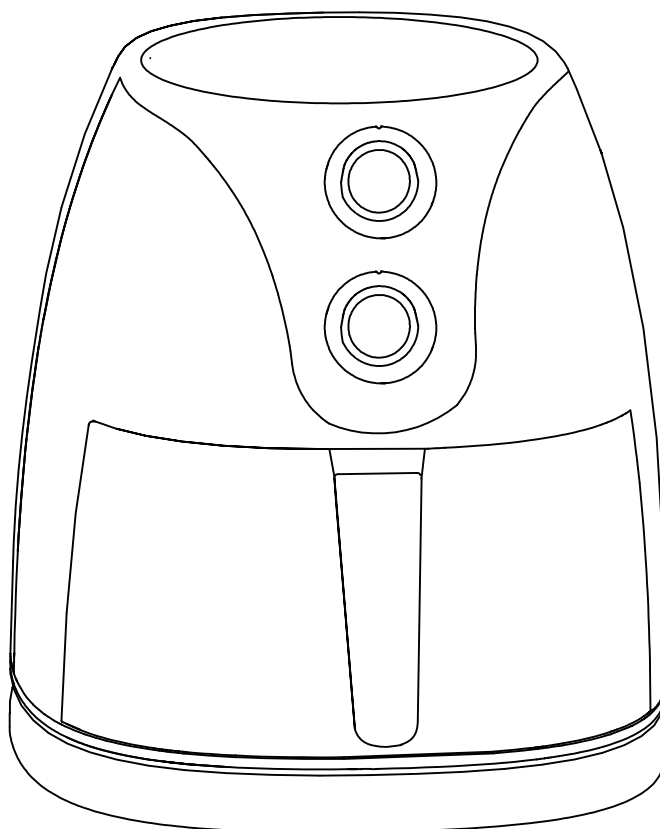


Tem

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**FREIDORA DE AIRE TEM
T1NFA05LB 7000**



Por favor lea atentamente el Manual de Instrucciones antes de operar el electrodoméstico. Al momento de conectarlo, examine que el enchufe esté en perfecto estado, conectado a tierra para garantizar su seguridad.

***Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo, guárdelo y asegúrese de que está en buen estado para futuras consultas.**

Partes:



1. Tapa superior
2. Indicador de encendido
3. Indicador de calentamiento
4. Perilla de control de la temperatura(80 °C - 200 °C)
5. Botón del temporizador 0-60min
6. Carcasa
7. Canasto
8. Asa del canasto
9. Rejilla

Precaución:

- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni enjuague el aparato bajo el grifo.
- Evite la entrada de cualquier líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en el canasto y evite cualquier contacto de los elementos calefactores.
- No cubra la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- No llene la canasta con aceite, ya que puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Advertencia:

- 1- Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y directivas de seguridad vigentes en el momento de su fabricación (Directiva de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Normativa de Materiales en Contacto con los Alimentos, Medio Ambiente).
- 2- Compruebe que la tensión de alimentación corresponde a la indicada en el aparato (corriente alterna).
- 3- Dada la diversidad de normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto al de su compra, hágalo revisar por un centro de servicio autorizado.
- 4- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el importador no asume ninguna responsabilidad y la garantía quedará anulada.
- 5- Lea y siga las instrucciones de uso. Consérvelas para su uso futuro.
- 6- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al punto de compra. No desarme el aparato usted mismo.
- 7- No utilice un cable alargador. Si acepta la responsabilidad de hacerlo, utilice únicamente un cable alargador que esté en buen estado y sea adecuado para la potencia del aparato.
- 8- No deje el cable colgando.
- 9- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- 10- Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de su uso; cuando lo traslade; antes de cualquier limpieza o mantenimiento.

Apagado automático:

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador haya llegado a "0", el aparato emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a "0".

Antes del primer uso:

- 1- Retire todo el material de embalaje.
- 2- Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato. (¡Excepto la etiqueta de producto)
- 3- Limpie a fondo el canasto y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

*Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

- 4- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Esta es una freidora eléctrica saludable sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el canasto de freír con grasa o aceite.

Durante el uso:

- 1- Utilícela en una superficie plana y estable, resistente al calor, lejos de cualquier salpicaduras de agua o cualquier fuente de calor.
- 2- Cuando esté en funcionamiento, no deje nunca el aparato sin vigilancia.
- 3- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o personas sin conocimientos o experiencia, a menos que sean supervisadas o reciban instrucciones previas sobre el uso del aparato por alguien responsable de su seguridad.
- 4- Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- 5- Este aparato eléctrico funciona a altas temperaturas que pueden causar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (Ejemplo: sartén, salida de aire).
- 6- No encienda el aparato cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, placa caliente, etc.).
- 7- En caso de incendio, no intente nunca apagar las llamas con agua. Desenchufe el aparato. Cierre la tapa, si no es peligroso hacerlo. Apague las llamas con un paño húmedo.
- 8- No mueva el aparato cuando esté lleno de comida caliente.

9- ¡No sumerja nunca el aparato en agua!

Advertencia:

- No llene el canasto de aceite o cualquier líquido.
- No ponga nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo del aire y afecta el resultado de la fritura por aire caliente.

Instrucciones de uso:

La freidora eléctrica sin aceite puede utilizarse para preparar una gran variedad de ingredientes.

Paso 1

- 1- Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
- 2- Saque con cuidado el canasto para freír de la freidora sin aceite.
- 3- Ponga los ingredientes en la bandeja de horno y en el interior de la canasta.

Nota: Nunca llene el canasto más de la cantidad indicada en la tabla, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final.

- 4- Vuelva a introducir el canasto en la freidora sin aceite.

Nota: Nunca utilice el canasto para freír sin la bandeja de cocción dentro.

Advertencia: No toque el canasto de freír durante y un tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete el canasto sólo por el asa.

- 5- Gire el mando de control de la temperatura hasta la temperatura deseada. Consulte el apartado "Temperatura" de este capítulo para determinar la temperatura adecuada.
- 6- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
- 7- Para encender el aparato, gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.

- 8- Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro de unos 4 minutos.
- 9- Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación. Para sacudir o voltear los ingredientes, saque el canasto del aparato por el asa y sacúdelo o voltee los ingredientes con un tenedor (o pinzas). A continuación, vuelva a introducir el canasto en el dispositivo.
- 10- Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación ajustado ha transcurrido.
- 11- Saque el canasto del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Y compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice el canasto para freír de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.
- 12- Para retirar los ingredientes, puede utilizar un tenedor (o unas pinzas). Para sacar los ingredientes grandes o frágiles, utilice unas pinzas para levantar los ingredientes del canasto de freír. Vacíe el canasto en un bol o en un plato.

Paso 2

Esta tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

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

Tabla:

Ingrediente	Min a Máx (g)	Tiempo (min)	Temperatura(°C)	Comentario
Papas congeladas	200-500	12-20	200	Sacudir
Papas caseras	200-500	18-30	180	Agregar ½ cucharadita de aceite, sacudir
Queso empanado	200-300	8-15	190	
Nuggets	100-500	10-15	200	
Churrasco de pollo	100-500	18-25	200	Dar vuelta si es necesario
Patatas de pollo	100-500	18-22	180	Dar vuelta si es necesario
Filete	100-500	8-15	180	Dar vuelta si es necesario
Costillas de cerdo	100-500	10-20	180	Dar vuelta si es necesario
Hamburguesa	100-500	7-14	180	Agregar ½ cucharadita de aceite
Pescado empanado congelado	100-400	6-12	200	Agregar ½ cucharadita de aceite

Consejos:

- 1- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- 2- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- 3- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.

- 4- Añada un poco de aceite a las patatas caseras para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora sin aceite unos minutos después de haber añadido el aceite.
- 5- No prepare en la freidora sin aceite ingredientes extremadamente grasos como las salchichas/ chorizos.
- 6- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora sin aceite.
- 7- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- 8- Utilice la masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- 9- También puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

Cuidado y limpieza:

Limpie el aparato después de cada uso.

El canasto y la rejilla para hornear tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

- 1- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire el canasto para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

- 2- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3- Limpie el canasto y la rejilla de hornear con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: El canasto y la bandeja para hornear son aptos para el lavavajillas.

Consejo: Si la suciedad se adhiere a la bandeja de horno, o al fondo del canasto, llene el canasto con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla de horno en el canasto y deje el canasto y la rejilla de horno en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

- 4- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

- 5- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.
- 6- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- 7- Introduzca el cable en el compartimento para guardar el cable. Fije el cable introduciéndolo en la ranura de fijación del cable.

Datos técnicos:

- **MODELO :** T1NFA05LB 7000
- **Tensión nominal:** 220-240V
- **Frecuencia nominal:** 50/60Hz
- **Potencia nominal de entrada:** 1400W

INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales. Puede entregarse, en centros específicos de reciclaje.

Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para mas información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.





POLIZA DE GARANTIA

Felicitaciones por su compra, estamos confiados que este producto le entregará momentos de gran satisfacción. Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el **MANUAL DE INSTRUCCIONES**, antes de operar su nuevo producto, de esta forma, se asegurará de hacerlo correctamente y sin riesgos.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control de calidad antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso doméstico familiar.

CONDICIONES DE LA GARANTIA

EQUIPO S.A.- IMPORTADOR.

Con domicilio en la calle 8 de Octubre 2355, piso12, oficina 1202 y teléfono 2402 3108, **GARANTIZA** esta unidad por el término de **12 MESES** contra todo defecto de fabricación que impidan su correcto funcionamiento, salvo las excepciones que se indicaran mas abajo.

LA VIGENCIA de la garantía rige a partir de la fecha de la factura de compra, la que deberá presentarse para tener derecho a sus términos.

LA GARANTIA COMPRENDE regulaciones y/o sustituciones de cualquiera de los componentes que presentaren defectos de fábrica necesarios para el correcto funcionamiento de la unidad, siempre que el producto no se hubiese deteriorado o perecido por algún hecho imputable al consumidor, caso fortuito o fuerza mayor y/o hecho de un tercero.

Los cambios de unidades solo se harán dentro de las primeras 72 horas siempre y cuando el aparato se encuentre en las condiciones originales y si y solo si la evaluación del servicio técnico autorizado por EQUIPO S.A. verifique que corresponde dicho cambio.

EXCEPCIONES:

No están comprendidas en esta GARANTIA:

- Bases, botoneras, manijas, controles remotos, cristales y otras piezas que puedan estar expuestas a caídas, golpes y/o accidentes.
- Las unidades intervenidas por particulares o servicios no autorizados por el Importador.
- Las unidades o partes de estas que presenten desperfectos o deterioros causados por notorio mal uso. Se considerara mal uso el diferente al indicado en las instrucciones de manejo y el contrario al sentido común.
- Los daños o desperfectos causados por caso fortuito o fuerza mayor, traslados o manipuleo de terceros.
- Los daños por conexión a fuentes de energía inadecuadas

COSTOS DE TRASLADO A CARGO DEL USUARIO: Dentro y fuera de la vigencia de la garantía, serán de cargo del usuario los costos de traslado del técnico al domicilio dentro de la ciudad de Montevideo, Fuera de la ciudad de Montevideo, el traslado de la unidad al servicio técnico deberá siempre ser realizado por el cliente, siendo de su cargo los costos del referido traslado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Se adjunta manual de uso y datos técnico con la unidad.

ACLARACION.

Los términos de la garantía que pudieran venir en algún folleto, diferente a este, que venga con el producto, no tendrán valor alguno y no forman parte de la GARANTIA DE EQUIPO S.A. para ninguno de los productos que este importa o representa. Para hacer efectiva esta garantía, el propietario deberá acudir o enviar su producto a:

EQUIPO S.A.,
Agustin Sosa 3584 Montevideo, Uruguay
Teléfono 24023108 opción 3

quien reparará su producto, al cumplir las condiciones y plazos indicados en esta Póliza.