THOMAS
elektrogeräte

www.thomas.cl

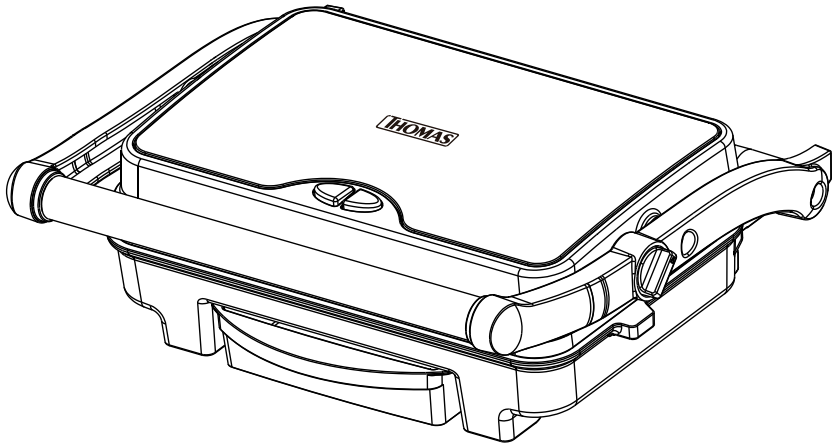
THOMAS
elektrogeräte

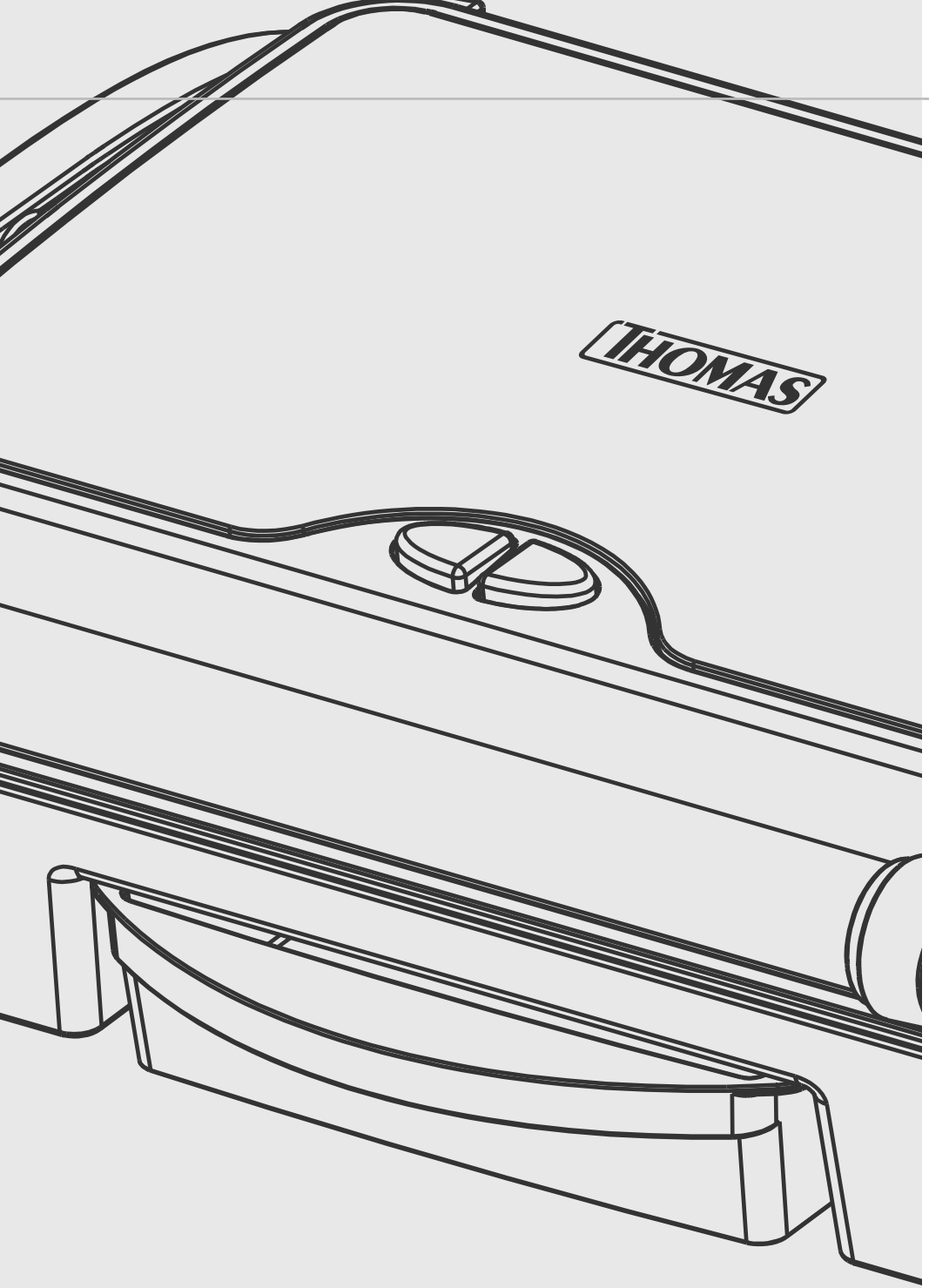
Manual de Instrucciones

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

SANDWICHERA

TH - 975





Indice

CAPITULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

CAPITULO 2

Componentes del aparato

CAPITULO 3

Datos Técnicos

CAPITULO 4

Instrucciones de Funcionamiento

CAPITULO 5

Cuidados y limpieza

CAPITULO 6

Garantía y condiciones generales

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE USO

Cuando se manipulan aparatos electrónicos, algunas precauciones de seguridad deben ser tomadas en cuenta, incluidas las siguientes:
-Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
-PRECAUCIÓN, superficie caliente

-Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

-PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

-Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

- cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo bed and breakfast

-No debe sumergir el aparato.

1.-Lea todas las instrucciones.
2.-Antes de utilizar el aparato verificar que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en la placa del producto.
3.-Para protegerse de una posible descarga eléctrica, no sumerja en agua ni otro líquido, el cable, enchufe o cualquier parte del aparato. No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
4.-Es neccesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por menores de edad.
5.-Desenchufe el aparato cuando éste no esté siendo utilizado. Déjelo enfriar antes de ponerle o sacarle piezas, antes de limpiarlo o guardarlo, y nunca enrolle el cable alrededor de éste mientras esté todavía caliente.
6.-No use ningún aparato que tenga el cable o enchufe en mal estado, o si presenta mal funcionamiento, o ha sufrido golpes o daños por algún motivo. Llame a un Servicio Técnico Autorizado THOMAS para información sobre repuestos, reparaciones o ajustes del aparato.

7.-El uso de accesorios no originales THOMAS no es recomendable y puede causar daños en el aparato e invalidar la Garantía.
8.-No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes, incluidos los quemadores de la cocina.
9.-No deje el aparato sin atención mientras lo utiliza.
10.-No ponga el aparato sobre o cerca de estufas o el horno.
11.- No utilice el aparato para otra función diferente para la cual ha sido creado. El fabricante no se hará responsable de daños que puedan derivar del uso inapropiado, equivocado o poco adecuado del producto.
12.-Este aparato no está destinado a aquellas personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén de alguna manera reducidas o no cuenten con la suficiente experiencia o con el conocimiento necesario del producto, a menos que estén supervisadas por una persona competente durante la utilización del mismo.
13.-Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
14.- Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, espuma de polietileno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro.
15.- Nunca guarde el aparato en un lugar donde llegue luz del sol directamente. Guarde la unidad en un lugar fresco y seco a una temperatura promedio entre 0-40ºC.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

ESTE APARATO DEBE SER UTILIZADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

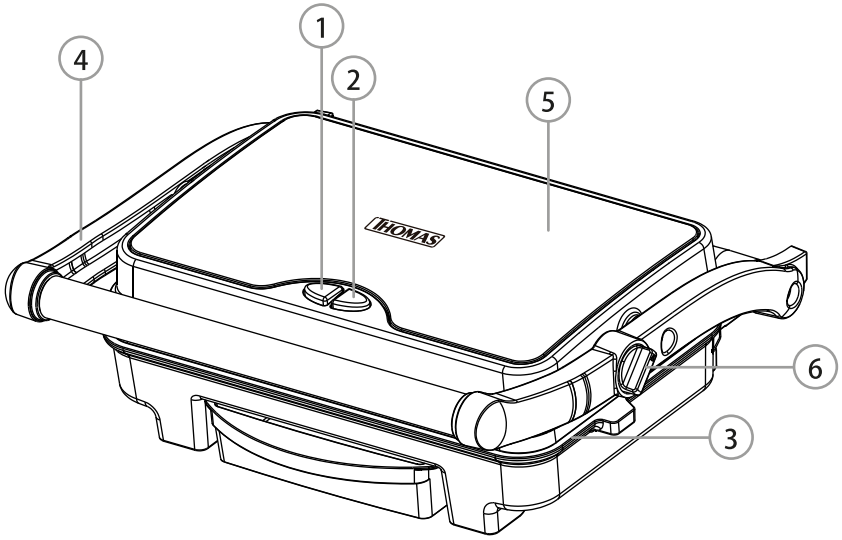
PRECAUCIÓN:

Descarga eléctrica: Este producto está compuesto ya sea por un enchufe polarizado (de una hoja) o a tierra, para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. No modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no calza perfectamente en el tomacorriente, comuníquese con un electricista para que cambie el tomacorriente.
El largo del cable usado en este aparato fue especialmente seleccionado para evitar el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Si un cable más largo es necesario, un cable de extensión certificado puede ser usado. La potencia eléctrica permitida de la extensión debe ser igual o mayor que la potencia eléctrica del aparato. Se debe tener cuidado al poner un cable de extensión, para que éste no quede al alcance de los niños quienes pueden tirarlo y voltear el aparato por accidente.
Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use el aparato en el mismo circuito eléctrico que otro aparato de alto consumo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES DEL APARATO

1.- Luz roja - indicadora de encendido
2.- Luz verde - indicadora de listo
3.- Planchas internas antiadherentes
4.- Mango ajustable con sistema de flotación para regulación de altura
5.- Cubierta de acero inoxidable
6.- Cierre de seguridad



DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH–975
Tensión: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Potencia: 1500 W

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIONES

1.- La temperatura de algunas zonas accesibles de la sandwichera pueden estar muy calientes mientras esté funcionando. Tenga cuidado al tocar las superficies.
2.- Coloque el aparato sólo en superficies parejas, estables y resistentes al calor.
3.- Mantenga una distancia de al menos 70 cms de materiales inflamables (por ejemplo: cortinas).
4.- No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
5.- Debe tener extrema precaución al mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes.
6.- Siempre permita que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo, y nunca enrolle el cable alrededor de éste mientras esté todavía caliente.
7.- Los instrumentos de cocina de nylon, plástico, madera o goma se recomiendan para el empleo sobre la superficie antiadherente. Los instrumentos de cocina de metal de bordes redondeados pueden ser usados con cuidado. No use instrumentos de cocina afilados como tenedores o cuchillos ya que pueden dañar la superficie de la sandwichera.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la sandwichera por primera vez, limpie la superficie interna con un paño húmedo.

> NOTA
> Al usar la máquina por primera vez, puede salir un poco de humo. Esto es normal y se debe al calentamiento inicial de los componentes internos.

INSTRUCCIONES DE USO

1.- Esparza con una espátula plástica o de madera una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite sobre ambas planchas internas antiadherentes.

2.- Enchufe la sandwichera y la luz indicadora de encendido se iluminará.

3.- Cierre la sandwichera y espere mientras ésta adquiere la temperatura necesaria. Cuando la sandwichera está lista (aproximadamente 5 minutos), la luz indicadora de listo se encenderá.

4.- Abra el aparato; coloque en la plancha el o los panes o sándwiches.

5.- Cierre la sandwichera tomando la plancha superior desde el mango. Durante el funcionamiento del aparato, puede salir vapor por los costados de éste, por lo que debe tener cuidado con acercar las manos ya que puede quemarse.

6.- La luz indicadora de listo se apagará cuando su pan o sándwich esté listo después de 2 a 3 minutos aproximadamente. Puede dejarlo menos o más tiempo dependiendo de su gusto.

7.- Por último, abra la sandwichera y retire el pan o sándwich con una espátula plástica o de madera. Nunca utilice espátulas de metal, ni ningún elemento de cocina metálico.

8.- Una vez terminado el proceso desenchufe el aparato y deje enfriar.

LUZ DE ENCENDIDO Y LUZ DE LISTO

La luz roja se enciende cuando el aparato se enchufa. Esta luz permanecerá encendida hasta que el aparato sea desenchufado.

La luz verde se enciende mientras el aparato se calienta. Una vez listo, la luz verde se apagará indicando que el aparato ha alcanzado la temperatura correcta para poner su pan, sándwich o carne.

MODO PARRILLA

Esta sandwichera también puede ser utilizada para cocinar otro tipo de alimentos como los que se ejemplifican a continuación:

1. Coloque las hamburguesas, trozos deshuesados de carne, cortes finos de carne o verduras en la plancha de cocción inferior y cierre la sandwichera. El mango ajustable se adaptará a la altura de las hamburguesas, pedazos de carne sin hueso, cortes finos de carne o verduras. Poco a poco presione los alimentos durante la cocción, de manera uniforme y hacia abajo con el mango

2. El tiempo de cocción dependerá del tipo y grosor de las hamburguesas, trozos deshuesados de carne, cortes finos de carne o verduras y el gusto personal. Compruebe si los alimentos están listos levantando la tapa superior desde el mango.

> NOTA
> Todas las partes de la plancha, excepto el mango, estarán muy calientes durante y después del funcionamiento del aparato. No toque la sandwichera, excepto el mango hasta que la unidad se enfríe.

Cortes de carne recomendados

- Carne de res: solomillo, asiento, costilla, filete.
- Cordero: filetes de pierna de cordero, filete, lomo, chuletas y cordero cortado en dados.
- Cerdo: lomo, costillas, filetes de pierna, filetes, carne de cerdo cortada en cubitos.

1. Se pueden usar cortes de carne más duros también. Para ablandar estos cortes, déjelos marinar por unas horas o durante la noche en una marinada con vino o vinagre para ayudar a romper el tejido conectivo.

2. No le coloque sal a la carne antes de cocinar. La sal sacará los jugos endureciendo la carne.

3. Si usa una receta de carne marinada o carne que viene pre-marinada, drene el exceso de marinada y frote con papel de cocina antes de colocarlo en la parrilla. Algunos adobos contienen altos niveles de azúcar que puede quemarse en la parrilla cuando se cocina.

4. No cocine en exceso la carne, incluso el cerdo se sirve mejor rosado y jugoso.

5. No perfore la carne con un tenedor ni corte la carne mientras cocina. Esto hará que los jugos se escapen, resultando en un bistec seco y más duro. Use pinzas en su lugar para manipular el trozo de carne.

6. Al retirar los trozos de carne o pescado, use una espátula de plástico plana resistente al calor para sostener la comida.

7. Si va a asar salchichas, que estas hayan sido previamente cocidas al vapor.

Tabla guía para asar

INGREDIENTE	TIPO	TIEMPO DE COCCIÓN
Carne de Res	Solomillo	3 minutos cocción media
		5-6 minutos cocción alta
	Bistec	1-2 minutos
	Hamburguesa	4-6 minutos
	Filete	4-6 minutos
Carne de Cerdo	Lomo	2-3 minutos
	Filete	
	Tocino	

INGREDIENTE	TIPO	TIEMPO DE COCCIÓN
Cordero	Lomo	3 minutos
	Chuleta	4 minutos
	Filete	4 minutos
Pollo	Filete de pechuga	6 minutos o hasta que estén bien cocidos
	Filete de muslo	4-5 minutos o hasta que estén bien cocidos
Salchichas	Delgadas	3-4 minutos
	Gruesas	6-7 minutos
Sandwich o foccacia		3-5 minutos o hasta que estén bien dorados
Verduras rebanadas	Berenjenas	3-5 minutos
	Zapallo italiano	
	Papas	
Pescados y/o mariscos	Filete de pescado	2-4 minutos
	Pulpo (limpio)	3 minutos
	Mariscos	1-2 minutos

CUIDADOS Y LIMPIEZA

1. Al terminar de usar la sandwichera, desenchúfela y déjela enfriar completamente antes de limpiar.

2. Limpie las planchas internas con un paño húmedo. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo ponga directamente bajo el chorro de agua. Nunca use limpiadores abrasivos.

3. El aparato puede ser guardado en posición vertical.

GARANTÍA Y CONDICIONES GENERALES

Garantía:

Este producto ha sido fabricado, probado e inspeccionado bajo los más altos estándares internacionales de calidad. La garantía de este producto cubre defectos de fabricación y mano de obra. THOMAS garantiza este producto a partir de la fecha de compra, por un período de dos (2) años.

Condiciones generales:

1. Es imprescindible presentar una boleta de compra cuando se solicite la Garantía. Esta Garantía quedará sin efecto en el caso de existir alteraciones, tachaduras o falta de información.

2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto (por otro igual o similar), así como las piezas o componentes defectuosos del mismo sin cargo alguno hacia el cliente. Los gastos de transporte y envío desde y hacia los Servicios Técnicos Autorizados THOMAS serán cubiertos en su totalidad por el cliente.

3. Estas condiciones de Garantía invalidan cualquier otra garantía que se haya otorgado en origen.

La Garantía de este producto no será válida en los siguientes casos:

1. Por uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contempladas en este Manual de Instrucciones.

2. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (uso comercial o no domiciliario).

3. Desgaste normal de los accesorios, por efecto del uso o mal uso.

4. Desarme, reparación y/o alteración del producto por personas o talleres de servicio no autorizados por THOMAS.

5. Daños causados por agentes naturales, golpes, caídas, traslados, líquidos o polvos, etc.

6. No serán contemplados en Garantía los servicios que se requieran por un golpe eléctrico de energía o por una instalación eléctrica defectuosa de la casa.

7. Aquellos accesorios que sufren desgaste con el uso del producto no están cubiertos por la Garantía.

Las características y funciones de los productos descritas en este manual pueden variar sin previo aviso.

NOTAS