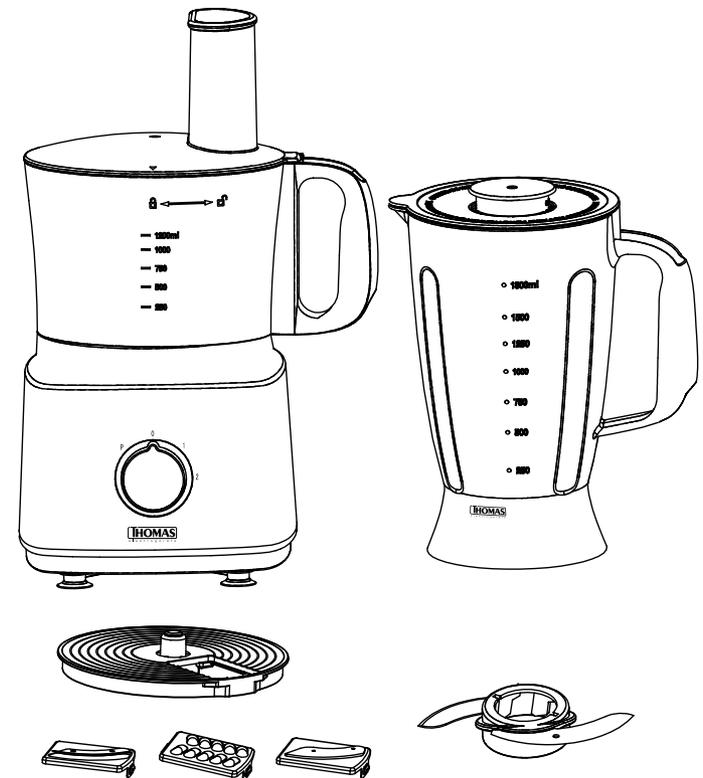


## Manual de Instrucciones

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

# LICUADORA Y PROCESADORA TH - 9160



## Índice

### CAPÍTULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

### CAPÍTULO 2

Componentes del Aparato

### CAPÍTULO 3

Datos Técnicos:

- Modelo
- Tensión
- Potencia

### CAPÍTULO 4

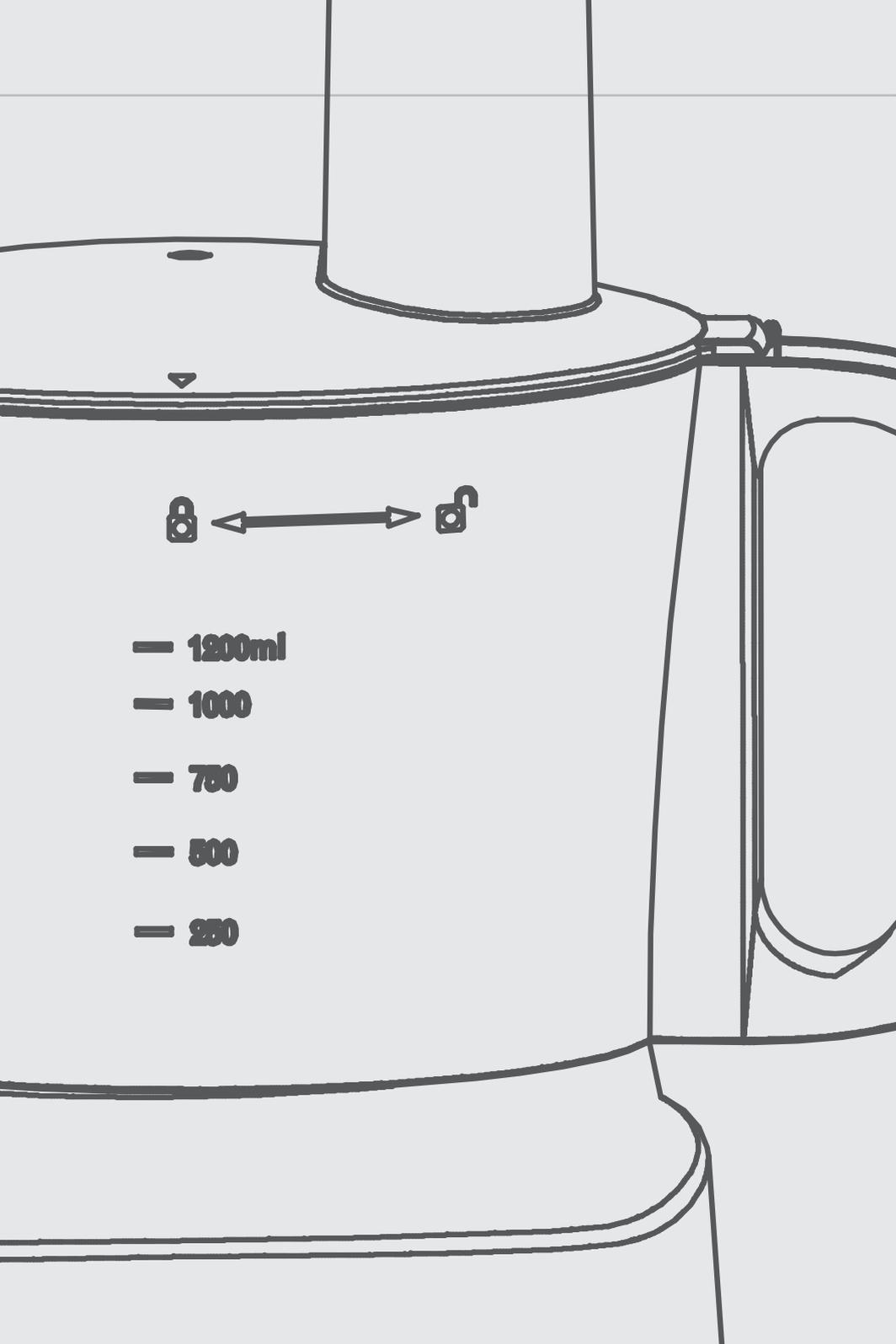
Instrucciones de Funcionamiento

### CAPÍTULO 5

Cuidados y limpieza

### CAPÍTULO 6

Garantía y condiciones generales



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se manipulan aparatos electrónicos, algunas precauciones de seguridad deben ser tomadas en cuenta, incluidas las siguientes:

- 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 necesaria 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 0-40°C.

## OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

**ESTE APARATO DEBE SER UTILIZADO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

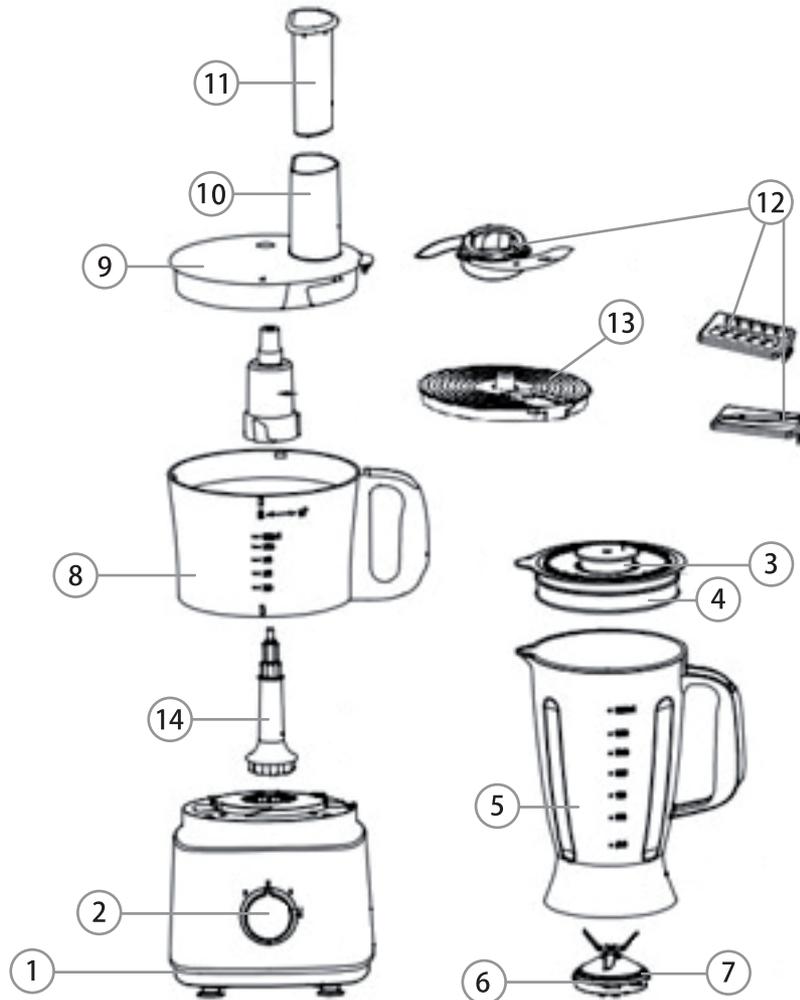
### PRECAUCIÓN:

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. Base del motor   | LICUADORA  | PROCESADORA  |
| 2. Perilla de funciones:<br>P = Pulsador<br>0 = Apagado/OFF<br>1 = Velocidad Baja<br>2 = Velocidad Alta | 3. Vaso dosificador<br>4. Tapa<br>5. Jarro<br>6. Anillo de sellado<br>7. Cuchillos de acero inoxidable | 8. Recipiente<br>9. Cubierta superior<br>10. Embudo<br>11. Mortero<br>12. Cuchillos<br>13. Disco rebanador<br>14. Eje de accionamiento |

## DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH – 9160

Tensión: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 750 W

Capacidad: 1,8 litros

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### PRECAUCIONES

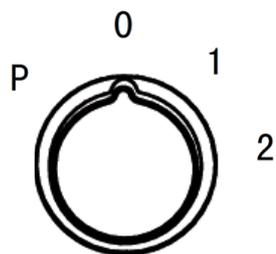
- 1.- Durante el uso, permita que haya un espacio de por lo menos 15 cms arriba del aparato para permitir la circulación de aire.
- 2.- Siempre utilice el aparato con la tapa en su lugar.
- 3.- Evite el contacto con las partes móviles mientras el aparato está enchufado. Mantenga las manos y cualquier otro utensilio fuera del jarro o recipiente mientras la licuadora/procesadora esté encendida.
- 4.- Para evitar accidentes, nunca ponga los cuchillos en el motor sin el jarro o recipiente.
- 5.- Antes de sacar el jarro o recipiente, espere que los cuchillos estén completamente detenidos.
- 6.- Nunca utilice el aparato con líquidos calientes o estando vacío.
- 7.- Nunca utilice la licuadora/procesadora por más de 180 segundos continuos.

## ANTES DE USAR LA LICUADORA/PROCESADORA POR PRIMERA VEZ

Antes del primer uso, desembale todas las partes de la licuadora. Desarme la licuadora/procesadora para lavar cada una de las piezas excepto la base del motor.

Para el funcionamiento de la licuadora/procesadora, ésta cuenta con:

- Perilla de funciones (2)



Posee tres funciones distintas:

P = Pulsador

1 = Velocidad Baja

2 = Velocidad Alta

Para comenzar con el funcionamiento de la licuadora/procesadora, debe girar la perilla de selección de funciones hacia la derecha hasta llegar a la velocidad deseada.

Una vez que la mezcla haya alcanzado la consistencia deseada, gire la perilla de funciones hacia la izquierda hasta llegar a la velocidad 0.

- **Función pulso o pulsador (P)**

Permite el funcionamiento de la licuadora/procesadora sin necesidad de seleccionar una velocidad específica.

Para tareas rápidas o delicadas, mantenga girada la perilla de funciones hacia la P o función pulso por unos segundos y luego suéltelo.

## INSTRUCCIONES DE USO LICUADORA

1. Antes de ensamblar todas las partes asegúrese que la base del motor (1) esté desenchufada.
2. Coloque la base del motor en una superficie plana y limpia.
3. Tome el jarro (5) y voltéelo, dejando su base hacia arriba. Coloque sobre la base y en el siguiente orden el anillo de sellado (6) y luego atornille los cuchillos de acero inoxidable (7), asegurándose que los cuchillos queden por dentro del jarro. (Ver figura 1)

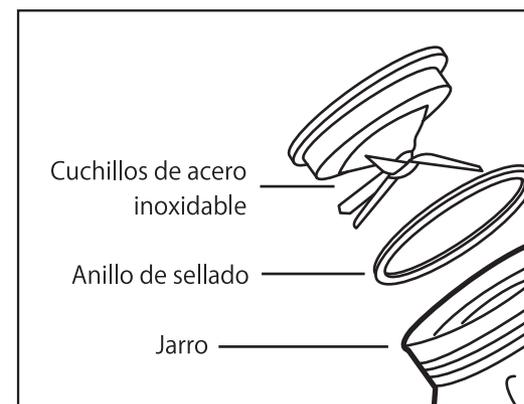


figura 1

4. Coloque la base del jarro sobre la base del motor, asegurándose que encaje correctamente.
5. Agregue los elementos a licuar, asegúrese de no sobrepasar el nivel máximo indicado.
6. Coloque la tapa (4) en el jarro. Asegúrese que esté totalmente cerrada.
7. Conecte la licuadora al toma corriente.

### - AGREGAR INGREDIENTES

- 1.- Para agregar ingredientes mientras la licuadora esté en uso, hágalo a través de la tapa, en el espacio que queda al quitar el vaso dosificador (3).
- 2.- Cuide que los nuevos ingredientes no aumenten el volumen total sobre los 1800 ml. Puede usar el vaso dosificador para comprobar las medidas antes de agregarlas.

### - LÍQUIDOS CALIENTES

Por más cuidadoso que uno sea, algunos salpicados son inevitables, por lo tanto:

- a) Antes de verter el líquido, déjelo enfriar hasta una temperatura inferior a 40°C.
- b) Para agregar líquidos: detenga el motor girando la perilla de selección de velocidad a 0, quite el vaso dosificador, vierta el líquido, ponga nuevamente el vaso en la tapa y luego reinicie el motor.

## CONSEJOS DE LICUADO

- Para hacer un licuado usando frutas frescas o congeladas, pele, quite el cuesco y corte en trozos las frutas.
- Para una mejor circulación de comida que se mezcla con líquidos, eche primero los líquidos y luego los sólidos.
- Algunas tareas que no se realizan eficientemente con la licuadora son: hacer merengue, batir crema, moler papas para puré, hacer masas, extraer jugo de frutas y vegetales.
- Los siguientes objetos no deben echarse nunca al jarro de la licuadora ya que pueden causar daños: huesos, objetos sólidos demasiado grandes, o alimentos demasiado duros.

## INSTRUCCIONES DE USO PROCESADORA

1. Antes de ensamblar todas las partes asegúrese que la base del motor (1) esté desenchufada.
2. Coloque la base del motor en una superficie plana y limpia.
3. Ubique el eje de accionamiento (14) sobre la base del motor.
4. A continuación, coloque el recipiente (8) sobre la base del motor y gírelo en sentido contrario de las agujas del reloj hasta que quede encajado correctamente.
5. Ubique los cuchillos (12) o disco rebanador (13), según sus necesidades, dentro del recipiente y luego coloque la cubierta superior (9) sobre el recipiente, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firme en su posición. Asegúrese que el eje de accionamiento quede ubicado al centro de la cubierta superior.

El procesador no funcionará si el recipiente (8) y la cubierta superior (9) se montan de forma incorrecta.

6. Encienda la procesadora girando la perilla de funciones (2) a la velocidad deseada.
7. Inserte los alimentos en el embudo (10) y suavemente empuje hacia abajo con el mortero (11).
8. Una vez finalizado el proceso, apague la procesadora girando la perilla de funciones a "0". Luego puede sacar la cubierta superior, los cuchillos o disco rebanador y retirar los alimentos.

El procesador no es adecuado para la trituration de granos de café o para convertir el azúcar granulada en azúcar flor.

### PARA PROCESAR CON LOS CUCHILLOS (12)

- 1.- La cantidad de tiempo que procese el alimento determinará la textura final.
- 2.- Para alimentos más gruesos utilice la función pulso.
- 3.- Utilice la hoja de cuchillo para pastel y repostería, cortar la carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, patés, salsas, sopas y puré, también para hacer migas de galletas y pan.
- 4.- Para un mejor resultado, corte los alimentos como la carne, el pan, las verduras en cubos de aproximadamente 2 cms.
- 5.- Antes de procesar galletas, éstas deben romperse en pedazos y añadir las por el embudo, mientras el aparato está funcionando. Al hacer uso de pastelería grasa congelada, corte el alimento en pedazos de 2 cm.

### PARA PROCESAR CON EL DISCO REBANADOR (13)

Nunca quite la cubierta superior hasta que el disco rebanador se haya detenido completamente.  
Maneje el disco rebanador con cuidado para evitar cortes.

1. Ubique el accesorio en el disco rebanador según lo que quiera realizar (Ver figura 2).
- 2.- Coloque la cubierta superior y encájela correctamente.
- 3.- Coloque los alimentos en el embudo (ver figura 3).

- 4.- Encienda la procesadora y empuje hacia abajo de manera uniforme con el mortero.

Nunca coloque los dedos dentro del embudo mientras el aparato se encuentra en funcionamiento.



figura 2

figura 3

### Sugerencias

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte los alimentos demasiado pequeños. Intente llenar el embudo con el alimento lo más ancho posible para impedir que el alimento se deslice de lado durante el procesamiento.

## CUIDADOS Y LIMPIEZA

Antes de limpiar la licuadora/procesadora, asegúrese que esté desenchufada.

1. Al terminar de usar la licuadora/procesadora, vacíe el jarro o recipiente, llénelo con agua y haga funcionar encienda el aparato varias veces girando la perilla de funciones hacia la P o función Pulso. Vacíe el jarro o recipiente nuevamente.
2. Desarme todas las partes del jarro y lávelas con agua y detergente. Enjuague todo con agua y seque cuidadosamente. No utilice lavavajillas.
3. Limpie la base de motor con un paño húmedo, nunca la sumerja en agua. No use limpiadores abrasivos ya que pueden dañar el exterior del aparato.
4. La limpieza es más fácil cuando se realiza inmediatamente después del uso.

Algunos alimentos pueden decolorar el plástico. Esto es perfectamente normal y no dañará el plástico o afectará el sabor de su comida. Frote con un paño mojado en aceite vegetal para eliminar la decoloración.

## 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.

