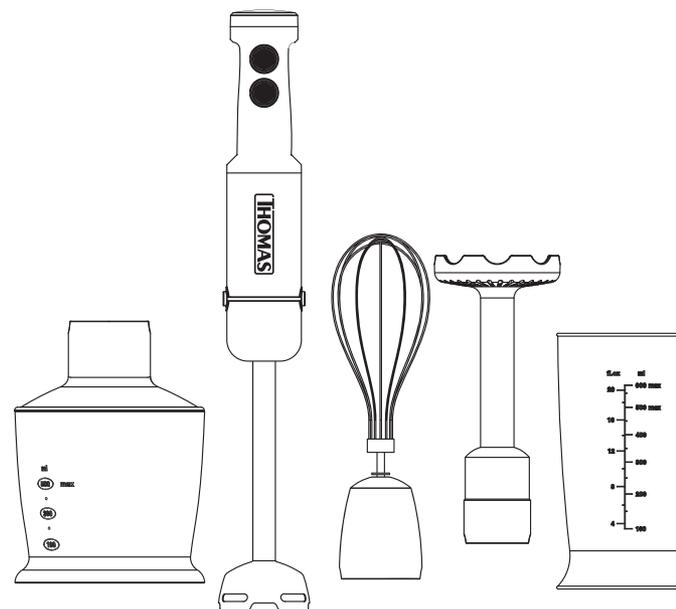


Manual de Instrucciones

Antes de utilizar la multi mixer lea cuidadosamente este Manual de Instrucciones.

MULTI MIXER

TH - 8735i



Indice

CAPITULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

CAPITULO 2

Datos Técnicos:

- Modelo
- Tensión
- Potencia

CAPITULO 3

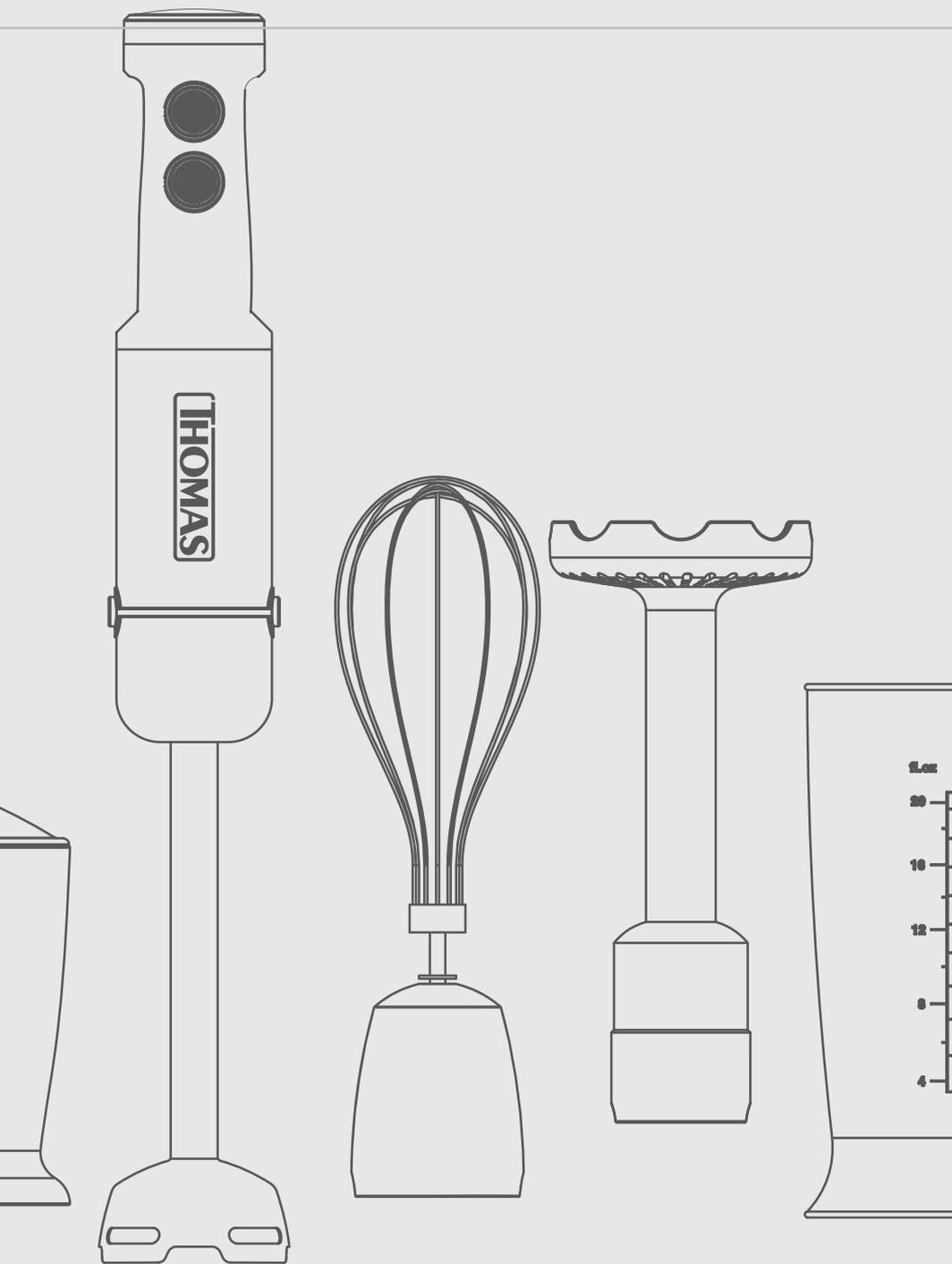
Componentes y Funcionamiento de la
MultiMixer

CAPITULO 4

Cuidados y limpieza

CAPITULO 5

Garantía y condiciones generales



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a las personas, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1.- Lea todas las instrucciones.
- 2.- 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.
- 3.- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 4.- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

Tiempo/ Carga Máxima		Tiempo Máximo de Operación
Vaso Dosificador (1 min continuo/600ml)		Cada 1 minuto de uso continuo dejar enfriar 1 minuto apagado. Esto es considerado como un ciclo de funcionamiento. Luego de 5 ciclos continuos de funcionamiento , dejar enfriar el motor por 30 minutos apagado.
Espumador		3 minutos de uso continuo maximo y dejar enfriar 20 minutos apagado.
Picadora (Carga máxima)		Picadora (Tiempo Maximo de operación)
Carnes	200 grs	60s en total
Vegetales	200 grs	60s en total
Frutas	200 grs	60s en total
Frutos secos	200 grs	60s en total

- 5.- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza
- 6.- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la Multimixer, ya que puede salir expulsado del electrodoméstico debido a una emisión repentina de vapor.

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.

7.- Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo cama y desayuno.

PRECAUCIÓN:

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación. Realice mantenimiento del aparato periódicamente
 - Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

- 8.- Para protegerse de una posible descarga eléctrica, no sumerja en agua ni otro líquido el cable, enchufe o motor del aparato. No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- 9.- Desenchufe el aparato cuando éste no esté siendo utilizado. Déjelo parar su funcionamiento por completo antes de ponerle o sacarle piezas, antes de limpiarlo o guardarlo, y nunca enrolle el cable alrededor de éste.
- 10.- 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.
- 11.- El uso de accesorios no originales THOMAS no es recomendable y puede causar daños en el aparato e invalidar la Garantía. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes, incluidos los quemadores de la cocina.
- 12.- No ponga el aparato sobre o cerca de estufas o el horno.
- 13.- No deje el aparato sin atención mientras lo utiliza.
- 14.- 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.
- 15.- Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, espuma de polietileno, etc) no deben dejarse al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro .
- 16.- Este aparato está destinado solo 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.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH - 8735i

Tensión: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Potencia: 800 W

COMPONENTES Y FUNCIONAMIENTO DE LA MULTIMIXER**PRECAUCIONES**

01.- El tiempo de operación máximo no debe superar los 15 segundos continuos y con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta que la unidad se enfríe antes de utilizarlo nuevamente.

02.- El aparato no debe ser utilizado para moler hielo o cualquier otra sustancia dura y seca, ya que los cuchillos pueden dañarse.

Antes del primer uso, limpie el aparato siguiendo las instrucciones de "limpiado rápido".

IMPORTANTE: Los cuchillos son muy filosos, manejarlos con cuidado.

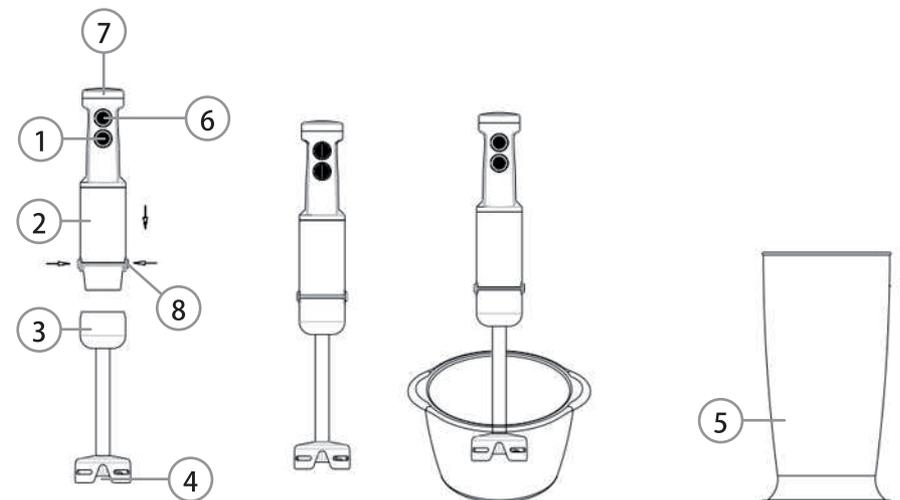
GUÍA DE PROCESAMIENTO

TIPO DE COMIDA	GRAMOS	TIPO DE OPERACIÓN	TIEMPO
Carne	200g	Picadora	15 seg
Hierbas	50g	Picadora	10 seg
Nueces y almendras	150g	Picadora	15 seg
Queso	100g	Picadora	10 seg
Pan	80g	Picadora	10 seg
Cebolla	200g	Picadora	10 seg
Galletas	150g	Picadora	10 seg
Fruta	200g	Picadora	10 seg
Zanahoria	200g	Licuada	10 seg
Huevos	200g (4 unid.)	Batidora	15 seg

MULTIMIXER – LICUADORA**COMPONENTES LICUADORA**

Ideal para licuar vegetales y frutas

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1.- Botón TURBO | 5.- Vaso mezclador |
| 2.- Motor | 6.- Botón de encendido y apagado |
| 3.- Unidad desmontable de licuado | 7.- Selector de velocidad |
| 4.- Cuchillos | 8.- Botones de encaje y expulsión |



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO LICUADORA

- 1.- Encaje el motor a la unidad desmontable de licuado. Para soltar las partes presione los botones de encaje y expulsión.
- 2.- Enchufe la multimixer a la corriente.
- 3.- Introduzca la multimixer en los alimentos que están en el vaso. A continuación, para comenzar con el licuado, mantenga pulsado el botón turbo o elija la velocidad deseada, con el selector de velocidad, entre "1" - "5" y mantenga pulsado el botón de encendido y apagado.

PRECAUCIÓN

El tiempo de operación máximo no debe superar los 15 segundos continuos y con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta que la unidad se enfríe antes de utilizarlo nuevamente.

- 4.- Para detener la multimixer suelte el botón turbo o el botón de encendido y apagado.

MULTIMIXER – PICADORA

COMPONENTES PICADORA

Usado para picar carne

- 1.- Botón TURBO
- 2.- Motor
- 3.- Unidad desmontable de picado
- 4.- Cuchillos desmontables
- 5.- Recipiente
- 6.- Botón de encendido y apagado
- 7.- Selector de velocidad
- 8.- Botones de encaje y expulsión

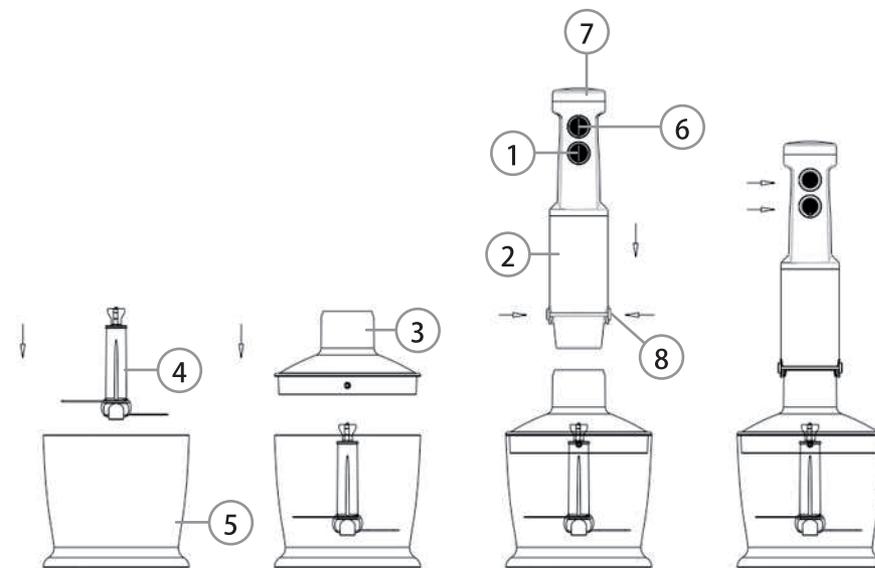


Figura 1

Figura 2

Figura 3

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO PICADORA

- 1.- Coloque el recipiente para picado en una superficie limpia, firme y plana.
- 2.- Encaje los cuchillos en el recipiente, como se muestra en la Figura 1.
- 3.- Ponga los alimentos en el recipiente.

NOTA: quite los huesos de las carnes y córtela en pedazos pequeños. La cantidad máxima de carne no puede exceder los 200gr en cada uso.

- 4.- Ponga la unidad desmontable de picado sobre el recipiente y gírela hasta que quede firme en su posición. (Figura 2). Para abrir gire en sentido contrario.
- 5.- Encaje el motor a la unidad desmontable de picado. Para soltar las partes presione los botones de encaje y expulsión.
- 6.- Enchufe la multimixer a la corriente.
- 7.- Para comenzar con el picado, mantenga pulsado el botón TURBO o elija la velocidad deseada, con el selector de velocidad, entre "1" - "5" y mantenga pulsado el botón de encendido y apagado.

PRECAUCIÓN

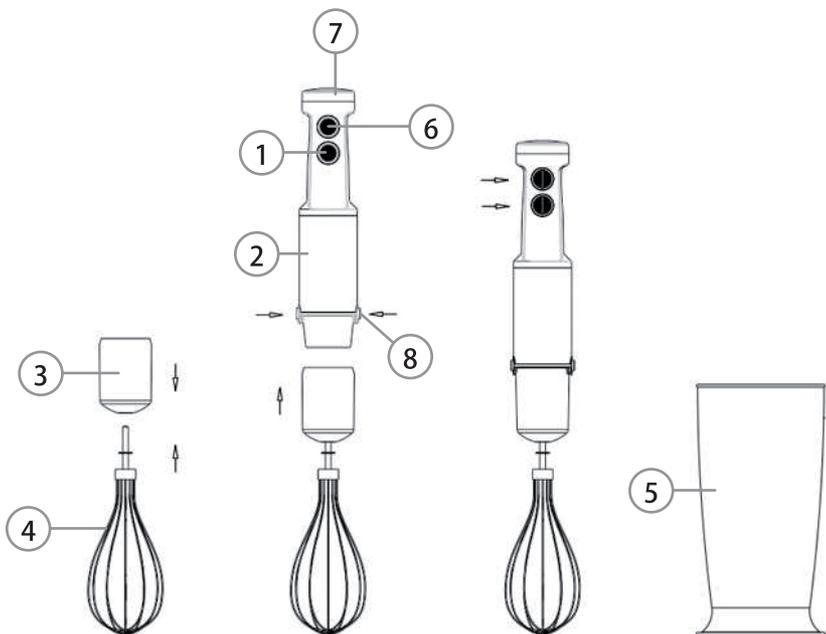
El tiempo de operación máximo no debe superar los 15 segundos continuos y con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta que la unidad se enfríe antes de utilizarlo nuevamente.

8.- Para detener la multimixer suelte el botón turbo o el botón de encendido y apagado.

MULTIMIXER – BATIDORA**COMPONENTES BATIDORA**

Especial para hacer merengue y cremas

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.- Botón TURBO | 5.- Vaso mezclador |
| 2.- Motor | 6.- Botón de encendido y apagado |
| 3.- Unidad desmontable de batidora | 7.- Selector de velocidad |
| 4.- Batidor | 8.- Botones de encaje y expulsión |

**INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO BATIDORA**

- 1.- Inserte el batidor en la unidad desmontable de batidora y, a continuación, enganche esta última en la unidad motora hasta que encaje bien.
- 2.- Enchufe la multimixer a la corriente.
- 3.- Introduzca la batidora en los alimentos que están en el vaso o recipiente. A continuación, para comenzar con el batido, mantenga pulsado el botón turbo o elija la velocidad deseada, con el selector de velocidad, entre "1" - "5" y mantenga pulsado el botón de encendido y apagado.

PRECAUCIÓN

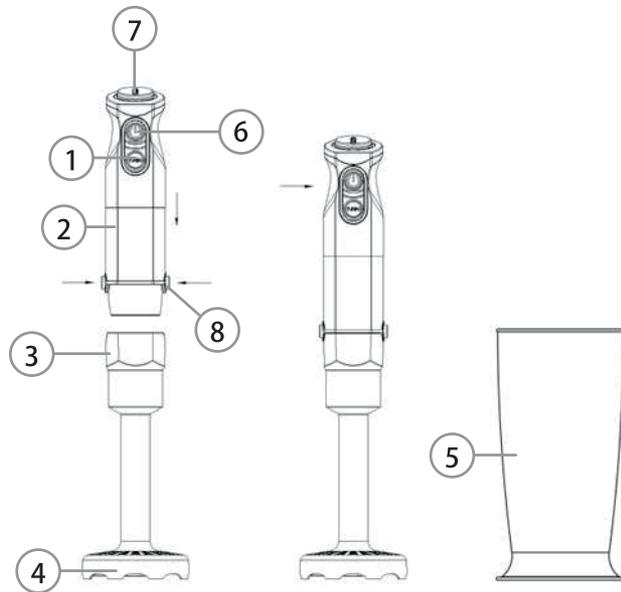
El tiempo de operación máximo no debe superar los 15 segundos continuos y con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta que la unidad se enfríe antes de utilizarlo nuevamente.

- 4.- Para detener el funcionamiento de la batidora suelte el botón turbo o el botón de encendido y apagado.

MULTIMIXER – MOLEDORA**COMPONENTES MOLEDORA**

Ideal para hacer puré de papas

- | |
|------------------------------------|
| 1.- Botón TURBO |
| 2.- Motor |
| 3.- Unidad desmontable de moledora |
| 4.- Moledor |
| 5.- Vaso mezclador |
| 6.- Botón de encendido y apagado |
| 7.- Selector de velocidad |
| 8.- Botones de encaje y expulsión |



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO MOLEDORA

- 1.- Enganche la unidad desmontable de la moledora en la unidad motora hasta que encaje bien.
- 2.- Enchufe la multimixer a la corriente.
- 3.- Introduzca la moledora en los alimentos que están en el vaso o recipiente. A continuación, para comenzar el funcionamiento del aparato, mantenga pulsado el botón turbo o elija la velocidad deseada, con el selector de velocidad, entre "1" - "5" y mantenga pulsado el botón de encendido y apagado.

PRECAUCIÓN

El tiempo de operación máximo no debe superar los 15 segundos continuos y con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta que la unidad se enfríe antes de utilizarlo nuevamente.

- 4.- Para detener el funcionamiento de la moledora suelte el botón turbo o el botón de encendido y apagado.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- 1.- Antes de limpiar, asegúrese que la multimixer esté apagada y desenchufada.
- 2.- Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. Nunca lo sumerja en agua ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- 3.- Lave el resto de las piezas desmontables en el lavavajillas o con agua y detergente suave, sin el uso de limpiadores abrasivos.

NOTA:

- Después de procesar alimentos muy salados, se debe enjuagar los cuchillos de la multimixer de inmediato.
- Cuando procese alimentos con color, las piezas de plástico del aparato pueden levemente quedar teñidas con el color del alimento. Para que vuelvan a su color original, limpie estas partes con aceite vegetal antes de colocarlos en el lavavajillas o de lavarlos a mano.

- 4.- Seque todas las piezas.

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.