



[www.thomas.cl](http://www.thomas.cl)  
[www.thomas.com.pe](http://www.thomas.com.pe)

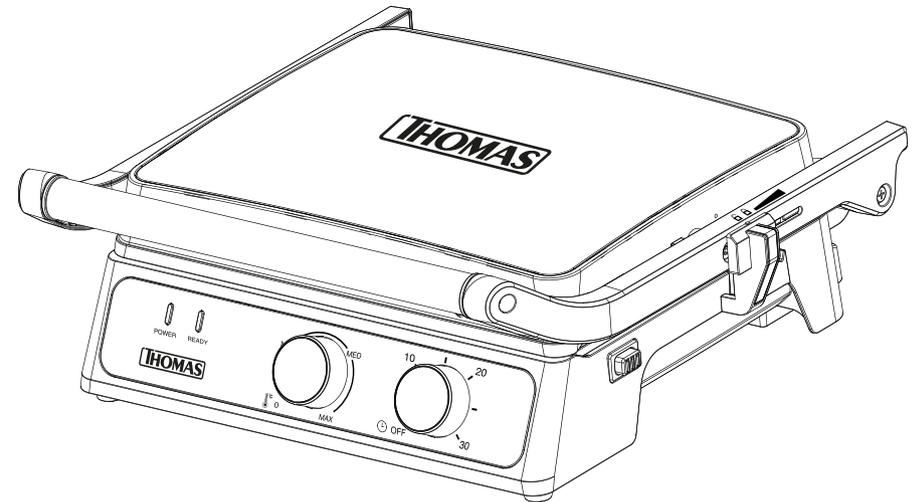


## Manual de Instrucciones

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

# PANINI GRILL

TH-980i



## Indice

### CAPITULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

### CAPITULO 2

Componentes del aparato

### CAPITULO 3

Datos Técnicos

### CAPITULO 4

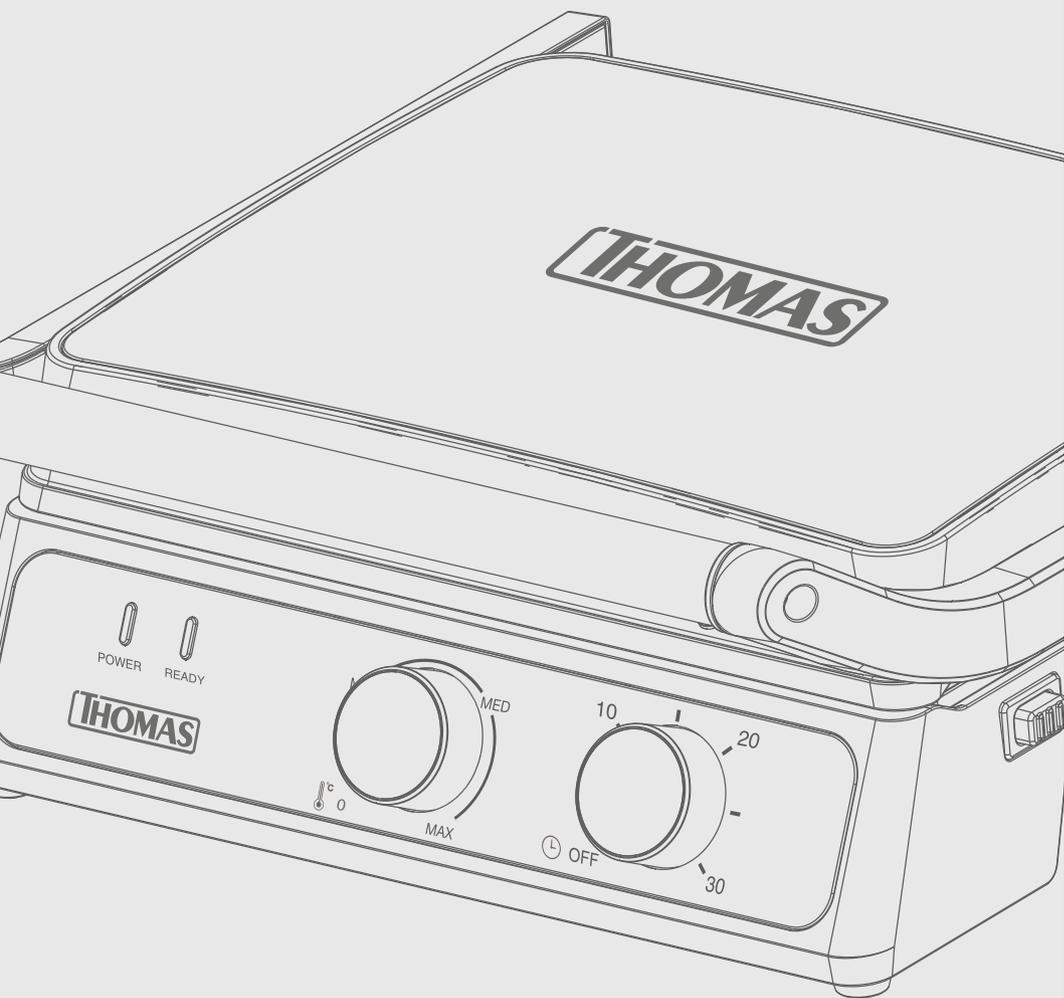
Instrucciones de Funcionamiento

### 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 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 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.

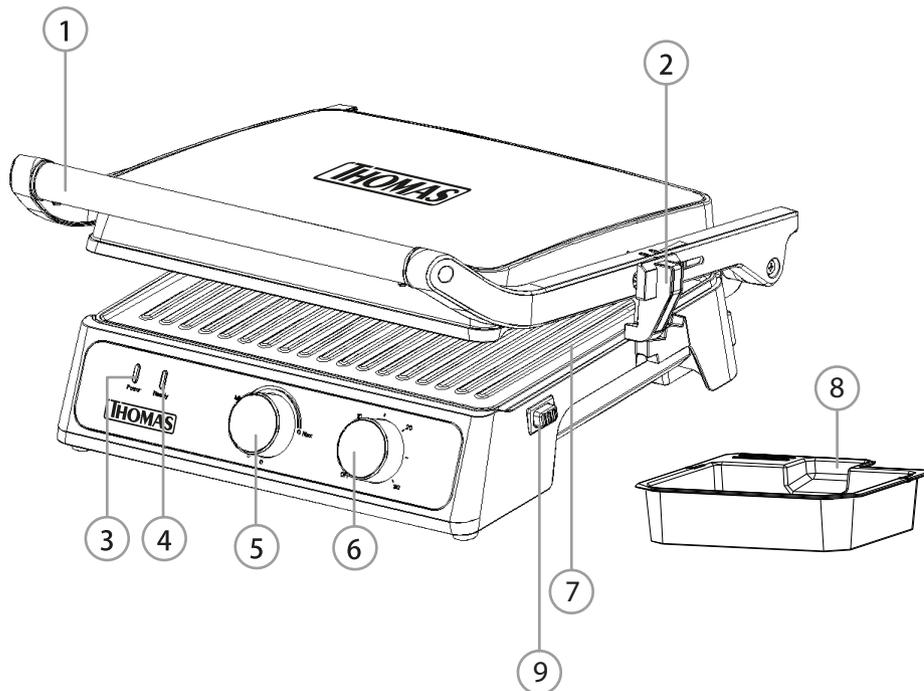
El largo del cable usado en este aparato fue especialmente seleccionado para evitar el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Si un cable más largo es necesario, un cable de extensión certificado puede ser usado. La potencia eléctrica permitida de la extensión debe ser igual o mayor que 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. Mango de aluminio moldeado de alta resistencia y frío al tacto
2. Regulador de altura y fijación de apertura
3. Luz indicadora de funcionamiento
4. Luz indicadora de listo
5. Reguladora de temperatura con termostato
6. Timer
7. Placas antiadherentes aptas para lavavajillas
8. Healthy Grill: Recipiente de residuos
9. Botón para extraer placa



## DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH-980i

Tensión: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 2000 W

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### PRECAUCIONES

- 1.- La temperatura de algunas zonas accesibles de la panini grill 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 panini grill.

## ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la panini grill por primera vez, limpie la superficie con un paño humedecido con agua caliente. Secar con un paño seco o toalla de papel.

### 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

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales promocionales y de embalaje y compruebe que las placas de cocción estén limpias y libres de polvo. Si es necesario, límpielo con un paño húmedo. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal en las placas antiadherentes. Esparza con un paño de cocina o toalla de papel absorbente y limpie el exceso de aceite.

### PREPARANDO SU TOSTADORA GRILL

- Cierre la Panini Grill y conéctela a la corriente. Encontrará las luces rojas de encendido, lo que indica que la Panini Grill ha comenzado a precalentarse.

En esta ocasión, puede utilizar la perilla del termostato adecuada para configurar el control de temperatura en la configuración deseada: "MIN" para alimentos de colores claros y "MAX" para alimentos más oscuros.

Al principio, pruebe con una configuración intermedia. Luego podrá ajustarlo hacia abajo o hacia arriba según su preferencia. Los diferentes alimentos también se cocinarán de manera diferente.

- Se precalentará aproximadamente de 3 a 5 minutos para alcanzar la temperatura de horneado. La luz verde se apagará y la Panini Grill estará lista para usar.

### COCINANDO

- Configure el control de temperatura de la Panini Grill en la configuración deseada. Al principio, pruebe con una configuración al máximo. Luego ajuste hacia abajo o hacia arriba según su preferencia.

- Prepare hamburguesas, trozos de carne deshuesados y cortes finos de carne u otros alimentos como se indica y colócalos en la placa de cocción inferior.

- Cierre la placa de cocción superior que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente los alimentos. La placa superior debe estar completamente bajada para lograr marcas de parrilla en los alimentos seleccionados.

- Cuando los alimentos estén cocidos, utilice el mango frío al tacto para abrir la tapa. Retire la comida con ayuda de una espátula de plástico. Nunca utilice pinzas de metal ni cuchillos, ya que pueden dañar la capa antiadherente de las placas de cocción.

- Utilice la Panini Grill como parrilla de contacto para cocinar hamburguesas, trozos de carne deshuesados, cortes finos de carne y verduras.

- Utilice la Panini Grill como grill de contacto, cuando desee cocinar algo en poco tiempo o cuando busque un método saludable para asar. Cuando se cocina en la parrilla de contacto, los alimentos se cocinarán rápidamente porque se asan ambos lados de la comida al mismo tiempo. Los costados de las placas de parrilla, su inclinación y el canal de grasa en la esquina posterior de estas permiten que la grasa de la carne gotee y escurra.

### PARA USAR COMO PARRILLA DE PRENSA

- Configure el control de temperatura de la Panini Grill en la configuración deseada. Al principio, pruebe con una configuración en "MAX". Luego podrá ajustarla hacia abajo o hacia arriba según su preferencia.

- Prepare colocándolos en la placa de cocción inferior. Disponga siempre los sándwiches hacia la parte trasera de la placa de cocción inferior.

- Cierre la placa de cocción superior que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente el sándwich. La placa superior debe estar completamente bajada para cocinar los sándwiches.

- Cocine durante aproximadamente 3 a 5 minutos o hasta que estén dorados, ajustando el tiempo según su gusto personal.

- Cuando el sándwich esté cocido utilice el asa para abrir la tapa. Retire el sándwich con ayuda de una espátula de plástico. Nunca utilice pinzas de metal ni cuchillos, ya que pueden dañar la capa antiadherente de las placas de cocción.

- Utilice la Panini Grill como parrilla Press para asar sándwiches, panes y quesadillas.

- La Panini Grill fue diseñada con un mango y una bisagra exclusivos que permiten que la tapa se ajuste al grosor de la comida. Puede asar fácilmente cualquier cosa, desde una papa en rodajas finas hasta un solomillo grueso con resultados uniformes.

- Cuando cocine más de un alimento en la parrilla de contacto, es importante que el grosor de los alimentos sea constante para que la tapa se cierre uniformemente sobre los alimentos.

### PARA USAR COMO PARRILLA ABIERTA

- Coloque la Panini Grill sobre una superficie plana y limpia donde desee cocinar. La Panini Grill se puede abrir en 180°.

- La placa superior está nivelada con la placa inferior. Ambas se alinean para crear una gran superficie de cocción. Coloque la Panini Grill en esta posición.

- Con la mano derecha en el mango, use la izquierda. Mantenga presionado el botón de ángulo de 180° situado al lado izquierdo del mango. Empuje la manija hacia atrás hasta que la cubierta quede plana sobre el mostrador. Ajuste el recipiente de residuos si es necesario para lograr su apertura en 180°. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante la manija y la cubierta para regresarla a la posición cerrada.

- Utilice la Panini Grill como parrilla abierta para cocinar hamburguesas, bistecs, aves (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina uniformemente en una parrilla abierta), pescado y verduras.

- Cocinar en la parrilla abierta es el método más versátil de usar la Panini Grill. En la posición abierta, tiene el doble de superficie para parrilla.

- Tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos por separado sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también admite diferentes cortes de carne con diferentes espesores, lo que le permite cocinar cada pieza a su gusto.

## NOTA

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

## 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	
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 panini grill, desenchúfela y déjala 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.

