

## 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 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.
- 16.- El aparato no debe ser utilizado para moler hielo o cualquier otra sustancia dura y seca, ya que los cuchillos pueden dañarse.
- 17.- El tiempo de operación máximo no debe superar los 10 segundos continuos con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta se enfríe antes de usarlo nuevamente.

## 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**

## 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

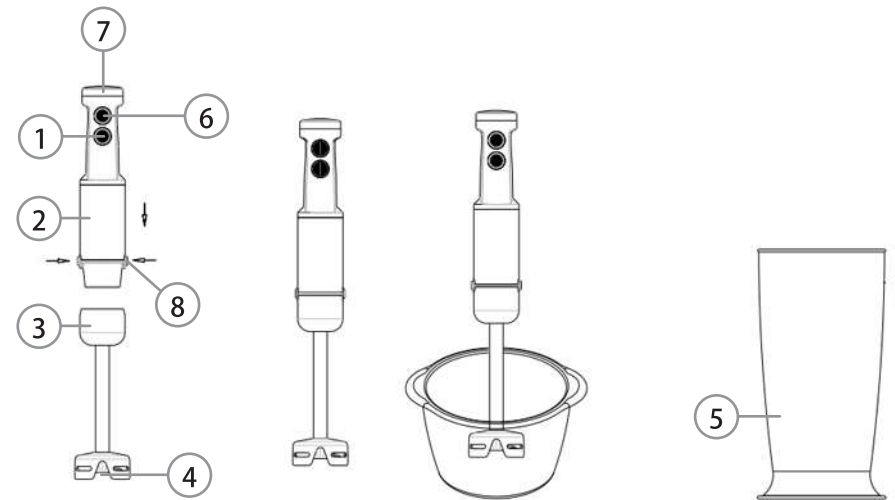
| TIPO DE COMIDA     | GRAMOS         | TIPO DE OPERACIÓN | TIEMPO |
|--------------------|----------------|-------------------|--------|
| Carne              | 200g           | Picadora          | 15 seg |
| Hierbas            | 50g            | Picadora          | 10 seg |
| Nueces y almendras | 150g           | 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
- 2.- Motor
- 3.- Unidad desmontable de licuado
- 4.- Cuchillos
- 5.- Vaso mezclador
- 6.- Botón de encendido y apagado
- 7.- Selector de velocidad
- 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

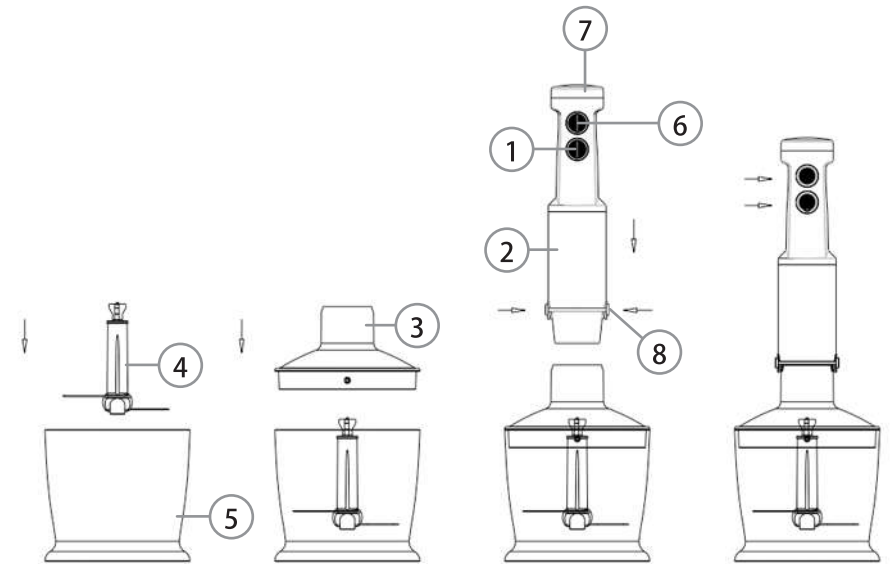


Figura 1

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 200g 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**

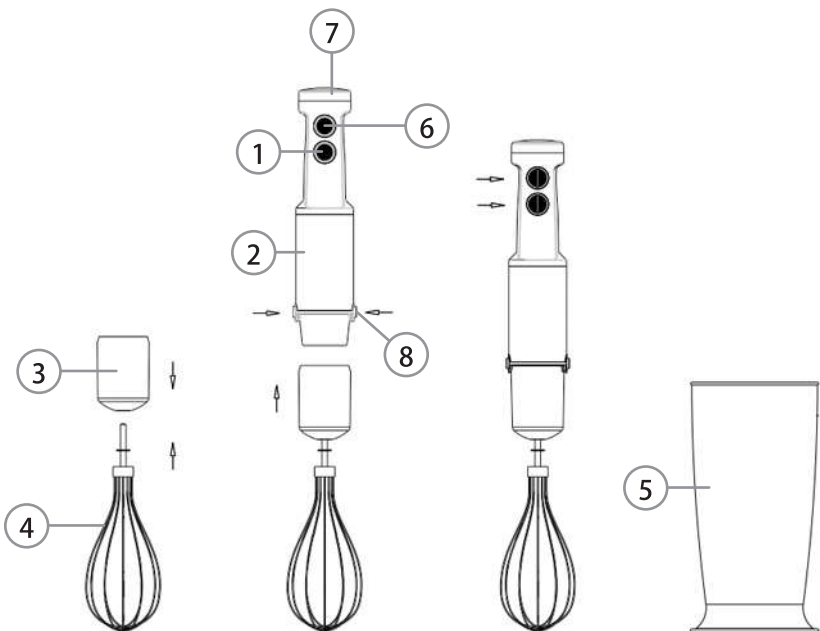
El tiempo de operación máximo no debe superar los 15 segundos continuos y con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta que la unidad se enfríe antes de utilizarlo nuevamente.

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**

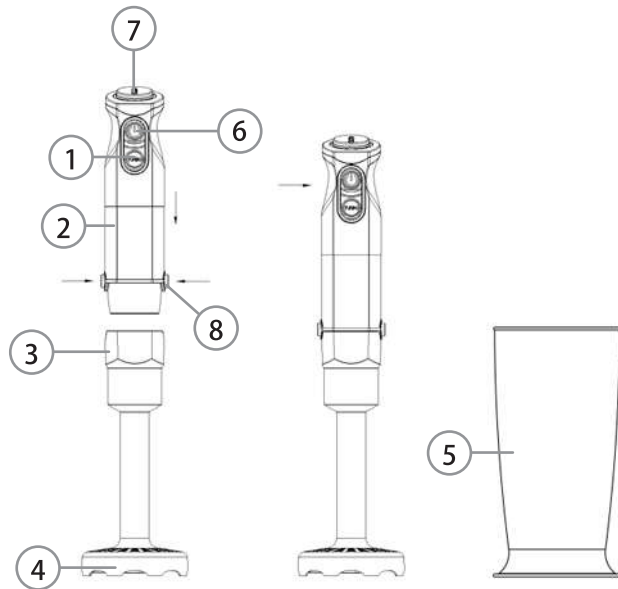
El tiempo de operación máximo no debe superar los 15 segundos continuos y con una repetición del proceso de máximo 3 veces. Esperar hasta que la unidad se enfríe antes de utilizarlo nuevamente.

- 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.