



www.thomas.cl

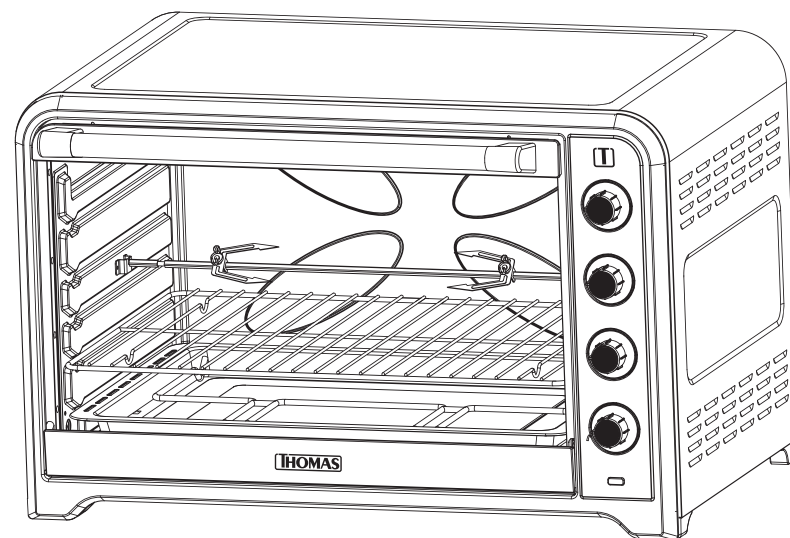


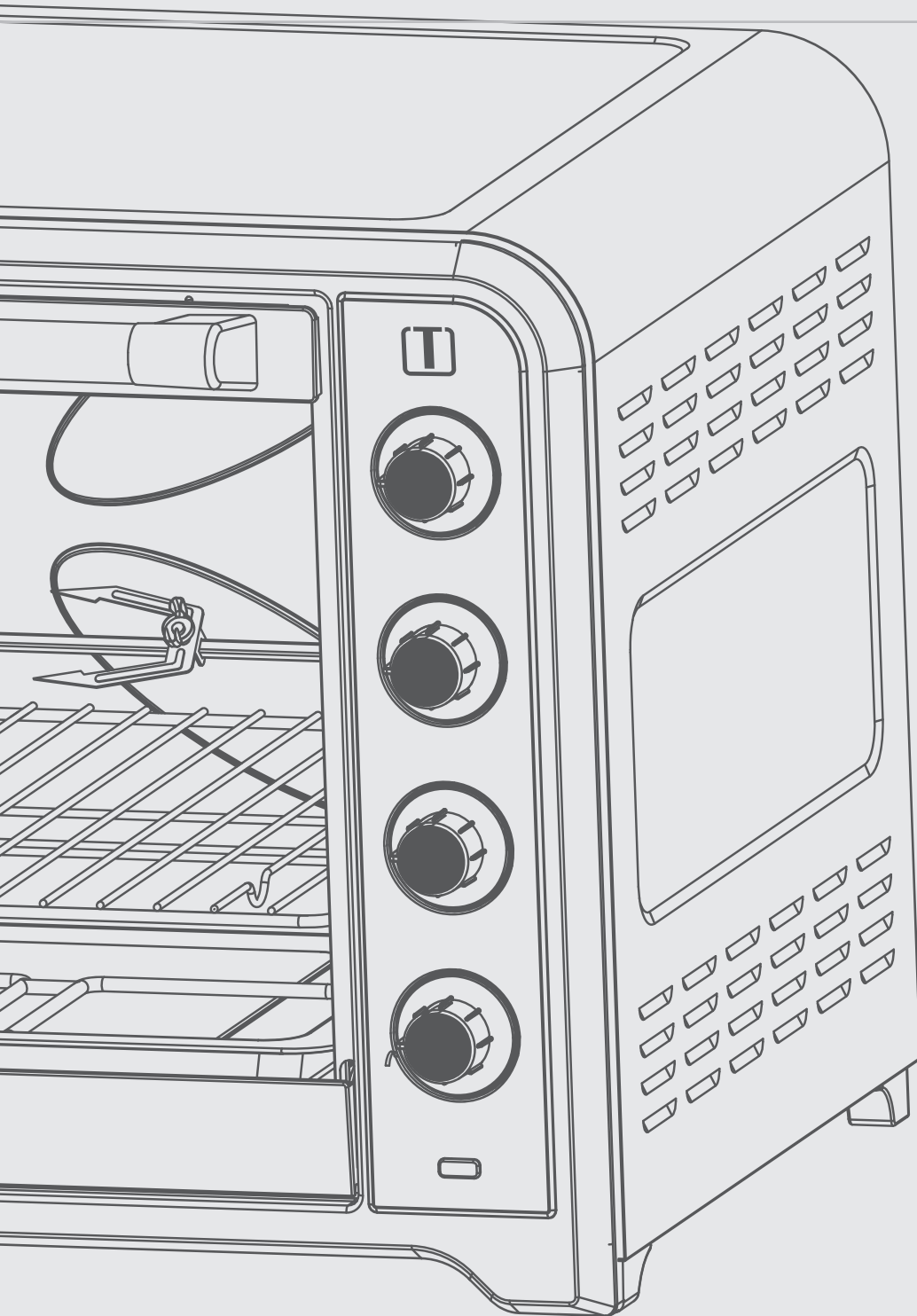
Manual de Instrucciones

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

HORNO ELÉCTRICO

TH - 100N





Índice

CAPÍTULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

CAPÍTULO 2

Datos Técnicos:

- Modelo
- Tensión
- Potencia

CAPÍTULO 3

Componentes del Aparato

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.

16.- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

17.- Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.

18.- Este aparato está destinado para ser utilizado en usos domésticos y similares, tales como:

- Área de personal de cocina, en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Casas rurales;
- Por los clientes en hoteles, moteles, y otros entornos de tipo residenciales;
- Cama y desayuno y tipo de entorno.

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

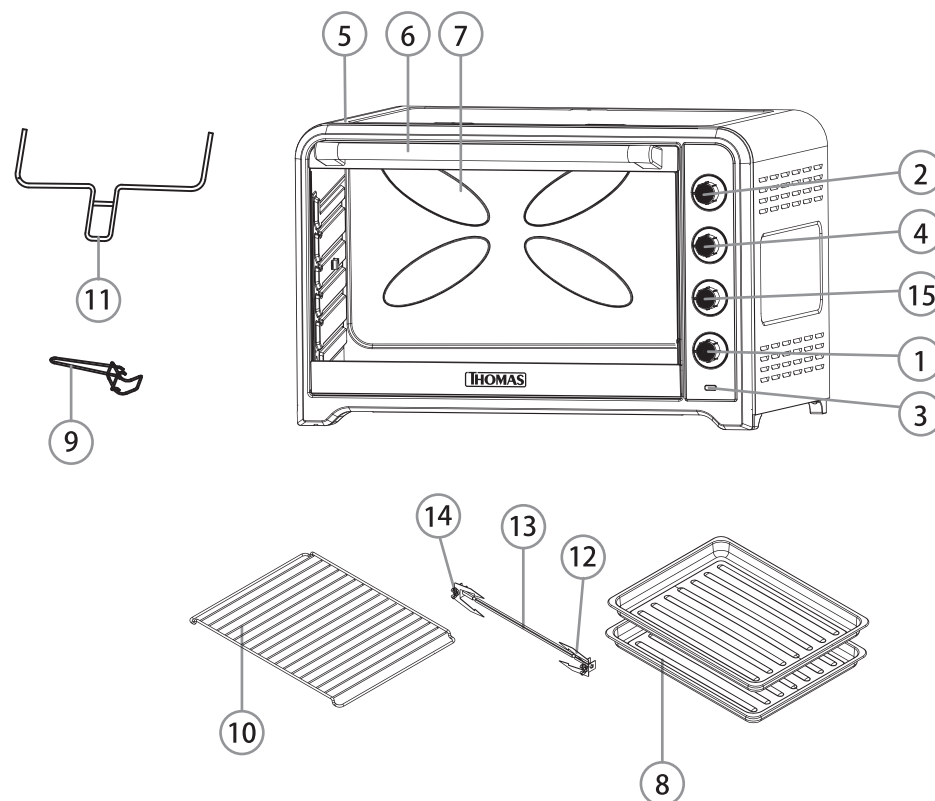
DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH - 100N
 Tensión: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
 Potencia: 2200 W
 Capacidad: 100 Lts

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use el aparato en el mismo circuito eléctrico que otro aparato de alto consumo.

COMPONENTES DEL APARATO

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Reloj cuenta minutos (ON / OFF) | 9. Mango para bandeja |
| 2. Control de funciones | 10. 1 Rejilla para asar |
| 3. Luz indicadora de funcionamiento | 11. Mango para fierro asador |
| 4. Control de temperatura | 12. Pinzas del fierro asador |
| 5. Cuerpo de acero inoxidable | 13. Fierro asador |
| 6. Mango de puerta del horno | 14. Tornillos para pinzas |
| 7. Puerta de vidrio | 15. Control de resistencias de calor |
| 8. 2 Bandejas para Hornear | |



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIONES

Antes de utilizar el horno por primera vez, asegúrese de lo siguiente:

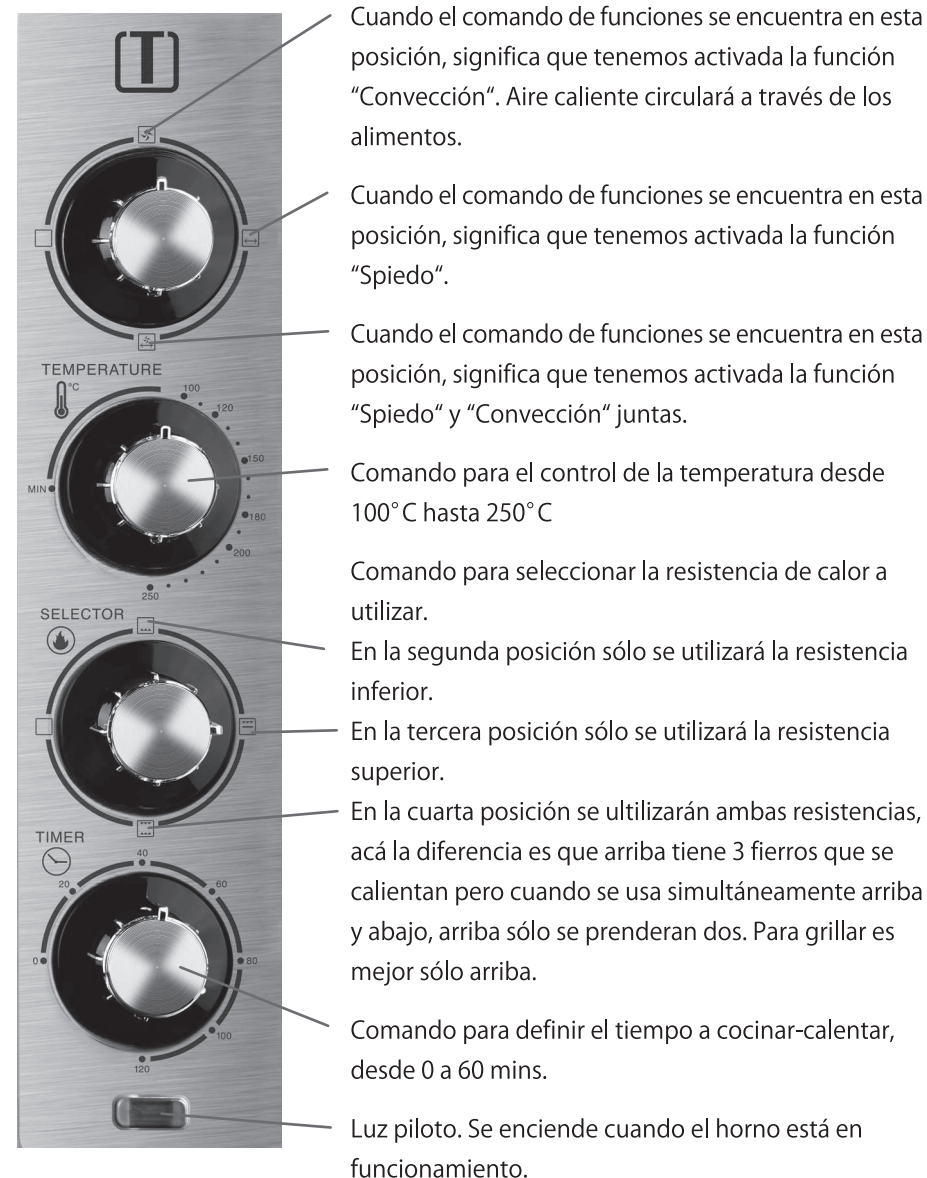
- Lea detenidamente las instrucciones
- Asegúrese que el horno se encuentre desenchufado y que el reloj se encuentre en la posición OFF.
- Lave las rejillas y las bandejas interiores metálicas en agua caliente con detergente lava-lozas. Seque todos los accesorios y colóquelos nuevamente en el horno. Luego enchufe el horno a la corriente.
- Una vez que estén todos los accesorios del horno en su lugar, encienda el horno sin introducir alimentos en su interior durante 15 minutos en la temperatura más alta para eliminar cualquier residuo de embalaje que pueda haber quedado en su interior y para eliminar los olores propios de un producto nuevo.
- Asegúrese de no cubrir la parte superior o inferior del horno cuando esté en uso. Deje por lo menos 10 cms de espacio a los lados para una correcta ventilación.
- No cubra las bandejas interiores con papel metálico ya que puede provocar un aumento excesivo de la temperatura. Tampoco limpie el horno con paños metálicos.
- La puerta o la superficie externa pueden calentarse cuando el horno está en funcionamiento.

IMPORTANTE

Una vez que encienda el horno por primera vez sin alimentos en su interior, éste expelerá un olor y humo los cuales corresponden al quemado de una sustancia propia de la fabricación.

INSTRUCCIONES DE USO

Lo siguiente es una descripción del panel de control del horno:



IMPORTANTE

Durante el funcionamiento el horno alcanza elevadas temperaturas, por lo cual le recomendamos usar siempre guantes de horno para retirar las bandejas interiores.

Reloj (1)

Para activar el reloj, gire la perilla hacia la derecha hasta el tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo establecido, sonará un sonido de campana para avisar que el tiempo ha terminado.

Luz indicadora de encendido (3)

Cuando la luz piloto está encendida indica que el horno está en funcionamiento.

Bandejas para hornear (8 y 10)

Junto al horno se incluyen dos bandejas para hornear y una rejilla para asar.

Mango de acero para retirar bandeja (9)

Es un mango de acero para retirar la bandeja y la rejilla del horno.

Fierro Asador (12, 13 y 14)

Fierro para asar un pollo o chuletas de vacuno enteras mediante la función "Spiedo".

Mango para fierro asador (11)

Este mango se utiliza para retirar del horno el fierro asador cuando se encuentre caliente.

COCINANDO CON SPIEDO (ASADOR).

Para cocinar con esta función recomendamos no colocar en el fierro asador un trozo mayor a 2,5 kgs. ya que esto puede impedir el buen funcionamiento del sistema. En el caso de cocinar un pollo entero, preocúpese de afirmarlo bien con las pinzas de manera que quede bien apretado para que no se suelte durante la cocción. Esto le permitirá al fierro asador girar sin problemas. Para obtener los mejores resultados, caliente el horno a 250°C durante 15 minutos antes de poner el pollo.

Cómo cocinar:

1. Coloque el control de temperatura en 250°C.
2. Gire el control de funciones a la posición Spiedo.
3. Atraviese el trozo de carne o pollo entero por el fierro asador. Una vez atravesado sujete éste con las pinzas del fierro asador de manera que quede firme.
4. Si va a cocinar alimentos que liberan grasa o líquidos, coloque una de las bandejas metálicas en la última posición para recoger la grasa y los líquidos expelidos, de lo contrario caerían a la resistencia de calor inferior y se podría generar humo en exceso.
5. Luego inserte la punta del fierro asador en el orificio de la pared central interior derecha del horno. La punta a insertar es la que lleva una hendidura. La otra punta del fierro asador (2 hendiduras) va colgada en la pared interior izquierda del horno.
6. Una vez realizados todos los pasos anteriores, cierre el horno y coloque el reloj de tiempo y la temperatura de acuerdo a la siguiente tabla dependiendo del peso y tipo de carne.

Tiempos sugeridos según tipo de carne:

Tipo de Carne	Temperatura	Tiempo por cada 500 grs.
Vacuno	180° - 250° C	30 - 35 min.
Cerdo	180° - 250° C	45 - 50 min.
Pollo	200° C	25 - 30 min.
Pavo	200° C	25 - 30 min.

IMPORTANTE: Las temperaturas sugeridas son tomadas en base a carne que se encuentre a temperatura de refrigerador. No son aplicables a carnes congeladas o pre-asadas. Para carnes congeladas considere aproximadamente 20 minutos más los tiempos indicados en la tabla.

7. Para retirar la carne del horno, abra la tapa del horno y tome el mango para fierro asador para así retirar el fierro asador del horno. Luego haga calzar los fierros metálicos del mango con las hendiduras del fierro asador y tire hacia arriba primero desde el lado izquierdo con cuidado. Luego saque del horno. Siempre use el mango para fierro asador para retirar la carne, ya que las temperaturas son muy altas.

COCINANDO CON CONVECCION.

1. Gire el control de funciones a la posición Convección.
2. Gire el control de funciones a la posición Convección y Spiedo si necesita las dos funciones actuando al mismo tiempo.

COCINANDO CON RESISTENCIAS DE CALOR.

Para obtener los mejores resultados, caliente el horno a 250°C durante 15 minutos antes de cocinar. Es importante no introducir bandejas plásticas ni de vidrio ya que éstas podrían ser perjudicadas debido a las altas temperaturas.

1. Coloque los alimentos a cocinar dentro del horno sobre alguna de las bandejas o rejilla.
2. Si va a cocinar alimentos que liberan grasa o líquidos, coloque una de las bandejas metálicas en la última posición para recoger la grasa y los líquidos expelidos, de lo contrario caerían a la resistencia de calor inferior y se podría generar humo en exceso.
3. Gire el control de resistencias de calor a la posición deseada.
4. Coloque el control de temperatura en la temperatura adecuada.
5. Gire el reloj al tiempo requerido.
6. Cuando los alimentos introducidos se encuentren listos, gire el reloj a la posición "OFF".

TISP PARA COCINAR CON RESISTENCIAS DE CALOR

- Para hacer tortas, queques, pasteles, entre otros, se recomienda utilizar la resistencia de calor superior o ambas resistencias encendidas. Recuerde que al usar ambas

resistencias prendidas, en la parte superior sólo se prenderán 2 fierros de los 3 que trae, funcionarán solamente los 3 fierros superiores cuando se usan las funciones con sólo las resistencias superiores.

- Para hacer galletas, pie, kutchen o queques, el alimento debe estar en altura media al interior del horno.
- Para asar un trozo de carne se recomienda dejar entreabierta la puerta del horno.
- Para cocinar carnes con resistencias de calor, se recomiendan las siguientes temperaturas y tiempo de cocción:

Tipo de Carne	Temperatura	Tiempo
Bistec de Vacuno	200°C	25 - 30 min.
Entrecot	200°C	25 - 30 min.
Hamburguesa	200°C	25 - 28 min.
Costillar de cordero	200°C	30 - 40 min.
Costillar de cerdo	200°C	40 - 45 min.
Trutro de pollo	200°C	30 - 35 min.
Filetes de pescado	200°C	20 - 25 min.
Filetes de salmón	200°C	20 - 25 min.

IMPORTANTE: Las temperaturas sugeridas son tomadas en base a carne que se encuentre a temperatura de refrigerador. No son aplicables a carnes congeladas o pre-asadas. Para carnes congeladas considere aproximadamente 20 minutos más los tiempos indicados en la tabla.

- Para tostar pan en el horno, coloque las tostadas en la rejilla para asar en la posición del medio al interior del horno. Utilice las dos resistencias de calor encendidas.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN

Asegúrese de desenchufar el horno y dejar que se enfríe antes de proceder a la limpieza.

1. Es muy importante limpiar el horno después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y malos olores.
2. Nunca sumerja el aparato en el agua ni tampoco lo lave bajo un chorro de agua.

Este horno cuenta con paredes interiores antiadherentes. En caso de mancharse alguna de las paredes interiores o el exterior del horno con grasa o algún otro tipo de líquido, limpie usando un paño húmedo o una esponja. No use paños de acero o abrasivos para limpiar las paredes interiores y exterior del horno.

Todos los accesorios del horno pueden ser lavados en agua caliente con detergente o bien ser introducidos al lavavajillas.

La puerta de vidrio del horno puede ser limpiada con un paño húmedo o bien con una esponja.

No use limpiadores abrasivos para limpiar las bandejas ya que puede perjudicar el material de éstas.

Antes de comenzar a usar el horno nuevamente, verifique que todas las partes estén bien secas.

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

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible]