



GRILL PANINI

TH-GP203

Lea atentamente este manual antes de usar el dispositivo por primera vez.

Guarde el manual para futuras consultas.

For you safety and continued enjoyment of this product. Always read the instruction book carefully before using.

ES

Manual de instrucciones

Instrucciones de seguridad: Léalas cuidadosamente y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

Estimado cliente,

Gracias por comprar este producto. Le rogamos que lea el manual de instrucciones y lo guarde en un lugar seguro para futuras consultas.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH-GP203

Voltaje: 220-240VAC 50/60Hz

Potencia: 2200W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red. Usar solo para el hogar.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua o

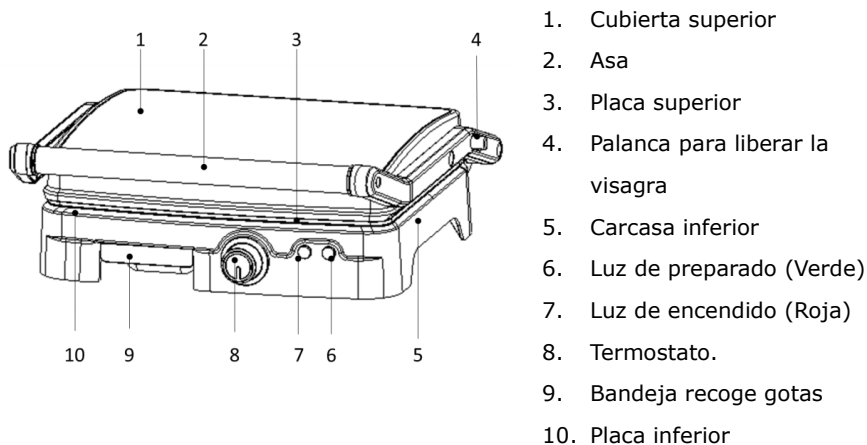
cualquier otro líquido.

- Desenchufe la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar el dispositivo usted mismo. Contacte con el Servicio Técnico Oficial para su examen y reparación. Un reensamblaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utiliza el panini grill.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
- No lo use al aire libre o con fines comerciales.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes u hornos calientes.
- No intente operar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
- Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies calientes.
- **Este aparato puede ser utilizado por personas no familiarizadas con su uso, personas discapacitadas o niños mayores de 8 años siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido formación sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que comporta.**
- Los niños no deben realizar operaciones de limpieza o

mantenimiento del aparato a menos que tengan la supervisión de un adulto.

- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- Si el cable o cable flexible externo de este electrodoméstico está dañado, deberá ser reemplazado exclusivamente por el fabricante o su servicio técnico para evitar riesgos.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



ANTES DEL PRIMER USO

- Lea todas las instrucciones cuidadosamente y guárdelas para referencia futura.
- Retire todo el embalaje.
- Limpie las placas de cocción con una esponja o paño humedecido con agua tibia.
- **NO SUMERJA LA UNIDAD Y NO HAGA CORRER AGUA DIRECTAMENTE EN LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.**
- Seque con un paño o toalla de papel.
- Para obtener mejores resultados, cubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o aerosol de cocina.

Aviso: cuando su grill panini se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor, esto es normal en muchos electrodomésticos cuando cogen temperatura. Esto no afecta la seguridad de su electrodoméstico.

MODO DE USO

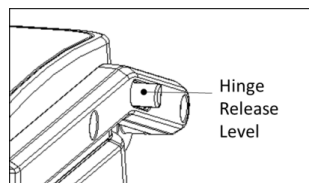
- Ajuste el Control de temperatura del grill panini a la configuración deseada. Al principio, intente una configuración en el máximo.
- Más tarde puede ajustarlo más bajo o más alto según su preferencia.
- Cierre el grill panini y conéctelo a la toma de corriente de la pared, notará que se encenderá la luz de encendido, lo que indica que el grill panini ha comenzado a precalentarse.
- Tardará aproximadamente 5 minutos en alcanzar la

temperatura de cocción, se encenderá la luz de listo.

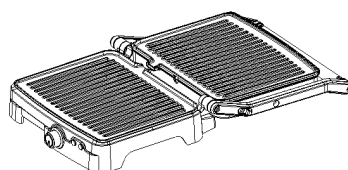
- Abra el grill panini, coloque el sándwich, la carne u otros alimentos en la placa de cocción inferior.
- Cierre la tapa superior. La luz de listo se encenderá nuevamente.
- Cocine durante aproximadamente 3 a 8 minutos, la luz de listo se apagará nuevamente, o hasta que esté dorada, ajustando el tiempo para que se adapte a su gusto.
- Cuando los alimentos estén cocidos, use el asa para abrir la tapa. Retire los alimentos con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca use pinzas de metal o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Una vez que haya terminado de cocinar, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje la unidad abierta para que se enfríe.

USO DEL GRILL PANINI ABIERTO

- Coloque el grill panini sobre una superficie limpia y plana donde vaya a cocinar. El grill panini se puede colocar en posición plana.
- La placa / cubierta superior está nivelada con la placa / base inferior. La línea de placas superior e inferior hacia arriba para crear una gran superficie de cocción. Con el grill panini en



esta posición, ubique la palanca de liberación de la bisagra en el brazo derecho.



- Con la mano izquierda sobre el mango, use la mano derecha para deslizar la palanca hacia usted. Empuje la manija hacia atrás hasta que la cubierta descansa plana sobre el mostrador. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante la manija y la cubierta para devolverla a la posición cerrada.
- Use el grill panini como parrilla abierta para cocinar hamburguesas, bistec, pollo (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina de manera uniforme en una parrilla abierta), pescado y verduras.
- Cocinar en la parrilla abierta es el método más versátil para usar el grill panini. En la posición abierta, tiene el doble de superficie para la parrilla.
- Tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos de forma separada sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimentos. La posición abierta también admite diferentes cortes de carne con diferentes grosores, lo que le permite cocinar cada pieza a su gusto.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Siempre desconecte el grill panini y permita que se enfríe antes de limpiarlo. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente. No es necesario desmontar el grill panini para limpiarlo. Nunca sumerja el grill panini en agua ni lo coloque en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocina con un paño suave para eliminar los residuos de alimentos. Para extraer los residuos de alimentos, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de alimentos,

luego límpielos con una esponja no abrasiva o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos de alimentos.

- No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios de metal para retirar sus alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior del grill panini solo con un paño húmedo. No limpie el exterior con estropajos abrasivos o lana de acero, ya que esto dañará el acabado. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- No colocar en el lavavajillas.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lave la bandeja con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie.
- Enjuague y seque completamente con un paño limpio y suave y reemplace.

ALMACENAMIENTO

- Siempre desconecte el grill panini antes de guardarlo.
- Asegúrese siempre de que el grill panini esté frío y seco antes de guardarlo.
- El cable de alimentación se puede enrollar alrededor de la parte inferior de la base para guardarlo.

CONDICIONES DE GARANTÍA

1. Este aparato está cubierto contra cualquier defecto de fábrica.

2. El aparato se cambiará siempre y cuando esté dentro del plazo de cambio y se devuelva con todos sus accesorios y embalaje.
3. La garantía será válida siempre y cuando el aparato vaya acompañado de su factura o ticket de compra donde salga reflejado el aparato, o también su tarjeta de garantía debidamente cumplimentada y sellada.
4. El aparato estará exento de garantía (no cubierto) cuando:
 - 4.1. El aparato tenga señales de golpes y/o caídas.
 - 4.2. El aparato presente signos de mal uso.
 - 4.3. El aparato presente signos de uso excesivo.
 - 4.4. El aparato esté manipulado inadecuadamente.
 - 4.5. No tiene documento acreditativo (tarjeta, ticket o factura compra)
 - 4.6. El aparato no se ha usado según las instrucciones de uso.

MEDIO AMBIENTE



Significado del cubo de basura

No deseche los aparatos eléctricos como residuos municipales sin clasificar, use las instalaciones de recolección por separado. Póngase en contacto con el responsable local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles.

Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos no controlados, las sustancias peligrosas pueden filtrarse en el agua subterránea y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

EN

Instruction Manual

Safety instructions: Please read carefully and store in a safe place for future reference.

Dear Customer,

Thank you for purchasing this product. We kindly ask you to read the instruction manual and keep it in a safe place for future reference.

TECHNICAL DATA

Model: TH-GP203

Voltage: 220-240V AC 50/60Hz

Power consumption: 2200W

IMPORTANT SAFEGUARDS

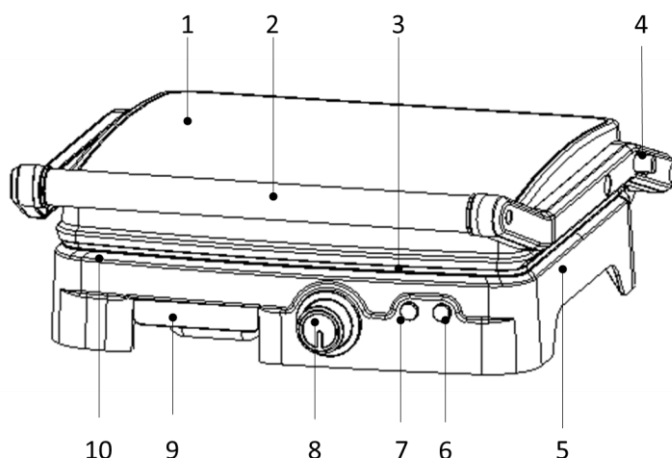
- **READ ALL INSTRUCTIONS**
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors
- Use only for household.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used

by or near children.

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Press Grill yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Press Grill is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unplug the unit when finished using.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance.
- **This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people or children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of
- damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorized technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PARTS IDENTIFICATION



1. Upper Housing
2. Handle
3. Upper Plate
4. Hinge Release Lever
5. Bottom Housing
6. Ready Light (Green)
7. Power Light (Red)
8. Thermostat Knob
9. Oil Tray
10. Bottom Plate

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging
- Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.
- **DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ON THE COOKING SURFACES.**
- Dry with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

Notice: When your Health Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

HOW TO USE

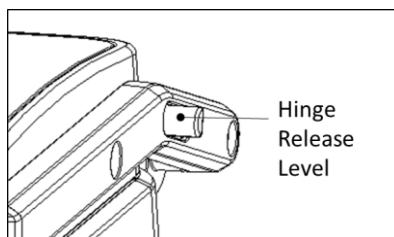
- Set the Health Grill Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting in the max.
- You may later adjust it lower or higher according to your

preference.

- Close the Health Grill and plug it into the wall outlet, you will notice that the power light will come on, indicating that the Health Grill has begun preheating.
- It will take approximately 5 minutes to reach baking temperature; the ready light will come on.
- Open the Health Grill put the sandwich, meat or other foods on the bottom cooking plate.
- Close the Health Grill. The ready light will go on again.
- Cook for about 3 to 8 minutes, the ready light goes off again, or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
- When the foods is cooked use the handle to open the lid. Remove the foods with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Once you are finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave unit open to cool.

USE AS OPEN GRILL

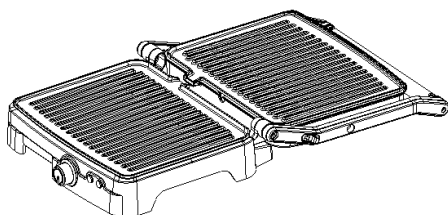
- Place Health Grill on a clean flat surface where you intend to cook. The Health Grill can be positioned in flat position.



- Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface. The Health Grill to this position, locate the hinge release lever on the right arm.
- With you left hand on the handle, use your right hand to

slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.

- Use the Health Grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.
- Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Health Grill. In the open position, you have double the surface area for grill.
- You have the option of cooking different types of foods on separates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.



CLEANING AND CARE

- Always unplug the Health Grill and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble Health Grill for cleaning. Never immerse the Health Grill in water or place in

dishwasher.

- Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.
- Wipe the outside of the Health Grill with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.
- Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

- Always unplug the Health Grill before storage.
- Always make sure the Health Grill is cool and dry before storing.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

WARRANTY CONDITIONS

1. This appliance is covered against any factory defects.
2. The device is changed for a new one as long as it is within the change period and is returned with all accessories and packaging in good condition.
3. The guarantee will be valid as long as the appliance is accompanied by your invoice or purchase ticket where the exact device and model, or your warranty card duly completed and sealed, is reflected.
4. The appliance will be exempt from warranty when:
 - 4.1. The appliance has signs of knocks and / or falls.
 - 4.2. The appliance shows signs of misuse.
 - 4.3. The appliance has signs of overuse.
 - 4.4. The appliance is improperly handled.
 - 4.5. No supporting document. (card, ticket or invoice).
 - 4.6. The appliance has not been used in accordance with the instructions for use.

ENVIRONMENT

Meaning of the crossed-out wheeled dustbin:



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local council for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.



GRILL PANINI

TH-GP203



EAN: 8436572768611

www.thulos.com

thulos@thulos.com

Servicio Técnico / Technical Service:

sat@grupothulos.com

