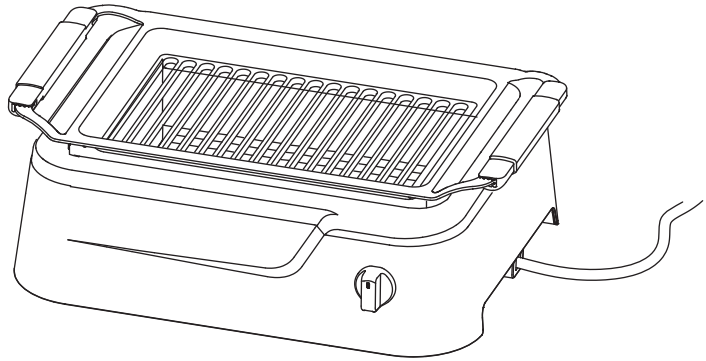
MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARRILLA ELÉCTRICA AT - MD SMOKELESS

ALBIN Trotter MR

en tu vida siempre



SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
Fono: 600 887 8000
www.albintrotter.com • e-mail: atencioncliente@albintrotter.com

Antes de utilizar este producto, lea cuidadosamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras referencias.

en tu vida siempre

Estimado Cliente y Consumidor:

Antes que todo, le agradecemos por haber elegido y adquirido un producto Albin Trotter. Por ello le damos nuestra mas cordial bienvenida a la gran familia de usuarios de productos Albin Trotter, quienes han confiado en nuestra marca, empresa y artefactos por muchísimos años. Estamos seguros de que obtendrán de este producto satisfacción y provecho. Todos en Albin Trotter nos hemos preocupado de entregar en nuestros productos el máximo de beneficios y atributos tecnológicos, de fácil uso y comodidad para nuestros consumidores y clientes.

Le aconsejamos leer con atención su manual de instrucciones y que siempre lo mantenga al alcance para consultarlo ante cualquier duda. Estamos a su disposición para aclarar cualquier inquietud, como también para recibir de usted, sus comentarios y sugerencias.

www.albintrotter.com
atencioncliente@albintrotter.com

SEGURIDAD

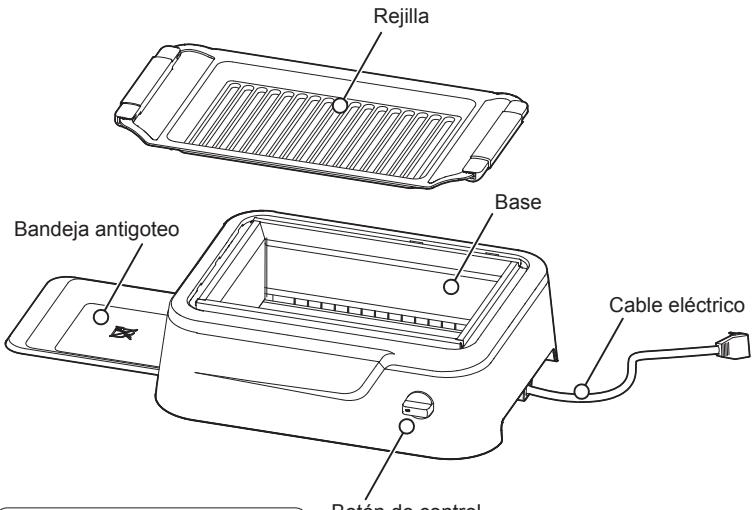
Cuando utilice artefactos eléctricos, siga siempre las medidas básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

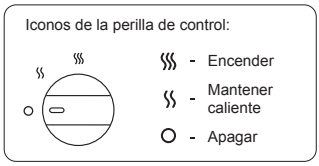
1.Lea todas los instrucciones.
2.Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas. Utilice guantes o agarraderas para horno.
3.Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el artefacto en agua ni en ningún otro líquido.
4.Supervise atentamente el artefacto cuando haya niños cerca.
5.Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje enfriar el artefacto antes de colocar o retirar sus partes.
6.No utilice el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o mantenimiento.
7.El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones personales.
8.No use este aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO
9.No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
10.No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
11.Tenga especial cuidado cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Antes de mover el artefacto, desconéctelo del tomacorriente.
12.Siempre conecte primero el enchufe al artefacto y luego conecte el cable eléctrico en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13.Utilice el artefacto solo para el fin previsto.
14.El artefacto se mantiene 60 minutos “ENCENDIDO” en un período de dos horas.
15.Tenga especial cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
16.No limpie con esponjas de metal. Estas podrían entrar en contacto con las partes eléctricas y producir un riesgo de descarga eléctrica.
17.No utilice combustibles como briquetas de carbón en el artefacto.
18.Utilice solo un tomacorriente con conexión a tierra.
19.Si durante su funcionamiento la parrilla entra en contacto con algún material inflamable, incluyendo cortinas, paredes o similares, puede producirse un incendio. No coloque ningún objeto encima del artefacto mientras esté en funcionamiento.
20.No mire fijamente la lámpara encendida durante mucho tiempo ya que puede causar daños en los ojos.

21.Durante la cocción, no corte los alimentos con un cuchillo ni con utensilios metálicos en la parrilla. No lave ni limpie la parrilla con objetos de metal o ásperos, para evitar daños a la capa antiadherente.
22.El artefacto funciona a altas temperaturas por lo que para evitar quemaduras durante su funcionamiento no toque las superficies calientes, las partes ni el interior del artefacto. Deje enfriar el artefacto antes de extraer, mover, manipular, limpiar o almacenar la rejilla o la bandeja antigoteo.
23.No vierta ningún líquido (por ejemplo, cerveza, coñac o agua) sobre la rejilla o la bandeja antigoteo, ya que esto podría provocar un incendio.
24.Nunca deje ningún utensilio o accesorio de cocina sobre la rejilla cuando esté caliente.
25.Utilice un cable eléctrico corto (o un cable eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cable largo.
26.No coloque ninguno de los siguientes materiales en la parrilla: cartón, plástico, etc.
27.No cubra ninguna parte de la parrilla con papel de aluminio. Esto causará que se recaliente la parrilla.
28.Antes de encender la parrilla, retire cualquier objeto que pudiera haber en su superficie y no coloque ningún elemento inflamable cerca.
29.No coloque ningún alimento u objeto en la bandeja antigoteo cuando la parrilla esté encendida.
30.Coloque los alimentos sobre la rejilla para parrilla en lugar de colocarlos directamente dentro del producto.
31.Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa al preparar carne grasa o salchichas.
32.No utilice nunca el artefacto sin que la rejilla y bandeja antigoteo estén en su lugar. Siempre coloque la rejilla y bandeja antigoteo en el artefacto antes de enchufarlo en el tomacorriente. No utilice el artefacto si la rejilla o bandeja antigoteo están deformadas de alguna manera.
33. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
34. Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento solo si son supervisadas o han sido instruidas sobre el correcto uso del artefacto de una manera segura y si comprenden los peligros que involucra el uso de este artefacto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción del producto





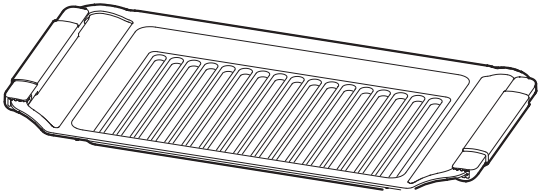
INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso limpie bien el artefacto y la rejilla (consulte el capítulo “Limpieza”). Limpie el artefacto con un paño húmedo.

1.Deslice la bandeja antigoteo dentro de la base.
2.Coloque la rejilla sobre la base.
3.Enchufe el cable eléctrico en el tomacorriente y gire el botón de control a la posición "mantener caliente" durante 5 segundos.
4.Gire el botón de control hacia la posición de encendido.
5.La rejilla tarda entre seis y siete minutos en calentarse.

6.Utilice una espátula o un par de pinzas para colocar los alimentos sobre la rejilla caliente.
7.Cuando la comida esté lista, retírela de la rejilla o gire el botón de control hasta la posición “mantener caliente” si va a comérsela más tarde.
8.Utilice una espátula o un par de pinzas para retirar los alimentos. No utilice utensilios de cocina metálicos, afilados ni abrasivos.
9.Retire cuidadosamente los restos de alimentos o grasa con una espátula y elimine el exceso de aceite de la bandeja antigoteo antes de cocinar el siguiente grupo de alimentos.
10.Cuando haya terminado de usar la parrilla, apague el artefacto y desenchúfelo del tomacorriente.

PRECAUCIÓN: ¡La rejilla está muy caliente!



No toque las superficies calientes con la mano sin protección.
Utilice asas si es necesario para mover la rejilla.

CONSEJO:
- La tecnología de calor infrarrojo produce mucho menos humo que las parrillas convencionales; sin embargo no es 100% libre de humo cuando se cocinan alimentos con mucho aceite y grasa. En estos casos, utilice la parrilla debajo de una campana extractora para una mejor absorción del humo.
- Los trozos tiernos de carne son los más adecuados para asar a la parrilla.
- No utilice utensilios metálicos como tenedores o pinzas porque podrían dañar la capa antiadherente de las rejillas.
- Dé la vuelta a los alimentos solo una vez con la pinza o la espátula para que se mantengan jugosos y no se sequen.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se asan a la parrilla. Para evitar esto, realice algunos cortes a lo largo.
- La carne fresca proporciona mejores resultados que la carne congelada o descongelada.
- Para obtener el mejor resultado, asegúrese de que los trozos de carne que prepare no sean demasiado gruesos (aprox. 1,5 cm).

TIEMPOS DE COCCIÓN

En la tabla de alimentos encontrará algunos tipos de alimentos que puede cocinar sobre la parrilla. La tabla muestra cuánto tiempo se debe asar la comida a la parrilla. El tiempo de cocción real depende del tipo de alimento que prepare, de su grosor, de su temperatura y también de su propio gusto.

Bistec de res (sin deshuesar)			12-16 min.
Hot dog			12-16 min.
Bistec de res			8-15 min.
Salchicha			16-18 min.
Chuleta de cerdo (sin deshuesar)			14-16 min.
Pincho (carne)			16-18 min.
Chuleta de cerdo	12-15 min.	Pincho (vegetales)	6-15 min.
Hamburguesas	10-15 min.	Maíz	14-16 min.
Pollo	22-26 min.	Vegetales	8-15 min.
Filete de pescado	15-16 min.	Tostadas	2-5 min.
Camarones	12-14 min.		

Nota: El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos o huevos crudos o sin cocinar puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. Cocine bien los alimentos antes de ingerirlos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Coloque la perilla de control en la posición de apagado y desenchufe el artefacto.
2. Deje que la base, la rejilla y la bandeja antigoteo se enfríen completamente antes de comenzar a limpiar el artefacto.
3. Elimine el exceso de aceite con papel de cocina antes de extraer la rejilla para limpiarla.
4. Retire la bandeja antigoteo de la base.
5. Remoje la rejilla y bandeja antigoteo en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas durante cinco minutos. Rocíe la rejilla con jugo de limón para reblandecer los restos de alimentos o la grasa pegada.
6. Limpie la rejilla y bandeja antigoteo con un paño suave o una esponja en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
7. Limpie la base con un paño húmedo.
8. Seque la rejilla y la bandeja antigoteo.
9. Monte el artefacto.

Nota:
- Limpie el artefacto después de cada uso.
- La rejilla y la bandeja antigoteo pueden lavarse en el lavavajillas.
- Nunca utilice limpiadores ni materiales abrasivos, ya que estos dañan la capa antiadherente de las rejillas.
- Si hay restos de alimentos en las paredes internas de la base, puede usar una espátula de cerámica para extraerlos.
- No sumerja la base en agua.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:
Modelo: AT- MD SMOKELESS
Tensión nominal: 220 - 240 VAC
Potencia nominal: 1600 - 1800 W
Frecuencia nominal: 50 Hz
Material de la rejilla: Aluminio con revestimiento antiadherente

PREGUNTAS FRECUENTES

P: Mi parrilla emite humo, ¿está defectuosa?
R: Es normal tener una pequeña cantidad de humo. La tecnología de calor infrarrojo produce mucho menos humo que las parrillas convencionales; sin embargo no es 100% libre de humo cuando se cocinan alimentos con mucho aceite y grasa. En estos casos, utilice la parrilla debajo de una campana extractora para una mejor absorción del humo.

P: ¿Por qué mi parrilla tiene un brillo intenso? ¿Es este brillo dañino para mis ojos?
R: El rayo infrarrojo es seguro para nuestro cuerpo y nuestros ojos, ya que estamos inmersos en él todos los días (por ejemplo, el rayo infrarrojo del sol). El rayo infrarrojo solo es calor. La longitud de onda del infrarrojo está tan cerca de la longitud de onda de las luces visibles (luz roja), que para producir suficiente rayos infrarrojos necesarios para calentar el alimento no es posible evitar la visibilidad de algunas luces. Por ello, es posible percibir una luz roja brillante.

P: ¿Puedo utilizar un tapete para parrilla para cubrir la rejilla y facilitar la limpieza?
R: No se recomienda utilizarlo ya que la rejilla es antiadherente y fácil de limpiar, el uso de un tapete para parrilla adicional hará que el artefacto se sobrecaliente y dañe.

P: ¿Cuál es la vida útil estimada del elemento calefactor?
R: El elemento calefactor infrarrojo tiene una vida útil estimada de 3,000 horas. Esto significa que si usted utiliza la parrilla durante un período de 2 horas diarias, la vida útil estimada será de 1,500 horas.

P: ¿Cómo elimino los residuos dentro de la base?
R: En caso de acumulación excesiva de residuos, puede utilizar las mismas herramientas que utilizaría para una cocina de vitrocerámica, como un raspador y un limpiador líquido para limpiar los residuos acumulados sin provocar daños en la unidad.



Los residuos eléctricos no deben desecharse junto con los residuos domésticos. Solicite información a las autoridades locales o a su distribuidor sobre las opciones de reciclaje.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

7.1 Poliza de garantia legal

ARTEFACTO: _____

N° SE SERIE: _____

FECHA DE COMPRA: _____

N° FACTURA/ BOLETA COMERCIAL E INDUSTRIAL/ BOLETA DISTRIBUIDOR:

_____

1. TROTTER S.A. Garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presente póliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

a) Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado de la marca Albin Trotter, con la presentación de la factura, boleta de compra o, guía de despacho.

b) La presente garantía se otorga en los términos señalados en articulo 21 inciso sexto de la Ley 19.496 del Consumidor, por lo cual, antes de ejercer alguno de los derechos que le confiere el artículo 20 de la misma Ley, el consumidor deberá hacer efectiva su garantía exclusivamente en cualquier servicio técnico autorizado Albin Trotter, ante su vendedor o, en alguna de nuestras tiendas Albin Trotter y, hasta agotar todas las posibilidades que se ofrecen, conforme los términos de la presente póliza.

c) El plazo de duración de su garantía será de 3 meses contados desde la fecha de recepción del producto, validado por la presentación de su factura, boleta de compra o guía de despacho.

d) Cumplido el plazo de garantía legal de 3 meses, TROTTER S.A. otorgará un plazo adicional de nueve meses, exclusivamente por reparación gratuita, cuando se acredite que la falla presentada por el producto corresponde a un problema de fabricación y, siempre y cuando, la falla no haya sido provocada por mal uso, intervención de terceros, u otros usos no domésticos (uso comercial o industrial, hoteles, restaurantes, oficinas etc (ver exclusiones a esta garantía).

e) La garantía de este producto puede hacerse efectiva en cualquier servicio técnico autorizado de la marca o, en alguna tienda Albin Trotter, la cual, a su vez, derivará el producto al servicio técnico de la marca, más cercano, o al servicio técnico central ubicado en Carlos Sage N° 768 en Quinta Normal, Santiago.
f) Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita amparado por esta Póliza de garantía.
g) Albin Trotter se compromete a tener el producto reparado en un plazo máximo de 30 días hábiles a partir de la fecha de ingreso de la Guía de Atención en servicio técnico Albin Trotter, salvo que concurran otras demoras, ya sea en transporte de repuestos o abastecimiento (por tratarse, todas, de piezas importadas), demoras asociadas a la contingencia, u otros problemas cuyo control esté fuera de las facultades de la empresa, etc.etc.
h) La garantía será válida para reparación del artefacto en caso de algún problema atribuible a falla de fábrica, y que haga al producto inapto para su uso normal. Ante cualquier otra falla o daño atribuible a terceros, mal uso, u otros problemas ajenos al aparato, será de cargo del usuario.

2. Exclusiones a la Póliza: Se excluyen de esta Póliza de garantía

• Daños ocasionados por hechos imputables al consumidor tales como rayas, abolladuras, caídas por mala fijación del producto o ubicación en lugares desprolijos, no planos etc., piezas quebradas por caídas, golpes, estando el producto en manos del consumidor, mala manipulación (manipulación brusca, uso para cortar, picar, calentar elementos diferentes a aquellos para lo cual fue fabricado el producto) así como también a causas ajenas al aparato; ingreso de líquidos, humedad, suciedad, o insectos a los sistemas, alzas de voltaje, etc.

• Roturas de ampolletas, plásticos, plástico desmontables, piezas estéticas, reclamadas en forma posterior a la firma de revisión conforme o, después del uso del producto
• Daños ocasionados por fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.
• Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior – exterior (enlozado, pintura color de piezas plásticas etc),
• Cambio de tono del acero, del material plástico etc. debido al uso normal del aparato o, cambios de tono por la utilización de limpiadores corrosivos o abrasivos
• Deterioro o daño de partes y piezas por utilización de productos de limpieza abrasivos, corrosivos, etc.
• Daño provocado por acercamiento a elementos calientes más allá de la tolerancia del material de elaboración del producto.
• Problemas causados por mala instalación, mala ubicación, mala fijación del aparato ser las superficies, o uso del aparato en superficies no aptas, no planas etc. o daños causados por el no seguimiento de las instrucciones entregadas a través del manual de uso del producto
• Artefacto usado en instalaciones no domésticas. Uso comercial, industrial, hoteles, casinos, restaurantes, empresas, etc.
• Desgaste o daños producto de maltrato o uso indebido.
• Mala instalación eléctrica, alzas de voltaje, enchufes en mal estado, cables cortados, instalación o fijación incorrecta del aparato.
• Quiebre de ampolletas, piezas de vidrio o plástico desmontables.
• Otros, no atribuibles a falla de fábrica.
• Cualquier intervención o intento de reparación por parte de terceros que no correspondan a un Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter.

¡Advertencias!

TROTTER S.A. No asumirá responsabilidad por ningún perjuicio y/o daño directo o indirecto que pueda sufrir el usuario, comprador y/o terceros en relación al producto, a causa de una mala instalación, mal uso, desconocimiento de las instrucciones del presente manual, intervención de terceros o reparaciones efectuadas por personal que no pertenezcan al Servicio Técnico Autorizado **TROTTER S.A**., no pudiéndose interpretar esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las descritas en la presente Póliza.
El servicio complementario de atención gratuita hasta los 12 meses será realizado exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados Albin Trotter.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter
Dirección: Carlos Sage 768 Quinta Normal -Santiago
Fono : 22 887 8000

- atencioncliente@albintrotter.com (Para clientes Santiago)
- atencionregiones@albintrottercom (Para clientes Regiones)

www.albintrotter.com

Notas:

ALBIN Trotter MR

en tu vida siempre

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 887 8000

atencioncliente@albintrotter.com

VENTAS

Teléfono: 2 2887 8020

contacto@albintrotter.com

www.albintrotter.com