

## **Parrilla Eléctrica / Parrilla-Plancha-Grill**

**MODELO BA-9800**

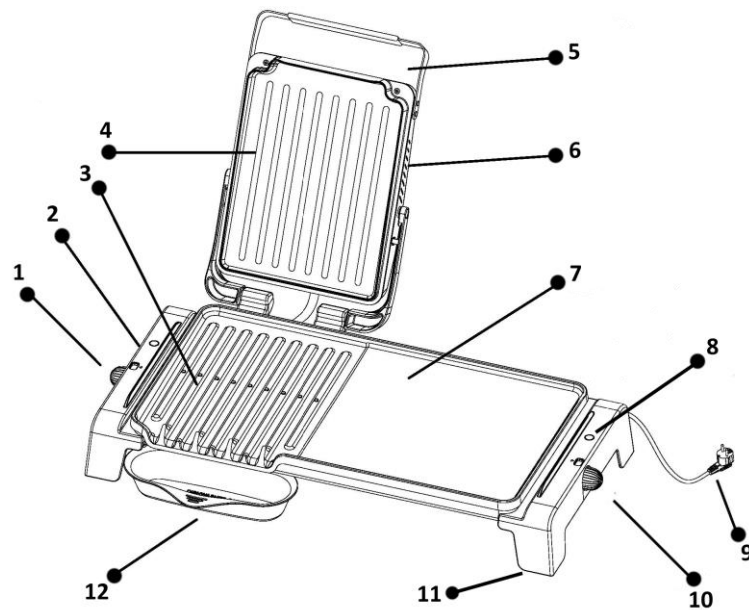


---

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

Lea este manual de instrucciones antes de utilizar su parrilla 3 en 1.

## PARTES & PIEZAS



1: Control de Temperatura	7: Plancha Antiadherente
2: Luz indicadora de funcionamiento	8: Luz indicadora de funcionamiento
3: Placas antiadherentes inferior	9: Enchufe
4: Placas antiadherentes superior	10: Control de Temperatura
5: Mango o Asa fría	11: Base
6: Tapa	12: Bandeja de goteo extraíble (recoge grasas)

### Datos Técnicos

**Modelo:** BA-9800  
**Voltaje:** 220V - 50Hz.  
**Potencia:** 1900w  
**Capacidad:** Plancha/Grill/Parrilla



Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal  
Servicio Técnico 2-7732651



## IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. 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.
2. Los niños deberán ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
3. Este aparato no está pensado ni diseñado, para ser operado a través de un temporizador externo, o sistema de control remoto.
4. Coloque la unidad sobre una superficie rígida, plana y resistente al calor, no cerca de llamas abiertas, como el horno a gas, fuentes de calor como horno eléctrico o estufa, y recuerde operar fuera del alcance de los niños.
5. No utilice el aparato con las manos mojadas, en el piso húmedo o cuando el ambiente es húmedo.
6. Para protegerse contra el riesgo de shock eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo principal en agua, o cualquier otro líquido.
7. No deje nunca el aparato sólo cuando esté en funcionamiento.
8. No toque las superficies calientes. Use las asas.
9. Use una protección aislante cuando se utilice esta parrilla sobre superficies ya que el calor puede ocasionar daños
10. Apague siempre el aparato después de cada uso; recuerde desconectar el tomacorriente cuando no esté en uso, o decida utilizarlo para limpieza/mantenimiento.
11. Para desconectar del tomacorriente, sujete el enchufe; no tire nunca del cable.
12. No opere el aparato con el cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione mal se haya caído o dañado de alguna manera. Llévelo al centro de servicio autorizado más cercano, para su revisión, reparación eléctrica o mecánica.
13. El funcionamiento incorrecto y manipulación inadecuada puede causar problemas con el aparato y lesiones al usuario.
14. Asegúrese siempre que todas las piezas estén secas al momento de guardarlo, y que éste sea un lugar limpio y seco.

**Este producto es sólo para Uso Doméstico.**



[www.electron.cl](http://www.electron.cl)

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Conozca su Parrilla

1.- Plancha de superficie grande:

Plancha lisa, que no se pega en la superficie de cocción; con una conducción uniforme de la temperatura de cocción de los alimentos tales como:

- Pan,
- Queques,
- Croquetas de papas,
- Huevos,
- Sándwiches de queso asado,
- Verduras picadas, etc.

2.- Grill

Favorece cocinar bajo en grasa y de fácil limpieza.

Superficie Antiadherente en las placas de la parrilla y la plancha que mantiene los jugos y sabores de sus comidas favoritas; permite que las grasas vayan a la bandeja de goteo para una cocina sana y libre de grasa.

Recuerde que ambas parrillas tienen ajustes independientes de temperaturas, por lo que puede preparar distintas cosas a la vez.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCINAR CON LA PARRILLA

- Use cortes tiernos de carne para asar.
- Marine los cortes de carne más duros para que se ablanden antes de asar.
- Para evitar que se seque la carne y el pescado, no perforar con un utensilio.
- Ajuste el calor poco a poco y sólo si es necesario.
- Cocinar los alimentos a una temperatura demasiado alta puede hacer que se sequen.
- Los mejores resultados de cocción se lograrán con trozos deshuesados de carne, pollo y pescado.
- Cortar el borde de la carne en varios lugares para evitar que la carne se doble.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



- Si desea asar más de un elemento, seleccione alimentos de espesor uniforme. Esto promoverá una cocción pareja.
- Para asar a la parrilla porciones pequeñas, asegúrese de centrar la carne en la parrilla, al grill porciones más grandes, distribuir de manera uniforme y permitir una pulgada de espacio entre los alimentos para promover una cocción uniforme.
- Al asar pescado o filetes de pechuga de pollo, coloque las partes delgadas extremadamente bajo para evitar la cocción excesiva
- Si la comida no está suficientemente cocida cuando se retiran de la parrilla, simplemente volver a la parrilla para tiempo de cocción adicional.

### COMO UTILIZAR LA PARRILLA/GRILL (SANDWICHERA)

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, limpie las palcas parrilla y la superficie de la plancha con un paño húmedo para quitar el polvo. Lave la bandeja de goteo y espátulas en agua tibia y jabonosa. Enjuague bien y seque.
- Para precalentar: Gire el dial de temperatura izquierda Control (Grill) y la temperatura de la mano derecha del dial de control (plancha) en OFF. Enchufe el cable a una toma de corriente 220-240V AC a continuación, cierre la tapa del lado Grill de la unidad.
- Si está utilizando la superficie de la parrilla, gire el control de temperatura en el lado del Grill en "1", "2" ó "3", acorde a sus necesidades de cocción y deje que se caliente hasta que la luz se apague.
- Si está utilizando la superficie de la plancha, gire el control de temperatura en el lado plancha a "1", "2" ó "3", de acuerdo con sus necesidades de cocción y deje que se caliente hasta que la luz se apague.
- Puesto que cada lado de la Parrilla / plancha tiene controles independientes y elementos de calefacción, puede utilizar ambos lados a una temperatura diferente, o un conjunto cada lado a la misma temperatura, si se prefiere,
- Tenga en cuenta que cuando los elementos de calefacción, el encendido luces iluminan, van a permanecerá encendido hasta que la temperatura se ha alcanzado después ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura.
- Use el mango para abrir con cuidado la plancha.
- Deslice la bandeja de goteo debajo de la unidad.
- Coloque con cuidado los elementos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla o en la superficie de la plancha.
- Si utiliza la parrilla. usar una Asa para cerrar cuidadosamente la tapa.
- Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado.
- ¡No deje el aparato desatendido durante su uso!



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



## COMO UTILIZAR LA PARRILLA/PLANCHA

Los tiempos siguientes están destinados a ser utilizados como pautas solamente, los tiempos variarán debido al corte o el grosor de la carne que se cocina, el siguiente cuadro es la máxima cantidad de comida a la parrilla. Pequeñas cantidades pueden tomar menos tiempo. Para asegurarse de que la comida está realmente descongelada, utilice un termómetro de cocina. Al cocinar los siguientes elementos, se recomienda ajustar la parrilla en "2":

- Filete de salmón, 2.5 cm de espesor, 8 onzas cada uno, (3) 7 min, 8 min,
- Filete de salmón, 2.5 cm de espesor, 10. oz cada 8 min. 9 min.
- Pez Espada, 2.5 cm de espesor, 6 oz cada 8 min. 9 min
- Filete de atún, 2.5 cm de espesor 6 oz cada 6 min. 8 min.
- Pescado blanco, 1.25 cm de espesor, 6 oz cada 4 minutos. 6min.
- Hamburguesa de pavo, 2 cm de espesor, 4 oz cada 8 minutos.
- Hamburguesa de pavo, 2 cm de espesor, 8 onzas cada 12 minutos
- Viseras, 1" de grosor, 30 grs cada 3 ½ min. 4 ½ min
- Camarones, Split Shell, med. Tamaño, 450 grs 5 min
- Corte centro Chuletas de cerdo, 1.6 cm de espesor, 180 grs cada 10 min. 11 min
- Corte centro lomo de cerdo, 2.5 cm de espesor, 240 grs cada 14min 12min
- Hamburguesa congelada, 2 cm de espesor, 120 grs cada 13min 12min
- Hamburguesas congeladas, 2.05 cm de espesor, 240 grs cada 18min 15min
- Pechuga de pollo (sin hueso / sin piel) 3.8 cm de espesor, 180-240 grs cada 9min
- Pechuga de Pollo congelado (sin hueso / sin piel) 13min
- 3.8 cm de espesor ,180-240 grs cada uno
- Pechuga de pollo con hueso, de hasta 6.25 cm "de espesor ,180-240 grs cada 23 minutos
- Salchicha 5 min 7 min
- Salchichas en rodajas de 1.25 cm de espesor 6 min 7 min
- Al cocinar los alimentos siguientes, se recomienda ajustar la parrilla en "3":
- Hamburguesa, 2 cm de espesor, 120 grs 6 min 7 min
- Hamburguesa, 2 cm de espesor, 240 grs c/u 10 min 11 min
- Carne Fajita, 1.25 cm rebanadas gruesas 1 ½ min 2 min 2 ½ min
- Filete con hueso, 2 cm de espesor, 350 grs cada 4 min 5 min 6 min
- Filete con hueso congelado, 2 cm de espesor, 350 cm cada 6 min 7 min 8 min
- Tira de filete 2 cm de espesor, 240 grs cada uno, (3) 4 min 5 ½ min 7 min
- Tira de filete congelado 2.5 cm de espesor, 240 grs cada 10 min 11 min 13 min ½
- Filete costilla, 2 cm de espesor, 240 grs cada uno, (2) 4 min 4 min 5 ½ ½ min
- Filete costilla congeladas, 2.5 cm de espesor, 300 grs cada 10 min ½ 11 ½ 12 ½ min.
- Las cebollas y pimientos (cepillo con aceite de oliva) 8 ½ min 15 min • Hot Dogs 6 min • Longanizas 10 min



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



## LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Antes de limpiar, apague la temperatura izquierda Dial de Control (Grill) en OFF, la temperatura de la mano derecha del dial de control (plancha) en OFF y desenchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe.
2. Limpieza interior: Coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla. Usando la espátula especialmente diseñada, raspar el exceso de grasa y las partículas de comida, limpie las superficies de cocción de la parrilla y plancha con toallas de papel absorbente o una esponja.  
Residuos acumulación: Si es necesario, use un estropajo no metálico para limpiar la placa de cocción y un rígido, no metálico cepillo para limpiar entre las costillas, No use lana de acero, estropajos o abrasivos, limpiadores en cualquier parte de la parrilla / plancha.
3. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua tibia y jabón, seque,
4. Limpieza del exterior: Limpie con una esponja húmeda y caliente y seque con un paño suave y seco.
5. No use lana de acero, estropajos o limpiadores abrasivos en ninguna parte del electrodoméstico.
6. No lo sumerja en agua u otro líquido.
7. Cualquier servicio que requiera desarmar la limpieza de arriba debe ser realizado por nuestra red de SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADO.
8. Asegúrese de sujetar la cubierta superior (tapa) con la mano mientras se limpia para evitar el cierre accidental y lesiones.
9. Después de usarlo, limpie el cuerpo principal con un paño húmedo y séquelo con una toalla seca. Absolutamente mantener lejos del agua o la humedad alta.
10. No utilice abrasivos o use líquidos inflamables para su limpieza.
11. Nunca sumerja la base o el cable de alimentación en agua para limpiarla.

**ADVERTENCIA:** Para evitar quemaduras accidentales, espere su parrilla / plancha se enfríe completamente antes de limpiarla



Elimine el aparato de acuerdo a las regulaciones locales de basura.

Nunca tirarlo a la basura, así estará ayudando a la mejora del medio ambiente