

RESINET

Parrilla Eléctrica / Chalten



Manual de instrucciones

www.resinet.com.ar / @resinetargentina

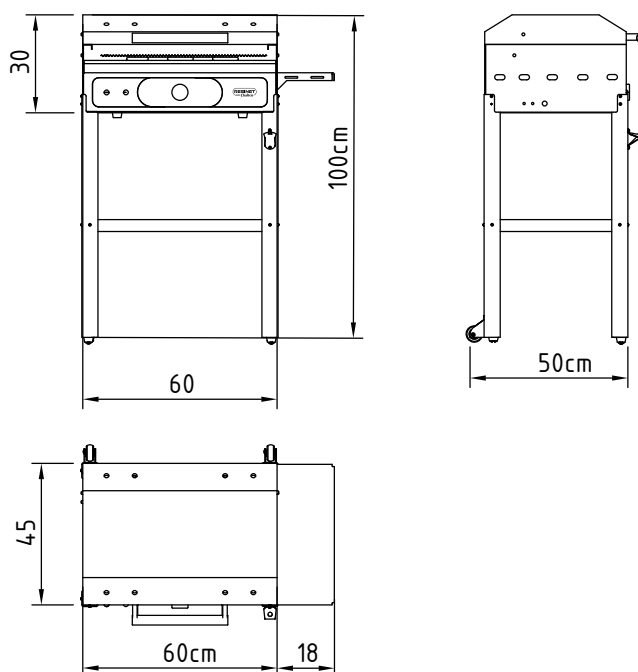
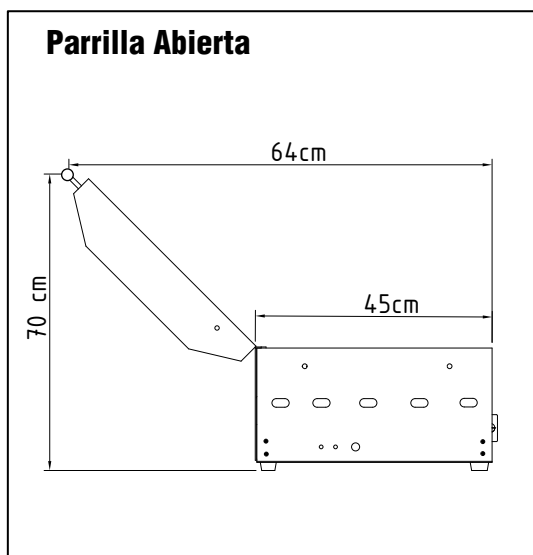


INDICE:

	USO CORRECTO.....	 3
	PRECAUCIÓN.....	 3
	PRODUCTO DESCRIPCIÓN Y COMPONENTES.....	 4
	ARMADO.....	 5 - 7
	PRIMER USO.....	 8
	USO Y COCCIÓN.....	 8
	CUIDADO Y LIMPIEZA.....	 9
	DESPIECE.....	 10
	PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	 11
	SERVICIO AL CLIENTE.....	 11

MEDIDAS GENERALES:

Parrilla Abierta





Información IMPORTANTE: Simbolo de Alerta i/o ¡ADVERTENCIA!



USO CORRECTO:

¡Lea atentamente estas instrucciones!

Sólo entonces podrá operar su electrodoméstico de forma segura y correcta. Conservar el manual y las instrucciones de instalación para cualquier necesidad en el futuro. Si usted hace lo que dice el manual, en el armado y en el uso, el electrodoméstico funcionará correctamente y no perderá la Garantía.



PRECAUCIÓN.

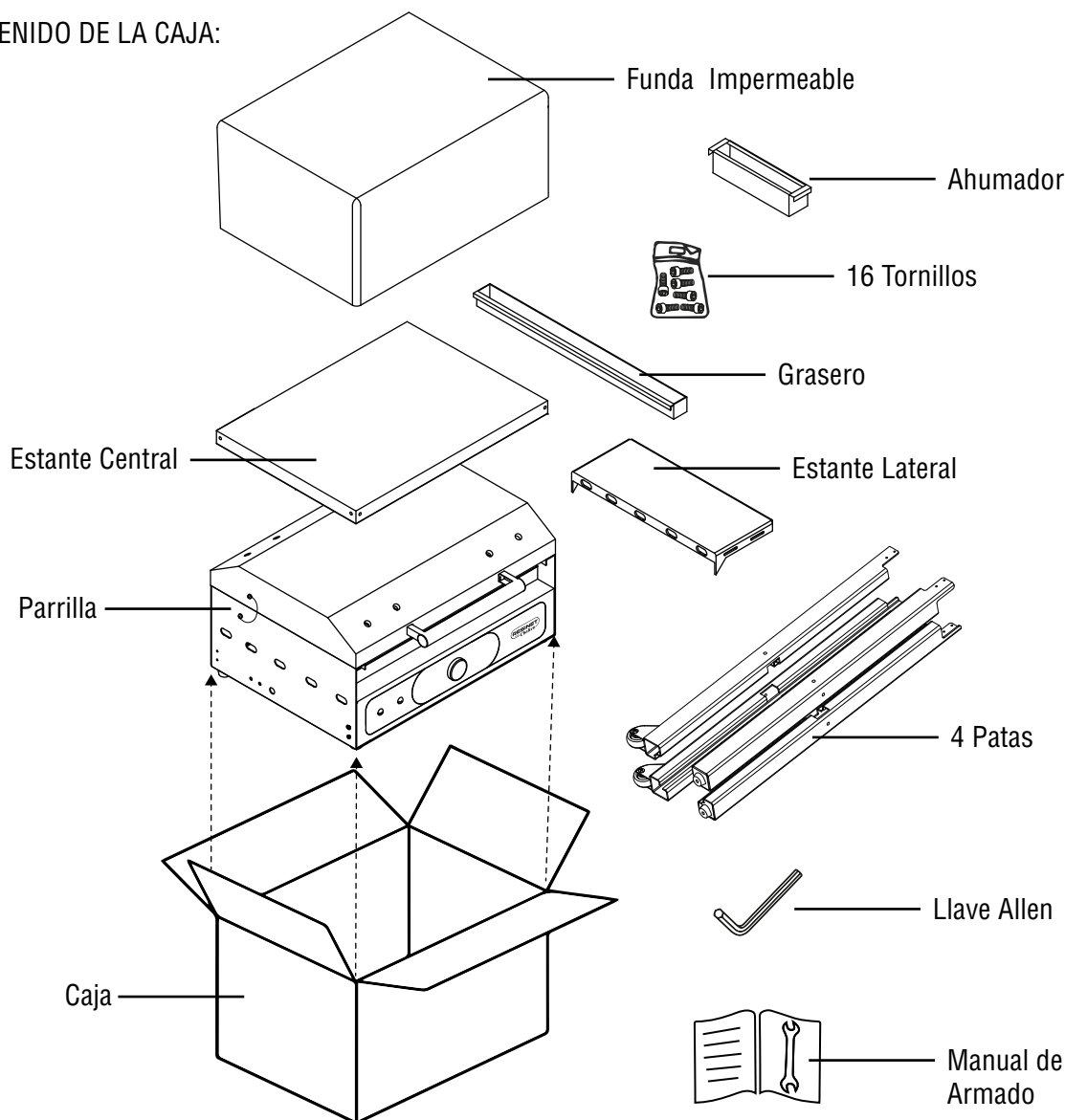
- ⚠ - Antes de enchufar su parrilla se recomienda que un electricista, cheque la instalación eléctrica de su domicilio y constató que esté bien dimensionada y tenga todos los elementos de seguridad. La empresa no se responsabiliza en caso de fallas en su instalación domiciliaria.
- ⚠ - Mantener a una distancia segura a bebés, niños o mascotas, siempre con supervisión de un adulto responsable cerca de la parrilla encendida y caliente.
- ⚠ - Nunca toque las partes calientes, la parrilla permanece caliente durante un tiempo, aun estando apagada.
- ⚠ - Si su equipo es con base propia NO intente mover el mismo mientras este en uso y caliente, aguarde a que se enfríe para poder movilizarlo o limpiarlo.
- ⚠ - Mantenga en todo momento la parrilla sobre una superficie segura y a nivel.
- ⚠ - Nunca almacene o utilice objetos inflamables que puedan entrar en combustión (p. ej., aerosoles o productos de limpieza) debajo del aparato o en sus inmediaciones.
- ⚠ - Luego de utilizar el producto desconectelo y deje que el mismo se enfríe antes de limpiarlo.
- ⚠ - No deje que la grasa goté fuera del grasero puede incendiarse y dañar el electrodoméstico, si eso sucede, se deberá apagar el equipo y limpiar la grasa derramada antes de volver a encender la parrilla.
- ⚠ - La utilización de productos abrasivos para la limpieza del equipo deteriorará la terminación de las superficies. Para el exterior utilice un trapo levemente húmedo, para las zonas enlozadas (parrilla) o de acero inoxidable (grasero), con agua caliente y detergente o productos en el mercado reconocidos y recomendados para este tipo de superficies.
- ⚠ - Se recomienda no cortar los alimentos sobre el emparrillado; córtelos aparte.
- ⚠ - Se prohíbe la utilización de este producto para niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, al menos que sean supervisadas e instruidas acerca del uso del producto por alguna persona responsable de su seguridad.
- ⚠ - Nunca utilice la parrilla DESCALZO, evite accidentes y sea prudente. Cumpla las normas de seguridad.
- ⚠ - No utilice carbón o combustibles similares en el aparato. El uso indebido implica la pérdida de la garantía.

- ⚠ - Los niños no deben jugar alrededor o sobre el aparato. Los niños no deben cocinar o limpiar el aparato. El uso indebido es responsabilidad del adultos a cargo.
- ⚠ - Se recomienda utilizar el producto en espacios abiertos tales como:
Terrazas / Balcones / Patios / Campings.
- ⚠ - Tener en cuenta que el producto generará humo durante la cocción de los alimentos. En caso de utilizarlo en interiores, deberá ubicarlo cerca de alguna ventana o extractor de humo.
- ⚠ - Si el aparato está averiado, desenchúfelo y comuníquese con el servicio de postventa. Ante una falla NO DEBE ABRIR, NI DESARMAR SU PARRILLA porque perderá inmediatamente la garantía. Tampoco debe cambiar o modificar elemento alguno, cualquier intervención en el sistema eléctrico del producto implica la pérdida de la garantía.



PRODUCTO DESCRIPCIÓN Y COMPONENTES.

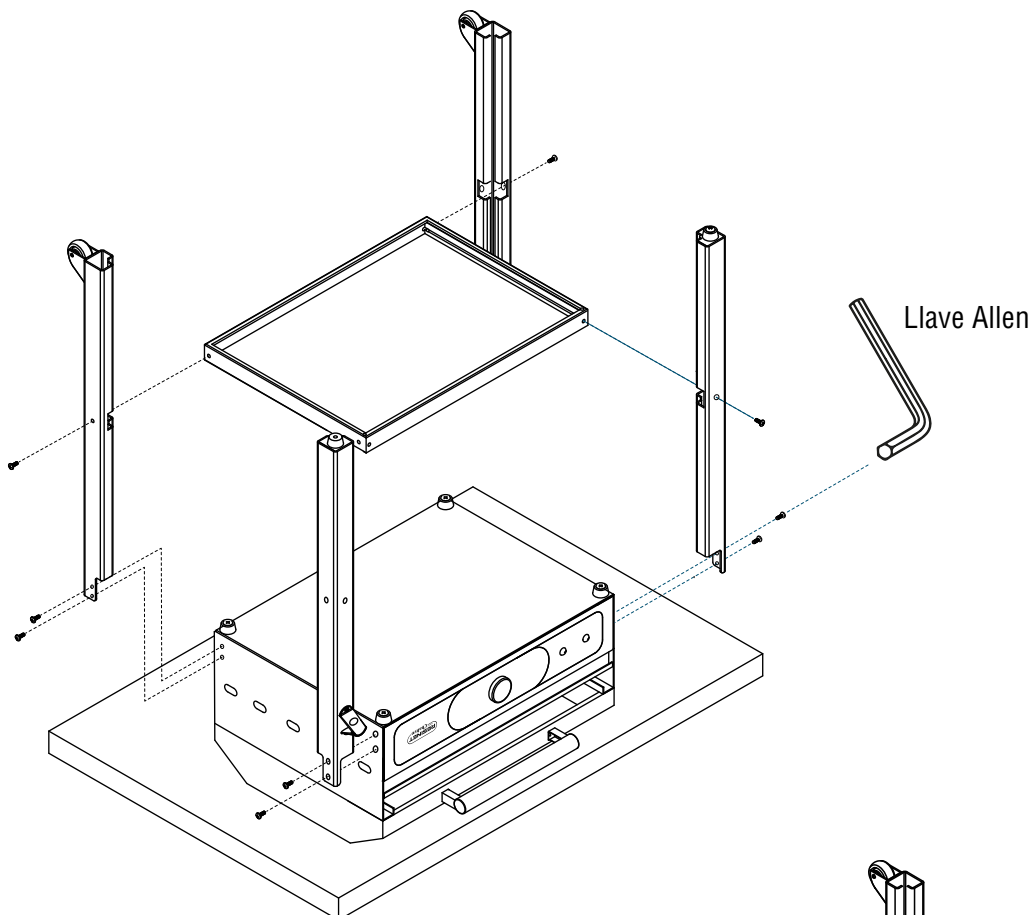
- CONTENIDO DE LA CAJA:





ARMADO.

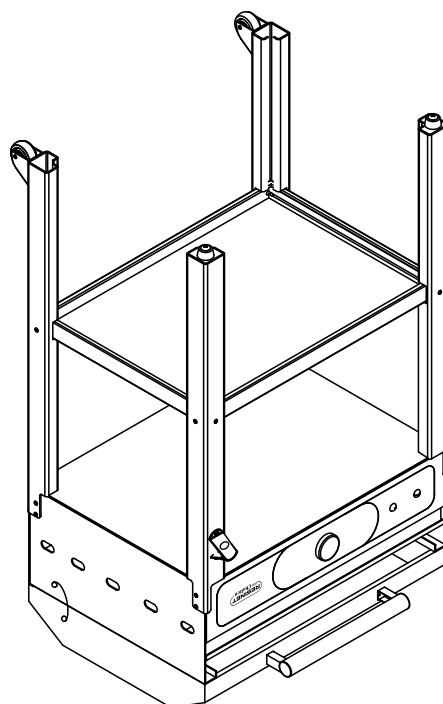
- Retirar la parrilla de la caja, colocar con cuidado sobre una superficie lisa con su base mirando hacia arriba para poder colocar sus patas (puede ser una mesa o la misma caja)



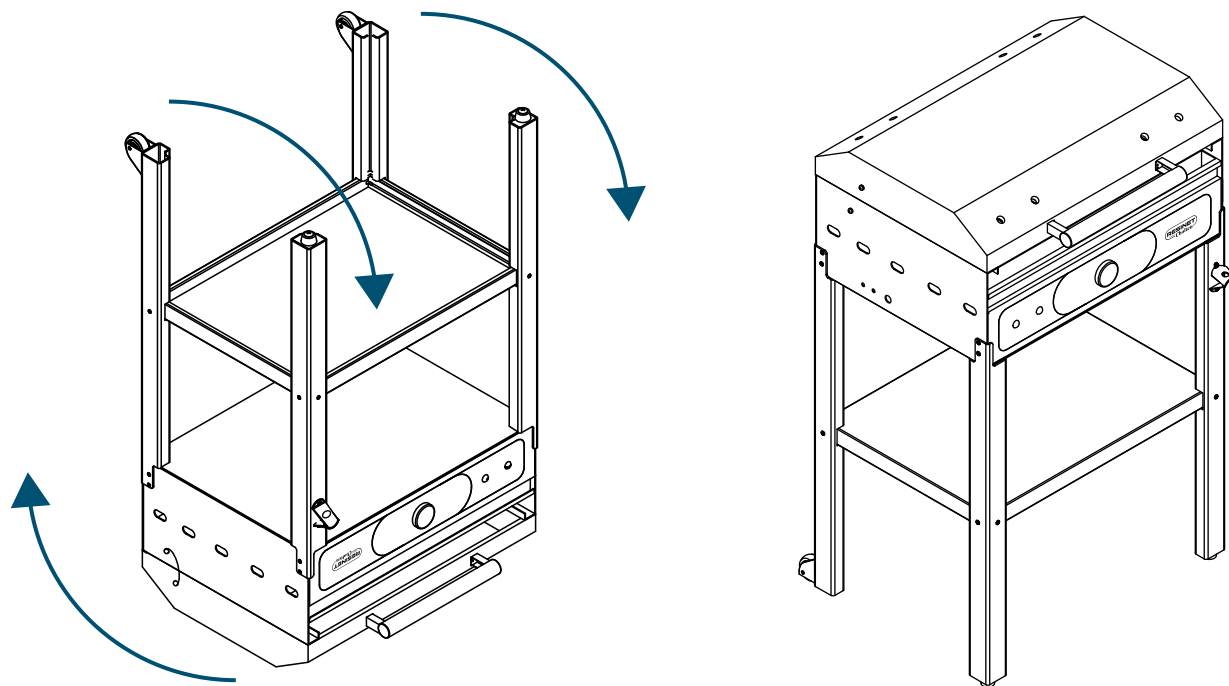
- Con la llave Allen se ajustan las cuatro patas (las 2 patas con ruedas se colocan en la parte trasera de la parrilla) y luego colocar el estante de igual manera entre las mismas (no forzar los tornillos)



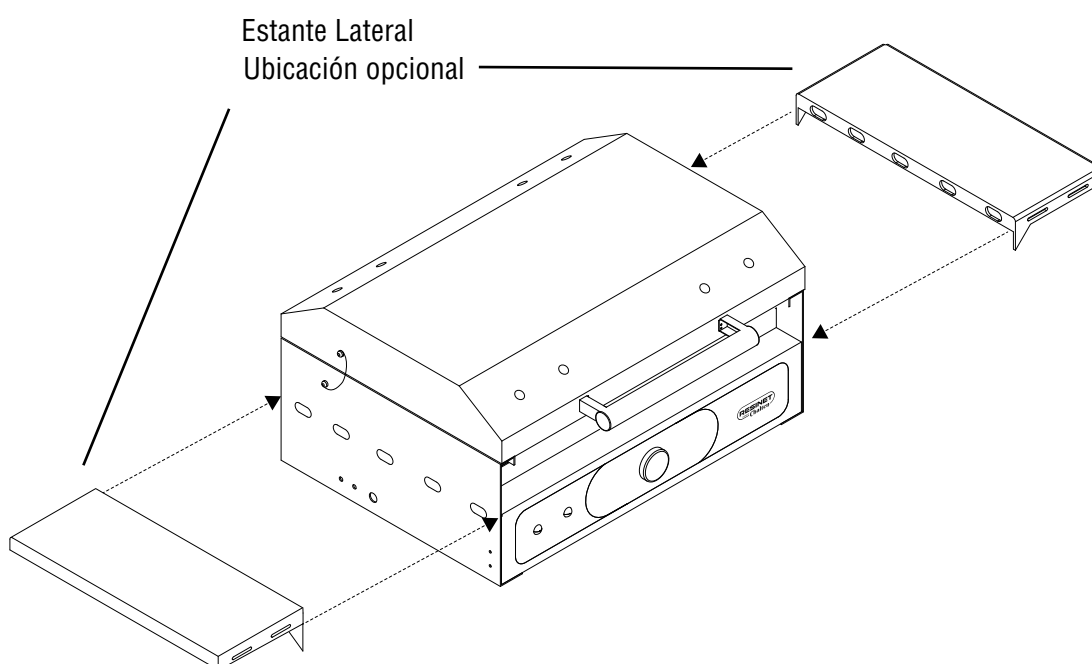
Punta llave Allen



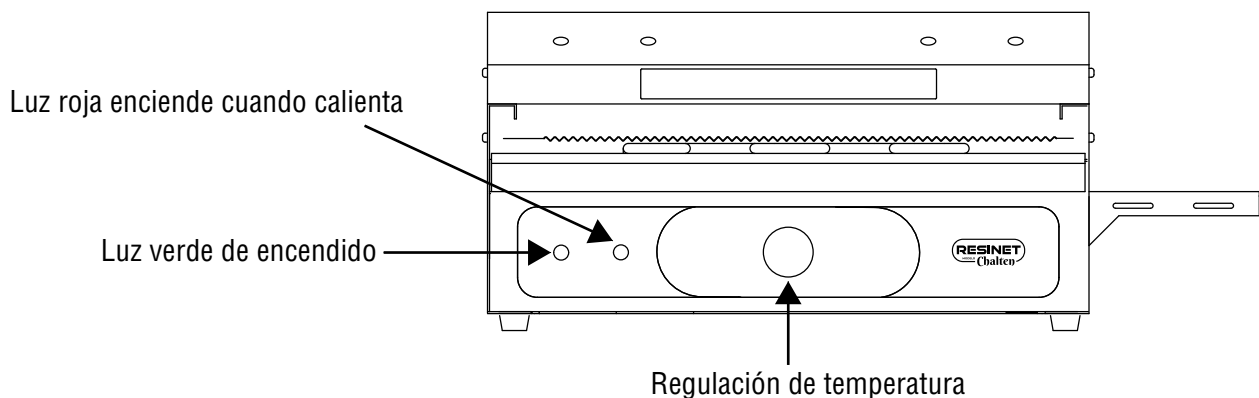
- Una vez ajustado cada tornillo para la parrilla. Para movilizar levantar levemente la parrilla de la parte delantera y usar sus ruedas.



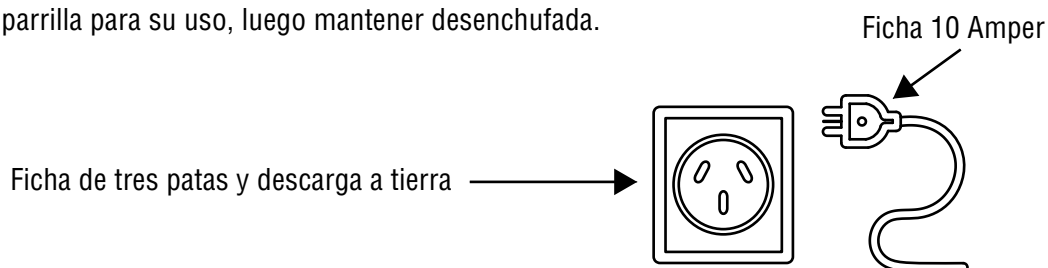
- Luego colocar el estante lateral, encastrándolo en las perforaciones laterales. El estante puede ir del lado derecho o izquierdo a gusto y comodidad del propietario.



- Apto uso domiciliario, con resistencia de 2000 wats. 220v. Termostato hasta 300 grados. Luz verde de encendido. Luz roja enciende cuando calienta.

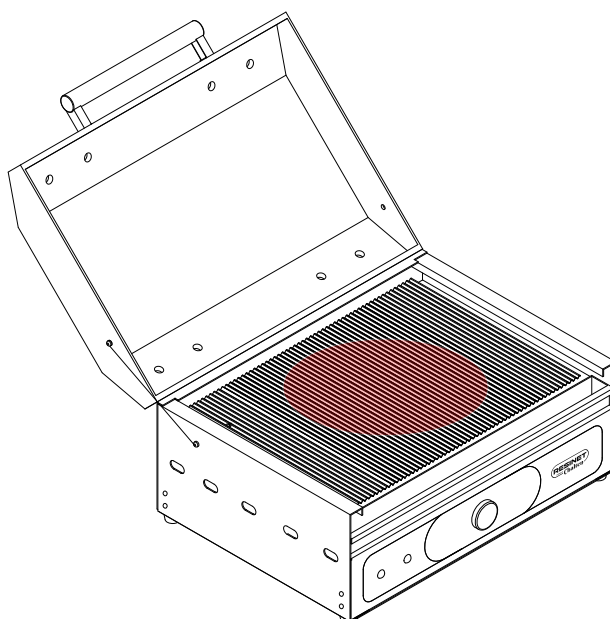


- Solo enchufar la parrilla para su uso, luego mantener desenchufada.



- Al ser un producto electrónico evitar su uso bajo la lluvia y evitar mojarlo. Ubicar siempre la parrilla en un lugar resguardado de la intemperie.

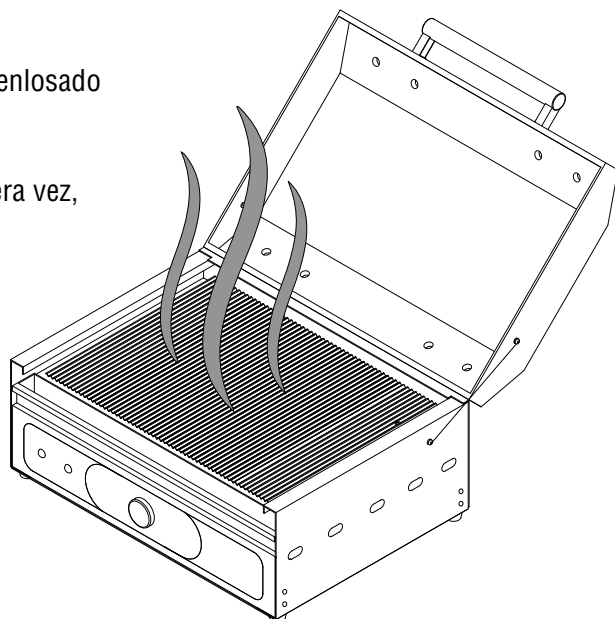
- Por diseño el calor se centra en el medio del emparillado, colocar las partes más gruesas a cocinar centrándolas en el mismo.





PRIMER USO.

- Antes de su primer uso, limpiar con un paño húmedo el enlosado (con la parrilla **desenchufada**).
- Antes de utilizar el aparato y los accesorios para el primera vez, límpielos a fondo con jabón y agua tibia.
- Luego, caliente la parrilla **vacía** durante unos minutos, al máximo de temperatura. Esto eliminará el olor a nuevo y liberará un poco de humo, es normal cuando se usa la parrilla por primera vez.



USO Y COCCIÓN.

- Antes de su primer uso, limpiar con un paño húmedo el enlosado (con la parrilla **desenchufada**)
- Para evitar adherencia al enlosado utilizar rocío vegetal o aceite.
- Dejar calentar la parrilla en su temperatura máxima (con la tapa cerrada) hasta que se apague la luz roja y luego colocar la comida. Seguido de eso poner el termostato en temperatura seleccionada (cocción recomendada +200 grados)
- Para una buena cocción descongelar siempre la antes de colocar en la parrilla (Las porciones se recomiendan sean no muy gruesas para una cocción rápida y uniforme)
- Mantener cerrada la tapa para una cocción uniforme. El tiempo de cocción es el mismo que una parrilla convencional (60 minutos dependiendo el grosor a cocinar).
- Para limpieza dejar calentar unos minutos desenchufada la parrilla y utilizar papel absorbente.
- Vaciar con frecuencia el graseo.

- Tiempo estimado de cocción:

Verduras (10 a 30 minutos)



Carnes (40 a 70 minutos)
Achuras (15 a 40 minutos)



Carnes Blancas
(40 a 50 minutos)



Pescado (10 a 30 minutos)





CUIDADO Y LIMPIEZA DEL GABINETE.

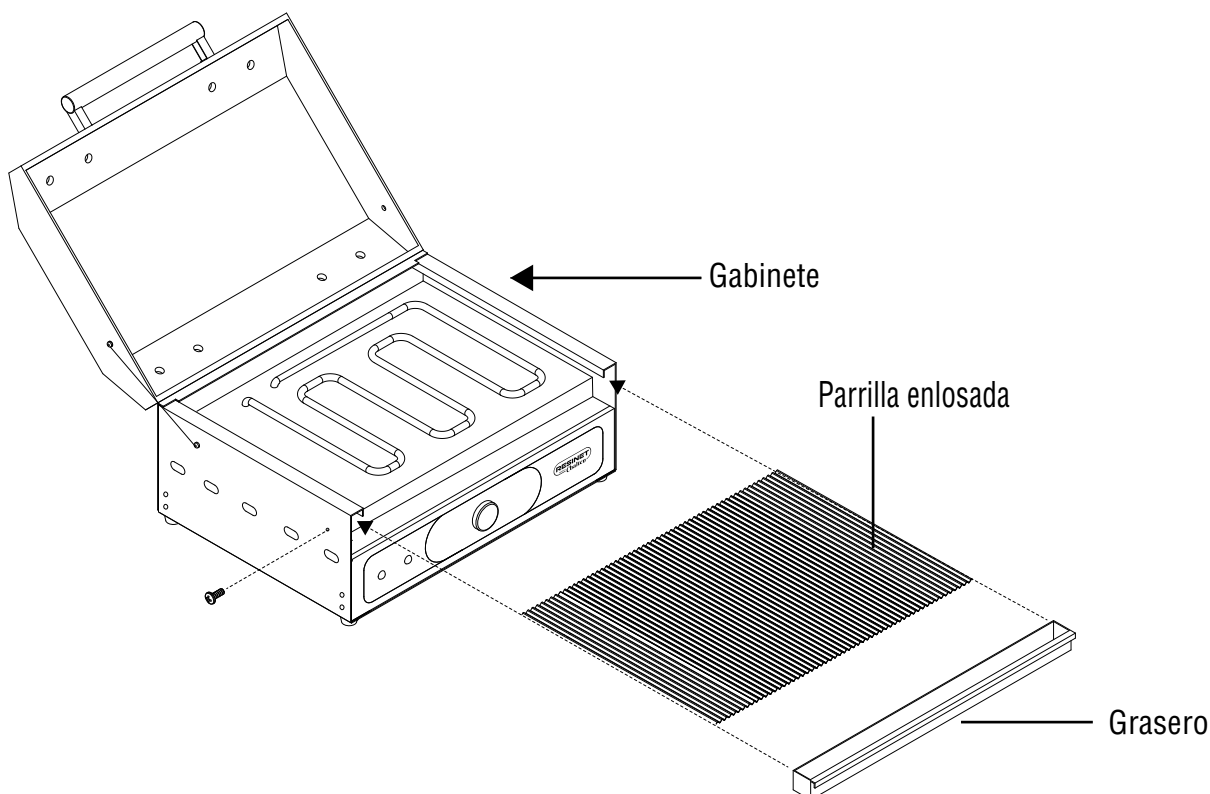
- Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico mantendrá la apariencia y permanecer en pleno funcionamiento durante mucho tiempo. El acero inoxidable es un material higiénico y duradero.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Para limpiarlo espere que se enfríe.
- No utilice limpiadores de alta presión o limpiadores a vapor, lo que puede provocar una descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos o químicamente agresivos o ácidos (por ejemplo, vinagre, ácido cítrico)
- No utilice limpiadores que contengan cloro o con un alto contenido de alcohol.
- No utilice limpiadores de hornos sobre las partes de acero inoxidable.
- No utilice cepillos o estropajos duros y ásperos, pueden rayar el producto.

Para limpiarlo: deje que el aparato se enfríe después de cada uso. Esto evitará que los residuos se quemen.



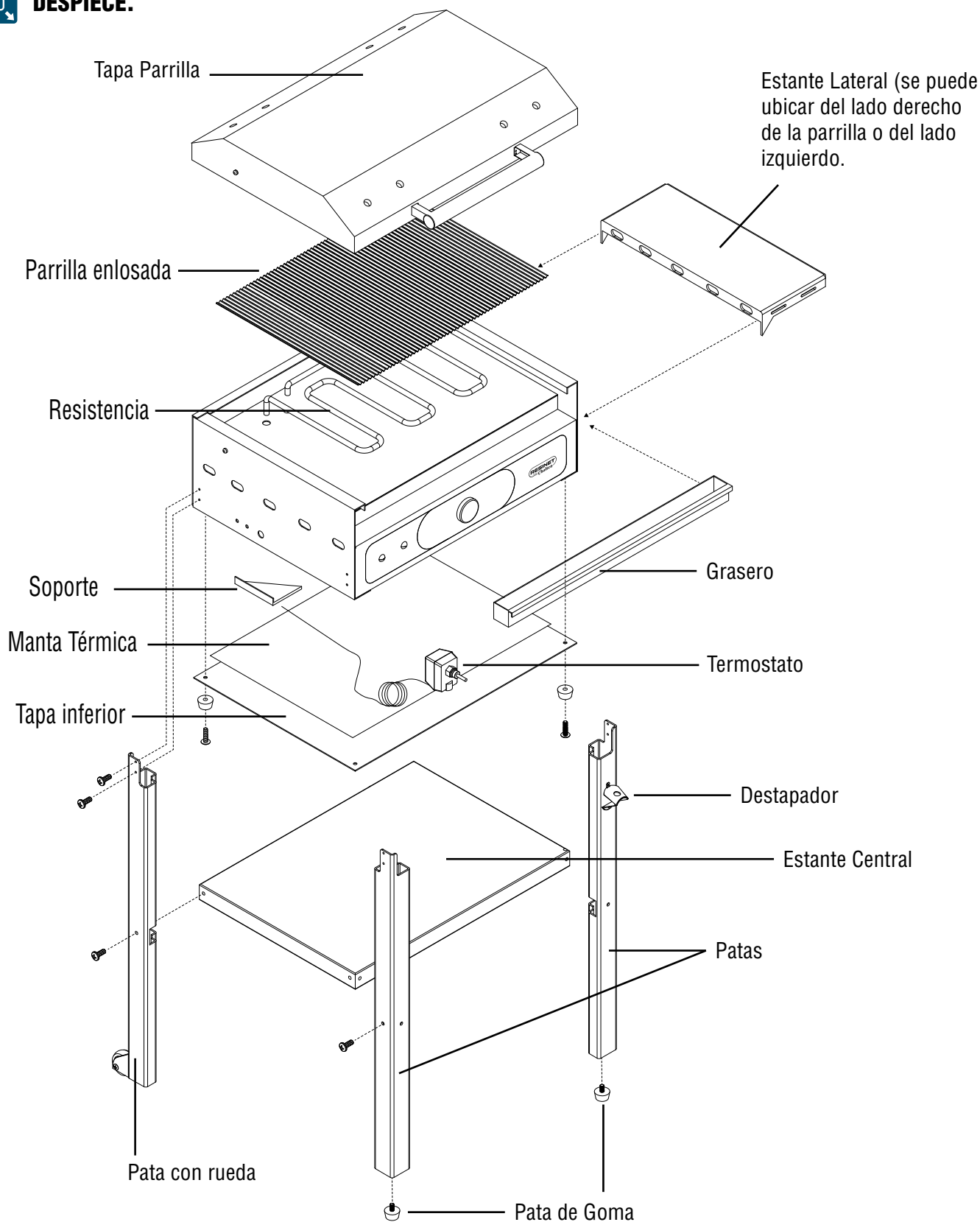
CUIDADO Y LIMPIEZA DEL GRASERO y DEL ENLOSADO.

- Retire el grasero y luego el enlosado de la parrilla desagustando los tornillos laterales.
- Ambos se pueden limpiar con limpiadores de alta presión.
- El enlosado se puede limpiar con detergente, jabón blanco, cepillo parrillero o limpiadores para horno.



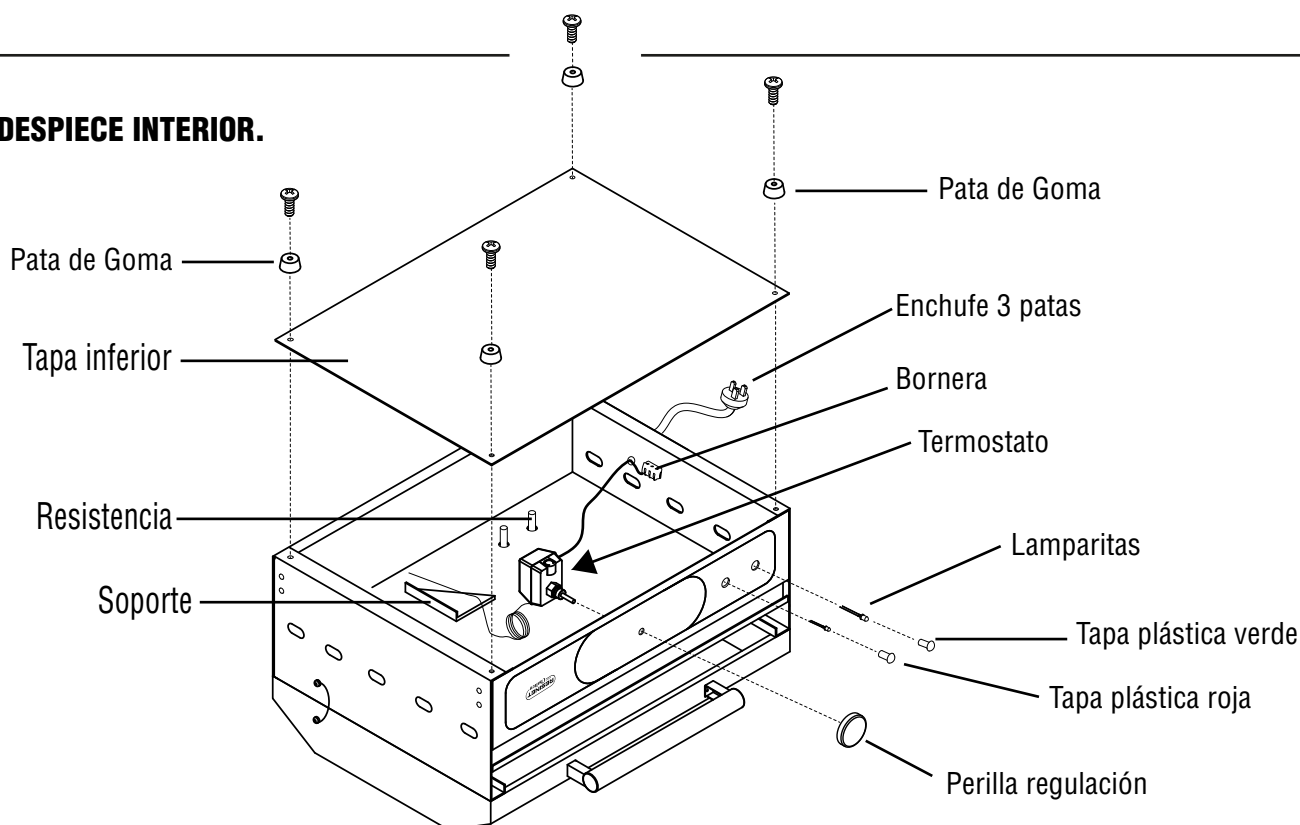


DESPIECE.





DESPIECE INTERIOR.



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.

Nuestros productos respetan y cuidan el medio ambiente. No producen dióxido de carbono ya que no utiliza energía derivada de combustibles fósiles (petróleo, carbón, etc.)

Nuestro aspiracional como fabricantes es producir cada vez mejores productos, eco-sustentables, que respeten la naturaleza, sean amigables con el medio que habitamos y saludables para nuestra vida en sociedad. Para ello producimos con materiales reciclables y duraderos. El acero inoxidable garantiza una higiene duradera y evita la formación de cualquier medio en el que puedan crecer las bacterias. El acero inoxidable es 100% reciclable.

El acero inoxidable reduce los residuos durante el proceso de producción.

El acero inoxidable tiene una larga vida útil.

Debido a los puntos 1 y 2, el acero inoxidable requiere menos energía para producir.



SERVICIO AL CLIENTE.

GARANTÍA: la garantía solo cubre defectos de fabricación.

Marca y modelos registrados.

Modelo y diseño registrado en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI).

INDUSTRIA ARGENTINA.