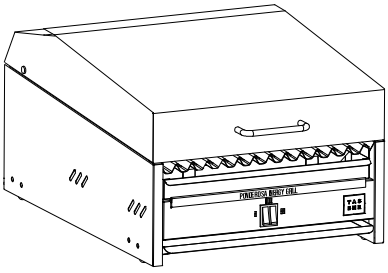
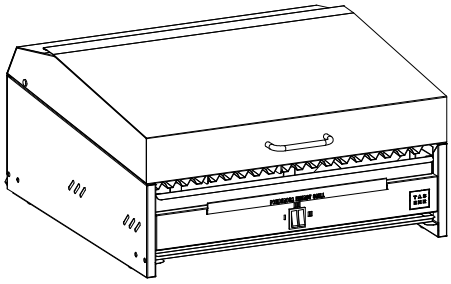
MANUAL DEL USUARIO

TAS EME PARRILLAS ELECTRICAS



Ponderosa Energy Grill

220-240V, 2000W



Ponderosa Energy Grill MAX

220-240V, 2200W

REPUBLICA ARGENTINA

INDUSTRIA ARGENTINA

PUEDE CONSULTAR ESTE MANUAL EN NUESTRA PAGINA WEB, EN LA SECCION DE MANUALES

INDICE

Características y garantía ---- 2

Consejos útiles ---- 3

Uso/Limpieza y Mantenimiento ---- 4

Dimensiones ---- 6

Accesorios opcionales ---- 7

Despiece del Portaparrilla/Armado del Portaparrilla ---- 9

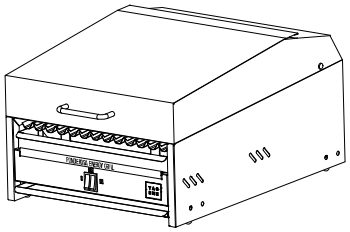
Características Técnicas ---- 11

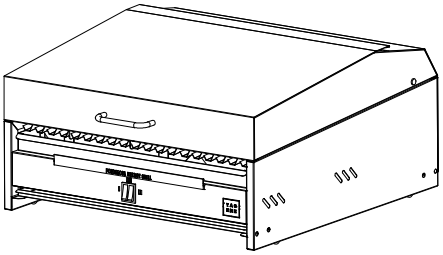
¡ATENCION!
El usuario se responsabiliza a leer cuidadosamente este manual y cumplir los procedimientos indicados antes de poner en funcionamiento este producto.

Este símbolo representa una alerta que estará presente durante la lectura del manual, preste atención al mismo y sus consejos.

PARRILLAS ELECTRICAS

- ENCENDIDO POR TECLAS
- LUZ TESTIGO DE ENCENDIDO
- GRASERA COLECTORA
- GRILLAS ENLOZADAS ANTI-DERRAME CON CANALETAS DE PERFIL ALTO
- BANDEJA CONTENEDORA DE RESIDUOS EXTRAIBLES
- PINTURA EPOXI HORNEADA





GARANTIA

TAS-EME S.A. garantiza al comprador de esta Parrilla por el término de 6 meses, a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio de materiales, bajo condiciones normales de uso. Esta garantía no cubre roturas, accidentes o desgastes producidos por maltrato o uso indebido del producto.

Todas las reparaciones se harán únicamente en la fábrica, ubicada en Chubut 3247, Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires.

Para registrar su garantía, ingrese a **WWW.TAS-EME.COM.AR**. Dentro de la web, haga click en "Garantía" y complete el formulario "Registre su Garantía".

REGISTRE SU GARANTIA EN

WWW. TAS-EME.COM.AR



INDUSTRIA ARGENTINA

CONSEJOS UTILES

⚠-Antes de enchufar la Parrilla, compruebe que las especificaciones técnicas del producto (tensión-potencia) **se correspondan con el voltaje de la red local.**

-Este producto tiene ficha de tres espigas planas con toma a tierra (clase I). No lo conecte utilizando adaptadores que anulen la espiga central de puesta a tierra.

⚠**-No deje el equipo funcionando o conectado sin vigilancia**, o expuesto al aire libre para evitar cambiar la condiciones de funcionamiento y crear riesgos de carácter eléctrico o incendio.

-No toque la Parrilla con **manos o pies húmedos o mojados.**

⚠-La Parrilla no debe ser usada por personas (adultos o niños) con su **capacidad física, psíquica o sensorial reducida**, salvo que sean supervisados acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.

⚠ **ASEGURESE DE QUE LOS NIÑOS NO JUEGUEN CON LA PARRILLA.**

-Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual esta Parrilla ha sido realizada, **eliminará toda responsabilidad del fabricante** sobre eventuales daños derivados del uso no doméstico.

⚠ -En caso de averías o problemas de funcionamiento de la Parrilla, **apagarla y desconectarla de la red eléctrica.** No intentar arreglos sobre la misma, **ponerse en contacto con el fabricante.**

-Desconecte la Parrilla de la red eléctrica **cuando no este en uso y antes de limpiarla.**

⚠ **-NUNCA** desconecte tirando del cable o de la Parrilla, o tocando la ficha con las manos húmedas. **Apague la misma antes de desconectar la ficha del toma corriente.**

⚠ **¡MUY IMPORTANTE!** El cable debe estar siempre en buen estado. Si esta dañado debe ser reemplazado por personal idóneo, con el fin de evitar situaciones de peligro.

⚠ **-Evite desgastes en el cable** y prolongaciones causados por el calor, aceites, cantos vivos o cortantes.

⚠ -Algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Por favor **mantenga sus manos y a los niños alejados.**

-Coloque la Parrilla sobre una superficie seca y nivelada. Asegúrese que la misma y el cable nunca queden sobre o cerca de superficies calientes. **No enrolle el cable alrededor y evite que cuelgue, previendo potenciales accidentes.**

⚠ **No sumerja la Parrilla,** incluyendo el cable, en ningún líquido.

⚠ **Si la Parrilla se moja, desconectarla de la red eléctrica** y asegurarse de que esté completamente seca antes de usarse.

⚠ **¡MUY IMPORTANTE!: LIMPIAR LA PARRILLA DESPUES DE CADA USO. TENGA EN CUENTA QUE LA GRASA ES UN ELEMENTO COMBUSTIBLE.**

PRIMER USO

-Limpie bien el exterior de la Parrilla y la grilla con un paño húmedo. Asegúrese de que la misma se encuentre **desconectada de la red eléctrica.**

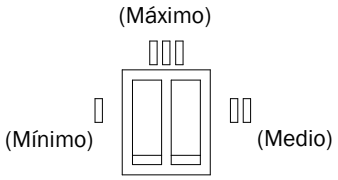
-Antes de cocinar por primera vez, **encienda la arrilla con la resistencia al máximo** (ver modo de uso) mantenga la Parrilla encendida durante unos **15 minutos** con la tapa abierta. Esto hará una limpieza en caliente de las partes internas y se disipará el olor de pintado.

MODO DE USO

PARRILLA ENERGY GRILL: La parrilla ofrece tres niveles de temperatura, encendiendo solamente la tecla I se logra la temperatura mínima (700W); encendiendo solamente la tecla II se logra la temperatura media (1300W); encendiendo ambas teclas al mismo tiempo, se logra la temperatura **máxima** (2000W). **(Fig.1).**

PARRILLA ENERGY GRILL MAX: La parrilla ofrece tres niveles de temperatura, encendiendo solamente la tecla I se logra la temperatura mínima (800W); encendiendo solamente la tecla II se logra la temperatura media (1400W); encendiendo ambas teclas al mismo tiempo, se logra la temperatura **máxima** (2200W). **(Fig.1).**

Fig.1



-Para comenzar a asar, **conecte la Parrilla a la red eléctrica** y encienda la parrilla presionando ambas teclas para alcanzar la máxima temperatura.

-Cierre la tapa y **espere al menos 10 minutos**. Esta acción es fundamental para que el artefacto caliente la grilla antes de poner cualquier alimento sobre la misma.

-Durante todo el proceso, recomendamos **mantener la tapa cerrada para concentrar el calor, ahorrando energía y tiempo de cocción.**

-Una vez cocidos los alimentos, puede mantenerlos calientes, dejándolos sobre la parrilla con la tecla I encendida. Si decide retirar todos los alimentos de la parrilla, no olvide de apagar todas las teclas.

-Finalizado el uso de la parrilla , desconéctela, espere a que se enfríe, y proceda con la limpieza de la parrilla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ **-Realice la limpieza de la Parrilla luego de cada uso**. Asegúrese de que la misma se encuentre desconectada de la red eléctrica y espere que se enfríen todas las partes para luego proceder a limpiar..

-Retire la grilla enlozada, la grasera y la bandeja contenedora de grasa de la Parrilla, y limpie las mismas con **abundante agua caliente y detergente.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Energy Grill

1) Para limpiar la grilla y la grasera, asegúrese de que la parrilla esté con la tapa abierta. Luego, retire ambas piezas y límpielas para mantener un rendimiento óptimo **(fig. 1)**.

2) Al reinstalar las piezas, comience colocando la grasera, seguida de la grilla, asegurándose de que la parte frontal de la grilla encaje correctamente dentro de la grasera (VER DETALLE A).Cuando coloque la grilla, revise que la parte trasera quede lo más próxima posible al borde, alineada con el perfil (VER DETALLE B) **(fig. 2)** .

Fig 1

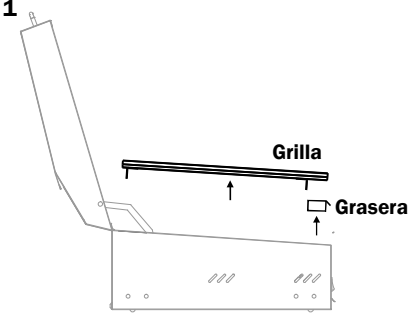
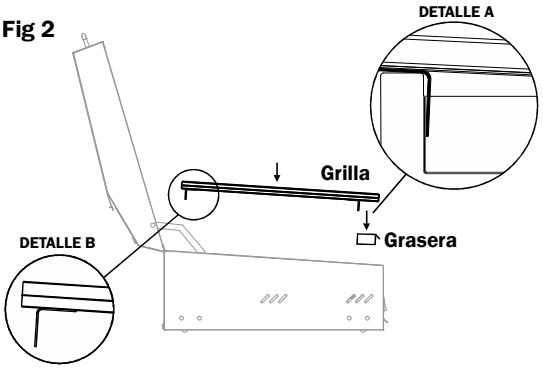


Fig 2



Energy Grill Max

1) Para limpiar las grillas y la grasera, asegúrese de que la parrilla esté con la tapa abierta. Luego, retire las grillas y la grasera, limpie todas las piezas para mantener un rendimiento óptimo **(fig. 3)**.

2) Al reinstalar las piezas, comience colocando la grasera, seguida de las grillas, asegurándose de que la parte frontal de las grillas encaje correctamente dentro de la grasera (VER DETALLE C). Cuando coloque las grillas, revise que la parte trasera quede lo más próxima posible al borde, alineada con el perfil (VER DETALLE D) **(fig. 4)**.

Fig 3

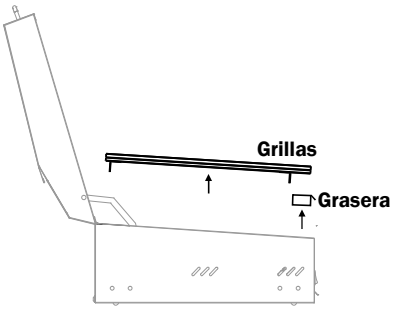
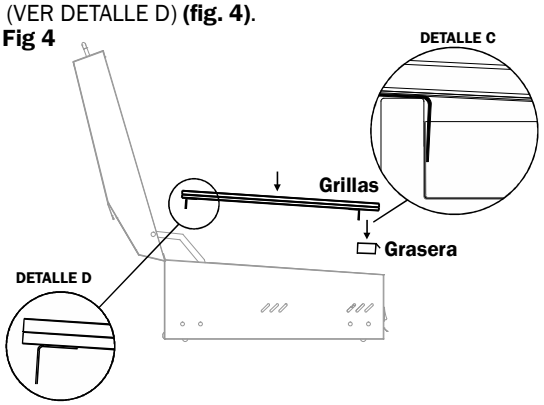


Fig 4



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

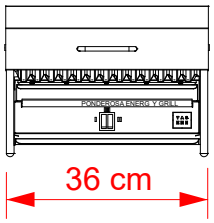
⚠-Limpie el exterior de la Parrilla con un paño húmedo y el interior con líquido antigrasa si es necesario. **PARA EVITAR EL DETERIORO DE LA PINTURA, NO DEBE LIMPIAR LA PARRILLA CON CUALQUIER TIPO DE QUIMICOS ABRASIVOS, ACIDOS O LIMPIAHORNOS.**

-Luego de la limpieza, seque las partes completamente y vuelva a colocar la grilla, la grasera y la bandeja contenedora de grasa.

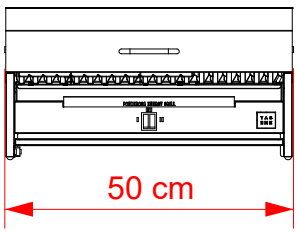
⚠Al final de su vida útil, **NO ARROJE LA PARRILLA** junto con la basura normal del hogar. Consulte a las autoridades locales acerca de la mejor forma de reciclarla.

DIMENSIONES

VISTA FRONTAL

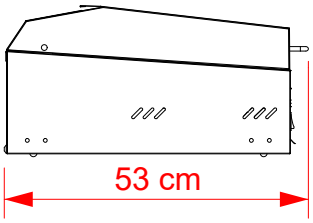


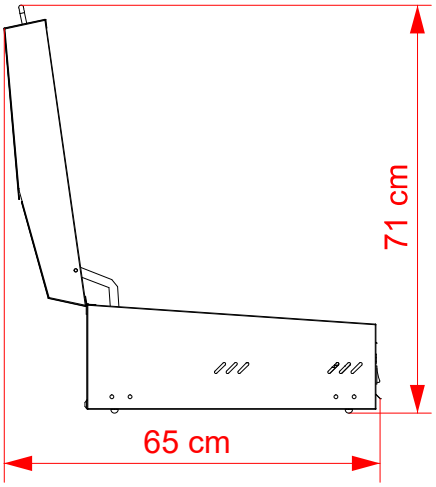
PONDEROSA ENERGY GRILL



PONDEROSA ENERGY GRILL MAX

VISTA LATERAL





ACCESORIOS OPCIONALES

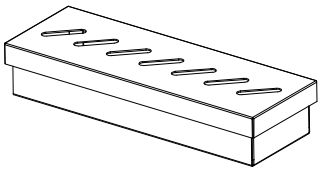
LA PARRILLA CUENTA CON LA POSIBILIDAD DE INCORPORAR ACCESORIOS PARA SU GUSTO PERSONAL Y ADECUARLA SEGÚN SUS NECESIDADES Y LOS DISTINTOS PLATOS A PREPARAR.

NOTA: LOS ACCESORIOS SE VENDEN POR SEPARADO

-AHUMADOR

Accesorio que logra darle el toque a madera y ahumado que tanto gusta en los asados tradicionales hechos al fuego. Es de fácil uso e instalación y le permitirá lucirse con carnes asadas y verduras con el inconfundible toque de aroma y sabor.

Coloque las virutas de maderas humedecidas dentro del ahumador y coloque la tapa. Antes de encender la Parrilla apoye el ahumador tapado sobre el deflector de la Parrilla y comience el proceso de cocción. En unos instantes comenzará a fluir el humo por los agujeros del ahumador. La cantidad de humo y el tiempo de ahumado dependerán del tipo de madera colocada y la humedad de la misma.

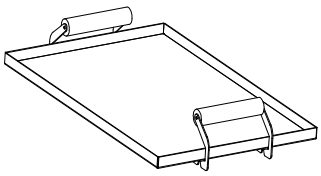


-PLANCHA ENLOZADA:

Extiende su uso a las preparaciones que requieren una superficie lisa que pueda contener aceite o condimentos líquidos para su plato preferido. Podrá trabajar con espátulas u otras herramientas de la cocina sin que se traben en su manipulación.

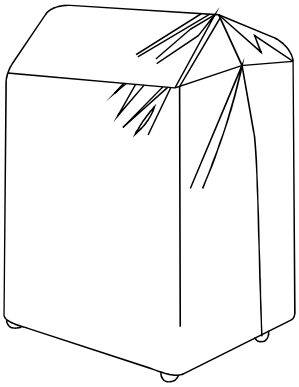
Asimismo facilita el horneado de pizzas, empanadas o cualquier otro preparado que requiere horneado.

Para su colocación en la Parrilla debe retirar la grilla enlozada, y colocar la plancha en su lugar. Verifique que quede perfectamente nivelada.



-FUNDA PROTECTORA

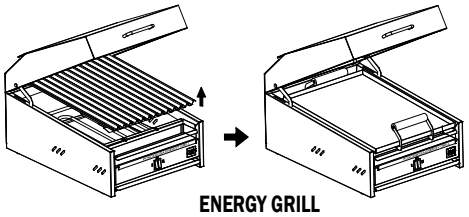
Accesorio que prolonga la vida útil de la parrilla. Está confeccionada con lona de polipropileno impermeable. Exterior color gris mate, interior metalizado. Posee protección UV. Con abertura lateral y cierre abrojo para un cómodo ajuste. Para cada modelo una funda adaptada según sus proporciones.



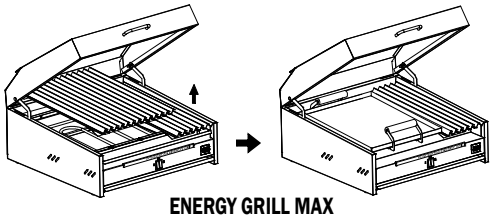
ACCESORIOS OPCIONALES

-PLANCHA ENLOZADA:

Para usarla en la parrilla, es importante retirar la grilla enlozada y asegurarte de que la plancha esté bien nivelada para obtener los mejores resultados. En la Energy Grill, se debe retirar la única grilla disponible, mientras que en la Energy Grill Max, es necesario quitar la grilla más grande.



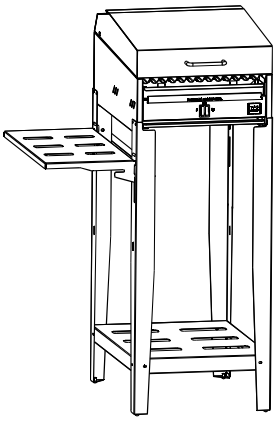
ENERGY GRILL



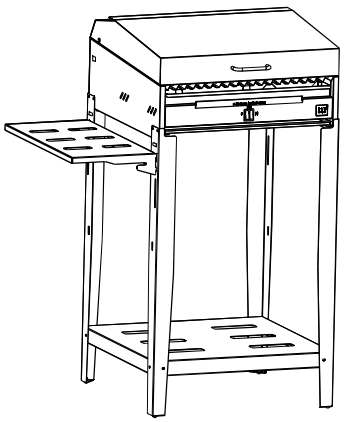
ENERGY GRILL MAX

-PORTAPARRILLA:

Pensado para cubrir la falta de espacio o la posibilidad de optimizar el espacio en el balcón. Cuenta con una bandeja inferior para almacenamiento y una bandeja auxiliar desmontable, de uso bilateral. De fácil armado y gran utilidad. Una vez armado el Portaparrilla, coloque la Parrilla sobre el mismo.



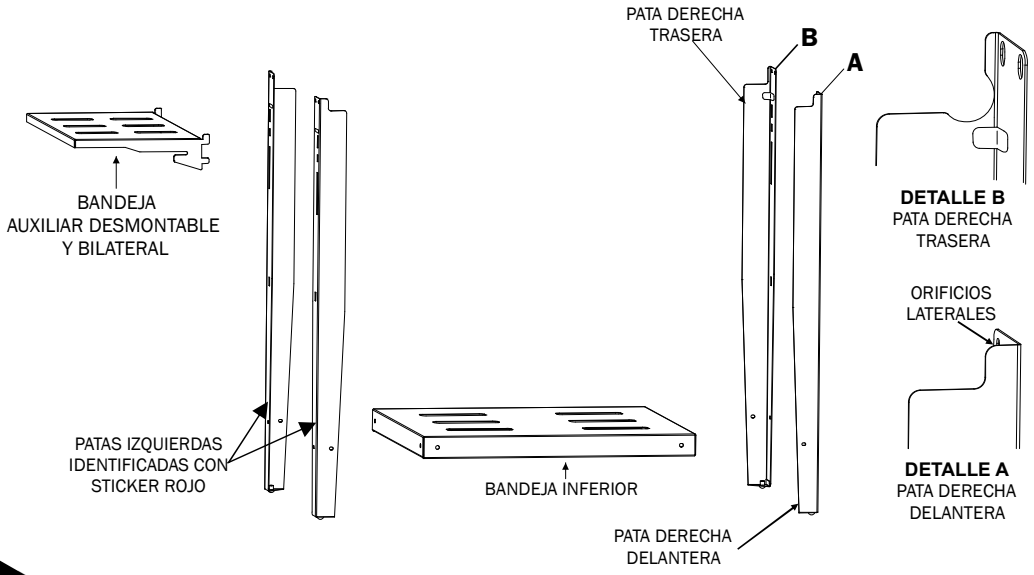
ENERGY GRILL



ENERGY GRILL MAX

DESPIECE DEL PORTAPARRILLA

En caso de haber adquirido el portaparrilla, consulte a continuación el procedimiento de armado.



ARMADO DEL PORTAPARRILLA

1 Coloque la bandeja en posición vertical. Fije las dos **PATAS IZQUIERDAS**, identificadas con un sticker rojo, utilizando 2 tornillos y 2 arandelas por cada pata. Ajuste los tornillos completamente, como se muestra en las Figuras 1 y 2.

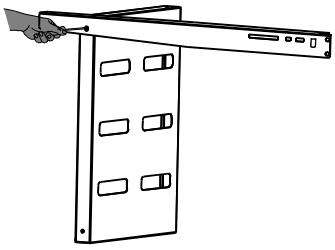


Fig. 1

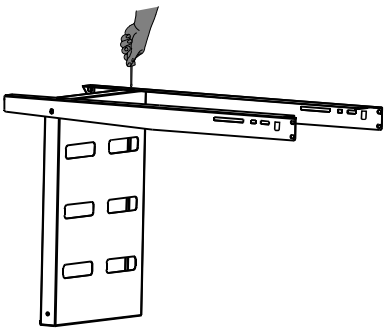


Fig. 2

ARMADO DEL PORTAPARRILLA

2 Luego gire el conjunto bandeja PATAS IZQUIERDAS como muestra en la Fig.3 y repita el mismo procedimiento con las otras dos PATAS DERECHAS, ajustandolas completamente Fig.4.

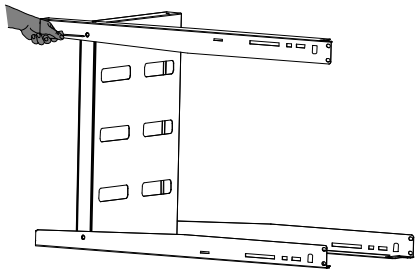


Fig. 3

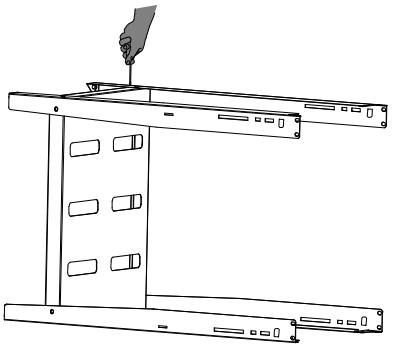
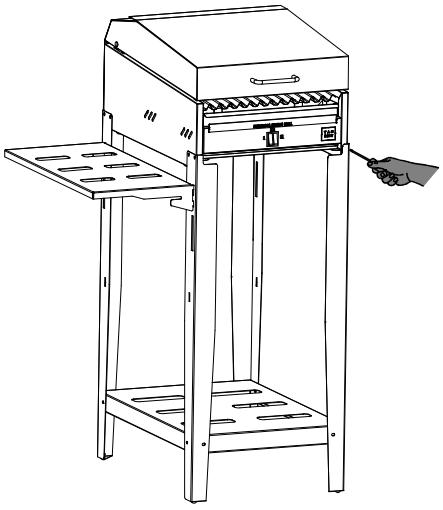
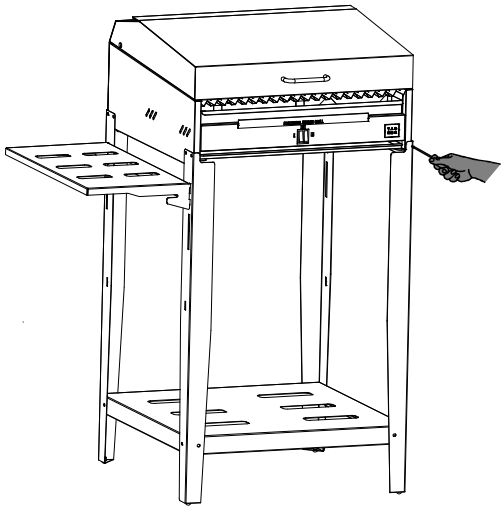


Fig. 4

3 Apoye la parrilla sobre las pestañas de las 4 patas, y atornille cada una de ellas a la Parrilla Energy Grill-Max (según el modelo adquirido) utilizando 2 tornillos por pata. Comience ajustando los tornillos de forma cruzada y continúe con el resto de las patas Fig. 5. Para facilitar el armado, se recomienda no ajustar completamente los tornillos hasta que las mismas estén correctamente colocadas y alineadas.



PORTAPARRILLA ENERGY GRILL

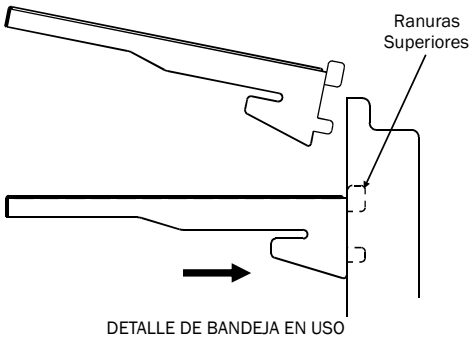


PORTAPARRILLA ENERGY GRILL MAX

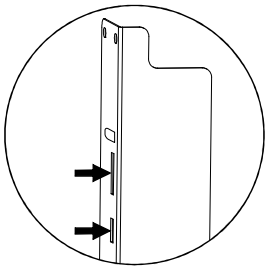
Fig.5

ARMADO DEL PORTAPARRILLA

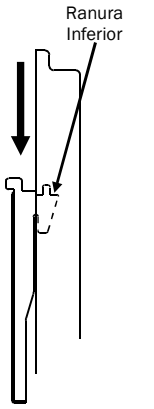
3 Inserte la bandeja auxiliar desmontable y bilateral en las ranuras de las patas derecha e izquierda, para utilizarla como zona de apoyo. Cuanto no es utilizada a la misma, insértela en las ranuras inferiores ,de esta manera el portaparrilla ocupa menos espacio al momento de guardado.



DETALLE DE BANDEJA EN USO



LA BANDEJA AUXILIAR DESMONTABLE Y BILATERAL SE INSERTA EN LAS RANURAS MARCADAS CON UNA FLECHA



DETALLE DE LA BANDEJA SIN UTILIZAR

CARACTERISTICAS TECNICAS

MODELO	ENERGY GRILL
TENSION	220 Vca
FRECUENCIA	50 Hz
POTENCIA	2000 W
FICHA DE ALIMENTACION	10 A 250V CLASE: I
PESO	7,2 Kg

MODELO	ENERGY GRILL MAX
TENSION	220 Vca
FRECUENCIA	50 Hz
POTENCIA	2200 W
FICHA DE ALIMENTACION	10 A 250V CLASE: I
PESO	9,5 Kg

INDUSTRIA ARGENTINA

Fábrica: Chubut 3247 (B1824FWA)
Lanús Oeste. Buenos Aires, Argentina.
T. 54 11 4262.1002
ventas@tas-eme.com.ar

TAS EME ATENCIÓN AL CLIENTE

WhatsApp
+54 9 11 54785903