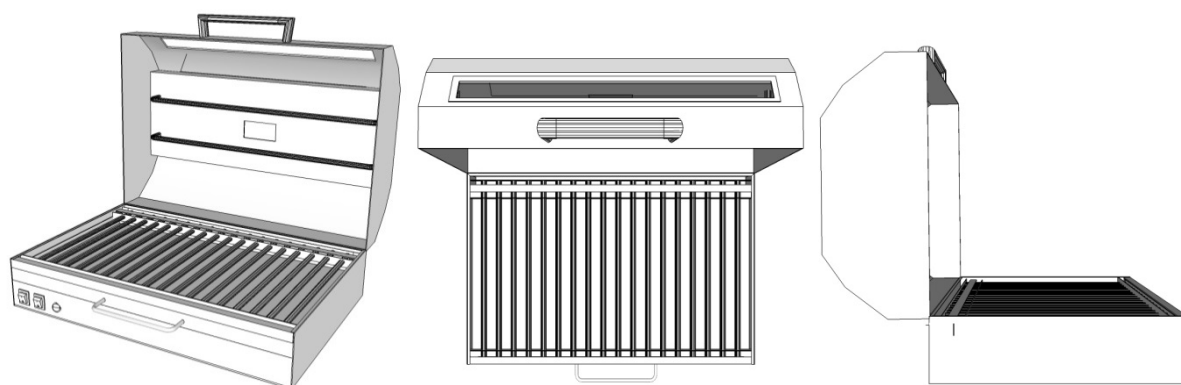


Parrilla Eléctrica Mod  
PRMP 400 / 600 / 800 / 1200

# PARRIWATT

Asado sin fuego ni humo <sup>®</sup>

## MANUAL DE USUARIO

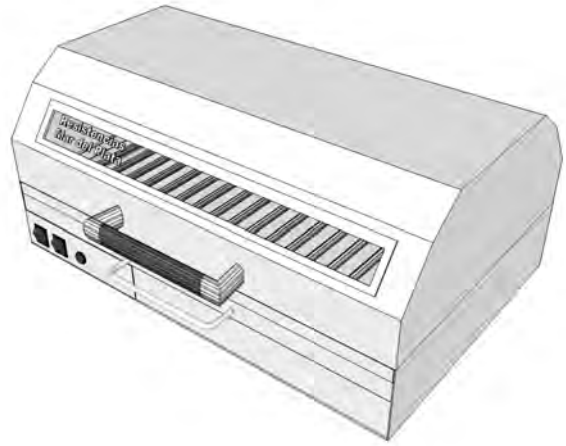


### Datos técnicos y denominación:

Nombre:	Voltaje	Potencia	Long	Ancho	Alto	Peso / Peso Aforado	Consumo	Uso específico
PRMP400	220v	1300 w	400mm	410mm	285mm	18 kg 26 kg	6 Amper / h	Parrilla Eléctrica
PRMP600	220v	1800 w	600mm	410mm	285mm	21 kg 32 kg	8 Amper / h	Parrilla Eléctrica
PRMP800	220v 380v	2500 w	800mm	540mm	360mm	34 kg 47 kg	11,4 Amper / h 7 Amper / h	Parrilla Eléctrica Industrial
PRMP1200	220v 380v	4400 w	1200mm	540mm	360mm	48 kg 67 kg	20 Amper / h 12 Amper / h	Parrilla Eléctrica Naval / Industrial

Bienvenido al mundo de

**PARRIWATT**®



- \* Es más que una parrilla, es una pasión
- \* El mejor asado de tu vida,
- \* El pollo más delicioso,
- \* Las mejores verduras asadas,

\* Con PARRIWATT   Comes diferente, sabroso y además de ahorro, te ofrece la mejor cocción.

\* En tu casa, tu trabajo o donde la necesites. Parriwatt, te conviene

\* Cocina sin humo ni olor

\* Bajo consumo, \$  0 por hora (precio estimado según la zona Buenos Aires Sur. Ref.1,3kw/h ), consulte el cuadro tarifario en su proveedor de energía eléctrica.

\* Su sistema de cocción (Ambos lados en simultáneo) la transforman en una solución rápida y eficiente en cualquier cocina.

### Características Técnicas

\* Construida en Acero SAE 1010 de 1,5 mm con tratamiento de pintura epoxi color negro martillado o Chapa de acero inoxidable cal 304 (modelo Inox)

\* Conjunto resistivo con tratamiento antiadherente P.T.F.E.

\* Tapa parabólica que mejora la refracción de temperatura en la cocción

\* Cuenta con doble juego de resistencias superior e inferior. Las superiores para dorado o grillado, y las inferiores para cocción con tratamiento teflonado antiadherente P.T.F.E.

\* Posee 2 (dos) llaves de encendido con luz led, una para cada conjunto resistivo.

\* Bandeja de desgrase en acero inoxidable 304.

\* Posee visor de vidrio templado para inspección con luz led incorporada.

## ADVERTENCIAS:

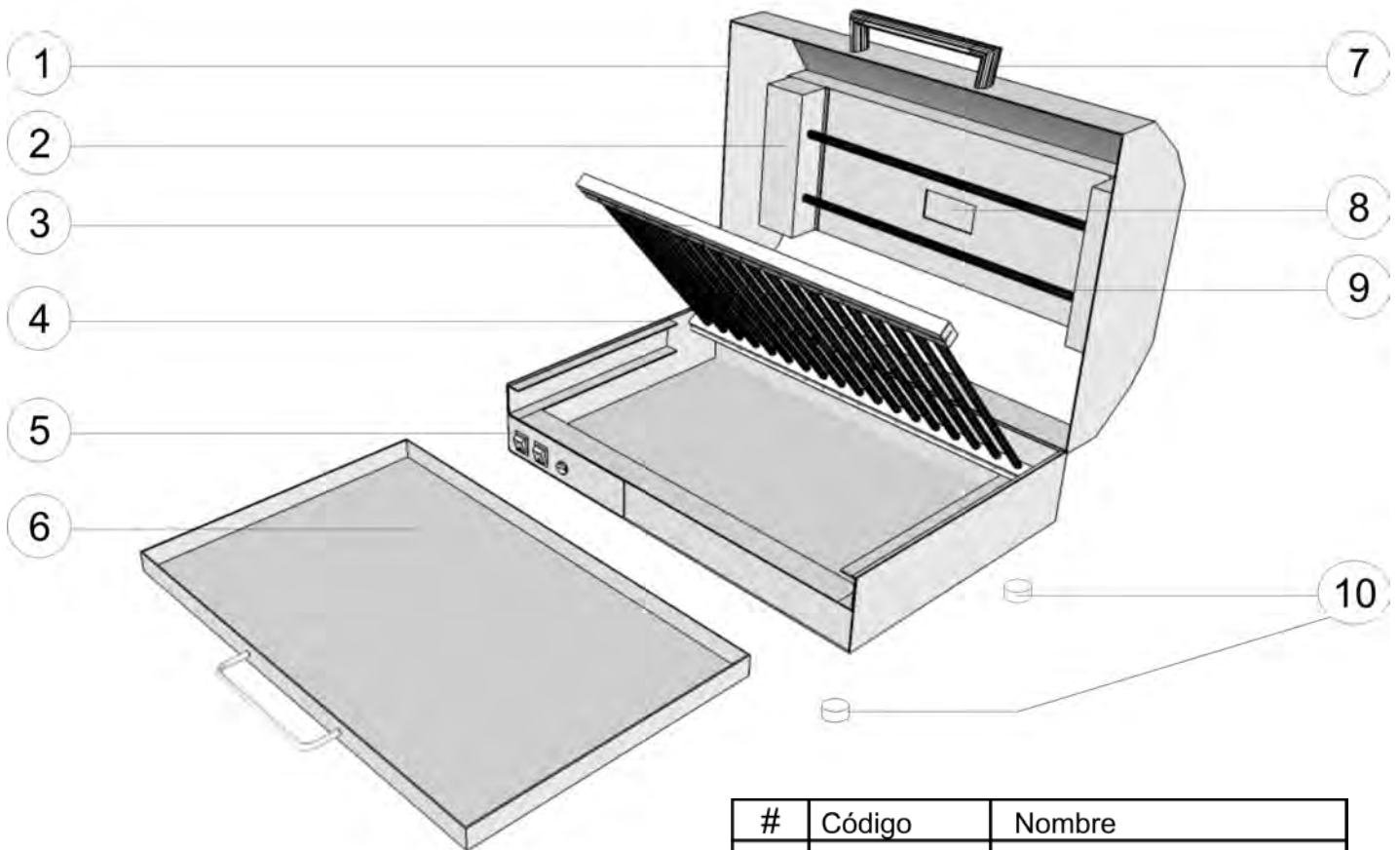
LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Para el uso correcto, siga las siguientes instrucciones:

- 1- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea de 280v/380v (según indique el modelo de Parriwatt obtenida) y que el tablero seccional al que se conecte soporte el consumo en amperes indicado en el cuadro de datos técnicos según su modelo. Verifique además que la instalación tenga como mínimo cable de 2,5 a 4mm
- 2- Use la Parriwatt sobre una superficie plana y firme.  
Si no adquirió un soporte de mesa para la misma (consulte por accesorios), verifique que el equipo quede nivelado
- 3- Durante su funcionamiento e inmediatamente después de su desconexión no toque las superficies calientes con la mano desnuda
- 4- Para prevenir choques eléctricos, no sumerja el cable ni la ficha de conexión. Evite el contacto con el agua u otros líquidos.
- 5- Evite su uso por menores / mantenga el equipo lejos del alcance de los niños
- 6- Evite cortar sobre la superficie resistiva ya que esta acción podría dañar el tratamiento antiadherente.
- 7- Desenchúfelo antes de limpiarlo
- 8- Para su higiene, retire la bandeja de desgrase y lávela utilizando agua jabonosa.  
Para la limpieza de la zona de cocción, utilice papel de cocina o un trapo absorbente, no utilizar elementos abrasivos, fibraesponja o demás elementos que puedan dañar el recubrimiento de Ptfte teflón®.
- 9- No cubrir durante su funcionamiento ni total ni parcialmente.
- 10- No deje el equipo a la intemperie

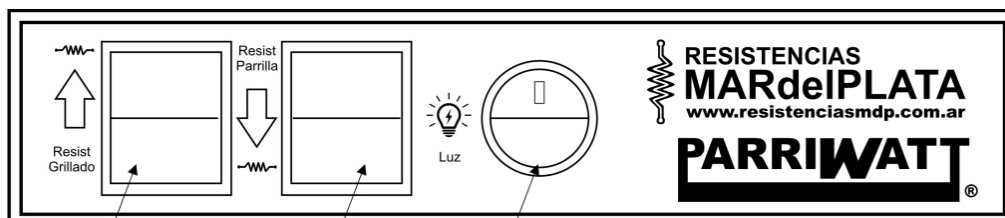
**Ante cualquier inconveniente de funcionamiento,  
consulte al servicio técnico de fábrica .**

## IDENTIFICACION DE LAS PARTES



#	Código	Nombre
1	PRX00-001	Tapa
2	PRX00-003	Caja conex. Rt. Superior
3	Repuesto	Conjunto Rt. Inferior
4	PRX00-004	Chasis inferior
5	PRX00-005	Panel de controles (f2)
6	PRX00-006	Bandeja desgrase inox
7	Insumo	Manija apertura tapa
8	Insumo	Vidrio y luz
9	PRX00-007	Conjunto Rt. Superior
10	Insumo	Patas goma Ø28x14mm

### Indicadores de funcionamiento (CONTROLES PARRIWATT)



Llave encendido  
Conjunto resistivo  
superior (grillado)

Llave encendido  
Conjunto resistivo  
inferior (coccion lenta)

Luz vigia

F2

## PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

- 1- Conecte el equipo a la red eléctrica
- 2- Encienda los conjuntos resistivos (ver F2)
  - Llave izquierda: conjunto resistivo superior (grillado)
  - Llave derecha: conjunto resistivo inferior (cocción lenta)
- 3- Coloque la carne sobre la superficie de asador y en su primera cocción, vigílela a través de la ventana de inspección para tomarle el punto según el gusto personal del asador. En nuestro caso particular, sugerimos 8 a 10min por cada kilo de carne aproximadamente.
- 4- Sirva los alimentos cocidos.

## APAGADO DEL EQUIPO

- 1- Apague las llaves de encendido de conjuntos resistivos y de luz
- 2- Desenchufe el equipo
- 3- Espere a que se enfríen las resistencias
- 4- Limpie la superficie de cocción con papel de cocina o un trapo húmedo
- 5- Lave la bandeja de desgrase
- 6- Si dispone de una funda o caja, cubra el equipo.

## RECETARIO

### **Chimichurri Casero:**

#### Ingredientes

- 2 cucharadas ají molido
- 2 cucharadas orégano
- 8 cucharadas perejil picado
- 3 dientes ajo
- 1 cucharada sal fina
- 200 ml aceite
- 50 ml vinagre de alcohol

Instrucciones: Picar o machar los dientes de ajo, añadir uno a uno los ingredientes en un frasco de vidrio o bowl, remover y dejar reposar. Tapar y conservar en frío

### **Salsa criolla:**

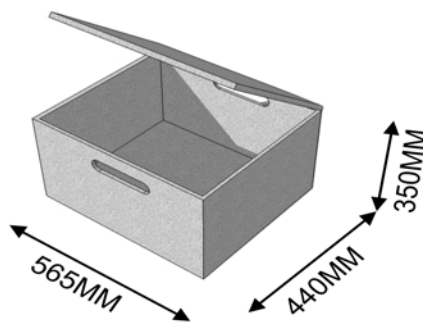
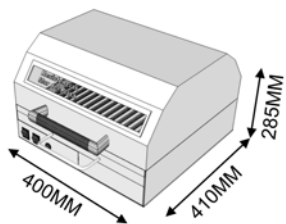
#### Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 1 morrón
- 1 tomate grande
- 1 taza aceite
- 1/2 taza vinagre
- Ají molido

Instrucciones: Picar la cebolla y el morrón en cubitos pequeños. Quitarle la semilla al tomate y también picarlo en cubitos pequeños. En un bowl agregar el vinagre y la sal y agregar las cebollas. Dejar reposar 15 minutos. Añadir los demás ingredientes y el aceite de oliva.

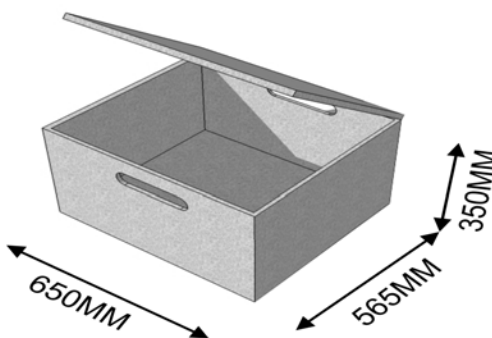
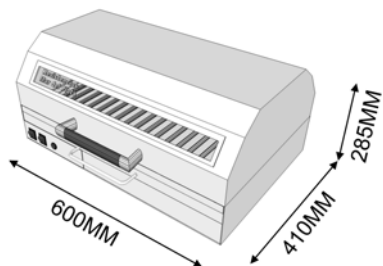
## Dimensiones por equipo y packaging de presentación

PARRIWATT 400



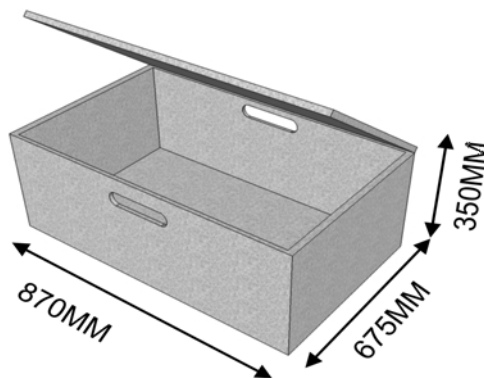
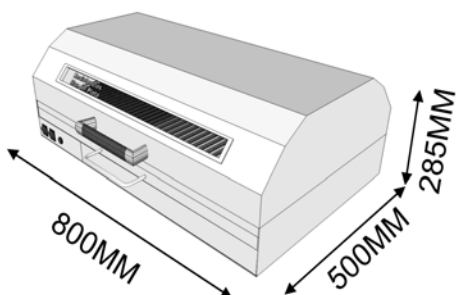
Incluye equipo y embalaje

PARRIWATT 600



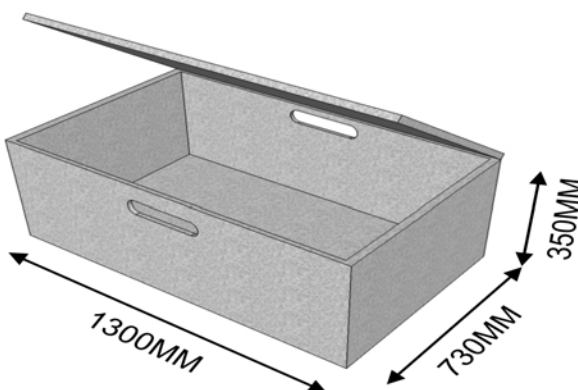
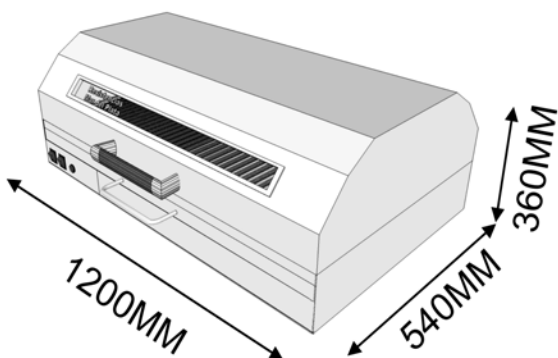
Incluye equipo y embalaje

PARRIWATT 800



Incluye equipo y embalaje

PARRIWATT 1200



Incluye equipo y embalaje

Los equipos se entregan en caja de madera multilaminada OSB de 12mm que garantiza la integridad de cada una de nuestras parrillas durante el acopio y traslado hasta su destinatario final.



Este embalaje, fue fabricado con material reciclado en el marco de nuestra política de producción industrial de bajo impacto ambiental



SGC Certificado bajo normas iso 9001

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification





# GARANTIA

**Garantizamos al comprador original que este artefacto ha pasado una serie de pruebas técnicas y no acusa defectos de fabricación y/o vicio material que dificulte y/o impida su uso o servicio normal. El mismo ha sido revisado, regulado y controlado en nuestra fabrica según nuestro Sistema de Gestión de Calidad conforme normas ISO 9001 del Bureau Veritas® Resistencias Mar del Plata, se compromete a reparar el mismo sin cargo alguno para el adquirente cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que más abajo se detallaran.**

La presente garantía tiene una validez de 6 meses a contar desde la fecha de adquisición del producto a constatar contra factura de compra. Se deja constancia que la presente no incluye mantenimiento ni costes de envío del producto los que deberán ser costeados por el adquirente.

Tampoco están cubiertos por esta garantía los daños estéticos ocasionados al exterior del producto o los daños ocasionados por agentes externos.

La presente garantía se otorga bajo las siguientes condiciones:

- 1- Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina
- 2- El producto deberá ser instalado por un profesional electricista o un idóneo respetando las leyes del oficio y haciendo los cálculos pertinentes y necesarios para tal fin. Los defectos derivados de una instalación deficiente (cableado insuficiente, tablero defectuoso o incompleto, materiales defectuosos, etc) generan automáticamente la anulación de la garantía
- 3- Para que la garantía sea válida, el interior del equipo no debe ser manipulado por personal ajeno a la empresa

La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:

- Manipulación y/o modificaciones en los componentes del equipo
- Evidencia de caídas, golpes o ralladuras por traslados no realizados por el responsable de la garantía - Enmiendas o raspaduras en el certificado de garantía o factura fiscal
- Falta de factura original
- Falta de fecha en factura

Esta garantía no reconoce ningún gasto por reparaciones hechas por personal ajeno a nuestra empresa y contratado por el adquirente.

La empresa deslinda la responsabilidad del uso del producto y sus consecuencias al adquirente. Resistencia Mar del Plata S.R.L no se hace responsable por daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo este último caso la falta de mantenimiento.



**IMPORTANTE:** Toda reparación que personal de nuestra empresa efectuó sobre este equipo como así también los materiales utilizados para tal reparación fuera del plazo de garantía, deberán ser abonados por el adquirente de acuerdo a la tarifa vigente.

## Datos del titular:

Apellido y Nombre:			
DNI/CUIL/CUIT:			
Direccion:			
Localidad:		Provincia:	
Teléfono:		Celular:	
Artefacto:		Modelo:	
Fecha de compra:		Nº	
		Factura:	

Certificado de Garantía



**Asesoramiento, Venta y Post-Venta:**

**+54 9 223 5442271 / +54 9 11 26860148 / +54 9 223 6851291**



**<https://www.facebook.com/Parriwatt>**



**<https://www.instagram.com/parriwatt>**



**<https://www.facebook.com/groups/1125644764532780/>**

**Locos x  
Parriwatt**

**Visite nuestra web: <http://www.parriwatt.com>**

