

Recomendaciones generales



En la primera puesta en marcha de la Parrilla desprenderá olor a pintura, esto es debido a que la pintura se cura en uso, este suceso es normal y no volverá a repetirse en los siguientes usos. Durante el proceso de curado, no se debe tocar ninguna superficie de la parrilla.

Así su producto ya estará listo para Asar !!!



No quemar plásticos derivados de petróleo.



No mojar, en contacto con la humedad es posible que se oxide



Escoger un lugar seco para su guardado y a resguardo de la lluvia y del polvo.

Ñuke[®]
TU CASA, TU HOGAR

WWW.PRODUCTOSNUKE.COM.AR

94-002-303

LÍNEA PARRILLAS ELÉCTRICAS



LACAR 50



LACAR 60

Ñuke[®]
TU CASA, TU HOGAR

CON ORGULLO, AGRADECEMOS SU PREFERENCIA Y
CONFIANZA TODOS LOS QUE HACEMOS ÑUKE



SOLUCIONANDO PROBLEMAS

ÑUKE enseña al cliente a solucionar ciertos problemas que interfieren en el funcionamiento del producto desde el hogar. De no mejorar el funcionamiento consulte al servicio técnico de Ñuke.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El producto no enciende	Error en la fuente de alimentación de energía.	-Verifique la conexión del enchufe en la red eléctrica. -Asegurese de que el enchufe este bien conectado al tomacorriente. -Cambie de tomacorriente. -Asegurese de que no haya una caída en la red de electricidad.
El producto esta apagado pero continúa caliente	Alta temperatura en el emparrillado y en la tapa.	-Luego de apagarlo usted debe esperar un periodo de 15 a 20 minutos para que baje la temperatura del equipo.

SERVICIO TÉCNICO:

si contacta al servicio técnico deberá tener a mano las siguientes especificaciones:

- Código de identificación del producto
- Factura de compra
- Dirección y teléfono para contacto

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE ÑUKE

Estimado cliente, no dude en hacernos llegar sus inquietudes y/o comentarios sobre nuestros productos.

A efectos de solicitar información técnica, adquirir algún repuesto o solicitar Servicio Técnico puede comunicarse al siguiente número:

(+54) 11-6607 3132

O al siguiente mail:

post-venta@productosnuke.com.ar

ALMACENAMIENTO

1- Luego de utilizar el equipo, desenchufar y dejar enfriar.

2- Lave el emparrillado y el grasero con agua y detergente. **NO UTILIZAR VIRUTA DE ACERO NI NINGÚN ELEMENTO METÁLICO PUNTEADO PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES ENLOZADAS (grasero y emparrillado)**

3- Secar con un trapo el emparrillado y el grasero y colocar nuevamente en su posición de uso.

4- Almacenar el equipo en un lugar seco. Mantenerlo seco y al resguardo de la humedad para protegerlo del proceso de oxidación.

PRECAUCIONES

EL HACER CASO OMISO DE LOS AVISOS DE PELIGROS, ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES CONTENIDOS EN ESTE MANUAL DEL PROPIETARIO PUDIERA RESULTAR EN CORTOCIRCUITOS, INCENDIOS, LESIONES A LA PROPIEDAD O CORPORALES SERIAS O INCLUSO LA MUERTE.



Los SÍMBOLOS DE SEGURIDAD (⚠) lo alertarán de importante información.



Lea toda la información de seguridad contenido en esta Guía del Propietario antes de poner a funcionar la parrilla.



No deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca de una parrilla caliente. Se prohíbe la utilización de este producto a personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sin supervisión de alguna personas responsable de su seguridad.



No trate de mover la parrilla caliente. Espere a que la parrilla se enfríe antes de moverla o limpiarla.



Usted debe proceder con cuidado cuando opere su parrilla. Estará caliente mientras se esté cocinando y nunca deberá dejarse desatendida mientras esté en uso.



Mantenga en todo momento la parrilla sobre una superficie segura y a nivel, alejada de materiales combustibles.



Luego de utilizar la parrilla desconéctela de la fuente de alimentación de energía y deje que se enfríe antes de proceder a limpiarla.



La utilización de productos de limpieza abrasivos deteriorarán las terminaciones de las superficies. Para limpiar el exterior utilice un trapo húmedo, para la parrilla y el grasero enlozados utilice agua caliente y detergente o productos del mercado recomendados para este tipo de superficies.



Se recomienda no utilizar ningún material filoso sobre el enlozado de la parrilla, de ser necesario, cortar los alimentos aparte y vuelva a colocarlos sobre el mismo.



Se recomienda utilizar el producto en espacios abiertos ya que generará humo durante la cocción de los alimentos. En caso de utilizarlo en interiores, ubicarlo cerca de una ventana o extractor.

LA SIGUIENTE ETIQUETA PRESENTA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SU EQUIPO. LEER CON DETENIMIENTO ANTES DE USARLO.

PARRILLA ELÉCTRICA

Marca: Nuke

Modelo: Lacar 50

220V; 50Hz; 1800W

Solo para uso doméstico

No sumergible en agua

Fabrica y distribuye: Nuke

Domicilio: guaminí 5443, B1678 Caseros, Buenos Aires, Argentina.

Origen: Argentina.

PRODUCTO CERTIFICADO POR IRAM



PARRILLA ELÉCTRICA

Marca: Nuke

Modelo: Lacar 60

220V; 50Hz; 2160W

Solo para uso doméstico

No sumergible en agua

Fabrica y distribuye: Nuke

Domicilio: guaminí 5443, B1678 Caseros, Buenos Aires, Argentina.

Origen: Argentina.

PRODUCTO CERTIFICADO POR IRAM

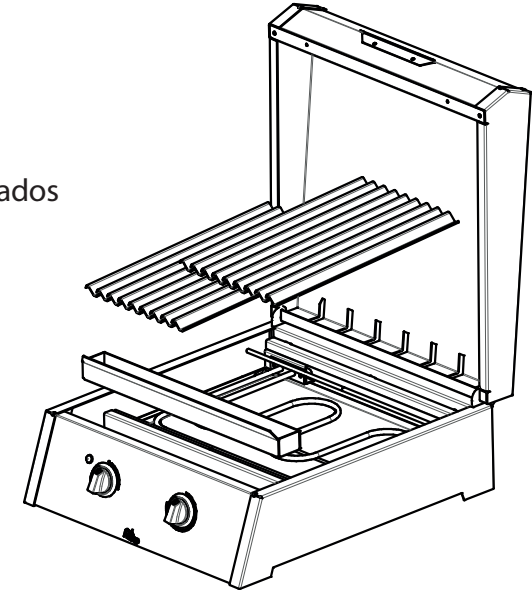


1- Gire ambas perillas en sentido antihorario para apagar el equipo.

2- Desenchufe el equipo y deje enfriar antes de limpiarlo.

3- Si desea que el equipo se enfríe más rápido levante la tapa y dejelo abierto.

4- Una vez frío puede retirar los emparrillados para limpiarlos. recuerde no limpiarlos estando colocados ya que podría dañar el equipo.



5- Desmonte el grasero para poder lavarlo por fuera del equipo. Utilice una esponja, agua caliente y detergente para quitarle la grasa. Nunca utilice viruta de acero ya que daña el enlozado.

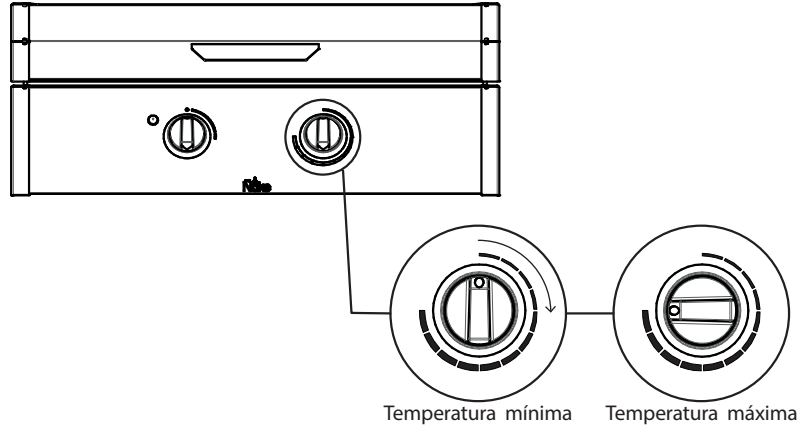
6- Enjuague y seque bien las piezas.

7- Una vez secas usted puede colocarlas en el equipo nuevamente para poder guardarlo.

ENCENDIDO Y USO

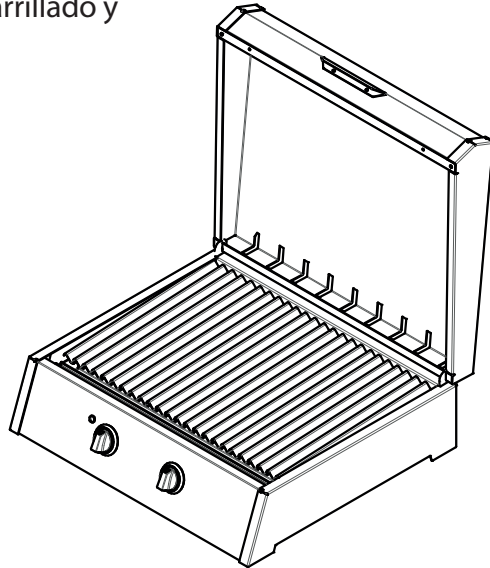
3- El termostato es el mando que permite regular la temperatura de cocción adecuada, manteniendo la temperatura de la parrilla en el valor indicado por el mando (la perilla derecha).

Para elegir la temperatura, usted deberá girar la perilla derecha en sentido horario. La perilla se encuentra en cero cuando apunta hacia arriba. La temperatura más alta se encuentra al girar tres cuartos de vuelta.



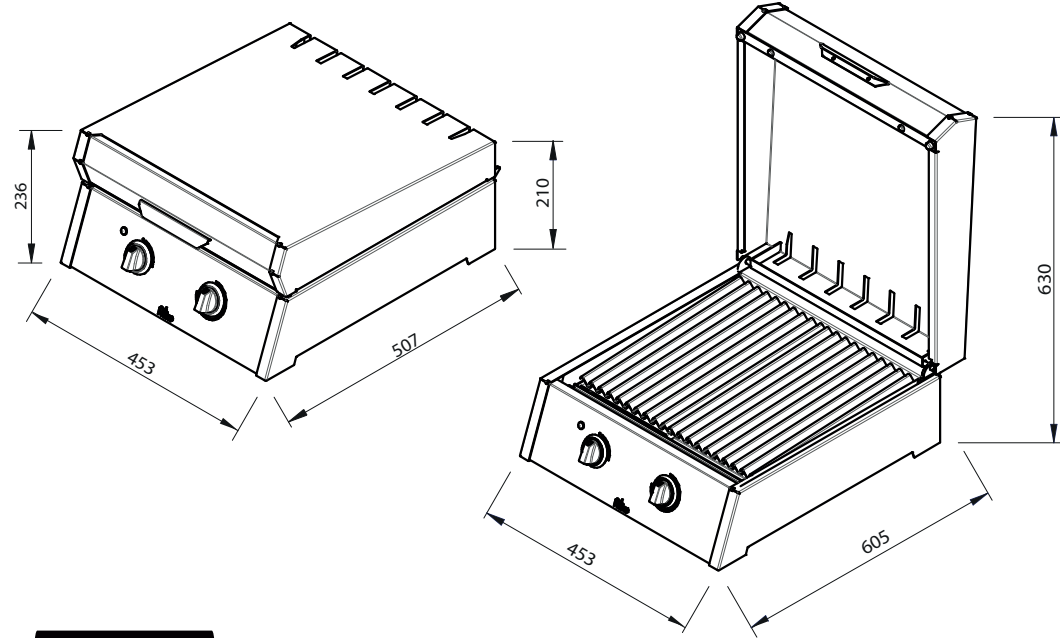
4- Deje que la parrilla eleve la temperatura con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos. Luego de ese tiempo, usted puede levantar la tapa para cocinar.

Coloque los alimentos sobre el emparrillado y cierre la tapa.

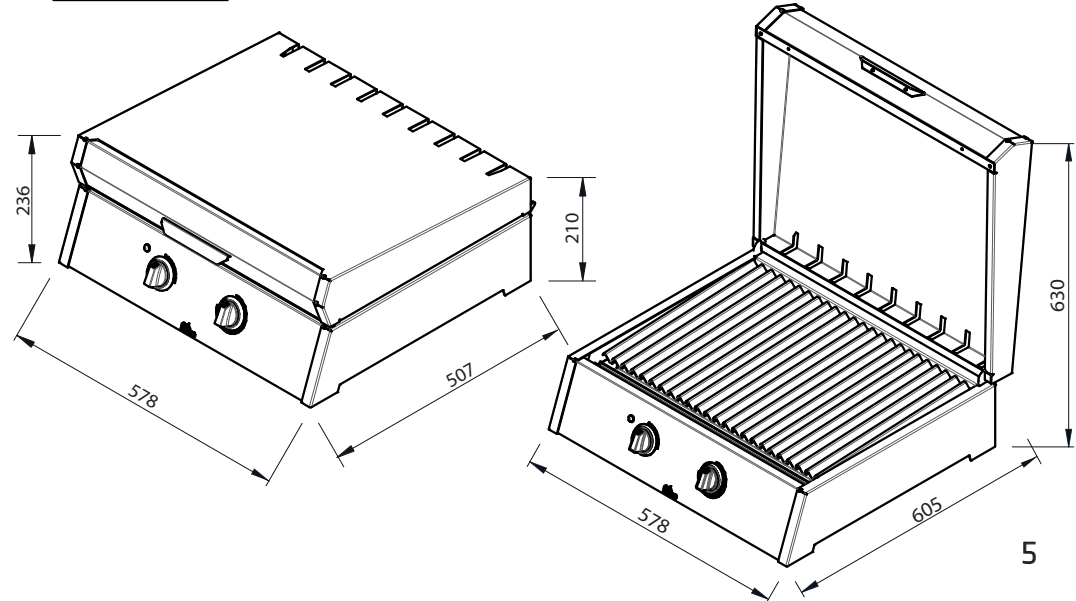


MEDIDAS GENERALES

LACAR 50



LACAR 60

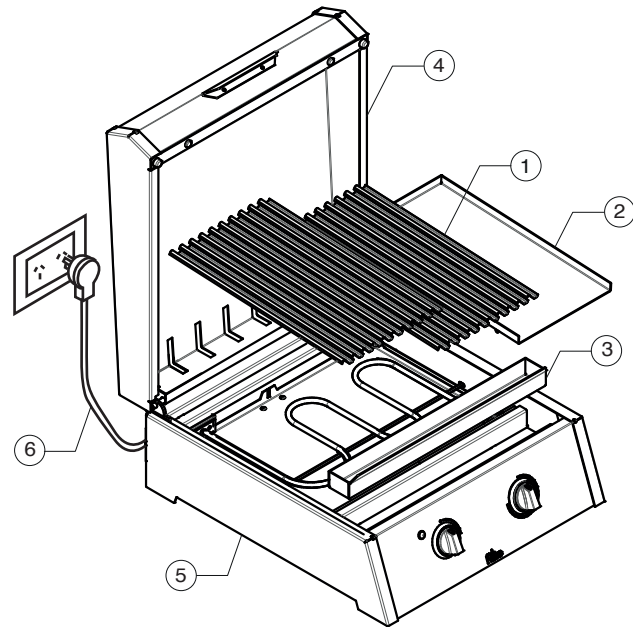


DESPIECE

Las nuevas parrillas eléctricas Ñuke cuentan con las siguientes piezas

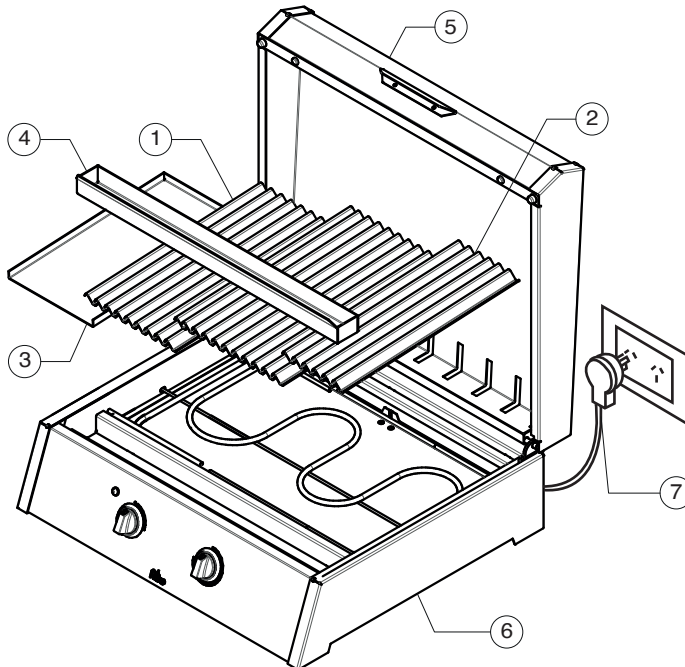
LACAR 50

POS	DENOMINACION	CANT
1	EMPARRILLADO GRANDE	2
2	PLANCHETA	1
3	GRASERO	1
4	TAPA PARRILLA	1
5	CUERPO PARRILLA	1
6	CONEXIÓN ELÉCTRICA	1



LACAR 60

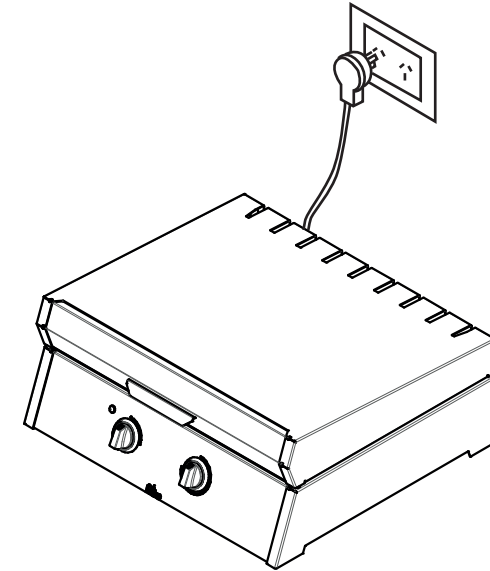
POS	DENOMINACION	CANT
1	EMPARRILLADO GRANDE	2
2	EMPARRILLADO CHICO	1
3	PLANCHETA	1
4	GRASERO	1
5	TAPA PARRILLA	1
6	CUERPO PARRILLA	1
7	CONEXIÓN ELÉCTRICA	1



ENCENDIDO Y USO

Al utilizar la parrilla eléctrica ÑUKE siga rigurosamente las siguientes instrucciones de encendido y uso de la misma.

1- Enchufe el equipo a un toma corrientes antes de realizar el encendido



2- ENCENDIDO: partiendo de la posición cerrado (perilla izquierda apuntando hacia arriba) gire la perilla izquierda en sentido horario hasta encender la luz roja que se encuentra próxima a ésta.

