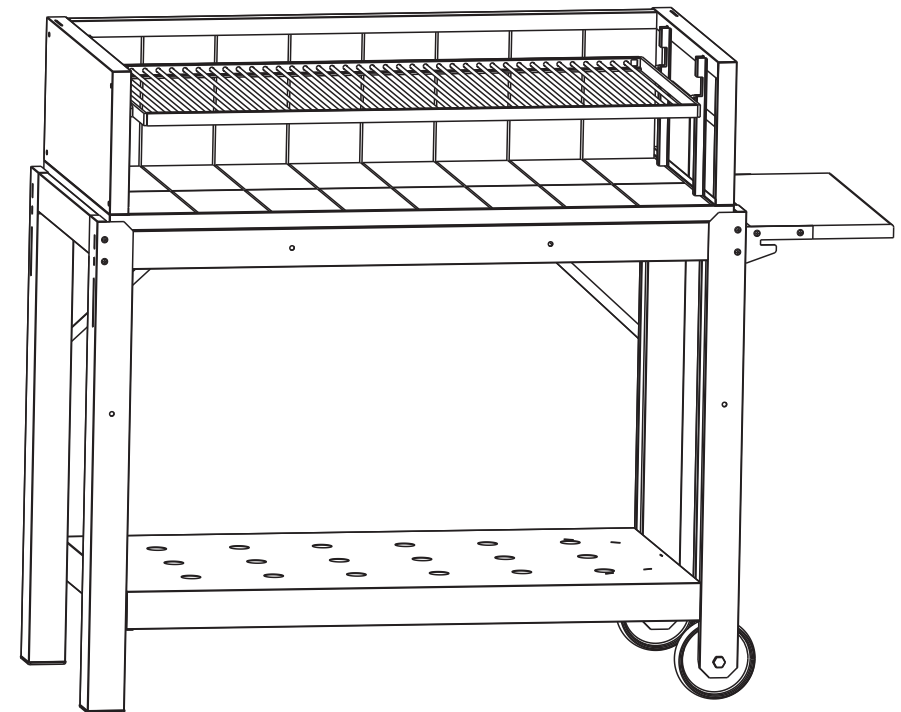


**PONDEROSA GOURMET
COMPLETA CON ACCESORIOS**

PONDEROSA GOURMET

**T A S
E M E**

**PARRILLA
PARA CARBÓN / LEÑA**



TAS-EME S.A garantiza al comprador de esta Parrilla por el termino 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 doméstico**. Esta garantía no cubre fallas en la pintura si la Parrilla es almacenada a la intemperie, sin cobertor o si es sometida a la acción del fuego directo, ya que ambos factores inciden en el deterioro prematuro de su terminación.

Todas las reparaciones se harán únicamente en la fábrica, ubicada en Chubut 3247 (B1824FWA), Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Comunicarse por cualquier defecto con: ventas@tas-eme.com.ar

REGISTRE SU GARANTÍA EN: **WWW.TAS-EME.COM.AR**
EN EL CAMPO ESPECÍFICO HABILITADO A TAL FIN EN LA PARTE SUPERIOR DEL MENU

Chubut 3247 (B1824FWA), Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires, Argentina.
T. 54 11 4262. 1002 / ventas@tas-eme.com.ar



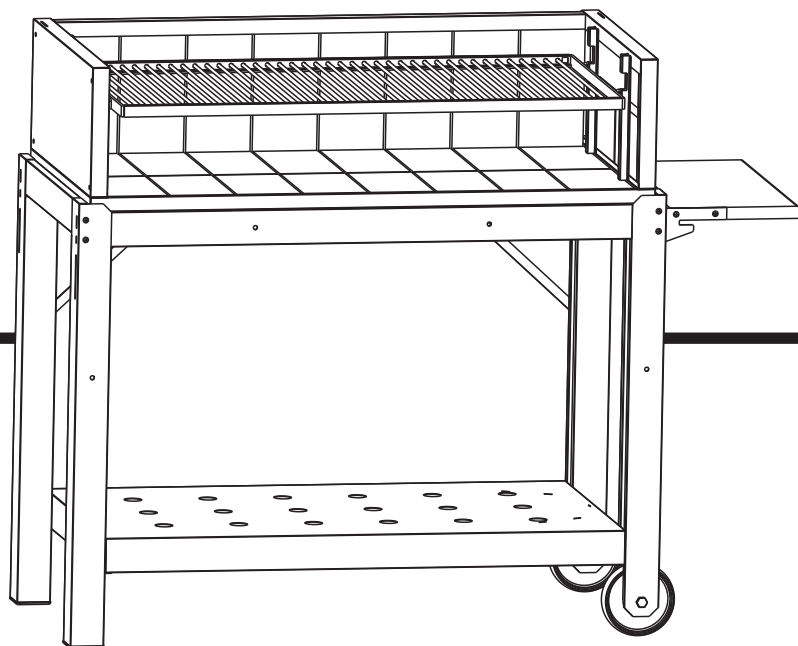
WWW.TAS-EME.COM.AR

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR

INDUSTRIA ARGENTINA

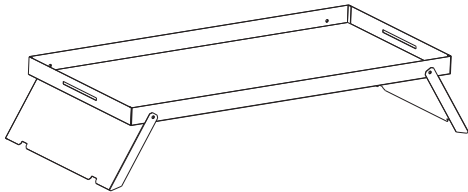
SU CONCEPTO SE BASA EN LOGRAR LA MÁXIMA SATISFACCIÓN DEL ASADOR EXIGENTE, BRINDANDO VERSATILIDAD Y VARIEDAD DE POSIBILIDADES DE APROVECHAR SUS ACCESORIOS, PERSONALIZANDO ASÍ LAS PREFERENCIAS DE CADA CLIENTE.

- MEDIDAS ERGONÓMICAMENTE CONFORTABLES PARA QUE EL USUARIO TENGA LA MEJOR EXPERIENCIA DE USO.
- GRILLA DE HIERRO REDONDO ENLOZADA DE FÁCIL LIMPIEZA. POSICIONABLE EN DOS ALTURAS DE ACUERDO A LA PREFERENCIA DEL ASADOR.
- TRANSPORTABLE CON DOS RUEDAS SÓLIDAS QUE FACILITAN SU MOVILIDAD AÚN CON LOS LADRILLOS CARGADOS.
- TABLA AUXILIAR DESMONTABLE Y BILATERAL, PUEDE SER USADA DEL LADO QUE PREFIERA EL USUARIO.
- BANDEJA PORTA-CARBÓN EN LA PARTE INFERIOR.
- PINTADA EN COLOR MATE CON PINTURA EN POLVO CON UNA TERMINACIÓN PREMIUM.

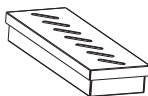


ACCESORIOS OPCIONALES

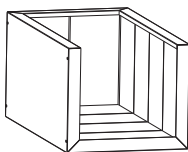
-BRASERO SUPERIOR A DOS FUEGOS: Agrega una posibilidad más a las existentes, con una cocción a las “dos chapas”, permite cargar brasas o fuego sobre la misma, aportando calor extra desde el piso superior. Ideal para la cocción de piezas voluminosas y dificultosas de voltear para la cocción de ambos lados. Se trata de un sistema de cocción tradicional que permite lucir las condiciones del asador. Al ser enlozada, también permite usarla de bandeja de gran capacidad, presentarla caliente a la mesa mantendrá más tiempo el punto justo de calor.



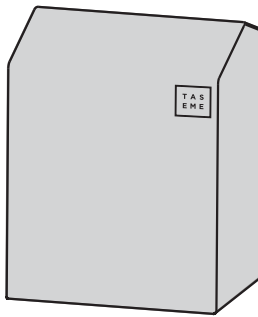
-AHUMADOR: Accesorio que logra darle el toque a madera y ahumado que tanto le gusta en los asados tradicionales hechos al fuego. Es de fácil uso e instalación y le permitirá lucirse con carnes asadas y verduras con el inconfundible toque de aroma y sabor. Coloque las virutas de maderas humedecidas dentro del ahumador y coloque la tapa. Una vez colocada la brasa apoye el ahumador tapado sobre las mismas 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.



-FOGONERA: Accesorio fundamental para prender la leña o el carbón, manteniendo la parrilla despejada sólo para la cocción. Extiende la vida útil de la parrilla que no es apta para prender el fuego en forma directa.

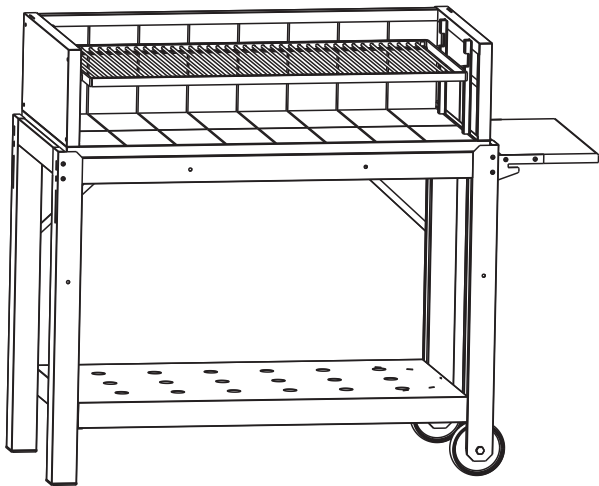


-FUNDAS: Diseñadas para extender la vida útil de nuestro producto, cubriéndolo de las inclemencias del tiempo, polvo, rayos UV y desechos de aves. Confeccionadas en lona de polipropileno garantizan su protección combinando diseño y estética con calidad de materiales.



ARMADO

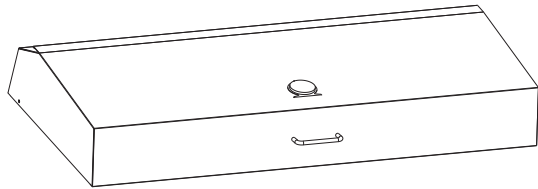
4 Parrilla armada.



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.

-TAPA: Es un accesorio que personaliza la Parrilla **TAS-EME** Ponderosa Gourmet, sumándole la posibilidad de concentrar el calor y los humos para lograr un resultado aromático y sabroso a nuestras preparaciones, asimismo con este accesorio reducimos el consumo de leña o carbón dado que el rendimiento aumenta notablemente. Cuenta con medidor de temperatura que le permite monitorear la intensidad del calor a primer golpe de vista.



CONSEJOS ÚTILES

-IMPORTANTE: La Parrilla Ponderosa Gourmet no es apta para el encendido del fuego directo sobre la misma, debe usarse sólo con brasas sin llama; hacerlo implica el deterioro de la pintura. “Es recomendable el uso de la fogonera u otro contenedor por separado para generar las brasas y extender la vida útil de la pintura. No es recomendable el fuego directo en la Parrilla”.

-Ubique la Parrilla sobre una superficie segura y a nivel, alejada de materiales combustibles.

-Antes de cocinar por primera vez, limpie bien la grilla con un paño húmedo. Y deje que las partes se calienten para que se disipe el olor de pintado antes de colocar los alimentos.

- La Parrilla debe usarse al aire libre. No la utilice dentro de la casa!

-No trate de mover la Parrilla caliente. Espere que se enfríe antes de moverla.

-Aleje a los niños o mascotas al momento de cocción o cuando la Parrilla este caliente.

-No utilice líquido encendedor para prender el fuego. En caso de utilizar líquido encendedor, luego de usarlo, tape la botella y ubíquela a una distancia segura de la Parrilla.

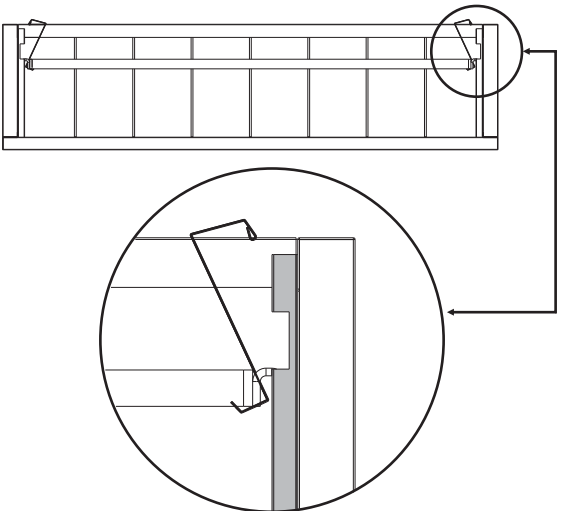
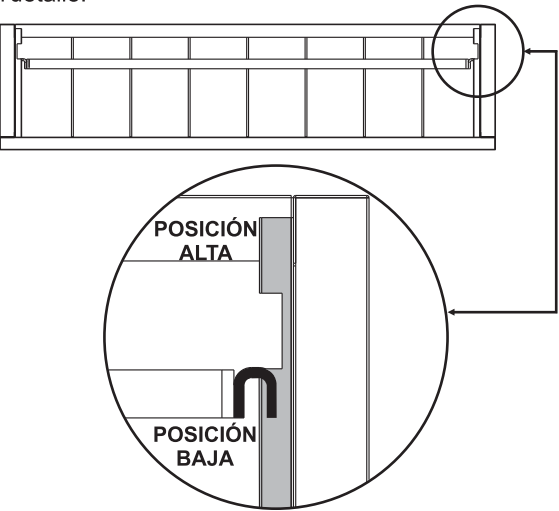
-Retire las cenizas solo cuando el carbón este totalmente apagado y la Parrilla este fría. Límpiela luego de cada uso

-Retire la Grilla enlozada y limpie la misma con abundante agua caliente y detergente. El exterior de la Parrilla debe limpiarse con un paño húmedo.

MODO DE USO

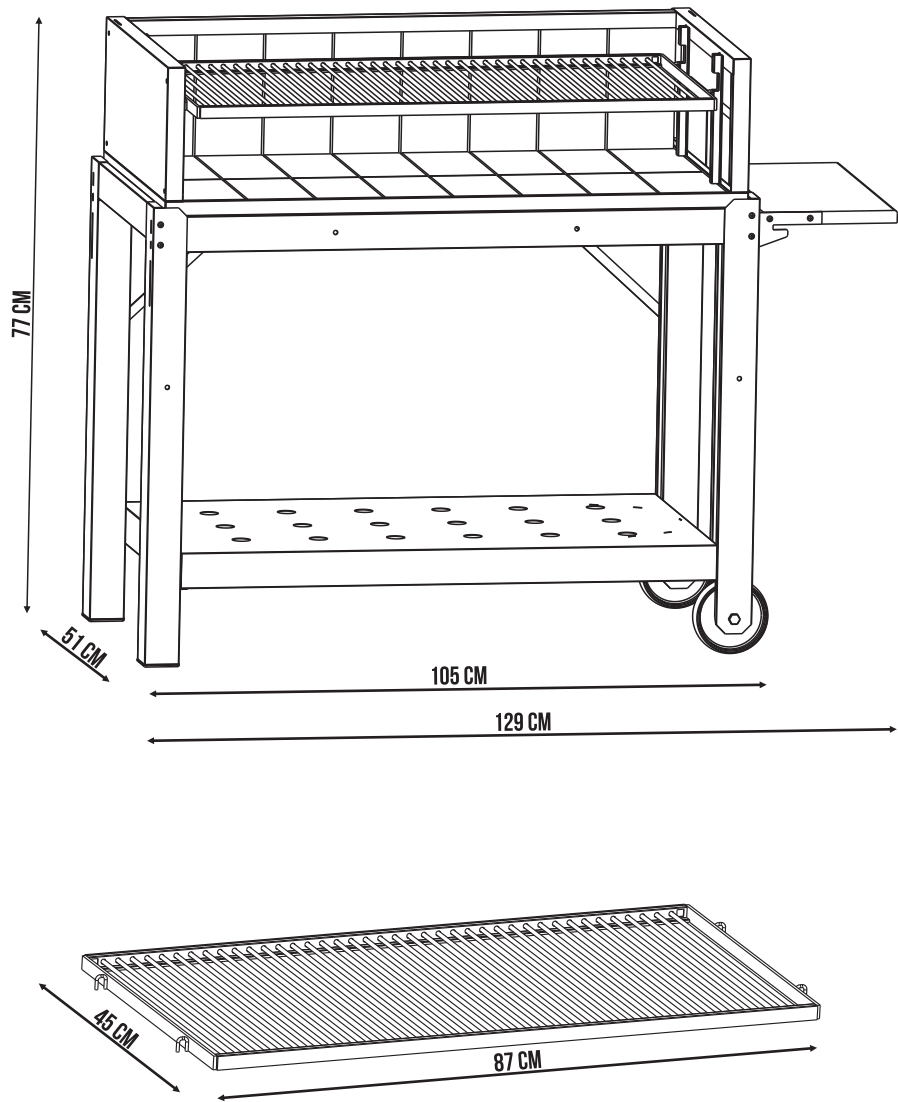
-La Grilla de la Parrilla tiene dos posiciones (bajo/alto), que permite regular la cocción según las necesidades y el gusto del parrillero. Antes de colocar los alimentos sobre la grilla ubique la misma en la posición baja o alta. La Grilla se inserta en las ranuras como se muestra en el detalle.

Para subir o bajar la Grilla, utilice las Manijas provistas. Se recomienda usar guantes para tomar las mismas y evitar posibles quemaduras. Las Manijas se enganchan al marco grilla como se muestra en el detalle.



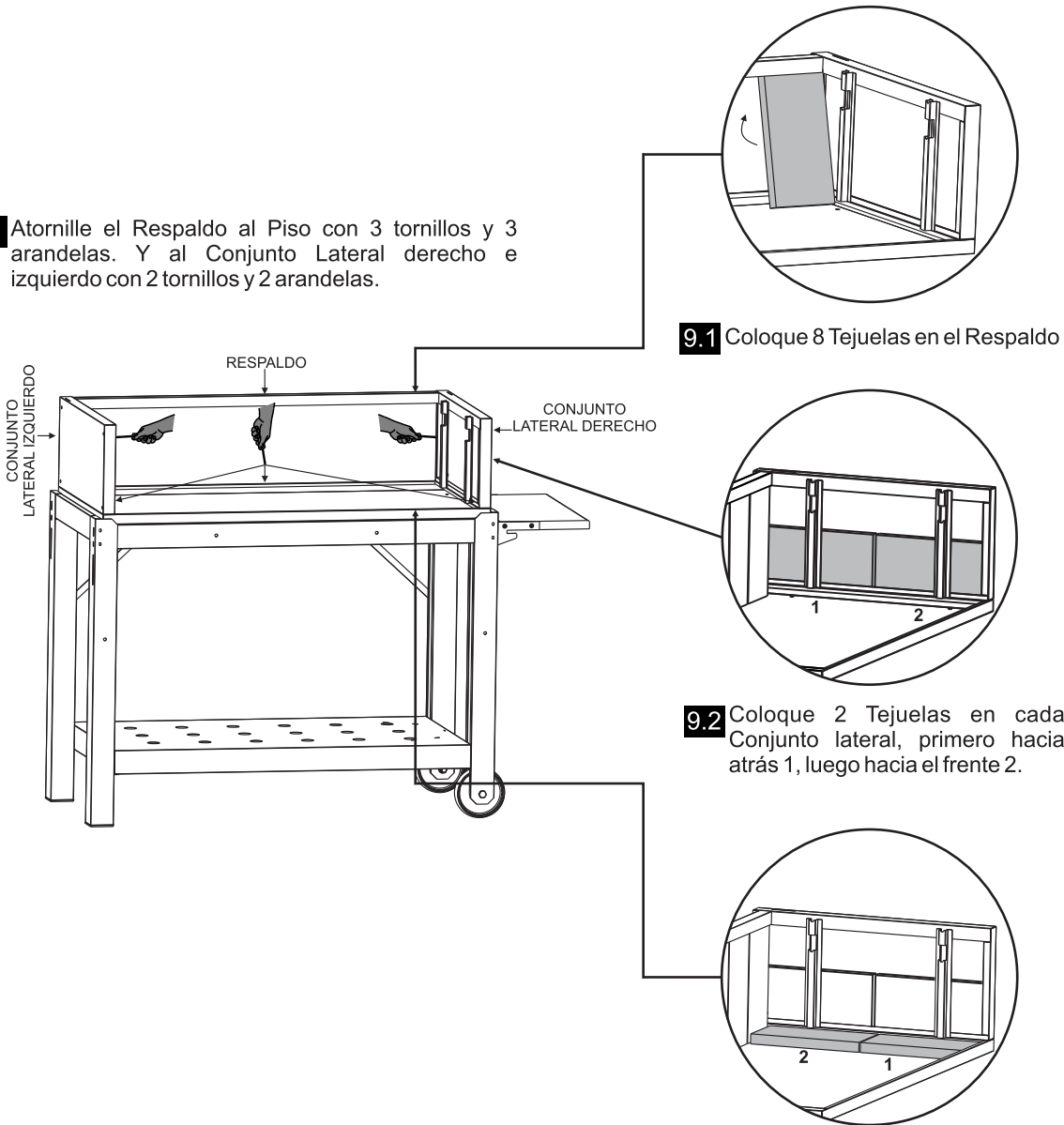
CARACTERÍSTICAS

Al instalar su Parrilla **TAS-EME** tenga en cuenta la siguientes dimensiones:



ARMADO

9 Atornille el Respaldo al Piso con 3 tornillos y 3 arandelas. Y al Conjunto Lateral derecho e izquierdo con 2 tornillos y 2 arandelas.



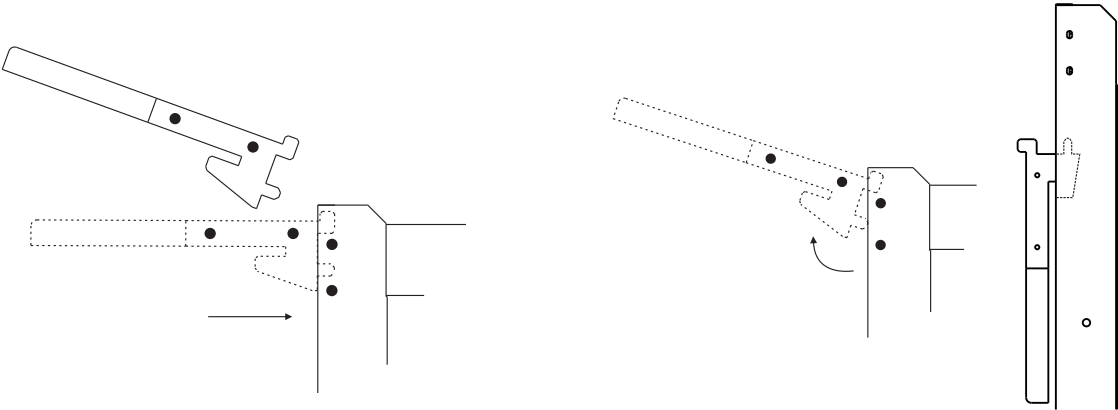
9.1 Coloque 8 Tejuelas en el Respaldo

9.2 Coloque 2 Tejuelas en cada Conjunto lateral, primero hacia atrás 1, luego hacia el frente 2.

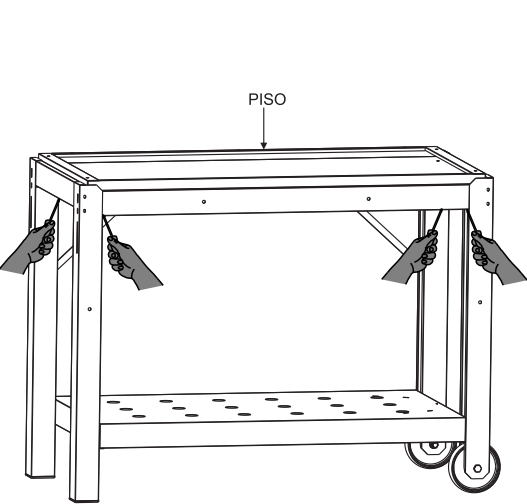
9.3 Coloque sobre el Piso de la Parrilla, primero la Tejuela hacia el frente 1, luego hacia atrás 2. Hasta cubrir todo el Piso.

ARMADO

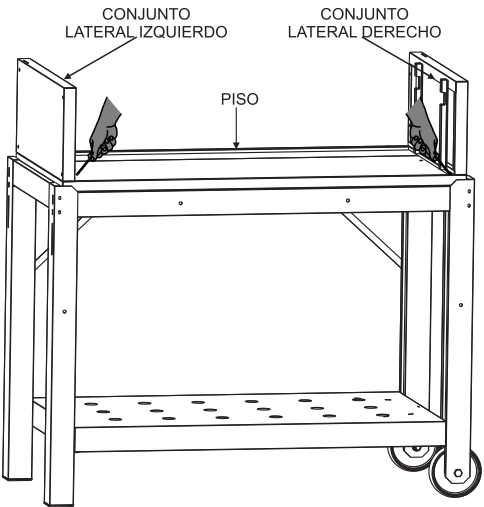
6 Gire el Carro para que las Ruedas y las Patas apoyen en el piso. Luego inserte la Tabla en la posición que se muestra en la imagen, alineando las pestañas con los orificios de las Patas. A continuación rebata la Tabla hasta hacer tope. Quedando la misma de forma horizontal. La Tabla se puede colocar tanto del lado derecho como del lado izquierdo. También se puede desmontar levantando la misma. Y colocar de forma vertical, insertando las pestañas en los orificios de las Patas. De esta manera la Parrilla ocupa menos espacio al momento de guardado.



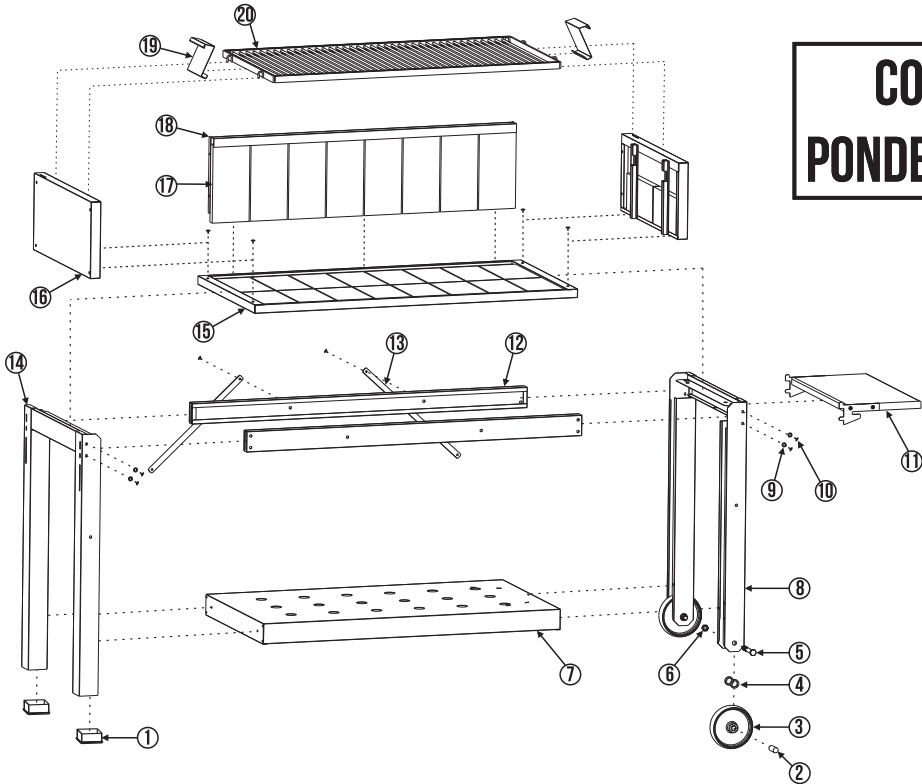
7 Apoye el Piso sobre el Carro y atornille desde la parte inferior los mismo con 4 tornillos y ajuste.



8 Atornille con 2 tornillos y 2 arandelas cada Conjunto lateral derecho e izquierdo al Piso.



DESPIECE



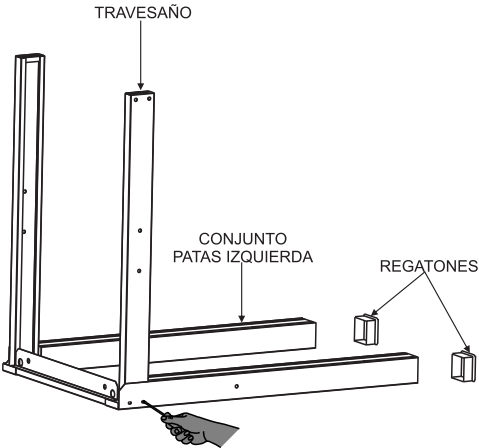
COMPONENTES
PONDEROSA GOURMET

N°	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
1	Regatón	2
2	Buje	2
3	Rueda	2
4	Suplemento	4
5	Bulón cabeza hexagonal 7/16x3" cincado	2
6	Tuerca 7/16 autoblocante cincada	2
7	Bandeja	1
8	Conjunto patas derecha con ruedas	1
9	Arandela 3/16 cincada negra	23
10	Tornillo cabeza tanque cincado negro3/16x1/2"	39

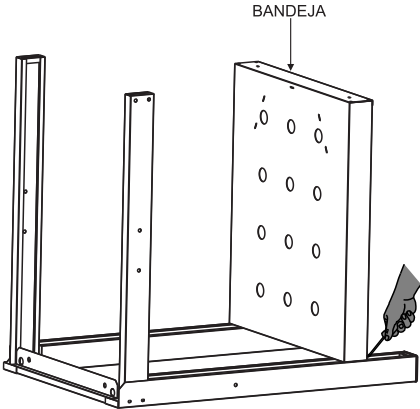
N°	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
11	Conjunto tabla	1
12	Travesaño unión patas	2
13	Tensores	2
14	Conjunto patas izquierda	1
15	Piso	1
16	Lateral derecho e izquierdo	2
17	Tejuelas refractarias	Piso refractario 16 Toda refractaria 28
18	Respaldo	1
19	Manijas	2
20	Grilla enlozada	1

ARMADO

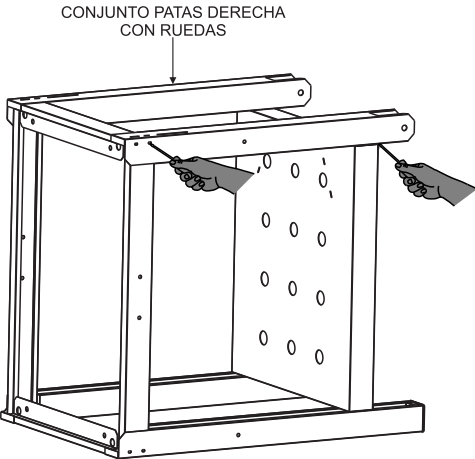
1 Coloque el Conjunto patas izquierda como se muestra en la imagen, sobre una mesa con un genero o alfombra para que no se raye. Y atornille con 2 tornillos y 2 arandelas cada Travesaño. Luego inserte los regatones en las Patas.



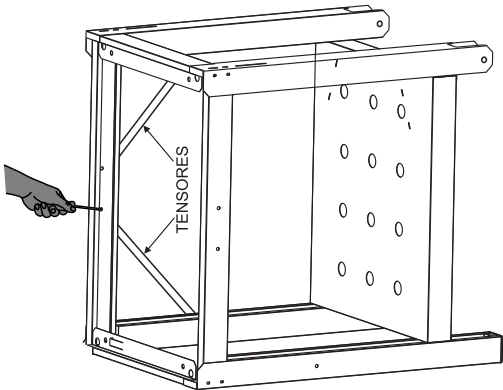
2 Atornille la Bandeja con 3 tornillos en cada pata.



3 Atornille el Conjunto patas derecha con ruedas, con 2 tornillos y 2 arandelas en cada Travesaño. Luego atornille con 3 tornillos la Bandeja a cada Pata.

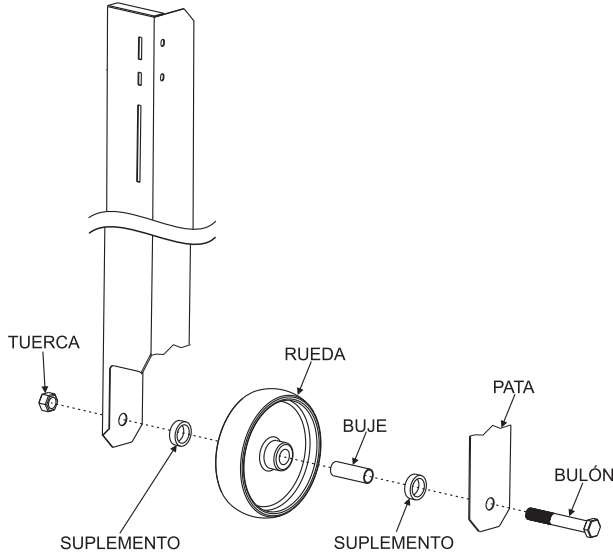


4 Atornille los Tensores al Travesaño y las Patas con 4 tornillos y 4 arandelas.

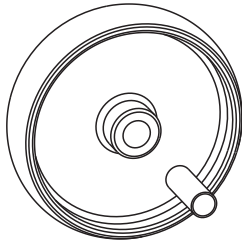


ARMADO

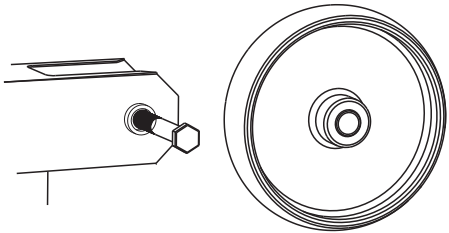
5 Manteniendo la posición del Carro coloque las Ruedas teniendo en cuenta los siguientes pasos:



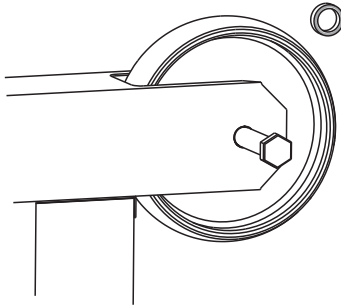
5.1 Coloque el Bujie dentro de la Rueda.



5.2 Inserte el bulón en el orificio de la pata aproximadamente 5 milímetros y el suplemento en la cara interna de la Pata, luego coloque la Rueda.



5.3 Antes de pasar todo el bulón, coloque el segundo suplemento.



5.4 Termine de pasar el bulón y ajuste la tuerca aproximadamente 3 vueltas de rosca.

