

ACCESORIOS OPCIONALES

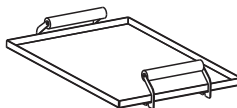
LA PARRILLA CUENTA CON LA POSIBILIDAD DE INCORPORAR ACCESORIOS PARA SU GUSTO PERSONAL Y LOS DISTINTOS PLATOS A PREPARAR . Y ADECUARLA SEGÚN SUS NECESIDADES.

-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.

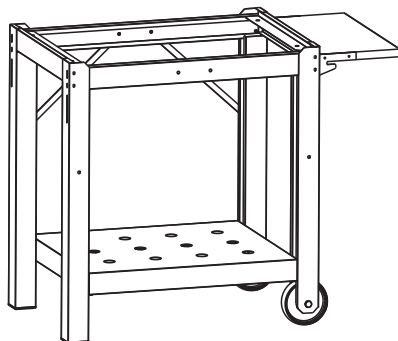
Para su colocación en la Parrilla debe retirar la grilla enlozada, y colocar la plancha en su lugar. Verifique que quede perfectamente nivelada.



-CARRO PORTA-PARRILLA:

Es la solución a su problema de ubicación de la unidad por falta de espacio o de posibilidad de apoyo en el balcón. Cuenta con ruedas para su movilidad, de fácil armado y gran utilidad al momento de ubicarla o moverla.

Una vez armado el carro Porta-Parrilla, coloque la Parrilla sobre el mismo. Y fíjela con cuatro tornillos y tuercas.



TAS-EME S.A garantiza al comprador de esta Parrilla por el termino de **1 año**, 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 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 (B1824FWA), Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

REGISTRE SU GARANTIA EN: WWW.TAS-EME.COM.AR

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

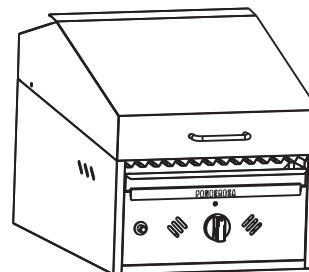


WWW.TAS-EME.COM.AR

REV.6

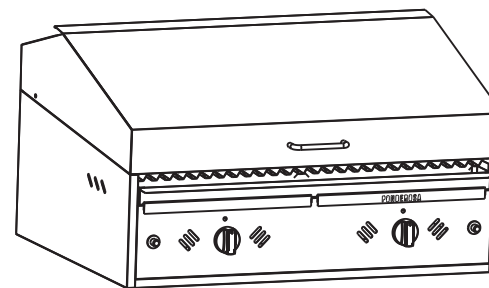
MANUAL DEL USUARIO

PONDEROSA GAS



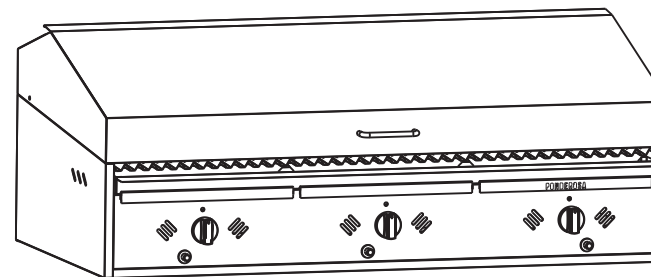
PONDEROSA GAS 35

3700 KCAL/H (4.303 KW)



PONDEROSA GAS 70

7400 KCAL/H (8.606 KW)



PONDEROSA GAS 100

11.100 KCAL/H (12.909 KW)



Aprobados por el Instituto del Gas Argentino S.A. Organismo de Certificación autorizado por el Ente Nacional Regulador del Gas: ENARGAS



Corta el suministro de gas en caso de apagado imprevisto del quemador.



Encendido individual para cada quemador. Permite el encendido con solo pulsar un botón.



PARRILLA A GAS

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR

INDUSTRIA ARGENTINA

CONSEJOS ÚTILES

-Las Parrillas a gas **TAS-EME** pueden utilizarse de forma rodante con el Carro-portaparrilla o apoyadas sobre superficies que no sean combustibles **¡no apoyar sobre madera!**

-La Parrilla debe utilizarse sobre una superficie nivelada y no debe moverse mientras se cocina.

-Nunca encienda la Parrilla con la Tapa cerrada.

-**¡Atención!** algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Por favor mantenga sus manos y a los niños alejados. Utilice guantes protectores para evitar accidentes.

-Cuando la Parrilla no es utilizada cierre la llave de paso de gas.

-En el caso de que se generen llamas durante la cocción, lleve las perillas a la posición **CERR** ● espere 2 minutos antes de intentar volver a encender los quemadores.

-Para sustituir la garrafa se debe cerrar la llave de paso de gas de la misma, verificar que el lugar este debidamente ventilado, que no haya llamas en las cercanías, resistencias eléctricas funcionando o personas fumando.

-En caso de pérdida de gas cierre inmediatamente la llave de paso de gas y evite generar alguna acción que produzca chispas o encender artefactos eléctricos. Póngase en contacto con un gasista matriculado para encontrar y reparar la pérdida.

INSTALACIÓN

-**Antes de conectar la Parrilla, verifique en la etiqueta de identificación, para que tipo de gas esta calibrada la Parrilla.**

-Si la Parrilla va a ser usada con gas envasado, debe conectarle una garrafa de gas butano comercial de 10kg. En cambio si la Parrilla va a ser usada con gas natural, la misma se conecta directamente a la red domiciliaria de gas.

-Coloque la Parrilla sobre una superficie nivelada y conecte la garrafa a la entrada de gas posterior de la parrilla. La conexión debe realizarse mediante un regulador para gas envasado y una manguera flexible aprobada para gas, de no más de 1.50 m que se fijará a la entrada de la Parrilla mediante un adaptador de ½" para manguera y su correspondiente abrazadera. Si adquirió el Carro Portaparrilla, una vez armado según las instrucciones, coloque la garrafa de forma vertical sobre la bandeja y sujétela con la cadena provista.

-Asegurese que la manguera no este obstruida o en contacto con cualquier parte de la parrilla que no sea su conexión. La manguera no debe estar sometida a esfuerzos de torsión. Cuando la misma presente signos de desgaste deberá ser reemplazada.

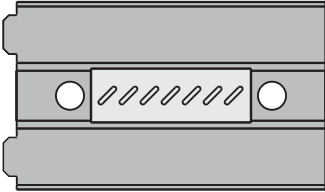
-Siempre compruebe que las conexiones no tengan pérdidas.

-Cada quemador está calibrado para las calorías indicadas en la etiqueta de identificación. Cualquier modificación, como por ejemplo el cambio del diámetro del inyector, implicaría una alteración en su funcionamiento haciéndolo inadecuado y riesgoso.

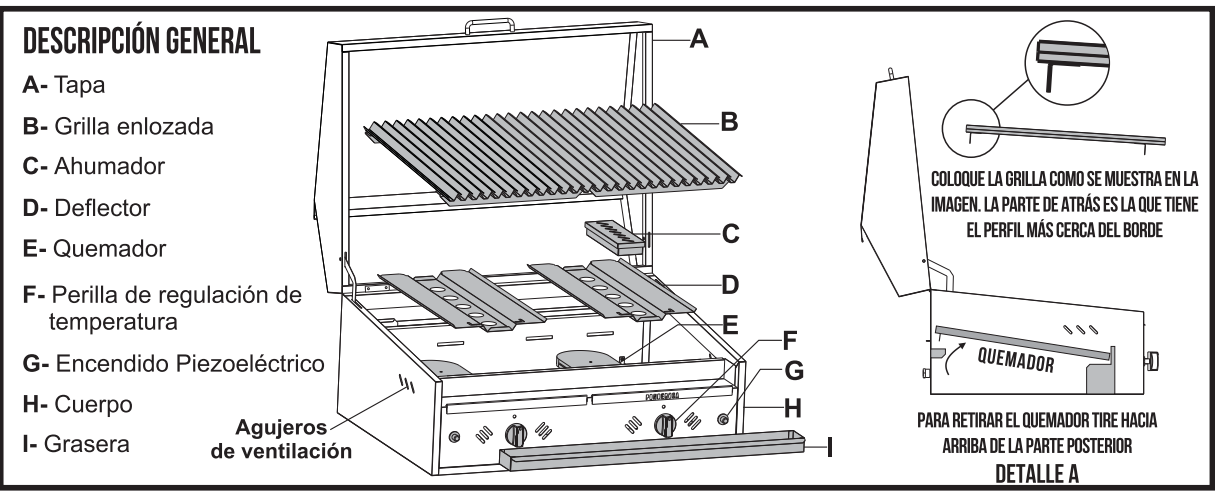
-La Parrilla es sólo para usar al aire libre deberá mantenerse alejada de materiales inflamables.

PRIMER USO

-Para cocinar por primera vez, encienda la Parrilla con los quemadores en **MAX**, cierre la Tapa y mantenga la Parrilla encendida durante unos 15 minutos. Esto hará una limpieza en caliente de las partes internas y se disipará el olor del pintado. Luego apague la Parrilla, espere que se enfrien las grillas, retírelas y lávelas con agua y detergente. Vuelva a colocarlas y comience con la cocción.



Coloque el Ahumador sobre el Deflector en el centro entre los dos círculos.**Fig.1**



MODO DE USO

-Abra la llave de paso y levante la Tapa.

-Partiendo de la posición **CERR** ● empuje hacia adentro la perilla de la válvula correspondiente al quemador elegido, girela hacia la izquierda hasta la posición **MAX**, mientras pulsa el botón de Encendido Piezoeléctrico hasta que el quemador encienda. Controle que el quemador efectivamente encendió mirando a través de los agujeros de ventilación laterales. Mantenga presionada la perilla durante 30 segundos para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad. Si el quemador no enciende a la 4° o 5° pulsación, vuelva la perilla a la posición **CERR** ● espere 2 minutos y repita la operación.

-Una vez que el quemador permanece encendido, deje de empujar paulatinamente la perilla pudiendo regular la intensidad de la llama entre **MAX** y **MIN** a su voluntad.

-Cada quemador posee un Deflector que permite disipar el calor para una cocción más pareja. Y sobre el Deflector se encuentra el Ahumador. El cual antes de encender la Parrilla se apoya en el centro del deflector como se muestra en la **Fig.1**. Previamente se colocan las virutas de maderas humedecidas dentro del ahumador y se cierra con la tapa. A continuación comience con el proceso de cocción y 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. El **Ahumador** logra darle el toque a madera y ahumado a los alimentos. Es de fácil uso e instalación y le permitirá lucirse con carnes asadas y verduras con el inconfundible toque de aroma y sabor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

-Realice la limpieza de la Parrilla **luego de cada uso**, espere primero que **se enfrien** todas las partes. Retire la Grilla enlozada, Ahumador, Deflector y Grasera de la Parrilla, y limpie las mismas con **abundante agua caliente y detergente**. Luego de la limpieza, **seque las partes completamente** y vuelva a colocar la Grasera, Deflector, Ahumador y Grilla. Limpie el exterior e interior de la Parrilla con un paño húmedo y líquido antigrasa.

-Si desea limpiar el piso de la Parrilla retire el o los Quemadores, como indica el DETALLE A. Limpie el piso de la Parrilla con un paño húmedo y líquido antigrasa. Para limpiar el Quemador use el mismo sistema del paño con antigrasa, **no lo sumerja en agua**. Cuando vuelva colocar el Quemador, verifique que las pestañas queden bien insertadas en las ranuras correspondientes.

-Una vez al año debe revisar que no haya pérdidas de gas en las conexiones. Para hacer esto coloque espuma jabonosa sobre todas las conexiones de gas que haya en la instalación, verificando que no se generen burbujas que indicarían la existencia de perdidas.