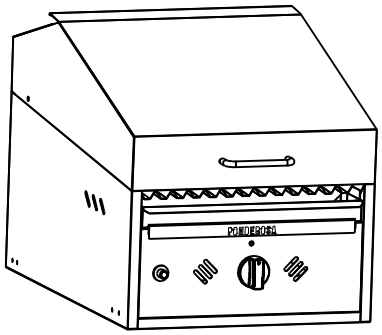
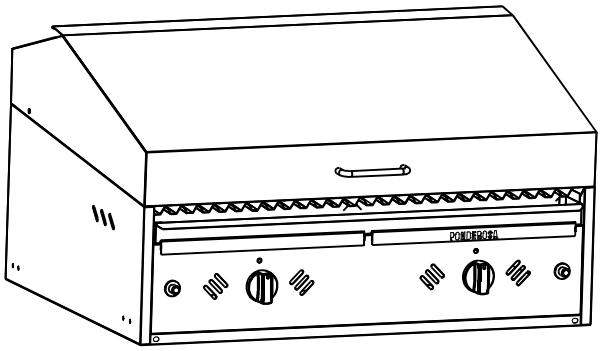
TASEME PARRILLAS A GAS



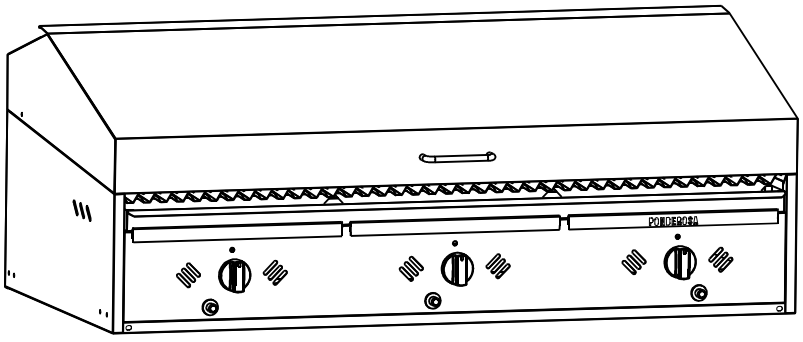
PONDEROSA GAS 35

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: ENERGAS

VÁLVULA DE SEGURIDAD

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

ENCENDIDO PIEZO ELECTRICO

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

INDUSTRIA ARGENTINA

PUEDE ACCEDER A ESTE MANUAL EN NUESTRA PÁGINA WEB EN LA SECCIÓN DE MANUALES

ÍNDICE

Características y garantía 2

Consejos útiles/Instalación 3

Encendido/Uso del ahumador / Mantenimiento 4

Primer uso 5

Dimensiones 6

Accesorios opcionales 7

Despiece del Portaparrilla 8

Despiece del Carro/Armado del Carro - Portaparrilla 10

ATENCIÓN!
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 A GAS

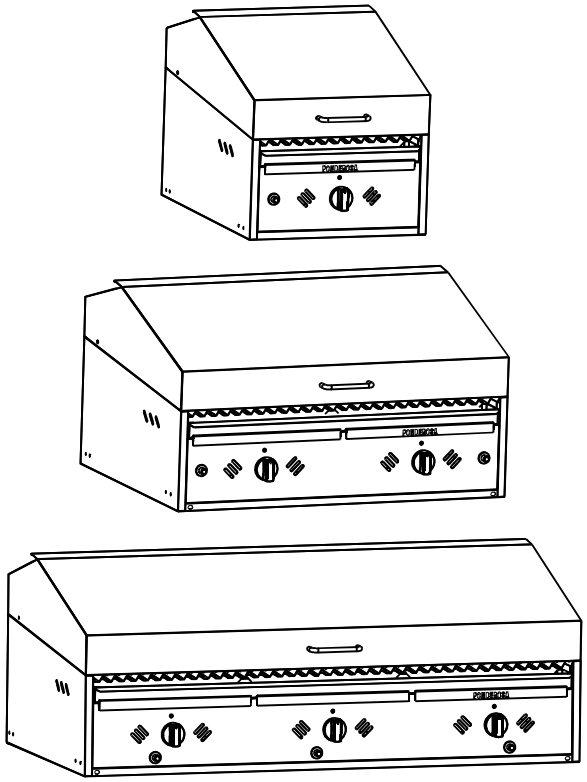
ENCENDIDO PIEZOELECTRICO

GRASERA COLECTORA

GRILLAS ENLOZADAS ANTI-DERRAME CON CANALETAS DE PERFIL ALTO

PINTURA EPOXI HORNEADA

DISPONIBILIDAD EN 3 TAMAÑOS 35/70/100



GARANTÍA

TAS-EME S.A. garantiza al comprador de esta Parrilla por el término 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. 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 GARANTÍA EN

WWW. TAS-EME.COM.AR



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 esté **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 está 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 (Fig.1) y se aconseja fijar la misma por medio de un elemento de sujeción a los orificios del carro (DETALLE A).

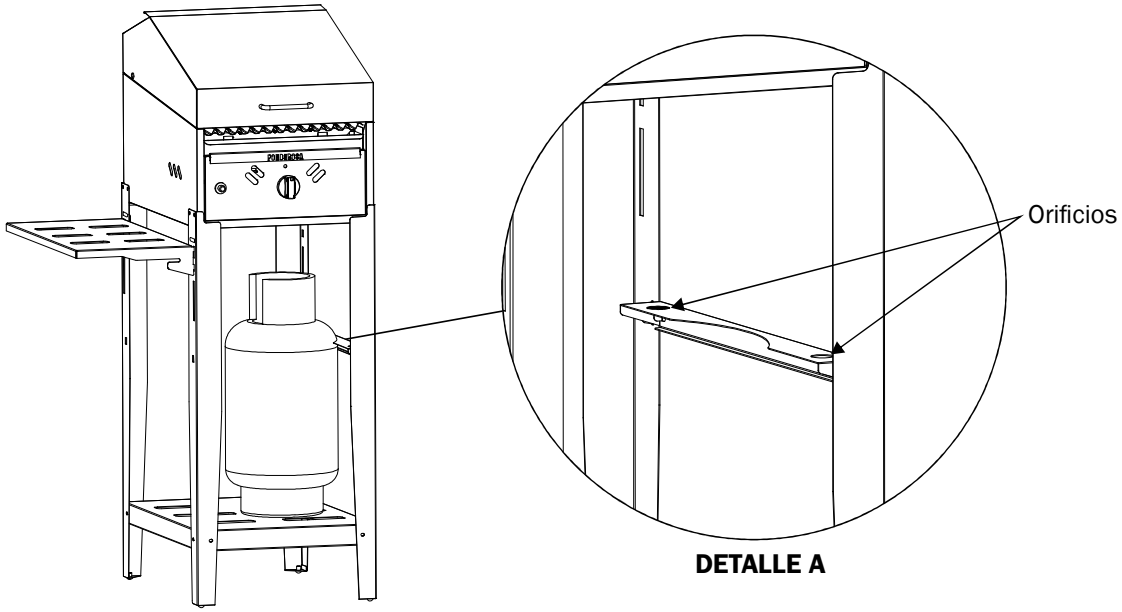


Fig.1

INSTALACIÓN

-Asegúrese que la manguera no esté 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.**

ENCENDIDO

-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, gírela 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.

USO DEL AHUMADOR

-Cada quemador posee un Deflector que permite **disipar el calor para una cocción más pareja.** Sobre uno de los Deflectores se puede colocar el accesorio **Ahumador,** el cual antes de encender la Parrilla **se apoya en el centro del mismo como se muestra en la Fig.2.** Previamente se colocan las virutas de maderas humedecidas dentro del Ahumador y se cierra con la tapa.

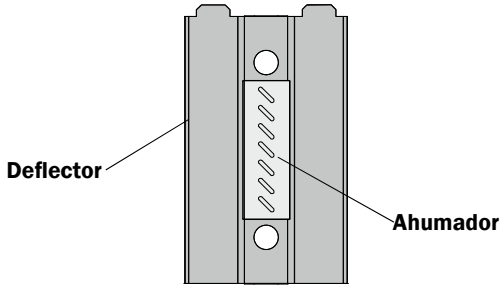


Fig.2

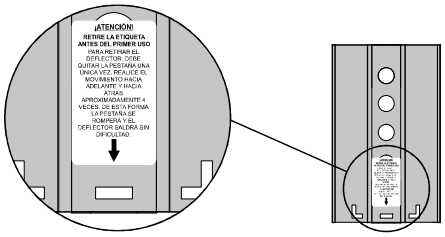
A continuación comience con el proceso de cocción y en unos instantes comenzará a fluir el humo por los agujeros del ahumador.
-La cantidad de humo y el tiempo de ahumado **dependerán del tipo de madera colocada y la humedad de la misma.** El Ahumador logra darle el toque a madera y ahumado a los alimentos. Es de fácil uso e instalación y le permitirá lucirse con carnes asadas y verduras con el **inconfundible toque de aroma y sabor.**

MANTENIMIENTO

-Realice la limpieza de la Parrilla luego de cada uso, espere primero que se enfríen 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.**

PRIMER USO

Antes de comenzar con el primer uso, es fundamental que retire con cuidado la etiqueta que viene adherida al deflector, como se muestra en la DETALLE A . Asegúrese de hacerlo lentamente para evitar residuos de pegamento o posibles restos de papel, dejando la superficie completamente limpia y lista para el encendido inicial de la parrilla.

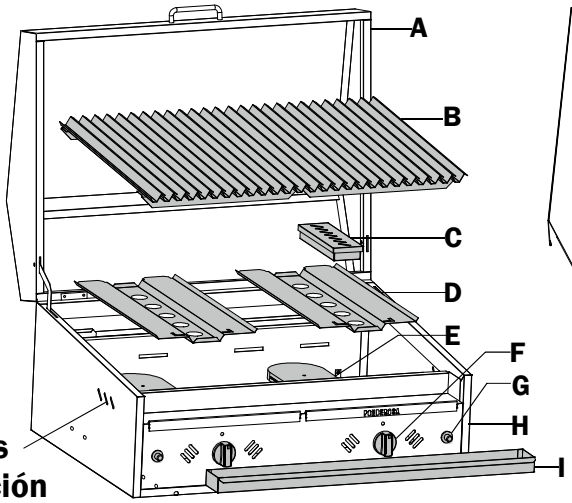


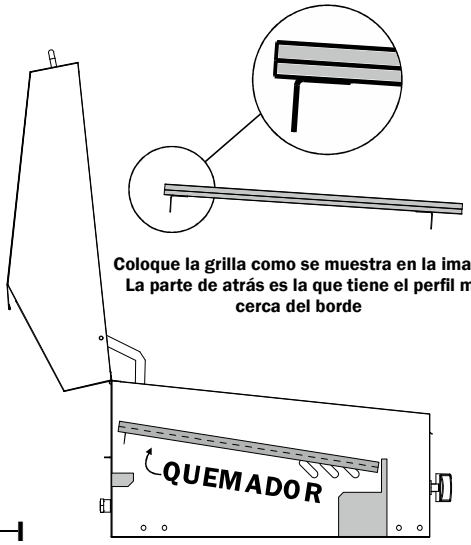
DETALLE A

-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 enfríen las grillas, retírelas y lávelas con agua y detergente.** Vuelva a colocarlas y comience con la cocción.

DESCRIPCIÓN GENERAL

A- Tapa
B- Grilla enlozada
C- Ahumador
D- Deflector
E- Quemador
F- Perilla de regulación de temperatura
G- Encendido Piezoeléctrico
H- Cuerpo
I- Grasera





DETALLE B

Para retirar el deflector, quite la pestaña por única vez. Mueva el deflector hacia adelante y hacia atrás **(Fig. 1)** unas cuatro veces, hasta que la pestaña se desprenda **(Fig. 2)** y el soporte salga sin dificultad.

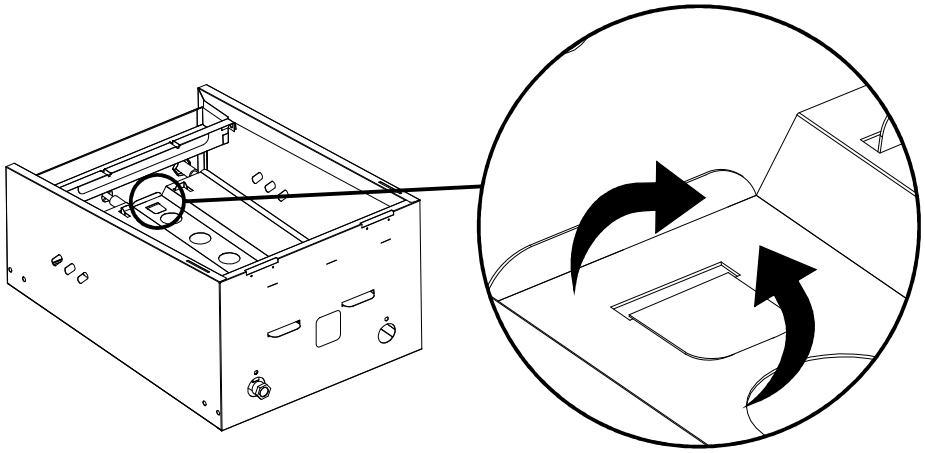


Fig. 1

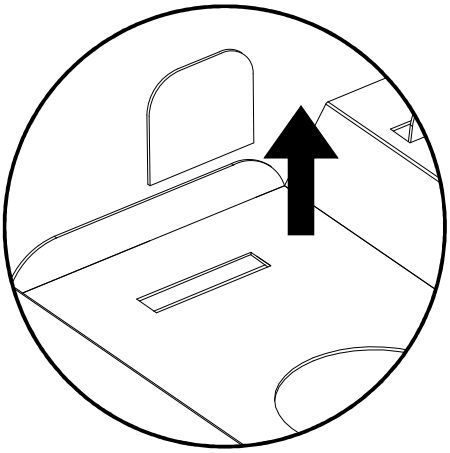
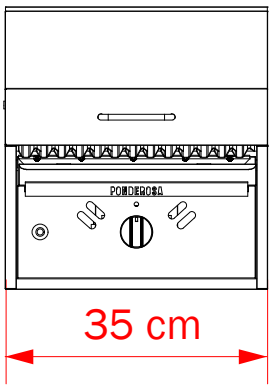


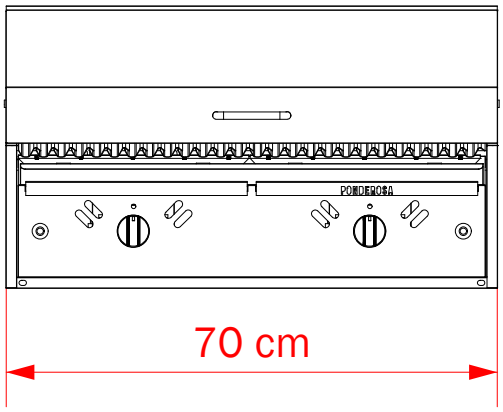
Fig. 2

DIMENSIONES

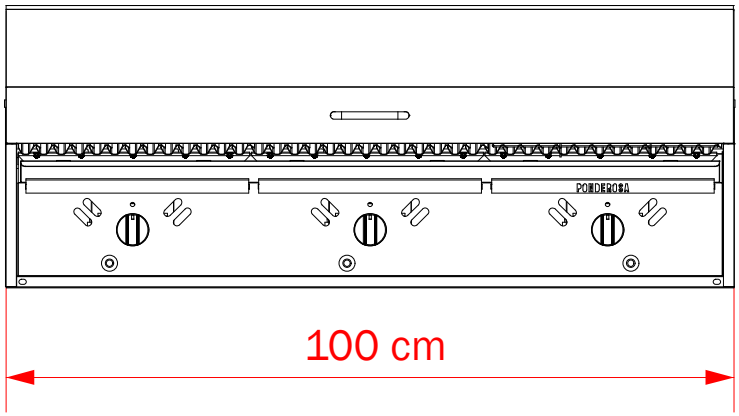
VISTA FRONTAL



PONDEROSA GAS 35

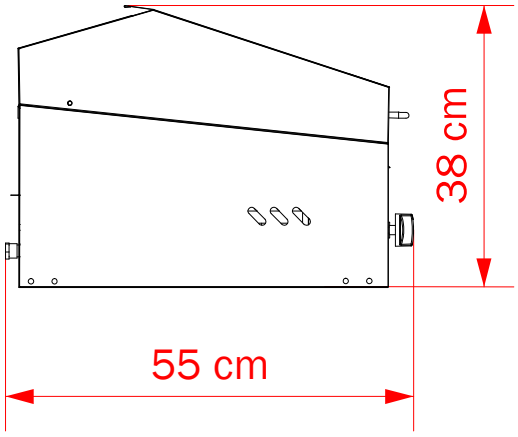


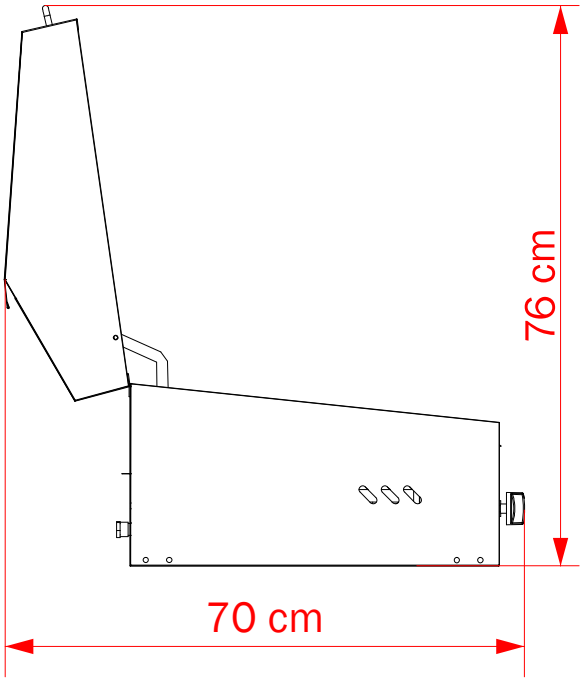
PONDEROSA GAS 70



PONDEROSA GAS 100

VISTA LATERAL





MANTENIMIENTO

-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 que indicarían la existencia de pérdidas.**

⚠-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.

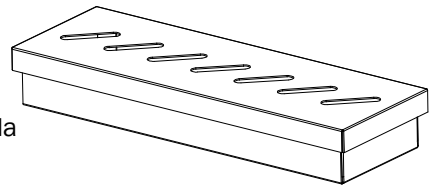
ACCESORIOS OPCIONALES

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

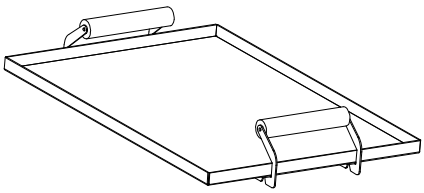
Accesorio que logra darle el toque a madera y ahumado que tanto gusta en los asados tradicionales hechos al fuego. Es de fácil uso e instalación y le permitirá lucirse con carnes asadas y verduras con el inconfundible toque de aroma y sabor.



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:

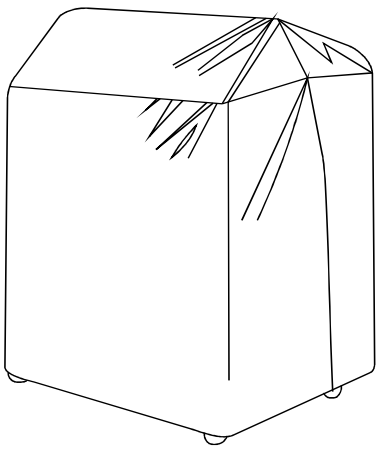
Extiende su uso a las preparaciones que requieren una superficie lisa que pueda contener aceite o condimentos líquidos para su plato preferido. Podrá trabajar con espátulas u otras herramientas de la cocina sin que se traben en su manipulación. Asimismo facilita el horneado de pizzas, empanadas o cualquier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

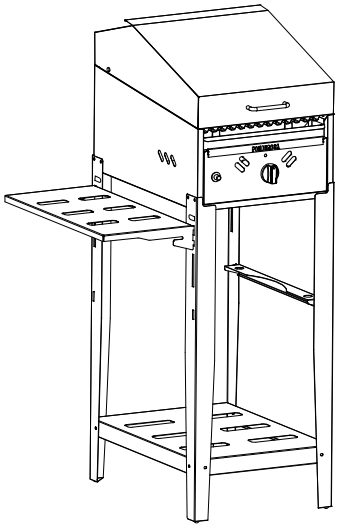
Accesorio que prolonga la vida útil de la parrilla. Está confeccionada con lona de polipropileno impermeable. Exterior color gris mate, interior metalizado. Posee protección UV. Con abertura lateral y cierre abrojo para un cómodo ajuste. Para cada modelo una funda adaptada según sus proporciones.



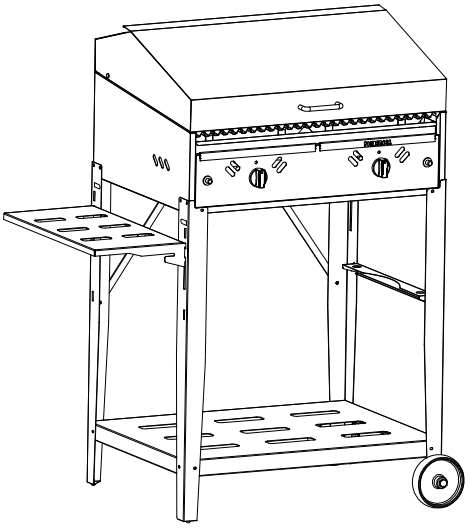
ACCESORIOS OPCIONALES

-PORTAPARRILLA / CARRO PORTAPARRILLA:

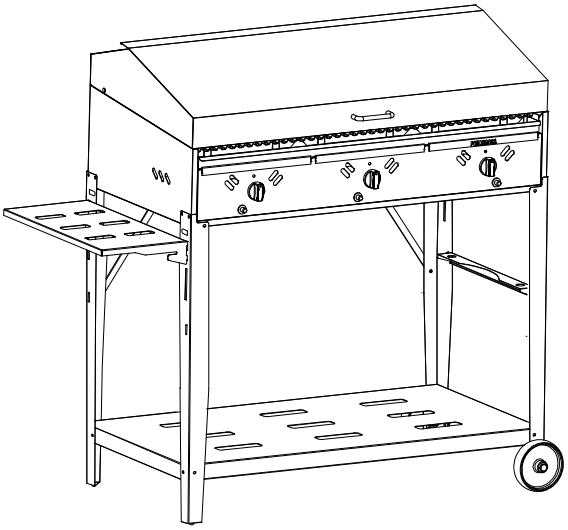
Pensado para cubrir la falta de espacio o la posibilidad de optimizar el espacio en el balcón. Cuenta con una bandeja inferior para almacenamiento y una bandeja auxiliar desmontable, de uso bilateral. De fácil armado y gran utilidad. Una vez armado el porta Parrilla, coloque la Parrilla sobre el mismo.



PONDEROSA GAS 35
PORTAPARRILLA



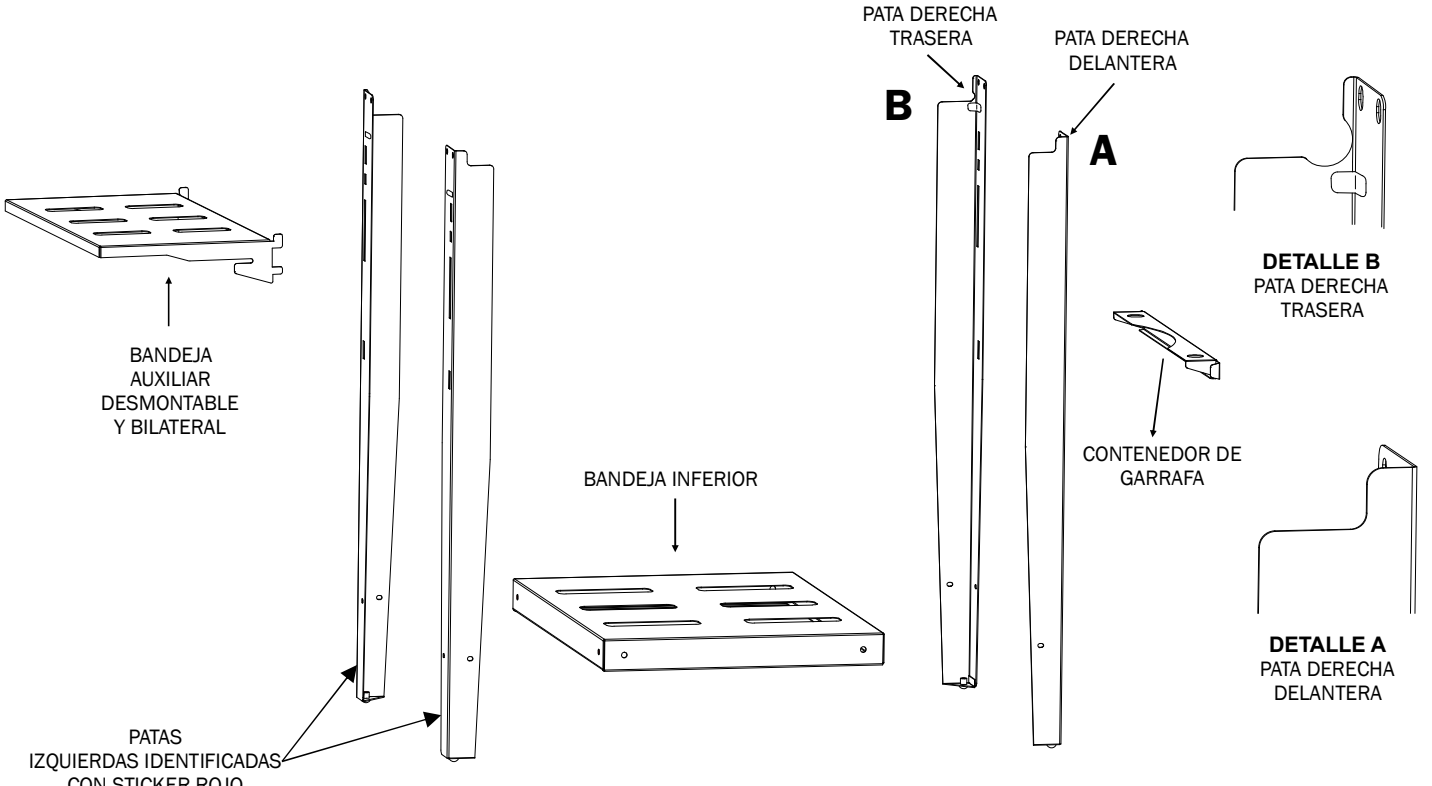
PONDEROSA GAS 70
CARRO PORTAPARRILLA



PONDEROSA GAS 100
CARRO PORTAPARRILLA

DESPIECE DEL PORTAPARRILLA

En caso de haber adquirido el Portaparrilla, consulte en la Página 9 el procedimiento de armado



NOTA: *El Portaparrilla solo aplica a la parrilla Ponderosa Gas 35*

ARMADO DE 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.

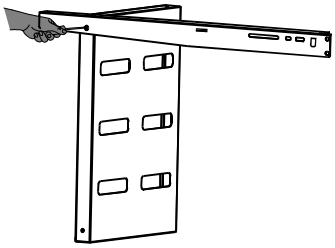


Fig. 1

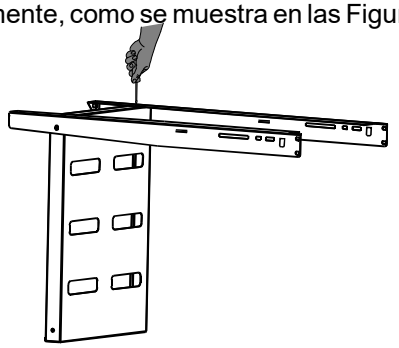


Fig. 2

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.

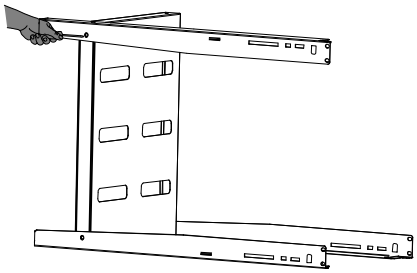


Fig. 3

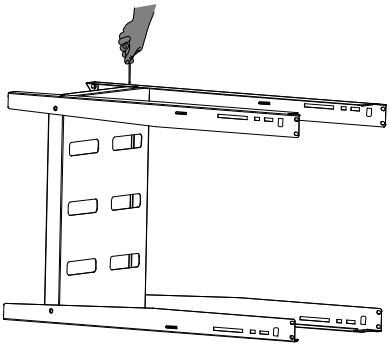


Fig. 4

MONTAJE DE LA PONDEROSA GAS 35 EN EL PORTAPARRILLA

1 Fije las 4 patas a la parrilla con 2 tornillos en cada una **(Fig. 1)**. Luego tome el contenedor de garrafa y pliegue las pestañas laterales, como se muestra en el **DETALLE A**. Por último, gire el Portaparrilla e inserte el contenedor de garrafa a través de los orificios ubicados en las patas laterales **(Fig. 2)**.

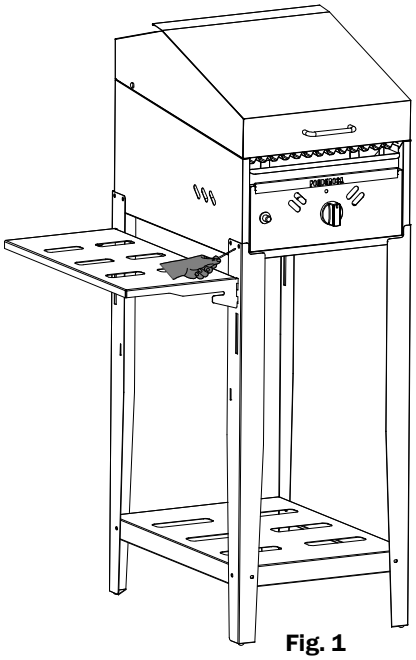
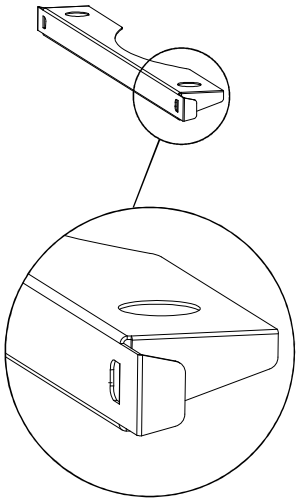


Fig. 1



DETALLE A

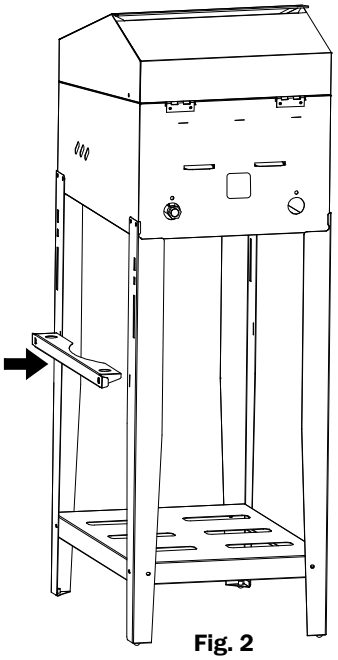
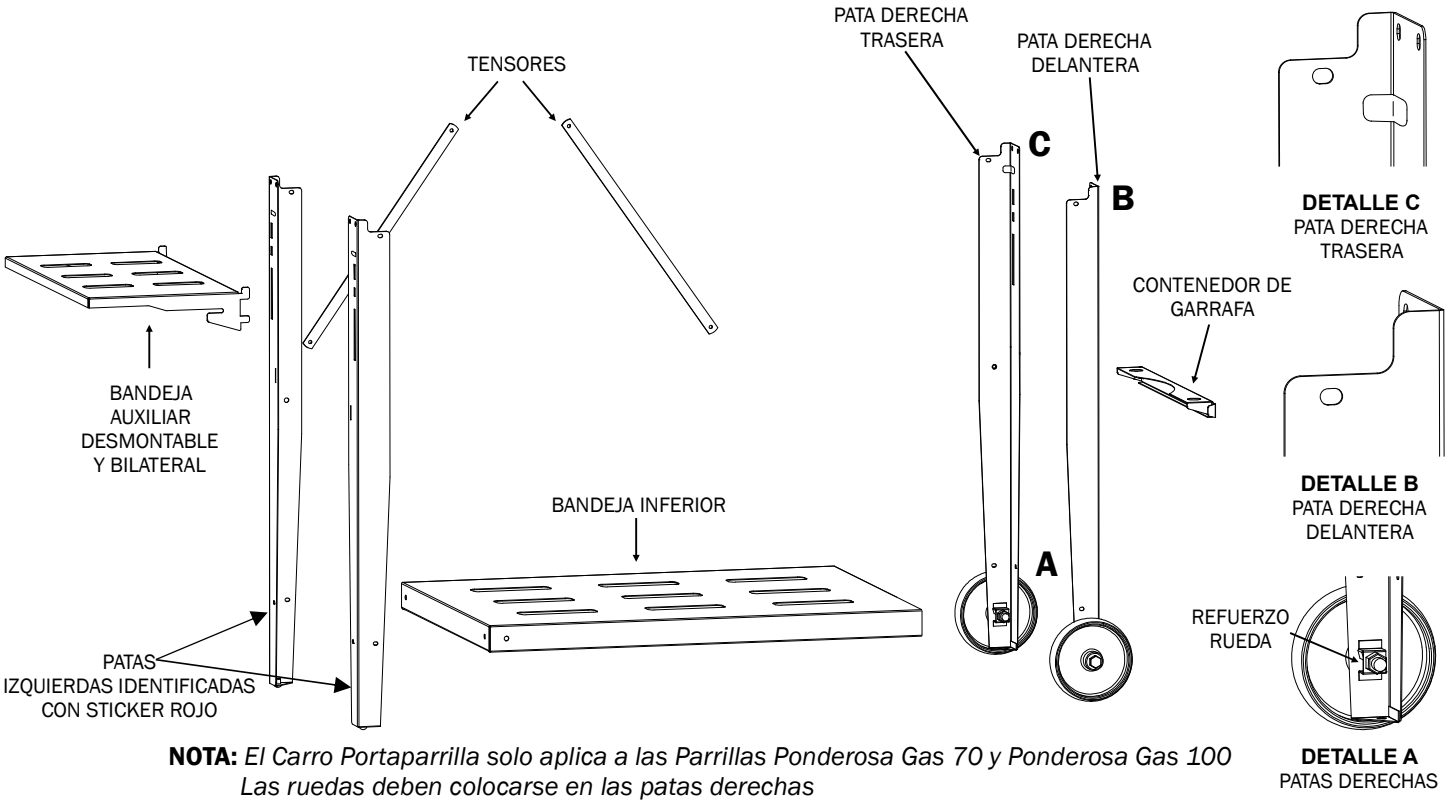


Fig. 2

DESPIECE DEL CARRO PORTAPARRILLA

En caso de haber adquirido el Carro Portaparrilla, consulte a continuación el procedimiento de armado



NOTA: *El Carro Portaparrilla solo aplica a las Parrillas Ponderosa Gas 70 y Ponderosa Gas 100*
Las ruedas deben colocarse en las patas derechas

ARMADO DE CARRO 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.

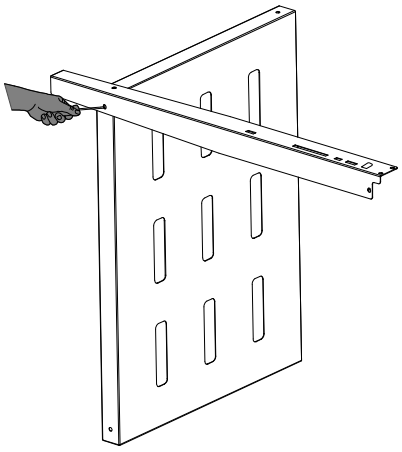


Fig. 1

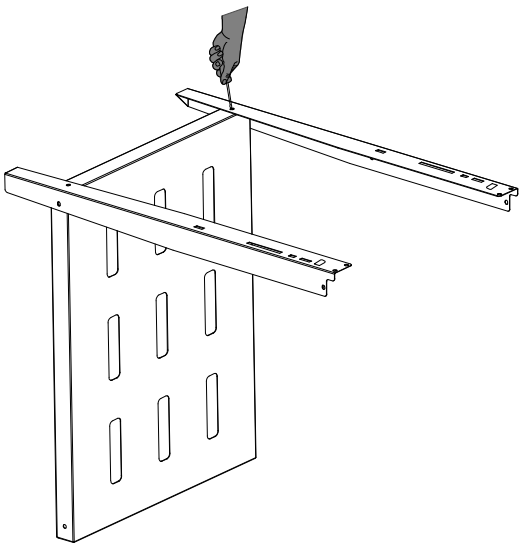


Fig. 2

ARMADO DE CARRO 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.

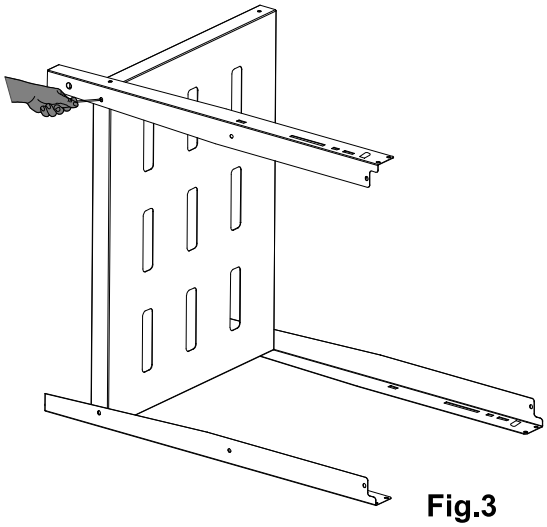


Fig.3

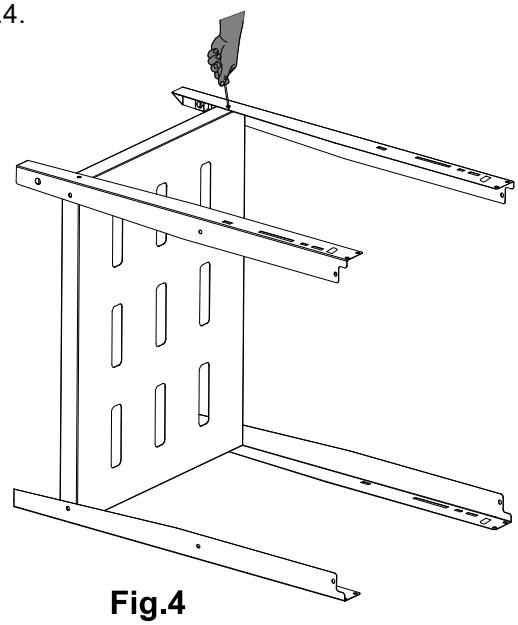
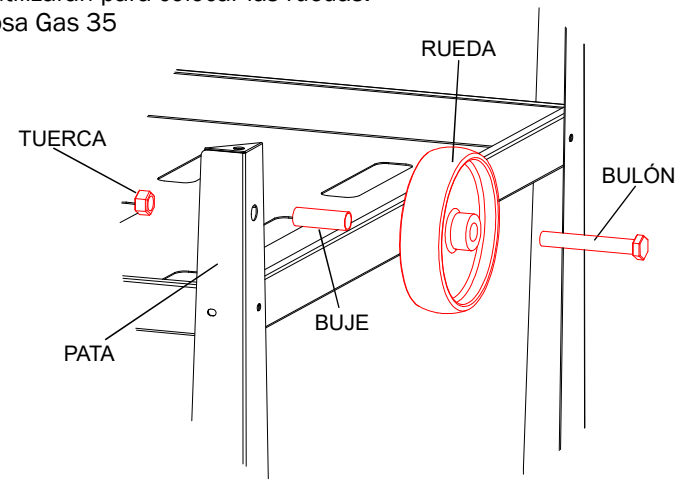


Fig.4

ARMADO DE CARRO PORTAPARRILLA

3 Identifique las piezas que se utilizarán para colocar las ruedas.
No aplica a la parrilla Ponderosa Gas 35



4 Coloque el buje dentro de la rueda **(Fig. 5)**. Luego inserte el bulón en el buje, atravesando al mismo tiempo el refuerzo pata y la pata **(Fig. 6)**. Y por último, ajuste la tuerca, aproximadamente 3 vueltas de rosca, al bulón **(Fig. 7)**.
No aplica a la parrilla Ponderosa Gas 35

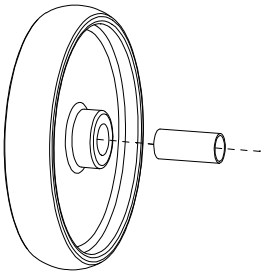


Fig.5

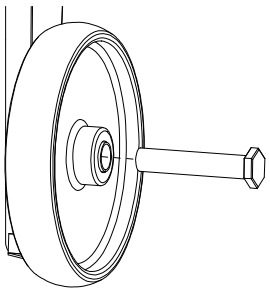


Fig.6

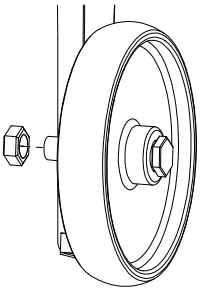


Fig.7

MONTAJE DE LAS PONDEROSAS GAS 70 Y 100 EN EL CARRO PORTAPARRILLA

IMPORTANTE: El montaje de la Parrilla Ponderosa Gas 70 y 100 debe realizarse entre dos personas.

1 Apoye la parrilla sobre las pestañas de las 4 patas, y atornille cada una de ellas a la Parrilla Ponderosa gas 70 o 100 (según el modelo adquirido) utilizando 3 tornillos por pata. Comience ajustando los tornillos de forma cruzada y continúe con el resto de las patas Fig. 8. Para facilitar el armado, se recomienda no ajustar completamente los tornillos hasta que las mismas estén correctamente colocadas y alineadas.

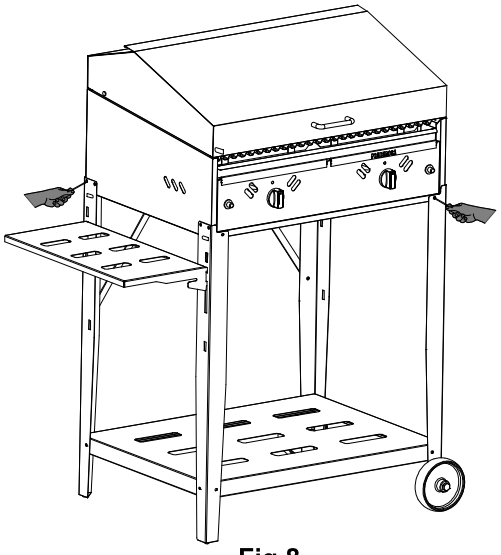


Fig.8

2 A continuación inserte el contenedor de garrafa, en las ranuras laterales de las patas y pliegue las pestañas, con la ayuda de una pinza, como se muestra en el **DETALLE A**, para que el contenedor de garrafa quede fijo en las mismas.

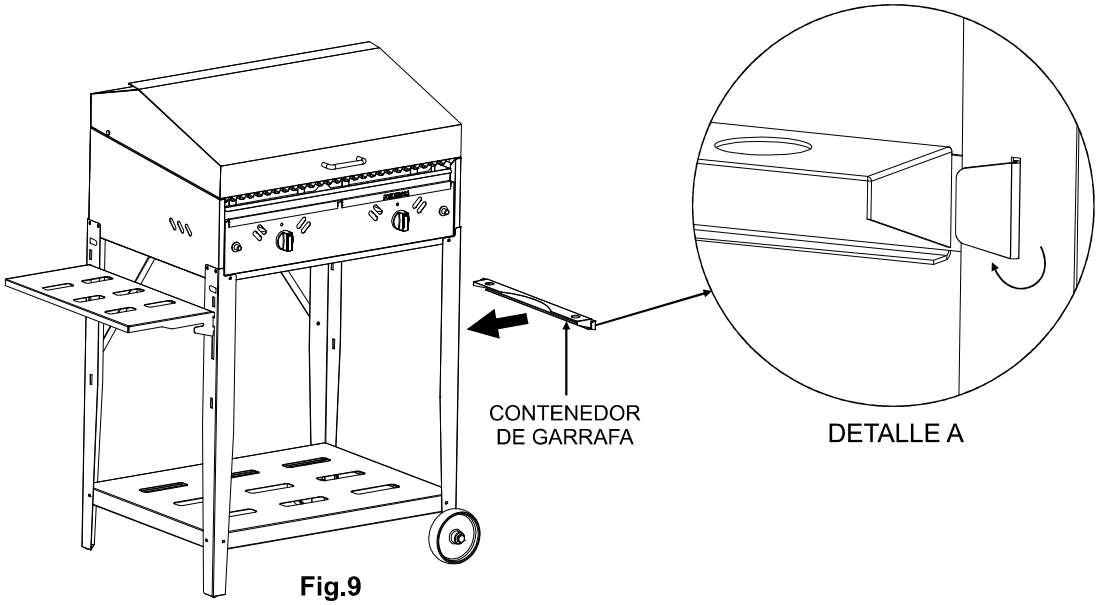


Fig.9

MONTAJE DE LAS PONDEROSAS GAS 70 Y 100 EN EL CARRO PORTAPARRILLA

3 Por último, atornille los tensores en las patas trasera y en la parte posterior de la parrilla. **(Fig.10).**

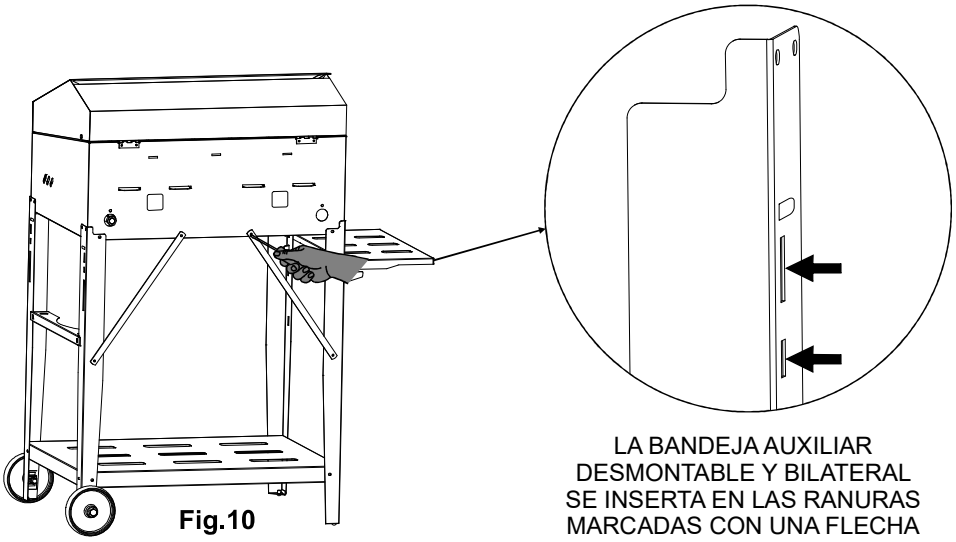
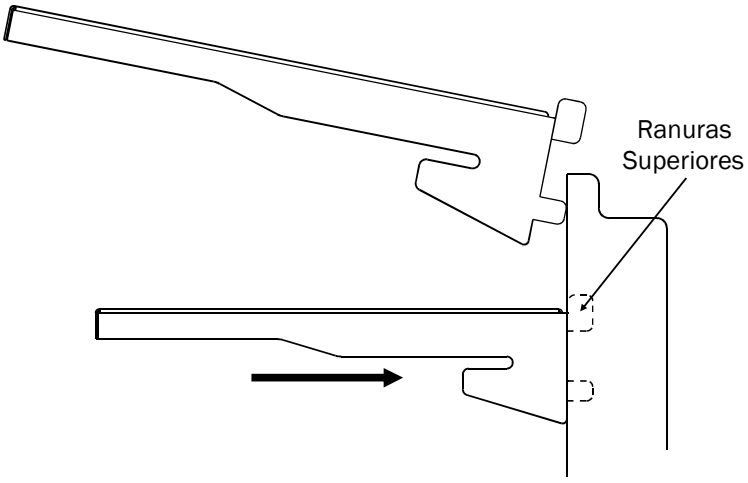


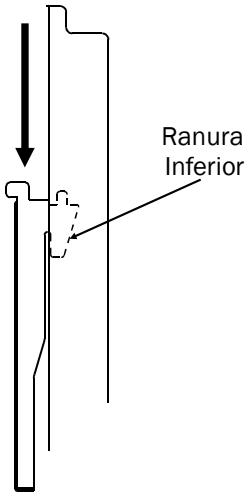
Fig.10

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

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



DETALLE DE BANDEJA EN USO



DETALLE DE BANDEJA SIN UTILIZAR

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