

Recomendaciones generales



Es posible que en la primera puesta en marcha de la parrilla desprenda olor a pintura quemada, esto es debido a que la pintura se cura en uso, este suceso es normal y no volverá a repetirse en las siguientes puestas en marcha.

Durante este proceso de curado final, no se debe tocar la superficie del mismo ya que la pintura podría dañarse.



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 resguardandola de la lluvia y del polvo.

WWW.TROMEN.COM.AR
vp.serviciotecnico@tromen.com.ar

LINEA GOURMET

PARRILLA MALBEC GUÍA DEL PROPIETARIO

No desechar. Contiene información importante sobre su producto

PARRILLA CABERNET GUÍA DEL PROPIETARIO

No desechar. Contiene información importante sobre su producto



94-002-014 MNL- Parrilla gas MALBEC-CABERNET REV: 103

TROMEN®

BIENVENIDO AL MUNDO GOURMET

Usted ha adquirido un producto de la más alta calidad y diseño.

No importa la experiencia del parrillero, con las parrillas TROMEN® todos pueden transformar el asado en un plato gourmet.

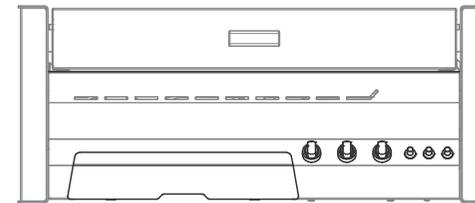
Las parrillas a gas se suman a la familia de asadores TROMEN®. A diferencia de las parrillas actuales de su segmento, su diseño distintivo e innovador y su moderno estilo jerarquizan el espacio donde se las ubique.

CON ORGULLO, AGRADECEMOS SU PREFERENCIA Y CONFIANZA

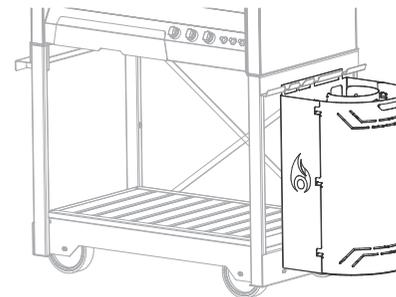


TROMEN®

Su nueva parrilla fue concebida por el equipo de diseño de TROMEN® considerando cada uno de los aspectos que hacen único, el arte de cocinar. Es por eso que además de la estética renovada TROMEN® incorporó los siguientes detalles a sus parrillas.



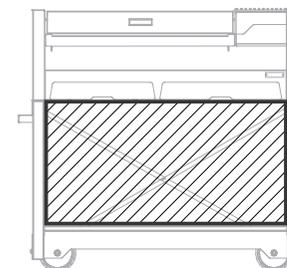
Menos espacio, más estilo, más funcionalidad: Su parrilla TROMEN® ahora cuenta con quemadores a gas, facilitando su uso y optimizando el espacio de cocción al máximo, gracias al diseño de sus emparrillados.



Más utilidad: Ahora su parrilla además es su organizador de cocina, ya que la misma cuenta con colgadores para sus accesorios TROMEN®.



Más movilidad: Con 4 ruedas y una robusta base con manija de acero, usted ahora puede trasladar la parrilla al lugar deseado de una manera rápida y sencilla.



Más espacio: Se aumentó el espacio útil de la base, logrando más altura y más lugar para colocar con comodidad todos los componentes de su cocción.

PARA VALIDAR LA GARANTÍA, DEBERÁ REGISTRARSE ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉS DE NUESTRA PÁGINA WEB WWW.TROMEN.COM DENTRO DE LOS 10 DÍAS POSTERIORES A LA COMPRA DEL EQUIPO, DE NO SER ASÍ, LA MISMA CARECERÁ DE VALIDEZ

GARANTÍA

TROMEN® mediante la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta parrilla a gas TROMEN® que la misma estará libre de defectos tanto en los materiales como en su fabricación, siempre y cuando se ensamble y opere de acuerdo a las instrucciones impresas que lo acompañan, desde su fecha de compra y según lo siguiente:

Piezas enlozadas 1 año

Pintura 180 días

Todas las demás partes. 1 año

Esta garantía limitada no cubre fallas en la pintura si el equipo es almacenado a la intemperie, ya que dicho suceso degradará de manera prematura la terminación superficial aplicada.

TROMEN® podría requerir prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, USTED DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO DE COMPRAS O FACTURA Y LA ETIQUETA DE REGISTRO DEL EQUIPO.

Esta Garantía está limitada al reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de TROMEN® de que efectivamente son defectuosas. Si TROMEN® confirma el defecto y aprueba el reclamo, reemplazará tal pieza sin cargo alguno. El cambio de los componentes, o del producto se efectuará a través del punto de venta, donde fue adquirido el equipo, el cual coordinará con el cliente su retiro.

En caso de requerir inspecciones de terreno para los productos dentro de un plazo de 60 días desde la fecha de compra, estas no tendrán costo para el cliente siempre que la falla sea originada por problemas de fabricación; De lo contrario todos los gastos ocasionados correrán por parte del usuario.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades operativas debido a accidentes, abuso, maltrato, alteración, uso indebido, vandalismo, instalación incorrecta, mantenimiento o servicio incorrecto, o la omisión de llevar a cabo el mantenimiento normal y de rutina. Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclementes tales como granizo, huracanes, terremotos o inundación ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito.

TROMEN® no se hace responsable de cualquier daño especial, indirecto, emergentes, daños a la propiedad, personales, terceros o cualquier otro daño incidental.

TROMEN® no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para TROMEN®.

REPORTAR CUALQUIER DEFECTO A:

VP.SERVICIOTECNICO@TROMEN.COM

La siguiente etiqueta identifica a su nuevo producto recuerde conservarla para futuras referencias acerca del mismo.



DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE PONER A FUNCIONAR SU EQUIPO A GAS.

Antes de poner a funcionar su equipo, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas.

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas al artefacto.
2. Apague todas las flamas, cerrando todas las válvulas de paso.
3. Abra la tapa.
4. Llame inmediatamente a un gasista matriculado para su inspección.

Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.



ESTE EQUIPO HA SIDO DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA SER USADO AL AIRE LIBRE.



LAS PARRILLAS A GAS TROMEN® SON APTO USO INDUSTRIAL.



JAMÁS UTILICE CARBÓN O LEÑA EN LOS EQUIPOS A GAS TROMEN®.



SI USTED VE, HUELE O ESCUCHA EL SILBIDO DE UN ESCAPE DE GAS DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO:

1. Apártese del cilindro de propano licuado
2. No trate de corregir el problema por sus medios.
3. Llame al cuerpo de bomberos más cercano.

ADVERTENCIA: No trate de realizar reparación alguna a los componentes que transporten o quemen gas sin antes ponerse en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de TROMEN® para obtener información sobre las partes de repuesto TROMEN® genuinas. Si no llegase a acatar esta advertencia, sus acciones podrían causar un fuego o una explosión que resulte en lesiones personales serias o la muerte o daños a la propiedad.

EL HACER CASO OMISO DE LOS AVISOS DE PELIGROS, ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES CONTENIDOS EN ESTE MANUAL DEL PROPIETARIO PUDIERA RESULTAR EN LESIONES CORPORALES SERIAS O LA MUERTE, O EN UN FUEGO O EXPLOSIÓN QUE CAUSE DAÑOS A LA PROPIEDAD

 Los **SÍMBOLOS DE SEGURIDAD** () lo alertarán de importante información

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

 No la utilice dentro de la casa! Esta parrilla debe usarse solamente al aire libre. Si se utiliza dentro de la casa, se acumularán gases y humos que causarán lesiones corporales graves o la muerte.

 No deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca de una parrilla caliente.

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

 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.

 El utilizar limpiadores abrasivos sobre las rejillas de cocción o la parrilla en sí, dañará la terminación de las superficies.

 La parrilla deberá limpiarse a fondo regularmente.

 No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de este asador.

 Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender el equipo, usando las instrucciones de encendido descritas en este manual.

 No intente desconectar ninguna conexión de gas mientras el equipo esté funcionando.

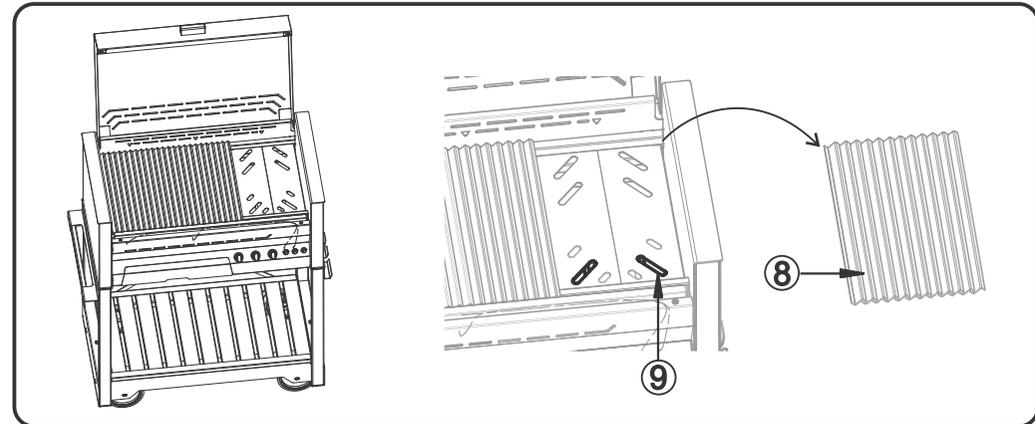
Encendido manual de los quemadores

Siga los pasos anteriormente mencionados en A) B) C)

H) Levante las rejillas de cocción (8)

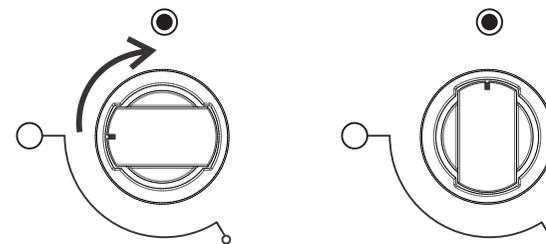
I) Encienda un cerillo y colóquelo en el agujero del deflector (9) según indica la figura.

Siga los pasos anteriormente mencionados en E) F) G)



Apagado de los quemadores

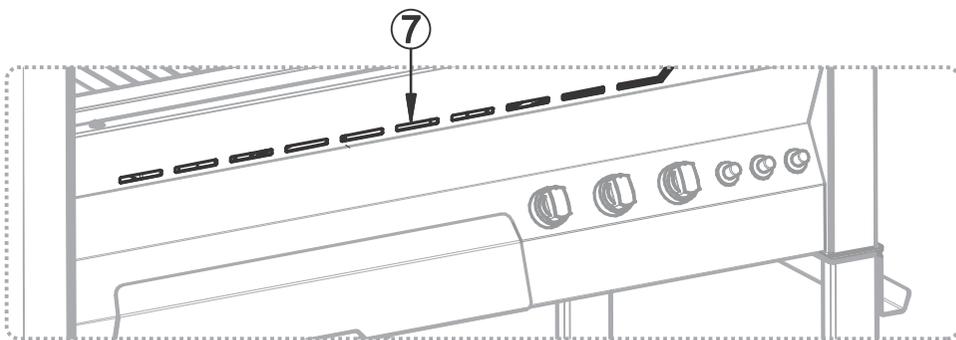
E) Gire la perilla de control (5) en dirección de las agujas del reloj hasta que esté en la posición  [apagada]. Luego cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.



 **ADVERTENCIA:** Antes de cada uso, revise que no haya grasa acumulada en la bandeja recolectora de grasa. Retire el exceso de grasa para evitar que esta rebalse y dañe componentes internos del sistema GAS.

G) Mantenga la perilla presionada hasta lograr activar el sistema de seguridad . Esto se logrará cuando al soltar la perilla el quemador siga encendido.

H) Verifique que todos los quemadores deseados se encuentren prendidos mirando los quemadores a través de las hendijas (7).



⚠ ADVERTENCIA: Si cualquier quemador no llegase a encenderse en el lapso de cinco segundos durante el encendido, pare, cierre la perilla de control del quemador (posición ☉) y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo.

⚠ ADVERTENCIA: Cada quemador debe encenderse individualmente pulsando el botón de encendido correspondiente.El no hacerlo puede resultar en una llamarada de gas que pueda causar lesiones corporales graves y daños materiales.

I)Para encender los quemadores restantes realice los pasos anteriormente mencionados

K)Cierre la tapa

L)Deje el equipo precalentando en máxima potencia por al menos 10 o 15 minutos , dependiendo de condiciones tales como la temperatura del aire o el viento, y luego proceda a regular la temperatura para la cocción.

⚠ ADVERTENCIA: Siempre precaliente su equipo, durante los primeros minutos de funcionamiento el equipo se encuentra en el período de ingreso en régimen por lo cual la combustión del gas puede no ser completa, si colocase alimentos estos se verían contaminados por gases no deseados.

⚠ Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar su equipo a gas **TROMEN®** verifique que no existan fugas de gas u obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.

⚠ Si la grasa llegase a encenderse, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.

LA SIGUIENTE ETIQUETA INDICA IMPORTANTE INFORMACIÓN SOBRE SU EQUIPO LA MISMA TAMBIÉN SE ENCUENTRA ADHERIDA EN LA ZONA DE INGRESO DE GAS DE SU EQUIPO. TÉNGALA EN CUENTA ANTES DE LA INSTALACIÓN DE SU EQUIPO A GAS.

TROMEN		FABRICANTE: HERRERÍA PARQUE SRL DARWIN PASSAPONTI 6002 PARQUE INDUSTRIAL DEL OESTE - CUARTEL V 1744 MORENO - BUENOS AIRES - ARGENTINA TEL: 0054-11-3960-0122	
PRESION NOMINAL	CONSUMO QUEMADOR 1 : 3.72 Kw		
GAS NATURAL: 180 kPa	CONSUMO QUEMADOR 2 : 3.72 Kw		
GAS ENVASADO: 280 kPa	CONSUMO QUEMADOR 3 : 3.72 Kw		
Mat. Fabricante Nro: 2427			
NO USAR EN LOCALES SIN VENTILACIÓN PERMANENTE			
SOLO APTO USO COMERCIAL			
INDUSTRIA ARGENTINA		AÑO DE FABRICACIÓN: 2015	

⚠ CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

⚠ Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.

⚠ No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre la mesada de la cocina. Descongele los alimentos en el refrigerador.

⚠ No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo recipiente en la que haya colocado alimentos crudos.

⚠ Lave con agua y jabón todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.

Notas:

CONEXIÓN DE GAS

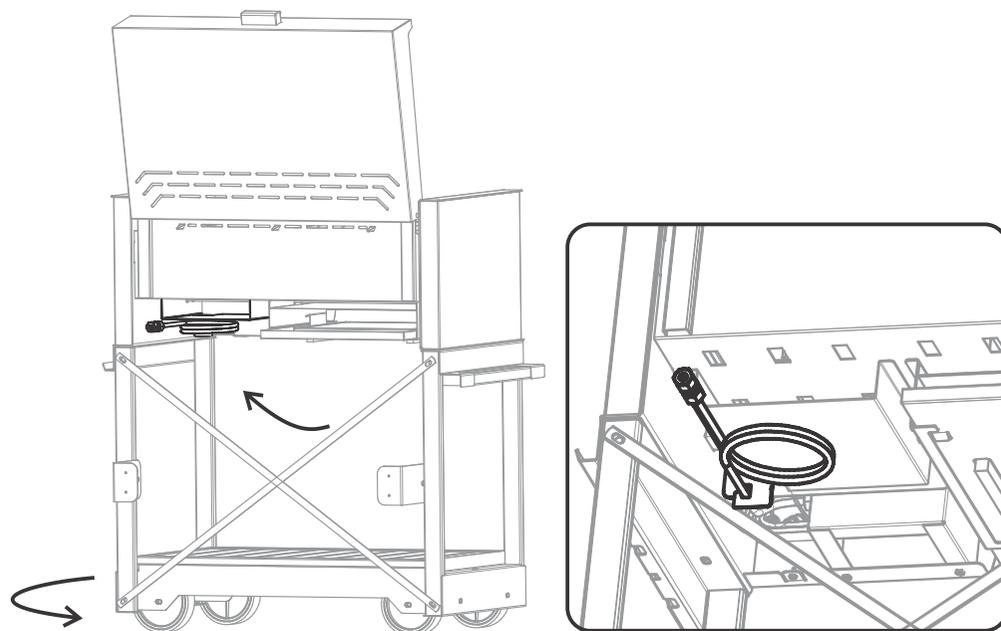
La instalación de los equipos a gas TROMEN® debe ser realizada por un **INSTALADOR MATRICULADO** teniendo en cuenta las Disposiciones y Normas de ENARGAS

SR INSTALADOR:

La siguiente información lo ayudará en la instalación y cambio de gas de los equipos TROMEN®

1 - Corrobore que la cañería de gas de la instalación no presente cuerpos extraños y verifique el correcto funcionamiento y cierre de la llave de paso correspondiente al lugar de instalación.

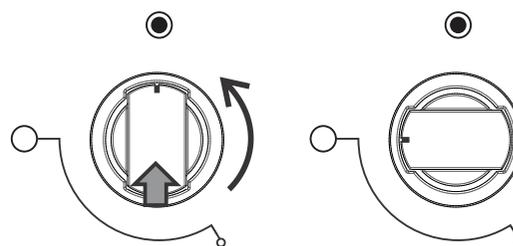
2 - Para obtener acceso a la conexión de gas trasera, gire el equipo o ingrese desde el inferior del cuerpo del mismo.



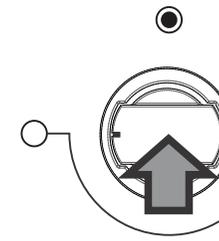
Para facilitar su montaje los equipos TROMEN® vienen provistos de un niple (1) con rosca macho G1/2", lo que permite conectarlas por medio de conexión flexible de cobre (IRAM 2568) (*) o de acero inoxidable, que cumplan las condiciones establecidas por ENARGAS.

(*) Punto 6.6 de las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

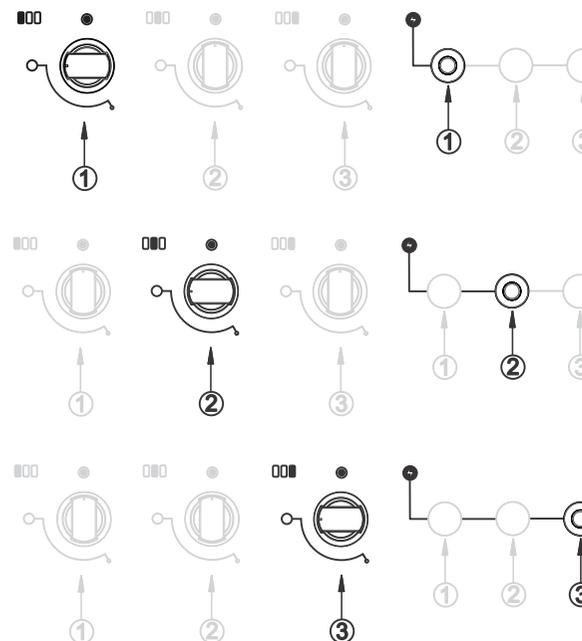
D) Presione levente la perilla y girela 90° como indica la figura



E) Mantenga la perilla presionada como indica la figura

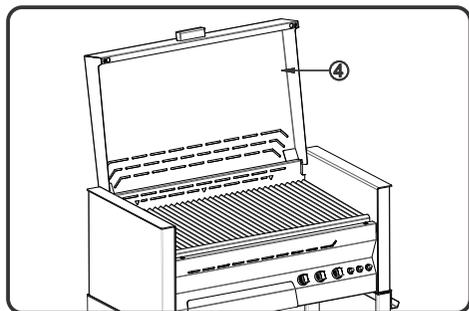


F) Presione el boton de encendido (6) correspondiente, según la figura adjunta, reiteradas veces hasta corroborar que se haya logrado el encendido del quemador.



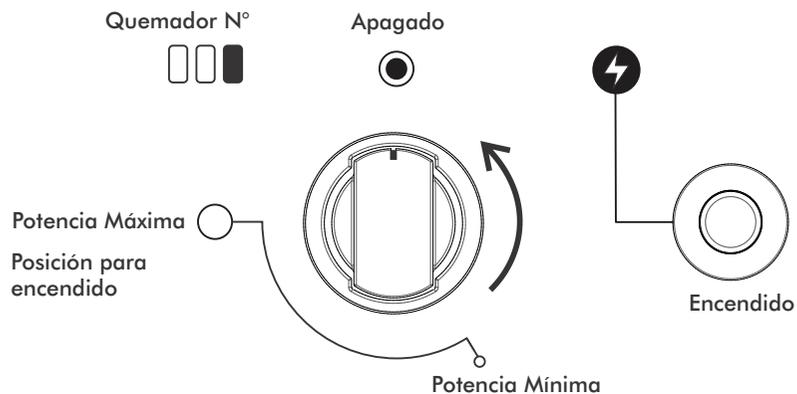
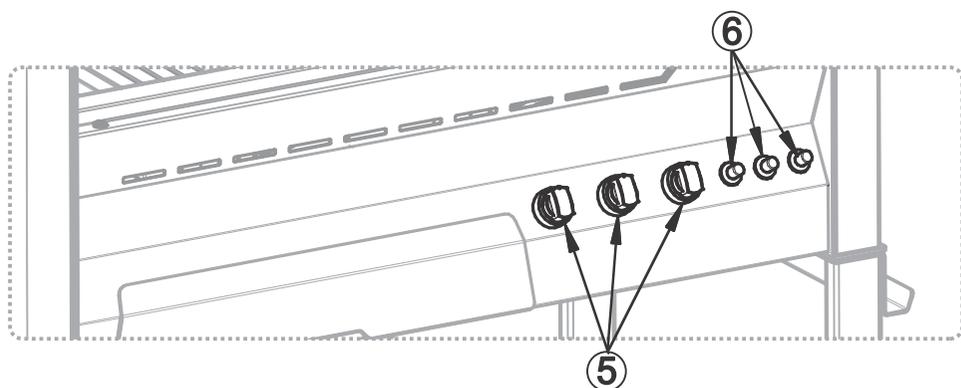
⚠ ADVERTENCIA: Mientras se estén encendiendo los quemadores del equipo se deberá mantener la tapa abierta, asimismo si el equipo no encendiese se deberá esperar cinco minutos para que el gas se disipe, el hacer caso omiso a esta advertencia puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

Al utilizar su parrilla TROMEN® siga detalladamente las siguientes indicaciones de encendido y uso de la misma .

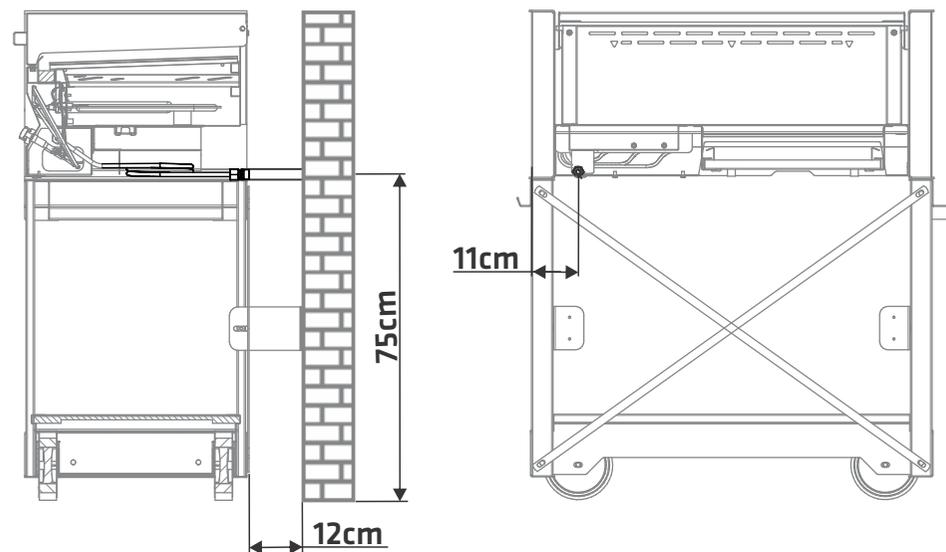


Encendido asistido de los quemadores

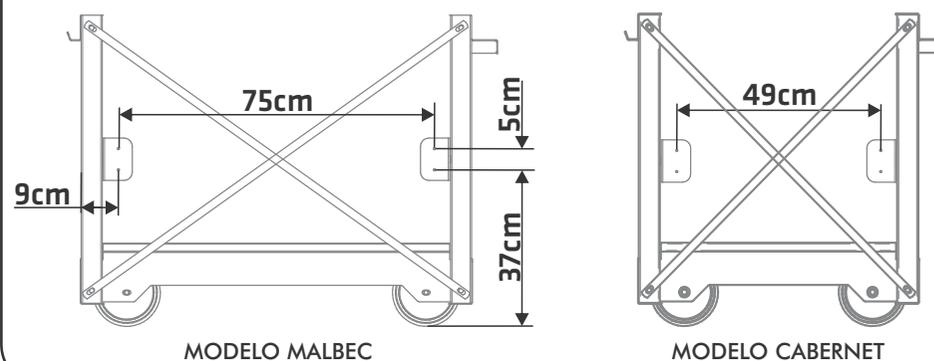
- A) Abra la tapa (4).
- B) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores (5) estén apagadas . (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que estén en la posición ● [apagada].)
- C) Encienda los quemadores individualmente de izquierda a derecha. Comience con el quemador N° 1 .



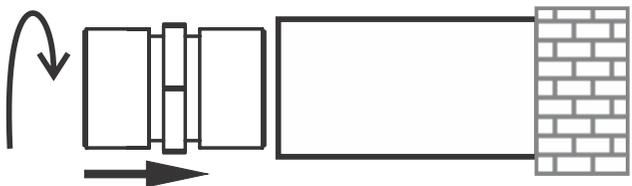
- 3 - Acerque el equipo a su posición, y presente las piezas que conformarán la conexión.
- Tenga en cuenta las siguientes medidas para su instalación fija domiciliaria.



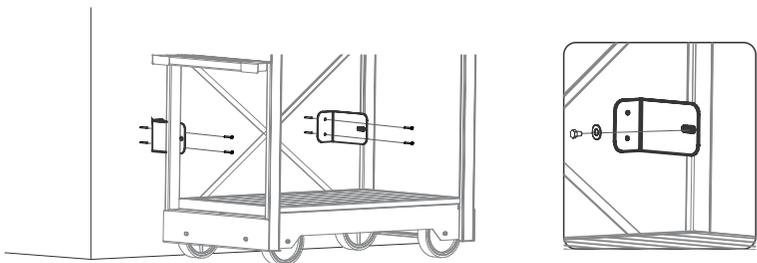
- 4 - Marque en la pared los agujeros de fijación de los soportes traseros, mueva el equipo y coloque los 4 tarugos en la pared.
- Tenga en cuenta las siguientes medidas para su instalación



6 - Inserte el niple roscado en la instalación fija domiciliaria



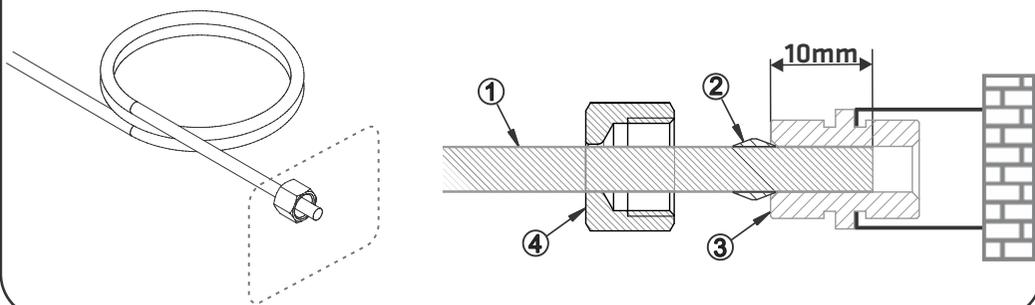
7 - Fije el equipo a la pared en forma rígida mediante los cuatro tornillos alojados en los tarugos, a través de los agujeros de fijación del soporte y mediante los dos bulones que lo sujetan a la base .



7 - Efectúe la conexión teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

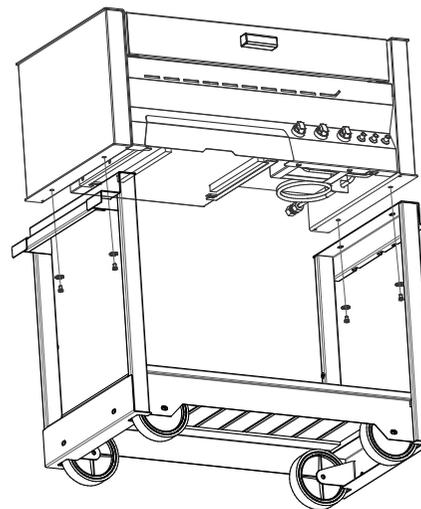
A) verifique que queden aproximadamente 10mm de saliente de caño (1) al ubicar la virola (2)

B) El caño para ingreso de gas suministrado en el equipo esta diseñado para poder ubicarse en un área de 5cm² por lo cual su instalación siempre deberá estar dentro de ese margen.



IMPORTANTE: Al enroscar o desenroscar sobre el niple (3) una tuerca tubo (4) sujete con una llave fija de 22mm el hexágono del niple, de esta manera evitaremos ejercer torsión sobre el caño de conexión principal del equipo.

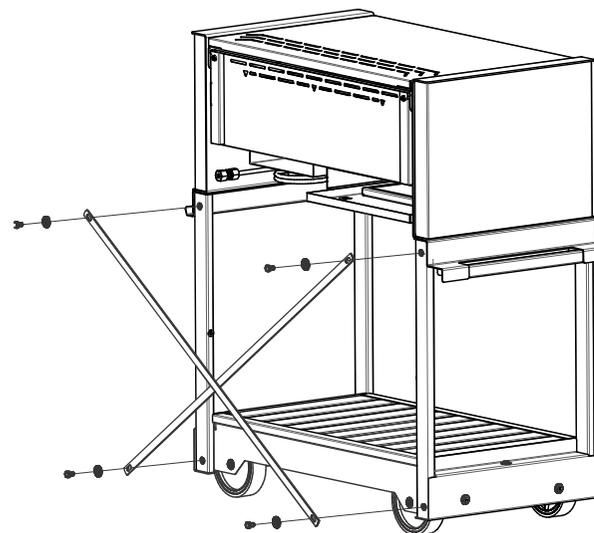
Fig 3 : Coloque el cuerpo de la parrilla sobre la base previamente armada y fije los bulones , con sus arandelas correspondientes, a las tuercas remachadas ubicadas en el inferior de la misma.



i Al colocar el cuerpo parrilla verificar (mirando de frente) que el lateral agarre quede a la izquierda y el lateral colgador quede a la derecha.

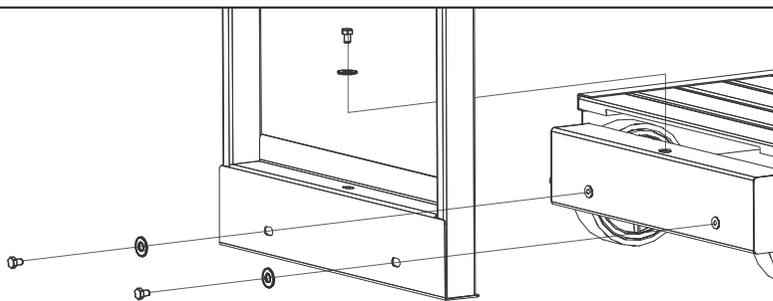
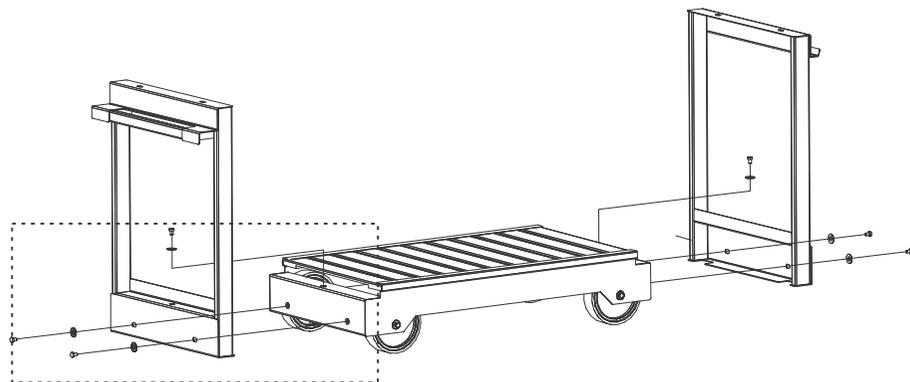
⚠ En caso de ser necesario remueva los deflectores y parrillas para alivianar la pieza y facilitar el posicionamiento del cuerpo parrilla

Fig 4 : Coloque de a un tensor a la vez y fije los bulones , con sus arandelas correspondientes, a las tuercas remachadas ubicadas en los laterales.



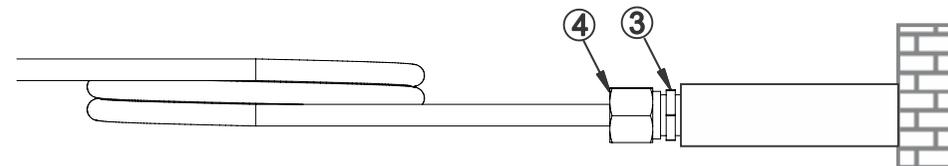
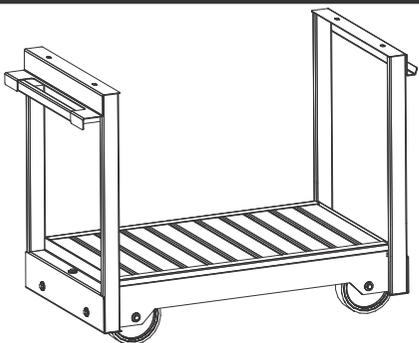
Siga las siguientes instrucciones para armar su parrilla TROMEN® MALBEC.

Fig 1 : Coloque los laterales sobre la base y fije los bulones , con sus arandelas correspondientes, a las tuercas remachadas ubicadas en los extremos de la base.

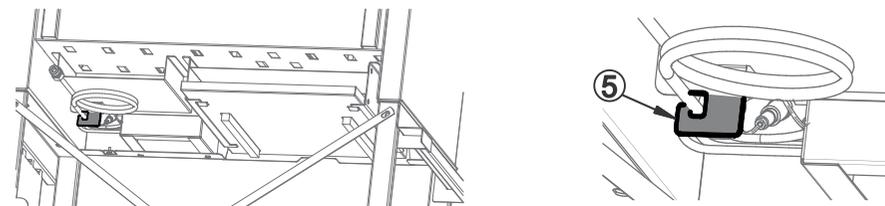


i La colocación de los laterales no tiene un sentido marcado ya que ambos extremos de la base son iguales.

Fig 2: base armada



8 - Nunca permita que el caño de conexión de su equipo se suelte de su soporte (5) ya que podría ocasionar daños y futuras pérdidas en el circuito interno de gas.



9 - Abra el gas y controle con espuma de jabón que no haya pérdidas en la conexión realizada. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm² .

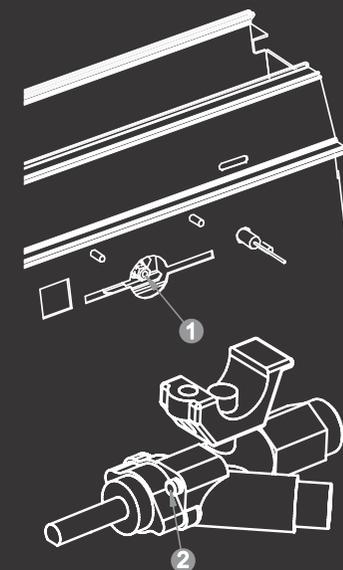
10 - Verifique el buen funcionamiento del regulador de gas de su domicilio y que la presión del gas no supere los valores normales en gas natural: 1,8kPa (180 mm CA,) y en gas envasado 2,8kPa (280 mm CA). En caso de utilizar gas envasado ver "Multigas".

SISTEMA MULTIGAS TROMEN®

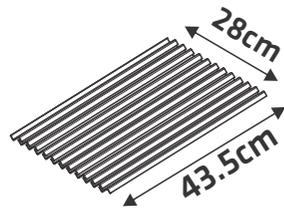
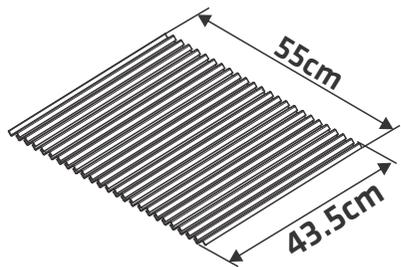
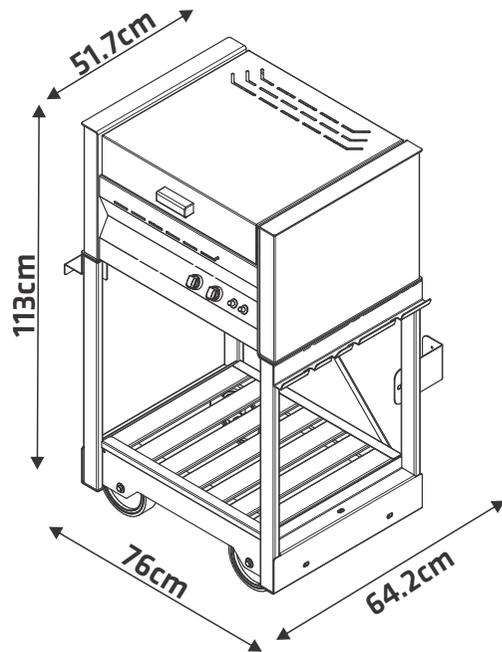
Los quemadores de los equipos TROMEN® salen de fábrica listos para ser utilizados con gas natural. Dada su condición de Multigas no requieren regulación de aire primario ante el cambio del tipo de gas utilizado.

Para convertir el artefacto a gas envasado se deben reemplazar los inyectores instalados (1) por el juego de inyectores provisto en el embalaje y ajustar a tope los by-pass de mínimo (2), de las válvulas. Guarde en lugar seguro el juego de inyectores reemplazados.

Para volver a transformar el artefacto a gas natural, se deben volver a reemplazar los inyectores y desajustar los by-pass de mínimo, de las válvulas.



Al instalar y utilizar su parrilla TROMEN® CABERNET tenga en cuenta las siguientes dimensiones.

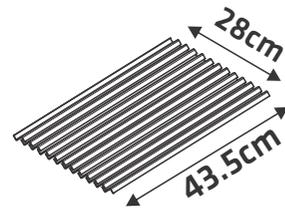
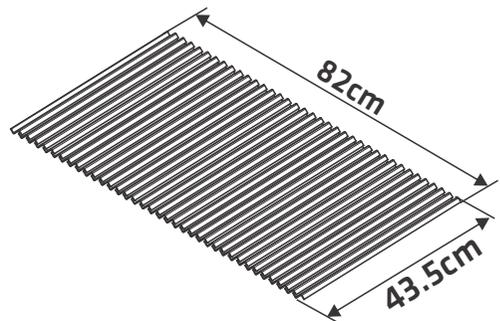
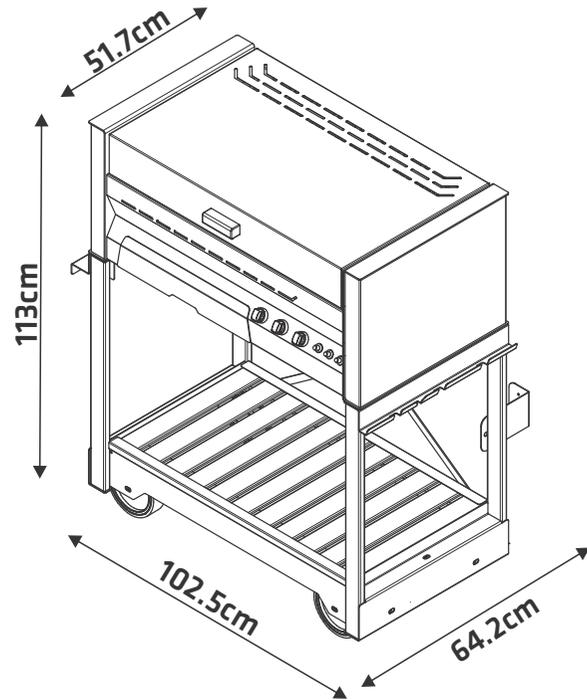


Su nueva parrilla TROMEN® MALBEC esta formada por los siguientes componentes.

N°	Denominación	Cantidad
1	CUERPO PARRILLA	1
2	LATERAL COLGADOR	1
3	LATERAL AGARRE	1
4	BASE MOVIL	1
5	TENSOR	2
6	ARANDELA Ø24	14
7	Bulón 5/16 X 1/2"	14
8	DEFLECTOR	3
9	MÓDULO EMPARRILLADO	3
10	BANDEJA TABLA	1
11	TABLA DE CORTE	1
12	TARUGO S6	4
13	TORNILLO 7X1 1/2"	4
14	FIJACIÓN PARED	2

Las imágenes son ilustrativas - la empresa se reserva el derecho de cambiar el diseño sin previo aviso

Al instalar y utilizar su parrilla TROMEN® MALBEC tenga en cuenta las siguientes dimensiones.



Su nueva parrilla TROMEN® CABERNET esta formada por los siguientes componentes.

1

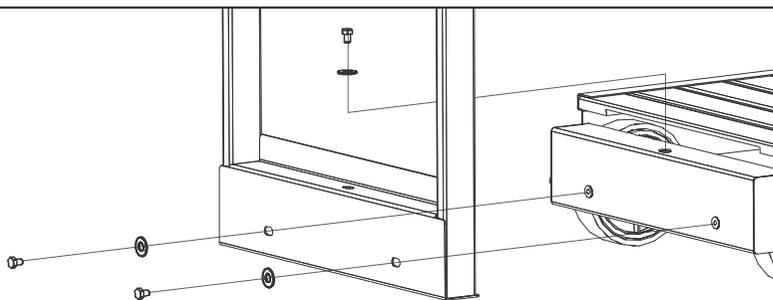
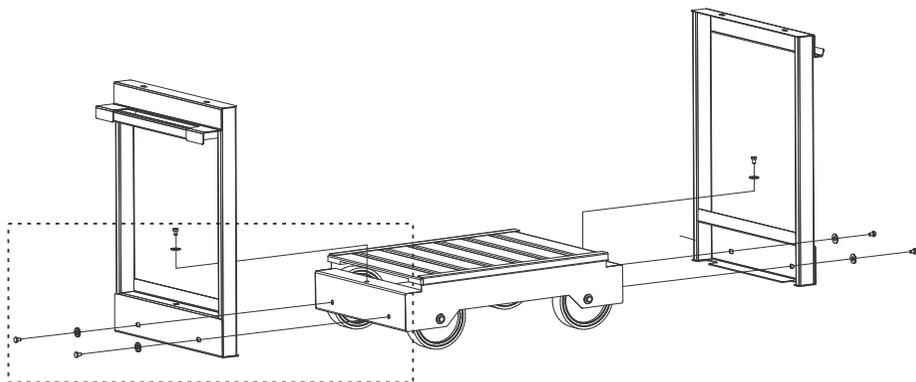
N°	Denominación	Cantidad
1	CUERPO PARRILLA	1
2	LATERAL COLGADOR	1
3	LATERAL AGARRE	1
4	BASE MOVIL	1
5	TENSOR	2
6	ARANDELA Ø24	14
7	Bulón 5/16 X 1/2"	14
8	DEFLECTOR	2
9	MÓDULO EMPARRILLADO	2
10	TARUGO S6	4
11	TORNILLO 7X1 1/2"	4
12	FIJACIÓN PARED	2

Las imagenes son ilustrativas - la empresa se reserva el derecho de cambiar el diseño sin previo aviso

ENSAMBLE CABERNET

Siga las siguientes instrucciones para armar su parrilla TROMEN® CABERNET.

Fig 1 : Coloque los laterales sobre la base y fije los bulones , con sus arandelas correspondientes, a las tuercas remachadas ubicadas en los extremos de la base.



La colocación de los laterales no tiene un sentido marcado ya que ambos extremos de la base son iguales.

Fig 2: base armada

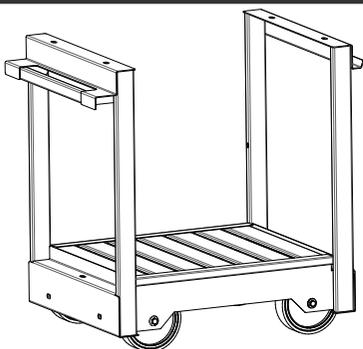
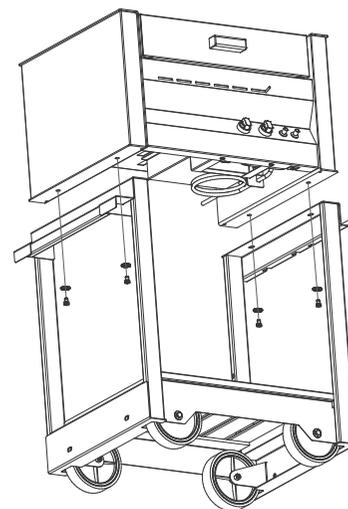


Fig 3 : Coloque el cuerpo de la parrilla sobre la base previamente armada y fije los bulones , con sus arandelas correspondientes, a las tuercas remachadas ubicadas en el inferior de la misma.



Al colocar el cuerpo parrilla verificar (mirando de frente) que el lateral agarre quede a la izquierda y el lateral colgador quede a la derecha.



En caso de ser necesario remueva los deflectores y parrillas para alivianar la pieza y facilitar el posicionamiento del cuerpo parrilla

Fig 4 : Coloque de a un tensor a la vez y fije los bulones , con sus arandelas correspondientes, a las tuercas remachadas ubicadas en los laterales.

