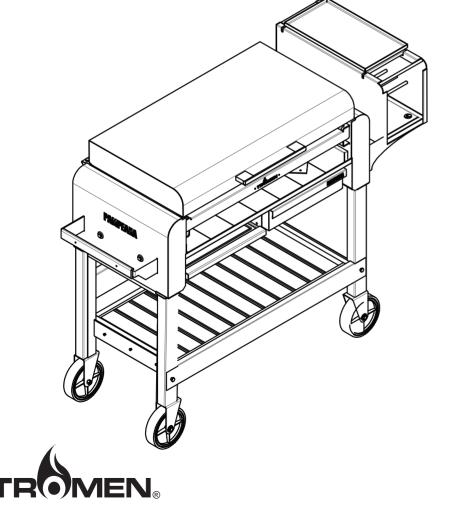
LINEA GOURMET

BIENVENIDO AL MUNDO GOURMET

PARRILLA PAMPEANA 2021 GUÍA DEL PROPIETARIO

No desechar. Contiene información importante sobre su producto



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.

La parrilla se suma al segmento de asadores que no requieren de instalación previa y son aptos para cualquier espacio de la casa. A diferencia de las parrillas actuales, su diseño distintivo e innovador y su moderno estilo jerarquizan el espacio donde se las ubique.



CON ORGULLO, AGRADECEMOS SU PREFERENCIA Y CONFIANZA

GARANTÍA

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

PARA VALIDAR LA GARANTÍA, DEBERÁ REGISTRARSE ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉZ 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 de carbón TROMENo 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:

Rejillas de cocción enlozadas 1 año

Pintura 180 dias

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 indiguen, 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 v de rutina. Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tipo inclmentales 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:

SERVICIOTECNICO@TROMEN.COM

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

Colocar aqui la etiqueta de producto

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 (A) lo alertarán de importante información



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

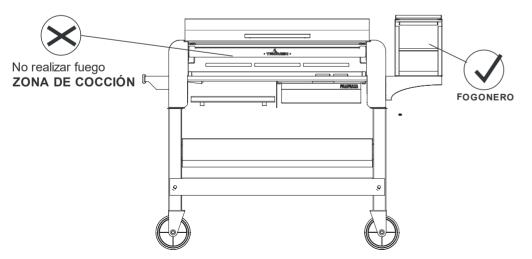
- ▲ No la utilice dentro de la casa! Esta parrilla debe usarse solamente al aire libre. Si se utiliza dentro de la casa, se acumularán humos que causarán lesiones corporales graves o la muerte.
- ▲ No deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca de una parrilla caliente.
- ∧ No trate de mover la parrilla caliente. Aquarde a que la parrilla se enfríe antes de moverla.
- ∧ Nunca agregue líquido encendedor o carbón vegetal impregnado con el mismo a carbón vegetal caliente o tibio.
- 🛆 En caso de usar liquido encendedor,después de usarlo, tape la botella del mismo y cológuela a una distancia segura de la parrilla.
- △ Usted debe proceder con cuidado cuando opere su parrilla. Estará caliente mientras se esté cocinando y nunca deberá dejarse desatendida mientras esté en uso.
- ▲ No retire las cenizas hasta tanto el carbón se haya quemado del todo y esté completamente apagado y la parrilla esté fría.
- ▲ Mantenga en todo momento la parrilla sobre una superficie segura y a nivel, alejada de materiales combustibles.
- ▲ No desechar carbones calientes donde podrían pisarse o representar un riesgo de fuego.
- A No desechar cenizas o carbones antes de que estén totalmente apagados.

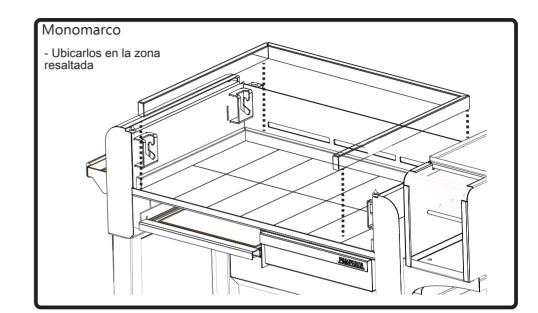
CARACTERÍSTICAS PAMPEANA

- \triangle No proceda al guardado de la parrilla hasta que las cenizas y los carbones estén totalmente apagados.
- ▲ 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.

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.
- ▲ Realice el fuego siempre en el fogonero y NO en la zona de cocción.



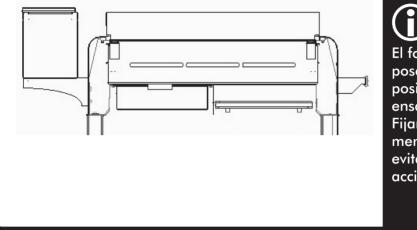




ENSAMBLE MODULOS

ENSAMBLE PAMPEANA

Fig 1 : Coloque la tapa de la parrilla en posición cerrada, luego coloque los laterales de la parrilla, para asegurar la misma.

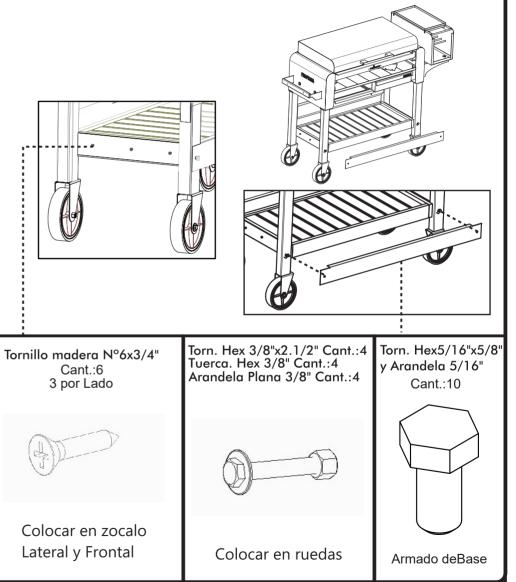


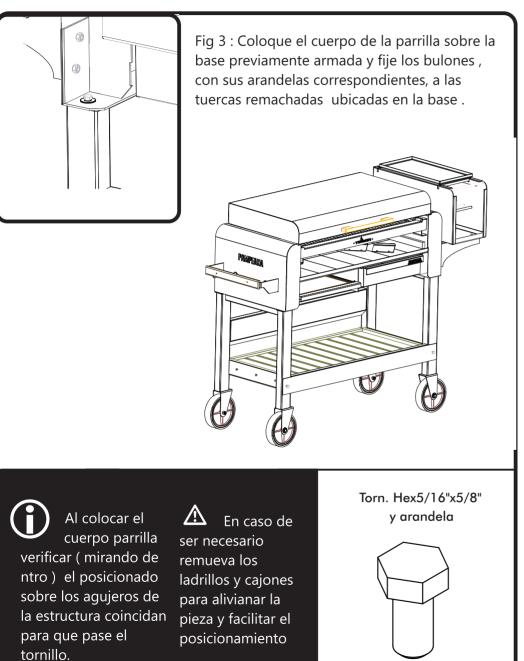
El fogonero posee una posibilidad de ensamble. Fijarlo a la mensula para evitar caidas y accidentes.



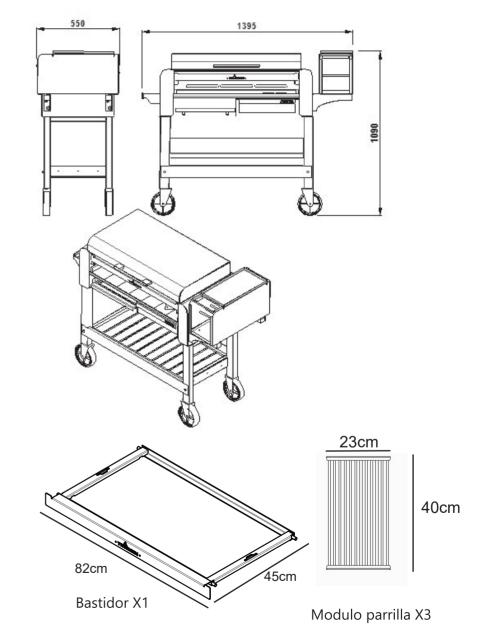
Siga las siguientes instrucciones para armar su parrilla TROMEN PAMPEANA

Fig 1 : Coloque los laterales sobre la tarima de madera y fije la misma con los tornillos para madera,provistos. Luego coloque la espalda metálica y fije los bulones , con sus arandelas correspondientes, a las tuercas remachadas





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



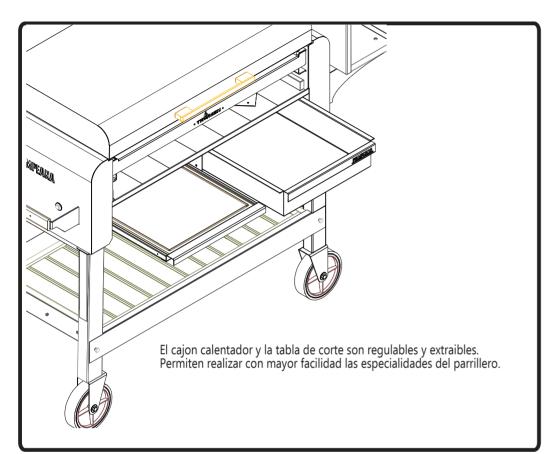
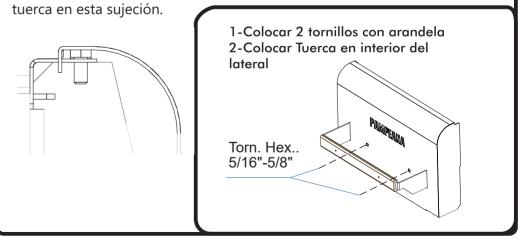


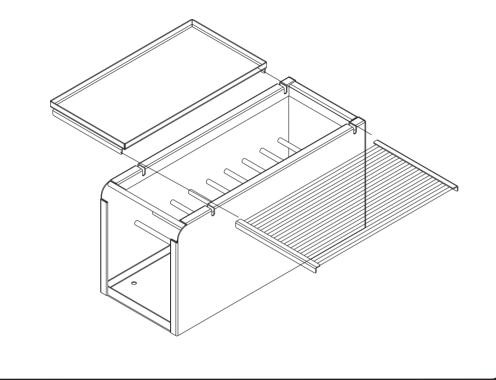
Fig 3 : Coloque el accesorio TROMEN® Lateral Pampeana sobre los agujeros de mensula lateral de su parrilla TROMEN®. Para un correcto ensamble Insertar lateral en las dos ranuras

Fig 4 : insertar los tornillos dentro de la cavidad y dejar reposar el lateral haciendo coincidir frente y base de la ménsula con el filo de chapa. No lleva



11

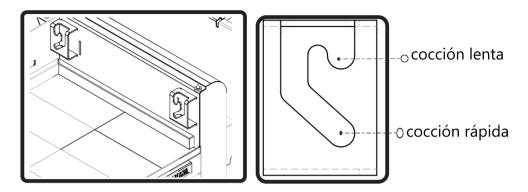
Fig 5 : Para usar su accesorio TROMEN® FOGONERO a modo cocción puede incorporar al mismo el emparrillado o la plancha (provistos con su parrilla TROMEN® PAMPEANA) como se observa en la imagen



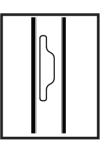


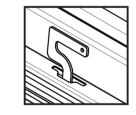
Doble altura de cocción

Su parrilla TROMEN® tiene dos alturas para el bastidor, que permiten regular la cocción según las necesidades y el gusto del parrillero



La manipulación del bastidor de cocción, tanto para regular la altura o para su montaje y desmontaje, se realiza mediante dos manijas





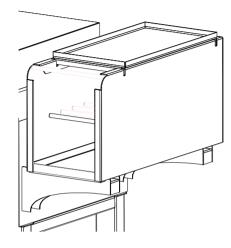
Ranura de Bastidor

Encastre la manija de extracción

Éstas manijas no deben quedar colocadas definitivamente durante el uso de la parrilla; éstas se pueden deteriorar.

 $m \Lambda$ Precaución pueden estar calientes

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.



Practicidad: Su parrilla cuenta con un fogonero con los siguientes detalles:

- Su superficie está totalmente revestida en enlozado.
- Cuenta con buen acceso para extracción de brasas
- Permite atornillarlo a la base para mayor seguridad.

Torn. Hex. 5/16"-5/8" Cant.:4 + Arandela

Movilidad : Su parrilla es totalmente móvil con 4 robustas ruedas de gran diámetro para sortear cualquier camino. Además, cuenta con una tarima de madera para colocar todos los utensilios

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





No quemar plásticos derivados de petroleo. No prender fuego sobre la parrilla. Realizar fuego en el fogonero.

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

serviciotecnico@tromen.com

| CHECKLIST DE COMPONENTES | | | |
|--------------------------|------------|-------|--|
| DENOMINACIÓN | CANTIDAD | CHECK | |
| CUERPO PARRILLA | 1 | | |
| LATERAL MÓVIL | 2 | | |
| MANIJAS BASTIDOR | 2 | | |
| TARIMA DE MADERA | 1 | | |
| ESPALDA | 1 | | |
| TORNILLO DE MADERA | 6 | | |
| TORN. HEX. 5/8" | 18 | | |
| ARANDELA Ø24 | 18 | | |
| TUERCAS 5/8" | 6 | | |
| PLANCHA BIFERA | 1 | | |
| MÓDULO EMPARILLADO | 3 | | |
| LADRILLO REFRACTARIO | 14 | | |
| TABLA DE CORTE | 1 | | |
| CAJÓN CALENTADOR | 1 | | |
| BASTIDOR | 1 | | |
| SOPORTE FOGONERO | 2 | | |
| ACCESORIOS | | | |
| CHECKLIST DE | COMPONENTE | S | |
| DENOMINACIÓN | CANTIDAD | CHECK | |
| FOGONERO | 1 | | |
| CHECK REALIZADO POR: | | · | |
| | | | |

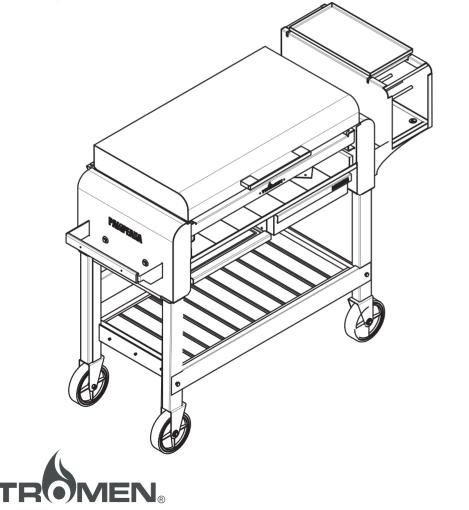


GOURMET LINE

WELCOME TO THE GOURMET WORLD

2021 PAMPEANA GRILL PROPIERTOR GUIDE

Don't throw away . It contains important information about your product.



You have bought the highest quality and design product.

It doesn't matter how experienced the grill man is, with the TROMEN grills everyone can transform grilled meat in a gourmet dish.

The grill is added to the segment of grills that don't require previous installment and they are suitable for any place in the house. In contrast with the current grills, its unique and innovating design and its modern style upgrades the place where it is set.



WE THANK YOU YOUR PREFERENCE AND TRUST PROUDLY

WARRANT

SECURITY INFORMATION

TO VALIDATE THIS WARRANT, YOU WILL HAVE TO REGISTER ONLINE ON OUR WEBSITE www TROMEN com WITHIN THE 10 DAYS AFTER THE EQUIPMENT WAS PURCHASED. OTHERWISE, THIS WARRANT WON'T BE VALID.

WARRANT

This guarantees the original purchaser of this TROMEN coal grill that this equipment will be free of fault both in its goods as well as in its manufacturing as long as it is assembled and operated following the instructions presented here since the purchase moment and sticking to the following:

Enameled cooking grill 1 year

Paint 180 days

All the other components. 1 year

This limited warrant doesn't cover paint failure if the equipment is kept outdoors since this can affect the applied surface termination prematurely.

TROMEN could request prove of reliable purchase date. DUE TO THIS, YOU SHOULD KEEP YOUR PURCHASE RECEIPT AND THE REGISTRATION LABEL OF THE EQUIPMENT.

This warrant is restricted to the replacement of pieces that may turn faulty under usage and normal service, and which, under full TROMEN's satisfaction, are found faulty. Once TROMEN verifies the fault and approves the claim, the piece will be replaced free of charge. The components or the equipment replacement will be done in the place where the product was purchased. The reception of the equipment will be agreed between the seller and the purchaser. In case field supervisions are required for products within the 60 days since the purchase date, this service will be free of charge for the purchaser provided there are manufacturing faults. On the contrary, the expenses will be covered by the purchaser.

There is no other express warrant other than the one found here and any other implicit commerce warrants or usability are limited in duration to the time stated in written by this limited warrant. This limited warrant does not cover flaws or operating troubles due to accidents, overuse, mishandling, alteration, wrong use, vandalism, inadequate installment, maintenance or incorrect service or due to lack of normal and regular maintenance.

This limited warrant does not cover the decline or damages due to weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, floods or to the fading due to exposure to chemical substances either directly or because of conditions in the environment.

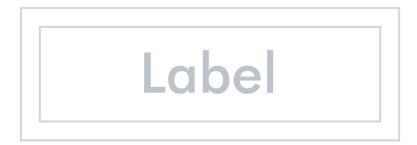
There is no other express warrant that is not the one found here and any implicit warrant of commerce and usage aptitude is limited to the period of time covered that is stated in written in this limited warrant. TROMEN does not take responsibility for any especial indirect damage, emerging, product damages caused by the purchaser or third parties or any other incidental damage.

TROMEN does not authorize any person or company to take over any obligation and responsibility related to the purchase, instalment, usage, withdrawal, refund or replacement of the equipment in TROMEN's name. No representation will be linked to this company.

REPORT ANY FLAW TO:

SERVICIOTECNICO@TROMEN.COM

The following label identifies your new product, remember to keep it for future references related to the equipment.



NOT FOLLOWING THE DANGER AND PRECAUTION WARNINGS DESCRIBED IN THIS OWNER'S GUIDE CAN CAUSE SERIOUS BODY INJURIES OR DEATH, OR FIRE THAT CAN THREATEN LIFE OR CAUSE DAMAGE.



the security symbols will alert you on important information

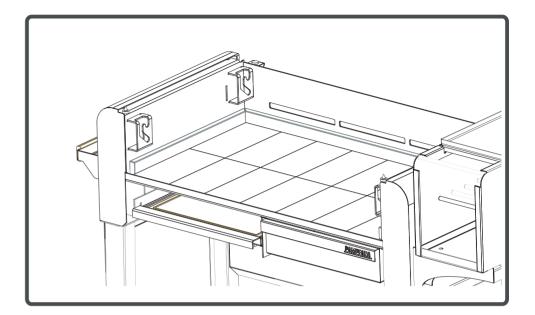
Read all the security information in this owner's guide before starting the fire in the grill.

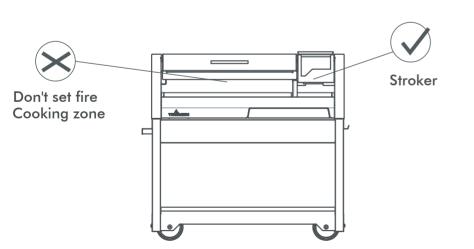
- ▲ Do not use it indoors! This grill is meant to be used only outdoors. If you use it inside your house, smoke and gases will accumulate and this may cause fire, house damages, serious or fatal intoxication.
- ∧ Never leave babies, kids or pets unsupervised near a hot or lit grill.
- A Do not try to move the grill when it is hot. Wait until it cools down before moving it.
- ▲ Never add ignition liquid or any kind of inflatable fuel or vegetal charcoal soaked in the same warm or hot vegetal charcoal.
- ▲ In case you use ignition liquid, after using it, cap the bottle and place it at a safe distance from the grill.
- ▲ You must proceed carefully when handling your grill. It will be hot while cooking and never leave it unsupervised while using it.
- ▲ Do not remove the ashes until the charcoal has burnt completely, is off and the grill is cold.
- ▲ Keep the grill on a safe and level surface place all the time away from fuel materials.
- ▲ Do no throw hot charcoal away where it could be stepped on or where it can be in risk of
- ▲ Do not throw charcoal or ashes until they are fully off.

- ▲ Do not put the grill away until the ashes and charcoal are fully off.
- ▲ Using abrasive cleaning products on the cooking grills or on the grill itself will damage the surface termination.
- ↑ The grill will have to be fully cleaned on a regular basis.

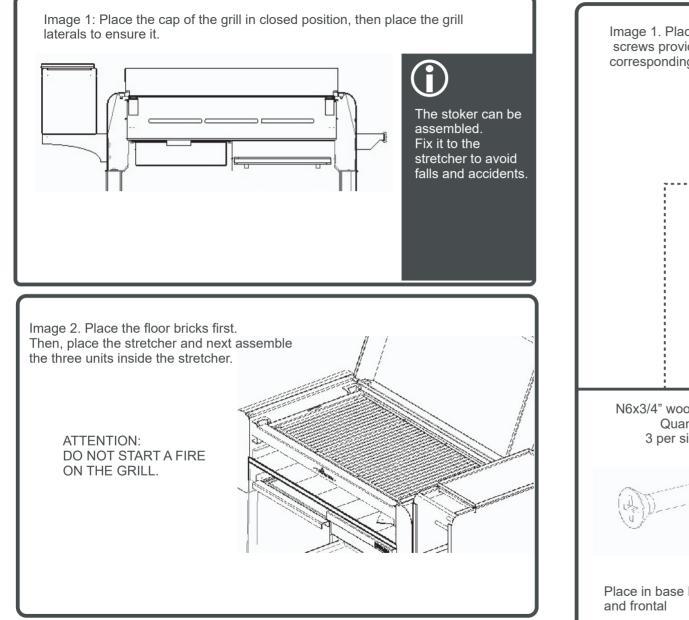
SAFETY RECOMMENDATIONS FOR THE HANDLING OF MEALS

- ▲ Wash your hands with hot water and soap before you start to prepare any dish and after having handled meat, birds and fresh fish.
- △ Do not defrost meat, fish or birds at room temperature or on the cooking table. Defrost the food in the refrigerator.
- ▲ Do not place cooked meals in the same container in which you placed raw food...
- ▲ Wash with water and soap all the containers and cooking utensils that have been in contact with meat or raw fish and wash them.



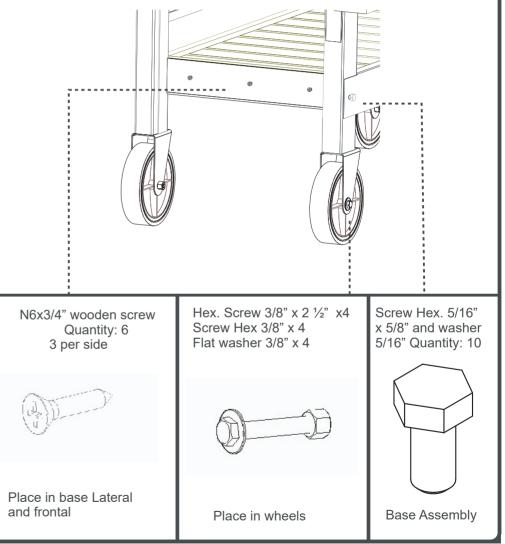


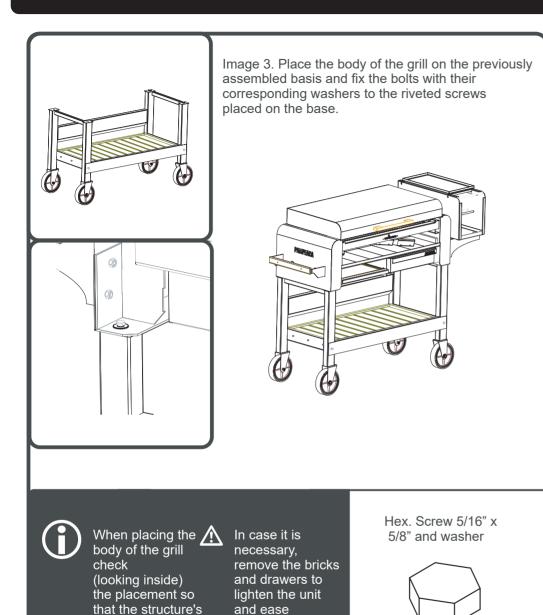




Follow the following instructions to assemble your PAMPEANA TROMEN grill.

Image 1. Place the laterals on the wooden flooring and fix it with the wooden screws provided. Then, place the metal back and fix the bolts, with their corresponding washers, to the riveted screws.





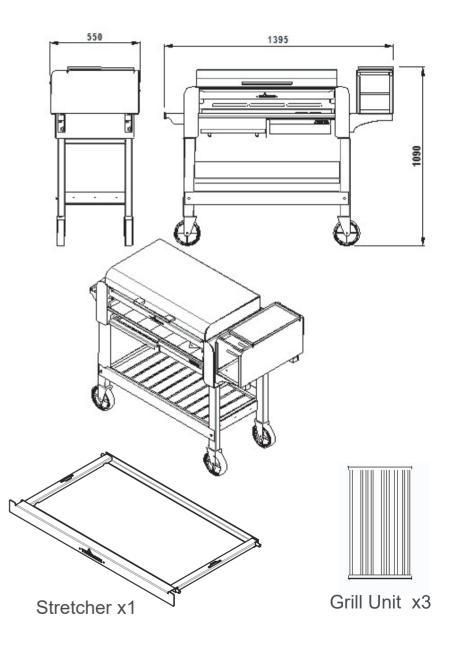
and ease

the placement.

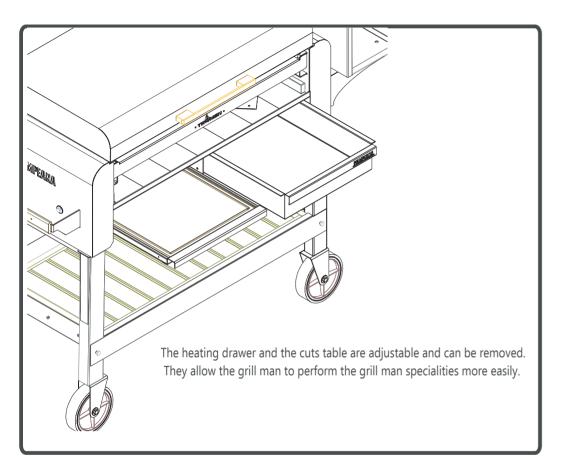
holes match and you

can place the screws through them.

When assembling and using your TROMEN grill bear the following dimensions in mind.



10



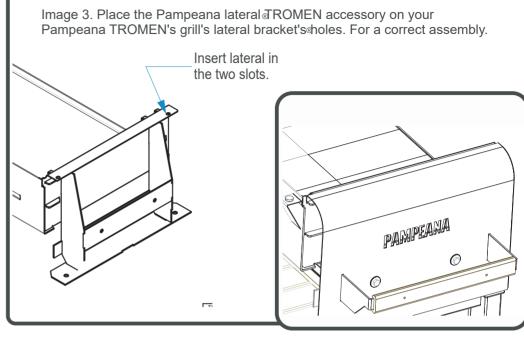


Image 4. Insert the screws inside the cavity and let the lateral rest making it match the bracket's front and basis with the edge of the sheet. A screw is not required for this adjustment.

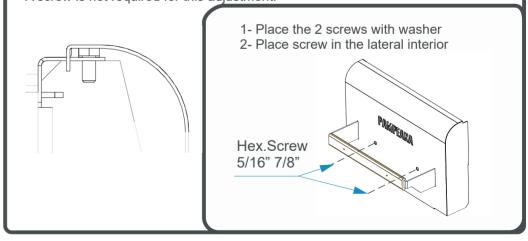
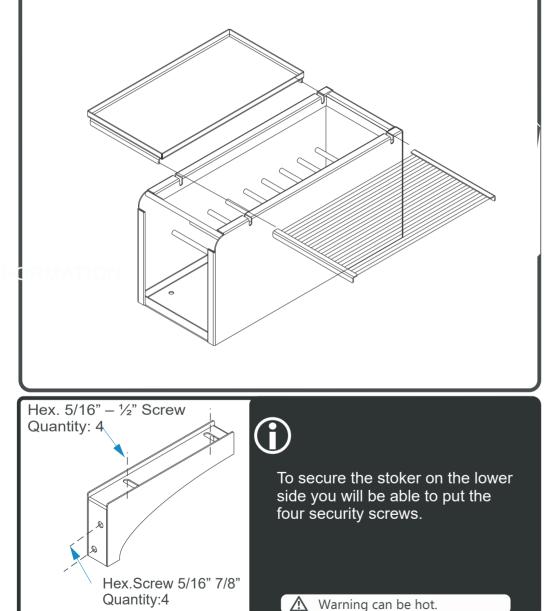


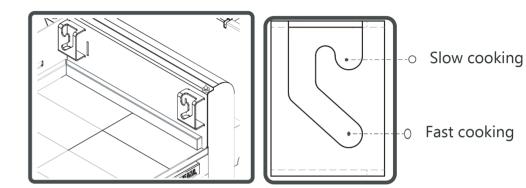
Fig.5 To use your TROMEN stoker accessory in cooking mode add the grill or the plate (that come with PAMPEANA TROMEN grill) as shown in the image.



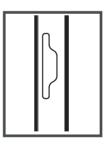
Double cooking height

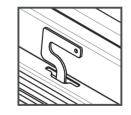
Pampeana

Your TROMEN grill has two heights for the stretcher which allows you to regulate the cooking according to



The handling of the cooking stretcher to regulate the height or for its assembly or dismantling will be done with two handles.



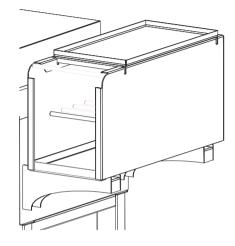


Stretcher slot

Fit the removal handle

These two handles shouldn't be placed for good while the grill is being used,

Your new grill was thought by the TROMEN design team considering every aspect which make the art of cooking unique.



Practicality: your grill has a stoker with the following details:

- Its surface is fully enameled.
- It has good access to live coal removal
- It allows you to screw it to the basis for better safety ...

5/16" - 5/8" Hex. Screw Quantity: 4 + washer

> Mobility: your grill is fully mobile with 4 strong wide diameter wheels that can move along any road. Besides, it has a wooden flooring where you can place the utensils.

GENERAL RECOMMENDATIONS



It's likely that the first start-up of the grill causes a smell of burnt paint, this is due to the fact that the paint is treated while in use, this is a normal event and it won't happen in the next start-ups. During the process of final treatment, don't touch the surface since the pain might be damaged.



Don't burn plastic that is an oil by-product. Don't start a fire on the grill. Do it in the stoker.



Don't wet, in contact with humidity it is likely that the equipment gets rusty.

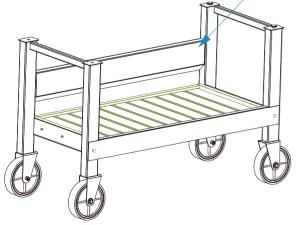


WWW.TROMEN.COM

serviciotecnico@tromen.com

| CHECKLIST OF COMPONENTS | | | |
|-------------------------|----------|-------|--|
| DESCRIPTION | QUANTITY | CHECK | |
| GRILL BODY | 1 | | |
| LATERAL MOBILE | 2 | | |
| HANDLES STRETCHER | 2 | | |
| WOODEN FLOORING | 1 | | |
| BACK | 1 | | |
| WOODEN SCREW | 6 | | |
| HEX.5/8" SCREW | 18 | | |
| 24 WASHER | 18 | | |
| 5/8" SCREWS | 6 | | |
| STAKE PLATE | 1 | | |
| GRILLED PIECE | 3 | | |
| FIREPROOF BRICK | 14 | | |
| CUT TABLE | 1 | | |
| HEATING DRAWER | 1 | | |
| STRETCHER | 1 | | |
| STOKER SUPPORT | 2 | | |
| ACCESSORIES | | | |
| CHECKLIST OF COMPONENTS | | | |
| DESCRIPTION | QUANTITY | CHECK | |
| STOKER | 1 | | |
| CHECK REALIZADO POR: | | | |
| | | | |





15