

Recomendaciones generales



Es posible que en la primera puesta en marcha del ahumador 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.



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO. Asegurarse de utilizar carbón vegetal y/o maderas SIN tratamientos superficiales.



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 AHUMADOR	1	
BRASERO	1	
TAPA	1	
PARRILLA	1	
ESTRUCTURA PARA GANCHOS	1	
GANCHOS	3	
GUANTES (PAR)	1	

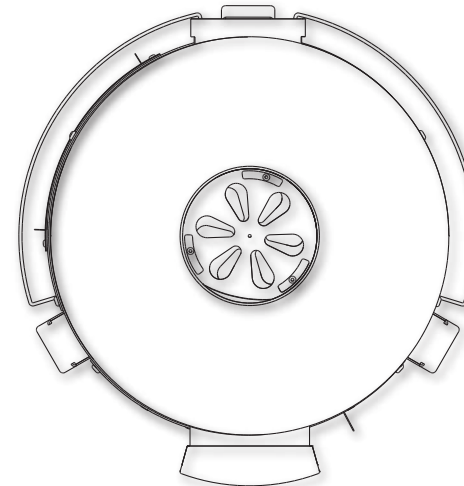
CHECK REALIZADO POR:

LINEA GOURMET

AHUMADOR SMOKER 410

GUÍA DEL PROPIETARIO

No desechar. Contiene información importante de su producto.



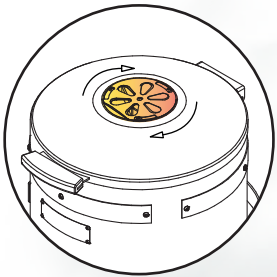
94-002-141 MNL - SMOKER 410



Lea atentamente el manual ya que contiene información importante necesaria para el uso adecuado del producto. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones para prevenir eventuales accidentes.

TROMEN[®]

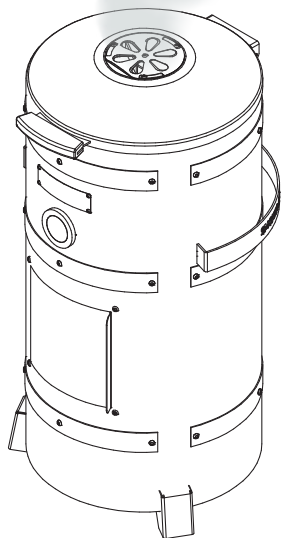
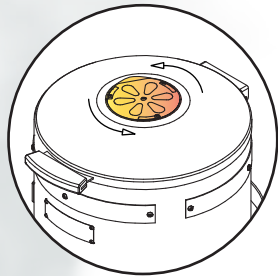
Ventilación Superior



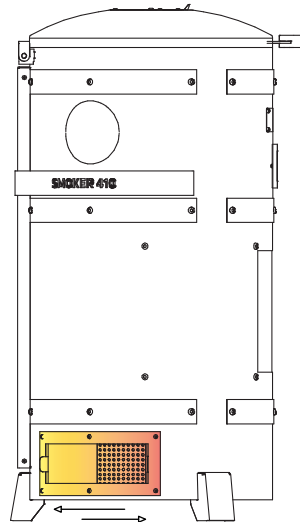
- Girar la pieza superior a través de la solapa plegada para abrir y cerrar la ventilación.



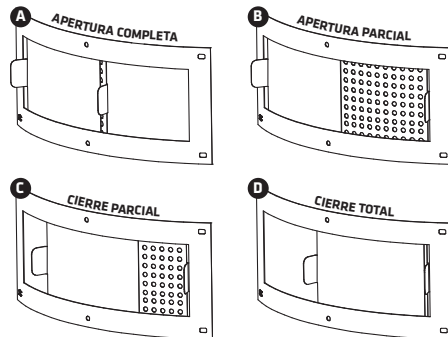
- Al ser de acero inoxidable, la misma estará caliente durante su uso. Realizar la acción con guantes o un trapo/repasador.



- Al ser de acero inoxidable, la misma estará caliente durante su uso. Realizar la acción con guantes o un trapo/repasador.



- La ventilación Inferior presenta diferentes posiciones las cuales serán necesarias a la hora de utilizar el ahumador. Las mismas podrán realizarse empujando las piezas horizontalmente.



*Utilizar la "APERTURA COMPLETA" para retirar los restos de cenizas que quedan luego de su uso y evitar que las mismas queden impregnadas en la zona de cocción.

Ventilación Inferior

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 este ahumador TROMEN® que el mismo 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:

- Cuerpo Ahumador 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 tipo inclementales, 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.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

EL HACER CASO OMISO DE LOS AVISOS DE PELIGROS, ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES CONTENIDOS EN ESTE MANUAL DEL PROPIETARIO PODRÍA 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 el ahumador.

⚠ En caso de utilizar el ahumador dentro de la casa, se acumularán humos que pueden causar lesiones corporales graves o la muerte. En caso de requerir este tipo de uso, el producto cuenta con una salida de humo PRE-CALADA en donde se puede direccionar el mismo hacia afuera. Para ello, contactar a TROMEN® para recibir el asesoramiento correspondiente.

⚠ No deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca de un ahumador caliente.

⚠ En caso de mover el producto, utilizar guantes o un trapo/repasador para evitar quemaduras.

⚠ Nunca agregue líquido encendedor o carbón vegetal impregnado con el mismo a carbón vegetal caliente o tibio.

⚠ En caso de usar líquido encendedor, después de usarlo, tape la botella del mismo y colóquela a una distancia segura del fuego.

⚠ No iniciar el fuego sobre la parrilla.

⚠ Usted debe proceder con cuidado cuando opere su ahumador. Estará caliente mientras se esté cocinando y nunca deberá dejarse desatendida mientras esté en uso.

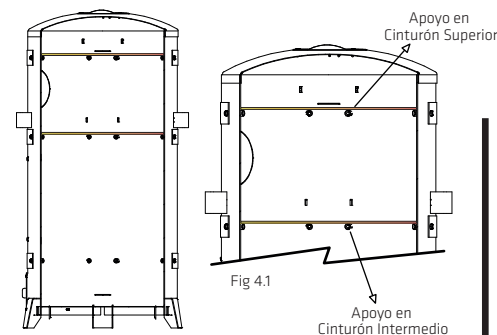
⚠ No retire las cenizas hasta tanto el carbón se haya quemado del todo y esté completamente apagado y el producto esté frío.

⚠ Mantenga en todo momento el ahumador sobre una superficie segura y a nivel, alejada de materiales combustibles.

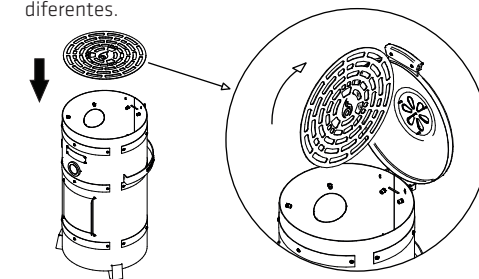
⚠ No desechar carbones calientes donde podrían pisarse o representar un riesgo de fuego.

⚠ No desechar cenizas o carbones antes de que estén totalmente apagados.

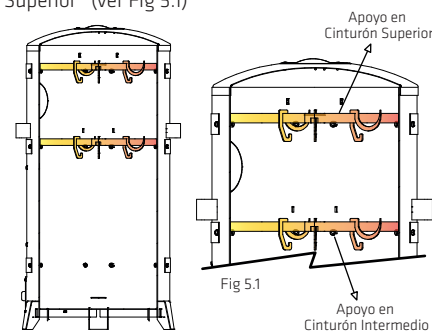
4 4.1. Colocación de Parrilla: como podemos ver en la Fig 4.1, hay 2 posibles posiciones: Opción "cinturón intermedio" y opción "cinturón superior" (ver Fig 2.1)



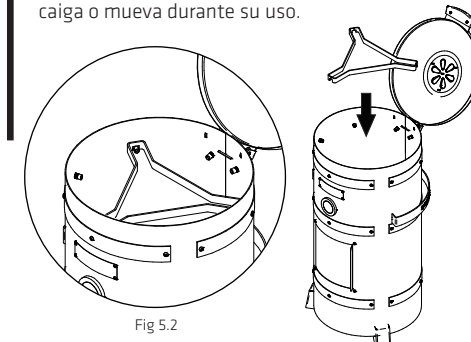
4.2. Al igual que el brasero, para facilitar la colocación y no rallar el producto, girar la pieza a 90° (ver Fig 4.2) e ingresar parrilla hasta llegar al apoyo requerido. Una vez dentro, volver a girar la pieza y asegurarse que este bien firme presionando hacia abajo en 3 puntos diferentes.



5 5.1 Colocación de Estructura para Ganchos: al igual que la parrilla, se puede colocar tanto en el "Cinturón Intermedio" como en el "Cinturón Superior" (ver Fig 5.1)



5.2 Podrán notar que la pieza presenta un calado en sus extremos (Ver Fig 5.2). Es importante colocar los apoyos dentro de ellas para que quede firme y no se caiga o mueva durante su uso.



6 3.1. Colocación Parrilla Opcional: En caso de adquirir la parrilla opcional, la misma se colocará por sobre el cuerpo del ahumador. La tapa, por su parte, quedará abierta durante todo su uso. En caso de querer retirarla y cocinar sin ella, asegurarse de que quede apoyada en un lugar seguro en donde no sufra rallones ni daño alguno.



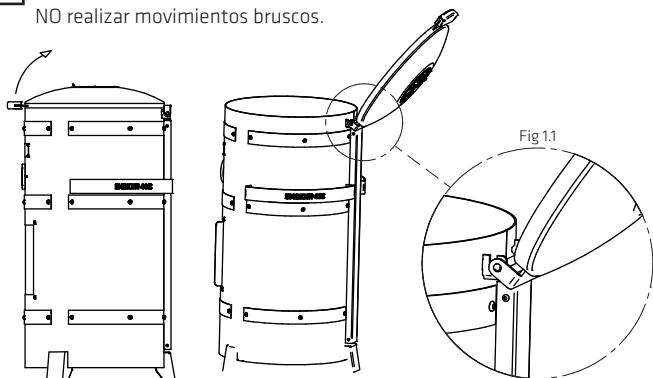
PARRILLA NO INCLUIDA ! Para adquirir el accesorio, debe ingresar a www.tromen.com y consultar el punto de venta más cercano para realizar la compra.



POSICIONES SMOKER 410

Siga las siguientes recomendaciones para utilizar su ahumador TROMEN® SMOKER 410

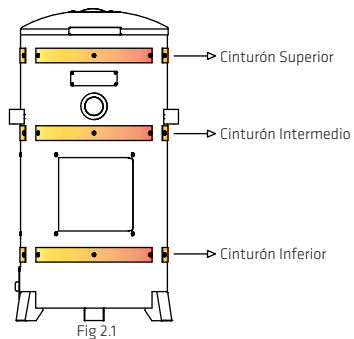
1 1.1. Abrir tapa de ahumador hasta que haga tope en su espalda (ver Fig 1.1). Para evitar daños en las piezas, NO realizar movimientos bruscos.



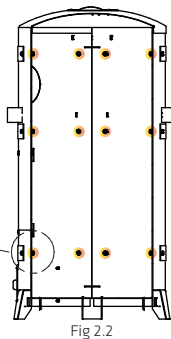
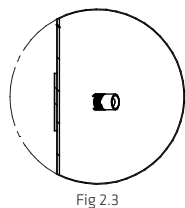
1.2. Para quitar la tapa, colocarla en posición vertical y tirar hacia arriba. Realizar el mismo movimiento de manera inversa para volver a instalarla.



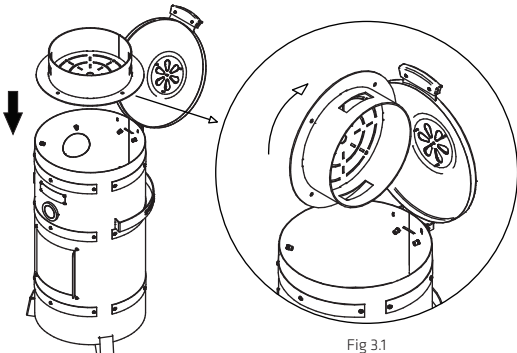
2 2.1. En el exterior del ahumador podremos reconocer diferentes "cinturones" (Ver Fig 2.1). Los mismos nos indican tres niveles de altura en donde colocaremos las piezas que se sitúan en el interior del mismo.



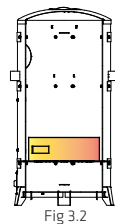
2.2. Como podremos reconocer en la Fig 2.3, las salientes internas serán en donde se apoyan las piezas que van en su interior.



3 3.1. En primer lugar, abrir la tapa en su totalidad y posicionar el brasero. Para facilitar la colocación y no rallar el producto, girar la pieza a 90° (ver Fig 3.1) e ingresarlo hasta llegar al apoyo del "Cinturón Inferior" (ver Fig 2.1).



3.2. Una vez dentro, volver a girar el brasero y apoyar la base en todos sus puntos de apoyo (ver Fig 3.2).



i Las piezas en su interior, una vez colocadas, quedaran firmes por su propio peso.

Recomendamos controlar su correcto apoyo presionando hacia abajo en 3 puntos diferentes de las mismas.

- ⚠ No proceda al guardado del producto 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 enlozada deberá limpiarse a fondo regularmente.

⚠ CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

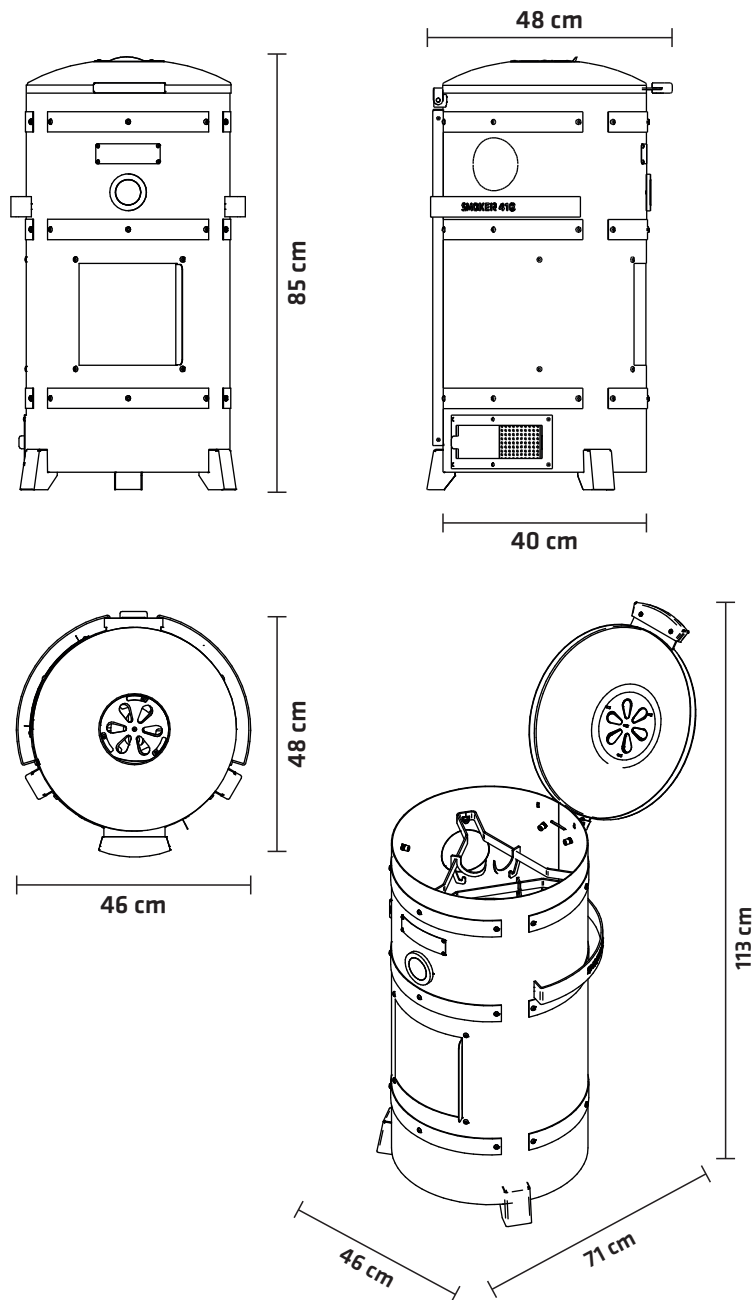
- ⚠ Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.
- ⚠ No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre la mesada de la cocina. Descongele los alimentos en el refrigerador.
- ⚠ 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.

Notas de seguridad:

CARACTERÍSTICAS SMOKER 410

DESPIECE CAMPO CON SISTEMA

Al instalar y utilizar su ahumador TROMEN® SMOKER 410 tenga en cuenta las siguientes dimensiones.



Su nuevo ahumador TROMEN® SMOKER 410 esta formado por los siguientes componentes:

