TRAMONTINA

# CHURRASCO

- *Manual de Instruções*
- *Instruction Manual*
- *Manual de Instrucciones*
- *Manuel d'instructions*
- *Руководство по применению*
- *Bedienungsanleitung*

TRAMONTINA

CHURRASCO

# Churrasqueira à Carvão
# TCP-320L
*Manual de Instruções*

## 1. INTRODUÇÃO

Este Manual de Uso Seguro e Adequado deve ser lido e observado antes de operar a churrasqueira pela primeira vez e sempre que houver dúvida.

Recomendamos guardar este manual de instruções para consultas futuras, pois ele contém informações importantes sobre o produto (instalação, uso, manutenção e limpeza), como também alertas e cuidados para utilização segura e adequada. Além disso, você também pode acessar o manual em nosso site.

Antes de montar a churrasqueira, verifique se todas as peças estão disponíveis ou constam na embalagem.

O não cumprimento destes avisos e cuidados resulta na perda da garantia, e, além disso, pode causar lesões corporais graves ou até mesmo fatais, assim como incêndio ou explosão que poderão ocasionar danos à propriedade.

Para manter o bom desempenho e a durabilidade da sua churrasqueira, siga as orientações deste manual.

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário com o objetivo de introduzir melhorias, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

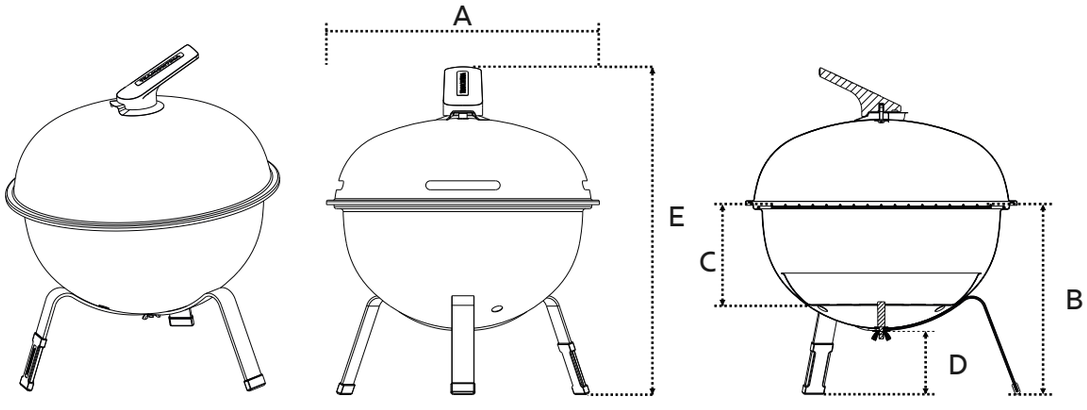
Estas churrasqueiras são recomendadas apenas para uso doméstico, tendo sido projetadas exclusivamente para utilização ao ar livre.

## 2. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO

### 2.1. TCP-320L (Ref.: 26500/003):

*As dimensões abaixo servem meramente como referência.

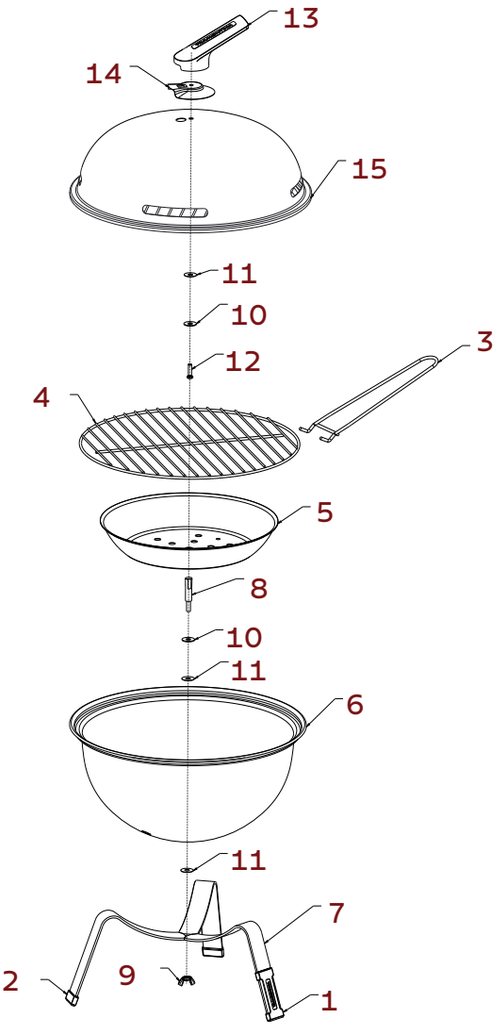
| Identificação | Medida (cm) |
|---|---|
| A | Ø 36,7 cm |
| B | 25,5 cm |
| C | 13,5 cm |
| D | 8,5 cm |
| E | 44,0 cm |



# 3. COMPONENTES E PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM

## 3.1. Components:

| Peça | Descrição | Quantidade |
|---|---|---|
| 1 | Apoio de silicone maior | 1 |
| 2 | Apoio de silicone menor | 2 |
| 3 | Utensílio para manusear grelhas | 1 |
| 4 | Grelha de aço inox para cozimento | 1 |
| 5 | Bandeja de aço esmaltado para carvão | 1 |
| 6 | Bowl de aço esmaltado | 1 |
| 7 | Tripé de aço pintado | 1 |
| 8 | pino roscado M6 | 1 |
| 9 | Porca borboleta M6 | 1 |
| 10 | Arruela metálica | 2 |
| 11 | arruela isolante | 3 |
| 12 | parafuso m5 | 1 |
| 13 | pegador baquelite | 1 |
| 14 | base de aço inox do pegador | 1 |
| 15 | tampa de aço esmaltado | 1 |




## 3.2. Procedimento de montagem:

### ETAPA 1

Monte o bowl (peça 6) ao tripé (peça 7) utilizando o pino roscado M6 (peça 8), arruela metálica (peça 10), arruelas isolantes (peça 11) e porca borboleta M6 (peça 9) conforme figura 01.

(A arruela isolante que é colocada na parte interna do bowl deve ficar entre o bowl e a arruela metálica, e a que é colocada na parte externa deve ser posicionada entre o bowl e o tripé).

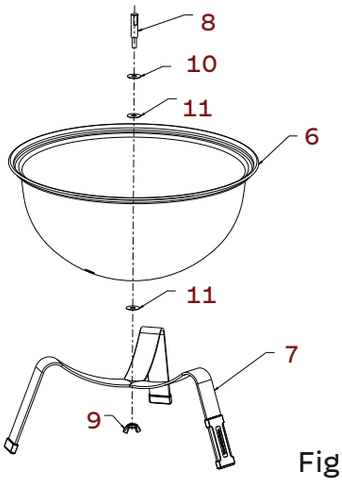



Figura 01

### ETAPA 2

Encaixe o furo central da bandeja (peça 5) no pino (peça 8) e posicione a grelha (peça 4) da churrasqueira sobre a borda do bowl conforme figura 02.

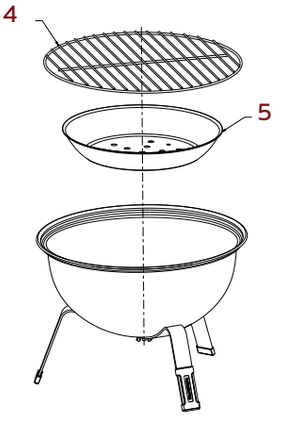



Figura 02

**ETAPA 3**

Posicione o parafuso M5 (peça 12), arruela metálica (peça 10) e arruela isolante (peça 11) no furo da tampa (parte interna) e a base para o pegador (peça 14) na parte externa do bowl (peça 15). Após posicione o pegador (peça 13) sobre a base e realize o aperto utilizando uma chave de fenda ponta cruzada* conforme figuras 03 e 04.

*Chave de fenda de ponta cruzada não acompanha o produto.

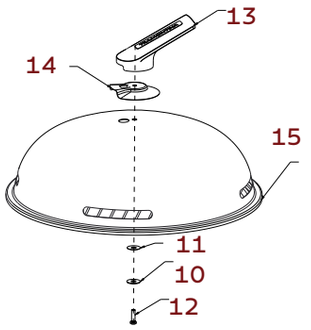



Figura 03

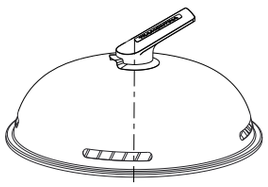


Figura 04

## 4. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

### 4.1 SÍMBOLO DE SEGURANÇA

⚠ Irá alertá-lo para informações importantes sobre segurança.

• Palavras de **PERIGO, ATENÇÃO ou CUIDADO** serão utilizadas com o símbolo **SEGURANÇA** ⚠.

• **PERIGO** irá identificar as situações mais graves.

### 4.2. RECOMENDAÇÕES DE USO ⚠ PERIGO

• O não cumprimento dos alertas de **"PERIGO, ATENÇÃO e CUIDADO"** contidos neste Manual de Uso Seguro e Adequado pode resultar em lesão corporal grave, assim como incêndio ou explosão que poderão ocasionar danos à propriedade.

• Somente use esta churrasqueira em áreas externas. Nunca a utilize em áreas fechadas como garagens, sacadas e corredores. Se usada em ambientes fechados, gases tóxicos se acumulam e poderão causar lesões corporais graves ou até mesmo fatais.

• Mantenha a churrasqueira afastada de vapores, gases e líquidos inflamáveis, tais como gasolina, álcool, etc., inclusive de outros materiais combustíveis.

• Montagem inadequada pode ser perigosa. Siga as instruções deste manual e somente utilize a churrasqueira quando todas as peças estiverem devidamente posicionadas e fixadas conforme determinam as instruções.

• Não adicione líquidos de partida para carvão, carvão impregnado com fluido de acendimento, qualquer outro líquido inflamável (gasolina, álcool, ...) ou outros fluidos altamente voláteis.

• Tenha sempre muito cuidado ao utilizar a churrasqueira, pois a mesma estará quente durante o uso.

• Não deixe crianças, animais de estimação e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, sem supervisão, perto da churrasqueira quente.

• Mantenha peças pequenas e sacos plásticos fora do alcance de crianças.

• A churrasqueira não pode ser utilizada por crianças ou pessoas não capacitadas.

• Somente movimente a churrasqueira quando não estiver em uso, com todos os seus componentes frios.

• Somente remova as cinzas após estarem frias e o carvão completamente queimado. Assegure-se que a churrasqueira esteja fria.

• O carvão deve ser colocado sempre no recipiente específico, nunca diretamente no fundo da churrasqueira.

• Manipule e armazene acendedores elétricos quentes com cuidado.

• Mantenha fios e cabos elétricos longe das superfícies quentes da churrasqueira e distantes de áreas com circulação de pessoas.

• Não use a churrasqueira sob condições de ventos mais fortes, pois poderá reduzir seu desempenho, aumentar o consumo de carvão e eventuais riscos gerados pelas cinzas quentes.

### 4.3. RECOMENDAÇÕES DE USO:

**ATENÇÃO E CUIDADO ⚠**

• Durante o uso, mantenha a churrasqueira todo o tempo sobre superfície plana (exceto vidro), estável e sem inclinação, longe de material combustível e inflamável.

• Durante o uso, devido ao excesso de gordura proveniente dos alimentos, poderá haver um escorrimento de resíduo no chão.

• Abra ou remova a tampa durante o processo de acendimento do carvão, até formar o braseiro.

• Antes de manusear grelhas, cinzas, carvão ou a própria churrasqueira, certifique-se que não estejam quentes.

• Utilize o pegador da tampa para o manuseio seguro.

• Enquanto o fogo/braseiro estiver aceso ou as cinzas e o corpo da churrasqueira estiverem quentes, não deixe a churrasqueira sem supervisão.

• Nunca utilize água para controlar labaredas ou para extinguir o fogo, pois pode danificar o acabamento da churrasqueira.

• Recomenda-se a utilização de luvas de proteção **Tramontina** contra o calor durante a utilização e manuseio da churrasqueira, seja no momento de assar seus alimentos, adicionar carvão ou movimentar a tampa.

• Recomenda-se a utilização dos utensílios **Tramontina** com cabos longos, os quais são apropriados para churrasco, pois oferecem uma distância segura da churrasqueira.

• Nunca coloque a tampa quente em uma superfície que possa pegar fogo facilmente, tais como: carpetes, tecidos, grama, madeiras, plásticos etc.

• Nunca descarte brasas em locais onde possam ser pisadas ou ocasionar incêndios. Nunca despeje cinzas ou carvão antes que estejam completamente frios.

• Devido à variação de temperatura, poderá ocorrer afrouxamento nos parafusos de fixação da churrasqueira. Reaperte-os regularmente.

• Antes de guardar a churrasqueira, remova o carvão, as cinzas e limpe todos os seus componentes (ver instruções de limpeza).

• Nunca monte ou manuseie a churrasqueira sob influência de drogas, tais como bebidas alcoólicas, medicamentos, etc.

• Esta churrasqueira não se destina a ser utilizada dentro ou sobre veículos e/ou barcos.

• Esta churrasqueira não se destina e nunca deve ser usada como um aquecedor.

• Nunca forre o fundo da churrasqueira com qualquer tipo de material, pois irá obstruir o fluxo de ar.

• Não use roupas com mangas soltas (largas) enquanto estiver acendendo ou usando a churrasqueira.

• Nunca se apoie ou permita que crianças subam na churrasqueira.

• Nunca se incline sobre a churrasqueira enquanto estiver em uso ou ainda quente.

• Mantenha a sua churrasqueira sem a tampa até que o carvão esteja adequado para preparar a sua receita.

• Grelhar alimentos de preparo rápido (tempo de cozimento menor que 30min): É indicado o uso do método direto, onde o alimento é colocado sobre a grelha e deve ser virado na metade do tempo total necessário, para que o cozimento seja uniforme nos dois lados.

⚠ Atenção: O uso prolongado da churrasqueira com a tampa irá ocasionar a diminuição do calor gerado pelo braseiro, ou até mesmo extingui-lo.

**Motivos para utilizar a tampa na churrasqueira:**

• **Para extinguir as labaredas:** Coloque a tampa para extinguir as labaredas e queima de gordura. Para que o fogo continue aceso mesmo com a sua churrasqueira tampada, deixe espaços vazios entre os alimentos para não bloquear as saídas de ar.

!Atenção: Nunca utilize água para extinguir as labaredas.

• **Para cozimento uniforme:** A tampa da sua churrasqueira quando utilizada de forma correta, permite que o alimento tenha um cozimento mais uniforme, pois o calor é distribuído por toda a churrasqueira.

⚠ **Atenção com o manuseio das grelhas:**

*TCP-320L, utilize utensílio para manusear grelha, que acompanha o produto e adequado para este fim.

## 5. ORIENTAÇÕES ÚTEIS

### 5.1 INICIANDO COM UMA CHURRASQUEIRA A CARVÃO

• Para um fluxo de ar adequado, as cinzas acumuladas na parte inferior da bandeja devem ser removidas. Porém, antes de removê-las, observe para que as brasas estejam extintas.

• Siga as instruções da embalagem do fornecedor de carvão. Observe a quantidade de carvão indicada abaixo:

| Churrasqueira | Quantidade de Carvão |
|---|---|
| TCP- 320L | Aproximadamente 1,0 kg |

• Após aproximadamente 15 a 25 minutos de fogo, espalhe as brasas com utensílio de cabo longo. Recomenda-se o uso de utensílios Tramontina.

• Certifique-se de que o carvão não fique muito próximo à grelha.

### 5.2. PASSOS SIMPLES PARA UM ÓTIMO CHURRASCO

Siga as orientações de preparo para o seu churrasco:

• Não coloque o alimento na grelha enquanto não obtiver o braseiro ideal. Deixe o carvão queimar até que o braseiro esteja formado (mantenha as entradas/saídas de ar abertas para que o fogo não apague).

• Caso a sua churrasqueira possua regulagem de entrada/saída de ar, a intensidade interna de calor poderá ser aumentada ou diminuída através do ajuste destas regulagens.

• Se o seu modelo for equipado com um termômetro, será possível medir a temperatura interna da churrasqueira, o que irá facilitar o preparo.

• Certifique-se de que o alimento não encoste na tampa ao fechá-la.

• Para manter a suculência dos assados, recomenda-se a utilização de espátulas ou pegadores Tramontina, evitando perfurações nos alimentos.

• Para preservar a suculência dos alimentos, evite pressioná-los contra a grelha.

• Ao utilizar tampa durante o preparo, a sua remoção deve ser feita movimentando-a lateralmente. Isto evitará a incidência de cinzas sobre os alimentos.

• Não descongele carne, peixe ou frango em temperatura ambiente. Descongele na geladeira.

• Lave bem as mãos com água e sabão antes do manuseio, preparo e consumo de alimentos.

• Utilize uma tábua para cortar alimentos crus e outra para os cozidos.

• Lave todos os utensílios de cozinha com água quente e sabão, e enxágue bem antes e após o uso.

## 6. MÉTODO DE ASSAR

As churrasqueiras Tramontina foram desenvolvidas para serem utilizadas no método direto, no qual a operação de assar é realizada sobre a grelha, sendo que a parte inferior do alimento é submetida diretamente ao calor do braseiro. Para cada preparo, o alimento deve ser virado alternadamente durante o cozimento.

Para assar siga as etapas abaixo:

1. Abra as entradas/saídas de ar;

2. Coloque a quantidade recomendada de carvão no centro da bandeja para carvão destinada a este fim (consulte a tabela abaixo);

3. Acenda o carvão. Mantenha a churrasqueira aberta até que tenha formado o braseiro (aproximadamente de 15 a 20 minutos);

4 . Espalhe o braseiro uniformemente em toda a bandeja da churrasqueira;

5 . Posicione a grelha para cozimento de forma adequada, conforme instruções de montagem. No caso do uso de espetos*, recomenda-se a remoção da grelha para cozimento. (* Os espetos não acompanham o produto.)

6. Posicione os alimentos na grelha para cozimento ou nos espetos;

7. Caso necessário, utilize a tampa na churrasqueira.

Certifique-se de que o carvão não fique muito próximo à grelha.

Quanto maior a abertura de ar, maior será a queima e consumo do carvão, desta forma o alimento assará rapidamente. Caso queira que asse mais devagar, a abertura de ar deve ser diminuída. Caso o seu modelo não possua este recurso, desconsidere esta informação.

## 7. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Para manter o bom desempenho e a durabilidade da sua churrasqueira, siga as orientações de limpeza abaixo:

**PERIGO ⚠**

• Não toque ou efetue qualquer limpeza na churrasqueira enquanto esta não estiver totalmente fria e as brasas extintas.

• Para fazer a limpeza, retire a grelha da Churrasqueira apenas quando ela estiver totalmente fria.

• Lave a grelha usando uma escova com cerdas metálicas ou de nylon, detergente neutro e água quente. Enxágue com água corrente e seque imediatamente. Recomenda-se o uso de uma escova com cerdas metálicas ou de nylon da Tramontina. É necessária a limpeza da grelha após cada uso.

• As demais peças da sua churrasqueira deverão ser lavadas após cada uso com uma esponja macia, detergente neutro e água quente. Enxágue bem com água corrente e seque-as imediatamente. Mantenha a sua churrasqueira sempre seca.

**ATENÇÃO ⚠**

• Em ambiente com maresia, umidade excessiva ou com a retenção de determinados resíduos (sal, gordura, alimentos...), a churrasqueira poderá apresentar corrosão (ferrugem) de forma mais acelerada. Redobre os cuidados de limpeza, manutenção e armazenamento.

• A limpeza da grelha pode ser feita utilizando escovas com cerdas metálicas ou de nylon desenvolvidas para este fim.

• As escovas devem ser utilizadas com cuidado e exclusivamente para esta finalidade. Sempre lave bem as grelhas após a utilização da escova, pois pode haver desprendimento de cerdas durante o uso. As escovas devem ser substituídas quando apresentarem cerdas soltas.

• Nunca usar objetos pontiagudos para limpar qualquer parte da churrasqueira ou remover cinzas, pois podem danificar o acabamento.

• Ao longo do uso podem aparecer manchas na superfície do material mais difíceis de remover, em função do contato da gordura e temperatura elevada, as quais alteram apenas o aspecto visual, e não interferem no desempenho do produto.

• Ao longo do uso pode ocorrer o descascamento do revestimento das peças. Para evitar danos estéticos ou comprometimento da funcionalidade, recomendamos tomar cuidados especiais ao manipular as peças. Evite o uso de objetos pontiagudos ou abrasivos que possam danificar a superfície das peças. Além disso, ao empilhar e armazenar as peças, utilize materiais de proteção ou mantenha-as separadas para evitar atritos que possam levar ao descascamento do revestimento.

• Nunca usar produtos de limpeza abrasivos na churrasqueira, pois isto poderá danificar o acabamento.

• Qualquer dano ao acabamento irá comprometer a resistência à corrosão dos componentes da churrasqueira.

• A churrasqueira deve ser cuidadosamente limpa após o uso e mantida em um local protegido e seco.

• Nunca lave os componentes deste produto em máquina de lavar.

• Nunca utilize produtos como álcool, ácidos ou solventes.

## 8. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor.

Saiba mais em sustentabilidade.tramontina.com.br

**Embalagem**

A embalagem foi projetada para facilitar o transporte do produto e garantir que sua churrasqueira esteja sempre protegida.
Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis, papelão, entre outros, que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.

**Produto**

Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico. Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

## 9. GARANTIA

A **Tramontina S/A Cutelaria** oferece garantia a este produto contra vícios ou defeitos de fabricação pelo período total de 1 (um) ano, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal.

O prazo de garantia inicia sua contagem da emissão da Nota Fiscal de venda do produto, que deverá ser anexada ao presente termo. A garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.

Esta Garantia se restringe à reparação ou substituição de peças que apresentem vícios ou defeitos sob condições normais de uso. Caso o produto não esteja funcionando adequadamente, entre em contato com o Serviço Autorizado Tramontina mais próximo, para informações de como proceder para a solução de ocorrência.

Não existem outras garantias implícitas, exceto conforme estabelecido expressamente neste documento, e quaisquer garantias são limitadas à duração do período de cobertura aqui previsto.

**A garantia (legal e/ou contratual) não cobre:**

• Os defeitos decorrentes da inobservância das recomendações de uso e de limpeza contidas neste manual;

• Quaisquer falhas ou dificuldades operacionais resultantes de acidente, abuso, mau uso, alteração, vandalismo, instalação inadequada, falha na manutenção de rotina ou serviços incorretos efetuados pelo próprio consumidor;

• Quando o produto for utilizado para fins diversos do recomendado no presente Manual;

• Peças desgastadas pelo uso normal/natural;

• Alterações de cor e manchas não prejudicam o funcionamento da churrasqueira e assim não são fundamentos para qualquer reivindicação;

• Deteriorações ou danos devido às condições meteorológicas severas, tais como granizo, furacões, terremotos, tornados ou descoloração decorrente de calor e/ou exposição a substâncias químicas, diretamente ou na atmosfera;

• Ocorrência de corrosão (ferrugem) por exposição em ambiente com maresia, umidade excessiva ou com a retenção de determinados resíduos (sal, gordura, alimentos...);

• No caso de peças não mais disponíveis, o fabricante se reserva o direito de substituir por outra peça parecida ou similar com igual funcionalidade;

• Peças danificadas (amassadas, riscadas) devido a acidentes de transporte ou manuseio, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva etc.

• Despesas por atendimento em que não for constatado nenhum defeito, ou relacionadas às orientações de uso que estejam neste manual de instruções

**Outras orientações sobre assistência técnica:**

• A TRAMONTINA S/A CUTELARIA, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.

• Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo. Contate os pontos de assistência técnica (apenas no Brasil - global.tramontina.com na seção Atendimento e Suporte). Para serviços no exterior procure revendedores autorizados global.tramontina.com/sobre/unidades-exterior

• Se você precisa de peças de reposição ou tem dúvidas sobre a montagem, utilização ou manutenção de sua churrasqueira, contate os pontos de assistência técnica (apenas no Brasil - global.tramontina.com - na seção Atendimento e suporte). Para serviços no exterior, procure revendedores autorizados global.tramontina.com/sobre/unidades-exterior

• Qualquer outra manutenção ou regulagem, não prevista neste manual, que se fizer necessária, deverá ser realizada por pessoal qualificado. Por este motivo, recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviço Autorizado Tramontina, especificando a marca e modelo de sua churrasqueira.

• O fabricante não se responsabiliza por pessoas ou empresas que assumirem qualquer outra obrigação ou responsabilidade relativa à venda, instalação, utilização, remoção e devolução ou substituição de seus equipamentos.

TRAMONTINA

CHURRASCO

Charcoal Gril

# TCP-320L

*Instruction Manual*

## 1. INTRODUCTION

This safety and instruction manual must be read and followed prior to operating the grill for the first time and whenever questions arise.

We recommend that you keep this instruction manual to consult in the future, as it contains important product information (installation, use, maintenance, and cleaning), as well as alerts and precautions for safe and proper use. Furthermore, youcan also access the manual on our website.

Before assembling your grill, please make sure there are no missing parts.

Failure to follow these warnings and precautions will result in loss of warranty and may additionally cause serious or even fatal bodily injury, as well as fire or explosion which could lead to property damage.

To maintain your grill's smooth performance and make it last longer, follow the guidelines in this manual.

The pictures in this manual are for illustration only. The manufacturer reserves the right to make changes to the products when considered necessary for the purpose of making improvements without modifying essential characteristics of operation and safety.

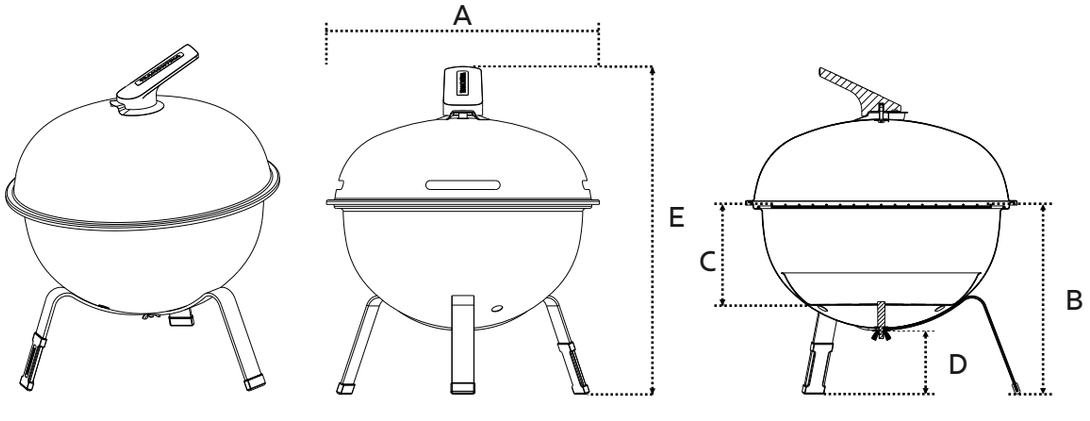
These grills are recommended for outdoor use only. They must not be used indoors.

## 2. ASSEMBLED PRODUCT DIMENSIONS

### 2.1. TCP-320L (Ref.: 26500/003):

* Dimensions below are for reference only.

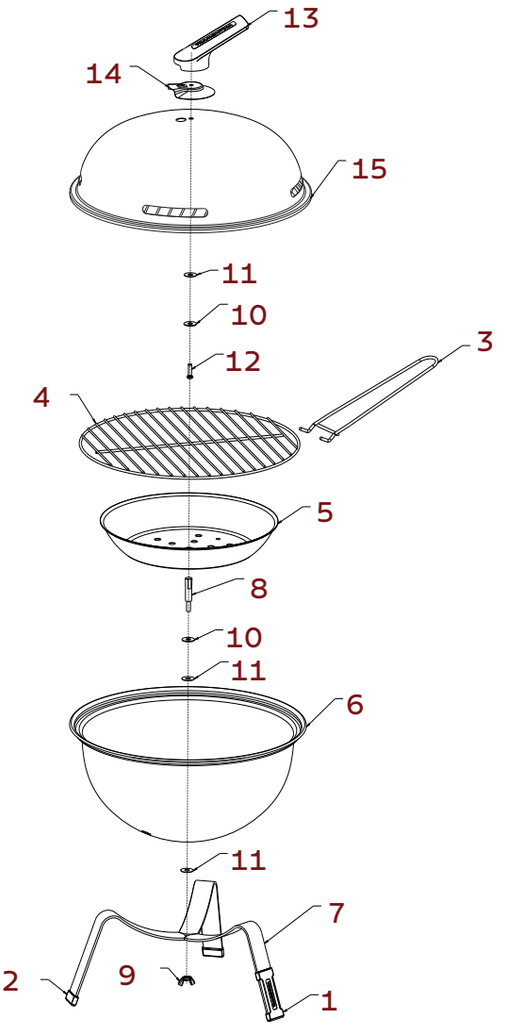
| Identification | Measurements |
|---|---|
| A | Ø 36.7 cm |
| B | 25.5 cm |
| C | 13.5 cm |
| D | 8.5 cm |
| E | 44.0 cm |



# 3. COMPONENTS AND ASSEMBLY PROCEDURES

## 3.1. Components:

| Item | Description | Quantity |
|---|---|---|
| 1 | Large silicone support | 1 |
| 2 | Small silicone support | 2 |
| 3 | Utensil for handling cooking grates | 1 |
| 4 | Enameled steel cooking grate | 1 |
| 5 | Enameled steel charcoal tray | 1 |
| 6 | Enameled steel bowl | 1 |
| 7 | Painted steel tripod | 1 |
| 8 | M6 headless screw | 1 |
| 9 | M6 wing nut | 1 |
| 10 | Metallic washer | 2 |
| 11 | Ceramic washer | 3 |
| 12 | M5 screw | 1 |
| 13 | Bakelite holder | 1 |
| 14 | Holder's stainless steel base | 1 |
| 15 | Enameled steel lid | 1 |

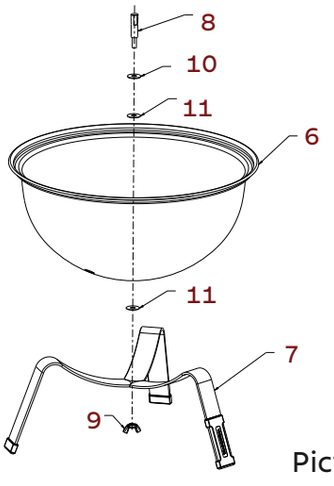



## 3.2. Assembly instructions

### STEP 1

Attach the bowl (item 6) to the tripod (item 7) using the M6 headless screw (item 8), a metallic washer (item 10), ceramic washers (item 13), and the M6 wing nut (item 9) as shown in picture 01.

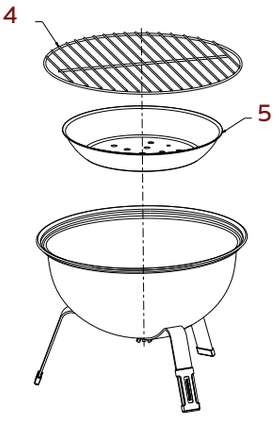
(The ceramic washer that is placed on the inside of the bowl must be between the bowl and the metallic washer; the washer that is placed on the outside must be positioned between the bowl and the tripod.)




Picture 01

### STEP 2

Insert the center hole of the tray (item 5) into the headless screw (item 8) and place the cooking grate (item 4) on the edge of the bowl as shown in picture 02.

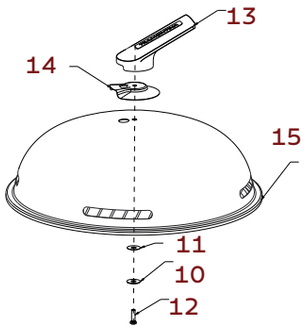



Picture 02

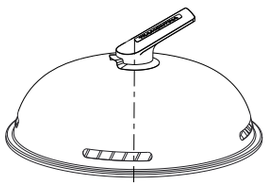
**STEP 3**

Align the M5 screw (item 12), a metallic washer (item 10), and a ceramic washer (item 11) in the lid hole (inside) and the holder's base (item 14) on the outside of the bowl (item 15). Then position the holder (item 13) on the base and tighten using a cross-head screwdriver* as shown in pictures 03 and 04.

*The cross-head screwdriver does not come with the product.




Picture 03



Picture 04

## 4. GENERAL SAFETY INFORMATION

### 4.1. SAFETY SYMBOLS

⚠ To draw your attention to important safety information.

• Words such as D**ANGER, ATTENTION, or WARNING** will be used with the SAFETY symbol ⚠.

• DANGER identifies more serious situations.

### 4.2. RECOMMENDATIONS FOR USE: ⚠ DANGER

• Failure to comply with the "DANGER, ATTENTION, and WARNING" messages contained in this Safety and Instruction Manual may result in serious bodily injury, as well as in a fire or an explosion causing property damage.

• Only use this charcoal grill outdoors. Never use it in closed areas such as garages, balconies and corridors. If used indoors, toxic gases can build up and cause serious or even fatal bodily injury.

• Keep the grill away from combustible materials, vapors, gases, and flammable liquids such as gasoline, alcohol, etc.

• Incorrect assembly can be dangerous. Follow this manual's assembly instructions. Only use the grill when all parts are properly assembled according to the manual.

• Do not add charcoal lighter fluids, charcoal soaked in lighter fluid, or any other highly volatile or flammable (petrol, alcohol, etc.) fluids.

• Always be careful when using the grill as surfaces will become very hot during operation.

• Never leave children, pets, or people with reduced physical, sensory, or mental capabilities unsupervised near a hot grill.

• Keep small parts and plastic bags out of the reach of children.

• The grill should never be used by children or people with reduced capabilities.

• Only move the grill when it's not in use and after all parts have cooled down.

• Only remove ashes after they have cooled down and the charcoal has finished burning. Make sure the grill has cooled down.

• The charcoal must always be placed in the specified container, never directly at the bottom of the grill.

• Be careful when handling and storing hot electric lighters.

• Keep wires and electric cables away from the grill's hot surfaces and away from areas with foot traffic.

• Do not use the grill in strong winds as they can hinder its performance, increase charcoal consumption, and present risks caused by hot ashes.

### 4.3. RECOMMENDATIONS FOR USE: ATTENTION AND CAUTION ⚠

• During use, always keep the grill on a flat, stable and non-tilted surface (except glass), away from combustible or flammable materials at all times.

• During use, due to excess grease from food, there may be residual runoff onto the floor.

• If your grill has a lid, remove or lift it during the process of lighting the charcoal until the embers are formed.

• Before handling cooking grates, ashes, charcoal or the grill itself, make sure they are not hot.

• If your grill has a lid, use the handles for safety.

• Do not leave the grill unattended while the fire/embers are lit or the ashes and grill are hot.

• Never use water to control flames or to extinguish the fire as this can damage the finish of the grill.

• We recommend using Tramontina protective mitts against the heat during use, when handling the grill, preparing food, adding charcoal, and opening/closing the lid.

• We recommend using Tramontina utensils with long handles as they provide a safe distance from the appliance.

• Never place the hot lid on a surface that might burn easily such as, carpets, fabrics, grass, wood, plastic, etc.

• Never discard embers in places where they can be stepped on or cause a fire. Never discard ashes or charcoal before they have cooled down completely.

• Due to variations in temperature, your grill screws may come loose. Tighten them regularly.

• Before you store your grill, remove the charcoal and ashes, and clean the cooking grates (see cleaning instructions).

• Never assemble or handle the grill while under the influence or drugs, prescribed or not, such as alcohol, medication, etc.

• This grill should not be used in or on vehicles and/or boats.

• This grill must never be used as a heater.

• Never line the bottom of the grill with any material as this will block the air flow.

• Do not wear loose clothing while igniting or using the grill.

• Never use the grill to support yourself and never let children climb on the appliance.

• Never lean on the charcoal grill when in use or still hot.

• Keep the lid off of your charcoal grill until the charcoal is at the right point for your recipe.

• To grill food that requires short cooking time (less than 30 minutes), it is ideal to use the direct method where the food is placed on the grate and turned at half the total time required so that even cooking is achieved on both sides.

⚠ Attention: when the grill is used with the lid on for longer periods of time, the embers will generate less heat or may even be extinguished.

**Reasons to use the lid on the grill:**

• To extinguish the flames: Place the lid on the grill to extinguish the flames and to burn fat. In order to keep the embers lit even when your grill is covered, make sure there are empty spaces between the food so that the air outlets are not blocked.

Attention: Never use water to extinguish flames.

• For even cooking: When used correctly, the lid of your grill allows food to cook more evenly because the heat is distributed throughout the whole barbecue grill.

⚠ **Attention when handling the cooking grates:**

*For TCP -320L use the utensil for the handling grates that come with the product.

## 5. USEFUL GUIDELINES

### 5.1. HOW TO GET STARTED WITH A CHARCOAL GRILL

• For proper airflow, remove the ashes that accumulate at the bottom of the tray. However, before removing them, make sure the embers are extinguished.

• Follow the instructions on your charcoal supplier's package. Note the amount of charcoal indicated below:

| Charcoal Grill | Amount of Coal |
|---|---|
| TCP- 320L | Approximately 1,0 kg |

• After approximately 15 to 25 minutes of heat, spread the embers with a longhandled utensil. We recommend using Tramontina utensils.

• Make sure the charcoal is not too close to the grill.

### 5.2. STEPS TO A GREAT BARBECUE

Please follow these guidelines to prepare your barbecue:

• Read the instructions for preparing your barbecue, consulting the following pages for specific guidelines.

• Do not place the food on the grate before obtaining an ideal brazier. Leave the charcoal to burn until embers are formed (keep air inlets/outlets unobstructed so the fire does not die out).

• If your grill has an option to adjust the air flow, the internal intensity of the heat can be increased or reduced by making these adjustments.

• If your model is equipped with a thermometer, it is possible to measure the internal temperature of the grill, making preparation easier.

• In order to keep food juicy, we recommend using Tramontina spatulas or tongs to prevent creating holes in the food.

• To preserve the natural juices of the foods, avoid pressing them against the grate.

• When using the lid during preparation, remove it by sliding it sideways. This will prevent ashes from falling on top of the food.

• Do not defrost beef, fish, or chicken at room temperature. Defrost in the fridge.

• Wash hands thoroughly with water and soap before handling, preparing, and consuming food.

• Use different boards for cutting raw and cooked foods.

• Wash all kitchen utensils with warm water and soap, rinsing them well before and after use.

## 6. COOKING METHODS

Tramontina grills were designed to be used in the direct cooking method, use the grate for cooking, keeping the bottom part of the food in direct contact with the heat from the brazier.

The food should be turned at alternating times regardless of what you are preparing.

Follow the steps below for cooking:

1. Open air inlets/outlets;

2. Put the recommended amount of charcoal in the center of the charcoal tray/grate (refer to the chart for the recommended amount of charcoal);

3. Light the charcoal. Keep the grill open until the brazier is formed (approximately 15 to 20 minutes);

4. Spread the embers evenly across all of the tray/grate of the grill;

5. Place the cooking grate(s) according to the assembly instructions. If using skewers*, the cooking grate(s) must be removed. (*Skewers do not come with the product).

6. Place the food on the cooking grate or skewer;

7. If necessary, use the lid on the charcoal grill.

Make sure the charcoal is not too close to the cooking grate.

The bigger the air inlet, the more the charcoal will burn and be consumed which will result in quicker cooking. If you want the food to cook more slowly, the air inlet should be reduced. Please disregard this information if your model does not have this feature.

## 7. CLEANING INSTRUCTIONS

To maintain the good performance and durability of your charcoal grill, follow the cleaning guidelines below:

**DANGER ⚠**

• Do not touch or clean the charcoal grill until it is completely cold and the embers are extinguished.

• To clean the grill, remove it from the charcoal grill only when it is completely cool.

• Wash the grill with a brush with metal or nylon bristles, neutral detergent, and hot water. Rinse with running water and dry immediately. We recommend using a Tramontina brush with metal or nylon bristles. The grill must be cleaned after each use.

• The other parts of your charcoal grill must be washed after each use with a soft sponge, neutral detergent, and hot water. Rinse well with running water and dry them immediately. Always keep your charcoal grill dry.

**WARNING ⚠**

• In an environment with ocean air, excessive humidity, or due to the retention of certain residues (salt, fat, food...), the charcoal grill may corrode (rust) more quickly. Redouble your cleaning, maintenance, and storage efforts.

• The grill can be cleaned using metal or nylon-bristled brushes designed for this purpose.• Brushes should be used carefully and exclusively for this purpose. Always wash the grills well after using the brush, because bristles may have come loose during use. Brushes should be replaced once their bristles come loose.

• Never use sharp objects to clean any part of the charcoal grill or to remove ashes, as they can damage the finish.

• During the use of the product, difficult-to-remove stains may appear on the surface of the material due to contact with fat and high temperatures, which may change the visual appearance of the product and do not interfere with its performance.

• During the lifespan of the product, the parts' finish may peel off. To avoid aesthetic damage or compromised functionality, we recommend taking special care when handling the parts. Avoid using sharp or abrasive objects that can damage the surface of the parts. Furthermore, when stacking and storing the parts, use protective materials or keep them separated to avoid abrasion that could cause the finish to peel off.

• Never use abrasive cleaning products on the charcoal grill, as this could damage the finish.

• Any damage to the finish will compromise the charcoal grill's components' resistance to corrosion.

• The charcoal grill must be carefully cleaned after use and kept in a dry, protected place.

• Never wash the components of this product in a dishwasher.• Never use products such as alcohol, acids, or solvents.

## 8. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

Each Tramontina product you have at home is the result of meticulous work, designed to transform our entire production process into an action to make the world a better place.

Learn more at sustentabilidade.tramontina.com.br

**Packaging**

This product's package was conceived to facilitate transport and ensure that your charcoal grill always stays protected. Our packaging materials are recyclable. Thus, for disposal, properly separate plastic, paper, cardboard, and other materials that are part of this product's package, preferably sending them to recyclers.

**Product**

Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico. Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

## 9. WARRANTY

**Tramontina S/A Cutelaria** provides a warranty for this object against manufacturing defects for a total period of one (1) year, including nine (9) months of contractual warranty and ninety (90) days of legal warranty.

The warranty period starts with issuance of the object Sales Invoice, which must be attached to this term. The warranty will only be valid with submission of the purchase invoice.

This Warranty is limited to the repair or replacement of flawed or defective parts under normal usage conditions. If the object is not working properly, contact the nearest Tramontina Authorized Service Center for information on how to solve the problem.

There are no other implied warranties, except as expressly set out in this document, and any warranties are limited to the duration of the coverage period provided herein.

**The warranty (legal and/or contractual) does not cover:**

• Defects resulting from non-compliant use and care recommendations in this manual;

• Any faults or operational difficulties as a result of accidents, abuse, inadequate use, alterations, vandalism, inadequate assembly, failure to comply with routine maintenance work, or incorrect work performed by the user;

• When the product is used for purposes other than those recommended in this manual;

• Normal/natural wear;

• Color alterations and stains do not hinder the normal operation of the grill. Therefore they will not be considered for any claims;

• Deterioration or damage caused by severe weather conditions such as hailstorms, hurricanes, earthquakes, tornadoes, or faded coloring caused by heat and/or exposure to chemicals, directly or in the atmosphere;

• Occurrence of corrosion (rust) due to exposure to high humidity or retention of certain residues (salt, fat, food, etc.) in coastal areas;

• In case of discontinued parts, the manufacturer reserves the right to offer similar parts of equal function;

• Damaged parts (crushed or scratched) due to transportation accidents or inadequate handling, falls, or acts of nature such as lightning, rain, etc.

• Expenses for service when no defect can be found, related to use guidelines that can be found in this instruction manual or on the product itself, may be charged to the consumer.

**Other information about technical support**

• TRAMONTINA S/A CUTELARIA, due to the ongoing development of its products, reserves the right to alter general, technical, and aesthetic features without prior warning.

• Any defect found in this object should be reported immediately to the nearest Tramontina Authorized Service Center. Contact technical assistance providers (only in Brazil - global.tramontina.com in the Service and Support section). For services abroad, look for authorized retailers global.tramontina.com/en/units-abroad

• If you need spare parts or have questions about assembly, use or maintenance of your charcoal grill, contact technical assistance providers (only in Brazil - global.tramontina.com - in the Service and Support section). For services abroad, look for authorized retailers (global.tramontina.com/en/unitsabroad).

• Any other necessary maintenance or adjustment work not covered in this manual must be performed by qualified personnel. This is why we recommend always contacting the Tramontina Authorized Service Network, specifying your grill's brand and model.

• The manufacturer is not responsible for people or companies that assume any other duties or liabilities regarding the sales, installation, use, removal, returning, or replacing of their equipment.

TRAMONTINA

CHURRASCO

Grill a Carbón

# TCP-320L

*Manual de Instrucciones*

## 1. INTRODUCCIÓN

Antes de utilizar por primera vez el grill a carbón y siempre que exista alguna duda, lea y cumpla este Manual de Uso Seguro y Adecuado.

Recomendamos conservar este manual de instrucciones para consultas futuras, ya que contiene información importante sobre el producto (instalación, uso, mantenimiento y limpieza), así como también alertas y cuidados para un uso seguro y adecuado. Además, usted también puede tener acceso al manual en nuestro sitio web.

Antes de montar el grill a carbón, verifique que estén disponibles todas las piezas del modelo adquirido.

No cumplir estos avisos y cuidados puede originar la pérdida de la garantía y, además, lesiones corporales graves o incluso fatales, así como también incendio o explosión que podrían originar daños en la propiedad.

Las figuras de este manual son solo para fines ilustrativos. El fabricante se reserva el derecho a modificar el producto en cualquier momento que considere necesario, con el objetivo de introducir mejoras, sin que esto perjudique las características fundamentales de funcionamiento y seguridad.

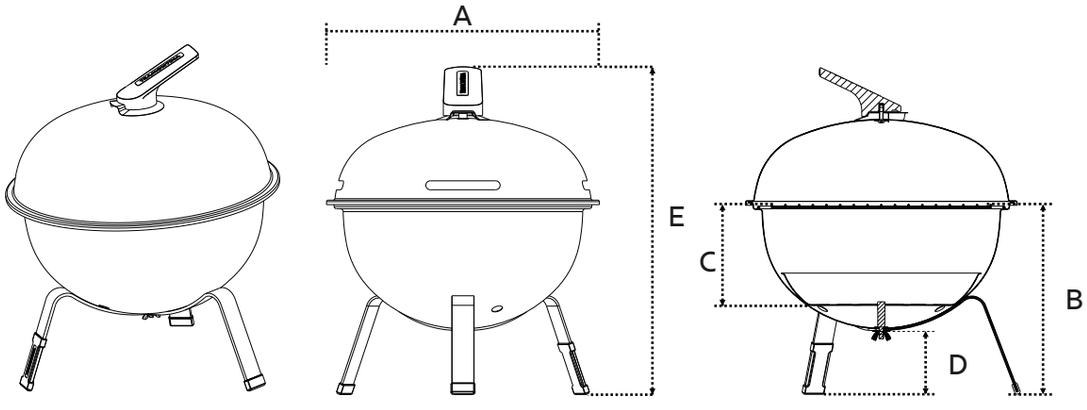
Este grill a carbón solo se recomienda para uso doméstico, ya que ha sido diseñado para ser utilizado únicamente al aire libre.

## 2. DIMENSIONES DEL PRODUCTO MONTADO

### 2.1. TCP-320L (Ref.: 26500/003):

* Las siguientes dimensiones sirven solo de referencia.

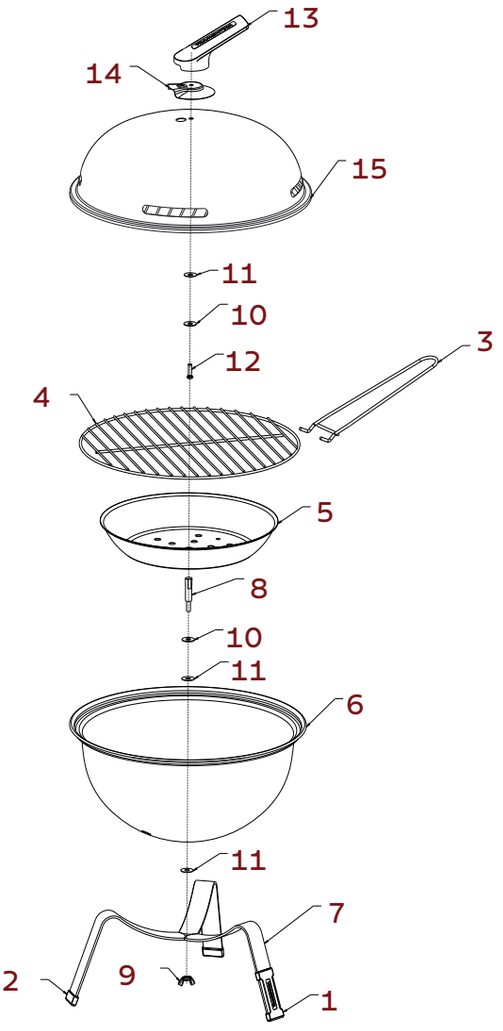
| Identificación | Medida (cm) |
|---|---|
| A | Ø 36.7 cm |
| B | 25.5 cm |
| C | 13.5 cm |
| D | 8.5 cm |
| E | 44.0 cm |



# 3. COMPONENTES Y PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE

## 3.1. Componentes:

| Pieza | Descrição | Cantidad |
|---|---|---|
| 1 | Apoyo de silicona mayor | 1 |
| 2 | Apoyo de silicona menor | 2 |
| 3 | Utensilio para manejar la parrilla | 1 |
| 4 | Parrilla de acero inoxidable para cocción | 1 |
| 5 | Bandeja de acero esmaltado para carbón | 1 |
| 6 | Bowl de acero esmaltado | 1 |
| 7 | Trípode de acero pintado | 1 |
| 8 | Pasador con rosca m6 | 1 |
| 9 | Tuerca mariposa m6 | 1 |
| 10 | Arandela metálica | 2 |
| 11 | Arandela aislante | 3 |
| 12 | Tornillo m5 | 1 |
| 13 | Manija de baquelita | 1 |
| 14 | Base de acero inoxidable de la manija | 1 |
| 15 | Tapa de acero esmaltado | 1 |




## 3.2. Proceso de montaje:

### ETAPA 1

Monte el bowl (pieza 6) en el trípode (pieza 7) utilizando el pasador con rosca M6 (pieza 8), arandela metálica (pieza 10), arandelas aislantes (pieza 11) y tuerca mariposa (pieza 9) conforme la figura 01.

(La arandela aislante que se coloca en la parte interna del bowl debe quedar entre el bowl y la arandela metálica y la que se coloca en la parte externa se debe ubicar entre el bowl y el trípode).

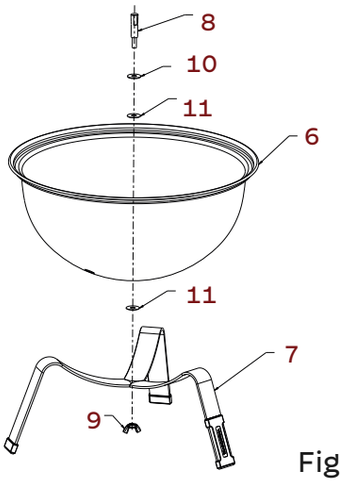



Figura 01

### ETAPA 2

Encaje el agujero central de la bandeja (pieza 5) en el pasador (pieza 8) y ubique la parrilla (pieza 4) del grill sobre el borde del bowl de acuerdo a la figura 02.

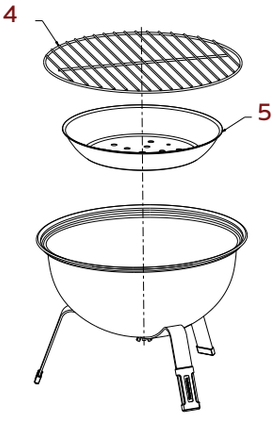



Figura 02

**ETAPA 3**

Ubique el tornillo M5 (pieza 12), la arandela metálica (pieza 10) y la arandela aislante (pieza 11) en el agujero de la tapa (parte interna) y la base para la manija (pieza 14) en la parte externa del bowl. Después, ubique la manija (pieza 13) sobre la base y apriétela utilizando un destornillador de punta en cruz* como muestra la figura 03 y 04.

* El destornillador de punta en cruz no viene con el producto

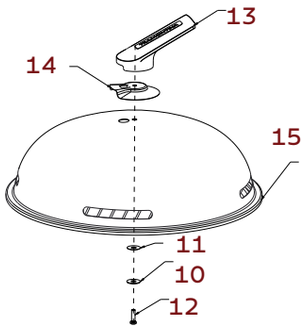



Figura 03

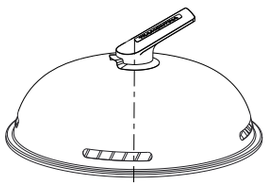


Figura 04

## 4. INFORMACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

### 4.1. SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

⚠ Le avisará sobre informaciones importantesde seguridad.

• Las palabras **PELIGRO, ATENCIÓN o CUIDADO** se utilizarán con el símbolo de SEGURIDAD ⚠.

• La palabra **PELIGRO** identificará las situaciones más graves.

### 4.2. RECOMENDACIONES DE USO ⚠ PELIGRO

. La falta de cumplimiento de los avisos de “PELIGRO, ATENCIÓN y CUIDADO” de este Manual de Uso Seguro y Adecuado puede provocar lesiones corporales graves, así como incendio o explosión que pueden provocar daños materiales.

• Solamente use este grill a carbón en áreas externas. Nunca usar en áreas cerradas como garajes, terrazas y corredores. En caso de usarlo en ambientes cerrados, los gases tóxicos se acumulan y pueden causar lesiones corporales graves o incluso fatales.

• Mantenga el grill alejado de vapores, gases y líquidos inflamables, tales como gasolina, alcohol, etc., incluso de otros materiales combustibles.

• El armado inadecuado puede ser peligroso. Siga las instrucciones de este manual y solamente use el grill cuando todas las piezas estén debidamente ubicadas y fijadas conforme lo determinan las instrucciones.

• No agregue líquidos de partida para el carbón, carbón impregnado con fluidos de encendido, cualquier otro líquido inflamable (gasolina, alcohol, etc.) u otros fluidos altamente volátiles.

• Siempre tenga mucho cuidado al usar el grill, porque estará caliente durante el uso.

• No deje niños, animales de estimación o personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, sin supervisión, cerca del grill caliente.

• Mantenga piezas pequeñas y bolsas plásticas fuera del alcance de los niños.

• El grill no puede ser utilizado por niños o personas no capacitadas.

• Mueva el grill solamente cuando esté fuera de uso y todos los componentes estén fríos.

• Solamente retire las cenizas después que se hayan enfriado y el carbón cuando se haya quemado completamente. Asegúrese de que el grill esté frío.

• El carbón se debe colocar siempre en el recipiente específico, nunca directamente en el fondo del grill.

• Manipule y guarde encendedores eléctricos calientes con cuidado.

• Mantenga los cables eléctricos lejos de las superficies calientes del grill y de áreas en las que haya circulación de personas.

• No use el grill en condiciones de vientos más fuertes, porque eso puede reducir el desempeño, aumentar el consumo de carbón y eventuales riesgos generados por las cenizas calientes.

**4.3. RECOMENDACIONES DE USO: ATENCIÓN Y CUIDADO ⚠**

• Durante el uso, mantenga todo el tiempo el grill a carbón sobre una superficie plana (excepto vidrio), estable y sin inclinación, lejos de materiales combustibles e inflamables.

• Durante el uso, debido al exceso de grasa proveniente de los alimentos, los residuos podrían escurrirse hacia el piso.

• Si su grill tiene tapa, ábrala o retírela durante el proceso de encendido del carbón hasta formar brasa.

• Antes de manejar parrillas, cenizas, carbón o el propio grill, cerciórese de que no estén calientes.

• Si su grill tiene tapa, utilice las asas para manejarlas.

• Mientras el fuego/brasas estén encendidas o las cenizas y el cuerpo del grill estén calientes no deje el grill sin supervisión.

• Nunca utilice agua para controlar las llamas o para apagar el fuego, porque eso puede perjudicar la terminación del grill.

• Se recomienda usar guantes de protección Tramontina contra el calor, agregar carbón o mover la tapa.

• Se recomienda utilizar los utensilio Tramontina con mangos largos, que son apropiados para asado, porque ofrecen una distancia segura hasta el grill.

• Nunca ponga la tapa caliente en una superficie que pueda prenderse fuego fácilmente, tal como moquettes, telas, césped, maderas, plásticos, etc.

• Nunca deseche brasas en lugares donde se puedan pisar o donde puedan provocar incendios. * Nunca deseche cenizas o carbón antes que estén completamente fríos.

• Debido al cambio de temperatura, pueden aflojarse los tornillos de fijación del grill. *Apriételos regularmente.

• Antes de guardar el grill, retire el carbón, las cenizas y limpie todos sus componentes (ver instrucciones de limpieza)

• Nunca arme o maneje el grill bajo influencia de drogas, como bebidas alcohólicas, medicamentos, etc.

• Este grill no se destina a uso dentro de vehículos o barcos o sobre ellos.

• Este grill no se destina y no se debe usar como calentador.

• Nunca forre el fondo del grill con ningún tipo de material, porque eso obstruye el flujo del aire.

• No use ropas con mangas sueltas (anchas) mientras esté prendiendo o usando el grill.

• Nunca se apoye sobre el grill ni permita que niños suban al grill.

• Nunca se incline sobre el grill a carbón mientre esté en uso o aún caliente.

• Mantenga su grill a carbón sin la tapa hasta que el carbón sea el adecuado para preparar su receta.

• Grillar alimentos de preparación rápida (tiempo de cocción inferior a 30 min.): se recomienda usar el método directo, en el que los alimentos se ponen sobre la parrilla y se deben dar vuelta en la mitad del tiempo total necesario para cocinarlos, para que queden parejos de los dos lados.

⚠ !Atención: el uso prolongado del grill con la tapa reducirá el calor generado por el brasero e incluso puede hacer que se apague.

**Motivos para utilizar la tapa en el grill:**

• Para extinguir las llamas altas: ponga la tapa para extinguir las llamas altas y quemar la grasa. Para que el fuego continúe encendido con su grill tapado, deje espacios vacíos entre los alimentos para no bloquear las salidas de aire.

!Atención: nunca utilice agua para extinguir las llamas.

• Para una cocción uniforme: La tapa de su grill a carbón, cuando se lo utiliza correctamente, le permite al alimento recibir una cocción más uniforme, porque el calor se distribuye por todo el grill a carbón.

⚠ **Atención al manejo de las parrillas:**

*Para TCP-320L utilice el utensilio para manejar parrillas, que viene con el producto y es adecuado para esa finalidad.

## 5. INDICACIONES ÚTILES

### 5.1 CÓMO COMENZAR CON UN GRILL A CARBÓN

• Para un flujo de aire adecuado, se deben retirar las cenizas acumuladas en la parte inferior. Sin embargo, antes de retirarlas, asegúrese de que las brasas estén apagadas.

• Siga las instrucciones del embalaje del proveedor de carbón. Respete la cantidad de carbón indicada a continuación:

| Churrasqueira | Quantidade de Carvão |
|---|---|
| TCP- 320L | Aproximadamente 1,0 kg |

• Después de aproximadamente 15 a 25 minutos de fuego, esparza las brasas con un utensilio de mango largo. Se recomienda el uso de utensilios Tramontina.

• Asegúrese de que el carbón no quede muy cerca de la parrilla.

### 5.2. PASOS SIMPLES PARA UN EXCELENTE ASADO

Siga las orientaciones de preparación para hacer su asado:

• Lea las instrucciones para la elaboración de su asado, consultando las instrucciones específicas en las páginas siguientes.

• No coloque el alimento en la parrilla mientras no haya brasas ideales. Deje que se queme el carbón hasta que se hayan formado las brasas (mantenga las entradas/salidas de aire abiertas para que no se apague el fuego).

• Si su grill tiene regulado de entrada/salida de aire, la intensidad interna de calor podrá aumentarse o reducirse con el ajuste de ese regulado.

• Si su modelo tiene termómetro, se podrá medir la temperatura interna del grill, lo que facilitará la preparación.

• Cerciórese de que el alimento no se recueste a la tapa al cerrarla.

• Para mantener los asados suculentos, se recomienda usar espátulas o pinzas Tramontina, evitando la perforación de los alimentos.

• Para mantener los alimentos suculentos, evite apretarlos contra la parrilla.

• Cuando utilice la tapa durante la preparación, se debe sacar moviéndola lateralmente. Eso evitará que caigan cenizas sobre los alimentos.

• No descongele carne, pescado o pollo a temperatura ambiente.

• Descongélelos en la heladera.

• Lávese las manos con agua y jabón antes de tocar, preparar y consumir alimentos.

• Use una tabla para cortar alimentos crudos y otra para los cocidos.

• Lave todos los utensilios de cocina con agua caliente y jabón y enjuáguelos bien antes del uso.

## 6. MÉTODO DE ASAR

Los grills Tramontina se desarrollaron para utilizarse con el método directo, en el que la operación de asar se realiza sobre la parrilla, siendo que la parte inferior del alimento se somete directamente al calor de las brasas. Para cada preparación, el alimento se debe dar vuelta alternadamente durante la cocción.

Para asar, siga las etapas a continuación:

1. Abra las entradas/salidas de aire;

2. Ponga la cantidad recomendada de carbón en el centro de la bandeja de carbón destinada para esa finalidad (consulte la tabla siguiente);

3. Encienda el carbón. Mantenga el grill abierto hasta que se formen brasas (aproximadamente 15 a 20 minutos);

4. Desparrame las brasas uniformemente en toda la bandeja del grill;

5. Ubique la parrilla para cocción de forma adecuada, como muestran las instrucciones de montaje. En el caso de usar pinchos*, se recomienda retirar la parrilla para cocción. (*Los pinchos no vienen con el producto).

6. Coloque los alimentos en la parrilla para cocción o en los pinchos;

7. Si fuere necesario, utilice la tapa en el grill a carbón.

Cerciórese de que el carbón no quede muy cerca de la parrilla.

Cuanto más grande es la abertura de aire, mayor será el carbón que se quema y el consumo; por eso el alimento se asará rápidamente. Si quiere que se ase más despacio, se debe reducir la abertura de aire. Si su modelo no tiene ese recurso, desconsidere esta información.

## 7. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Para mantener el buen desempeño y la durabilidad de su grill a carbón, cumpla con las siguientes indicaciones de limpieza:

**PELIGRO ⚠**

• No toque ni realice ningún tipo de limpieza en el grill a carbón hasta que no esté completamente frío y las brasas estén totalmente apagadas.

• Para efectuar la limpieza, retire la parrilla del Grill a carbón sólo cuando se encuentre totalmente frío.

• Lave la parrilla con un cepillo de cerdas metálicas o de nylon, detergente neutro y agua caliente. Enjuáguela con agua corriente y séquela de inmediato. Se recomienda utilizar un cepillo de cerdas metálicas o de nylon de Tramontina. Se debe limpiar la parrilla tras cada uso.

• Las demás piezas de su grill a carbón deberán lavarse tras cada uso con una esponja blanda, detergente neutro y agua caliente. Enjuáguelas bien con agua corriente y séquelas de inmediato. Mantenga su grill a carbón siempre seco.

**ATENCIÓN ⚠**

• En ambientes con marejadas, humedad excesiva o con retención de determinados residuos (sal, grasa, alimentos, etc.), el grill a carbón podrá presentar corrosión (herrumbre) de manera más acelerada. Refuerce los cuidados de limpieza, mantenimiento y almacenamiento.

• La limpieza de la parrilla se puede realizar con cepillos de cerdas metálicas o de nylon desarrolladas para este fin.

• Los cepillos deben utilizarse con cuidado y exclusivamente para esta finalidad. Siempre lave bien las parrillas después de usar el cepillo, porque puede ocurrir desprendimiento de cerdas durante el uso. Reemplace los cepillos cuando presenten cerdas sueltas.

• Nunca utilizar objetos puntiagudos para limpiar partes del grill a carbón o quitar las cenizas, ya que pueden dañar el acabado. • Durante el transcurso del uso pueden aparecer manchas en la superficie del material que son más difíciles de eliminar, debido al contacto de la grasa y la temperatura elevada, y que alteran apenas el aspecto visual, pero no interfieren con el desempeño del producto.

• A lo largo del uso puede ocurrir el descascarillado del revestimiento de las piezas. Para evitar daños estéticos o el compromiso de la funcionalidad, recomendamos tomar cuidados especiales al momento de manipular las piezas. Evite usar objetos puntiagudos o abrasivos que puedan dañar la superficie de las piezas. Además, al apilar y almacenar las piezas, utilice materiales de protección o manténgalas separadas para evitar fricciones que puedan causar que el revestimiento se descasque.• Nunca utilizar productos de limpieza abrasivos en el grill a carbón, ya que esto podrá dañar el acabado.

• Todo daño en el acabado comprometerá la resistencia a la corrosión de los componentes del grill a carbón.

• Limpiar el grill a carbón cuidadosamente después del uso y mantenerlo en un lugar protegido y seco.

• Nunca lave los componentes de este producto en el lavavajillas.• Nunca utilice productos como alcohol, ácidos o solventes.

## 8. RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

Cada producto Tramontina que tiene en su casa es fruto de un cuidadoso trabajo, pensado para transformar todo nuestro proceso de producción en una acción para mejorar el mundo.

Conozca más en sustentabilidade.tramontina.com.br

### Embalaje

El embalaje se diseñó para facilitar el transporte del producto y garantizar que su grill a carbón siempre esté protegido.
Los materiales que componen el embalaje son reciclables. Por ese motivo, al momento de desecharlo separe adecuadamente los plásticos, papales, cartón, entre otros, que son parte del embalaje de este producto para destinarlos, preferentemente, a recicladores.

### Producto

Este producto está desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar. Sin embargo, no se puede desechar junto con la basura doméstica. Respete la legislación local al desechar su producto de forma correcta, sin perjudicar el medio ambiente.

## 9. GARANTÍA

Tramontina S/A Cutelaria ofrece garantía para este producto contra defectos de fabricación por un período total de 1 (un) año, siendo 09 (nueve) meses de garantía contractual y 90 (noventa) días de garantía legal.

El plazo de garantía comienza a partir de la emisión de la Factura de venta del producto, la cual deberá adjuntarse al presente término. La garantía solamente será válida mediante presentación de la factura de compra.

Esta Garantía se limita a la reparación o cambio de piezas que presenten vicios o defectos bajo condiciones de uso normales. Si el producto no funciona de manera adecuada, comuníquese con el Servicio Autorizado Tramontina más cercano para obtener información sobre cómo proceder para solucionar el incidente.

No existe ninguna otra garantía implícita, excepto lo que se establece expresamente en este documento, y toda garantía estará limitada a la duración del período de cobertura aquí previsto.

### La garantía (legal o contractual) no cubre:

• Los defectos resultantes del incumplimiento de las recomendaciones de uso y limpieza incluidas en este manual;

• Cualquier falla o dificultad operativa resultante de accidente, abuso, mal uso, modificación, vandalismo, instalación inadecuada, falla en el mantenimiento de rutina o servicios incorrectos efectuados por el propio consumidor;

• Si el producto se utiliza para fines diferentes del recomendado en el presente manual;

• Piezas desgastadas por el uso normal/natural;• Las modificaciones de color y las manchas no perjudican el funcionamiento del grill a carbón, por lo que no son fundamentos para ningún tipo de reclamo; • Los deterioros o daños producidos por las condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, o la decoloración deriva del calor o la exposición a sustancias químicas, de manera directa o en el ambiente;

• Presencia de corrosión (herrumbre) por uso de materiales abrasivos, deformaciones o impactos, exposición en ambientes con marejadas, humedad excesiva o con retención de determinados residuos (sal, grasa, alimentos, etc.);

• En el caso de las piezas que ya no se encuentran disponibles, el fabricante se reserva el derecho a reemplazarlas por otra pieza parecida o similar de igual funcionalidad;

• Las piezas dañadas (aplastadas, rayadas) debido a accidentes de transporte o manipulación, caídas o actos y efectos de la naturaleza, como descargas atmosféricas, lluvia, etc.• Los gastos por servicios en los cuales no se constate ningún defecto o relacionados con indicaciones de uso que se encuentren en este manual de instrucciones o en el propio producto serán cobrados a los consumidores.

TRAMONTINA

CHURRASCO

Barbecue au charbon de bois

# TCP-320L

*Manuel d'instructions*

## 1. INTRODUCTION

Ce Manuel d'Utilisation Sécurisée et Appropriée doit être lu et observé avant d'utiliser le barbecue pour la première fois et en cas de doute.

Nous vous recommandons de conserver ce manuel d'instructions pour des consultations futures, car il contient des informations importantes sur le produit (installation, utilisation, entretien et nettoyage), ainsi que des avertissements et des précautions pour une utilisation sécurisée et appropriée. Vous pouvez également accéder au manuel sur notre site web.

Avant de monter le barbecue, vérifiez si toutes les pièces du modèle acquis sont disponibles ou comprises dans l'emballage.

Le non-respect de ces avertissements et précautions entraîne la perte de la garantie et, en outre, peut provoquer des blessures corporelles graves, voire mortelles, ainsi qu'un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels.

Pour maintenir les bonnes performances et la durabilité de votre barbecue, suivez les orientations de ce manuel.

Les figures de ce manuel sont purement illustratives. Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à tout moment jugé nécessaire afin de lui apporter des améliorations, sans affecter ses caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

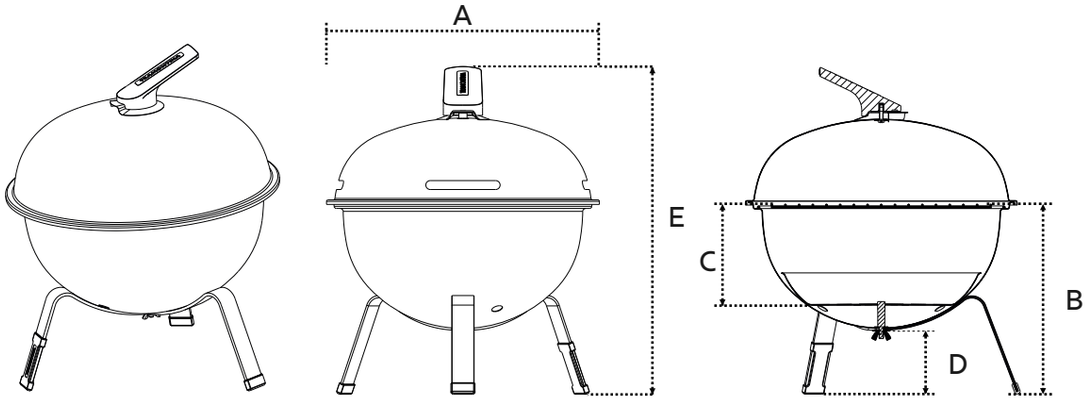
Ce barbecue est recommandé seulement pour un usage domestique et est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur.

## 2. DIMENSIONS DU PRODUIT MONTÉ

### 2.1. TCP-320L (Réf.: 26500/003):

*Les dimensions ci-dessous sont données à titre indicatif.

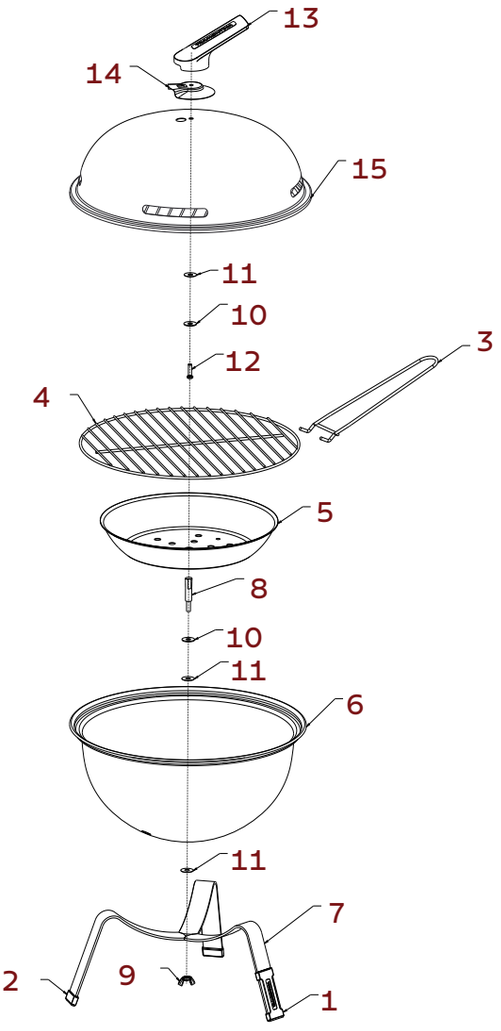
| Identification | Mesure (cm) |
|---|---|
| A | Ø 36,7 cm |
| B | 25,5 cm |
| C | 13,5 cm |
| D | 8,5 cm |
| E | 44,0 cm |



# 3. COMPOSANTS ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE

## 3.1. Composants:

| Pièce | Description | Quantité |
|---|---|---|
| 1 | Support en silicone plus grand | 1 |
| 2 | Support en silicone plus petit | 2 |
| 3 | Ustensiles pour manipuler le grill | 1 |
| 4 | Grill de cuisson en acier inox | 1 |
| 5 | Bac en acier émaillé pour charbon de bois | 1 |
| 6 | Bol en acier émaillé | 1 |
| 7 | Trépied en acier peint | 1 |
| 8 | Boulon fileté M6 | 1 |
| 9 | Écrou papillon M6 | 1 |
| 10 | Rondelle métallique | 2 |
| 11 | Rondelle isolante | 3 |
| 12 | Vis M5 | 1 |
| 13 | Poignée en bakélite | 1 |
| 14 | Base de la poignée en acier inox | 1 |
| 15 | Couvercle en acier émaillé | 1 |




## 3.2. Instructions de montage :

### ÉTAPE 1

Montez le bol (pièce 6) sur le trépied (pièce 7) en utilisant le boulon fileté M6 (pièce 8), la rondelle métallique (pièce 10), les rondelles isolantes (pièce 11) et l'écrou papillon M6 (pièce 9), conformément à la figure 01.

(La rondelle isolante insérée à l'intérieur du bol doit se trouver entre le bol et la rondelle métallique, tandis que celle placée à l'extérieur doit être positionnée entre le bol et le trépied).

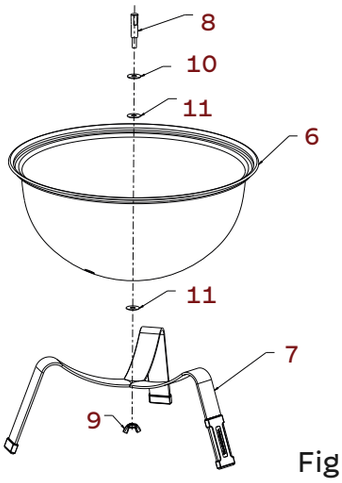



Figure 01

### ÉTAPE 2

Insérez le trou central du bac (pièce 5) sur le boulon (pièce 8) et positionnez le grill (pièce 4) du barbecue sur le rebord du bol, conformément à la figure 02.

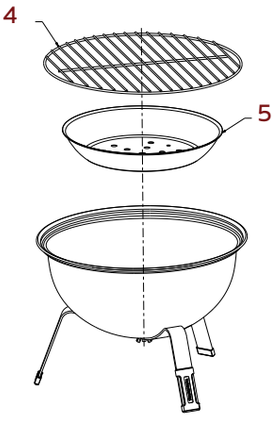



Figure 02

### ÉTAPE 3

Positionnez la vis M5 (pièce 12), la rondelle métallique (pièce 10) et la rondelle isolante (pièce 11) dans le trou du couvercle (partie interne) et la base pour la poignée (pièce 14) dans la partie externe du bol (pièce 15).

Ensuite positionnez la poignée (pièce 13) sur la base et serrez en utilisant un tournevis à tête cruciforme*, conformément aux figures 03 et 04.

*Tournevis à tête cruciforme non inclus avec le produit.

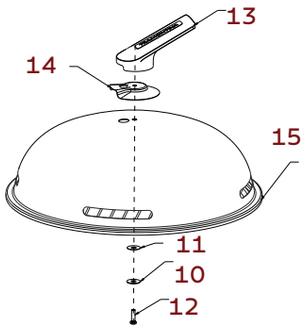



Figure 03

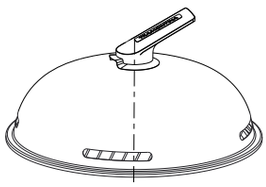


Figure 04

## 4. INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

### 4.1. SYMBOLE DE SÉCURITÉ

⚠ Il vous signalera les informations importantes en matière de sécurité.

• Les mots **DANGER, ATTENTION ou PRÉCAUTIONS** seront utilisés avec le symbole SÉCURITÉ ⚠.

• DANGER identifiera les situations les plus graves.

### 4.2. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION : ⚠ DANGER

• Le non-respect des avertissements "DANGER, ATTENTION et PRÉCAUTIONS" figurant dans ce Manuel d'Utilisation Sécurisée et Appropriée peut entraîner des blessures corporelles graves, ainsi qu'un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels.

• N'utilisez ce barbecue qu'à l'extérieur. Ne l'utilisez jamais dans des espaces clos tels que des garages, des balcons et des couloirs. En cas d'utilisation à l'intérieur, des gaz toxiques s'accumulent et peuvent provoquer des blessures corporelles graves ou même la mort.

• Gardez le barbecue à l'écart des vapeurs, des gaz et des liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc., y compris d'autres matériels combustibles.

• Un montage incorrect peut être dangereux. Suivez les instructions de ce manuel et n'utilisez le barbecue que lorsque toutes les pièces sont correctement positionnées et fixées comme le stipule le manuel d'instructions,.

• Ne pas ajouter de liquides de départ pour le charbon, le charbon imprégné de liquide d'allumage, tout autre liquide inflammable (essence, alcool,...) ou d'autres fluides hautement volatils.

• Soyez toujours très prudent lorsque vous utilisez le barbecue, car il sera chaud pendant son utilisation.

• Ne laissez pas les enfants, les animaux domestiques et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sans surveillance, près du barbecue chaud.

• Gardez les petites pièces et les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

• Le barbecue ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes non qualifiées.

• Ne déplacez le barbecue que lorsqu'il n'est pas en fonctionnement et avec tous ses composants froids.

• Ne retirez les cendres que lorsqu'elles ont refroidi et que le charbon est complètement brûlé. Assurez-vous que le barbecue est froid.

• Le charbon de bois doit toujours être placé dans le récipient spécifique, jamais directement sur le fond du barbecue.

• Manipulez et rangez soigneusement les démarreurs électriques chauds.

• Gardez les fils et les câbles électriques loin des surfaces chaudes du barbecue et loin des zones où les gens circulent.

• N'utilisez pas le barbecue dans des conditions de vent fort, car cela peut réduire ses performances, augmenter la consommation de charbon de bois et tout danger généré par les cendres chaudes.

### 4.3. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION : ATTENTION ET PRÉCAUTIONS ⚠

• Pendant l'utilisation, gardez le barbecue tout le temps sur une surface plane, (à l'exception du verre) stable et sans inclinaison, loin des matériaux combustibles et inflammables.

• Pendant l'utilisation, en raison de l'excès de graisse provenant des aliments, des résidus pourraient s'écouler sur le sol.

• Durant l'allumage du charbon, ouvrez ou retirez le couvercle jusqu'à formation des braises.

• Avant de manipuler des grills, des cendres, du charbon de bois ou le barbecue lui-même, assurez-vous qu'ils ne sont pas chauds.

• Utilisez la poignée du couvercle pour une manipulation en toute sécurité.

• Tant que le feu/la grille est allumé(e) ou que les cendres et le corps du barbecue sont chauds, ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

• N'utilisez jamais d'eau pour contrôler les flammes ou pour éteindre le feu, car cela pourrait endommager la finition du barbecue.

• Il est recommandé de porter des gants thermorésistants Tramontina pendant l'utilisation et la manipulation du barbecue, que ce soit lors de la cuisson de vos aliments, de l'ajout de charbon ou du déplacement du couvercle.

• Il est recommandé d'utiliser des ustensiles Tramontina avec de longs manches, qui conviennent au barbecue, car ils offrent une distance de sécurité du barbecue.

• Évitez absolument de poser le couvercle chaud sur des surfaces facilement inflammables telles que tapis, tissus, herbe, bois, plastiques, etc.

• Ne jetez jamais les braises dans des endroits où elles peuvent être piétinées ou provoquer des incendies. Ne versez jamais de cendres ou de charbon de bois avant qu'ils ne soient complètement froids.

• En raison de la variation de température, un desserrage peut se produire dans les vis de fixation de la base de votre barbecue. Resserrez-les régulièrement.

• Avant de ranger le barbecue, retirez le charbon de bois, les cendres et nettoyez tous ses composants (voir les instructions de nettoyage).

• Ne jamais monter ou manipuler un barbecue sous l'influence de drogues telles que des boissons alcoolisées, des médicaments, etc.

• Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur des véhicules et/ou des bateaux.

• Ce barbecue n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

• Évitez systématiquement de recouvrir le fond du barbecue avec n'importe quel matériau, car cela pourrait entraver le flux d'air.

• Ne portez pas de vêtements avec des manches amples (larges) lorsque vous allumez ou utilisez un barbecue.

• Ne vous appuyez jamais sur le barbecue et ne laissez pas les enfants monter dessus.

• Ne vous penchez jamais sur le barbecue lorsqu'il est utilisé ou encore chaud.

• Maintenez votre barbecue sans le couvercle jusqu'à ce que le charbon soit prêt pour la préparation de votre recette.

• Griller des aliments à cuisson rapide (temps de cuisson inférieur à 30 minutes) : Il est recommandé d'adopter la méthode directe, où l'aliment est placé sur le grill et doit être retourné à mi-cuisson pour garantir une cuisson uniforme des deux côtés.

⚠ Avertissement : L'utilisation prolongée du barbecue avec le couvercle entraînera une diminution de la chaleur générée par les braises, voire même son extinction.

**Raisons d'utiliser le couvercle sur le barbecue :**

• **Pour éteindre les flammes :** Placez le couvercle pour éteindre les flammes et éviter les brûlures de graisse. Afin de maintenir le feu allumé même avec le couvercle de votre barbecue fermé, laissez des espaces vides entre les aliments pour ne pas obstruer les sorties d'air.

⚠ Avertissement : Évitez absolument d'utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.

• **Pour une cuisson uniforme :** Le couvercle de votre barbecue, utilisé de manière appropriée, favorise une cuisson plus uniforme des aliments, car la chaleur est répartie sur toute la surface du barbecue.

⚠ **Faites attention à la manipulation du gril :**
*TCP-320L, utilisez l'ustensile fourni avec le produit pour manipuler le grill, adapté à cet usage.

## 5. ORIENTATIONS UTILES

### 5.1. DÉMARRER AVEC UN BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

• •[1]Pour une bonne circulation de l'air, les cendres accumulées au fond du bac doivent être retirées. Cependant, avant de les retirer, assurez-vous que les braises sont éteintes.

• Suivez les instructions figurant sur l'emballage du fournisseur de charbon. Notez la quantité de charbon indiquée ci-dessous :

| Barbecue | Quantité de charbon de bois |
|---|---|
| TCP- 320L | Environ 1,0 kg |

• Après environ 15 à 25 minutes de feu, étalez les braises avec un ustensile à manche long. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles Tramontina.

• Assurez-vous que le charbon de bois n'est pas trop près du grill.

### 5.2. ÉTAPES SIMPLES POUR UN BARBECUE PARFAIT

Suivez les instructions de préparation pour votre barbecue :

• Ne placez pas les aliments sur le grill avant d'atteindre le feu idéal.Laissez le charbon brûler jusqu'à ce que les braises se forment (maintenez les entrées/sorties d'air ouvertes pour éviter que le feu ne s'éteigne).

• Si votre barbecue est doté d'un système de réglage d'entrée/sortie d'air, vous pouvez ajuster l'intensité interne de la chaleur en modifiant ces paramètres.

• Si votre modèle est équipé d'un thermomètre, vous pourrez mesurer la température interne du barbecue, ce qui facilitera la préparation.

• Vérifiez que les aliments ne sont pas en contact avec le couvercle lors de sa fermeture.

• Afin de garder la jutosité des rôtis, il est recommandé d'utiliser des spatules ou des poignées Tramontina, évitant ainsi de perforer les aliments.

• Pour préserver la jutosité des aliments, évitez de les presser contre la grille.

• Quand vous utilisez le couvercle pendant la préparation, retirez-le en le faisant glisser latéralement. Cela évitera la présence de cendres sur les aliments.

• Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante. Décongelez au réfrigérateur.

• Avant de manipuler, préparer et consommer des aliments, assurez-vous de bien vous laver les mains à l'eau et au savon.

• Utilisez une planche dédiée à la découpe des aliments crus et une autre pour les aliments cuits.

• Nettoyez tous les ustensiles de cuisine avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-les bien avant et après usage.

## 6. MÉTHODE DE RÔTISSAGE

Les barbecues Tramontina ont été conçus pour être utilisés selon la méthode directe, où le rôtissage se fait directement sur le grill, exposant ainsi la partie inférieure de l'aliment à la chaleur des braises. Pour chaque préparation, l'aliment doit être retourné alternativement pendant la cuisson.

Pour rôtir, suivez les étapes ci-dessous :

1. Ouvrez les entrées/sorties d'air ;

2. Placez la quantité recommandée de charbon de bois au centre du bac à charbon spécialement conçu à cet effet (consultez le tableau ci-dessous) ;

3. Allumez le charbon de bois. Gardez le barbecue ouvert jusqu'à la formation des braises (environ 15 à 20 minutes) ;

4. Dispersez uniformément les braises sur toute la surface du bac du barbecue.

5. Positionnez le grill de cuisson de manière appropriée, selon les instructions de montage. En cas d'utilisation de brochettes*, il est recommandé de retirer la grille de cuisson. (* Les brochettes ne sont pas incluses avec le produit.)

6. Positionnez les aliments sur le grill de cuisson ou sur les brochettes ;

7. Si nécessaire, utilisez le couvercle sur le barbecue. Assurez-vous que le charbon de bois n'est pas trop près du grill. Plus l'ouverture d'air est grande, plus la combustion et la consommation du charbon seront importantes, permettant ainsi une cuisson plus rapide des aliments.

Si vous souhaitez une cuisson plus lente, réduisez l'ouverture d'air.

Si votre modèle ne dispose pas de cette fonctionnalité, ignorez cette information.

## 7. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Pour maintenir les bonnes performances et la durabilité de votre barbecue, suivez les orientations de nettoyage ci-dessous :

**DANGER ⚠**

• Ne touchez pas et ne nettoyez pas le barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi et que les braises soient éteintes. • Pour le nettoyage, ne retirez le grill du barbecue que s'il est complètement froid.

• Lavez le grill à l'aide d'une brosse à poils métalliques ou en nylon, d'un détergent neutre et d'eau chaude. Rincez à l'eau courante et séchez immédiatement. Il est recommandé d'utiliser une brosse à poils métalliques ou en nylon de Tramontina. Il est nécessaire de nettoyer le grill après chaque utilisation.

• Les autres parties de votre barbecue doivent être lavées après chaque utilisation avec une éponge douce, un détergent neutre et de l'eau chaude. Rincez bien à l'eau courante et séchez immédiatement. Gardez votre barbecue toujours sec.

**ATTENTION ⚠**

• Pendant l'exposition à l'air marin, l'humidité excessive ou la rétention de certains déchets (sel, graisse, nourriture...), le barbecue peut présenter une corrosion (rouille) plus accélérée. Faites très attention au nettoyage, à l'entretien et au stockage.

• Le nettoyage du grill peut se faire à l'aide de brosses à poils métalliques ou en nylon conçues à cet effet.

• Les brosses doivent être utilisées avec soin et exclusivement à cette fin. Lavez toujours soigneusement les grills après avoir utilisé la brosse, car les poils peuvent se détacher pendant l'utilisation. Les brosses doivent être remplacées lorsqu'elles ont des poils détachés.

• N'utilisez jamais d'objets tranchants pour nettoyer une partie du barbecue ou enlever les cendres, car ils pourraient endommager la finition.

• Au cours de l'utilisation, des taches peuvent apparaître à la surface du matériau, plus difficiles à éliminer suite au contact de la graisse et de la température élevée, qui ne changent que l'aspect visuel et n'interfèrent pas avec les performances du produit.

• Au cours de l'utilisation, il peut se produire un décollement du revêtement des pièces. Pour éviter les dommages esthétiques ou une perte de fonctionnalité, il est recommandé de prendre des précautions particulières lors de la manipulation des pièces. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou abrasifs qui pourraient endommager la surface des pièces. De même, lors de l'empilage et du stockage des pièces, utilisez des matériaux de protection ou gardez-les séparés afin d'éviter tout frottement pouvant entraîner un décollement du revêtement.

• N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs sur le barbecue car cela pourrait endommager la finition.

• Tout dommage à la finition compromettra la résistance à la corrosion des composants du barbecue.

• Le barbecue doit être soigneusement nettoyé après utilisation et conservé dans un endroit protégé et sec.

• Ne lavez jamais les composants de ce produit dans une machine à laver.

• N'utilisez jamais de produits tels que l'alcool, les acides ou les solvants.

## 8. RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Chaque produit Tramontina que vous avez chez vous est le résultat d'un travail minutieux, conçu pour transformer l'ensemble de notre processus de production en une action pour rendre le monde meilleur.

Pour en savoir plus, consultez le site [sustentabilidade.tramontina.com.br](sustentabilidade.tramontina.com.br)

**Emballage**

L'emballage a été conçu pour faciliter le transport du produit et assurer la protection de votre barbecue. Les matériaux qui composent cet emballage sont recyclables.

Par conséquent, pour les éliminer, séparez correctement le plastique, le papier, le carton, entre autres, qui font partie de l'emballage de ce produit, en les envoyant de préférence à des recycleurs.

**Produit**

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux recyclables qui peuvent être réutilisés, mais ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez respecter la législation locale afin de jeter votre produit de manière à ne pas nuire à l'environnement.

## 9. GARANTIE

La société Tramontina S/A Cutelaria garantit ce produit contre les défauts de fabrication pour une durée totale d'un (1) an, dont 09 (neuf) mois de garantie contractuelle et 90 (quatre-vingt-dix) jours de garantie légale.

La période de garantie commence à compter à partir de l'émission de la facture de vente du produit, qui sera jointe aux présentes.

La garantie ne sera valable que sur présentation de la facture d'achat.

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui présentent des défauts ou des vices dans des conditions normales d'utilisation.

Si le produit ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter le service agréé Tramontina le plus proche pour obtenir des informations sur la façon de procéder à la solution de l'événement.

Il n'y a pas d'autres garanties implicites, sauf dans les cas expressément énoncés dans les présentes, et toute garantie est limitée à la durée de la période de couverture prévue dans ce manuel.

La garantie (légale et/ou contractuelle) ne couvre pas :

• Les défauts résultant du non-respect des recommandations d'utilisation et de nettoyage contenues dans ce manuel ;

• Toute défaillance ou difficulté opérationnelle résultant d'un accident, d'un abus, d'une mauvaise utilisation, d'une altération, d'un vandalisme, d'une installation incorrecte, d'un défaut de maintien de la routine ou de services incorrects fournis par le consommateur lui-même ;

• Lorsque le produit est utilisé à des fins autres que celles recommandées dans le présent manuel ;

• Les pièces usées par une utilisation normale/naturelle ;

• Les changements de couleur et les taches ne nuisent pas au fonctionnement du barbecue et ne sont donc pas un motif de réclamation ;

• Les détériorations ou dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tornades ou la décoloration due à la chaleur et/ou à l'exposition à des produits chimiques, directement ou dans l'atmosphère ;

• L'apparition d'une corrosion (rouille) due à l'exposition à l'air marin, à l'humidité excessive ou à la rétention de certains résidus (sel, graisse, aliments, ...) ;

• Si les pièces ne sont plus disponibles, le fabricant se réserve le droit de les remplacer par une pièce similaire ou identique, à fonctionnalité égale ;

• Les pièces endommagées (bosselées, rayées) en raison d'accidents de transport ou de manipulations, de chutes ou d'actes et d'effets de la nature, tels que la foudre, la pluie, etc.

• Les frais de service dans lesquels aucun défaut n'est trouvé, ou liés aux conseils d'utilisation de ce manuel d'instructions.

Autres directives sur l'assistance technique :

• La société TRAMONTINA S/A CUTELARIA, en raison de l'évolution continue de ses produits, se réserve le droit de modifier les caractéristiques générales, techniques et esthétiques sans avis préalable.

• Tout défaut trouvé dans ce produit doit être immédiatement signalé au service agréé Tramontina le plus proche.

Contactez les centres d'assistance technique (uniquement au Brésil -- global.tramontina.com.br au secteur Services et Soutien).

Pour des services à l'étranger, contactez des revendeurs agréés global. tramontina.com/sobre/unidades-exterior).

• Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions concernant le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre barbecue, veuillez contacter nos points d'assistance technique (uniquement au Brésil - global.tramontina.com - au secteur Services et Soutien).

Pour des services à l'étranger, contactez des revendeurs agréés global. tramontina.com/sobre/unidades-exterior)

• Tout autre entretien ou ajustement nécessaire, non prévu dans le présent manuel, doit être effectué par un personnel qualifié.

Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous rendre sur le Réseau de Service Agréé Tramontina, en spécifiant la marque et le modèle de votre barbecue.

• Le fabricant n'est pas responsable des personnes ou sociétés assumant toute autre obligation ou responsabilité en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait et le retour ou le remplacement de son équipement.

TRAMONTINA

CHURRASCO

Угольный гриль

# TCP-320L

Руководство по применению

## 1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по корректному и безопасному применению необходимо прочитать и соблюдать перед первым использованием гриля и всякий раз, когда возникают сомнения относительно его применения.

Рекомендуется сохранить это руководство для обращения к нему в будущем, так как оно содержит важную информацию об изделии (установка, использование, техническое обслуживание и очистка), а также предупреждения и меры предосторожности для корректной и безопасной эксплуатации. Кроме того, к руководству можно обращаться на нашем веб-сайте.

Преде чем приступать к сборке гриля, убедитесь в отсутствии недостающих деталей.

Если вы проигнорируете эти предупреждения и меры предосторожности, гарантия будет аннулирована. Кроме того, это может привести к серьезным или даже смертельным травмам, а также к пожару или взрыву, которые могут повлечь за собой материальный ущерб.

Чтобы обеспечить оптимальную работу вашего гриля и продлить его срок службы, придерживайтесь рекомендаций данного руководства.

Рисунки в данном руководстве приведены исключительно для иллюстрации. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделия, если считает это необходимым, с целью улучшения без изменения существенных характеристик эксплуатации и безопасности.

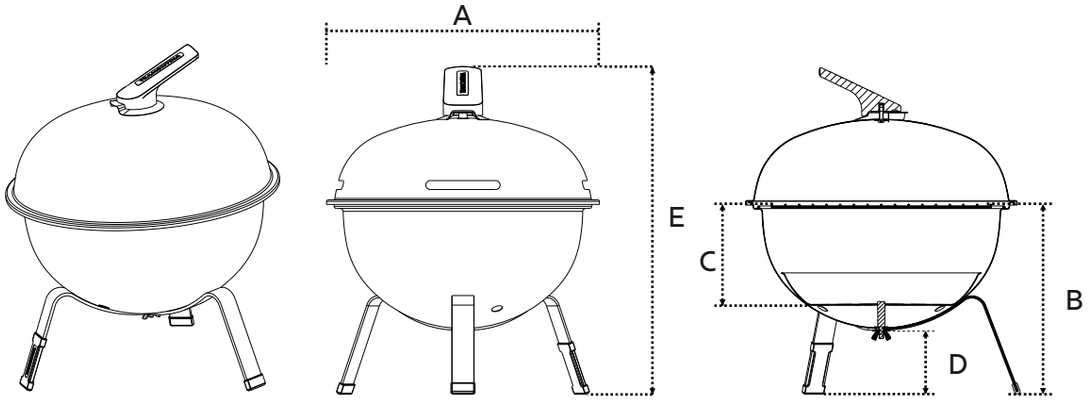
Данную модель гриля рекомендуется использовать исключительно на открытом воздухе. Не следует использовать гриль в помещении.

## 2. ГАБАРИТЫ ИЗДЕЛИЯ В СБОРЕ

### 2.1. TCP-320L (Идент.: 26500/003):

* Габариты ниже приведены исключительно для справки.

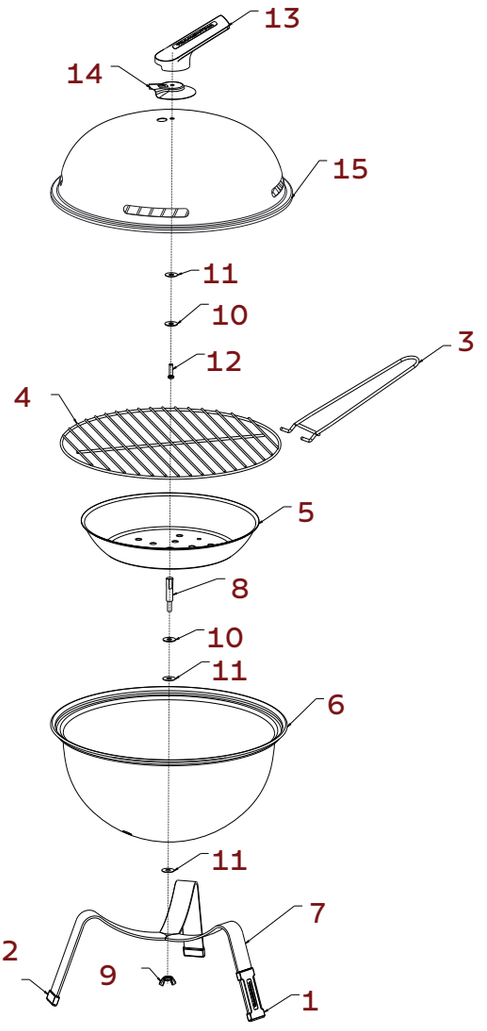
| Обозначение | Размеры |
|---|---|
| A | Ø 36,7 cm |
| B | 25,5 cm |
| C | 13,5 cm |
| D | 8,5 cm |
| E | 44,0 cm |



# 3. КОМПОНЕНТЫ И ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

## 3.1. Компоненты:

| Деталь | Описание | Количество |
|---|---|---|
| 1 | Большая силиконовая опора | 1 |
| 2 | Маленькая силиконовая опора | 2 |
| 3 | Прибор для работы с решетками для приготовления | 1 |
| 4 | Решетка для приготовления из эмалированной стали | 1 |
| 5 | Лоток для угля из эмалированной стали | 1 |
| 6 | Миска из эмалированной стали | 1 |
| 7 | Тренога из окрашенной стали | 1 |
| 8 | Винт без головки M6 | 1 |
| 9 | Барашковая гайка M6 | 1 |
| 10 | Металлическая шайба | 2 |
| 11 | Керамическая шайба | 3 |
| 12 | Винт M5 | 1 |
| 13 | Держатель из бакелита | 1 |
| 14 | Основа держателя из нержавеющей стали | 1 |
| 15 | Крышка из эмалированной стали | 1 |




## 3.2. Инструкции по сборке

### ШАГ 1

Прикрепите миску (деталь 6) к треноге (деталь 7) с помощью винта без головки M6 (деталь 8), металлической шайбы (деталь 10), керамических шайб (деталь 13) и барашковой гайки M6 (деталь 9), как показано на рисунке 01.

(Керамическая шайба, расположенная внутри миски, должна находиться между миской и металлической шайбой; шайба, расположенная снаружи, должна находиться между миской и треногой.)

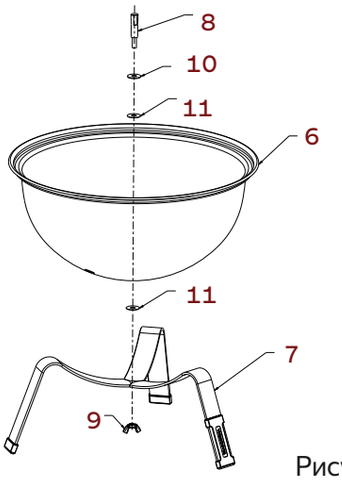



Рисунок 01

### ШАГ 2

Вставьте центральное отверстие лотка (деталь 5) в винт без головки (деталь 8) и поместите решетку для приготовления (деталь 4) на край миски, как показано на рисунке 02.

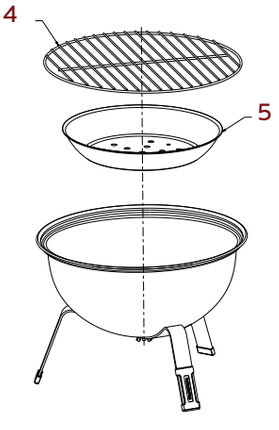



Рисунок 02

### ШАГ 3

Совместите винт M5 (деталь 12), металлическую шайбу (деталь 10) и керамическую шайбу (деталь 11) в отверстии крышки (внутри) и основе держателя (деталь 14) на внешней стороне миски (деталь 15).

Затем установите держатель (деталь 13) на основе и затяните его с помощью крестовой отвертки*, как показано на рисунках 03 и 04.

* Крестовая отвертка не поставляется вместе с продуктом.

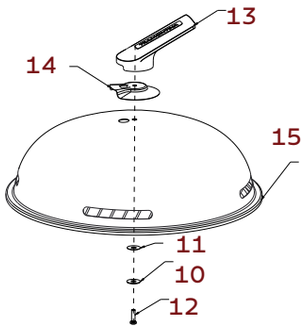



Рисунок 03

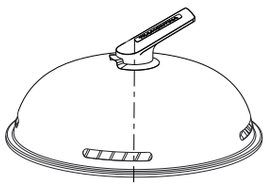


Рисунок 04

## 4. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### 4.1. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

⚠ Предназначены для привлечения вашего внимания к важной для безопасности информации.

• Такие слова, как **ОПАСНОСТЬ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ** должны находиться рядом с ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИМ знаком ⚠.

• **ОПАСНОСТЬ** означает более серьезные ситуации.

### 4.2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: ⚠ ОПАСНОСТЬ

• Игнорирование предупреждений «ОПАСНОСТЬ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ и ВНИМАНИЕ», содержащихся в настоящем руководстве по корректному и безопасному применению, может привести к серьезным травмам, а также к пожару или взрыву, влекущему за собой материальный ущерб.

• Используйте этот угольный гриль только на открытом воздухе. Запрещается использовать это изделие в закрытых пространствах, таких как гараж, балкон или коридор. При использовании в помещении возможно скопление токсичных газов, которые могут привести к серьезным травмам или даже смерти.

• Держите гриль вдали от горючих материалов, паров, газов и легковоспламеняющихся жидкостей, таких как бензин, спирт и т. д.

• Неправильная сборка может представлять опасность. Следуйте инструкциям по сборке, представленным в данном руководстве. Используйте гриль только тогда, когда все детали правильно собраны, как указано в руководстве.

• Не добавляйте жидкость для розжига угля, древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигалок, или любые другие легколетучие или легковоспламеняющиеся жидкости (бензин, спирт и т. д.).

• Всегда будьте осторожны при использовании гриля, так как во время использования поверхности сильно разогреваются.

• Никогда не оставляйте детей, домашних животных и людей с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями без присмотра возле раскаленного гриля.

• Храните мелкие детали и полиэтиленовые пакеты в недоступном для детей месте.

• Не следует использовать гриль детям и людям с ограниченными способностями.

• Передвигайте гриль, только когда он не используется и все его части остыли.

• Удаляйте пепел только после того, как он остынет и уголь полностью сгорит.

Убедитесь, что гриль остыл.

• Древесный уголь всегда следует помещать в специальный контейнер, а не прямо на дно гриля.

• Будьте осторожны при использовании и хранении горячих електрических зажигалок.

• Держите провода и электрические кабели подальше от горячих поверхностей гриля и мест, где активно передвигаются люди.

• Не используйте гриль при сильном ветре, так как это может привести к ухудшению его работы, увеличению расхода угля и создать опасность, вызванную горячим пеплом.

## 4.3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ВНИМАНИЕ ⚠

• Во время использования всегда держите гриль на плоской и устойчивой поверхности без наклона (за исключением стекла) вдали от горючих и легковоспламеняющихся материалов.

• Во время использования из-за избытка жира от пищевых продуктов остатки могут стекать на пол.

• Если у вашего гриля есть крышка, снимайте или поднимайте ее во время розжига угля, пока не образуются угли.

• Прежде чем прикасаться к решеткам для приготовления, пеплу, древесному углю или самому грилю, убедитесь, что они не горячие.

• Если у вашего гриля есть крышка, в целях безопасности используйте ручки.

• Не оставляйте гриль без присмотра, пока горят пламя/угли или зола и сам гриль не остыли.

• Не используйте воду для контроля пламени или тушения огня, так как это может повредить отделку гриля.

• Рекомендуется использовать термозащитные рукавицы Tramontina во время использования гриля, приготовления пищи, добавления угля и открытия/закрытия крышки.

• Рекомендуется использовать приборы Tramontina с длинными ручками, поскольку они обеспечивают безопасное расстояние от изделия.

• Никогда не кладите горячую крышку на легковоспламеняющиеся поверхности, например, на ковры, ткань, траву, дерево, пластик и т. д.

• Никогда не выбрасывайте угли в местах, где на них можно наступить или где они могут вызвать возгорание. Никогда не выбрасывайте пепел или уголь до того, как они полностью остынут.

• Из-за высоких температур винты гриля могут ослабнуть. Регулярно подтягивайте их.

• Прежде чем поставить гриль на хранение, удалите древесный уголь и пепел, а также очистите решетки для приготовления (см. инструкции по очистке).

• Никогда не собирайте и не используйте гриль под воздействием наркотических средств, алкоголя, а также лекарств, рецептурных и нерецептурных.

• Этот гриль не предназначен для использования в транспортных и/или плавучих средствах.

• Этот гриль не предназначен для использования в качестве обогревателя.

• Никогда не выстилайте нижнюю часть гриля каким-либо материалом, так как это блокирует поток воздуха.

• Не надевайте свободную одежду при розжиге или использовании гриля.

• Никогда не используйте гриль в качестве опоры и не позволяйте детям забираться на изделие.

• Никогда не опирайтесь на угольный гриль, когда он используется или еще горячий.

• Не закрывайте угольный гриль крышкой до тех пор, пока уголь не окажется в подходящем состоянии для вашего рецепта.

•При использовании гриля для продуктов быстрого приготовления (менее 30 минут) идеально подходит прямой метод, при котором продукты кладут на решетку и переворачивают спустя половину необходимого времени, чтобы обеспечить равномерное приготовление с обеих сторон.

⚠ Предупреждение! Если гриль используется с закрытой крышкой в течение длительного времени, угли будут выделять меньше тепла или даже могут погаснуть.

**Причины использования крышки для гриля.**

• **Тушение пламени.** Накройте гриль крышкой, чтобы погасить пламя и сжечь жир. Чтобы угли оставались горящими, даже если гриль накрыт, убедитесь, что между продуктами есть пустое пространство, обеспечивающее поток воздуха.

Предупреждение! Никогда не используйте воду для тушения пламени.

• **Более равномерное приготовление.** При правильном использовании крышка гриля обеспечивает более равномерное приготовление пищи, поскольку тепло распределяется по всему грилю для барбекю.

⚠ **Предупреждение об использовании решеток для приготовления.**

* Для модели TCP -320L используйте прибор для работы с решетками для приготовления, который поставляется вместе с изделием.

## 5. ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.

### 5.1. КАК НАЧАТЬ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ

•Для надлежащей циркуляции воздуха удаляйте пепел, который скапливается на дне лотка. Однако перед чисткой убедитесь, что в лотке не осталось тлеющих элементов.

• Следуйте инструкциям на упаковке поставщика древесного угля. Ниже указано требуемое количество древесного угля:

| Угольный гриль | Количество угля |
|---|---|
| TCP- 320L | Приблизительно 1,0 кг |

• Примерно через 15–25 минут горения разровняйте угли с помощью прибора с длинной ручкой. Рекомендуется использовать оригинальные приборы Tramontina.

• Следите за тем, чтобы уголь не находился слишком близко к решетке.

### 5.2. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТЛИЧНОГО БАРБЕКЮ

Придерживайтесь указанных ниже инструкций, чтобы приготовить барбекю.

• Прочтите инструкции по приготовлению барбекю и ознакомьтесь с конкретными рекомендациями на следующих страницах.

• Не кладите продукты на решетку, пока мангал не достигнет идеального состояния. Оставьте уголь гореть до тех пор, пока не образуются угли (не закрывайте входные/выходные отверстия для воздуха, чтобы огонь не погас).

• Если в вашем гриле предусмотрена возможность регулировки потока воздуха, с помощью нее можно увеличить или уменьшить внутреннюю интенсивность тепла.

• Если ваша модель оснащена термометром, можно измерить внутреннюю температуру гриля, что облегчит процесс приготовления.

• Чтобы продукты оставались сочными, рекомендуется использовать лопатки или щипцы Tramontina, предотвращающие образование отверстий в продуктах.

• Чтобы продукты не теряли свою естественную сочность, не прижимайте их к решетке.

• При использовании крышки во время приготовления снимайте ее, сдвигая в сторону. Таким образом пепел не будет попадать на пищу.

• Не размораживайте говядину, рыбу или курицу при комнатной температуре. Размораживайте их в холодильнике.

• Перед подготовкой, приготовлением и употреблением пищи тщательно мойте руки водой с мылом.

• Используйте разные доски для нарезки сырой и приготовленной пищи.

• Мойте всю кухонную утварь теплой водой с мылом и промывайте ее до и после каждого использования.

## 6. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грили Tramontina предназначены для использования прямого метода приготовления: для приготовления пищи используйте решетку, сохраняя нижнюю часть продуктов в прямом контакте с жаром от мангала. Продукты следует переворачивать в разное время независимо от того, что вы готовите.

Для приготовления пищи выполните указанные ниже шаги.

1. Откройте входные/выходные отверстия для воздуха.

2. Поместите рекомендуемое количество древесного угля в центр лотка/решетки для угля (рекомендуемое количество угля указано в таблице).

3. Разожгите уголь. Держите решетку открытой до образования мангала (прибл. 15–20 минут).

4. Равномерно распределите угли по всему лотку/решетке гриля.

5. Разместите решетку для приготовления в соответствии с инструкциями по сборке. При использовании шампуров* необходимо снять решетку для приготовления. (* Шампуры не поставляются с изделием).

6. Разместите продукты на решетке для приготовления или шампурах.

7. При необходимости накройте угольный гриль крышкой.

Следите за тем, чтобы уголь не находился слишком близко к решетке для приготовления.

Чем больше воздуха поступает, тем больше древесный уголь будет гореть и расходоваться, что приведет к более быстрому приготовлению пищи. Если вы хотите, чтобы продукты готовились дольше, поток воздуха следует сократить. Игнорируйте эту информацию, если в вашей модели эта функция не предусмотрена.

# 7. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

Чтобы сохранить хорошую производительность и долговечность вашего угольного гриля, следуйте приведенным ниже рекомендациям по очистке.

## ОПАСНОСТЬ ⚠

• Не прикасайтесь к угольному грилю и не чистите его, пока он полностью не остынет, а угли не погаснут.

• Чтобы очистить решетку, снимайте ее с угольного гриля только тогда, когда она полностью остынет.

• Вымойте решетку, используя щетку с металлической или нейлоновой щетиной, нейтральное моющее средство и горячую воду. Сполосните ее проточной водой и сразу же высушите. Рекомендуется использовать щетку Tramontina с металлической или нейлоновой щетиной. Решетку следует очищать после каждого использования.

• Остальные части угольного гриля необходимо мыть после каждого использования мягкой губкой, нейтральным моющим средством и горячей водой. Хорошо промойте их проточной водой и сразу высушите. Угольный гриль должен всегда быть сухим.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

• В среде с морским воздухом, чрезмерной влажностью или при наличии определенных остатков (соли, жира, продуктов питания...) угольный гриль может быстрее ржаветь. Особенно тщательно следуйте инструкциям по очистке, обслуживанию и хранению.

• Решетку можно чистить с помощью металлических или нейлоновых щеток, предназначенных для этой цели. • Щетки следует использовать осторожно и исключительно для этой цели. Всегда тщательно мойте решетки после использования щетки, так как во время использования щетинки могут выпадать. Щетки следует заменять после того, как их щетина смягчится.

• Не используйте острые предметы для очистки какой-либо части угольного гриля или удаления пепла, так как они могут повредить отделку.

• В процессе использования изделия на поверхности материала могут появиться трудновыводимые пятна из-за контакта с жиром и высокими температурами, которые могут изменить внешний вид изделия, однако не повлияют на его эксплуатацию.

• В процессе использования изделия отделка деталей может отслаиваться. Во избежание внешних повреждений или снижения функциональности рекомендуется соблюдать особую осторожность при обращении с деталями. Не используйте острые или абразивные предметы, которые могут повредить поверхность деталей. Кроме того, при хранении деталей используйте защитные материалы или держите детали отдельно друг от друга, чтобы избежать трения, которое может привести к отслаиванию отделки.

• Не используйте абразивные чистящие средства для очистки угольного гриля, так как это может повредить отделку.

• Любое повреждение покрытия поставит под угрозу коррозионную стойкость компонентов угольного гриля.

• Угольный гриль необходимо тщательно очищать после использования и хранить в сухом защищенном месте.

• Никогда не мойте части данного изделия в посудомоечной машине.

• Не используйте для очистки изделия спирт, кислоты или растворители.

## 8. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Каждое изделие Tramontina у вас дома — это результат кропотливой работы, которая призвана трансформировать весь наш процесс производства, чтобы сделать мир лучше.

Дополнительные сведения доступны на сайте sustentabilidade.tramontina.com.br

**Упаковка**

Упаковка данного изделия была разработана для облегчения транспортировки и обеспечения защиты угольного гриля. Наши упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. Таким образом, тщательно отделите пластик, бумагу, картон и другие материалы, которые являются частью упаковки этого изделия, и по возможности отправьте их переработчикам для утилизации.

**Изделие**

Это изделие изготовлено из материалов, пригодных для вторичной переработки, которые можно повторно использовать; однако его нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Ознакомьтесь с местными нормами правильной утилизации вашего изделия, чтобы обеспечить экологически ответственную утилизацию без нанесения вреда окружающей среде.

## 9. ГАРАНТИЯ

**Tramontina S/A Cutelaria** для этого изделия предоставляет гарантию от производственных дефектов на общий срок один (1) год. В этот срок входят девять (9) месяцев договорной гарантии и девяносто (90) дней юридической гарантии.

Гарантийный срок начинается с момента выдачи товарного чека на изделие. Сохраните этот чек.

Гарантия будет действительна только при предъявлении товарного чека на изделие.

Настоящая гарантия ограничивается ремонтом или заменой неисправных или дефектных деталей при эксплуатации в нормальных условиях.

Если изделие не работает должным образом, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Tramontina для получения информации о том, как решить эту проблему.

Других подразумеваемых гарантий, кроме тех, что прямо указаны в настоящем документе, нет. Любые гарантии ограничены продолжительностью периода покрытия, указанного в настоящем документе.

**Гарантия (юридическая и/или договорная) не распространяется на:**

• Дефекты, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по использованию и уходу, содержащихся в данном руководстве;

• Любые неисправности или трудности в эксплуатации, возникшие в результате несчастных случаев, неправильного обращения, ненадлежащего использования, внесения изменений, актов вандализма, неправильной сборки, невыполнения регулярного технического обслуживания или неправильного обслуживания, выполненного пользователем;

• Случаи, когда изделие используется для целей, отличных от рекомендованных в настоящем руководстве;

• Нормальный/естественный износ;

• Изменение цвета и пятна, не влияющие на нормальную работу гриля. Поэтому они не будут рассматриваться в рамках каких-либо претензий;

• Ухудшение состояния или повреждение в результате суровых погодных условий, таких как град, ураганы, землетрясения или торнадо, либо потускнение в результате нагревания и/или воздействия химических веществ непосредственно или в атмосфере;

• Возникновение коррозии (ржавчины) из-за воздействия чрезмерной влажности или определенных остатков (соли, жира, пищевых продуктов...) в прибрежных зонах;

• Если определенная деталь снята с производства, производитель оставляет за собой право заменить ее аналогичной деталью с такой же функциональностью;

• Детали, поврежденные (раздавленные, поцарапанные) в результате несчастных случаев при транспортировке или неправильных погрузочно-разгрузочных работах, падений либо воздействия стихийных бедствий, таких как молния, дождь и т. д.;

• Расходы на обслуживание при отсутствии дефектов, связанные с несоблюдением рекомендаций по использованию, которые можно найти в данном руководстве по применению или на самом изделии, могут быть возложены на потребителя.

**Дополнительная информация о технической поддержке**

• В связи с постоянным развитием своей продукции **Tramontina S/A Cutelaria** оставляет за собой право изменять общие, технические и эстетические характеристики изделий без предварительного уведомления.

• О любом дефекте, обнаруженном в этом изделии, следует немедленно сообщить в ближайший авторизованный сервисный центр Tramontina. Обратитесь к поставщикам технической помощи (только в Бразилии — global.tramontina.com, раздел «Сервис и поддержка»). Для получения услуг за границей обратитесь к авторизованному дилеру (global.tramontina.com/en/units-abroad).

• По вопросам приобретения запасных частей или если у вас есть вопросы по сборке, использованию или обслуживанию угольного гриля, обращайтесь к поставщикам технической помощи (только в Бразилии — global.tramontina.com, раздел «Сервис и поддержка»). Для получения услуг за границей обратитесь к авторизованному дилеру (global.tramontina.com/en/unitsabroad).

• Любые другие необходимые работы по техническому обслуживанию или настройке, не описанные в данном руководстве, должны выполняться квалифицированным персоналом. Вот почему мы всегда рекомендуем обращаться к сети авторизованных сервисных центров Tramontina, указывая марку и модель вашего гриля.

• Производитель не несет ответственности за лица или компании, которые берут на себя какие-либо обязательства или ответственность в отношении продажи, установки, использования, удаления, возврата или замены своего оборудования.

TRAMONTINA

CHURRASCO

Holzkohlegrill

# TCP-320L

*Bedienungsanleitung*

## 1. EINLEITUNG

Diese Sicherheits- und Bedienungsanleitung muss gelesen und befolgt werden, bevor der Grill das erste Mal verwendet wird oder wenn Fragen auftauchen.

Wir empfehlen, diese Anleitung für das spätere Nachschlagen aufzubewahren, da sie wichtige Informationen zum Produkt (Installation, Verwendung, Wartung und Reinigung) sowie Warn- und Sicherheitshinweise für eine sichere und geeignete Handhabung enthält.

Sie können diese Anleitung auch über unsere Website aufrufen.

Bevor Sie Ihren Grill zusammenbauen, vergewissern Sie sich bitte, dass keine Teile fehlen.

Die Nichtbeachtung dieser Warn- und Sicherheitshinweise führt zum Erlöschen der Garantie und kann darüber hinaus schwere oder sogar tödliche Verletzungen sowie Brände oder Explosionen zur Folge haben, die Sachschäden nach sich ziehen können.

Um die reibungslose Leistung Ihres Grills zu erhalten und seine Lebensdauer zu verlängern, befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.

Die Bilder in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an den Produkten vorzunehmen, wenn er dies für notwendig erachtet, um Verbesserungen vorzunehmen, ohne dabei wesentliche Betriebs- und Sicherheitsmerkmale zu verändern.

Diese Grills werden nur für die Verwendung im Freien empfohlen.

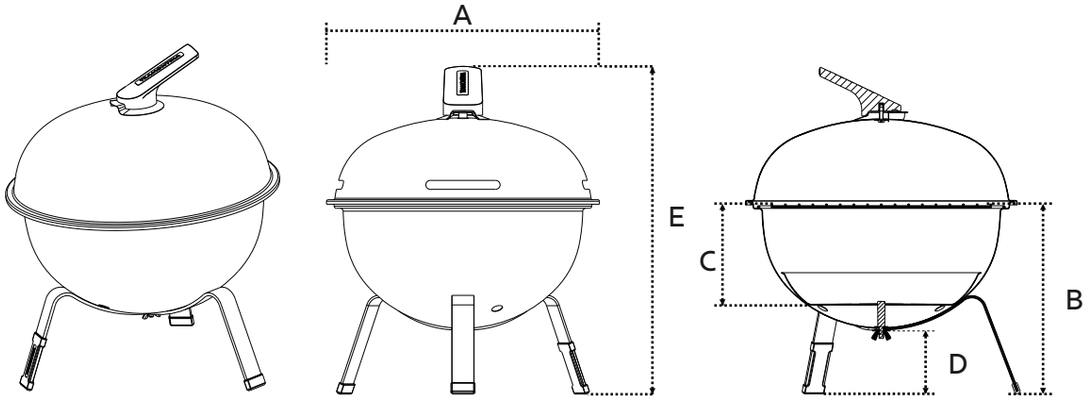
Sie dürfen nicht in Innenräumen verwendet werden.

## 2. MAßE DES ZUSAMMENGEBAUTEN PRODUKTS

### 2.1. TCP-320L (Ref.: 26500/003):

* Die unten angegebenen Maße dienen nur als Referenz.

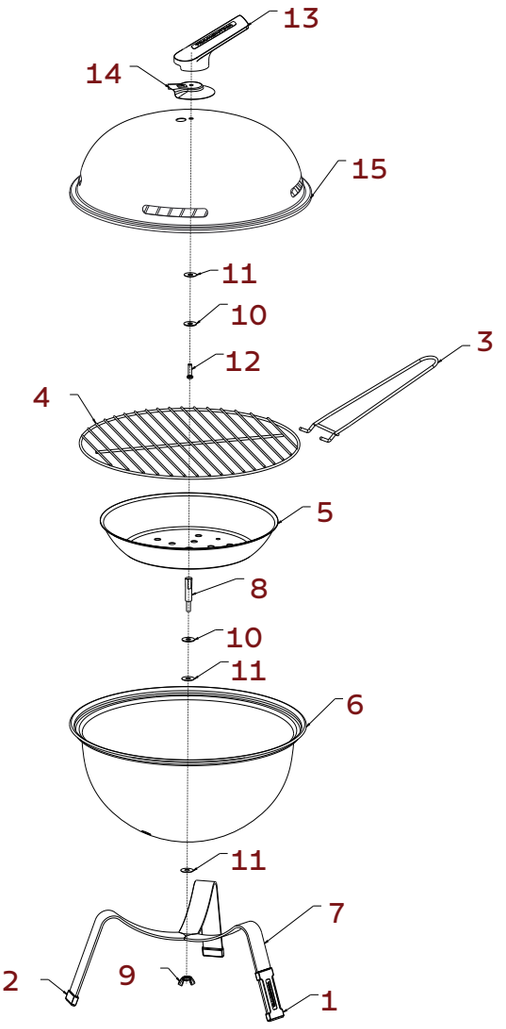
| Bezeichnung | Maße (cm) |
|---|---|
| A | Ø 36,7 cm |
| B | 25,5 cm |
| C | 13,5 cm |
| D | 8,5 cm |
| E | 44,0 cm |



# 3. KOMPONENTEN UND MONTAGEVERFAHREN

## 3.1. Komponenten:

| Artikel | Beschreibung | Menge |
|---|---|---|
| 1 | Große Silikonstütze | 1 |
| 2 | Kleine Silikonstütze | 2 |
| 3 | Griff zur Handhabung von Grillrosten | 1 |
| 4 | Grillrost aus emailliertem Stahl | 1 |
| 5 | Kohleschale aus emailliertem Stahl | 1 |
| 6 | Schale aus emailliertem Stahl | 1 |
| 7 | Dreibein, lackiert | 1 |
| 8 | M6-Gewindestift | 1 |
| 9 | M6-Flügelmutter | 1 |
| 10 | Metallscheibe | 2 |
| 11 | Keramikscheibe | 3 |
| 12 | M5-Schraube | 1 |
| 13 | Halter aus Bakelit | 1 |
| 14 | Sockel des Halters aus Edelstahl | 1 |
| 15 | Deckel aus emailliertem Stahl | 1 |




## 3.2. Montageanleitung

### SCHRITT 1

Befestigen Sie die Schale (Nr. 6) mit dem M6-Gewindestift (Nr. 8), einer Metallscheibe (Nr. 10), einer Keramikscheibe (Nr. 13) und der M6-Flügelmutter (Nr. 9) am Dreibein (Nr. 7), wie in Abbildung 01 gezeigt.

(Die Keramikscheibe, die auf der Innenseite der Schale angebracht wird, muss sich zwischen der Schale und der Metallscheibe befinden. Die Scheibe, die auf der Außenseite angebracht wird, muss sich zwischen der Schale und dem Dreibein befinden.)

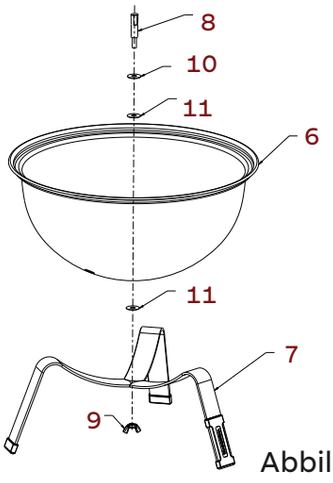



Abbildung 01

### SCHRITT 2

Stecken Sie das Mittelloch der Schale (Nr. 5) in den Gewindestift (Nr. 8) und setzen Sie den Grillrost (Nr. 4) auf den Rand der Schale, wie in Abbildung 02 gezeigt.

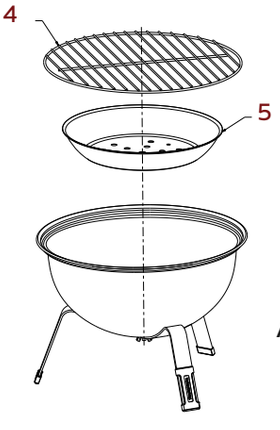



Abbildung 02

**SCHRITT 3**

Richten Sie die M5-Schraube (Nr. 12), eine Metallscheibe (Nr. 10) und eine Keramikscheibe (Nr. 11) im Deckelloch (innen) und den Sockel des Halters (Nr. 14) an der Außenseite der Schale (Nr. 15) aus. Setzen Sie dann den Halter (Nr. 13) auf den Sockel und ziehen Sie ihn mit einem Kreuzschlitzschraubendreher* fest, wie in den Abbildungen 03 und 04 gezeigt.

*Der Kreuzschlitzschraubendreher ist nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.

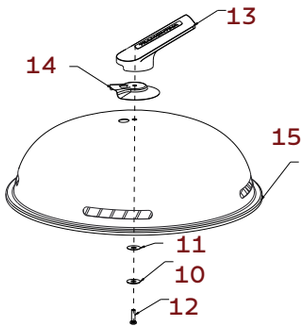



Abbildung 03

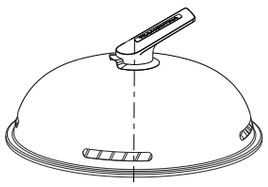


Abbildung 04

## 4. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

### 4.1. SICHERHEITSSYMBOLE

⚠ Lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf wichtige Sicherheitsinformationen.

• Wörter wie **GEFAHR, ACHTUNG oder WARNUNG** werden zusammen mit dem SICHERHEITSSYMBOL verwendet.⚠.

• GEFAHR kennzeichnet besonders ernste Situationen.

### 4.2. GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN: ⚠ GEFAHR

• Die Nichtbeachtung der in diesem Sicherheits- und Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise „GEFAHR, ACHTUNG und WARNUNG" kann zu schweren Körperverletzungen sowie zu einem Brand oder einer Explosion mit Sachschäden führen.

• Verwenden Sie diesen Holzkohlegrill nur im Freien. Verwenden Sie ihn niemals in geschlossenen Bereichen wie in einer Garage, auf dem Balkon oder in einem Hausflur. Bei einem Gebrauch in Innenräumen können sich giftige Gase ansammeln und zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

• Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien, Dämpfen, Gasen und entzündlichen Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol usw. fern.

• Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein. Befolgen Sie die Montageanweisungen in dieser Anleitung. Benutzen Sie den Grill nur, wenn alle Teile gemäß der Anleitung ordnungsgemäß zusammengebaut sind.

• Füllen Sie keine Holzkohleanzünder, in Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle oder andere leicht flüchtige oder entflammbare Flüssigkeiten (Benzin, Alkohol usw.) ein.

• Seien Sie bei der Handhabung des Grills immer vorsichtig, da die Oberfläche beim Gebrauch sehr heiß wird.

• Lassen Sie Kinder, Haustiere oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten in der Nähe des heißen Grills niemals unbeaufsichtigt.

• Bewahren Sie Kleinteile und Plastiktüten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Der Grill sollte niemals von Kindern oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten benutzt werden.

• Bewegen Sie den Grill nur, wenn er nicht in Gebrauch ist und nachdem alle seine Bestandteile abgekühlt sind.

• Entfernen Sie die Asche erst, nachdem sie ausgekühlt und die Kohle

verbrannt ist. Stellen Sie sicher, dass der Grill abgekühlt ist.

• Die Holzkohle muss immer in den dafür vorgesehenen Behälter gelegt werden, niemals direkt auf den Boden des Grills.

• Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und Aufbewahrung von heißen elektrischen Anzündern.

• Halten Sie Drähte und elektrische Kabel von den heißen Oberflächen des Grills und von begehbaren Bereichen fern.

• Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind, da dieser die Leistung des Grills beeinträchtigen, den Holzkohleverbrauch erhöhen und Risiken durch heiße Asche bergen kann.

### 4.3. GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN: ACHTUNG UND VORSICHT ⚠

• Während des Gebrauchs muss der Grill jederzeit auf einer ebenen, stabilen, nicht geneigten Fläche (außer Glas) stehen und von brennbaren oder entzündlichen Materialien ferngehalten werden.

• Während des Gebrauchs können durch das überschüssige Fett der Speisen Rückstände auf den Boden gelangen.

• Wenn Ihr Grill über einen Deckel verfügt, nehmen Sie diesen während des Anzündens der Holzkohle ab oder heben Sie ihn an, bis sich die Glut gebildet hat.

• Achten Sie vor der Handhabung von Grillrost, Asche, Kohle oder vom Grill selbst darauf, dass keine heißen Oberflächen vorhanden sind.

• Wenn Ihr Grill über einen Deckel verfügt, benutzen Sie zur Sicherheit die Griffe.

• Lassen Sie den Holzkohlegrill nicht unbeaufsichtigt, solange das Feuer brennt oder Glut vorhanden ist oder die Asche und der Grill heiß sind.

• Verwenden Sie niemals Wasser, um die Flammen zu kontrollieren oder das Feuer zu löschen, da dies die Oberfläche des Gills beschädigen kann.

• Wir empfehlen die Verwendung von Tramontina Schutzhandschuhen gegen die Hitze während des Gebrauchs, bei der Handhabung des Grills, der Zubereitung von Speisen, dem Nachlegen von Holzkohle und dem Öffnen/Schließen des Deckels.

• Wir empfehlen die Verwendung von Tramontina-Grillbesteck mit langem Griff, da dieses einen sicheren Abstand zum Gerät gewährleistet.

• Legen Sie den heißen Deckel niemals auf eine leicht brennbare Oberfläche, wie z. B. Teppiche, Stoffe, Gras, Holz, Plastik usw.

• Entsorgen Sie Glutreste niemals an Orten, an denen darauf getreten oder ein Feuer verursacht werden könnte. Werfen Sie Asche oder Holzkohle niemals weg, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

• Aufgrund von Temperaturschwankungen können sich die Schrauben Ihres Grills lockern. Ziehen Sie sie regelmäßig fest.

• Bevor Sie Ihren Grill einlagern, entfernen Sie die Holzkohle und die Asche und reinigen Sie die Grillroste (siehe Reinigungsanleitung).

• Der Grill darf nicht unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten – verschrieben oder nicht – oder anderen Drogen gehandhabt werden.

• Dieser Grill ist nicht für den Gebrauch in Fahrzeugen und/oder auf Booten bestimmt.

• Dieser Grill darf nicht als Heizung genutzt werden.

• Legen Sie den Boden des Grills niemals mit irgendwelchen Materialien aus, da dies den Luftstrom blockiert.

• Tragen Sie beim Anzünden oder Benutzen des Grills keine weite Kleidung.

• Benutzen Sie den Grill niemals, um sich abzustützen und lassen Sie Kinder nicht auf das Gerät klettern.

• Stützen Sie sich nicht am Holzkohlegrill ab, wenn er in Gebrauch oder noch heiß ist.

• Lassen Sie den Deckel Ihres Holzkohlegrills geöffnet, bis die Holzkohle für Ihr Rezept die richtige Temperatur erreicht hat.

• Für Grillgut, das eine kurze Garzeit benötigt (weniger als 30 Minuten), ist es ideal, die direkte Methode zu verwenden, bei der das Grillgut auf den Rost gelegt und nach der Hälfte der Gesamtzeit gewendet wird, so dass ein gleichmäßiges Garen auf beiden Seiten erreicht wird.

⚠ Achtung: Wenn der Grill über längere Zeit mit aufgesetztem Deckel verwendet wird, erzeugt die Glut weniger Hitze oder kann sogar erlöschen.

**Gründe für die Verwendung des Deckels auf dem Grill:**

• **Zum Löschen der Flammen:** Legen Sie den Deckel auf den Grill, um die Flammen zu löschen und um Fett zu verbrennen. Damit die Glut auch dann noch brennt, wenn Ihr Grill abgedeckt ist, achten Sie darauf, dass zwischen dem Grillgut Leerräume vorhanden sind, damit die Luftauslässe nicht blockiert werden.

Achtung: Löschen Sie die Flammen niemals mit Wasser.

• **Für gleichmäßiges Garen:** Bei richtiger Anwendung ermöglicht der Deckel Ihres Grills ein gleichmäßigeres Garen des Grillguts, da die Hitze über den gesamten Grillrost verteilt wird.

⚠ **Achtung bei der Handhabung der Grillroste:**

*Benutzen Sie für den TCP-320L das im Lieferumfang enthaltene Utensil für die Handhabung der Grillroste.

## 5. NÜTZLICHE HINWEISE

### 5.1. ERSTE SCHRITTE MIT EINEM HOLZKOHLEGRILL

• Entfernen Sie zur Sicherstellung der Luftzufuhr sämtliche Asche, die sich am Boden der Schale angesammelt hat. Vergewissern Sie sich zuvor jedoch, dass die Glut vollständig erloschen ist.

• Beachten Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung der Kohle. Beachten Sie die unten stehenden Angaben zur Kohlemenge:

| Holzkohlegrill | Kohlemenge |
|---|---|
| TCP- 320L | Ca. 1,0 kg |

• Wenn sich die Flammen nach etwa 15 bis 25 Minuten gelegt haben, verteilen Sie die Glut mit einem langstieligen Grillwerkzeug. Wir empfehlen, Grillwerkzeug von Tramontina zu verwenden.

• Achten Sie darauf, dass sich die Holzkohle nicht zu dicht am Rost befindet.

### 5.2. SCHRITTE FÜR EINE GROSSARTIGE GRILLPARTY

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise zur Vorbereitung Ihres Grills:

• Lesen Sie die Anweisungen zur Vorbereitung Ihres Grills und konsultieren Sie die folgenden Seite für spezifische Richtlinien.

• Legen Sie das Grillgut erst dann auf den Rost, wenn Sie eine ideale Glut erreicht haben. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich Glut gebildet hat (halten Sie die Luftein- und -auslässe frei, damit das Feuer nicht ausgeht).

• Wenn Ihr Grill über eine Option zur Einstellung des Luftstroms verfügt, kann die interne Hitzeintensität durch diese Einstellungen erhöht oder verringert werden.

• Wenn Ihr Modell mit einem Thermometer ausgestattet ist, können Sie die Innentemperatur des Grills messen, was die Zubereitung erleichtert.

• Damit das Grillgut saftig bleibt, empfehlen wir die Verwendung von Tramontina-Spateln oder -Zangen, damit keine Löcher im Grillgut entstehen.

• Um die natürlichen Säfte der Lebensmittel zu erhalten, vermeiden Sie es, sie gegen den Rost zu drücken.

• Wenn Sie den Deckel während der Zubereitung verwenden, nehmen Sie ihn ab, indem Sie ihn zur Seite schieben. So verhindern Sie, dass Asche auf das Grillgut fällt.

• Tauen Sie Rindfleisch, Fisch oder Hähnchen nicht bei Zimmertemperatur auf. Tauen Sie es im Kühlschrank auf.

• Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit Wasser und Seife, bevor Sie Lebensmittel anfassen, zubereiten und verzehren.

• Verwenden Sie zum Schneiden von rohen und gekochten Lebensmitteln unterschiedliche Bretter.

• Waschen Sie alle Küchenutensilien mit warmen Wasser und Seife und spülen Sie sie vor und nach dem Gebrauch gut ab.

## 6. GARMETHODEN

Tramontina-Grills wurden für die direkte Kochmethode entwickelt. Benutzen Sie den Rost zum Kochen, wobei der untere Teil des Grillguts in direktem Kontakt mit der Hitze der Pfanne steht.

Unabhängig davon, was Sie zubereiten, sollte das Grillgut immer wieder gewendet werden.

Befolgen Sie zum Garen die folgenden Schritte:

1. Luftein-/-auslässe öffnen;

2. Legen Sie die empfohlene Menge Holzkohle in die Mitte des Holzkohlebehälters/Rostes (siehe Tabelle für die empfohlene Menge Holzkohle);

3. Zünden Sie die Holzkohle an. Halten Sie den Grill offen, bis sich die Kohlenpfanne gebildet hat (etwa 15 bis 20 Minuten);

4. Verteilen Sie die Glut gleichmäßig auf der gesamten Grillplatte/dem Grillrost;

5. Legen Sie den/die Grillrost(e) entsprechend der Montageanleitung ein. Wenn Sie Spieße* verwenden, müssen Sie den/die Grillrost(e) entfernen. (*Spieße sind nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.)

6. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost oder den Spieß;

7. Verwenden Sie bei Bedarf den Deckel des Holzkohlegrills. Achten Sie darauf, dass sich die Holzkohle nicht zu dicht am Grillrost befindet.

Je größer die Luftzufuhr, desto mehr Holzkohle verbrennt und wird verbraucht, was zu einem schnelleren Garen führt. Wenn Sie möchten, dass das Grillgut langsamer gart, sollten Sie die Luftzufuhr verringern. Bitte beachten Sie diese Information nicht, wenn Ihr Modell nicht über diese Funktion verfügt.

## 7. REINIGUNGSHINWEISE

Beachten Sie die folgenden Reinigungshinweise, um die Leistungsfähigkeit und Lebensdauer des Holzkohlegrills aufrechtzuerhalten:

**GEFAHR ⚠**

• Warten Sie, bis der Holzkohlegrill vollständig abgekühlt und die Glut erloschen ist, bevor Sie ihn anfassen oder reinigen.

• Nehmen Sie den Grillrost nur dann zur Reinigung aus dem Holzkohlegrill, wenn er vollständig abgekühlt ist.

• Reinigen Sie den Rost mit einer Bürste mit Metall- oder Nylonborsten, einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser. Spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie ihn sofort ab. Wir empfehlen, eine Bürste mit Metall- oder Nylonborsten von Tramontina zu verwenden. Der Grillrost muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

• Die anderen Teile des Holzkohlegrills müssen nach jedem Gebrauch mit einem weichen Schwamm, einem neutralen Reinigungsmittel und heißem Wasser gereinigt werden. Spülen Sie sie unter fließendem Wasser gründlich ab und trocknen Sie sie sofort ab. Halten Sie den Holzkohlegrill stets trocken.

**ACHTUNG ⚠**

• In Umgebungen mit Seeluft oder hoher Luftfeuchtigkeit oder unter Einwirkung bestimmter Rückstände (Salz, Fett, Lebensmittel usw.) kann der Holzkohlegrill schneller korrodieren (rosten). Verdoppeln Sie den Pflegeaufwand für die Reinigung, Wartung und Lagerung.

• Der Rost kann mit speziell für diesen Zweck konzipierten Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten gereinigt werden. • Die Bürsten sollten mit Vorsicht und ausschließlich für diesen Zweck eingesetzt werden. Waschen Sie den Rost nach Verwendung der Bürste gründlich ab, da sich einzelne Borsten gelöst haben können. Die Bürste sollte ersetzt werden, wenn sich ihre Borsten gelockert haben.

• Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, um Teile des Holzkohlegrills zu reinigen oder die Asche zu entfernen, da diese die Oberfläche beschädigen können.

• Während des Gebrauchs dieses Produkts können aufgrund des Kontakts mit Fett bei sehr hohen Temperaturen schwer zu entfernende Flecken auf den Materialoberflächen erscheinen. Diese beeinträchtigen zwar möglicherweise das Erscheinungsbild des Produkts, aber wirken sich nicht auf dessen Leistung aus.

• Während der Lebensdauer des Produkts kann sich der Lack von den Teilen lösen. Zur Vermeidung von ästhetischer Beschädigung bzw. beeinträchtigter Funktionalität empfehlen wir, bei der Handhabung der Teile besondere Vorsicht walten zu lassen. Vermeiden Sie die Verwendung scharfer oder rauer Objekte, die eine Beschädigung der Oberfläche von Teilen verursachen können. Verwenden Sie beim Stapeln und Lagern der Teile Schutzmaterialien oder bewahren Sie die Teile getrennt voneinander auf, um Abrieb und das Ablösen der Oberflächenbeschichtung zu verhindern.

• Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel für den Holzkohlegrill, da hierdurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

• Beschädigungen der Oberfläche beeinträchtigen die Korrosionsbeständigkeit der Komponenten des Holzkohlegrills.

• Der Holzkohlegrill muss nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt und an einem trockenen, geschützten Ort aufbewahrt werden.

• Reinigen Sie die Komponenten dieses Produkts niemals in einer Spülmaschine. • Verwenden Sie niemals Produkte wie Alkohol, Säuren oder Lösungsmittel.

## 8. UMWELTVERANTWORTLICHES HANDELN

Jedes Produkt von Tramontina in Ihrem Zuhause ist das Ergebnis sorgfältiger Arbeit. Sein Design zielt darauf ab, unser gesamtes Herstellungsverfahren auf Maßnahmen auszurichten, mit denen wir eine bessere Welt schaffen können.

Weitere Informationen erhalten Sie auf sustentabilidade.tramontina.com.br

**Verpackung**

Die Verpackung dieses Produkts ist darauf ausgelegt, den Transport zu vereinfachen und sicherzustellen, dass Ihr Holzkohlegrill stets ausreichend geschützt ist. Unsere Verpackungsmaterialien können recycelt werden. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, trennen Sie bitte Kunststoff, Papier, Pappkarton und andere Materialien ordnungsgemäß und geben Sie die Verpackungskomponenten dann in die entsprechenden Abfallbehälter.

**Product**

Dieses Produkt wurde aus recycelbaren und damit wiederverwendbaren Materialien gefertigt, kann aber nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften für die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Produkts, um eine umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten, ohne der Umwelt zu schaden.

## 9. GARANTIE

**Tramontina S/A Cutelaria** gewährt auf dieses Produkt eine Garantie gegen Herstellungsmängel für einen Zeitraum von einem (1) Jahr, einschließlich einer vertraglichen Garantie von neun (9) Monaten und einer gesetzlichen Garantie von (90) Tagen.

Der Garantiezeitraum beginnt mit der Ausstellung der Verkaufsrechnung für das Produkt, die diesen Bedingungen angeheftet werden muss.

Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Kaufrechnung.

Die Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen, an denen unter normalen Gebrauchsbedingungen ein Fehler oder Defekt aufgetreten ist.

Wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an Ihr nächstes autorisiertes Tramontina-Servicezentrum, das Ihnen bei der Lösung des Problems behilflich ist.

Außer den ausdrücklich in diesem Dokument genannten werden keine anderen stillschweigenden Garantien gewährt und alle Garantien sind auf die Dauer des hierin angegebenen Garantiezeitraums beschränkt.

**Die (gesetzliche und/oder vertragliche) Garantie deckt Folgendes nicht ab:**

• Defekte infolge einer Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Gebrauchs- und Pflegeempfehlungen;

• Fehler oder Betriebsschwierigkeiten, die auf Unfälle, Missbrauch, unsachgemäßen Gebrauch, Veränderungen, Vandalismus, unsachgemäße Montage, Nichteinhaltung von Routinewartungsarbeiten oder unsachgemäße Arbeiten des Benutzers zurückzuführen sind;

• Der Gebrauch der Produkts für andere als die in dieser Anleitung empfohlenen Zwecke;

• Normale/natürliche Abnutzung;

• Farbveränderungen und Flecken beeinträchtigen den normalen Betrieb des Grills nicht. Sie werden daher bei Reklamationen nicht berücksichtigt;

• Beeinträchtigungen oder Schäden aufgrund extremer Witterungsbedingungen wie Hagelstürme, Orkane, Erdbeben, Tornados oder verblasste Farben durch Einwirkung von Hitze und/oder Chemikalien, sei es direkt oder in der Atmosphäre;

• Das Auftreten von Korrosion (Rost) aufgrund von hoher Luftfeuchtigkeit oder Einlagerung bestimmter Rückstände (Salz, Fett, Lebensmittel usw.) in Küstengebieten;

• Falls Teile nicht mehr erhältlich sein sollten, behält sich der Hersteller das Recht vor, ähnliche Teile mit gleicher Funktion anzubieten;

• Beschädigte (zerbrochene, verkratzte) Teile aufgrund von Transportunfällen oder unsachgemäßer Handhabung, Stürzen oder Naturgewalten wie Blitzschlag, Regen usw.

• Die Kosten für Servicearbeiten, wenn kein Defekt festgestellt werden kann, können in Verbindung mit den Gebrauchsanweisungen, die in dieser Bedienungsanleitung oder auf dem Produkt selbst zu finden sind, dem Verbraucher in Rechnung gestellt werden.

**Weitere Informationen zur technischen Unterstützung**

• Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung ihrer Produkte behält sich die TRAMONTINA S/A CUTELARIA das Recht vor, die allgemeinen, technischen und ästhetischen Merkmale ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

• Jeder an diesem Produkt festgestellte Defekt sollte unverzüglich dem nächsten autorisierten Tramontina-Servicezentrum gemeldet werden. Kontaktieren Sie einen technischen Hilfsservice (nur in Brasilien - global.tramontina.com im Abschnitt „Service und Support“). Suchen Sie für Services im Ausland nach einem autorisierten Händler global.tramontina.com/en/units-abroad.

• Wenn Sie Ersatzteile benötigen oder Fragen zur Montage haben, verwenden Sie oder Wartung Ihres Holzkohlegrills, kontaktieren Sie einen technischen Hilfsservice (nur in Brasilien - global.tramontina.com - im Abschnitt „Service und Support“). Suchen Sie für Services im Ausland nach einem autorisierten Händler (nur in Brasilien - global.tramontina.com - im Abschnitt „Service und Support“).

• Alle anderen notwendigen Wartungs- oder Einstellarbeiten, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind, müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich unter Angabe der Marke und des Modells Ihres Grills immer an das Tramontina Authorized Service Network zu wenden.

• Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen oder Unternehmen, die andere Pflichten oder Haftungen im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, dem Ausbau, der Rückgabe oder dem Austausch seiner Geräte übernehmen.

**TRAMONTINA S.A. CUTELARIA**
Av. Ivo Tramontina, 1024 | Bairro Triângulo | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil | CNPJ 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira

**tramontina.com**

+55 [11] 4861.3981
[11] 96602.3447
atendimento@tramontina.com

**Validade Indeterminada**