

MANUAL DE USO SEGURO E ADEQUADO

Safety and instruction manual · Manual de uso seguro y adecuado

TRAMONTINA

TCP·450·SGP

Churrasqueira a Carvão
Charcoal grill
Grill a Carbón



Français
РУССКИЙ
Deutsch



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO.....	4
3. COMPONENTES E CONTEÚDO DA EMBALAGEM	4
4. PREPARANDO SEU SMOKER	5
4.1. PROCEDIMENTO DE MONTAGEM DO SEU SMOKER.....	5
5. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA.....	6
5.1. SÍMBOLOS DE SEGURANÇA.....	6
5.2. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENÇÃO E CUIDADO	6
6. ORIENTAÇÕES ÚTEIS	7
6.1. ACENDENDO SEU SMOKER	7
6.2. INSTRUÇÕES DE DEFUMAÇÃO	7
6.3. INSTRUÇÕES PARA GRELHAR	8
6.4. INSTRUÇÕES PARA PREPARO DE PIZZA	8
7. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA	8
8. GUIA DE DEFUMAÇÃO	9
8.1. QUALIDADE DA FUMAÇA	9
8.2. TEMPERATURA DE TRABALHO	9
8.3. QUALIDADE DA LENHA	9
9. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL	10
10. GARANTIA	10

1. INTRODUÇÃO

Este Manual de Uso Seguro e Adequado deve ser lido e observado antes de operar o Smoker pela primeira vez e sempre que houver dúvida. Recomenda-se guardar este manual para futuras consultas, 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 (global.tramontina.com).

Antes de montar o Smoker, verifique se todas as peças do modelo adquirido estão disponíveis.

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.

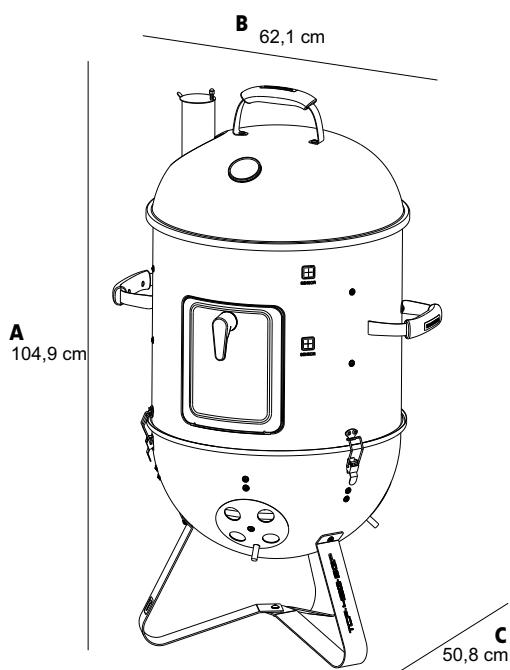
As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante se reserva o direito de modificar o produto a qualquer momento que considerar necessário com o objetivo de introduzir melhorias, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança. Este Smoker é recomendado apenas para uso doméstico e foi projetado exclusivamente para ambientes ao ar livre. O uso em locais fechados pode expor o usuário a níveis excessivos de monóxido de carbono e benzeno, substâncias que representam sérios riscos à saúde.

2. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO

2.1 Smoker TCP 450-SGP (26500/004)

*As dimensões abaixo servem meramente como referência.

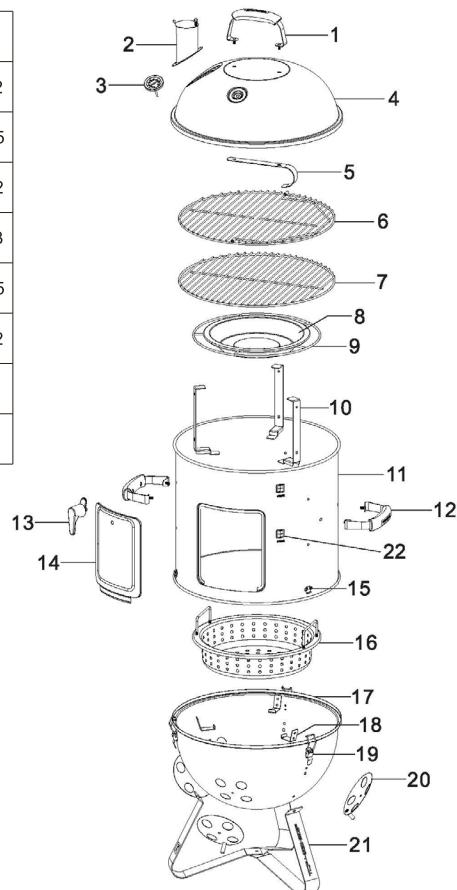
Identificação	Medida (cm)
A	104,9
B	62,1
C	50,8



3. COMPONENTES E CONTEÚDO DA EMBALAGEM

PEÇA	DESCRIÇÃO	QUANT.
01	Alça da tampa	1
02	Chaminé	1
03	Termômetro	1
04	Tampa	1
05	Suporte interno da tampa	1
06	Grelha superior dobrável	1
07	Grelha inferior	1
08	Bandeja de água	1
09	Suporte da bandeja de água	1
10	Suporte das grelhas	3
11	Tambor central	1
12	Alça lateral	2
13	Manípulo da porta	1
14	Porta	1
15	Encaixe das presilhas	3
16	Cesto de carvão	1
17	Base	1
18	Suporte do cesto de carvão	3
19	Presilha	3
20	Tampa da entrada de ar	3
21	Pé	3
22	Vedante de silicone	2

AA	M6x16	x1
A	M6x12	x12
B	M5x12	x15
C	M3x10	x12
D	M6	x13
E	M5	x15
F	M3	x12
G	Ø6x16	x6
H	Ø6x16	x6



4. PREPARANDO SEU SMOKER

Para preparar seu Smoker rapidamente e com sucesso, considere as seguintes sugestões:

- Verifique se todas as peças que fazem parte do Smoker se encontram dentro da embalagem. Para conferência, utilize a relação das peças no item 3 deste manual.
- Lave as grelhas para cozimento e a bandeja de água com detergente neutro e água corrente.
- Retire todas as fitas e adesivos ou películas protetoras que estejam coladas sobre os componentes do Smoker.
- Tenha cuidado ao montar o seu Smoker, algumas de suas peças podem conter arestas ou cantos cortantes.
- Siga todas as orientações e respeite as etapas contidas neste manual para o procedimento correto de montagem e instalação do Smoker.

4.1 PROCEDIMENTO DE MONTAGEM DO SEU SMOKER

ETAPA 1

Posicione os parafusos M6 (peça A) nos furos correspondentes da base (peça 17) e dos pés (peça 21), conforme imagem da Figura 01. Após, posicione as arruelas metálicas (peça G) pelo lado interno e fixe o conjunto com as porcas borboleta (peça D). Para o furo na junção dos pés posicione um parafuso M6 (peça AA) juntamente com uma porca borboleta (peça D) e aperte o conjunto.

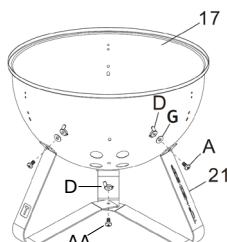


Figura 01

ETAPA 2

Posicione as tampas da entrada de ar (peça 20) alinhadas com os furos da base. Fixe cada tampa utilizando os parafusos M6 (peça A), e na parte interna da base (peça 17) coloque as arruelas metálicas (peça G) e aperte com as porcas M6 (peça D). Certifique-se de que as tampas estejam alinhadas corretamente e com boa mobilidade para regular a entrada de ar.

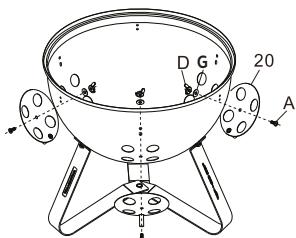


Figura 02

ETAPA 3

Fixe as presilhas (peça 19) na base (peça 17) utilizando os parafusos M3 (peça C) juntamente com as porcas M3 (peça F). Aperte-os firmemente.

Em seguida, instale o suporte do cesto de carvão (peça 18) usando os parafusos M5 (peça B), fixando-os pela parte interna com as porcas M5 (peça E). Aperte bem para garantir estabilidade. Atente para o lado do suporte, pois a base deve ficar voltado para baixo.

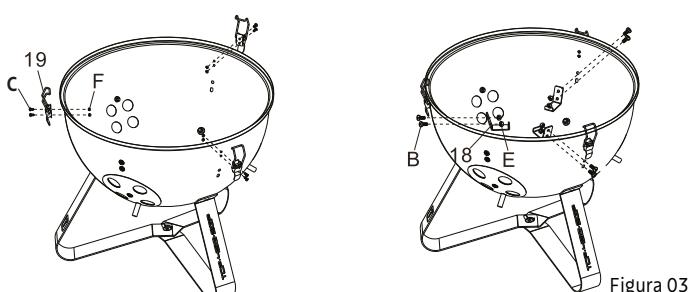


Figura 03

ETAPA 4

Fixe os suportes das grelhas (peça 10) na parte interna do tambor central (peça 11) utilizando os parafusos M5 (peça B) e as porcas M5 (peça E). Aperte firmemente, garantindo estabilidade. Atente para o lado dos suportes, mantendo a base maior virada para baixo.

Na parte inferior do tambor, fixe os encaixes das presilhas (peça 15) utilizando parafusos M3 (peça C) e porcas M3 (peça F). Aperte-os até ficarem bem firmes.

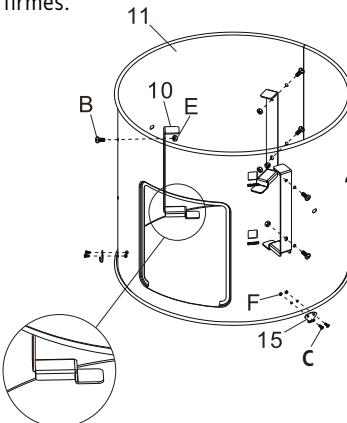


Figura 04

ETAPA 5

Posicione as alças laterais (peça 12) nos furos laterais do tambor central (peça 11). As alças laterais possuem uma leve inclinação lateral, diferindo da alça da tampa, conforme mostra o detalhe abaixo. Fixe utilizando parafusos M6 (peça A), juntamente com porcas borboleta M6 (peça D) e arruelas de mica (peça H) pelo lado interno do tambor. Aperte firmemente o conjunto para garantir que as alças fiquem bem fixadas e estáveis.

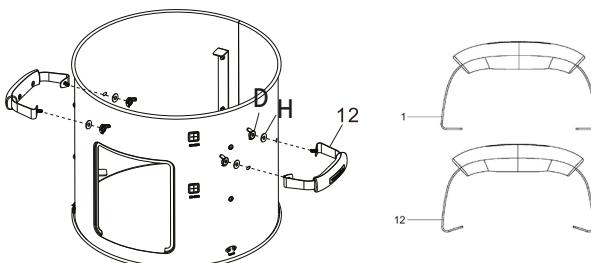


Figura 05

ETAPA 6

Posicione a porta (peças 13 e 14) no encaixe do tambor central (peça 11). Também adicione os vedantes de silicone (peça 22) atentando para o lado, conforme mostra o detalhe abaixo.

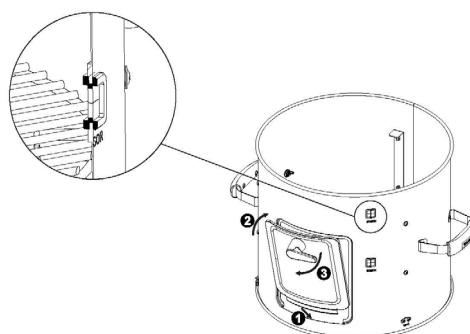


Figura 06

ETAPA 7

Posicione os dois parafusos M6 (peça A) na alça da tampa (peça 1) na furação da tampa (peça 4). Pressione a alça contra a tampa e pelo lado interno posicione as arruelas de mica (peça H) e depois o suporte da tampa (peça 5) nos mesmos parafusos da alça. Após fixe o conjunto com as porcas borboleta (peça D).

Em seguida, fixe a chaminé (peça 2) utilizando 3 parafusos M5 (peça B) e porcas M5 (peça E). Certifique-se de que estejam firmemente presos. Finalize fixando o termômetro (peça 3) à tampa (peça 4). Utilize a porca que e componentes que já estão fixados no termômetro.

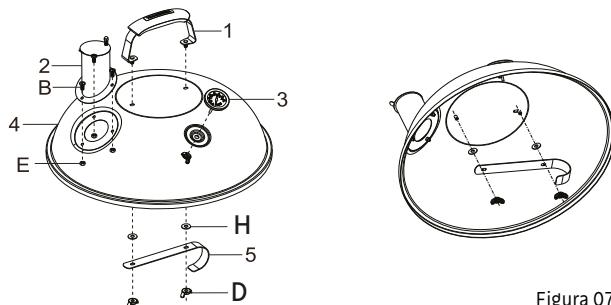


Figura 07

ETAPA 8

Encaixe o cesto de carvão (peça 16) sobre os suportes instalados na base (peça 17), certificando-se que esteja estável. Em seguida, posicione o tambor central (peça 11) sobre a base já montada, alinhando corretamente as peças e prendendo com as presilhas instaladas anteriormente.

Coloque o suporte da bandeja de água (peça 9) e a bandeja de água (peça 8) dentro do tambor, seguido da grelha inferior (peça 7) e da grelha superior dobrável (peça 6), apoiando-as nos suportes correspondentes. Ver detalhe (peça sem a tampa).

Por fim, encaixe a tampa (peça 4) sobre o conjunto, garantindo seu correto posicionamento. A churrasqueira estará pronta para uso após conferir a firmeza e estabilidade das peças.

Para transportar seu Smoker, para distâncias curtas utilize a fixação das presilhas. Para distâncias maiores, recomenda-se desmontar o conjunto.

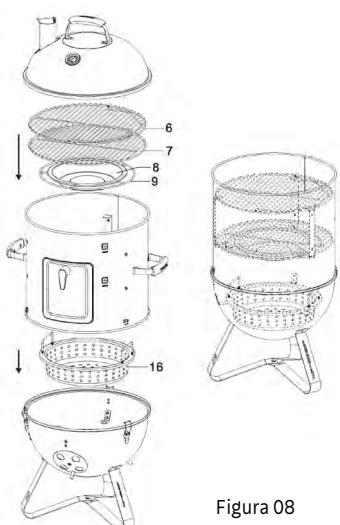


Figura 08

5. INFORMAÇÕES GERAIS 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.

5.1. SÍMBOLOS DE SEGURANÇA 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 este Smoker em áreas externas. Nunca o utilize em áreas fechadas como garagens, sacadas e corredores. Se usado em ambientes fechados, gases tóxicos se acumulam e poderão causar lesões corporais graves ou morte.
- Mantenha o Smoker afastado de materiais combustíveis, vapores, gases e líquidos inflamáveis como gasolina, álcool etc.

- Montagem inadequada pode ser perigosa. Siga as instruções deste manual e somente utilize o Smoker quando todas as peças estiverem devidamente posicionadas e fixadas conforme determina o manual.
- 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 o Smoker, pois o equipamento pode estar quente durante o uso.
- Não deixe crianças, animais de estimação e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, sem supervisão, perto do Smoker quente.
- Mantenha peças pequenas e sacos plásticos fora do alcance de crianças.
- O Smoker não pode ser utilizado por crianças ou pessoas não capacitadas.
- Durante o uso, somente movimente o Smoker por curtas distâncias após a devida fixação da estrutura com as presilhas. Para distâncias maiores, apenas movimente e transporte o Smoker quando esse já estiver frio.
- Somente remova as cinzas após estarem frias e o carvão completamente queimado ou extinguido. Assegure-se que o Smoker esteja frio.
- O carvão deve ser colocado sempre respeitando os limites do cesto de carvão, nunca diretamente no fundo da churrasqueira ou na bacia de água, nem encostando nas laterais da churrasqueira.
- Manipule e armazene acendedores elétricos com cuidado.
- Mantenha fios e cabos elétricos longe das superfícies quentes do Smoker e distantes de áreas com circulação de pessoas.
- Não use o Smoker sob condições de ventos mais fortes, pois poderá reduzir seu desempenho.
- Não utilize o Smoker sobre superfícies que possam entrar em combustão ou derreter devido à proximidade do calor.
- Ao remover a tampa ainda quente não apoie em superfícies plásticas, de vidro e de madeira. Use o suporte interno da tampa e a apoie na lateral do tambor central.
- Durante o preparo de carnes gordurosas, redobre a atenção com o gotejamento de gordura e com o nível de água na bacia de água. O acúmulo excessivo de gordura ou níveis baixos de água podem gerar labaredas, que podem danificar a estrutura do smoker, especialmente quando a tampa é removida.

5.2. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENÇÃO E CUIDADO

- Durante o uso, mantenha o Smoker todo o tempo sobre superfície plana, estável e sem inclinação, longe de material combustível e inflamável.
- Antes de manusear as grelhas, cinzas, carvão ou o próprio Smoker, certifique-se que não estejam quentes. Caso estejam quentes, recomenda-se o uso de luvas de proteção Tramontina.
- Enquanto o fogo/braseiro estiver aceso ou as cinzas e o corpo e tampa do smoker estiverem quentes, não deixe o Smoker sem supervisão.
- Nunca utilize água para controlar labaredas ou para extinguir o fogo, pois pode danificar o acabamento do Smoker, além de contaminar o alimento com cinzas. Faça o controle do fogo através das entradas e/ou saídas de ar.
- Fique atento para não gerar respingos ou transbordar a bandeja de água durante o abastecimento. Esses respingos, quando em contato com o braseiro provocam o lançamento súbito de cinzas e vapor ao ar, podendo ocasionar lesões sérias aos usuários.
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção Tramontina contra o calor durante a utilização e manuseio do Smoker (preparando alimentos ou enquanto estiver quente).
- Recomenda-se a utilização dos utensílios Tramontina com cabos longos, os quais são apropriados para churrasco, pois oferecem uma distância segura do Smoker.
- Nunca deserte brasas em locais onde possam ser pisadas ou ocasionar incêndios. Nunca despeje cinzas ou carvão antes que estejam completamente frios.
- Devido às oscilações de temperatura, poderá ocorrer afrouxamento dos parafusos de fixação da base do seu smoker. Reaperte-os regularmente.
- Antes de guardar o Smoker, remova o carvão, as cinzas e limpe todos os seus componentes (ver instruções de limpeza).

- Nunca monte ou manuseie o Smoker sob influência de drogas, tais como bebidas alcoólicas, medicamentos, etc.
- Este Smoker não se destina a ser utilizado dentro ou sobre veículos e/ou barcos.
- Este Smoker não se destina e nunca deve ser usado como um aquecedor.
- Não use roupas com mangas soltas (largas) enquanto estiver acendendo ou usando o Smoker.
- Nunca se incline sobre o Smoker quando estiver em uso ou ainda quente e não permita que crianças subam no Smoker.
- Tenha cuidado para não bater utensílios na borda do Smoker, pois poderá danificar o produto.

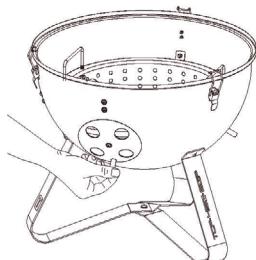
Atenção com o manuseio das grelhas:

- Recomenda-se movimentar as grelhas frias, mas caso haja necessidade de movimentá-las quentes deve-se utilizar utensílios para proteção.

6. ORIENTAÇÕES ÚTEIS

6.1. ACENDENDO SEU SMOKER

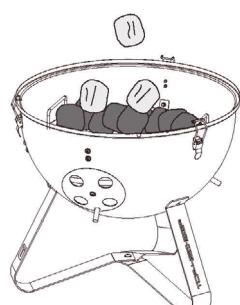
- Para um fluxo de ar adequado, abra as entradas de ar e remova as cinzas acumuladas na parte inferior do cesto de carvão. Porém, antes de removê-las, observe para que as brasas estejam extintas.



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

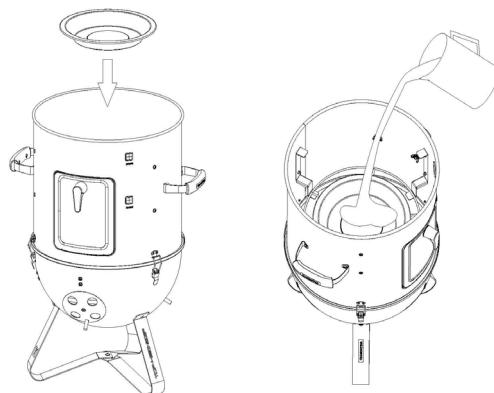
Condição	Quantidade de Carvão	Quantidade de briquete
Smoker	Aproximadamente 1,5 Kg	Aproximadamente 1 Kg
Pizza	Aproximadamente 1,5 Kg	Aproximadamente 1 Kg
Grill	Aproximadamente 1,5 Kg	Aproximadamente 1 Kg

- Posicione o carvão ou briquetes em forma de pirâmide e acenda obedecendo as instruções contidas neste manual.
- Após aproximadamente 15 a 20 minutos de fogo, espalhe as brasas com utensílio de cabo longo.
- Com o braseiro formado, adicione pedaços de lenha de acordo com sua preferência. A lenha pode ser adicionada em pedaços grandes, desde que compatíveis com o cesto de carvão. Pedaços muito pequenos ou chips e pellets não são recomendados, pois queimam muito rapidamente e não geram a fumaça adequada à defumação. Para maiores informações, veja a sessão destinada a dicas de preparo e defumação.

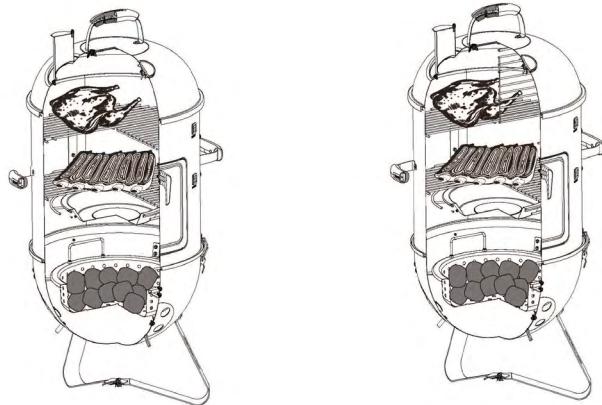


6.2. INSTRUÇÕES DE DEFUMAÇÃO

- Posicione a bandeja de água (peça 8) sobre o apoio na parte interna do Smoker. Após, adicione lentamente 1000 ml de água na bandeja, cuidando para não gerar respingos. Cheque o nível de água a cada 1 ou 2 horas.



- Com as carnes já devidamente temperadas, posicione-as sobre as grelhas (conferir montagem das grelhas na etapa 8), cuidando para que não encostem nas laterais. Caso utilize as duas grelhas ao mesmo tempo, posicione primeiramente o corte na grelha inferior (peça 7), e após o da grelha superior dobrável (peça 6). A grelha dobrável permite que você possa trabalhar nos preparos da grelha inferior, sem precisar remover totalmente a carne durante o preparo.

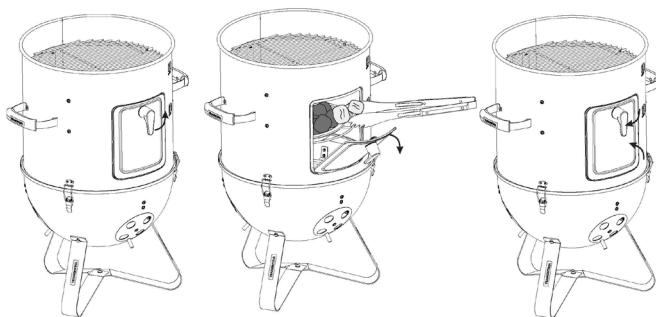


- O Smoker possui uma tampa com termômetro embutido para verificação da temperatura interna. Utilize as aberturas de entrada e saída de ar para controlar a temperatura. Para saber qual a temperatura mais adequada para seu preparo, consulte as informações apresentadas no guia de defumação (item 8), ao final deste manual.



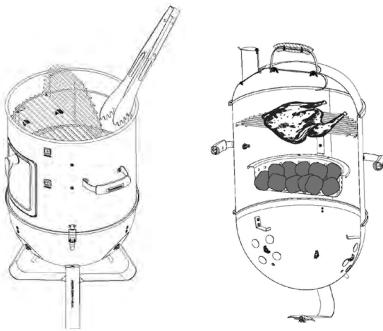
Para controle da temperatura interna do Smoker, controle a entrada e saída de ar.

- Caso as aberturas de ar estejam completamente abertas e sua temperatura não esteja subindo, considere adicionar carvão ou lenha ao braseiro através da portinhola, conforme mostra a figura abaixo.



6.3. INSTRUÇÕES PARA GRELHAR

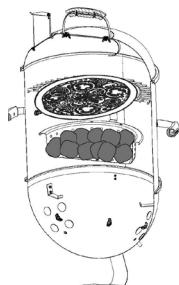
- Posicione o braseiro nos encaixes da bandeja de água, conforme indicado na figura abaixo.



- Abra todas as entradas de ar do Smoker.
- Adicione a quantidade recomendada de carvão ou briquete, e acenda o fogo. * **OBSERVAÇÃO:** Na função grill não é necessário a utilização da bandeja de água.
- Aguarde de 15 a 20 minutos até a estabilização do braseiro e adicione a grelha no estágio superior.
- Caso seja necessário, pode optar por deixar a porta do Smoker aberta, para uma melhor aeração do braseiro, e consequente maior temperatura.

6.4. INSTRUÇÕES PARA PREPARO DE PIZZA

- Para o preparo de pizza é necessário adquirir a pedra de pizzas da Tramontina (Ref.: 26500-066).
- Insira a pedra enconstada na lateral do Smoker e alinhada com a chaminé, isso irá permitir a correta circulação de ar para assar pizzas. Esse fluxo de calor realiza o cozimento da parte superior da pizza de maneira mais uniforme.
- Certifique-se de descongelar sua pizza ou preparar sua massa antes de acender seu Smoker. Para obter o melhor desempenho e qualidade no preparo, as pizzas devem estar completamente descongeladas.
- Posicione o braseiro nos encaixes da bandeja de água, conforme indicado na figura abaixo.



- Abra todas as entradas de ar do smoker.
- Adicione a quantidade recomendada de carvão ou briquete, e acenda o fogo. * **OBSERVAÇÃO:** Na função smoker não é necessário a utilização da bandeja de água.
- Aguarde de 15 a 20 minutos até a estabilização do braseiro e adicione a grelha no estágio superior.

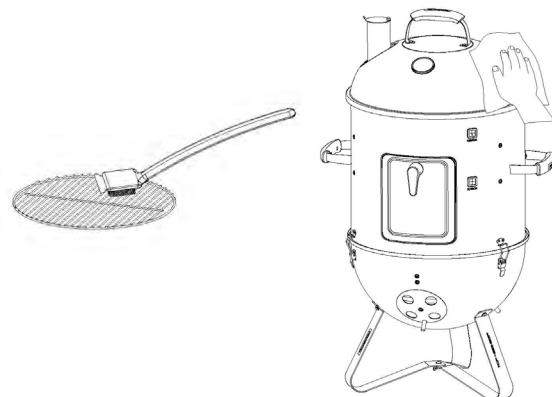
- Pré-aqueça a pedra por 10 min, utilizando o Smoker com a tampa fechada. A temperatura verificada no termômetro da tampa deve estar entre 200 °C e 250 °C durante esse período.
- Passados os 10 min de pré-aquecimento, adicione a pizza sobre a pedra e feche novamente a tampa.
- O tempo de cozimento da pizza pode variar conforme o tipo e a forma de preparo, além da qualidade do carvão ou briquete utilizado. Como referência, utilize 8 min para pizzas com massa crua, e 6 min para pizzas com massa pré-assada.
- Para uma massa mais crocante, recomenda-se deixar a pedra reaquecer por 5 min com a tampa fechada entre cada pizza preparada.
- A quantidade recomendada de carvão (1,5 kg) é suficiente para preparar até 4 pizzas em sequência. Se o seu Smoker não alcançar mais as temperaturas recomendadas, adicione pequenos pedaços de carvão ao braseiro ou acenda um novo fogo.

7. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Para manter o bom desempenho e a durabilidade de seu Smoker, siga as orientações de limpeza abaixo:

PERIGO

- Não toque ou efetue qualquer limpeza no Smoker enquanto não estiver totalmente frio e as brasas extintas.
- Limpe a grelha usando uma escova com cerdas metálicas ou de nylon. Após, lave bem com 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 recomendada a limpeza da grelha após cada uso.
- Remova as cinzas e limpe o cesto de carvão com uma escova de cerdas metálicas ou de nylon Tramontina.
- Para demais componentes, é recomendado o uso de uma esponja macia e detergente neutro. Não utilize itens abrasivos na limpeza, pois estes podem danificar o revestimento, e por conseguinte, o funcionamento do produto.



ATENÇÃO

- Em ambiente com maresia, umidade excessiva ou com a retenção de determinados resíduos (sal, gordura, alimentos...), o Smoker poderá apresentar corrosão (ferrugem) de forma mais acelerada. Redobre os cuidados de limpeza, manutenção e armazenamento.
- Antes de reutilizar o Smoker, verifique os sistemas de fixação da base. Caso necessário, reaperte-os.
- Nunca usar objetos pontiagudos para limpar qualquer parte do Smoker ou remover cinzas, pois podem danificar o acabamento.
- Nunca usar produtos de limpeza abrasivos no Smoker, pois isto poderá danificar o acabamento.
- Qualquer dano ao acabamento irá comprometer a resistência à corrosão dos componentes do Smoker.
- O Smoker deve ser cuidadosamente limpo após o uso e mantido em um local protegido e seco.
- Nunca lave os componentes deste produto em máquina de lavar.

- Nunca utilize produtos como álcool, ácidos ou solventes.
- É importante que a limpeza seja realizada após cada uso e que não permaneçam resíduos de alimentos na estrutura e grelhas. Sempre lave usando esponja macia com detergente ou sabão neutro. Não a utilize em máquinas de lavar.
- Ao longo do uso do produto ocorre o depósito de uma substância pegajosa e de coloração escura nas superfícies internas do Smoker. Essa substância pode provocar manchas, perceptíveis principalmente nos componentes de aço inox. Sua presença em pequenas quantidades não altera o desempenho do Smoker. Já em quantidades maiores, pode provocar o emperreamento de partes móveis e formação de labaredas na parte interna do equipamento. Caso note um acúmulo significativo da substância, remova-a com o auxílio de um pano umedecido. Jamais utilize materiais abrasivos para fazer a limpeza pois podem danificar o acabamento do Smoker.

8. GUIA DE DEFUMAÇÃO

8.1. QUALIDADE DA FUMAÇA

O que diferencia um Smoker de uma churrasqueira comum ou a bafo é o toque de sabor dado pela fumaça da queima da lenha ao alimento sendo preparado, seja esse uma carne, legume, queijos etc.

- Nota-se a qualidade da fumaça pela sua coloração:
- **Fumaça branca:** Fumaça de má qualidade, transfere sabor adstringente à carne. Possivelmente a temperatura de queima está inadequada ou lenha com muita umidade.
- **Fumaça azulada:** Fumaça de boa qualidade, transfere os melhores sabores à carne ou alimento em preparo.
- Para uma boa fumaça, a lenha precisa estar com a umidade adequada (14% a 25%):
- Se a umidade da lenha estiver muito baixa, ela queima muito rapidamente;
- Se a umidade da lenha estiver muito alta, a temperatura de queima não atinge o patamar ideal, formando uma fumaça densa, que pode passar gosto amargo (adstringente) indesejável ao assado.

- Outro fator importante para a qualidade da fumaça é a temperatura de queima da lenha:
- Para uma fumaça de qualidade, recomenda-se a queima da lenha à temperatura de 350°C a 400°C.
- Se a temperatura de queima da lenha estiver muito baixa, forma-se uma fumaça muito densa, que dá gosto adstringente (amargo) indesejável ao assado.
- Com uma fumaça de boa qualidade e exposição durante tempo adequado, as proteínas submetidas à defumação formam um fenômeno visível conhecido como "Smoke Ring", ou anel de defumação. Esse anel, de coloração avermelhada, se forma na extremidade das carnes.

8.2. TEMPERATURA DE TRABALHO

- As temperaturas de defumação variam dependendo do tipo de assado, mas em geral se situam entre 100 °C e 150 °C, sendo a faixa de 120 °C a mais usual. Sempre verifique a temperatura ideal indicada na receita que está utilizando.
- O controle da temperatura deve ser feito através das entradas e saída de ar:
 - Para aumentar a temperatura, abra mais as entradas e/ou saída de ar;
 - Para baixar a temperatura, feche mais as entradas e/ou saída de ar.
- Caso feche as entradas de ar completamente poderá ocorrer a extinção do fogo. Sempre mantenha uma pequena entrada de ar aberta. Caso a temperatura ainda esteja muito alta, verifique a quantidade de água na bandeja de água.
- A bandeja de água tem como objetivo estabilizar a temperatura interna do Smoker, além de evitar o ressecamento dos alimentos em preparo.
- Não é recomendada a adição de pedaços de lenha muito grandes ou em grande quantidade ao cesto de carvão. Tal ação pode levar a formação de labaredas em excesso aumentando significativamente a temperatura do Smoker.

8.3. QUALIDADE DA LENHA

- A escolha de uma lenha é fundamental para o preparo de um bom defumado. Opte por lenhas apropriadas para o processo, e de origem conhecida.
- Nunca utilize lenhas tratadas com produtos químicos, ou preservantes.
- O uso de lenhas muito resinosas, como eucalipto, assim como da de coníferas (pinheiro, pinus, cedros) não é recomendado para defumação.
- Quando possível, sempre remova a casca das lenhas utilizadas na sua defumação. A casca concentra matéria resinosa e demais componentes que podem passar gosto amargo e desagradável para seu assado.
- Para garantir que sua defumação ocorra sem maiores complicações, opte sempre por lenhas próprias para defumação. A seguir você encontra uma lista com diferentes madeiras recomendadas para defumação, juntamente com cortes que harmonizam melhor com seu sabor.

Variedade	Intensidade de sabor	Característica de sabor	Preparo							
			Bovina	Suína	Ave	Cordeiro	Peixe	Vegetais	Queijos	
Carvalho	Moderado	Aromático/ adocicado	X					X	X	X
Pecan	Suave	Adocicado	X	X	X	X	X	X	X	
Acácia*	Moderado/ Forte	Pungente	X						X	
Goiaba	Suave	Frutado/ Floral	X	X	X			X		
Laranjeira	Suave/ Moderado	Frutado/ Cítrico	X		X	X	X	X		
Limoeiro	Moderado	Frutado/ Cítrico	X		X	X	X	X		
Cerejeira	Suave	Frutado/ Adocicado	X	X	X	X	X	X	X	
Macieira	Suave	Frutado/ Adocicado	X	X	X	X	X	X	X	
Pêssego	Suave	Amadeirado/ adocicado	X	X	X			X	X	
Amoreira	Forte	Adocicado	X	X	X			X	X	
Pera	Suave	Adocicado		X	X			X	X	
Videira*	Forte	Aromática/ Pungente			X	X				

* Madeiras que devem ser usadas com moderação devido à alta concentração de taninos. Altamente recomendado remover a casca antes da queima.

9. 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 global.tramontina.com/sustentabilidade



EMBALAGEM:

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.

10. 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 da 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 deste manual;
- Quaisquer falhas ou dificuldades operacionais resultantes de acidente, abuso, mau uso, alteração, vandalismo, instalação inadequada ou 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;
- 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 à orientação de uso que esteja neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

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 - onde.tramontina.com.br). Para serviços no exterior procure uma unidade Tramontina (global.tramontina.com/sobre/presença-global).
- 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 - onde.tramontina.com.br). Para serviços no exterior, procure uma unidade Tramontina (global.tramontina.com/sobre/presença-global).
- 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 (onde.tramontina.com.br).
- 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.