MANUAL DE USO SEGURO E ADEQUADO
SAFETY AND INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE USO SEGURO Y ADECUADO

TRAMONTINA

TCP·320L/450L/560L

Churrasqueiras a Carvão
Charcoal Grills
Grills a Carbon

26500/009 - TCP 450L

26500/003 - TCP 320L

26500/011 - TCP 560L

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 4
2. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO 4
   2.1. TCP-320L (Ref.: 26500/003): 4
   2.2. TCP-450L (Ref.: 26500/009): 4
   2.3. TCP-560L (Ref.: 26500/011): 4
3. COMPONENTES E PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM DOS MODELOS DE CHURRASQUEIRA A CARVÃO 5
   3.1. MODELO TCP-320L (Ref. nº 26500/003) 5
      3.1.1. Componentes 5
      3.1.2. Procedimento de montagem 5
   3.2. MODELO TCP-450L (Ref. nº 26500/009) 6
      3.2.1. Componentes 6
      3.2.2. Procedimento de montagem 6
   3.3. MODELO TCP-560L (Ref. nº 26500/011) 8
      3.3.1. Componentes 8
      3.3.2. Procedimento de montagem 9
4. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA 11
   4.1. SÍMBOLOS DE SEGURANÇA 11
   4.2. RECOMENDAÇÕES DE USO: PERIGO 11
   4.3. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENÇÃO E CUIDADO 11
5. ORIENTAÇÕES ÚTEIS 12
   5.1. INICIANDO COM UMA CHURRASQUEIRA A CARVÃO 12
   5.2. PASSOS SIMPLES PARA UM ÓTIMO CHURRASCO 12
6. MÉTODOS DE ASSAR 12
7. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA 12
8. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL 13
9. GARANTIA 13

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.

Este manual contempla os modelos de churrasqueira **TCP-320L, TCP-450L e TCP-560L**. Portanto, desconsidere as informações que mencionem componentes que não façam parte do seu modelo específico de churrasqueira.

Não descarte este manual, pois ele contém informações importantes do produto (instalação, uso, manutenção e limpeza), como também alertas e cuidados para utilização segura e adequada.

Antes de montar a churrasqueira, verifique se todas as peças do modelo adquirido 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.

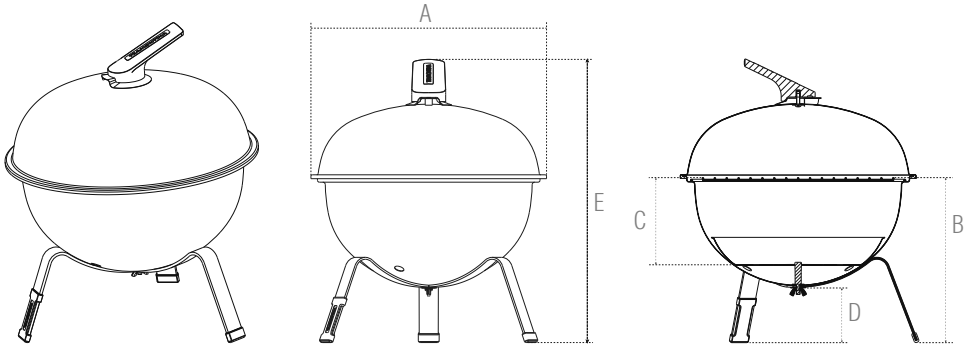
Estas churrasqueiras são recomendadas apenas para uso doméstico, tendo sido projetadas exclusivamente para utilização ao ar livre.

2. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO

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

*As dimensões abaixo servem meramente como referência.

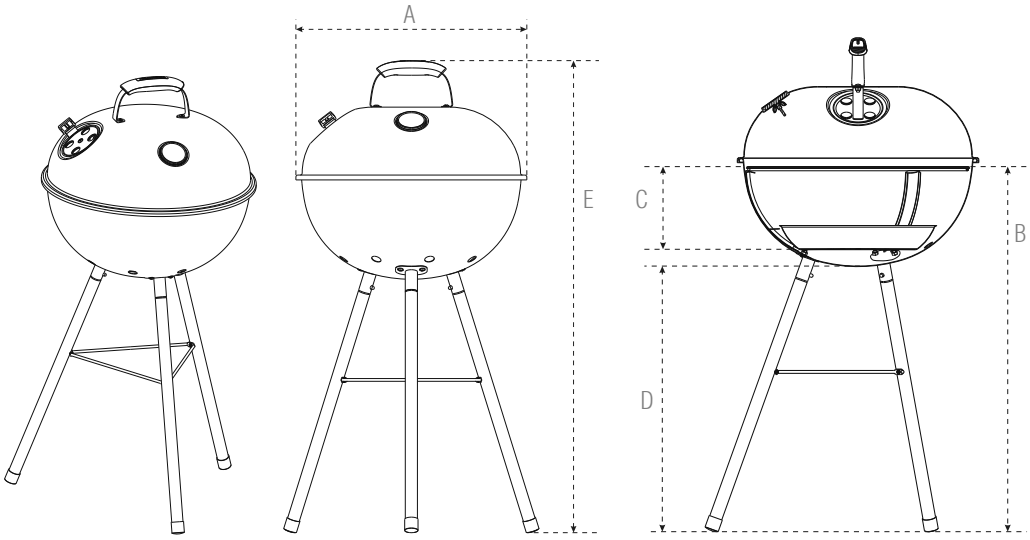
Identificação	Medida (cm)
A	Ø 36.7
B	25.5
C	13.5
D	8.5
E	44.0



2.2. TCP-450L (Ref.: 26500/009):

*As dimensões abaixo servem meramente como referência.

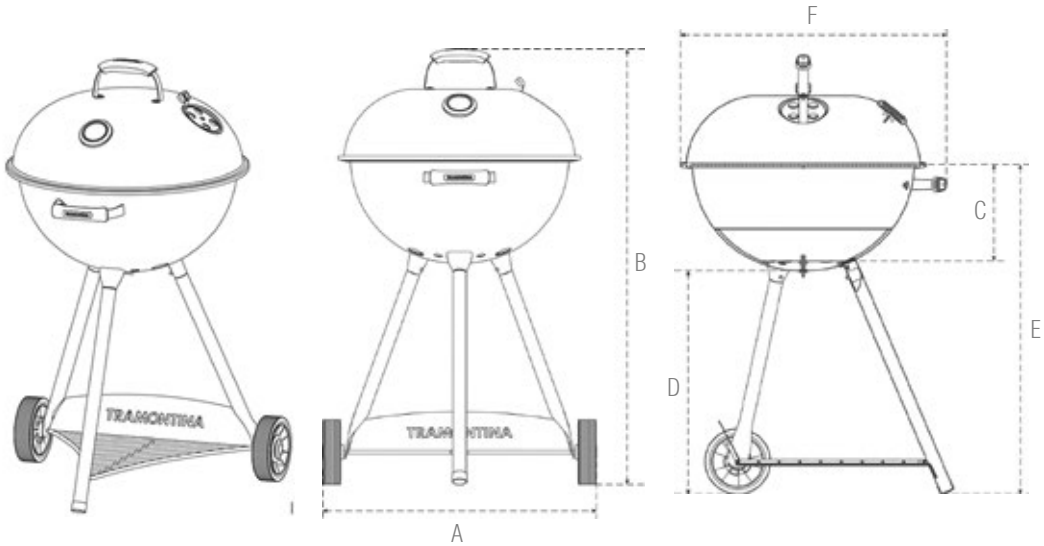
Identificação	Medida (cm)
A	Ø 47.6
B	71.9
C	16.3
D	52.0
E	97.3



2.3. TCP-560L (Ref.: 26500/011):

* As dimensões abaixo servem meramente como referência.

Identificação	Medida (cm)
A	65.5
B	104.0
C	22.7
D	52.9
E	78.0
F	62.7

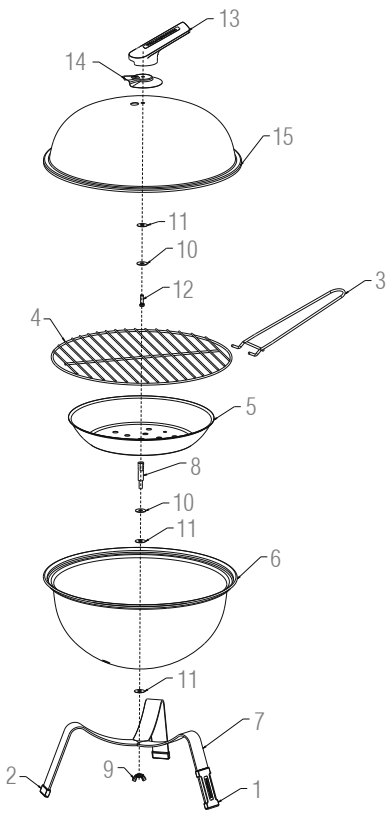


3. COMPONENTES E PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM DOS MODELOS DE CHURRASQUEIRA A CARVÃO

3.1. MODELO TCP-320L (Ref.: 26500/003):

3.1.1. Componentes:

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



3.1.2. 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).

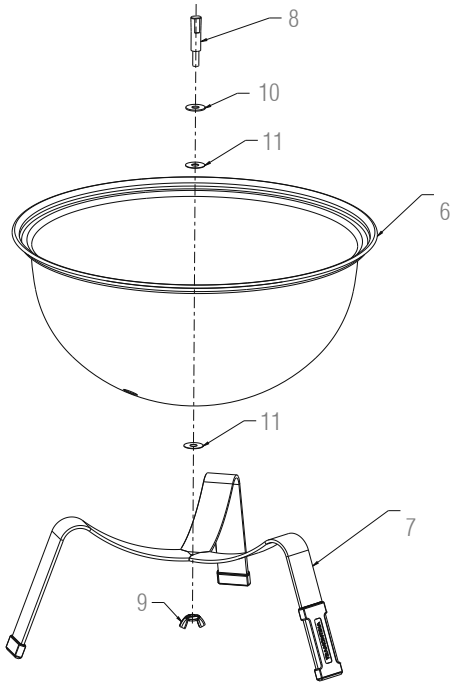


Figura 01

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.

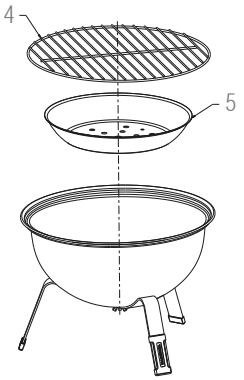


Figura 02

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 ponta cruzada não acompanha o produto.

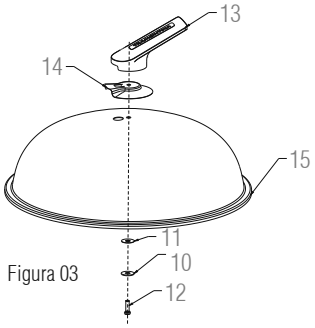


Figura 03

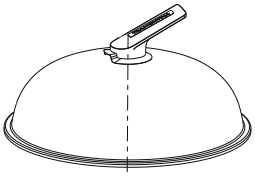
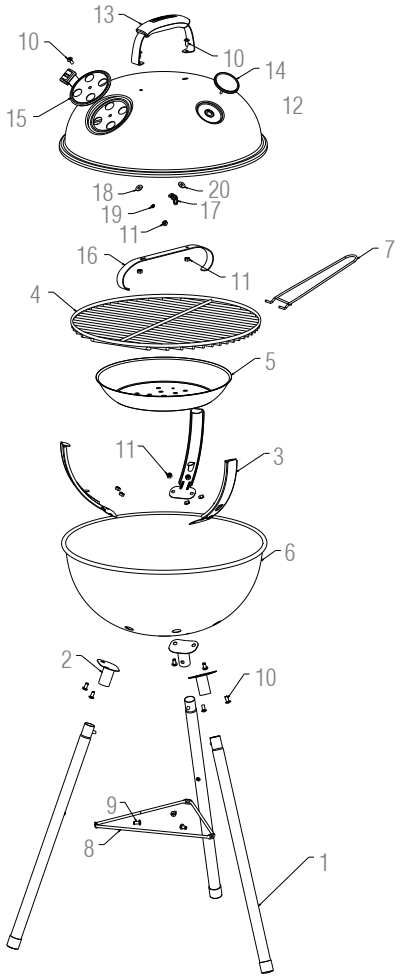


Figura 04

3.2. MODELO TCP-450L (Ref.: 26500/009):

3.2.1. Componentes:

PEÇA	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	PERNA DE AÇO INOX	3
2	SUPORTE EXTERNO ESMALTADO	3
3	SUPORTE INTERNO DE AÇO INOX	3
4	GRELHA DE AÇO INOX PARA COZIMENTO	1
5	BANDEJA DE AÇO ESMALTADO PARA CARVÃO	1
6	BOWL DE AÇO ESMALTADO	1
7	UTENSÍLIO PARA MANUSEAR GRELHA	1
8	TRIÂNGULO DE AÇO CROMADO	1
9	PARAFUSO M5	3
10	PARAFUSO M6	9
11	PORCA M6	9
12	TAMPA DE AÇO ESMALTADO	1
13	ALÇA DA TAMPA	1
14	TERMÔMETRO	1
15	SAÍDA DE AR	1
16	SUPORTE INTERNO DA TAMPA	1
17	PORCA BORBOLETA M6	1
18	ARRUELA METÁLICA	1
19	ARRUELA DE PRESSÃO	1
20	ARRUELA DO TERMÔMETRO	1



3.2.2. Procedimento de montagem:

ETAPA 1

Posicione dois parafusos M6 (peça 10) nos furos do suporte externo (peça 2), conforme figura 01. Encaixe o suporte com os parafusos no bowl (peça 6), assegurando-se que o furo de fixação das pernas fique voltado para o centro da churrasqueira, conforme figura 02. Segurando os parafusos ao mesmo tempo que posiciona o suporte interno (peça 3), fixe as porcas M6 (peça 11) e aperte-as, conforme figura 03. Repita o mesmo procedimento para os outros dois conjuntos de suportes.

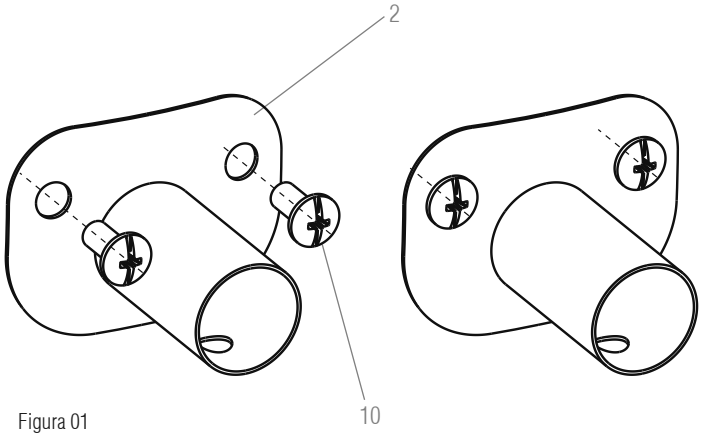


Figura 01

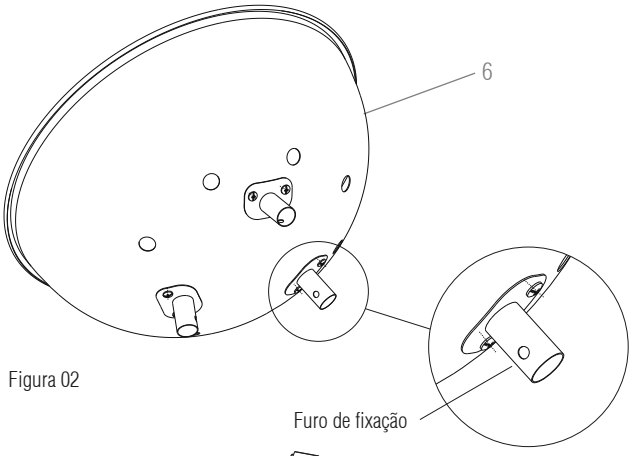


Figura 02

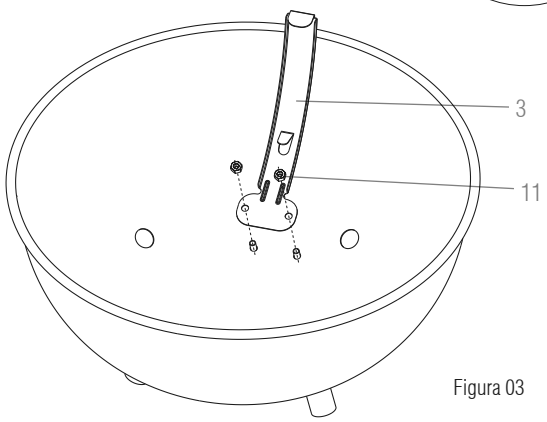


Figura 03

ETAPA 2

Mantenha pressionado o pino existente na perna (peça 1), encaixe-a no furo de fixação do suporte externo (peça 2), conforme figura 04. Certifique-se que o furo do suporte externo esteja voltado para o lado interno da estrutura. Repita o mesmo procedimento para as outras duas pernas. O adequado posicionamento do furo do suporte externo, bem como dos furos das pernas, irá permitir a montagem do triângulo de sustentação (peça 8) da estrutura.

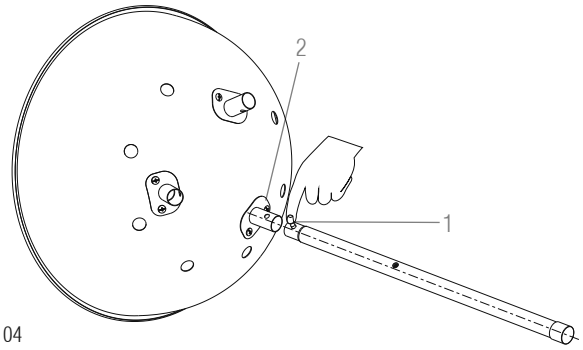


Figura 04

ETAPA 3

Posicione o triângulo de sustentação (peça 8) e fixe-o com os parafusos M5 (peça 9), conforme figura 05.

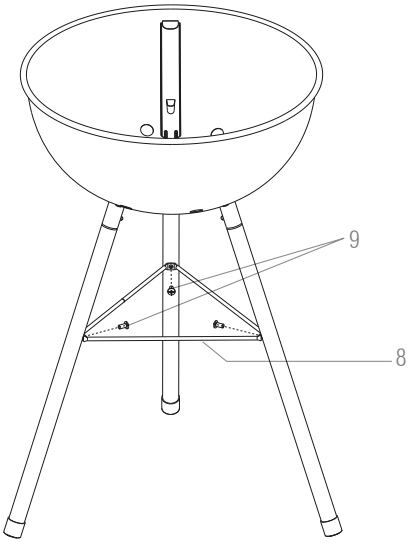


Figura 05

ETAPA 4

Posicione a bandeja para carvão (peça 5) sobre os apoios dos três suportes internos, conforme figura 06. Após posicione a grelha (peça 4) sobre os apoios superiores destes mesmos suportes, conforme figura 07.

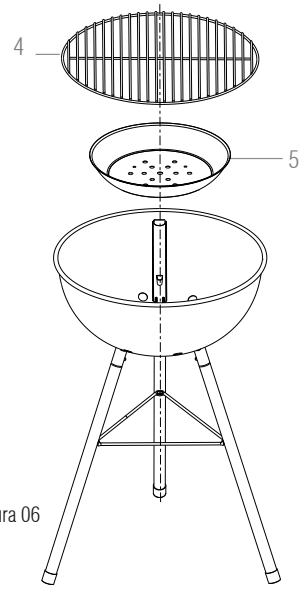


Figura 06

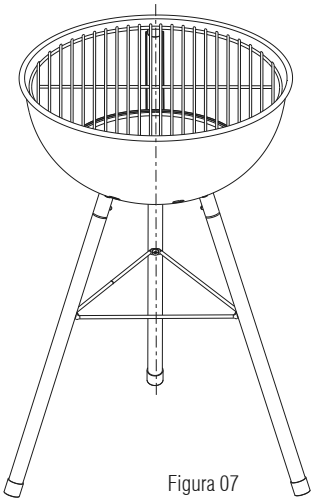


Figura 07

ETAPA 5

Posicione a saída de ar (peça 15) na tampa, juntamente com um parafuso M6 (peça 10), conforme figura 08. Após posicione pelo lado interno da tampa a arruela metálica (peça 18), arruela de pressão (peça 19) e porca M6 (peça 11), conforme figura 09. (A arruela de pressão deve ficar entre a arruela metálica e a porca).

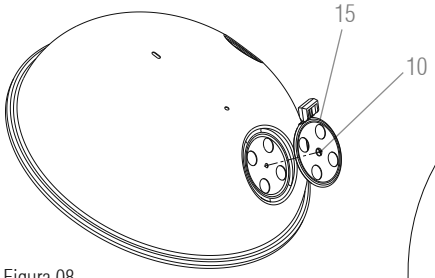


Figura 08

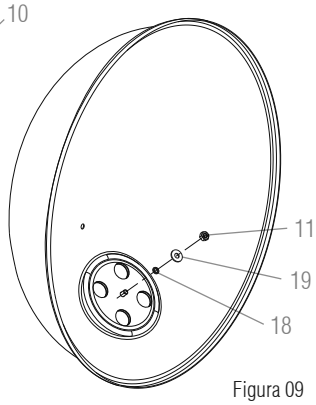


Figura 09

ETAPA 6

Posicione os dois parafusos M6 (peça 10) nos furos da alça (peça 13), e encaixe a alça com os parafusos na tampa (peça 12), conforme figura 10. Pressione a alça contra a tampa e posicione o suporte interno (peça 16) nos mesmos parafusos da alça. Após, fixe as porcas M6 (peça 11) e aperte-as, conforme figura 11.

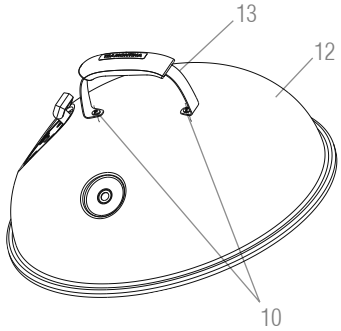


Figura 10

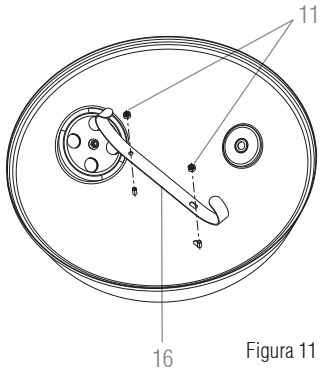


Figura 11

ETAPA 7

Encaixe o termômetro (peça 14) utilizando arruela metálica do mesmo (peça 20) e porca borboleta (peça 17), conforme figuras 12 e 13.

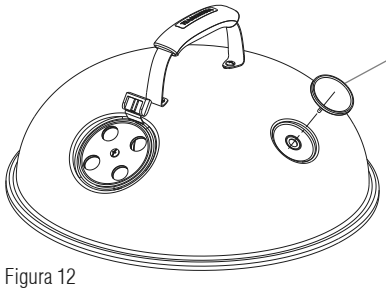


Figura 12

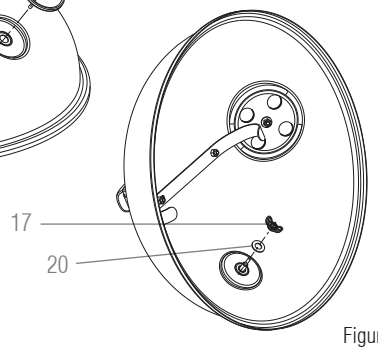


Figura 13

O suporte interno permite que a tampa seja apoiada no corpo da churrasqueira conforme figura 14.

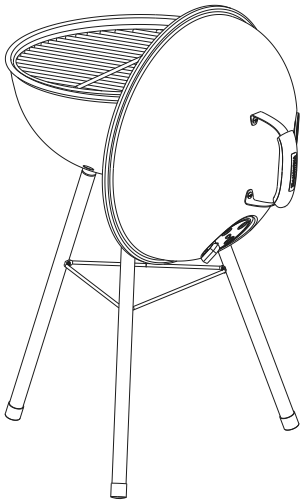
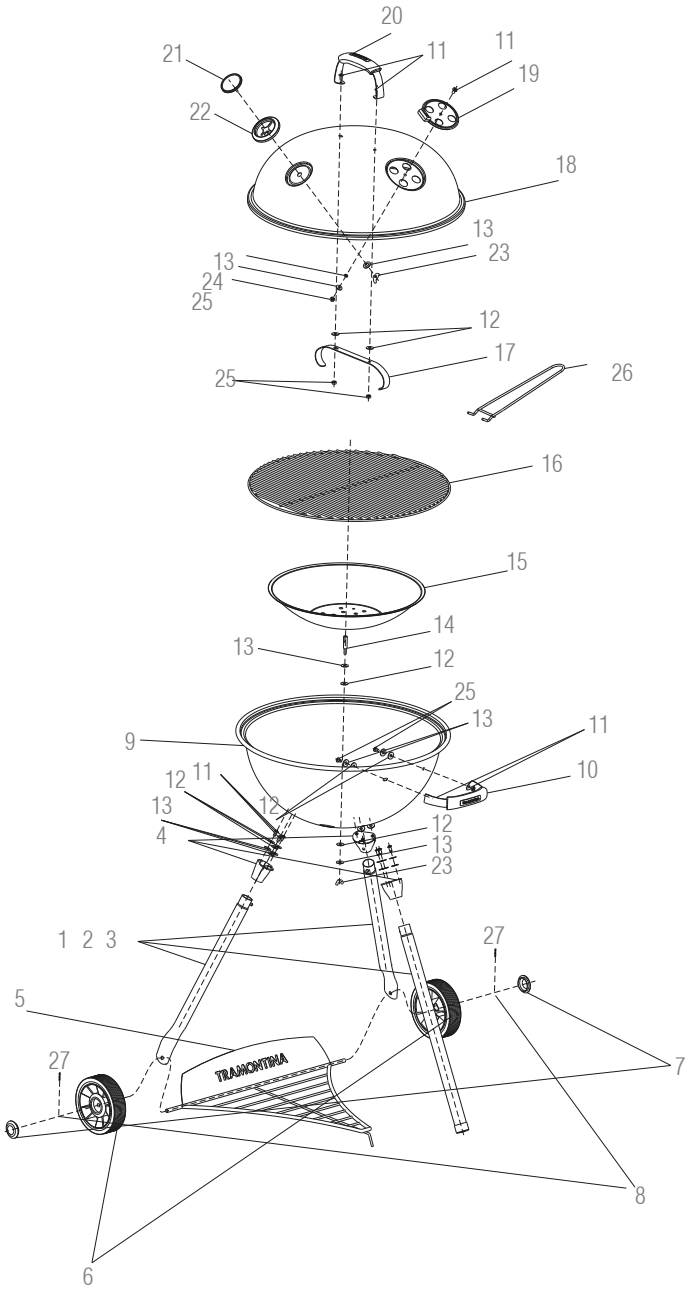


Figura 14

3.3. MODELO TCP-560L (Ref.: 26500/011):

3.3.1. Componentes:

PEÇA	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	PERNA FRONTAL DE AÇO INOX	1
2	PERNA ESQUERDA DE AÇO INOX	1
3	PERNA DIREITA DE AÇO INOX	1
4	SUPORTE PINTADO DA PERNA	3
5	GRADE INFERIOR METÁLICA	1
6	RODA	2
7	TAMPA DE PROTEÇÃO DA RODA	2
8	TRAVA DA RODA	2
9	BOWL DE AÇO ESMALTADO	1
10	ALÇA DO BOWL	1
11	PARAFUSO M6	14
12	ARRUELA ISOLANTE	15
13	ARRUELA METÁLICA	15
14	PINO ROSCADO	1
15	BANDEJA DE AÇO ESMALTADO	1
16	GRELHA DE AÇO INOX PARA COZIMENTO	1
17	SUPORTE INTERNO DA TAMPA	1
18	TAMPA DE AÇO ESMALTADO	1
19	SAÍDA DE AR	1
20	ALÇA DA TAMPA	1
21	TERMÔMETRO	1
22	BASE DO TERMÔMETRO	1
23	PORCA BORBOLETA M6	2
24	ARRUELA DE PRESSÃO	1
25	PORCA M6	5
26	PEGADOR DE GRELHA	1
27	CONTRAPINO	2



3.3.2. Procedimento de montagem:

ETAPA 1
Posicione o parafuso M6 (peça 11) primeiramente em uma arruela metálica (peça 13) e após em uma arruela isolante (peça 12). Posicione os parafusos com as arruelas na parte interna do bowl (peça 9) e na parte externa posicione o suporte (peça 4), após fixe-os, conforme figuras 01 e 02. Repita o mesmo procedimento para os outros dois conjuntos de suportes.

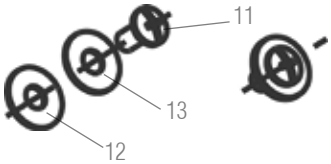


Figura 01

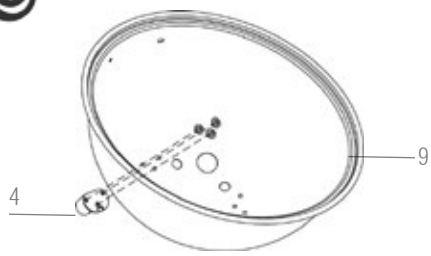


Figura 02

ETAPA 2
Fixe a alça (peça 10) no bowl (peça 9) utilizando parafusos M6 (peça 11), arruelas metálicas (peça 13), arruelas isolantes (peça 12) e porcas M6 (peça 25), conforme figura 03.
(A arruela isolante deve ficar entre o bowl e a arruela metálica).

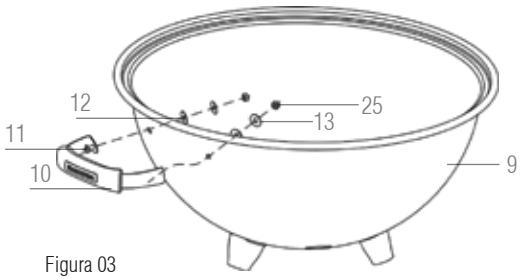


Figura 03

ETAPA 3
Posicione a arruela isolante (peça 12) na parte interna do bowl (peça 9), após a arruela metálica (peça 13) e encaixe o pino roscado (peça 14). Na parte externa do bowl posicione a arruela isolante (peça 12), arruela metálica (13) e fixe-os utilizando a porca borboleta M6 (peça 23), conforme figura 04.

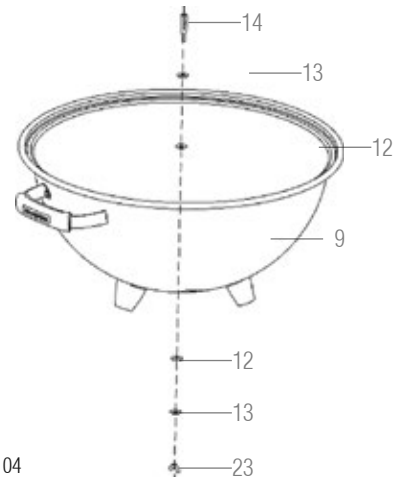


Figura 04

ETAPA 4
Nesta etapa inicie a montagem pela perna frontal (peça 1), mantenha pressionado o pino existente na perna, encaixe-a no furo de fixação do suporte (peça 4) que está mais próximo à alça, conforme figuras 05. Certifique-se que o furo do suporte para travamento da perna esteja voltado para o centro do bowl. Após encaixe a grade metálica inferior (peça 5) à perna frontal (peça 1), conforme figura 06. Posicione o eixo da grade metálica inferior do furo das pernas antes de montá-las no suporte, conforme figura 7, e repita o mesmo procedimento de montagem descrito acima, atentando para que as pernas fiquem na posição correta (a região inferior das pernas está paralela em relação às rodas), conforme figura 8. Caso não esteja, inverta as pernas e siga o procedimento de montagem.

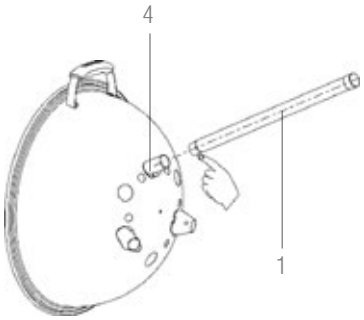


Figura 05

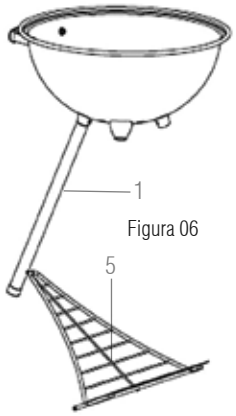


Figura 06

Figura 07

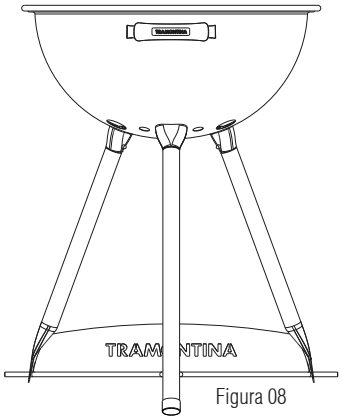
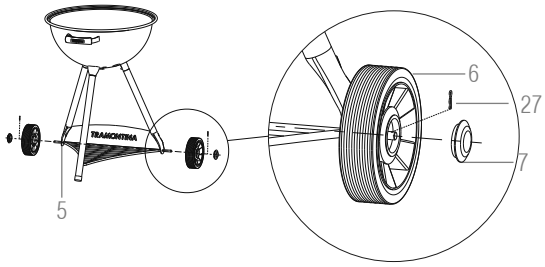


Figura 08

ETAPA 5
Posicione a roda (peça 6) ao eixo da grade metálica (peça 5) utilizando o contrapino da roda (peça 27). Em seguida encaixe as tampas de proteção (peça 7) conforme figuras 9, 10 e 11.



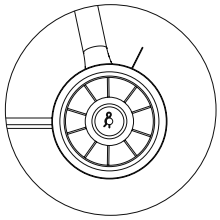


Figura 09

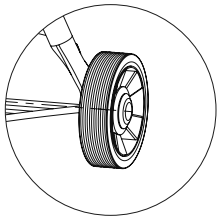


Figura 10

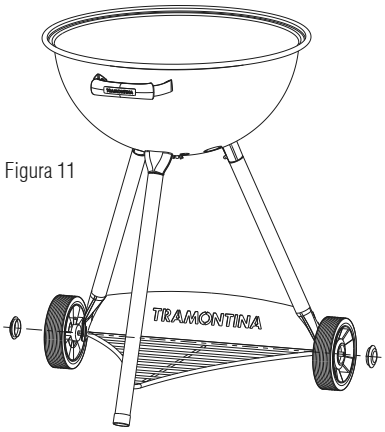


Figura 11

ETAPA 6
Encaixe o furo central da bandeja para carvão (peça 15) no pino roscado e posicione a grelha (peça 16) da churrasqueira sobre a borda do bowl conforme figura 12.

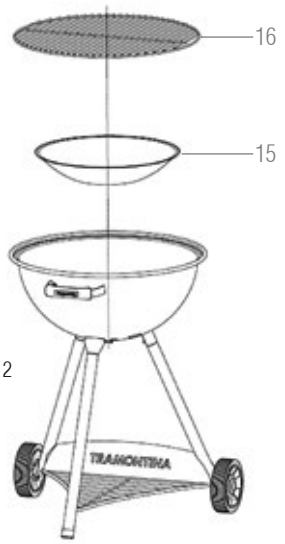


Figura 12

ETAPA 7
Posicione a saída de ar (peça 19) na tampa, juntamente com um parafuso M6 (peça 11), conforme figura 13. Após posicione pelo lado interno da tampa a arruela metálica (peça 13), arruela de pressão (peça 24) e porca M6 (peça 25), conforme figuras 13 e 14.
(A arruela de pressão deve ficar entre a arruela metálica e a porca).

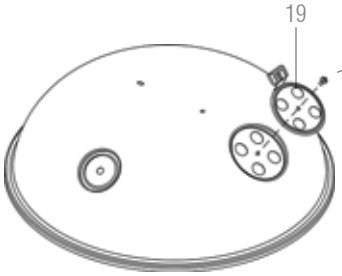


Figura 13

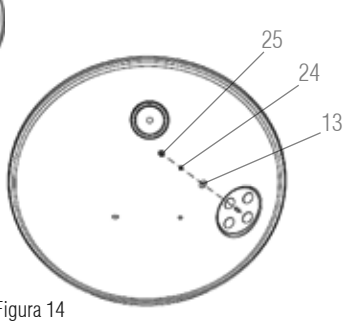


Figura 14

ETAPA 8
Posicione os dois parafusos M6 (peça 11) nos furos da alça (peça 20), e encaixe a alça com os parafusos na tampa (peça 18), conforme figura 15. Segurando os parafusos, posicione na parte interna da tampa uma arruela isolante (peça 12) em cada um deles. Encaixe o suporte interno (peça 17) nos mesmos parafusos da alça. Após, fixe as porcas M6 (peça 11) e aperte-as, conforme figuras 16 e 17.

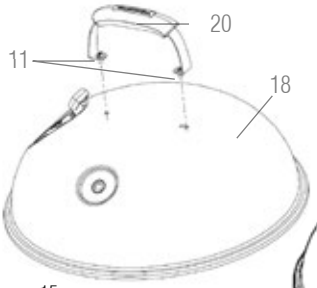


Figura 15

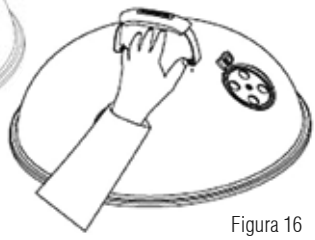


Figura 16

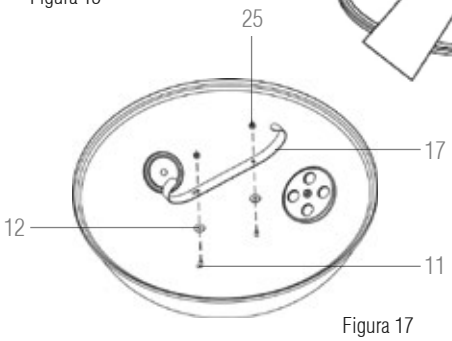


Figura 17

ETAPA 9
Encaixe o termômetro (peça 21) na base (peça 22). Em seguida coloque-os na parte externa da tampa (peça 18), conforme figura 18. Fixe-os, utilizando uma arruela metálica (13) e porca borboleta (peça 23), conforme figura 19.

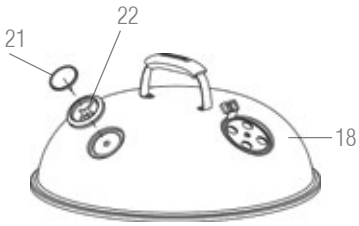


Figura 18

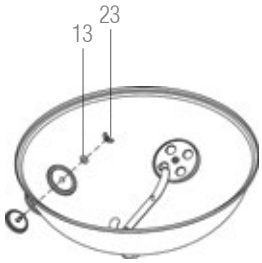


Figura 19

O suporte interno permite que a tampa seja apoiada no corpo da churrasqueira, conforme figura 20.

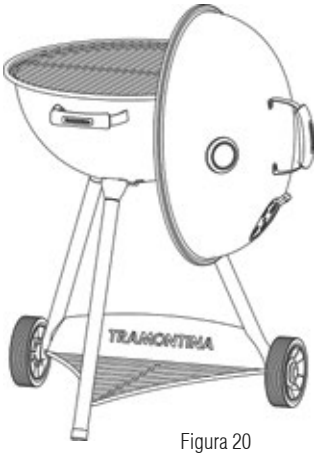


Figura 20

4. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

4.1. SÍMBOLOS 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.
• Caso a sua churrasqueira seja o modelo TCP-560L, materiais cortantes, perfurantes, combustíveis e inflamáveis não podem ser acondicionados na grade metálica inferior de sustentação.
• 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.
• Ao usar espetos na churrasqueira, mantenha-os distantes de crianças, animais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.
• Somente movimente a churrasqueira quando não estiver em uso, com todos os seus componentes frios.
• Para os modelos TCP-450L e TCP-560L deve-se ter cuidado para não elevar a perna frontal de forma excessiva, pois pode ocorrer um desequilíbrio da churrasqueira.
• 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.
• Se sua churrasqueira for TCP-560L, o pé frontal serve como uma trava, além de garantir a estabilidade.
• Caso a sua churrasqueira possua tampa, abra ou remova-a durante o processo de acendimento do carvão, até formar o braseiro.
• Ao utilizar a churrasqueira TCP-450L ou TCP-560L sem tampa, pendure-a cuidando para que o suporte interno da tampa encaixe corretamente na borda do bowl.
• Antes de manusear grelhas, cinzas, carvão ou a própria churrasqueira, certifique-se que não estejam quentes.
• Caso sua churrasqueira possua tampa, utilize as alças 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, ajustar entradas/saídas de ar, 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. No caso da churrasqueira TCP-560L, encaixe os suportes da tampa adequadamente.
• 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.
• Os modelos TCP-450L e TCP-560L são equipados com termômetro. Para garantir a funcionalidade normal do equipamento, tenha cuidado para não bater e/ou riscá-lo.
• 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.
• Grelhar alimentos de preparo prolongado (tempo de cozimento maior que 30 min): É indicado o método de cozimento indireto onde os alimentos não ficam diretamente acima do carvão.
OBS: Verifique se a sua churrasqueira permite grelhar no método indireto.

⚠ 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 diminuir o calor:** Se necessário diminuir o calor ou até mesmo apagar o carvão, posicione a tampa na churrasqueira e deixe-a por tempo prolongado. Caso seu modelo possua o recurso, feche as entradas/saídas de ar pelo período que for necessário.
• **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. Retire a tampa de tempos em tempos para aumentar o fluxo de ar no braseiro.
• **Para cozinhar no bafo:** Para cozinhar no bafo, sugere-se iniciar o preparo grelhando ambos os lados sem a tampa. Após, envolver o alimento com papel alumínio, colocar sobre a grelha e tampar a churrasqueira para finalizar o cozimento. Retire a tampa de tempos em tempos para aumentar o fluxo de ar no braseiro.
•**Para cozimentos longos:** Ao realizar cozimentos prolongados, monitore o braseiro para manter a intensidade ideal de calor, retirando a tampa de tempos em tempos para aumentar o fluxo de ar no braseiro. Repita este procedimento até o final do preparo.

⚠ **Atenção com o manuseio das grelhas:**
*Para TCP-320L, TCP-450L e TCP-560L, 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

• Retire a tampa e abra todas as entradas e saídas de ar antes de acender o fogo.
• Para um fluxo de ar adequado, as cinzas acumuladas na parte inferior da grelha/bandeja devem ser removidas, mas antes de removê-las, observe para que as brasas estejam extintas.
• Carvão requer oxigênio para queimar, por isso deixe as entradas e saídas de ar livres.
• Siga as instruções da embalagem do fornecedor de carvão. Observe a capacidade de carvão indicada neste manual, conforme o seu modelo.
• Posicione o carvão em forma de pirâmide e acenda obedecendo as instruções contidas neste manual.
• Após aproximadamente 15 a 20 minutos de fogo, espalhe as brasas com pegadores para carvão de cabo longo, de acordo com o método de grelhar que você irá usar. Recomenda-se o uso de pegadores para carvão **Tramontina**.

5.2. PASSOS SIMPLES PARA UM ÓTIMO CHURRASCO

Siga as orientações de preparo para o seu churrasco:

• Leia as orientações para a elaboração do seu churrasco, consultando as páginas seguintes para instruções específicas.
• 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, conforme figuras 19, 20, 21 e 22. 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.

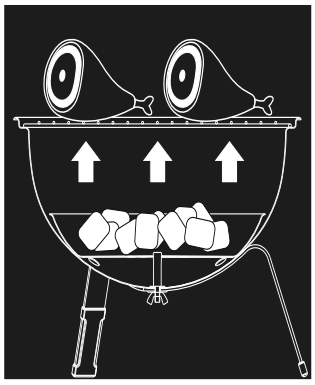


Figura 19

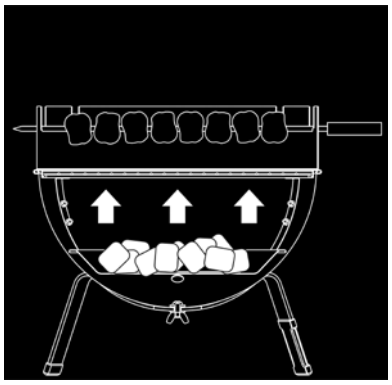


Figura 20

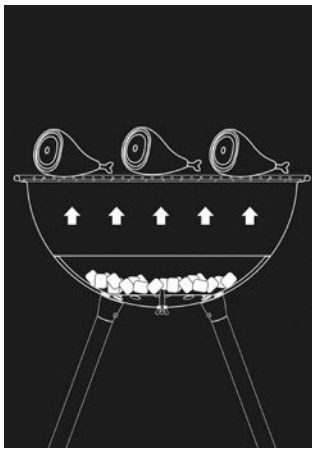


Figura 21

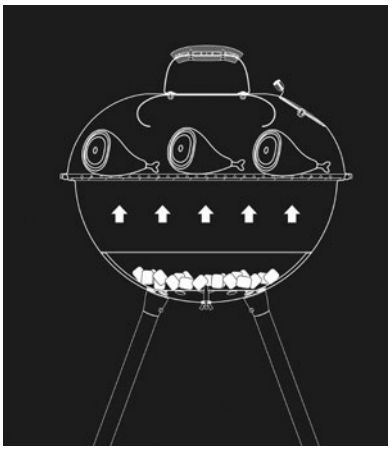


Figura 22

CHURRASQUEIRA	QUANTIDADE DE CARVÃO
TCP-320L	Aproximadamente 1.0 kg
TCP-450L	Aproximadamente 2,0 kg
TCP-560L	Aproximadamente 2.5 Kg

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.

• Retire a grelha (vide instruções de atenção com o manuseio da grelha).
• Remova as cinzas.
• Lave a grelha usando uma escova com cerdas metálicas, detergente neutro e água quente. Enxágue bem com água limpa e seque-a imediatamente. Recomenda-se o uso de uma escova com cerdas metálicas Tramontina.
• É necessária a limpeza da grelha e espetos 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 limpa e seque-as imediatamente. Mantenha a sua churrasqueira sempre seca.

ATENÇÃO

• Em ambiente com maresia a umidade excessiva ou com a retenção de determinados resíduos (sal, gordura, alimentos...), a estrutura da churrasqueira poderá apresentar corrosão (ferrugem) de forma mais acelerada. Redobre os cuidados de limpeza, manutenção e armazenamento.
• Antes de reutilizar a churrasqueira, verifique os sistemas de fixação. Caso necessário, reaperte-os.
• A limpeza da grelha pode ser feita utilizando escovas com cerdas metálicas desenvolvidas para este fim.
• As escovas devem ser utilizadas com cuidado e exclusivamente para esta finalidade. Sempre lave bem as grelhas após utilização da escova, pois pode haver desprendimento de cerdas durante o uso. As escovas devem ser substituídas quando apresentarem cerdas soltas.
• Nunca utilize as escovas metálicas enquanto a churrasqueira estiver quente.
• Nunca usar objetos pontiagudos para limpar qualquer parte da churrasqueira ou remover cinzas, pois podem danificar o acabamento.
• 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 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
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 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 - http://www.tramontina.com.br na seção Atendimento e Suporte). Para serviços no exterior procure revendedores autorizados (www.tramontina.com.br/sobre/unidades-no-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 - http://www.tramontina.com.br - na seção Atendimento e suporte). Para serviços no exterior, procure revendedores autorizados (www.tramontina.com.br/sobre/unidades-no-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.

CONTENTS

1. INTRODUCTION 15
2. ASSEMBLED PRODUCT DIMENSIONS 15
2.1. TCP-320L (Ref.: 26500/003): 15
2.2. TCP-450L (Ref.: 26500/009): 15
2.3. TCP-560L (Ref.: 26500/011): 15
3. COMPONENTS AND ASSEMBLY PROCEDURES FOR CHARCOAL GRILL MODELS. 16
3.1. MODEL TCP-320L (Reference nº 26500/003) 16
3.1.1. Components: 16
3.1.2. Assembly instructions 16
3.2. TCP-450L (26500/009) 17
3.2.1. Components: 17
3.2.2. Assembly instructions 17
3.3. TCP-560L MODEL (Reference nº 26500/011): 19
3.3.1. Components: 19
3.3.2. Assembly instructions 20
4. GENERAL SAFETY INFORMATION 22
4.1. SAFETY SYMBOLS 22
4.2. RECOMMENDATIONS FOR USE: DANGER 22
4.3. RECOMMENDATIONS FOR USE: ATTENTION AND CAUTION 22
5. USEFUL GUIDELINES 22
5.1. STARTING TO USE A CHARCOAL GRILL 22
5.2. STEPS TO A GREAT BARBECUE 22
6. COOKING METHODS 23
7. CLEANING INSTRUCTIONS 23
8. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY 24
9. WARRANTY 24

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.

This is the manual for grill models TCP-320L, TCP-450L e TCP-560L. Therefore, please do not take into consideration information that mentions components that are not part of your specific grill model.

Do not discard this manual as it contains important information about the product (installation, use, maintenance, and cleaning), as well as warnings and instructions for safe and correct usage.

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.

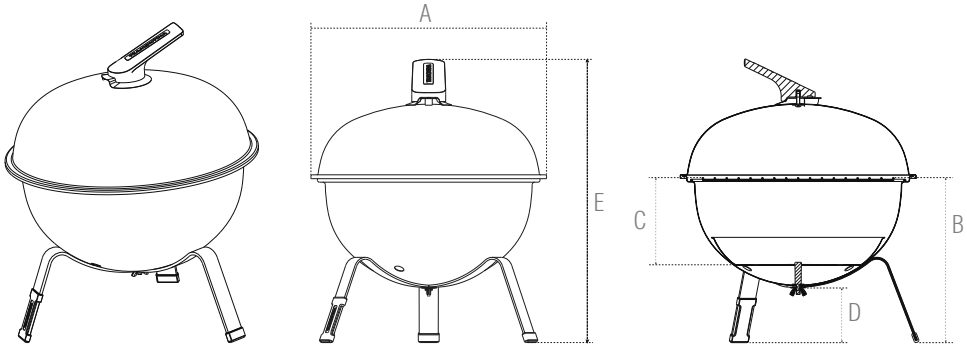
These grills are recommended for outdoor use only. They must not be used indoors.

2. ASSEMBLED PRODUCT DIMENSIONS

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

* The dimensions below are for reference only.

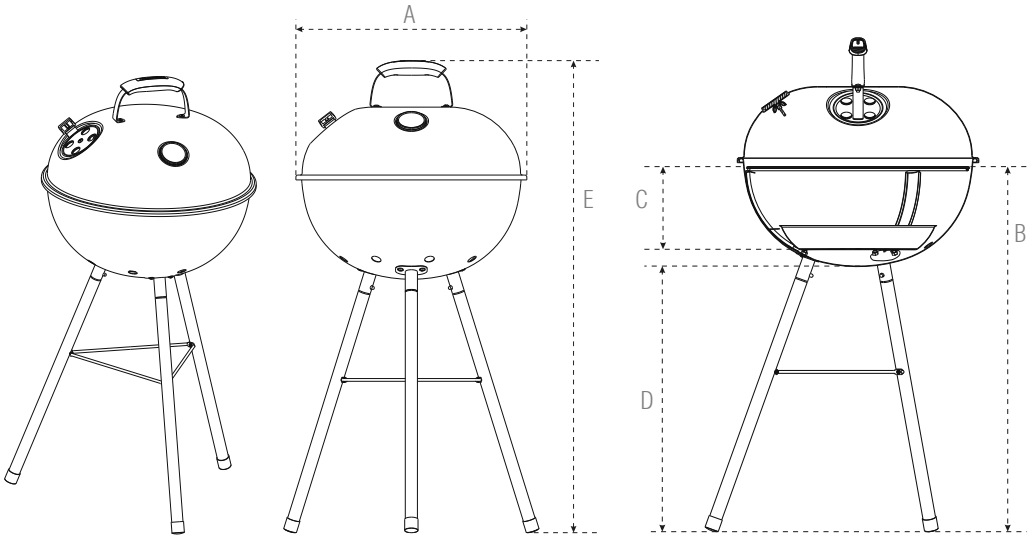
Identification	Measurements (cm)
A	Ø 36.7
B	25.5
C	13.5
D	8.5
E	44.0



2.2. TCP-450L (Ref.: 26500/009):

* The dimensions below are for reference only.

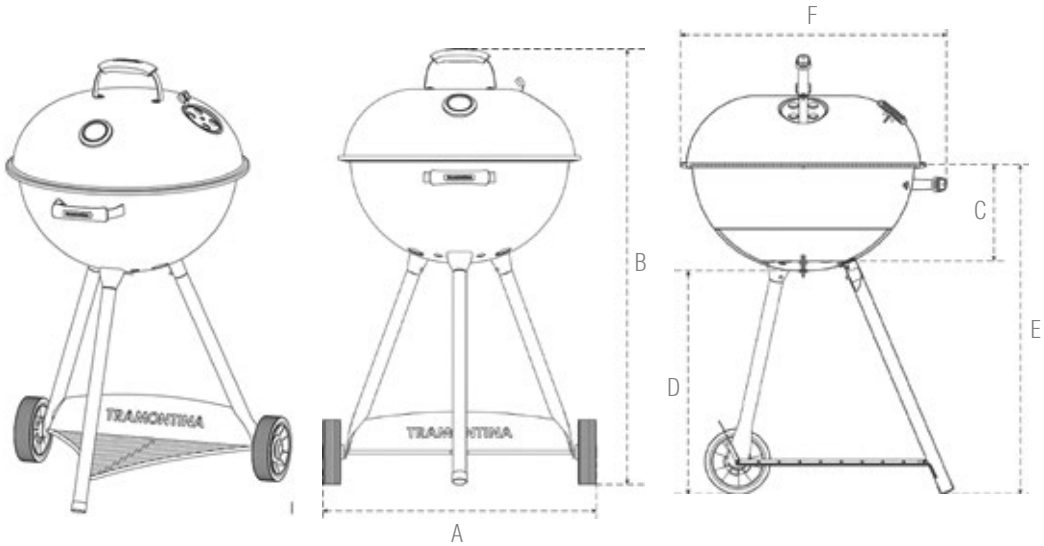
Identification	Measurements (cm)
A	Ø 47.6
B	71.9
C	16.3
D	52.0
E	97.3



2.3. TCP-560L (Ref.: 26500/011):

* The dimensions below are for reference only.

Identification	Measurements (cm)
A	65.5
B	104.0
C	22.7
D	52.9
E	78.0
F	62.7

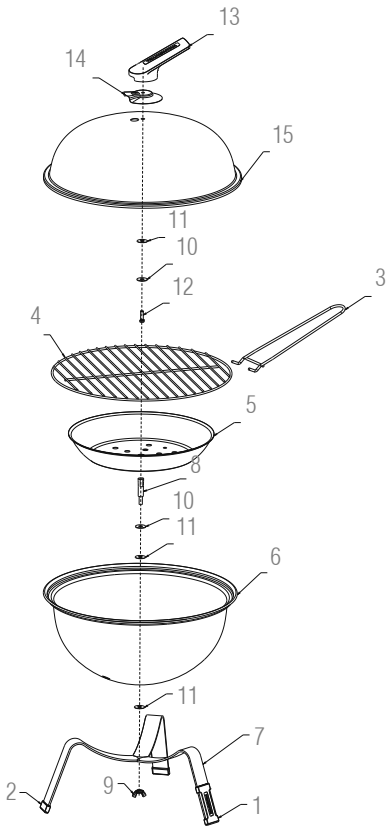


3. COMPONENTS AND ASSEMBLY PROCEDURES FOR CHARCOAL GRILL MODELS

3.1. MODEL TCP-320L (Reference nº 26500/003)

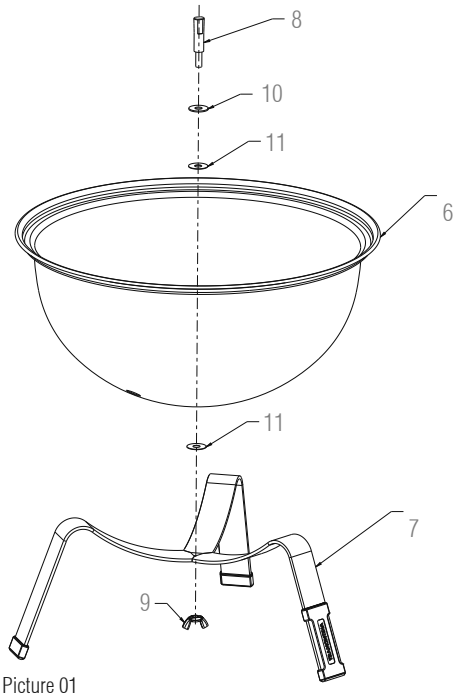
3.1.1. Components:

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



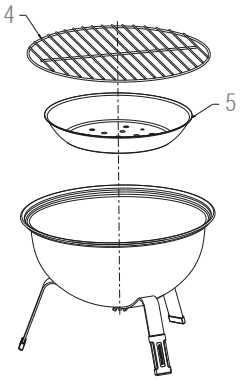
3.1.2. Assembly instructions

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.)



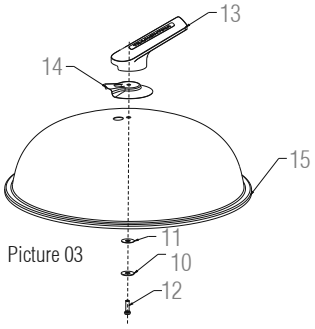
Picture 01

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.

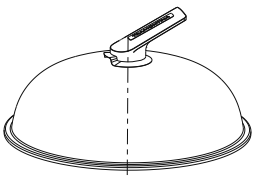


Picture 02

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.



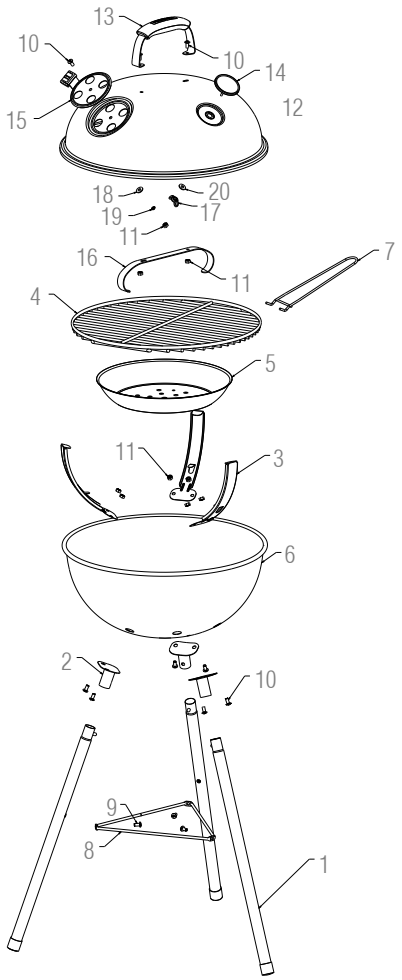
Picture 03


Picture 04

3.2. TCP-450L (Reference nº 26500/009)

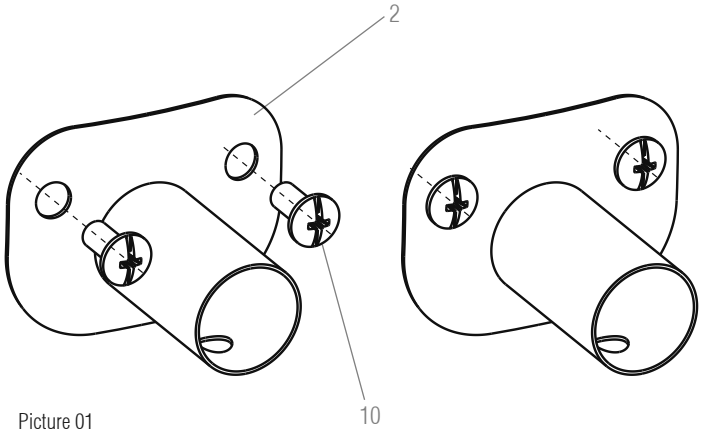
3.2.1. Components:

ITEM	DESCRIPTION	QUANTITY
1	STAINLESS STEEL LEG	3
2	STAINLESS STEEL OUTER HOLDER	3
3	STAINLESS STEEL INNER HOLDER	3
4	STAINLESS STEEL COOKING GRATE	1
5	ENAMELED STEEL CHARCOAL TRAY	1
6	ENAMELED STEEL BOWL	1
7	UTENSIL FOR HANDLING COOKING GRATES	1
8	CHROME STEEL TRIANGLE	1
9	M5 SCREW	3
10	M6 SCREW	9
11	M6 NUT	9
12	ENAMELED STEEL LID	1
13	LID HANDLE	1
14	THERMOMETER	1
15	AIR OUTLET	1
16	INTERNAL LID HOLDER	1
17	M6 WING NUT	1
18	METALLIC WASHER	1
19	LOCK WASHER	1
20	THERMOMETER WASHER	1

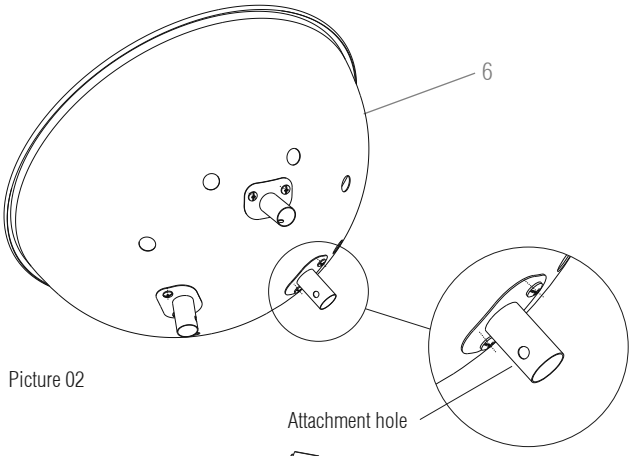


3.2.2. Assembly instructions

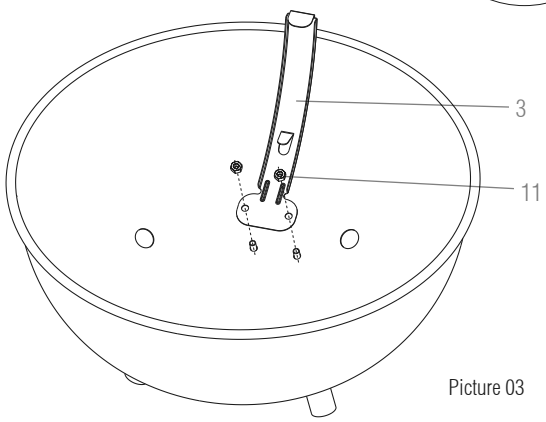
STEP 1
Align two M6 screws (item 10) with the holes in the outer holder (item 2) according to picture 01. Insert the holder with the screws into the bowl (item 6), making sure that the attachment holes for the legs face the center of the grill as shown in picture 02. Align the inner holder (item 3) while holding the screws and secure the M6 nuts (item 11). Tighten them well as shown in picture 03. Repeat the same procedure for the other two sets of holders.



Picture 01



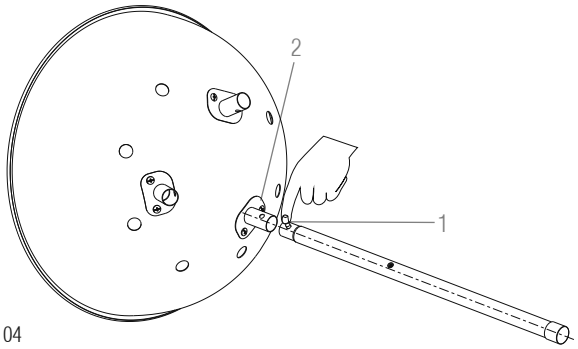
Picture 02



Picture 03

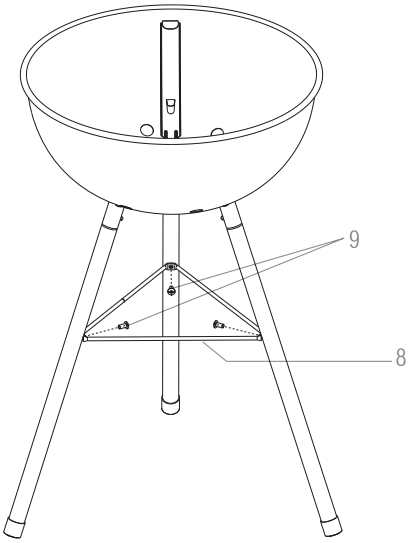
ENGLISH

STEP 2
Hold the existing pin on the leg (item 1) and insert it into the securing hole of the outer holder (item 2) according to picture 04. Make sure that the hole of the outer holder is facing the inside of the grill structure. Repeat the same procedure for the other two legs. To assemble the chrome steel triangle (item 8), align the hole of the outer holder as well as the leg holes properly.



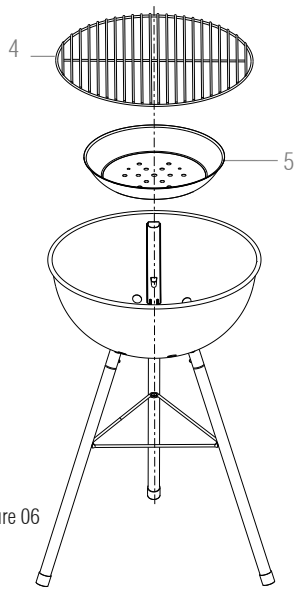
Picture 04

STEP 3
Position the chrome steel triangle (item 8) and secure it with M5 screws (item 9) as shown in figure 05.

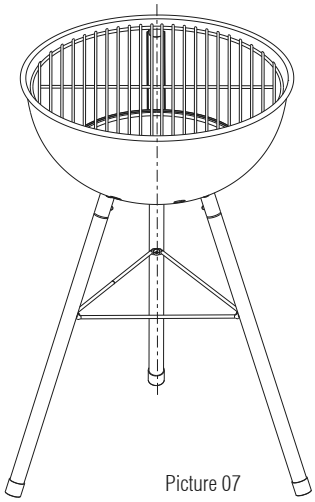


Picture 05

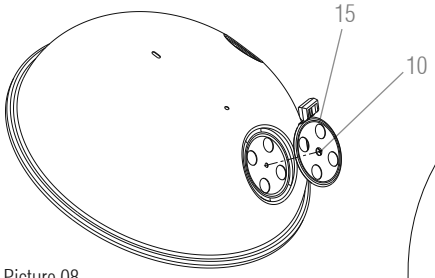
STEP 4
Place the charcoal tray (item 5) on the supports of the three inner holders according to picture 06. Then place the cooking grate (item 4) on the upper supports of these same holders as shown in picture 07.



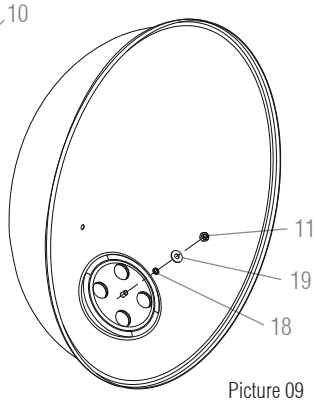
Picture 06


Picture 07

STEP 5
Attach the air outlet (item 15) to the lid together with an M6 screw (item 10) according to picture 08. Then place the metallic washer (item 18), the lock washer (item 19), and an M6 nut (item 11) as shown in picture 09. (The lock washer must be between the metallic washer and the nut).

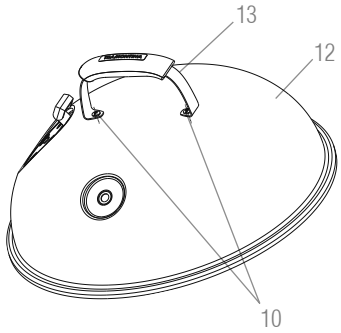


Picture 08

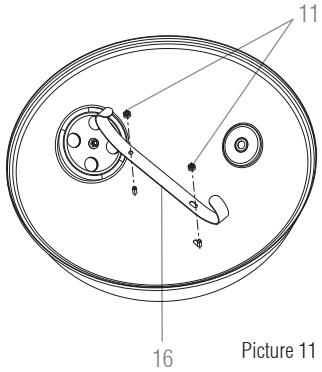


Picture 09

STEP 6
Insert two M6 screws (item 10) into the handle holes (item 13) and attach the handle with the screws to the lid (item 12) according to picture 10. Hold the handle against the lid and align the inner holder (item 16) with the same screws of the handle. Then secure the M6 nuts (item 11) and tighten them as shown in picture 11.

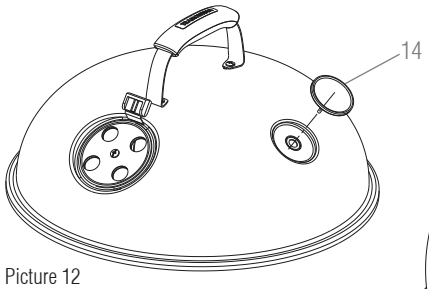


Picture 10

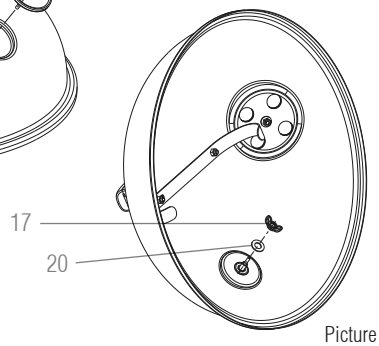


Picture 11

STEP 7
Attach the thermometer (item 14) using its metallic washer (item 20) and a wing nut (item 17) as shown in pictures 12 and 13.

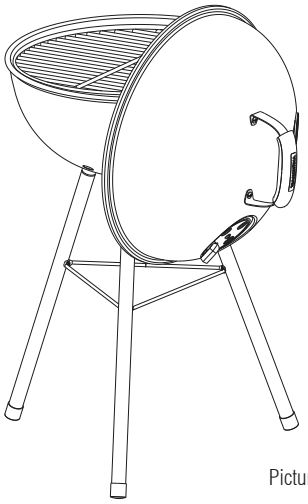


Picture 12



Picture 13

The internal holder allows for the lid to be supported on the grill bowl as shown in picture 14.

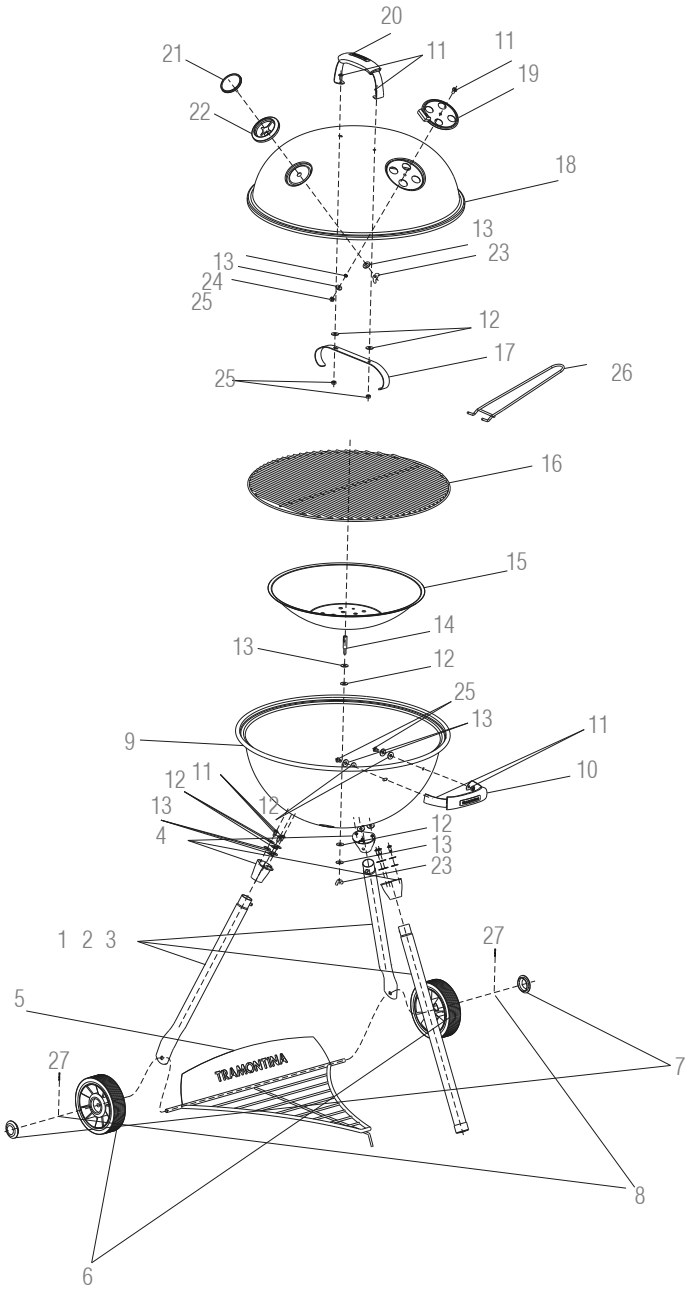


Picture 14

3.3. TCP-560L MODEL (Reference nº 26500/011):

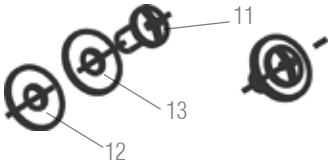
3.3.1. Components:

ITEM	DESCRIPTION	QUANTITY
1	STAINLESS STEEL FRONT LEG	1
2	STAINLESS STEEL LEFT LEG	1
3	STAINLESS STEEL RIGHT LEG	1
4	PAINTED LEG HOLDER	3
5	LOWER METALLIC GRATE	1
6	WHEEL	2
7	WHEEL PROTECTION CAP	2
8	WHEEL LOCK	2
9	ENAMELED STEEL BOWL	1
10	BOWL HANDLE	1
11	M6 SCREW	14
12	CERAMIC WASHER	15
13	METALLIC WASHER	15
14	M6 HEADLESS SCREW	1
15	ENAMELED STEEL TRAY	1
16	UTENSIL FOR HANDLING COOKING GRATES	1
17	INTERNAL LID HOLDER	1
18	ENAMELED STEEL LID	1
19	AIR OUTLET	1
20	LID HANDLE	1
21	THERMOMETER	1
22	THERMOMETER BASE	1
23	M6 WING NUT	2
24	LOCK WASHER	1
25	M6 NUT	5
26	GRATE TONGS	1
27	WHEEL COTTER PIN	2

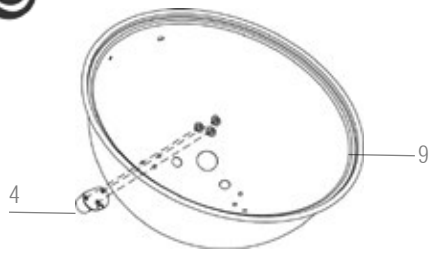


3.3.2. Assembly instructions

STEP 1
Firstly, align the M6 screw (item 11) with a metallic washer (item 13) and then with a ceramic washer (item 12). Place the screws with the washers on the inside of the bowl (item 9) and position the handle (item 14) on the outside of the bowl. Next, secure them, as shown in pictures 01 and 02. Repeat the same procedure for the other two sets of holders.

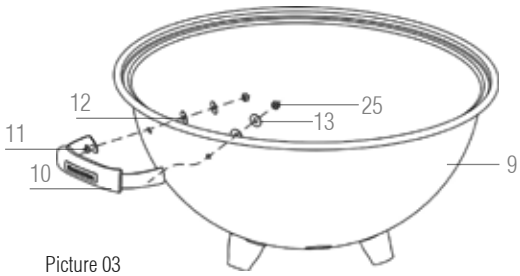


Picture 01



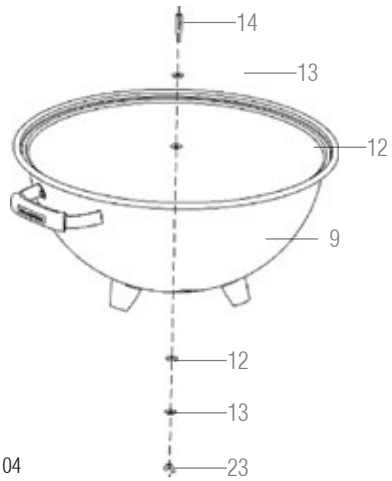
Picture 02

STEP 2
Attach the handle (item 10) to the bowl (item 9) using the M6 screw (item 11), metallic washers (item 13), ceramic washers (item 12), and the M6 nut (item 25) as shown in picture 03.
(The ceramic washer must be between the bowl and the metallic washer).



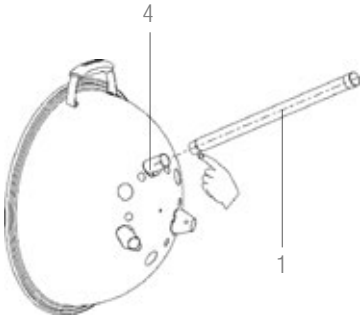
Picture 03

STEP 3
First place the ceramic washer (item 12) on the inside of the bowl (item 9), then place the metallic washer (item 13) and secure the headless screw (item 14). Align the ceramic washer (item 12) and the metallic washer (item 13) on the outside of the bowl and secure them using the M6 wing nut (item 23), as shown in Picture 04.

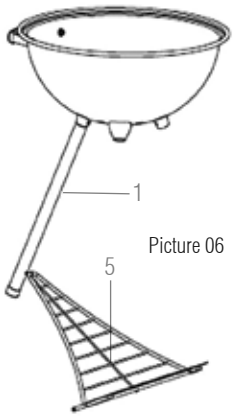


Picture 04

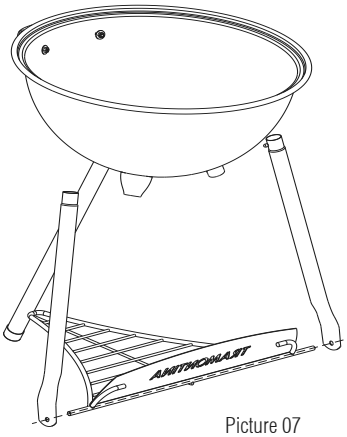
STEP 4
In this step, start the assembly with the front leg (item 1), hold the existing pin on the leg and insert it into the securing hole of the outer holder (item 4) that is closer to the handle, according to picture 05.
Make sure that the holder hole that locks the leg of the outer is facing the center of the bowl. Then, attach the lower metallic grate (item 5) to the front leg (item 1), as shown in picture 06. Place the lower metal grate into the hole in the legs before assembling them on the stand as shown on figure 7 and repeat the same assembly procedure described above, observing that the legs are positioned correctly (the lower part of the legs should be parallel to the wheels), as shown on figure 8. If that is not the case, reverse the legs and carry on with the assembly procedure.



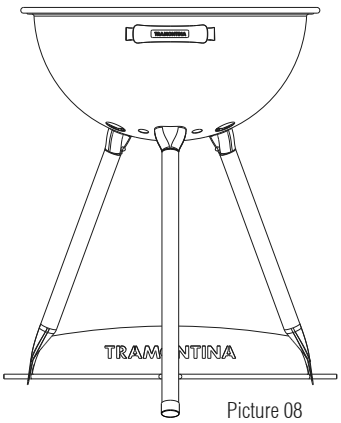
Picture 05



Picture 06

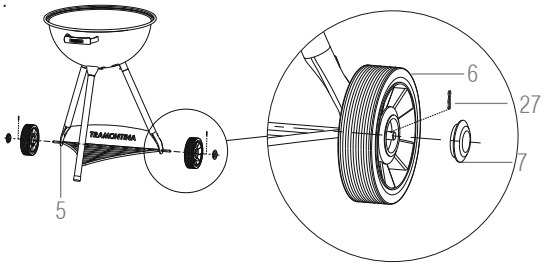


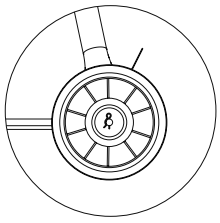
Picture 07

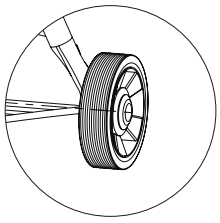


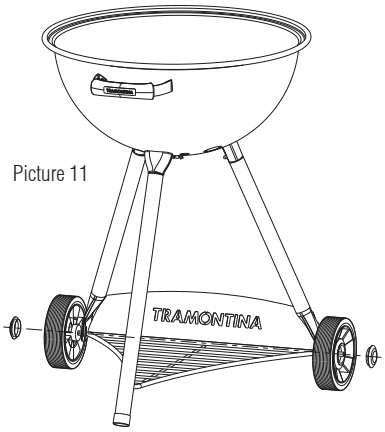
Picture 08

STEP 5
Position the wheel (part 6) on the axis of the metallic grate (part 5) using the wheel cotter pin (part 27). Then attach the wheel covers (part 7), as shown in figures 9, 10, and 11.




Picture 09

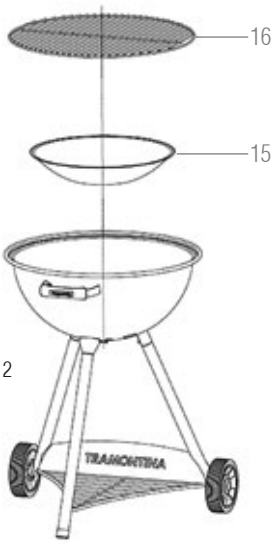

Picture 10



Picture 11

STEP 6

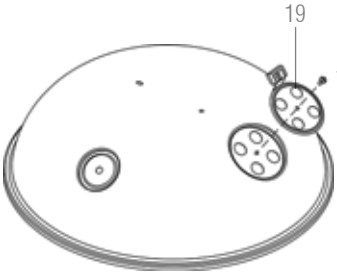
Insert the center hole of the coal tray (item 51) into the headless screw and place the cooking grate (item 16) on the edge of the bowl as shown in picture 12.



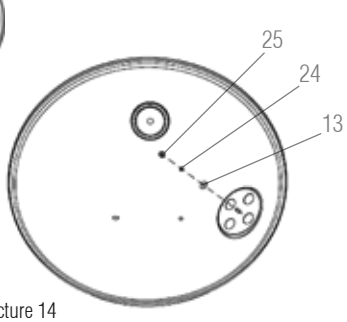
Picture 12

STEP 7

Attach the air outlet (item 19) to the lid together with an M6 screw (item 11) according to picture 13. Then place the metallic washer (item 13), the lock washer (item 24), and an M6 nut (item 25) as shown in pictures 13 and 14. (The lock washer must be between the metallic washer and the nut).



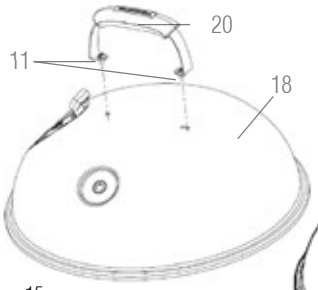
Picture 13



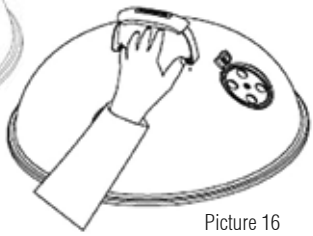
Picture 14

STEP 8

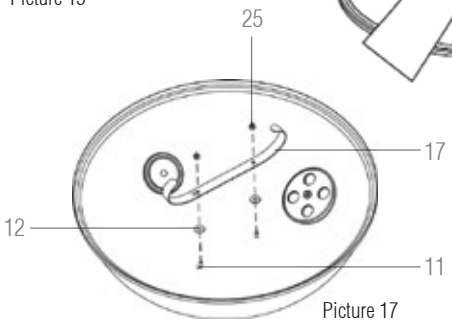
Insert two M6 screws (item 11) into the handle holes (item 20) and attach the handle with the screws to the lid (item 18) according to picture 15. Hold the screws and align a ceramic washer (item 16) in inner part of the lid with the same screws. Then secure the M6 nuts (item 11) and tighten them as shown in pictures 16 and 17.



Picture 15



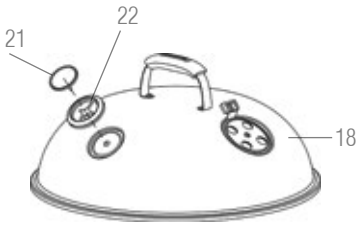
Picture 16



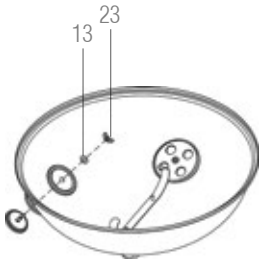
Picture 17

STEP 9

Attach the thermometer (item 21) in the base (item 22). Next, place them on the external part of the lid (item 18) as shown in picture 18. Attach them by using a metallic washer (item 13) and a wing nut (item 23) according to picture 19.



Picture 18



Picture 19

The internal holder allows for the lid to be supported on the grill bowl as shown in Figure 20.

Picture 20

ENGLISH

4. GENERAL SAFETY INFORMATION

4.1. SAFETY SYMBOLS

⚠ To draw your attention to important safety information.

• Words such as DANGER, 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.
• If your grill model is TCP-560L, do not store sharp, flammable, or combustible materials on the lower rack.
• 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.
• When using skewers with the grill, keep them away from children, pets, and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
• Only move the grill when it's not in use and after all parts have cooled down.
• For models TCP-450L and TCP-560L, be extra careful not to lift the supporting feet excessively as it can put the grill out of balance.
• 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 is the TCP-560L, the front foot works as a locking device to ensure the appliance is stable.
• If your grill has a lid, remove or lift it during the process of lighting the charcoal until the embers are formed.
• When using the TCP-450L TCP-560L or without the lid, carefully hang it by correctly attaching the internal lid support to the edge of the bowl.
• 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, adjusting the air inlet/outlet, 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. If your model is TCP-560L, use the side holder with the appropriate fit.
• 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.
• Models TCP-450L and TCP-560L are equipped with a thermometer. Be careful not to hit or scratch the grill to ensure normal operation of the appliance.
• 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.
• To grill food that requires long cooking time (longer than 30 minutes), it is ideal to use the indirect method where the food is not placed directly above the charcoal.
NOTE: Make sure your model allows for the use of indirect grilling method.

⚠ 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.
• **To reduce heat:** If you need to reduce the heat or put out the embers, place the lid on the grill and leave it for a long time. If your model comes with air inlets/outlets, close them for as long as required.
• **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. Remove the lid from time to time to increase air flow on the embers.
• **For steam cooking:** For steam cooking, the suggestion is to start by searing both sides without the lid. Then wrap the food in aluminum foil, place it on the grate and cover the grill to finish cooking. Remove the lid from time to time to increase air flow on the embers.
• **For long cooking time:** If your recipe requires longer cooking time, monitor the embers to maintain optimum heat intensity by removing the lid from time to time to increase the airflow in the grill. Repeat this procedure until you finish preparing the food.

⚠ **Attention when handling the cooking grates:**
*For TCP -320L, TCP-450L and TCP-560L, use the utensil for the handling grates that come with the product.

5. USEFUL GUIDELINES

5.1. STARTING TO USE A CHARCOAL GRILL

• Remove the lid and open all air inlets and outlets before lighting the fire.
• For adequate air flow, the ashes accumulated in the lower part of the grate/tray must be removed, but verify that the embers have been extinguished before doing so.
• Charcoal needs oxygen to burn which is why the air inlets and outlets must remain unobstructed.
• Follow the supplier's instructions on the charcoal package. Observe the charcoal capacity indicated in this manual according to your grill model.
• Make a pyramid with the charcoal and light according to this manual's instructions.
• After approximately 15 to 20 minutes of fire, spread the embers with the long handled tongs according to your chosen cooking method. We recommend using **Tramontina** tongs.

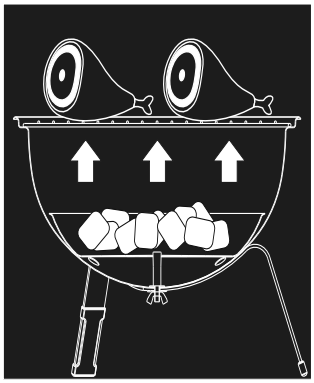
5.2.STEPS TO A GREAT BARBECUE

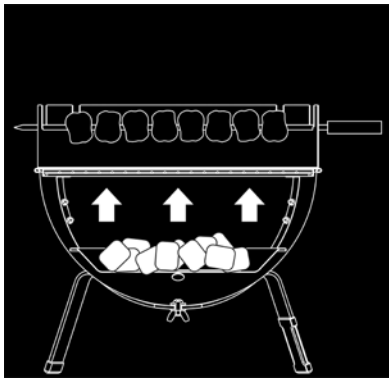
Please follow these guidelines to prepare your barbecue:
• Read the instructions for preparing your barbecue, consulting the following pages for specific guidelines.
• Do not place the food on the grate before obtaining an ideal brazier. Leave the charcoal to burn until embers are formed (keep air inlets/outlets 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.

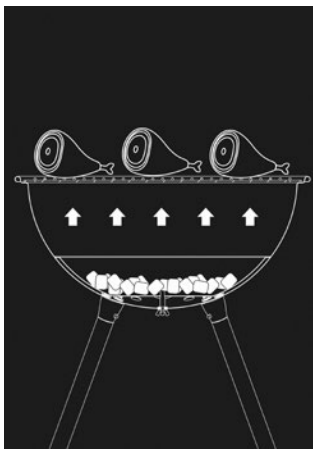
6. COOKING METHODS

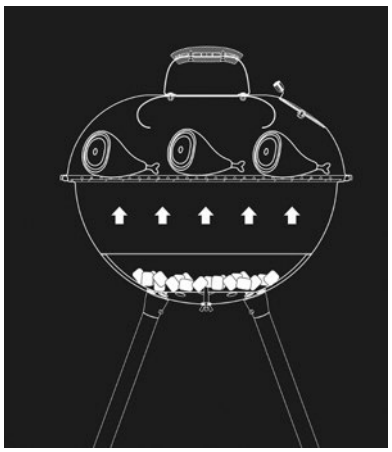
Tramontina grills were designed to be used in the direct cooking method, use the grate for cooking, keeping the bottom part of the food in direct contact with the heat from the brazier as shown in pictures 19, 20, 21 and 22. The food should be turned at alternating times regardless of what you are preparing.

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.


Picture 19


Picture 20


Picture 21


Picture 22

GRILL	AMOUNT OF CHARCOAL
TCP-320L	Approximately 1.0 kg
TCP-450L	Approximately 2.0 kg
TCP-560L	Approximately 2.5 kg

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 your grill's good performance and make it last longer, follow the cleaning guidelines below:

⚠ DANGER

*Do not touch or carry out any cleaning/maintenance tasks on your grill until it has completely cooled down and the embers have been extinguished.
• Remove cooking grates (please refer to instructions about handling these).
• Remove ashes.
• Wash the grates using a metal bristled brush, mild detergent, and warm water. Rinse well with clean water and keep the grill dry. We recommend using a Tramontina brush with metal bristles.
• It is necessary to clean cooking grates and skewers after each use.
• The other parts of your grill must be washed after each use with a soft sponge, mild detergent, and warm water. Rinse well with clean water and dry the grill immediately. Always keep the grill dry.

⚠ ATTENTION

*In coastal areas where there is high humidity or retention of certain residues (salt, fat, food, etc.), corrosion (rust) may occur more quickly on the structure of the grill due to sea spray. Take extra care with cleaning, maintenance, and storage.
• Before reusing your grill, verify its attachment systems. If necessary, retighten them.
• The cooking grates can be cleaned with metal brushes which must be used carefully and exclusively for this purpose.
• Always rinse the grates well after using the metal brushes as they can lose bristles during use. Brushes should be replaced when bristles start to come loose.
• Never use metal brushes while the grill is hot.
• Never use sharp objects to clean any part of the grill or remove ashes as they can damage the finish.
• Never use abrasive cleaning products on your grill as this might damage the finish.
• Any damage to the finish will compromise the corrosion resistance of the grill components.
• The grill must be thoroughly cleaned after use and kept in a sheltered, dry place.

• Never wash this products' parts in a dishwasher.
• Never use products such as ethanol, acid, or solvent on the grill.

8. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

Each Tramontina product you have at home is the result of careful work, designed to transform our entire manufacturing process into action towards making a better world.

Learn more at
sustainability.tramontina.com.br

Packaging

The materials in this packaging are recyclable.
Before disposing of them, separate the plastic,
paper, cardboard and other materials that this packaging
is composed of and, preferably, send them to the appropriate recycling agents.

Product

This product was manufactured with recyclable materials that can be reused and so should not be disposed of with ordinary domestic waste.
Follow your local recycling guidelines to dispose products and packaging correctly without harming the environment.

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

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 26
2. DIMENSIONES DEL PRODUCTO ARMADO 26
2.1. TCP-320L (Ref.: 26500/003): 26
2.2. TCP-450L (Ref.: 26500/009): 26
2.3. TCP-560L (Ref.: 26500/011): 26
3. COMPONENTES Y PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE DE LOS MODELOS DE GRILL A CARBÓN 27
3.1. MODELO TCP-320L (Ref.: 26500/003): 27
3.1.1. Componentes: 27
3.1.2. Proceso de montaje: 27
3.2. MODELO TCP-450L (Ref.: 26500/009): 28
3.2.1. Componentes: 28
3.2.2. Procedimiento de montaje: 28
3.3. MODELO TCP-560L (Ref.: 26500/011): 30
3.3.1. Componentes: 30
3.3.2. Procedimiento de montaje: 31
4. INFORMACIONES GENERALES DE SEGURIDAD 33
4.1. SÍMBOLOS DE SEGURIDAD 33
4.2. RECOMENDACIONES DE USO PELIGRO 33
4.3. RECOMENDACIONES DE USO: ATENCIÓN Y CUIDADO 33
5. ORIENTACIONES ÚTILES 34
5.1. COMENZANDO EN UN GRILL A CARBÓN 34
5.2. PASOS SIMPLES PARA UN EXCELENTE ASADO 34
6. MÉTODO DE ASAR 34
7. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 34
8. . RESPONSABILIDAD AMBIENTAL 35
9. GARANTÍA 35

1. INTRODUCCIÓN

Este Manual de uso seguro y adecuado se debe leer y observar antes de operar el grill por primera vez y siempre que se tengan dudas.

Este manual contempla los modelos de grill **TCP-320L, TCP-450L e TCP-560L**. Por lo tanto, desconsidere informaciones que mencionen componentes que no hagan parte de su modelo específico de grill.

No deseche este manual, porque él tiene informaciones importantes sobre el producto (instalación, uso, manutención y limpieza), como también avisos y cuidados para la utilización segura y adecuada.

Antes de armar el grill, verifique si todas las piezas del modelo adquirido están disponibles o están en el embalaje.

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.

Para mantener el buen desempeño y la durabilidad de su grill, siga las orientaciones de este manual.

Las figuras de este manual son meramente ilustrativas. El fabricante se reserva el derecho de modificar los productos en cualquier momento que lo considere con el objetivo de introducirle mejorías,sin que eso perjudique las características esenciales de funcionamiento y seguridad.

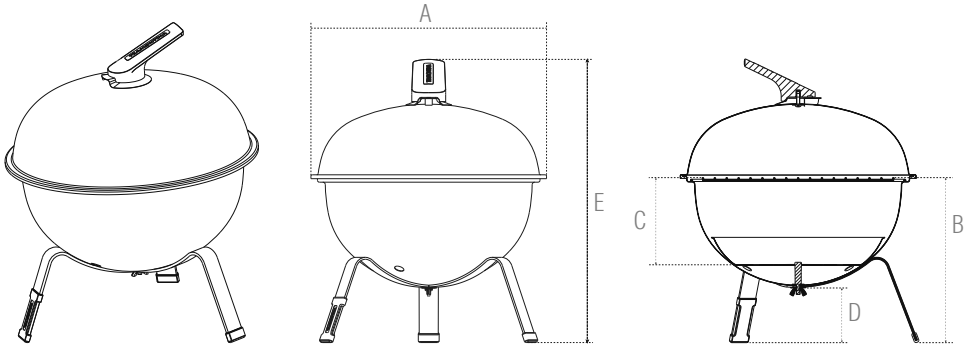
Estos grills se recomiendan solamente para uso doméstico y se han proyectado solamente para usarse al aire libre.

2. DIMENSIONES DEL PRODUCTO ARMADO

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

*Las dimensiones siguientes sirven meramente como referencia.

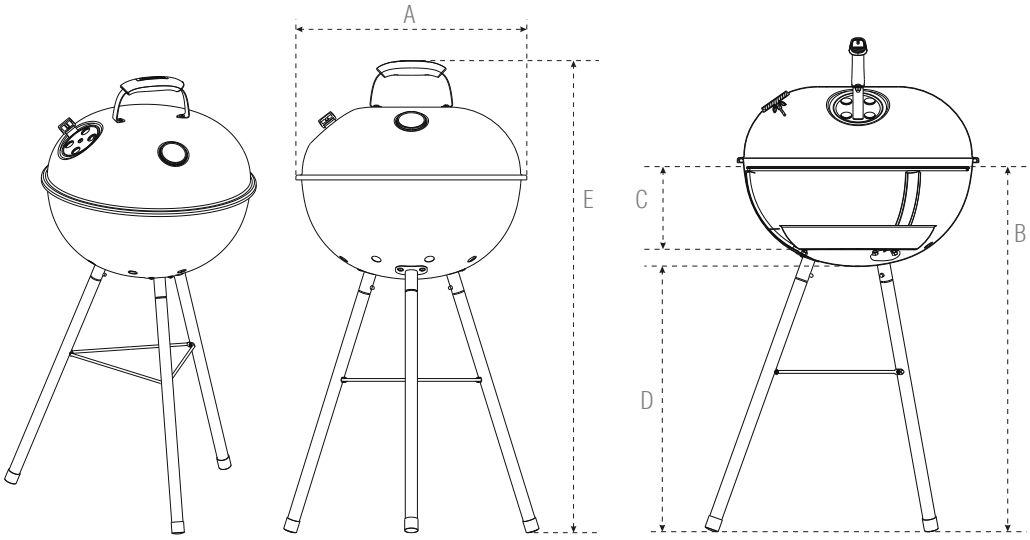
Identificación	Medida (cm)
A	Ø 36.7
B	25.5
C	13.5
D	8.5
E	44.0



2.2. TCP-450L (Ref.: 26500/009):

*Las dimensiones siguientes sirven meramente como referencia.

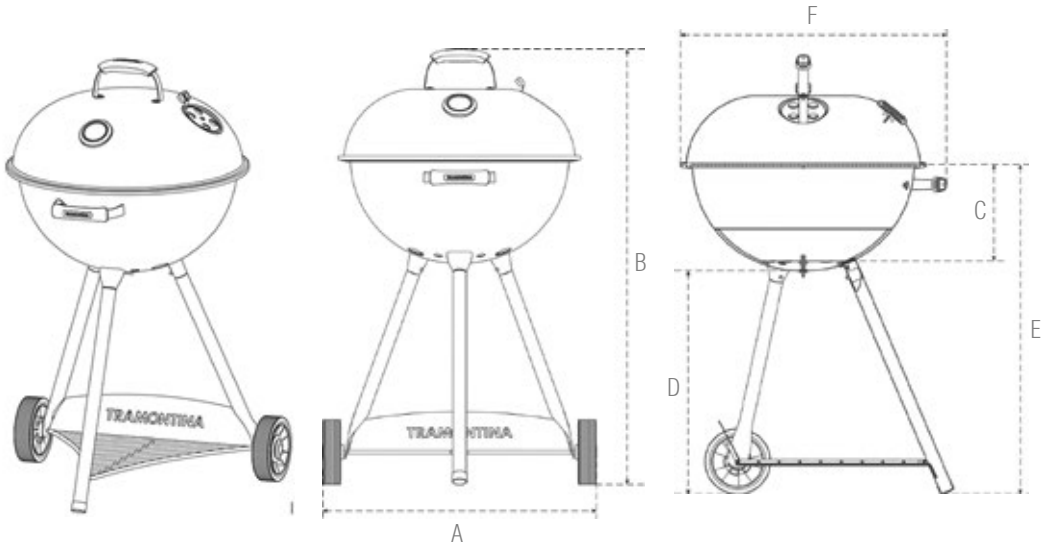
Identificación	Medida (cm)
A	Ø 47.6
B	71.9
C	16.3
D	52.0
E	97.3



2.3. TCP-560L (Ref.: 26500/011):

*Las dimensiones siguientes sirven meramente como referencia.

Identificación	Medida (cm)
A	65.5
B	104.0
C	22.7
D	52.9
E	78.0
F	62.7

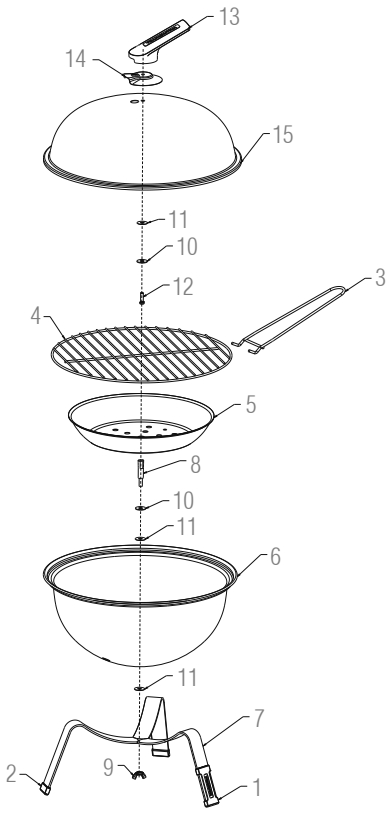


3. COMPONENTES Y PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE DE LOS MODELOS DE GRILL A CARBÓN

3.1. MODELO TCP-320L (Ref.: 26500/003):

3.1.1. Componentes:

PIEZA	DESCRIPCIÓN	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



3.1.2. 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).

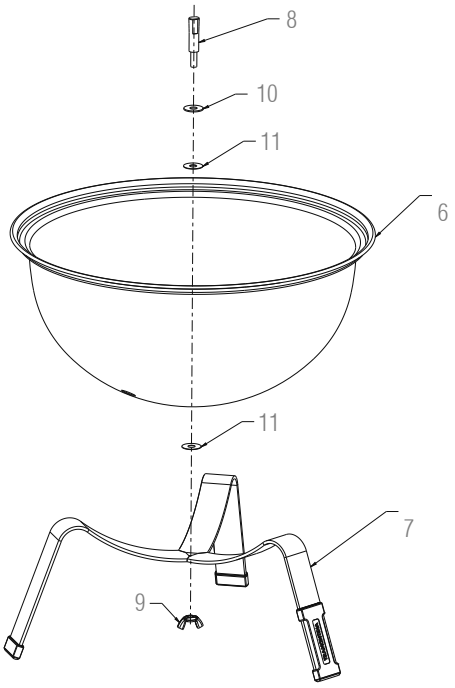


Figura 01

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.

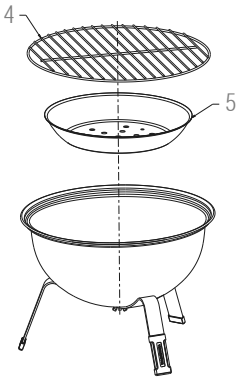


Figura 02

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.

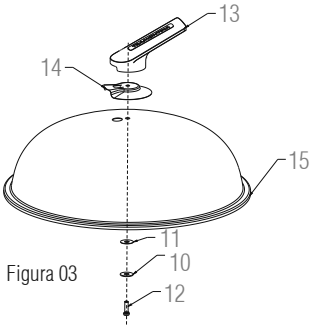


Figura 03

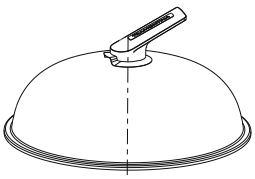


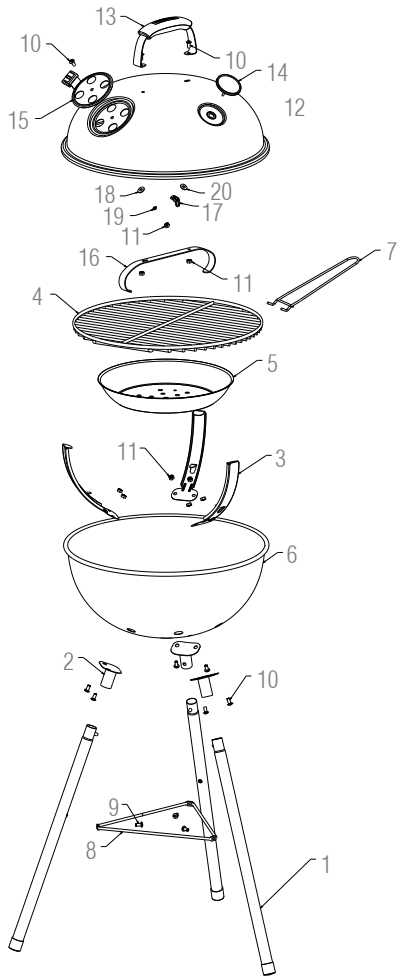
Figura 04

ESPAÑOL

3.2. MODELO TCP-450L (Ref.: 26500/009):

3.2.1. Componentes:

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	PATA DE ACERO INOXIDABLE	3
2	SOPORTE EXTERNO ESMALTADO	3
3	SOPORTE INTERNO DE ACERO INOXIDABLE	3
4	PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE PARA COCCIÓN	1
5	BANDEJA DE ACERO ESMALTADO PARA CARBÓN	1
6	BOWL DE ACERO ESMALTADO	1
7	UTENSILIO PARA MANEJAR LA PARRILLA	1
8	TRIÁNGULO DE ACERO CROMADO	1
9	TORNILLO M5	3
10	TORNILLO M6	9
11	TUERCA M6	9
12	TAPA DE ACERO ESMALTADO	1
13	ASA DE LA TAPA	1
14	TERMÓMETRO	1
15	SALIDA DE AIRE	1
16	SOPORTE INTERNO DE LA TAPA	1
17	TUERCA MARIPOSA M6	1
18	ARANDELA METÁLICA	1
19	ARANDELA DE PRESIÓN	1
20	ARANDELA DEL TERMÓMETRO	1



3.2.2. Procedimiento de montaje:

ETAPA 1

Ubique dos tornillos M6 (pieza 10) en los agujeros del soporte externo (pieza 3), como muestra la figura 01. Encaje el soporte con los tornillos en el bowl (pieza 6), asegurándose de que el agujero de fijación de las patas quede hacia el centro del grill, como muestra la figura 02. Sujetando los tornillos al mismo tiempo que se posiciona el soporte interno (pieza 3), fije las tuercas M6 (pieza 11) y apriételas, como muestra la figura 03. Repita el mismo procedimiento para los otros dos juegos de soportes.

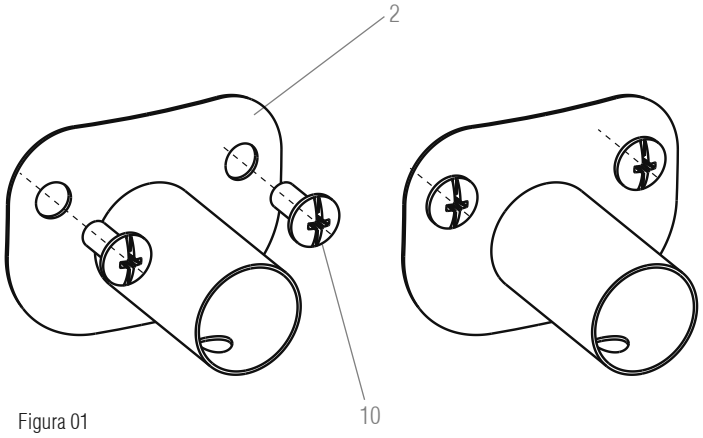


Figura 01

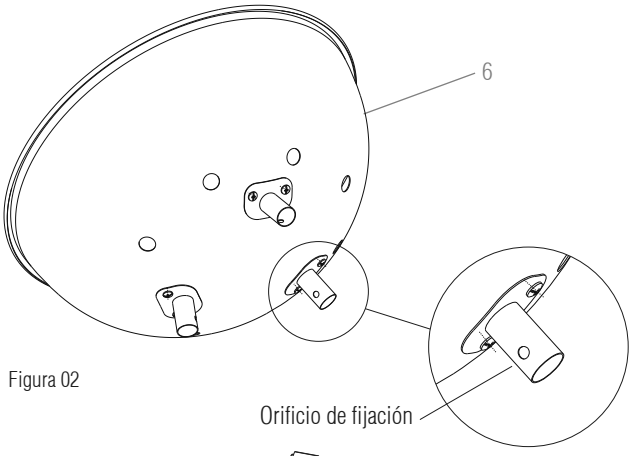


Figura 02

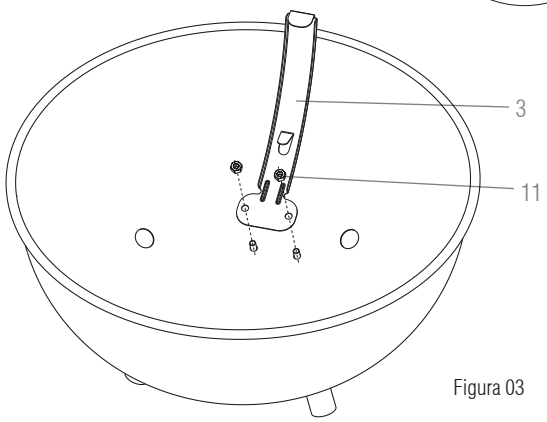


Figura 03

ETAPA 2
Mantenga apretado el pasador de la pata (pieza 1)y encájela en el agujero de fijación del soporte externo (pieza 2), como muestra la figura 04. Cerciórese de que el agujero del soporte externo esté hacia la parte interna de la estructura. Repita el mismo procedimiento para las otras dos patas. La ubicación adecuada del agujero del soporte externo, así como de los agujeros de las patas permitirá armar el triángulo de sustentación (pieza 8) de la estructura.

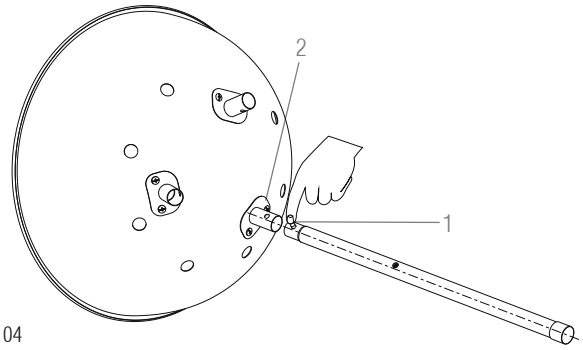


Figura 04

ETAPA 3
Ubique el triángulo de sustentación (pieza 8) y fíjelo con los tornillos M5 (pieza 9), como muestra la figura 05.

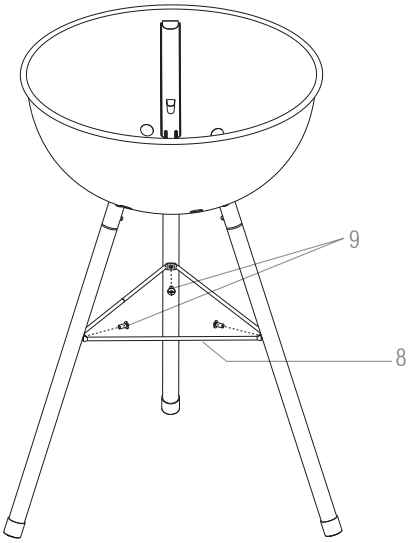


Figura 05

ETAPA 4
Ubique la bandeja para el carbón (pieza 5) sobre los apoyos de los tres soportes internos, como muestra la figura 06. Después, ubique la parrilla (pieza 4) sobre los apoyos superiores de los mismos soportes, como muestra la figura 07.

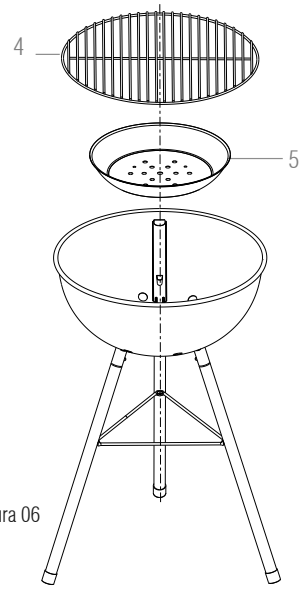


Figura 06

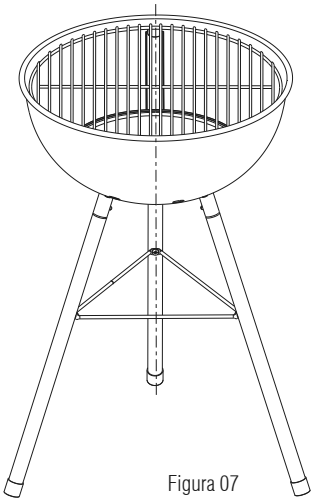


Figura 07

ETAPA 5
Posicione la salida de aire (pieza 15) en la tapa, juntamente con un tornillo M6 (pieza 10), como muestra la figura 08. Después, ponga la arandela metálica (pieza 18), la arandela de presión (pieza 19) y la tuerca M6 (pieza 11) por el lado interno de la tapa, como muestra la figura 09.
(La arandela de presión debe quedar entre la arandela metálica y la tuerca).

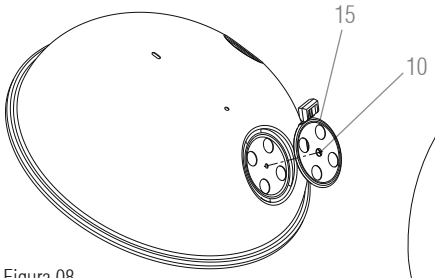


Figura 08

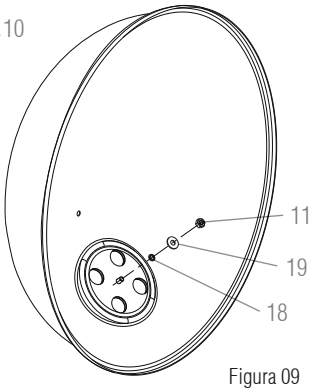


Figura 09

ETAPA 6
Posicione los dos tornillos M6 (pieza 10) en los agujeros del asa (pieza 13) y encaje el asa con los tornillos en la tapa (pieza 12) como muestra la figura 10. Apriete el asa contra la tapa y posicione el soporte interno (pieza 16) en los mismos tornillos del asa. Después, fije las tuercas M6 (pieza 11) y apriételas, como muestra la figura 11.

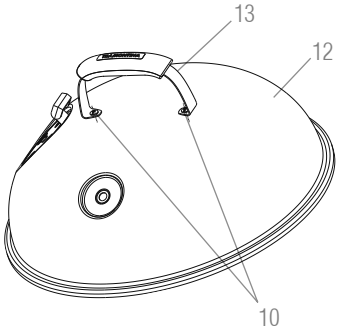


Figura 10

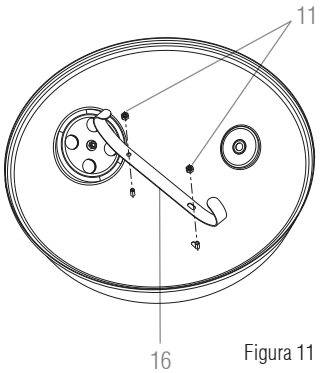


Figura 11

ETAPA 7
Encaje el termómetro (pieza 14) utilizando su arandela metálica (pieza 20) y la tuerca mariposa (pieza 17), como muestran las figuras 12 y 13.

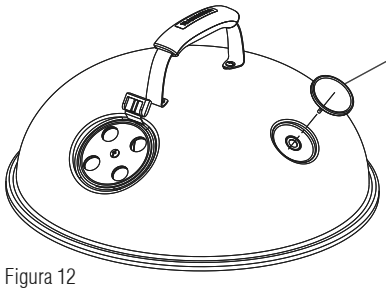


Figura 12

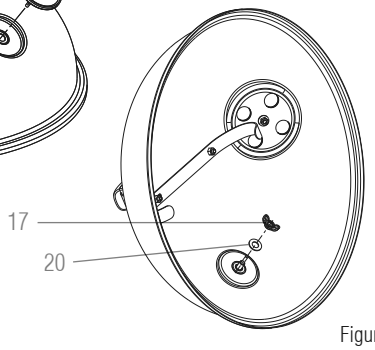


Figura 13

ESPAÑOL

El soporte interno permite que la tapa quede apoyada en el cuerpo del grill, como muestra la figura 14.

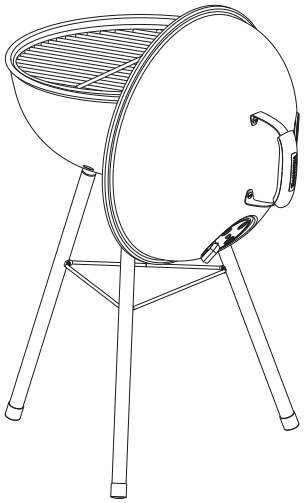
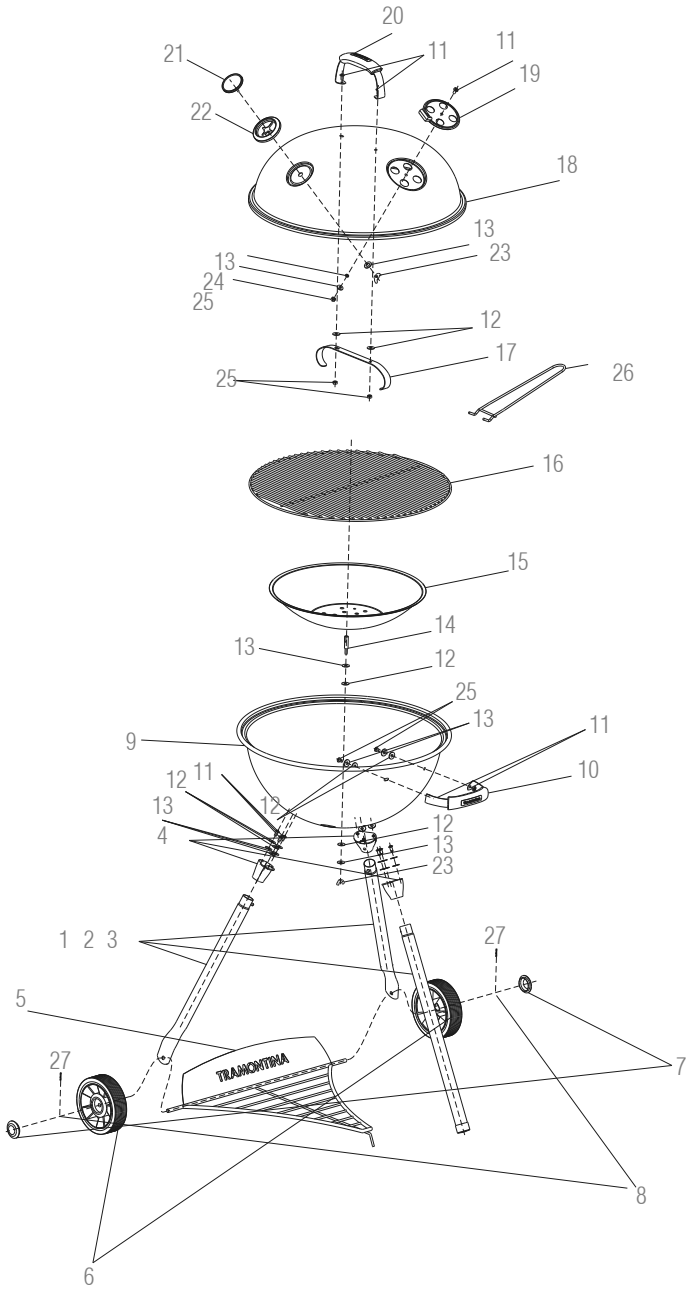


Figura 14

3.3. MODELO TCP-560L (Ref.: 26500/011):

3.3.1. Componentes:

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	PATA DELANTERA DE ACERO INOXIDABLE	1
2	PATA IZQUIERDA DE ACERO INOXIDABLE	1
3	PATA DERECHA DE ACERO INOXIDABLE	1
4	SOPORTE PINTADO DE LA PATA	3
5	PARRILLA INFERIOR METÁLICA	1
6	RUEDA	2
7	TAPA DE PROTECCIÓN DE LA RUEDA	2
8	TRABA DE LA RUEDA	2
9	BOWL DE ACERO ESMALTADO	1
10	MANIJA DEL BOWL	1
11	TORNILLO M6	14
12	ARANDELA AISLANTE	15
13	ARANDELA METÁLICA	15
14	PASADOR CON ROSCA	1
15	BANDEJA DE ACERO ESMALTADO	1
16	PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE PARA COCCIÓN	1
17	SOPORTE INTERNO DE LA TAPA	1
18	TAPA DE ACERO ESMALTADO	1
19	SALIDA DE AIRE	1
20	ASA DE LA TAPA	1
21	TERMÓMETRO	1
22	BASE DEL TERMÓMETRO	1
23	TUERCA MARIPOSA M6	2
24	ARANDELA DE PRESIÓN	1
25	TUERCA M6	5
26	SUJETADOR DE PARRILLA	1
27	CHAVETA DE LA RUEDA	2



3.3.2. Procedimiento de montaje:

ETAPA 1
Introduzca el tornillo M6 (pieza 11) primero en una arandela metálica (pieza 13) y después en una arandela aislante (pieza 12). Posicione los tornillos con las arandelas en la parte de adentro del bowl (pieza 9) y en la parte externa posicione el soporte (pieza 4). Después, fíjelos como muestran la figura 01 y 02. Repita el mismo procedimiento para los otros dos juegos de soportes.

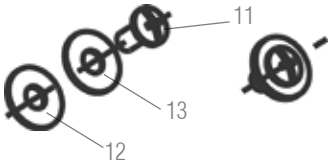


Figura 01

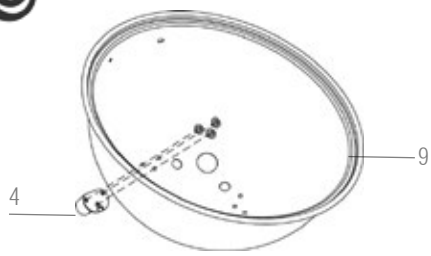


Figura 02

ETAPA 2
Fije la manija (pieza 10) en el bowl (pieza 9) utilizando tornillos M6 (pieza 11), arandelas metálicas (pieza 13), arandelas aislantes (pieza 12) y tuercas M6 (pieza 25) conforme la figura 03.
(La arandela aislante debe quedar entre el bowl y la arandela metálica).

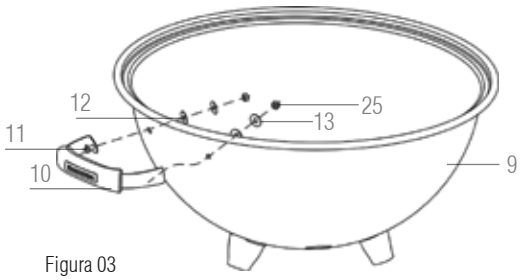


Figura 03

ETAPA 3
Posicione la arandela aislante (pieza 12) en la parte de adentro del bowl (pieza 9), después la arandela metálica (pieza 13) y encaje el pasador con rosca (pieza 14). En la parte externa del bowl, posicione la arandela aislante (pieza 12), la arandela metálica (pieza 13) y fíjelas utilizando la tuerca mariposa M6 (pieza 23), como muestra la figura 04.

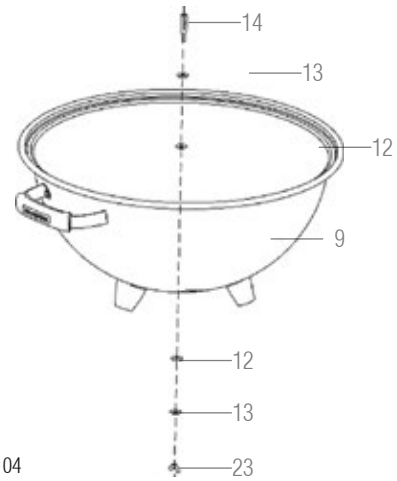


Figura 04

ETAPA 4
En esta etapa comience el armado por la pata delantera (pieza 1), mantenga apretado el pasador de la pata, encájela en el agujero de fijación del soporte (pieza 4) que está más cerca de la manija, como muestra la figura 05. Cerciórese de que el agujero del soporte para trabado de la pata está hacia el centro del bowl. Después encaje la parrilla inferior del agujero de las patas antes de montarlas en el soporte, como muestra la figura 7 y repita el mismo procedimiento de montaje mencionado anteriormente, teniendo cuidado para que las patas queden en la posición correcta (la región inferior de las patas queda paralela a las ruedas), como muestra la figura 8. Si no lo está, invierta las patas y siga el procedimiento de montaje.

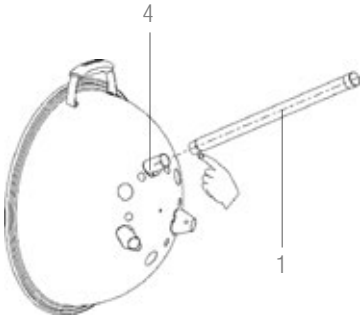


Figura 05

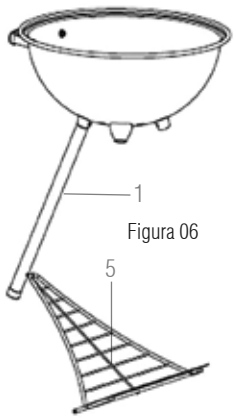


Figura 06

Figura 07

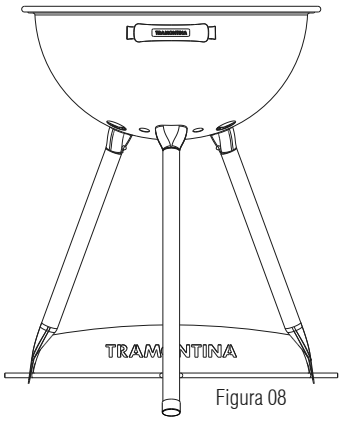
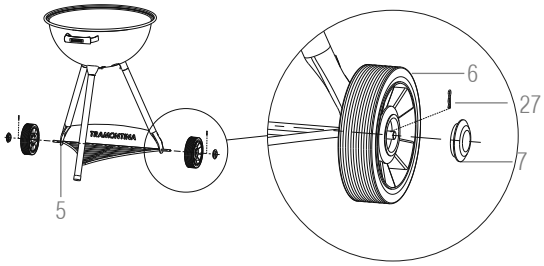


Figura 08

ETAPA 5
Ubique al rueda (pieza 6) en el eje de la parrilla metálica (pieza 5) utilizando una chaveta de la rueda (pieza 27). Enseguida encaje las tapas de protección (pieza 7) como muestran las figuras 9, 10 y 11.



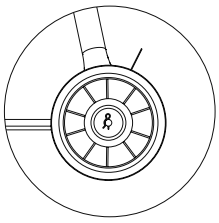


Figura 09

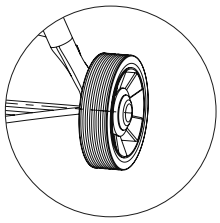


Figura 10

ESPAÑOL

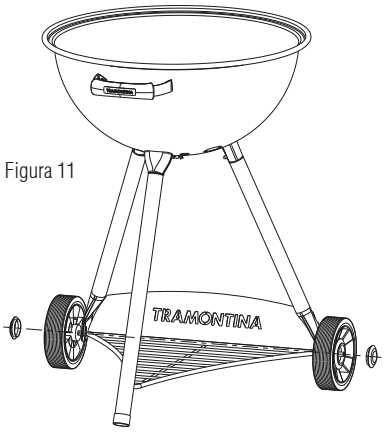


Figura 11

ETAPA 6
Encaje el agujero central de la bandeja de carbón (pieza 15) en el pasador con rosca y posicione la parrilla (pieza 16) del grill sobre el borde del bowl de acuerdo a la figura 12.

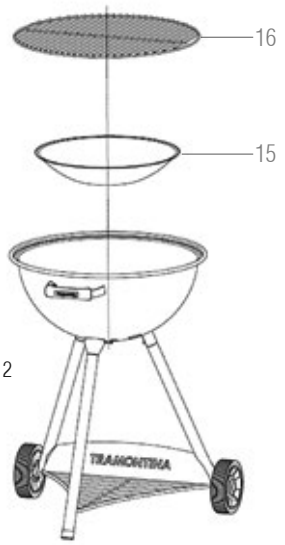


Figura 12

ETAPA 7
Posicione la salida de aire (pieza 19) en la tapa, juntamente con un tornillo M6 (pieza 11), como muestra la figura 13. Después, ponga la arandela metálica (pieza 13), la arandela de presión (pieza 24) y la tuerca M6 (pieza 25) por el lado interno de la tapa, como muestran la figura 13 y 14.
(La arandela de presión debe quedar entre la arandela metálica y la tuerca).

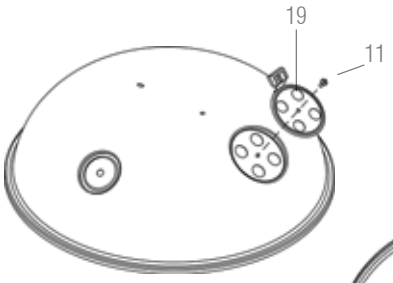


Figura 13

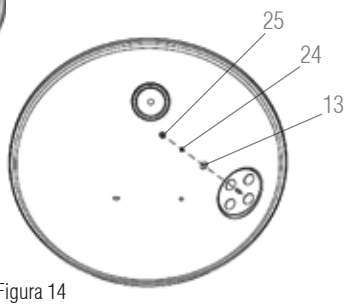


Figura 14

ETAPA 8
Posicione los dos tornillos M6 (pieza 11) en los agujeros del asa (pieza 20) y encaje el asa con los tornillos en la tapa (pieza 18) como muestra la figura 15. Sujetando los tornillos, posicione una arandela aislante (pieza 12) en cada uno de ellos por la parte de adentro de la tapa. Encaje el soporte interno (pieza 17) en los mismos tornillos de la manija. Después, fije las tuercas M6 (pieza 11) y apriételas, como muestran la figura 16 y 17.

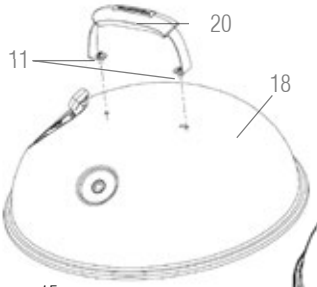


Figura 15

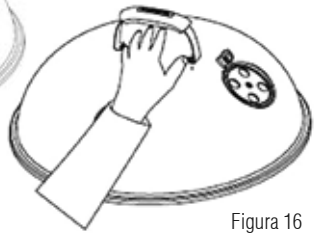


Figura 16

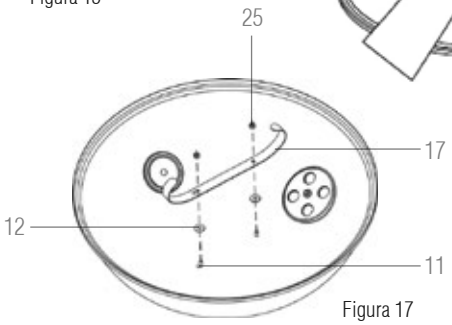


Figura 17

ETAPA 9
Encaje el termómetro (pieza 21) en la base (pieza 22). Enseguida ubíquelos en la parte externa de la tapa (pieza 18) como muestra la figura 18. Fíjelos utilizando una arandela metálica (pieza 13) y tuerca mariposa (pieza 23), como muestra la figura 19.

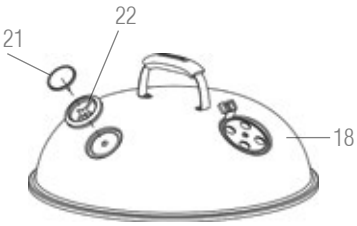


Figura 18

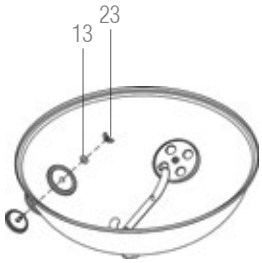


Figura 19

El soporte interno permite que la tapa quede apoyada en el cuerpo del grill, como muestra la figura 20.

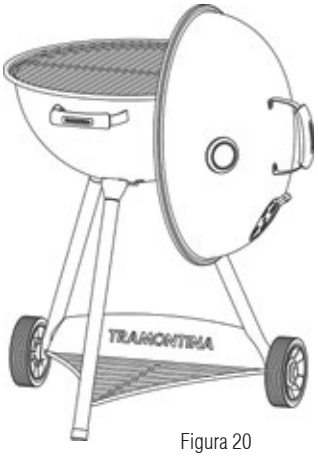


Figura 20

4. INFORMACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

4.1. SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

⚠ Le avisará sobre informaciones importantes de 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.
• Si su grill es modelo TCP-560L, no se pueden acondicionar materiales cortantes, que perforen, combustibles ni inflamables en la parrilla metálica inferior de sustentación.
• 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.
• Al usar pinchos en el grill, manténgalos alejados de los niños, animales y personas con capacidad física, sensorial o intelectual reducida.
• Mueva el grill solamente cuando esté fuera de uso y todos los componentes estén fríos.
• En los modelos TCP-450L y TCP-560L se debe tener cuidado de no levantar la pata delantera de forma excesiva, porque puede haber un desequilibrio del grill.
• 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 es TCP-560L, la pata delantera sirve como una traba, además de garantizar la estabilidad.
• Si su grill tiene tapa, ábrala o retírela durante el proceso de encendido del carbón hasta formar brasa.
• Al utilizar el grill TCP-450L o TCP-560L sin tapa, cuélguela teniendo cuidado para que el soporte interno de la tapa encaje correctamente en el borde del bowl.
• 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 durante el uso y manejo del grill; ya sea en el momento de asar los alimentos, ajustar entradas/salidas de aire, 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. En el caso de los grills TCP-450 y TCP-560L, encaje los soportes de la tapa adecuadamente.
• 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.
• Los modelos TCP 450L y TCP-560L vienen equipados con termómetro. Para garantizar la funcionalidad normal del equipo, tenga cuidado para no golpearlo ni arañarlo.
• 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.
• Grillar alimentos de preparación prolongada (tiempo de cocción superior a 30 min.): se indica el método de cocción indirecta en el que los alimentos no quedan directamente sobre el carbón.
OBS.: verifique si el grill permite grillar con el método indirecto.

⚠ !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 reducir el calor:** si tiene que reducir el calor o incluso apagar el carbón, ponga la tapa en el grill y déjela por un tiempo prolongado. Si su modelo tiene ese recurso, cierre las entradas y salidas de aire por el período que sea necesario.
• **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. Retire la tapa periódicamente para aumentar el flujo de aire en el brasero.
• **Para cocinar al vapor:** Para cocinar al vapor, se recomienda iniciar la preparación asando ambos lados sin la tapa. Después, envolver el alimento con papel aluminio, colocar sobre el grill y tapar el grill a carbón para finalizar la cocción. Retire la tapa periódicamente para aumentar el flujo de aire en el brasero.
• **Para cocciones largas:** al realizar cocciones prolongadas, controle el brasero para mantener la intensidad ideal de calor, retirando la tapa de vez en cuando para aumentar el flujo de aire en el brasero. Repita este procedimiento hasta el final de la preparación.

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

*Para TCP-320L, TCP-450L y TCP-560L, utilice el utensilio para manejar parrillas, que viene con el producto y es adecuado para esa finalidad.

5. ORIENTACIONES ÚTILES

5.1. COMENZANDO EN UN GRILL A CARBÓN

• Retire la tapa y abra todas las entradas y salidas de aire antes de encender el fuego.
• Si su modelo no tiene ese recurso, desconsidere esta información.
• Para que haya un flujo de aire adecuado, las cenizas acumuladas en la parte inferior de la parrilla/bandeja se deben retirar, pero antes de retirarlas, observe que las brasas estén apagadas.
• El carbón requiere oxígeno para quemarse, por eso, deje las entradas y salidas de aire libres.
• Siga las instrucciones del embalaje del proveedor del carbón. Observe la capacidad de carbón indicada en este manual, de acuerdo a su modelo.
• Ponga el carbón en forma de pirámide y enciéndalo obedeciendo las instrucciones de este manual.
• Aproximadamente después de 15 a 20 minutos de encender el fuego, desparrame las brasas con las pinzas para carbón de mango largo, de acuerdo al método de asar que vaya a usar. Se recomienda usar pinzas para carbón **Tramontina**.

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, como muestran las figuras 19,20, 21 y 22. 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.

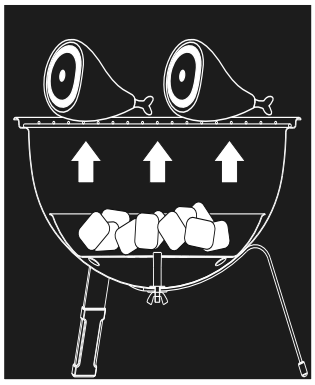


Figura 19

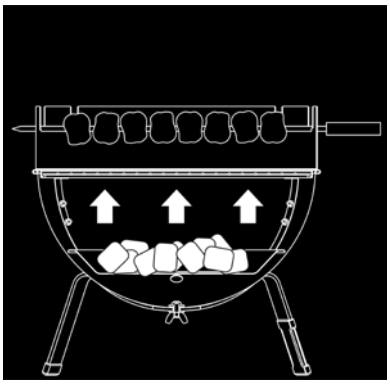


Figura 20

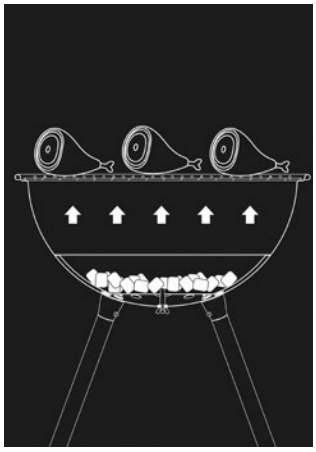


Figura 21

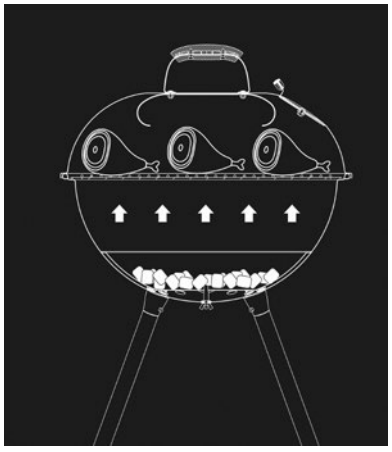


Figura 22

PARRILERO	CANTIDAD DE CARBÓN
TCP-320L	Aproximadamente 1,0 kg
TCP-450L	Aproximadamente 2,0 kg
TCP-560L	Aproximadamente 2,5 kg

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, siga las orientaciones de limpieza a continuación:

PELIGRO
*No toque o haga ninguna limpieza en el grill mientras no esté totalmente frío y las brasas apagadas.

• Retire la parrilla (vea instrucciones de atención al manejo de la parrilla).
• Retire las cenizas.
• Lave la parrilla usando un cepillo de cerdas metálicas, detergente neutro y agua caliente. - Enjuáguela bien con agua limpia y séquela inmediatamente. Se recomienda usar un cepillo de cerdas metálicas Tramontina.
• Hay que limpiar la parrilla y los pinchos después de cada uso.
• Las demás piezas del grill se deben lavar después de cada uso con una esponja blanda, detergente neutro y agua caliente. - Enjuáguela bien con agua limpia y séquela inmediatamente. Mantenga su grill siempre seco

!ATENCIÓN!

• En ambiente con salitre, humedad excesiva o con retención de determinados residuos (sal, grasa, alimentos...), la estructura del grill puede presentar corrosión (herrumbre) de forma más acelerada. Redoble los cuidados de limpieza, manutención y almacenaje.
• Antes de reutilizar el grill, verifique los sistemas de fijación. En caso de ser necesario, vuelva a apretarlos.
• La limpieza de la parrilla se puede hacer utilizando cepillos de cerdas metálicas desarrollados para esa finalidad.
• Los cepillos se deben utilizar con cuidado y exclusivamente para esta finalidad. Siempre lave bien las parrillas después de utilizar cepillos porque pueden desprenderse cerdas durante la limpieza. Se deben cambiar los cepillos cuando suelten cerdas.
• Nunca utilice los cepillos metálicos con el grill caliente.
• Nunca usar objetos puntiagudos para limpiar ninguna parte del grill o retirar cenizas, porque pueden perjudicar la terminación.
• Nunca use productos de limpieza abrasivos en el grill, porque eso puede perjudicar la terminación.
• Cualquier daño a la terminación comprometerá la resistencia a la corrosión de los componentes del grill.
• El grill se debe limpiar cuidadosamente después de usarlo y se debe mantener en un lugar protegido y seco.
• Nunca lave los componentes de este producto en lavavajillas.
• Nunca use productos como alcohol, ácidos o solventes para la limpieza.

8. RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

Cada producto Tramontina que tienes en casa es fruto de un cuidadoso trabajo, pensando para transformar todo nuestro proceso productivo en una acción para hacer que el mundo sea mejor.

Sepa más en
sustentabilidad.tramontina.com.br

Empaque
Los materiales que componen el empaque son reciclables. Por eso, para desecharlos, separe adecuadamente los plásticos, papeles y cartón que forman parte del empaque de este producto, destinándolos, preferentemente a recicladores.

Producto
Este producto se ha desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar; sin embargo, no se puede desechar en la basura doméstica.
Observe la legislación local para desechar su producto de forma correcta, sin perjudicar el medioambiente.

9. GARANTÍA

Tramontina S/A Cutelaria ofrece garantía para este producto contra vicios o 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. En caso de que el producto no esté funcionando en forma 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 que resulten de la falta de observación de las recomendaciones de uso y de limpieza de este manual;
• Fallas o dificultades operacionales resultantes de accidente, abuso, mal uso, alteración, vandalismo, instalación inadecuada o falla en la manutención de rutina o servicios incorrectos ejecutados por le propio consumidor;
• Cuando el producto se utilice para otros fines que no estén recomendados en este Manual;
• Piezas desgastadas por el uso normal/natural;
• Alteraciones de color y manchas no perjudican el funcionamiento del grill y, en consecuencia, no son objeto de cualquier reivindicación;
• Deterioros o daños debido a condiciones meteorológicas severas, tales como granizo, huracanes,terremotos, tornados o decoloración resultante del calor y/o exposición a substancias químicas, directamente o en la atmósfera;
• Presencia de corrosión (herrumbre) por exposición a ambientes con salitre, humedad excesiva o retención de determinados residuos (sal, grasa, alimentos...);
• En el caso de piezas que no estén más disponibles, el fabricante se reserva el derecho de cambiarlas por otras piezas parecidas o similares con la misma funcionalidad;
• Piezas averiadas (abolladas, arañadas) debido a accidentes de transporte o manejo, caídas o actos y efectos de la naturaleza, tal como descargas atmosféricas, lluvia, etc.
• Gastos por servicios en los que no se haya constatado ningún defecto, o relacionados a la orientación de uso que esté en este manual de instrucciones o en el propio producto se le podrán cobrar a los consumidores.

Otras orientaciones sobre asistencia técnica:

• Debido a la continua evolución de sus productos, TRAMONTINA S/A CUTELARIA se reserva el derecho de alterar las características generales, técnicas y estéticas sin previo aviso.
• Todo defecto que se constate en este producto debe comunicarse inmediatamente al Servicio Autorizado Tramontina más cercano. Comuníquese con los puntos de asistencia técnica (solo en Brasil - http://www.tramontina.com.br en la sección Atención y Soporte). Para servicios en el exterior, busque revendedores autorizados (www.tramontina.com.br/es/acerca/unidades-en-el-exterior).
• Si usted necesita piezas de repuesto o tiene dudas acerca del montaje, uso o mantenimiento de su grill a carbón, comuníquese con los puntos de asistencia técnica (solo en Brasil - http://www.tramontina.com.br - en la sección Atención y soporte). Para servicios en el exterior, busque revendedores autorizados (www.tramontina.com.br/es/acerca/unidades-en-el-exterior).
• Cualquier otra manutención o regulado no previsto en este manual que sea necesario lo debe realizar personal cualificado. Por ese motivo, recomendamos recurrir siempre a la Red de Servicio Autorizado Tramontina, especificando la marca y el modelo de su grill.
• El fabricante no se responsabiliza por personas o empresas que asuman obligaciones o responsabilidades relativas a la venta, instalación, retirada y devolución o cambio de sus equipos.

Brasil/Brazil
Belém: Fone: (91) 4009.7700
Belo Horizonte: Fone: (31) 3223.4026
Curitiba: Fone: (41) 2111.9110
Goiânia: Fone: (62) 3272.2100
Porto Alegre: Fone: (51) 2101.5000
Recife: Fone: (81) 3128.5500
Rio de Janeiro: Fone: (21) 2224.5004
Salvador: Fone: (71) 3215.8266
São Paulo: Fone: (11) 4197.1266
Exterior / Other countries
Africa | Phone: 27 (11) 300 9500
Australia | Phone: 61 02 9674 1799
Canada | Phone: 1 (905) 670 5200
Caribe | Phone: 507 309 9507
Chile | Phone: 56 2 2676 5000
Colombia | Phone: 57 (1) 623 4500
Ecuador | Phone: 00 593 4 454 1794
Germany | Phone: 49 (221) 7789 991 0
Guangzhou | Phone: 86 (20) 8560-0170
Riga | Phone: +371 6730 4958
Malaysia | Phone: 603 2728 1164
Mexico | Phone: 52 (55) 5950 0470
Panama | Phone: 507 203 8388
Peru | Phone: (51) 1 421 2135
Singapore | Phone: 65 6635 6264
United Arab Emirates | Phone: 971 (4) 450 4301
United Kingdom | Phone: +(44) 020 3176 4558
USA | Phone: 1 (281) 340 8400

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

258675

Validade Indeterminada

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

TRAMONTINA

TCP·320L/450L/560L