

MANUAL DE USO SEGURO E ADEQUADO

Manual for safe and proper use • Manual de uso seguro y adecuado
• Mode d'emploi • Руководство по технике безопасности и эксплуатации

TRAMONTINA

TCP.400

Churrasqueira a carvão

Charcoal grill

Grill a carbón

Barbecue à Charbon

Угольный гриль



26500/006 - TCP 400

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO	3
2.1. TCP-400	3
2.2. PEÇAS E QUANTIDADES.....	3
3. PREPARANDO SUA CHURRASQUEIRA PARA USO	3
3.1. PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM	4
4. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA	4
4.1. SÍMBOLOS DE SEGURANÇA	4
4.2. RECOMENDAÇÕES DE USO: PERIGO	4
4.3. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENÇÃO E CUIDADO	5
5. ORIENTAÇÕES ÚTEIS	5
5.1. INICIANDO COM UMA CHURRASQUEIRA A CARVÃO	5
6. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA.....	5
7. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL	6
8. GARANTIA	6

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. 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.

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

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

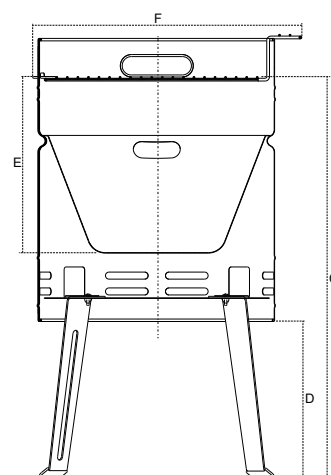
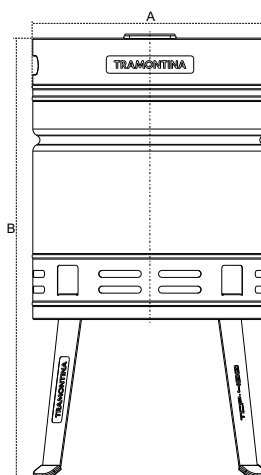
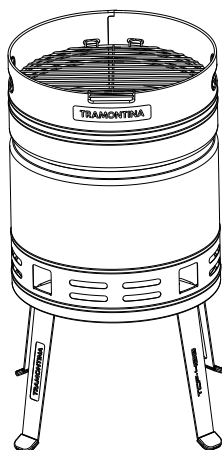
Esta churrasqueira é recomendada apenas para uso doméstico, tendo sido projetada somente para utilização ao ar livre.

2. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO

2.1. TCP-400:

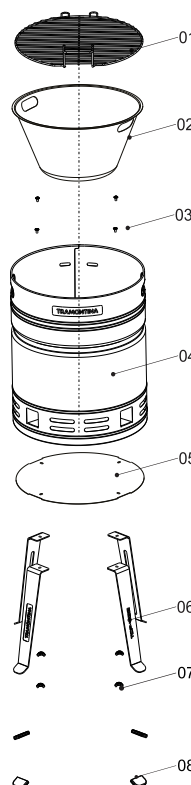
*As dimensões abaixo servem meramente como referência.

Identificação	Medida (cm)
A	40,4
B	76,2
C	68,8
D	27,9
E	30,1
F	45,9



2.2. PEÇAS E QUANTIDADES:

Peça	Descrição	Quantidade
1	Grelha de aço inox para cozimento	1
2	Bandeja de aço carbono esmaltado	1
3	Parafuso M5	4
4	Corpo de aço inox	1
5	Disco de aço pintado	1
6	Pernas de aço pintado	4
7	Porca borboleta M5	4
8	Pés de plástico	4



3. PREPARANDO SUA CHURRASQUEIRA PARA USO:

Para preparar sua churrasqueira rapidamente e com sucesso, considere as seguintes sugestões:

- Verifique se todas as peças que fazem parte da churrasqueira se encontram dentro da embalagem. Para conferência, utilize a relação das peças no item 2.2. deste manual.
- Lave a grelha para cozimento com detergente neutro e água corrente.
- Retire todas as fitas e adesivos ou películas protetoras que estejam coladas sobre os componentes da churrasqueira.

3.1. PROCEDIMENTO DE MONTAGEM:

Etapa 01:

Gire o corpo da churrasqueira para baixo. Em seguida, posicione um parafuso M5 de baixo para cima no encaixe que há no corpo. Enquanto segura o parafuso com uma das mãos, posicione uma das pernas encaixando-a no parafuso. (Figura 1)

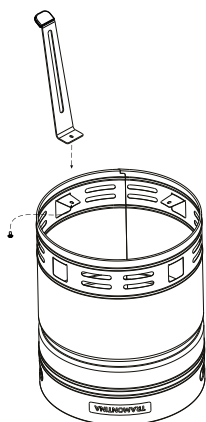


Figura 1

Etapa 02:

Mantendo o parafuso e a perna nas posições previamente montadas, posicione o disco por cima, encaixando um de seus furos no parafuso e de modo que um dos encaixes que há no disco fique alinhado com a perna. Posteriormente, monte a porca borboleta M5 sem apertar até o final, apenas para segurar o conjunto na posição. (Figuras 2 e 3)

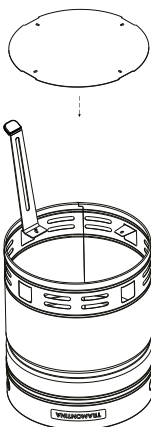


Figura 2

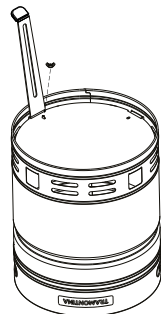


Figura 3

Etapa 03:

Após montar o primeiro conjunto da perna, encaixe a segunda perna entre o disco e o corpo da churrasqueira (Figura 4). Em seguida, monte o parafuso M5 e porca borboleta M5 na posição sem apertar até o final (Figura 5). Repita o procedimento para as outras duas pernas que faltam montar e após, aperte as porcas e os parafusos de todas as pernas. (Figura 6)

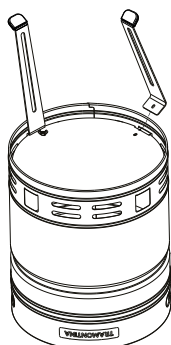


Figura 4

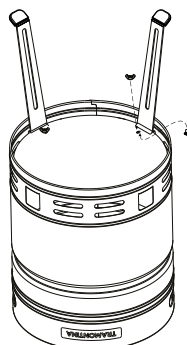


Figura 5

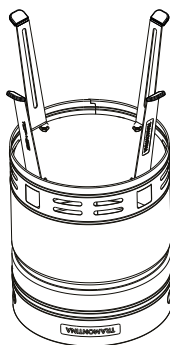


Figura 6

Etapa 04:

Posicione a bandeja para carvão (peça 02) dentro da churrasqueira, conforme figura 7.

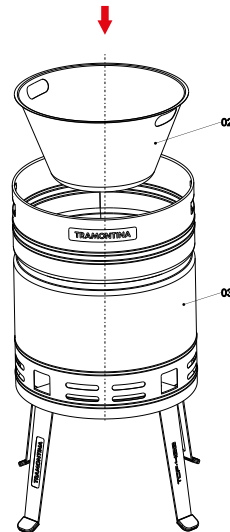


Figura 7

Etapa 05:

Posicione a grelha (peça 01) na posição correta conforme figuras 8 e 9.

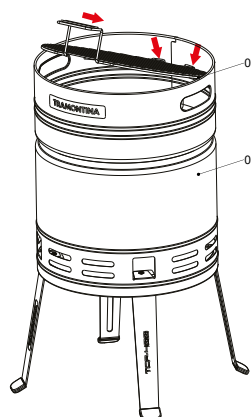


Figura 8

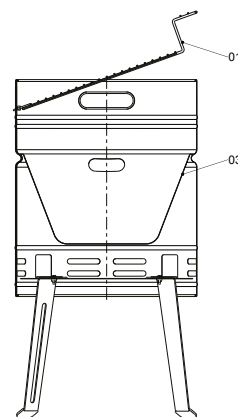


Figura 9

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 morte.

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

• A 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 determina o manual.

- Não adicione líquidos de partida para carvão, carvão impregnado com fluido de acendimento, qualquer outro líquido inflamável (gasolina, álcool, ...) ou outros fluidos altamente voláteis.
- Tenha sempre muito cuidado ao utilizar a churrasqueira, pois a mesma estará quente durante o uso.
- Não deixe crianças, animais de estimação e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, sem supervisão, perto da churrasqueira quente.
- Mantenha peças pequenas e sacos plásticos fora do alcance de crianças.
- A churrasqueira não pode ser utilizada por crianças ou pessoas não capacitadas.
- Somente movimente a churrasqueira quando não estiver em uso e com todos os seus componentes frios.
- Somente remova as cinzas após estarem frias e o carvão completamente queimado. Assegure-se que a churrasqueira esteja fria.
- O carvão deve ser colocado sempre no recipiente específico (bandeja de aço esmaltado para carvão), 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.
- Não utilize a churrasqueira sobre superfícies que possam entrar em combustão ou derreter devido à proximidade do calor.

4.3. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENÇÃO E CUIDADO

- Durante o uso, mantenha a churrasqueira todo o tempo sobre superfície plana, estável e sem inclinação, longe de material combustível e inflamável.
- Para um uso seguro, manuseie a churrasqueira sempre pelas alças. Ao realizar a limpeza, redobre a atenção, pois algumas arestas podem ser cortantes.
- Antes de manusear grelhas, cinzas, carvão ou a própria churrasqueira, certifique-se que não estejam quentes.
- 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 (assando alimentos ou enquanto estiver quente).
- Recomenda-se a utilização dos utensílios Tramontina com cabos longos, os quais são apropriados para churrasco, pois oferecem uma distância segura da churrasqueira.
- 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 base da sua 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.
- Não use roupas com mangas soltas (largas) enquanto estiver acendendo ou usando a churrasqueira.
- Nunca se apoie ou permita que crianças subam na churrasqueira.
- Nunca se incline sobre a churrasqueira quando estiver em uso ou ainda quente.
- Tenha cuidado para não bater utensílios na borda da churrasqueira, pois poderá danificar o produto.



Atenção com o manuseio da grelha:

- Recomenda-se movimentar a grelha fria, mas caso haja necessidade de movimentá-la quente deve-se utilizar utensílios para proteção.

5. ORIENTAÇÕES ÚTEIS

5.1. INICIANDO COM UMA CHURRASQUEIRA A CARVÃO

- Para um fluxo de ar adequado, as cinzas acumuladas na parte inferior da bandeja devem ser removidas. Porém, antes de removê-las, observe para que as brasas estejam extintas.
- Siga as instruções da embalagem do fornecedor de carvão. Observe a quantidade de carvão indicada abaixo:

Churrasqueira	Quantidade de Carvão
TCP-400	Aproximadamente 1,5 kg

- 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 utensílio de cabo longo. Recomenda-se o uso de utensílios Tramontina.
- Certifique-se de que o carvão não fique muito próximo à grelha.

6. 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 com água corrente e seque imediatamente. Recomenda-se o uso de uma escova com cerdas metálicas Tramontina. É necessária a limpeza da grelha após cada uso.
- As demais peças da sua churrasqueira deverão ser lavadas após cada uso com uma esponja macia, detergente neutro e água quente. Enxágue bem com água corrente e seque-as imediatamente. Mantenha a sua churrasqueira sempre seca.



ATENÇÃO

- Em ambiente com maresia, umidade excessiva ou com a retenção de determinados resíduos (sal, gordura, alimentos...), a churrasqueira poderá apresentar corrosão (ferrugem) de forma mais acelerada. Redobre os cuidados de limpeza, manutenção e armazenamento.
- Antes de reutilizar a churrasqueira, verifique os sistemas de fixação da base. 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 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 um local protegido e seco.
- Nunca lave os componentes deste produto em máquina de lavar.
- Nunca utilize produtos como álcool, ácidos ou solventes.
- Ao realizar a limpeza, redobre a atenção, pois algumas arestas podem ser cortantes.

7. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

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



EMBALAGEM:

Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis, papelão, entre outros, que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.

PRODUTO:

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

8. GARANTIA

A Tramontina S/A Cutelaria oferece garantia a este produto contra defeitos de fabricação pelo período total de 1 (um) ano, sendo 9 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal.

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

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

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

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

- Os defeitos decorrentes da inobservância das recomendações de uso e de limpeza 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 à orientação de uso que esteja neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Outras orientações sobre assistência técnica:

- A TRAMONTINA S/A CUTELARIA, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo. Contate os pontos de assistência técnica (onde.tramontina.com.br). Para serviços no exterior procure revendedores autorizados (global.tramontina.com).
- 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 (onde.tramontina.com.br). Para serviços no exterior procure revendedores autorizados (global.tramontina.com).
- 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.

SUMMARY

1. INTRODUCTION	8
2. ASSEMBLED OBJECT DIMENSIONS	8
2.1. TCP-400	8
2.2. PIECES AND AMOUNTS.....	8
3. PREPARING YOUR CHARCOAL GRILL FOR USE	8
3.1. ASSEMBLY PROCEDURES.....	9
4. GENERAL SAFETY INFORMATION	9
4.1. SAFETY SYMBOLS	9
4.2. RECOMMENDATIONS FOR USE: DANGER	9
4.3. RECOMMENDATIONS FOR USE: ATTENTION AND CAUTION	10
5. USEFUL INSTRUCTIONS	10
5.1. HOW TO GET STARTED WITH A CHARCOAL GRILL	10
6. CLEANING INSTRUCTIONS	10
7. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY	10
8. WARRANTY	11

1. INTRODUCTION

This Manual for Safe and Proper Use must be read and observed before operating the charcoal grill for the first time and whenever in doubt.

Do not discard this manual, as it contains important object information (installation, use, maintenance, and cleaning), as well as alerts and precautions for safe and proper use.

Before assembling the charcoal grill, check that all parts of the model purchased are available.

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.

The figures in this manual are for illustrative purposes only. The manufacturer reserves the right to modify the object at any time it deems necessary to make improvements, without jeopardizing the essential features for operation and safety.

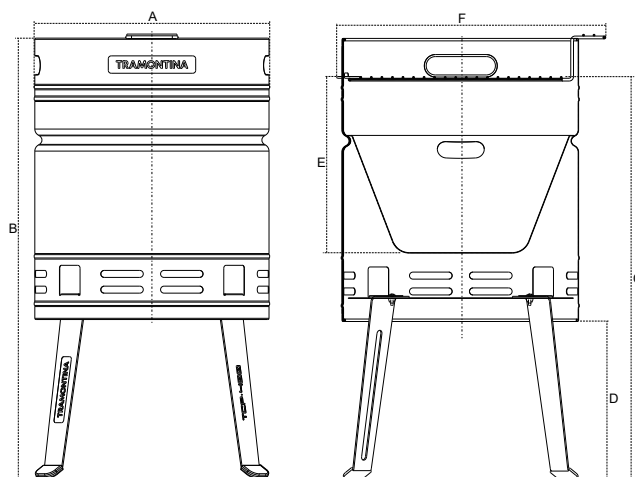
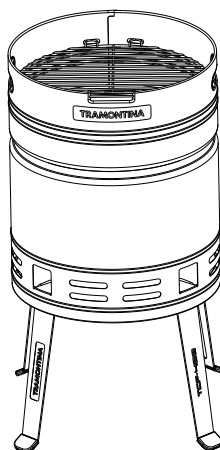
This charcoal grill is recommended for home use only and is designed for outdoor use only.

2. ASSEMBLED OBJECT DIMENSIONS

2.1. TCP-400:

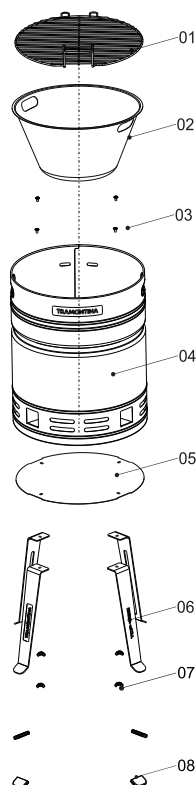
*Dimensions below are for reference only.

Identification	Measure (cm)
A	40,4
B	76,2
C	68,8
D	27,9
E	30,1
F	45,9



2.2. PIECES AND AMOUNTS:

Piece	Description	Amount
1	Stainless steel grill for cooking	1
2	Enamelled carbon steel tray	1
3	M5 Screw	4
4	Stainless steel body	1
5	Painted steel disc	1
6	Painted steel legs	4
7	M5 wing nut	4
8	Plastic feet	4



3. PREPARING YOUR CHARCOAL GRILL FOR USE:

To prepare your charcoal grill quickly and successfully, consider the following suggestions:

- Check that all parts of the charcoal grill are inside the packaging. For reference, use the parts list in item 2.2. of this manual.
- Wash the grill for cooking with neutral detergent and running water.
- Remove all tapes and stickers or protective films that are adhered on the charcoal grill components.

3.1. ASSEMBLY PROCEDURE:

Step 01:

Rotate the charcoal grill body downwards. Then, place an M5 screw from the bottom up into the fitting on the body. While holding the screw in one hand, position one of the legs onto the screw. (Figure 1)

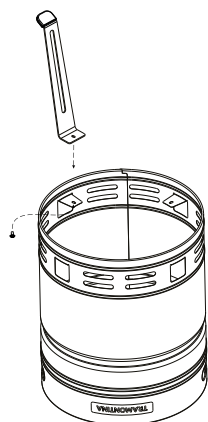


Figure 1

Step 02:

Keeping the screw and the leg in the previously assembled positions, position the disc on top, fitting one of its holes in the screw and so that one of the fittings on the disc is aligned with the leg. Afterwards, assemble the M5 wing nut loosely all the way, just to hold the set in position. (Figures 2 and 3)

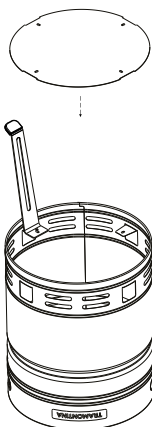


Figure 2

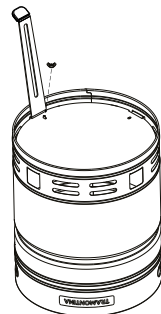


Figure 3

Step 03:

After mounting the first leg set, fit the second leg between the disc and the charcoal grill body (Figure 4). Then, assemble the M5 bolt and M5 wing nut in position without tightening them all the way down (Figure 5). Repeat the procedure for the other two legs that are still to be assembled and after that, tighten the nuts and bolts for all the legs. (Figure 6)

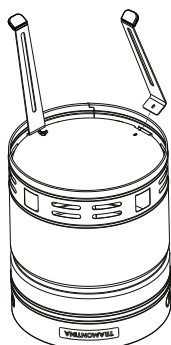


Figure 4

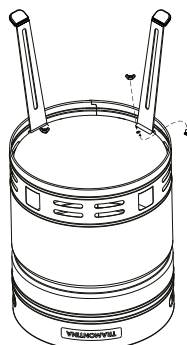


Figure 5

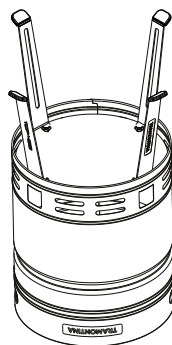


Figure 6

Step 04:

Position the charcoal tray (piece 02) inside the charcoal grill, as shown in figure 7.

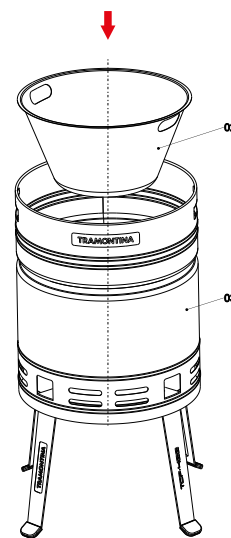


Figure 7

Step 05:

Position the grill (piece 01) in the correct position as shown in figures 8 and 9.

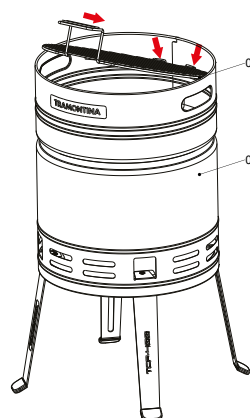


Figure 8

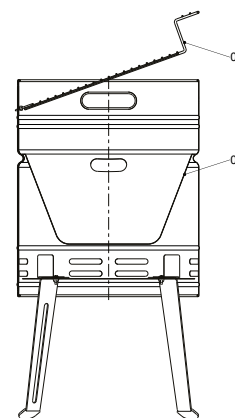


Figure 9

4. GENERAL SAFETY INFORMATION

4.1. SAFETY SYMBOLS



Shall alert you to important safety information.

• Words of DANGER, ATTENTION or CAUTION shall be used with the SAFETY symbol .

• DANGER shall identify the most serious situations.

4.2. RECOMMENDATIONS FOR USE: DANGER

• Failure to follow the "DANGER, WARNING, and CAUTION" warnings contained in this Manual for Safe and Proper Use could result in serious personal injury, as well as fire or explosion that could result in 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 death.

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

- Improper mounting can be dangerous. Follow the instructions in this manual, and only use the charcoal grill when all pieces are properly positioned and fixed as determined in the manual.
- Do not add igniting fluids to charcoal, charcoal impregnated with lighter fluid, any other flammable liquids (gasoline, alcohol, ...), or other highly volatile fluids.
- Always be very careful when using the charcoal grill, as it will be hot during use.
- Do not leave children, pets, and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, unsupervised, near the hot charcoal grill.
- Keep small pieces and plastic bags out of the reach of children.
- The charcoal grill cannot be used by children or untrained persons.
- Only move the charcoal grill when not in use and with all its components cold.
- Only remove the ashes after they are cool, and the charcoal is completely burned. Make sure the charcoal grill is cold.
- Charcoal should always be placed in the specific recipient (enameled steel tray for charcoal), and never directly on the bottom of the charcoal grill.
- Handle and store hot electric lighters with care.
- Keep electrical cables and cords away from hot charcoal grill surfaces and away from areas where people walk.
- Do not use the charcoal grill under stronger wind conditions, as this may reduce its performance, increase the consumption of charcoal and possible risks generated by hot ash.
- Do not use the charcoal grill on surfaces that could ignite or melt due to the proximity of heat.

4.3. RECOMMENDATIONS FOR USE: ATTENTION AND CAUTION

- During use, keep the charcoal grill on a flat, stable, non-sloping surface, away from combustible and flammable material at all times.
- For safe use, always handle the grill by the handles. When cleaning, pay extra attention, as some edges may be sharp.
- Before handling grills, ashes, charcoal, or the charcoal grill itself, make sure they are not hot.
- While the fire/brazier is lit or the ashes and the charcoal grill body are hot, do not leave the charcoal grill unattended.
- Never use water to control flames or to extinguish the fire, as it could damage the charcoal grill finish.
- It is recommended to use Tramontina heat protection gloves when using and handling the charcoal grill (roasting food or while it is hot).
- It is recommended to use Tramontina utensils with long handles, which are suitable for barbecue, as they offer a safe distance from the charcoal grill.
- Never discard embers in places where they can be stepped on or cause fires. Never pour ashes or charcoal before they are completely cool.
- Due to temperature variation, loosening of the fixing screws of the base of your charcoal grill may occur. Retighten them regularly.
- Before storing the charcoal grill, remove the charcoal, the ash and clean all its components (see cleaning instructions).
- Never assemble or handle the charcoal grill under the influence of drugs, such as alcohol, medication, etc.
- This charcoal grill is not intended for use in or on vehicles and/or boats.
- This charcoal grill is not intended and should never be used as a heater.
- Do not wear clothing with loose (wide) sleeves while lighting or using the charcoal grill.
- Never lean on or allow children to climb on the charcoal grill.
- Never lean on the charcoal grill when in use or still hot.
- Be careful not to hit utensils on the rim of the charcoal grill, as this may damage the object.

 Be careful when handling the grill:

- It is recommended to move the grill when it is cold, but if it is necessary

to move it hot, you must use utensils for protection.

5. USEFUL INSTRUCTIONS

5.1. HOW TO GET STARTED WITH A CHARCOAL GRILL

- For proper airflow, ashes accumulated at the bottom of the tray must be removed. However, before removing them, make sure the embers are extinguished.
- Follow the charcoal supplier's packaging instructions. Note the amount of charcoal indicated below:

Charcoal Grill	Amount of coal
TCP-400	Approximately 1,5 kg

- Position charcoal in a pyramid shape and light it according to the instructions in this manual.
- After approximately 15 to 20 minutes of flame, spread the embers with a long-handled utensil. We recommend using Tramontina utensils.
- Make sure the charcoal is not too close to the grill.

6. CLEANING INSTRUCTIONS

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

DANGER

- Do not touch or clean the charcoal grill until it is completely cold, and the embers are extinguished.
- Remove the grill (see instructions on handling the grill).
- Remove the ashes.
- Wash the grill using a brush with metal bristles, mild detergent, and hot water. Rinse with running water and dry immediately. It is recommended to use a Tramontina brush with metallic bristles. Grill cleaning is required after each use.
- The other parts of your charcoal grill must be washed after each use with a soft sponge, neutral detergent, and hot water. Rinse well with running water and dry them immediately. Keep your charcoal grill always dry.

WARNING

- In an environment with ocean air, excessive humidity, or with the retention of certain residues (salt, fat, food...), the charcoal grill may corrode (rust) more quickly. Double the care for cleaning, maintenance, and storage.
- Before reusing the charcoal grill, check the base fixing systems. If necessary, retighten them.
- The grill can be cleaned using wire-bristled brushes designed for this purpose.
- Brushes should be used carefully and exclusively for this purpose. Always wash grills well after using the brush, because bristles may have come loose during use. The brushes should be replaced when the bristles are loose.
- Never use sharp objects to clean any part of the charcoal grill or to remove ashes, as they can damage the finish.
- Never use abrasive cleaning products on the charcoal grill, as this could damage the finish.
- Any damage to the finish will compromise the corrosion durability of the charcoal grill components.
- The charcoal grill must be carefully cleaned after use and kept in a dry, protected place.
- Never wash the components of this object in a dishwasher.
- Never use products such as alcohol, acids, or solvents
- When cleaning, pay extra attention, as some edges may be sharp..

7. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

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

Learn more at global.tramontina.com/en/sustainability



PACKAGE:

Packaging materials are recyclable. Thus, for disposal, properly separate plastic, paper, cardboard and other materials that are part of the packaging of this product, preferably sending them to recyclers.

PRODUCT:

This product is made of recyclable materials that can be reused, but which may not be disposed of with household waste.

Abide by local legislation to dispose of your product correctly without harming the environment.

8. 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 (legal and/or contractual) warranty does not cover:

- Defects resulting from non-compliance with the recommendations for use and cleaning contained in this manual;
- Any operational failures or difficulties resulting from an accident, abuse, misuse, alteration, vandalism, improper installation, failure to perform routine maintenance or incorrect services performed by the consumer;
- When the object is used for purposes other than those recommended in this manual;
- Pieces worn out by normal/natural use;
- Color changes and stains do not affect the functioning of the charcoal grill and therefore are not grounds for any claim;
- Deterioration or damage due to severe weather conditions, such as hail, hurricanes, earthquakes, tornadoes, or discoloration from heat and/or exposure to chemicals, directly or in the atmosphere;
- Occurrence of corrosion (rust) due to exposure to an environment with ocean air, excessive humidity or with the retention of certain residues (salt, fat, food...);
- In the case of pieces no longer available, the manufacturer reserves the right to replace with another similar or similar piece with equal functionality;
- Damaged pieces (crushed, scratched) due to transport or handling accidents, falls or acts and effects of nature, such as lightning, rain, etc.
- Expenses for service in which no defect is found or related to the instructions for use that are in this instruction manual or on the object itself, will be chargeable to consumers.

Other technical support guidelines:

- TRAMONTINA S/A CUTELARIA, due to the continuous evolution of its products, reserves the right to change the general, technical, and aesthetic features without prior notice.
- Any defect found in this object should be reported immediately to the nearest Tramontina Authorized Service Center. Contact technical assistance providers (only in Brazil - global.tramontina.com). For services abroad, look for authorized retailers (global.tramontina.com).
- If you need spare parts or have questions about assembly, use or maintenance of your charcoal grill, contact technical assistance providers (only in Brazil - global.tramontina.com). For services abroad, look for authorized retailers (global.tramontina.com).
- Any other maintenance or adjustment, not provided for in this manual, which may be necessary, must be carried out by qualified personnel. For this reason, we always recommend using the Tramontina Authorized Service Network, specifying the brand and model of your charcoal grill.
- The manufacturer is not responsible for persons or companies that assume any other obligation or responsibility regarding the sale, installation, use, removal and return or replacement of their equipments.

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	13
2. DIMENSIONES DEL PRODUCTO MONTADO	13
2.1. TCP-400	13
2.2. PIEZAS Y CANTIDADES	13
3. CÓMO PREPARAR SU GRILL A CARBÓN PARA EL USO	13
3.1. PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE	14
4. INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD	14
4.1. SÍMBOLOS DE SEGURIDAD	14
4.2. RECOMENDACIONES DE USO: PELIGRO	14
4.3. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENCIÓN Y CUIDADO	15
5. INDICACIONES ÚTILES.....	15
5.1. CÓMO COMENZAR CON UN GRILL A CARBÓN	15
6. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	15
7. RESPONSABILIDAD AMBIENTAL	16
8. GARANTÍA.....	16

1. INTRODUCCIÓN

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

No deseche este manual, ya que contiene información importante sobre el producto (instalación, uso, mantenimiento y limpieza), así como también alertas y cuidados para un uso seguro y adecuado.

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

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

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

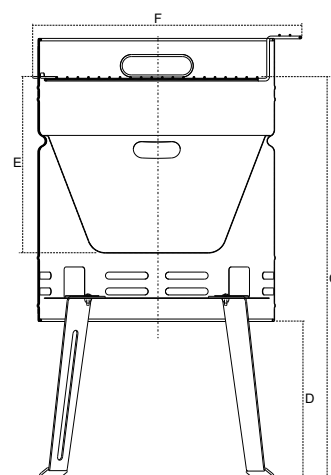
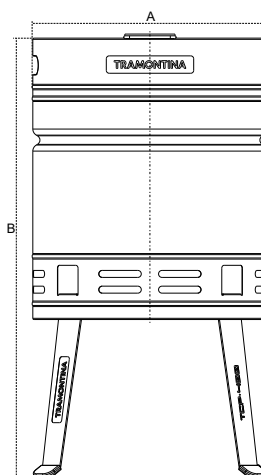
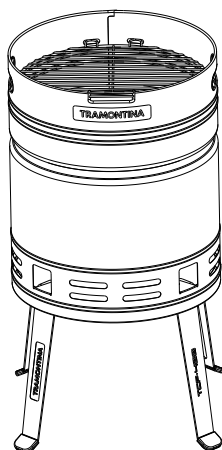
Este grill a carbón solo se recomienda para uso doméstico, ya que ha sido diseñado para ser utilizado únicamente al aire libre.

2. DIMENSIONES DEL PRODUCTO MONTADO

2.1. TCP-400:

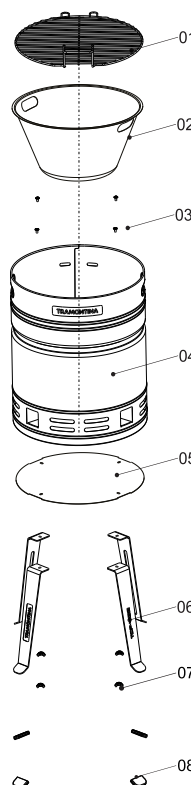
*Las siguientes dimensiones sirven solo de referencia.

Identificación	Medida (cm)
A	40,4
B	76,2
C	68,8
D	27,9
E	30,1
F	45,9



2.2. PIEZAS Y CANTIDADES:

Pieza	Descripción	Cantidad
1	Parrilla de acero inoxidable para cocción	1
2	Bandeja de acero carbono esmaltado	1
3	Tornillo M5	4
4	Cuerpo en acero inoxidable	1
5	Disco de acero pintado	1
6	Patatas de acero pintado	4
7	Tuerca mariposa M5	4
8	Patatas de plástico	4



3. CÓMO PREPARAR SU GRILL A CARBÓN PARA EL USO:

Para preparar su grill a carbón rápida y adecuadamente, tenga en cuenta las siguientes sugerencias:

- Compruebe que todas las piezas que forman parte del grill a carbón estén dentro del embalaje. Para verificarlo, utilice el listado de piezas del punto 2.2. de este manual.
- Lave la parrilla de cocción con detergente neutro y agua corriente.
- Retire todas las cintas y adhesivos o películas protectoras que estén pegadas en los componentes del grill a carbón.

3.1. PROCEDIMIENTO DE MONTAJE:

Paso 1:

Gire el cuerpo del grill a carbón hacia abajo. Luego, coloque un tornillo M5 de abajo hacia arriba en el encaje del cuerpo. Mientras sostiene el tornillo con una mano, coloque una de las patas y encájela en el tornillo. (Figura 1)

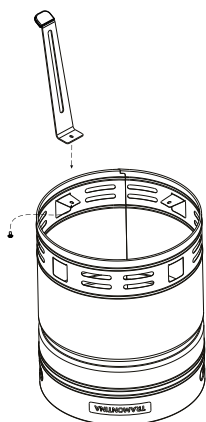


Figura 1

Paso 2:

Manteniendo el tornillo y la pata en las posiciones previamente montadas, posicione el disco por arriba, encajando uno de sus orificios en el tornillo, de modo que uno de los encajes del disco quede alineado con la pata. Posteriormente, monte la tuerca mariposa M5 sin ajustarla hasta el final, solo para mantener el conjunto en posición. (Figuras 2 y 3)

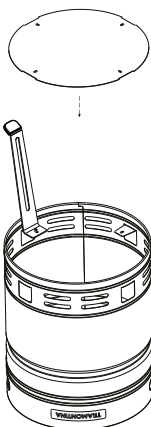


Figura 2

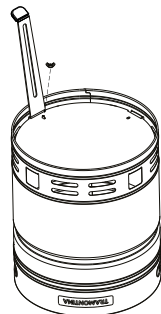


Figura 3

Paso 3:

Una vez montado el primer conjunto de la tapa, encaje la segunda pata entre el disco y el cuerpo del grill a carbón (Figura 4). Luego, monte el tornillo M5 y la tuerca mariposa M5 en su posición sin ajustar hasta el final (Figura 5). Repita el procedimiento para las otras dos patas que faltan montar y luego ajuste las tuercas y los tornillos de todas las patas. (Figura 6)

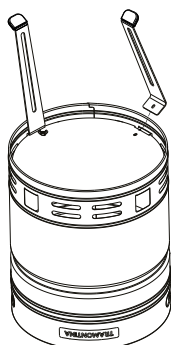


Figura 4

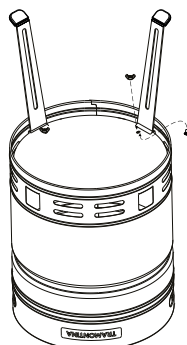


Figura 5

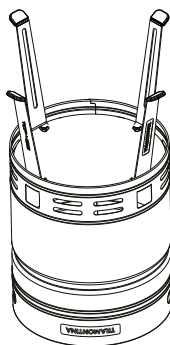


Figura 6

Paso 4:

Posicione la bandeja para carbón (pieza 02) dentro del grill a carbón, como se muestra en la figura 7.

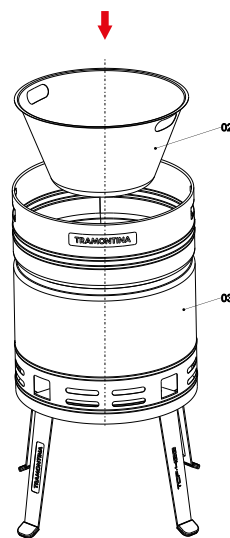


Figura 7

Paso 5:

Posicione la parrilla (pieza 01) en la posición correcta, como se muestra en las figuras 8 y 9.

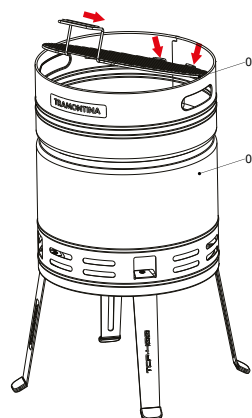


Figura 8

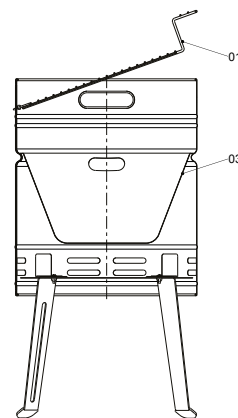


Figura 9

4. INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD

4.1. SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Brindará alertas respecto a información importante de seguridad.

- Se emplearán palabras como PELIGRO, ATENCIÓN o CUIDADO con el símbolo

SEGURIDAD

- PELIGRO identificará las situaciones más graves.

4.2. RECOMENDACIONES DE USO: PELIGRO

- No respetar las advertencias de "PELIGRO, ATENCIÓN y CUIDADO" incluidas en este Manual de Uso Seguro y Adecuado puede resultar en lesiones corporales graves, incendios o explosiones que podrán causar daños en la propiedad.
- Solamente use este grill a carbón en áreas externas. Nunca usar en áreas cerradas como garajes, terrazas y corredores. Si se utiliza en ambientes cerrados, los gases tóxicos se acumulan y pueden causar lesiones corporales graves o incluso la muerte.
- Mantenga el grill a carbón alejado de materiales combustibles, vapores, gases y líquidos inflamables como gasolina, alcohol, etc.

• El montaje inapropiado puede ser peligroso. Siga las instrucciones de este manual y utilice únicamente el grill a carbón si todas las piezas están debidamente posicionadas y fijadas de acuerdo con lo establecido en el manual.

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

• Tenga siempre mucho cuidado al utilizar el grill a carbón, ya que estará caliente durante el uso.

• No deje a niños, mascotas o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sin supervisión cerca del grill a carbón caliente.

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

• El grill a carbón no puede ser utilizado por niños o personas que no estén capacitadas.

• Mueva únicamente el grill a carbón cuando no esté en uso y con todos sus componentes fríos.

• No quite las cenizas hasta que no estén frías y el carbón esté completamente quemado. Asegúrese de que el grill a carbón esté frío.

• Siempre colocar el carbón en el recipiente específico (bandeja de acero esmaltado para carbón), nunca directamente en el fondo del grill a carbón.

• Manipule y almacene los encendedores eléctricos calientes con cuidado.

• Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes del grill a carbón y de las áreas de circulación de personas.

• No utilice el grill a carbón en condiciones de vientos fuertes, ya que podrá reducir su desempeño, aumentar el consumo de carbón y generar posibles riesgos por las cenizas calientes.

• No utilice el grill a carbón sobre superficies que puedan entrar en combustión o derretirse debido a la cercanía del calor.

4.3. RECOMENDACIONES DE USO: ATENCIÓN Y CUIDADO

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

• Para un uso seguro, manipule la parrilla siempre por las asas. Al limpiarla, preste especial atención, ya que algunos bordes pueden ser cortantes.

• Antes de manipular parrillas, cenizas, carbón o el propio grill a carbón, asegúrese de que no estén calientes.

• Mientras el fuego/brasero esté encendido o las cenizas y el cuerpo del grill a carbón estén calientes, no deje el grill a carbón sin supervisión.

• Nunca utilice agua para controlar llamaradas o para extinguir el fuego, ya que puede dañar el acabado del grill a carbón.

• Se recomienda utilizar guantes de protección Tramontina contra el calor durante el uso y manipulación del grill a carbón (al asar alimentos o mientras esté caliente).

• Se recomienda utilizar los utensilios Tramontina con mangos largos, que son apropiados para asado, ya que ofrecen una distancia segura respecto del grill a carbón.

• Nunca descarte las brasas en lugares donde puedan ser pisadas u ocasionar incendios. Nunca retire las cenizas o el carbón antes de que estén completamente fríos.

• Debido a la variación de temperatura, los tornillos de fijación de la base de su grill a carbón podrán aflojarse. Reajústelos regularmente.

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

• Nunca monte o manipule el grill a carbón bajo la influencia de drogas, como bebidas alcohólicas, medicamentos, etc.

• Este grill a carbón no está destinado a ser utilizado dentro o sobre vehículos o barcos.

• Este grill a carbón no está destinado y nunca debe utilizarse como calefactor.

• No utilice prendas con mangas sueltas (largas) al encender o utilizar el grill a carbón.

• Nunca se apoye o permita que los niños se suban al grill a carbón.

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

• Tenga cuidado de no golpear el borde del grill a carbón con utensilios, ya que podría dañar el producto.



Atención con la manipulación de la parrilla:

• Se recomienda mover la parrilla fría, sin embargo, si se necesita moverla caliente, deben utilizarse utensilios de protección.

5. INDICACIONES ÚTILES

5.1. CÓMO COMENZAR CON UN GRILL A CARBÓN

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

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

Grill a carbón	Cantidad de carbón
TCP-400	Aproximadamente 1,5 kg

• Ubique el carbón en forma de pirámide y enciéndalo obedeciendo las instrucciones incluidas en este manual.

• Después de aproximadamente 15 a 20 minutos de fuego, esparza las brasas con un utensilio de mango largo. Se recomienda utilizar utensilios Tramontina.

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

6. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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



PELIGRO

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

• Retire la parrilla (consultar instrucciones de atención con la manipulación de la parrilla).

• Retire las cenizas.

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

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



ATENCIÓN

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

• Antes de reutilizar el grill a carbón, compruebe los sistemas de fijación de la base. Si es necesario, vuelva a ajustarlos.

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

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

• Nunca utilizar objetos puntiagudos para limpiar partes del grill a carbón o quitar las cenizas, ya que pueden dañar el acabado.

• Nunca utilizar productos de limpieza abrasivos en el grill a carbón, ya que esto podrá dañar el acabado.

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

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

• Nunca lave los componentes de este producto en el lavavajillas.

• Nunca utilice productos como alcohol, ácidos o solventes.

• Al limpiarla, preste especial atención, ya que algunos bordes pueden ser cortantes.

7. RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

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

Conozca más en global.tramontina.com/es/sustentabilidad



EMBALAJE:

Los materiales que componen el embalaje son reciclables. Por ese motivo, al momento de desecharlo separe adecuadamente los plásticos, papales, cartón, entre otros, que son parte del embalaje de este producto para destinarlos, preferentemente, a recicladores.

PRODUCTO:

Este producto está desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar. Sin embargo, no se puede desechar junto con la basura doméstica.

Respete la legislación local al desechar su producto de forma correcta, sin perjudicar el medio ambiente.

8. GARANTÍA

Tramontina S/A Cutelaria ofrece garantía para este producto contra defectos de fabricación por un período total de 1 (un) año, con 9 (nueve) meses de garantía contractual y 90 (noventa) días de garantía legal.

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

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

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

La garantía (legal o contractual) no cubre:

- Los defectos resultantes del incumplimiento de las recomendaciones de uso y limpieza incluidas en este manual;
- Cualquier falla o dificultad operativa resultante de accidente, abuso, mal uso, modificación, vandalismo, instalación inadecuada, falla en el mantenimiento de rutina o servicios incorrectos efectuados por el propio consumidor;
- Si el producto se utiliza para fines diferentes del recomendado en el presente manual;
- Piezas desgastadas por el uso normal/natural;
- Las modificaciones de color y las manchas no perjudican el funcionamiento del grill a carbón, por lo que no son fundamentos para ningún tipo de reclamo;
- Los deterioros o daños producidos por las condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, o la decoloración deriva del calor o la exposición a sustancias químicas, de manera directa o en el ambiente;
- Presencia de corrosión (herrumbre) por exposición en ambientes con marejadas, humedad excesiva o con retención de determinados residuos (sal, grasa, alimentos, etc.).
- En el caso de las piezas que ya no se encuentran disponibles, el fabricante se reserva el derecho a reemplazarlas por otra pieza parecida

o similar de igual funcionalidad;

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

Otras indicaciones sobre asistencia técnica:

- TRAMONTINA S/A CUTELARIA, debido a la evolución continua de sus productos, se reserva el derecho a modificar 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 (global.tramontina.com). Para servicios en el exterior, busque revendedores autorizados (global.tramontina.com).
- 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 (global.tramontina.com). Para servicios en el exterior, busque revendedores autorizados (global.tramontina.com).
- Cualquier otro mantenimiento o ajuste no previsto en este manual deberá ser realizado por personal calificado. Por ese motivo, recomendamos recurrir siempre a la Red de Servicios Autorizados Tramontina y especificar la marca y modelo de su grill a carbón.
- El fabricante no se responsabiliza por personas o empresas que asuman cualquier otra obligación o responsabilidad relativa a la venta, instalación, uso, eliminación y devolución o cambio de sus equipos.

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	18
2. DIMENSIONS DU PRODUIT MONTÉ	18
2.1. TCP-400	18
2.2. PIÈCES ET QUANTITÉS.....	18
3. PRÉPARER L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE	18
3.1. INSTRUCTIONS DE MONTAGE	19
4. INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.....	19
4.1. SYMBOLES DE SÉCURITÉ	19
4.2. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION : DANGER	19
4.3. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION : ATTENTION ET PRÉCAUTIONS	20
5. ORIENTATIONS UTILES.....	20
5.1. DÉMARRER AVEC UN GRILL DE BARBECUE AU CHARBON DE BOIS	20
6. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	20
7. RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE	21
8. GARANTIE	21

1. INTRODUCTION

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

Conservez ce manuel car il contient des informations importantes sur le produit (installation, utilisation, entretien et nettoyage), ainsi que des avertissements et des précautions pour une utilisation sécurisée et appropriée.

Avant de monter le barbecue, vérifiez si toutes les pièces du modèle acquis sont disponibles.

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

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

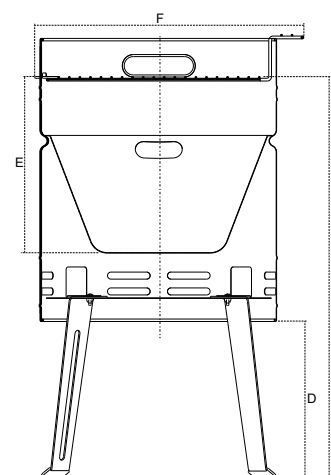
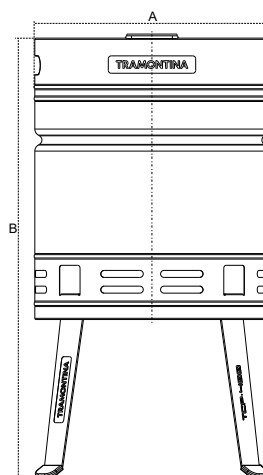
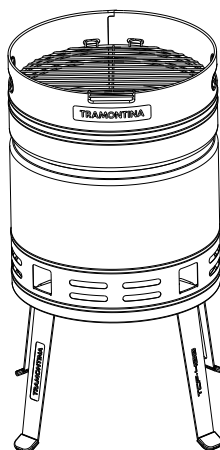
Ce barbecue est recommandé seulement pour un usage domestique et est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur.

2. DIMENSIONS DU PRODUIT MONTÉ

2.1. TCP-400:

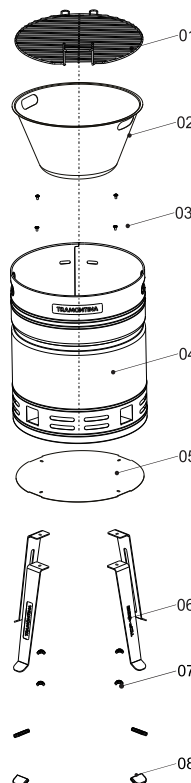
*Les dimensions ci-dessous sont données à titre indicatif.

Identification	Dimensions (cm)
A	40,4
B	76,2
C	68,8
D	27,9
E	30,1
F	45,9



2.2. PIÈCES ET QUANTITÉS :

Pièces	Description	Quantité
1	Grille de cuisson en acier inoxydable	1
2	Plateau en acier carbone émaillé	1
3	Vis M5	4
4	Corps en acier inoxydable	1
5	Disque en acier peint	1
6	Jambes en acier peint	4
7	Écrou papillon M5	4
8	Jambières en plastique	4



3. PRÉPARER L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE :

Pour installer votre barbecue rapidement et avec succès, tenez compte des conseils suivants :

- Vérifiez que toutes les pièces qui composent le barbecue sont à l'intérieur de l'emballage. Pour la vérification, utilisez la liste des pièces du point 2.2. de ce manuel.
- Rincez la grille de cuisson avec du détergent neutre et de l'eau courante.
- Retirez tous les rubans et adhésifs ou pellicules protectrices qui sont collées sur les pièces du barbecue.

3.1. INSTRUCTIONS DE MONTAGE :

Étape 01 :

Tournez le corps du barbecue vers le bas. Placez ensuite une vis M5 de bas en haut dans la fente du corps. Tout en tenant la vis d'une main, positionnez l'un des pieds en l'insérant dans la vis. (Figure 1)

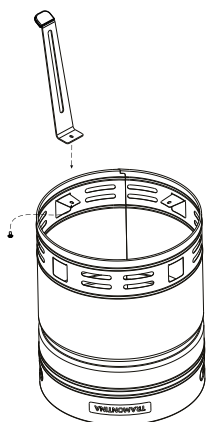


Figure 1

Étape 02 :

En maintenant la vis et la jambe dans les positions précédemment assemblées, placez le disque sur le dessus, en insérant l'un de ses trous dans la vis et de manière à ce que l'une des fentes du disque soit alignée avec la jambe. Ensuite, montez l'écrou papillon M5 sans le serrer à fond, juste pour tenir l'ensemble en position. (Figures 2 et 3)

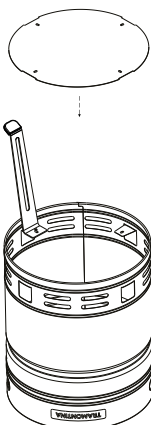


Figure 2

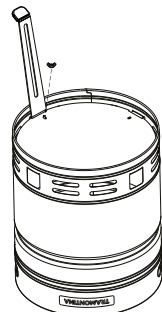


Figure 3

Étape 03 :

Après avoir assemblé le premier jeu de la jambe, placez la deuxième jambe entre le disque et le corps du barbecue (Figure 4). Ensuite, montez la vis M5 et l'écrou papillon M5 dans la position, sans serrer jusqu'au bout (Figure 5). Répétez la procédure pour les deux autres jambes qui restent à assembler, puis serrez les écrous et les vis de toutes les jambes. (Figure 6)

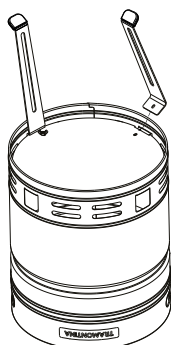


Figure 4

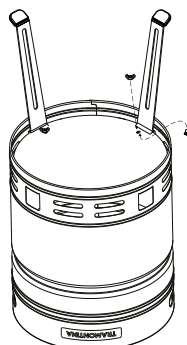


Figure 5

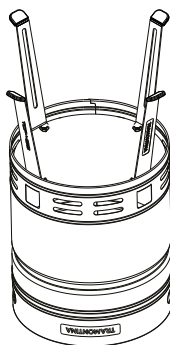


Figure 6

Étape 04 :

Placez le plateau à charbon de bois (pièce 02) à l'intérieur du barbecue, comme indiqué sur la figure 7.

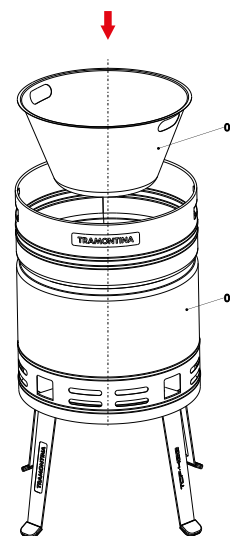


Figure 7

Étape 05 :

Placez la grille (pièce 01) dans la position correcte, comme indiqué sur les figures 8 et 9.

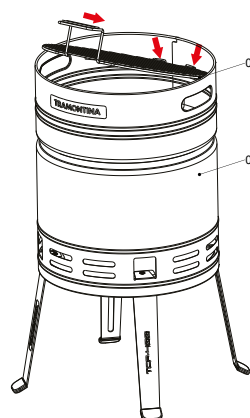


Figure 8

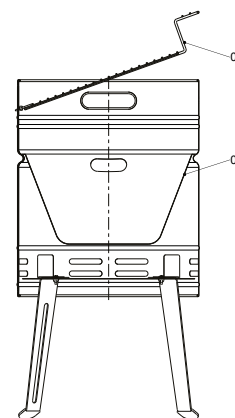


Figure 9

4. INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

4.1. SYMBOLES DE SÉCURITÉ

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

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

• **DANGER** identifiera les situations les plus graves.

4.2. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION : **!** DANGER

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

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

- Gardez le barbecue à l'écart des matériaux combustibles, des vapeurs, des gaz et des liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc.
- Un assemblage incorrect peut être dangereux. Suivez les instructions de ce manuel et n'utilisez le barbecue que lorsque toutes les pièces sont correctement positionnées et fixées comme le stipule le manuel.
- Ne pas ajouter de liquides de départ pour le charbon, le charbon imprégné de liquide d'allumage, tout autre liquide inflammable (essence, alcool,...) ou d'autres fluides hautement volatils.
- Soyez toujours très prudent lorsque vous utilisez le barbecue, car il sera chaud pendant son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants, les animaux domestiques et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sans surveillance, près du barbecue chaud.
- Gardez les petites pièces et les sacs en plastique hors de la portée des enfants.
- Le barbecue ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes non qualifiées.
- Ne déplacez le barbecue que lorsqu'il n'est pas en fonctionnement et avec tous ses composants froids.
- Ne retirez les cendres que lorsqu'elles ont refroidi et que le charbon est complètement brûlé. Assurez-vous que le barbecue est froid.
- Le charbon de bois doit toujours être placé dans le récipient spécifique (plateau en acier émaillé pour charbon de bois), jamais directement sur le fond du barbecue.
- Manipulez et rangez soigneusement les démarreurs électriques chauds.
- Gardez les fils et les câbles électriques loin des surfaces chaudes du barbecue et loin des zones où les gens circulent.
- N'utilisez pas le barbecue dans des conditions de vent fort, car cela peut réduire ses performances, augmenter la consommation de charbon de bois et tout danger généré par les cendres chaudes.
- N'utilisez pas le barbecue sur des surfaces qui peuvent brûler ou fondre en raison de la proximité de la chaleur.

4.3. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION : ATTENTION ET PRÉCAUTIONS



- Pendant l'utilisation, gardez le barbecue tout le temps sur une surface plane, stable et sans inclinaison, loin des matériaux combustibles et inflammables.
- Pour une utilisation en toute sécurité, manipulez toujours le barbecue par les poignées. Lors du nettoyage, soyez particulièrement attentif, car certaines arêtes peuvent être coupantes.
- Avant de manipuler des grilles, des cendres, du charbon de bois ou le barbecue lui-même, assurez-vous qu'ils ne sont pas chauds.
- Tant que le feu/la grille est allumé(e) ou que les cendres et le corps du barbecue sont chauds, ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'eau pour contrôler les flammes ou pour éteindre le feu, car cela pourrait endommager la finition du barbecue.
- Il est recommandé de porter des gants thermorésistants Tramontina pendant l'utilisation et la manipulation du barbecue (rôtissage des aliments ou pendant qu'il est chaud).
- Il est recommandé d'utiliser des ustensiles Tramontina avec de longues poignées, qui conviennent au barbecue, car ils offrent une distance de sécurité du barbecue.
- Ne jetez jamais les braises dans des endroits où elles peuvent être piétinées ou provoquer des incendies. Ne versez jamais de cendres ou de charbon de bois avant qu'ils ne soient complètement froids.
- En raison de la variation de température, un desserrage peut se produire dans les vis de fixation de la base de votre barbecue. Resserrez-les régulièrement.
- Avant de ranger le barbecue, retirez le charbon de bois, les cendres et nettoyez tous ses composants (voir les instructions de nettoyage).
- Ne jamais assembler ou manipuler un barbecue sous l'influence de drogues telles que des boissons alcoolisées, des médicaments, etc.
- Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur des véhicules et/ou des bateaux.
- Ce barbecue n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches amples (larges) lorsque vous allumez ou utilisez un barbecue.
- Ne vous appuyez jamais sur le barbecue et ne laissez pas les enfants monter dessus.

- Ne vous penchez jamais sur le barbecue lorsqu'il est utilisé ou encore chaud.
- Veillez à ne pas cogner les ustensiles contre le bord du barbecue, car cela pourrait endommager le produit.



Faites attention à la manipulation du gril

- Il est recommandé de déplacer le gril froid, mais s'il est nécessaire de le déplacer à chaud, des ustensiles de protection doivent être utilisés.

5. ORIENTATIONS UTILES

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

- Pour une bonne circulation de l'air, les cendres accumulées au fond du plateau doivent être retirées. Cependant, avant de les retirer, assurez-vous que les braises sont éteintes.
- Suivez les instructions figurant sur l'emballage du fournisseur de charbon. Notez la quantité de charbon indiquée ci-dessous :

Barbecue au charbon de bois	Quantité de charbon de bois
TCP-400	Environ 1,5 kg

- Placez le charbon de bois sous forme de pyramide et allumez-le en suivant les instructions contenues dans ce manuel.
- Après environ 15 à 20 minutes de feu, étalez les braises avec un ustensile à longue poignée. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles **Tramontina**.
- Assurez-vous que le charbon de bois n'est pas trop près du gril.

6. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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



DANGER

- Ne touchez pas et ne nettoyez pas le gril avant qu'il ne soit complètement refroidi et que les braises soient éteintes.
- Retirez le gril (voir les instructions de manipulation du gril).
- Retirez les cendres.
- Lavez la grille en utilisant une brosse métallique, un détergent neutre et de l'eau chaude. Rincez à l'eau courante et séchez immédiatement. Il est recommandé d'utiliser une brosse métallique Tramontina. Il est nécessaire de nettoyer la grille après chaque utilisation.
- Les autres parties de votre barbecue doivent être lavées après chaque utilisation avec une éponge douce, un détergent neutre et de l'eau chaude. Rincez bien à l'eau courante et séchez immédiatement. Gardez votre barbecue toujours sec.



ATTENTION

- Pendant l'exposition à l'air marin, l'humidité excessive ou la rétention de certains déchets (sel, graisse, nourriture...), le barbecue peut présenter une corrosion (rouille) plus accélérée. Faites très attention au nettoyage, à l'entretien et au stockage.
- Avant de réutiliser le barbecue, vérifiez les systèmes de fixation de base. Si nécessaire, resserrez-les.
- Le gril peut être nettoyé à l'aide de brosses métalliques conçues à cet effet.
- Les brosses doivent être utilisées avec soin et exclusivement à cette fin. Lavez toujours soigneusement les grilles après avoir utilisé la brosse, car les poils peuvent se détacher pendant l'utilisation. Les brosses doivent être remplacées lorsqu'elles ont des poils détachés.
- N'utilisez jamais d'objets tranchants pour nettoyer une partie du barbecue ou enlever les cendres, car ils pourraient endommager la finition.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs sur le barbecue car cela pourrait endommager la finition.
- Ne lavez jamais les composants de ce produit dans une machine à laver.
- N'utilisez jamais de produits tels que l'alcool, les acides ou les solvants.
- Tout dommage à la finition compromettra la résistance à la corrosion des composants du barbecue.
- Le barbecue doit être soigneusement nettoyé après utilisation et conservé dans un endroit protégé et sec.
- Lors du nettoyage, soyez particulièrement attentif, car certaines arêtes peuvent être coupantes.

7. RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Chaque produit Tramontina que vous possédez est le résultat d'un travail minutieux, visant à transformer l'ensemble de notre processus de fabrication en action contribuant à la construction d'un monde meilleur. Pour en savoir plus, consultez sustainability.tramontina.com.br



Avant de le jeter, séparez le plastique, le papier, le carton et les autres matériaux qui composent cet emballage, puis jetez-les, de préférence dans les poubelles appropriées.

Produit

Ce produit est fabriqué avec des matériaux recyclables qui peuvent être réutilisés. Le produit ne doit donc pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Suivez les consignes locales de recyclage pour jeter correctement les produits et les emballages, sans nuire à l'environnement.

8. GARANTIE

Tramontina S/A Cutelaria garantit ce produit contre les défauts de fabrication pour une durée totale d'un (1) an, dont 9 (neuf) mois de garantie contractuelle et 90 (quatre-vingt-dix) jours de garantie légale.

La période de garantie commence à compter à partir de l'émission de la facture de vente du produit, qui sera jointe aux présentes. La garantie ne sera valable que sur présentation de la facture d'achat.

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui présentent des défauts ou des vices dans des conditions normales d'utilisation. Si le produit ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter le service agréé Tramontina le plus proche pour obtenir des informations sur la façon de procéder à la solution de l'événement.

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

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

- Les défauts résultant du non-respect des recommandations d'utilisation et de nettoyage contenues dans ce manuel ;
- Toute défaillance ou difficulté opérationnelle résultant d'un accident, d'un abus, d'une mauvaise utilisation, d'une altération, d'un vandalisme, d'une installation incorrecte, d'un défaut de maintien de la routine ou de services incorrects fournis par le consommateur lui-même ;
- Lorsque le produit est utilisé à des fins autres que celles recommandées dans le présent manuel ;

- Les pièces usées par une utilisation normale/naturelle ;
- Les changements de couleur et les taches ne nuisent pas au fonctionnement du barbecue et ne sont donc pas un motif de réclamation ;
- Les détériorations ou dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tornades ou la décoloration due à la chaleur et / ou à l'exposition à des produits chimiques, directement ou dans l'atmosphère ;
- L'apparition d'une corrosion (rouille) due à l'exposition à l'air marin, à l'humidité excessive ou à la rétention de certains résidus (sel, graisse, aliments, etc.) ;
- Si les pièces ne sont plus disponibles, le fabricant se réserve le droit de les remplacer par une pièce similaire ou identique, à fonctionnalité égale ;
- Les pièces endommagées (bosselées, rayées) en raison d'accidents de transport ou de manutention, de chutes ou d'actes et d'effets de la nature, tels que la foudre, la pluie, etc.
- Les frais de service dans lesquels aucun défaut n'est trouvé, ou liés aux conseils d'utilisation de ce manuel d'instructions ou dans le produit lui-même, seront à la charge des consommateurs.

Autres directives sur l'assistance technique

- TRAMONTINA S/A CUTELARIA, compte tenu de l'évolution croissante de ses produits, se réserve le droit de modifier les caractéristiques générales, techniques et esthétiques sans avis préalable.
- Tout défaut trouvé dans ce produit doit être immédiatement signalé au service agréé Tramontina le plus proche. Contactez les centres d'assistance technique (global.tramontina.com). Pour des services à l'étranger, contactez des revendeurs agréés (global.tramontina.com).
- Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions concernant le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre barbecue, veuillez contacter nos points de service (global.tramontina.com). Pour des services à l'étranger, contactez des revendeurs agréés (global.tramontina.com).
- Tout autre entretien ou ajustement nécessaire, non prévu dans le présent manuel, doit être effectué par un personnel qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous rendre sur le réseau de service agréé Tramontina, en spécifiant la marque et le modèle de votre barbecue.
- Le fabricant n'est pas responsable des personnes ou sociétés assumant toute autre obligation ou responsabilité en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait et le retour ou le remplacement de son équipement.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	23
2. ГАБАРИТЫ ИЗДЕЛИЯ В СБОРЕ	23
2.1. ТСР-400	23
2.2. ДЕТАЛИ И КОЛИЧЕСТВО	23
3. ПОДГОТОВКА УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	23
3.1. ПРОЦЕДУРА СБОРКИ	24
4. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	24
4.1. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ	24
4.2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: ОПАСНОСТЬ	24
4.3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ВНИМАНИЕ	25
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	25
5.1. КАК НАЧАТЬ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ	25
6. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ	25
7. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	26
8. ГАРАНТИЯ	26

1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по корректной и безопасной эксплуатации необходимо прочитать и соблюдать перед первым использованием угольного гриля и всякий раз, когда возникают сомнения относительно его применения.

Не выбрасывайте это руководство, так как оно содержит важную информацию об изделии (установка, использование, техническое обслуживание и очистка), а также предупреждения и меры предосторожности для корректной и безопасной эксплуатации.

Перед сборкой угольного гриля убедитесь в наличии всех деталей приобретенной модели.

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

Рисунки в данном руководстве приведены исключительно в иллюстративных целях. Производитель оставляет за собой право модифицировать изделие с целью улучшения в любое время, когда он сочтет это необходимым, не ухудшая функциональность и безопасность изделия.

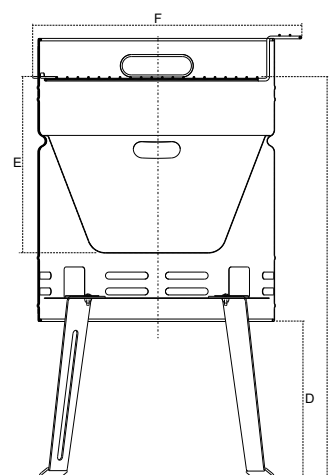
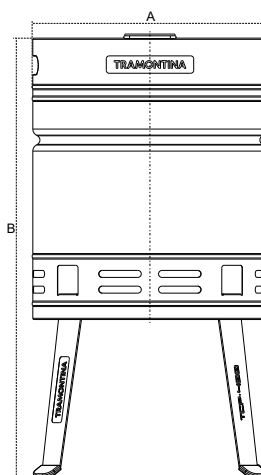
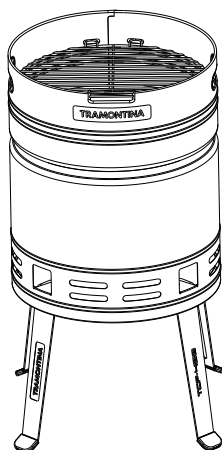
Этот угольный гриль рекомендуется только для домашнего использования и предназначен исключительно для применения на открытом воздухе.

2. ГАБАРИТЫ ИЗДЕЛИЯ В СБОРЕ

2.1. TCP-400:

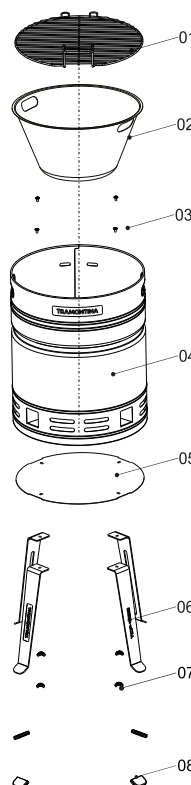
*Размеры ниже приведены исключительно для справки.

Обозначение	Размер (см.)
A	40,4
B	76,2
C	68,8
D	27,9
E	30,1
F	45,9



2.2. ДЕТАЛИ И КОЛИЧЕСТВО:

Деталь	Описание	Количество
1	Решетка из нержавеющей стали для приготовления пищи	1
2	Эмалированный лоток из углеродистой стали	1
3	Винт M5	4
4	Корпус из нержавеющей стали	1
5	Диск из окрашенной стали	1
6	Ножки из окрашенной стали	4
7	Барашковая гайка M5	4
8	Пластиковая ножка	4



3. ПОДГОТОВКА УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Чтобы быстро и успешно подготовить угольный гриль, примите во внимание следующие рекомендации:

- Убедитесь, что все части угольного гриля находятся внутри упаковки. Для справки используйте список деталей, приведенный в пункте 2.2. данного руководства.
- Вымойте решетку для приготовления пищи нейтральным моющим средством и проточной водой.
- Удалите все ленты, наклейки или защитные пленки, приклеенные к компонентам угольного гриля.

3.1. ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

Шаг 01

Поверните корпус угольного гриля вниз. Затем вставьте винт М5 снизу вверх в фитинг на корпусе. Удерживая винт одной рукой, установите одну из ножек на винт. (Рисунок 1)

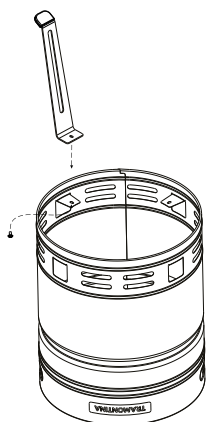


Рисунок 1

Шаг 02

Удерживая винт и ножку в ранее собранных положениях, поместите диск сверху, расположив одно из его отверстий в винт так, чтобы фитинг на диске совпадал с ножкой. После этого свободно натяните барашковую гайку М5, чтобы комплект удерживался на месте. (Рисунки 2 и 3)

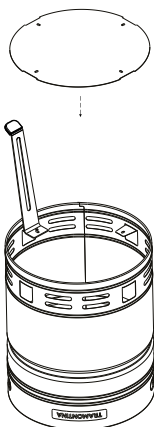


Рисунок 2

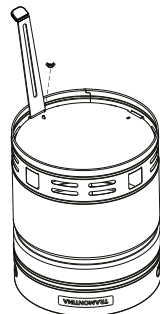


Рисунок 3

Шаг 03

После установки первого комплекта ножек установите вторую ножку между диском и корпусом угольного гриля (Рисунок 4). Затем установите болт М5 и барашковую гайку М5 на место, не затягивая их полностью (Рисунок 5). Повторите процедуру для двух других ножек, после чего затяните гайки и болты на всех ножках. (Рисунок 6)

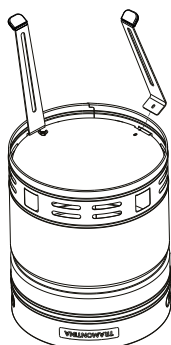


Рисунок 4

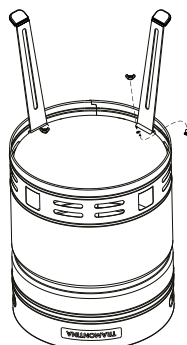


Рисунок 5

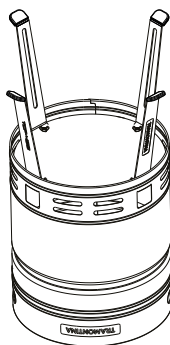


Рисунок 6

Шаг 04

Поместите лоток для угля (деталь 02) внутрь угольного гриля, как показано на рисунке 7.

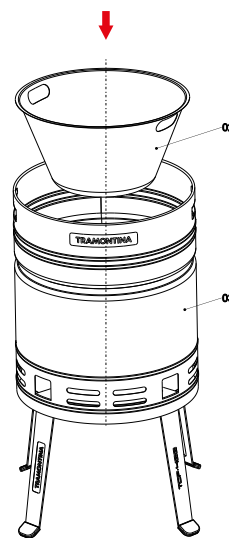


Рисунок 7

Шаг 05

Установите решетку (деталь 01) в правильное положение, как показано на рисунках 8 и 9.

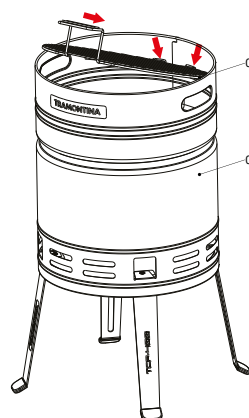


Рисунок 8

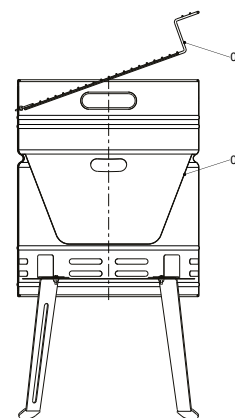


Рисунок 9

4. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

 Предназначены для привлечения вашего внимания к важной для безопасности информации.

- Слова **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** или **ВНИМАНИЕ** должны находиться рядом с **ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИМ** знаком .
- ОПАСНОСТЬ** указывает на самые серьезные ситуации.

4.2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: ОПАСНОСТЬ

- Несоблюдение предупреждений **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ**, содержащихся в настоящем руководстве по корректной и безопасной эксплуатации, может привести к серьезным травмам, а также к пожару или взрыву, что может нанести материальный ущерб.
- Используйте этот угольный гриль только на открытом воздухе. Запрещается использовать это устройство в закрытых пространствах, таких как гараж, балкон или коридор. При использовании в помещении возможно скопление токсичных газов, которые могут привести к серьезному ухудшению здоровья или смерти.

- Держите угольный гриль вдали от горючих материалов, паров, газов и легковоспламеняющихся жидкостей, таких как бензин, спирт и т. д.
- Неправильный монтаж может представлять опасность. Следуйте инструкциям в настоящем руководстве и используйте угольный гриль только тогда, когда все части правильно расположены и закреплены, как указано в руководстве.
- Не добавляйте воспламеняющие жидкости к древесному углю, древесному углю, пропитанному жидкостью для розжига, любым другим легковоспламеняющимся жидкостям (бензин, спирт и т. д.) или другим легковоспламеняющимся жидкостям.
- Всегда будьте очень осторожны при использовании угольного гриля, так как во время использования он сильно разогревается.
- Не оставляйте без присмотра возле раскаленного угольного гриля детей, домашних животных и людей с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями.
- Храните мелкие детали и полиэтиленовые пакеты в недоступном для детей месте.
- Дети и неподготовленные люди не допускаются к использованию угольного гриля.
- Передвигайте угольный гриль, только когда он не работает и все его части холодные.
- Удаляйте пепел только после того, как он остынет и уголь полностью сгорит. Убедитесь, что угольный гриль остыл.
- Древесный уголь всегда следует помещать в специальный контейнер (эмалированный стальной лоток для угля), а не прямо на дно угольного гриля.
- Хранение горячих электрических зажигалок и обращение с ними требуют осторожности.
- Держите электрические кабели и шнуры вдали от горячих поверхностей угольного гриля и вдали от мест, где ходят люди.
- Не используйте угольный гриль при сильном ветре, так как это может снизить его производительность, повысить расход угля и увеличить риск распространения горячего пепла.
- Не используйте угольный гриль на поверхностях, которые могут воспламениться или расплавиться из-за близости источников тепла.

4.3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И

ВНИМАНИЕ

- Во время использования держите угольный гриль на плоской и устойчивой поверхности без наклона, вдали от горючих и легковоспламеняющихся материалов.
- Для безопасного использования всегда держите гриль за ручки. При чистке будьте особенно внимательны, так как некоторые края могут быть острыми.
- Прежде чем прикасаться к решеткам гриля, пеплу, древесному углю или самому грилю, убедитесь, что они не горячие.
- Пока горит огонь, жаровня нагрета, зола и корпус угольного гриля остаются горячими, не оставляйте гриль без присмотра.
- Не используйте воду для контроля пламени или тушения огня, так как это может повредить отделку угольного гриля.
- При перемещении или использовании угольного гриля (во время обжаривания пищи или пока он не остыл) рекомендуется использовать теплозащитные перчатки Tramontina.
- Рекомендуется использовать утварь Tramontina с длинными ручками для барбекю, так как она обеспечивает безопасное расстояние от угольного гриля.
- Никогда не выбрасывайте угли в местах, где на них можно наступить или где они могут вызвать возгорание. Никогда не заливайте водой пепел или уголь, пока они полностью не остынут.
- Из-за колебаний температуры может произойти ослабление крепежных винтов основания угольного гриля. Регулярно подтягивайте их.
- Перед хранением угольного гриля удалите уголь, пепел и очистите все его компоненты (см. инструкции по очистке).
- Никогда не собирайте угольный гриль и не используйте его под воздействием наркотических средств, алкоголя, лекарств и т. д.
- Этот угольный гриль не предназначен для использования в транспортных и/или плавучих средствах.
- Этот угольный гриль не предназначен для использования в качестве обогревателя и никогда не должен использоваться в таком качестве.
- Не надевайте одежду со свободными (широкими) рукавами, когда розжигаете или используете этот угольный гриль.

- Никогда не опирайтесь на угольный гриль и не позволяйте детям забираться на него.
- Никогда не опирайтесь на угольный гриль, когда он используется или еще горячий.
- Внимательно следите за тем, чтобы не ударить утварью о край угольного гриля, так как это может его повредить.



Будьте осторожны при обращении с грилем:

- Рекомендуется перемещать гриль, когда он холодный. Если необходимо переместить его в горячем состоянии, необходимо использовать защитные приспособления.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

5.1. КАК НАЧАТЬ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ

- Для надлежащей циркуляции воздуха пепел, скопившийся на дне лотка, необходимо удалять. Однако перед чисткой убедитесь, что в лотке не осталось тлеющих элементов.
- Следуйте инструкциям на упаковке древесного угля. Ниже указано требуемое количество древесного угля:

Угольный гриль	Количество угля
ТСР-400	Приблизительно 1,5 кг

- Уложите уголь в форме пирамиды и зажгите его, следуя инструкциям, приведенным в данном руководстве.
- Примерно через 15–20 минут горения разровняйте угли с помощью инструмента с длинной ручкой. Рекомендуется использовать оригинальные приборы Tramontina.
- Следите за тем, чтобы уголь не находился слишком близко к решетке.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

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



ОПАСНОСТЬ

- Не прикасайтесь к угольному грилю и не чистите его, пока он полностью не остынет, а угли не погаснут.
- Снимите решетку (см. инструкции по обращению с решеткой).
- Удалите пепел.
- Вымойте решетку, используя щетку с металлической щетиной, мягкое моющее средство и горячую воду. Сполосните ее проточной водой и сразу же высушите. Рекомендуется использовать щетку Tramontina с металлической щетиной. Чистку решетки необходимо проводить после каждого использования.
- Остальные части угольного гриля необходимо мыть после каждого использования мягкой губкой, нейтральным моющим средством и горячей водой. Хорошо промойте их проточной водой и сразу высушите. Угольный гриль должен всегда быть сухим.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- В среде с морским воздухом, чрезмерной влажностью или наличием определенных остатков (соли, жира, продуктов питания...) угольный гриль может быстрее ржаветь. Особенно внимательно соблюдайте правила чистки, обслуживания и хранения.
- Перед повторным использованием угольного гриля проверьте системы крепления основания. При необходимости подтяните их.
- Решетку можно чистить с помощью специально предназначенных для этого щеток с проволочной щетиной.
- Щетки следует использовать осторожно и исключительно для этой цели. Всегда тщательно мойте решетки после использования щетки, так как во время использования щетинки могут выпадать. Если щетина выпадает, щетки следует заменять.

- При чистке будьте особенно внимательны, так как некоторые края могут быть острыми.
- Не используйте острые предметы для очистки какой-либо части угольного гриля или удаления пепла, так как они могут повредить отделку.
- Не используйте абразивные чистящие средства для очистки угольного гриля, так как это может повредить отделку.
- Любое повреждение отделки ставит под угрозу коррозионную стойкость компонентов угольного гриля.
- Угольный гриль необходимо тщательно очищать после использования и хранить в сухом защищенном месте.
- Не мойте части данного устройства в посудомоечной машине.
- Не используйте для очистки изделия спирт, кислоты или растворители.

7. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Каждое изделие Tramontina у вас дома — это результат кропотливой работы, которая призвана трансформировать весь наш процесс производства, чтобы сделать мир лучше. Ополнительные сведения доступны на сайте sustainability.tramontina.com.br



Материалы, из которых изготовлена эта упаковка, пригодны для вторичной переработки. Перед утилизацией отделите пластик, бумагу, картон и другие материалы, которые входят в эту упаковку, и по возможности отправьте на переработку в соответствующую компанию.

Изделие

Это изделие изготовлено из материалов, пригодных для вторичной переработки, которые можно повторно использовать и не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами.

Чтобы утилизировать изделия и упаковку надлежащим образом без вреда для окружающей среды, соблюдайте нормативные требования вашей страны к переработке.

8. ГАРАНТИЯ

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

Гарантийный срок начинается с момента выдачи товарного чека на изделие. Сохраните этот чек. Гарантия будет действительна только при предъявлении товарного чека на изделие.

Настоящая гарантия ограничивается ремонтом или заменой неисправных или дефектных деталей при эксплуатации в нормальных условиях. Если изделие не работает должным образом, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Tramontina для получения информации о том, как решить эту проблему.

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

(Юридическая и/или договорная) гарантия не распространяется на:

- дефекты, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по эксплуатации и очистке, содержащихся в данном руководстве;
- любые эксплуатационные сбои или дефекты, возникшие в результате несчастного случая, злоупотребления, неправильного использования, переделки, вандализма, неправильной установки, невыполнения регламентного обслуживания или ненадлежащего обслуживания потребителем;

- случаи, когда изделие используется для целей, отличных от рекомендованных в настоящем руководстве;
- детали, изношенные при нормальном/естественном использовании;
- изменения цвета и появление пятен, которые не влияют на работу угольного гриля и поэтому не являются основанием для каких-либо претензий;
- ухудшение состояния или повреждение в результате суровых погодных условий, таких как град, ураганы, землетрясения или торнадо, либо обесцвечивание в результате нагревания и/или воздействия химических веществ непосредственно или в атмосфере;
- возникновение коррозии (ржавчины) из-за воздействия окружающей среды, насыщенной морским воздухом, чрезмерной влажностью или содержащей определенные остатки (соли, жира, пищевых продуктов...);
- если определенная деталь больше не доступна, производитель оставляет за собой право заменить ее аналогичной деталью или деталью с такой же функциональностью;
- детали, поврежденные (раздавленные, поцарапанные) в результате несчастных случаев при транспортировке или погрузочно-разгрузочных работах, падений либо воздействия природных сил и стихийных бедствий, таких как молния, дождь и т. д.;
- расходы на обслуживание, при котором не были обнаружены дефекты, или связанные с несоблюдением инструкций по эксплуатации, приведенных в данном руководстве, оплачиваются потребителем.

Другие рекомендации по технической поддержке:

- В связи с постоянным развитием своей продукции TRAMONTINA S/A CUTELARIA оставляет за собой право изменять общие, технические и эстетические характеристики изделий без предварительного уведомления.
- О любом дефекте, обнаруженном в этом изделии, следует немедленно сообщить в ближайший авторизованный сервисный центр Tramontina. Обратитесь к поставщикам технической помощи (global.tramontina.com). Для получения услуг за границей обратитесь к авторизованному дилеру (global.tramontina.com).
- По вопросам приобретения запасных частей или если у вас есть вопросы по сборке, использованию или обслуживанию угольного гриля, обращайтесь к поставщикам технической помощи (global.tramontina.com). Для получения услуг за границей обратитесь к авторизованному дилеру (global.tramontina.com).
- Любое другое техническое обслуживание или наладка, не оговоренные настоящим руководством, должны проводиться квалифицированным персоналом. По этой причине мы всегда рекомендуем использовать сеть авторизованных сервисных центров Tramontina, указывая марку и модель вашего угольного гриля при обращении.
- Производитель не несет ответственности за лиц или компании, которые берут на себя какие-либо обязательства или ответственность в отношении продажи, установки, использования, удаления, возврата или замены своего оборудования.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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: 27 (11) 300 9500 - contact.traf@tramontina.com
Australia: 61 02 9674 1799 - info.tras@tramontina.com
Canada: 1 (905) 670 5200 - help.tcanada@tramontina.com
Caribe: 507 309 9507 - contacto.tcaribe@tramontina.com
Chile: 56 2 2676 5000 - contacto.tchile@tramontina.com
China: 86 (20) 8560-0170 - frank@tramontina-china.com
Colombia: 57 (1) 623 4500 - contacto.tecol@tramontina.com
Ecuador: 00 593 4 454 1794 - contacto.tecuador@tramontina.com
Germany: 49 (221) 7789 991 0 - info.tgermany@tramontina.com
Latvia: +371 6730 4958 - info.triga@tramontina.com
Malaysia: 603 2728 1164 - info.tmalaysia@tramontina.com
Mexico: 52 (55) 5950 0470 - contacto.mexico@tramontina.com
Panama: 507 203 8388 - contacto.tcaribe@tramontina.com
Peru: (51) 1 421 2135 - contacto.tperu@tramontina.com
Singapore: 65 6635 6264 - info.trasing@tramontina.com
United Arab Emirates: 971 (4) 450 4301 - info.tdubai@tramontina.com
United kingdom: +(44) 020 3176 4558 - contact.tuk@tramontina.com
USA: 1 (281) 340 8400 - tusa@tramontina-usa.com

TRAMONTINA

TCP.400

tramontina.com

