

MANUAL DE USO SEGURO E ADEQUADO

TRAMONTINA

TGP.4700

CHURRASQUEIRA A GÁS



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	4
2. ESPECIFICAÇÕES.....	4
3. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO	4
4. COMPONENTES DA CHURRASQUEIRA A GÁS	5
5. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	6
5.1. VERIFICAÇÕES INICIAIS	6
6. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA.....	9
6.1. SÍMBOLOS DE SEGURANÇA.....	9
6.2. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENÇÃO E CUIDADO	9
7. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO.....	10
7.1. INSTRUÇÕES PARA CONEXÕES DE GÁS.....	10
7.1.1. CONECTANDO O BOTIJÃO DE GÁS À CHURRASQUEIRA.....	10
7.1.2. TESTE DE VAZAMENTO	10
8. INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO	11
8.1. ACENDIMENTO POR “PONTE” ENTRE OS QUEIMADORES INTERNOS	11
8.2. ACENDIMENTO COM FÓSFORO	11
9. ORIENTAÇÕES ÚTEIS	12
9.1. INICIANDO COM UMA CHURRASQUEIRA A GÁS.....	12
9.2. PASSOS SIMPLES PARA UM ÓTIMO CHURRASCO	12
10. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO	12
10.1. SUPERFÍCIES EXTERNAS.....	12
10.2. GREHAS E CHAPA.....	13
10.3. BANDEJA COLETORA DE GORDURA	13
10.4. QUEIMADORES INTERNOS (03 unidades)	13
10.5. QUEIMADOR LATERAL (01 unidade) E TREMPÉ.....	13
10.6. SUPERFÍCIES INTERNAS	13
10.7. CONEXÕES.....	13
10.8. SISTEMA DE GÁS.....	13
10.9. CHAMA ADEQUADA.....	13
10.10. REPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES INTERNOS	13
10.11. ARMAZENAMENTO DA CHURRASQUEIRA	14
11. DESCARTE.....	14
12. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	15
13. GARANTIA.....	15

MANUAL DE USO SEGURO E ADEQUADO

1. INTRODUÇÃO

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

Este manual contempla o modelo de churrasqueira TGP-4700. Desconsidere as informações que mencionem componentes que não façam parte da sua churrasqueira, pois o seu modelo específico possui componentes compatíveis com os padrões vigentes no seu país.

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

O não cumprimento destes avisos e cuidados resulta na perda da garantia, e, além disso, pode causar lesões corporais graves ou morte, 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 ou também no interesse do usuário, 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.

Cuidado especial deverá ser destinado aos queimadores a gás.

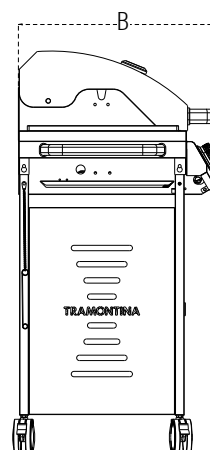
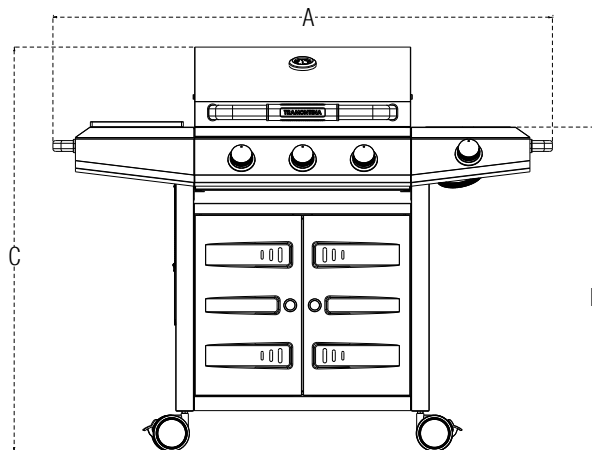
2. ESPECIFICAÇÕES

Código do equipamento	TGP-4700/G3543B-SB		
Potência	13.7 kw		
Consumo de gás/hora	978 g/h		
Tipos de gás	Butano	Propano	Mistura de gás GLP
Pressão do gás	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar
Tamanho dos injetores de gás	Queimadores internos: 0.90 mm Queimador lateral: 0.85 mm		
Código de identificação	359BR674		

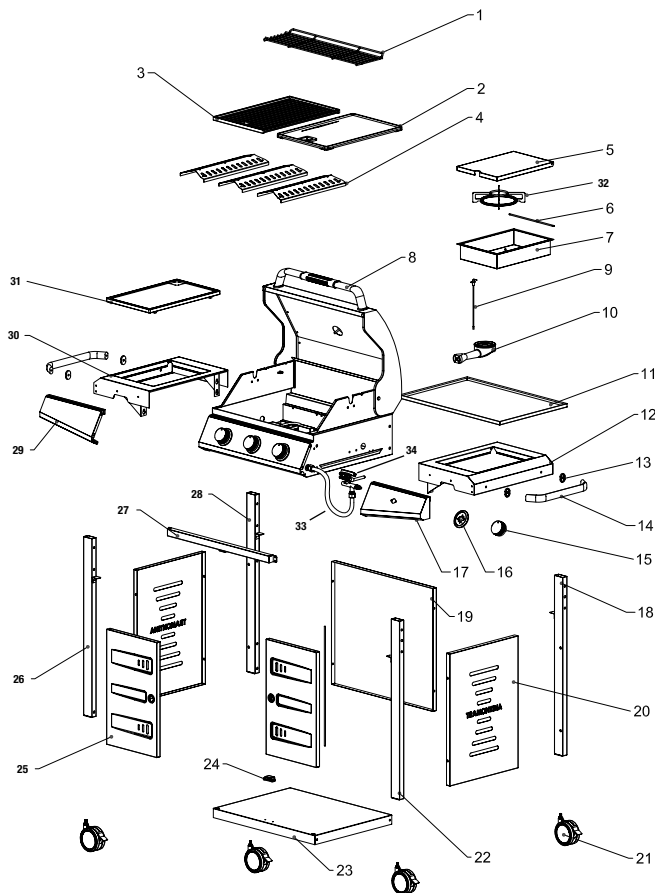
Utilizar esta churrasqueira somente com os gases acima mencionados.

3. DIMENSÕES DO PRODUTO MONTADO

Identificação	Medida (cm)
A	139,0
B	56,5
C	112,0
D	90,0



4. COMPONENTES DA CHURRASQUEIRA A GÁS



PEÇA	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Grelha de apoio	01
02	Chapa para cozimento	01
03	Grelha para cozimento	01
04	Cobertura dos queimadores	03
05	Tampa do queimador lateral	01
06	Eixo da tampa do queimador lateral	01
07	Suporte do queimador lateral	01
08	Unidade central	01
09	Eletrodo de ignição	01
10	Queimador lateral	01
11	Bandeja coletora de gordura	01
12	Base do queimador lateral	01
13	Guarnição da alça lateral	04
14	Alça lateral	02
15	Botão de controle	01
16	Base do botão	01
17	Proteção lateral direita (queimador lateral)	01
18	Perna direita posterior	01
19	Painel posterior	01
20	Painel lateral	02

PEÇA	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
21	Rodízio	04
22	Perna frontal direita	01
23	Base inferior	01
24	Ímã	01
25	Porta	02
26	Perna frontal esquerda	01
27	Coluna de apoio	01
28	Perna esquerda posterior	01
29	Proteção lateral esquerda	01
30	Base da tábua para corte	01
31	Tábua para corte	01
32	Trempe	01
33	Mangueira metálica	01
34	Válvula reguladora do queimador lateral	01
A	Parafuso M6x12	24
B	Parafuso M3x10	2
C	Porca M3	2
D	Parafuso M4x10	17
E	Parafuso M6x60	8
F	Contrapino	2

PEÇAS ADICIONAIS		
	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
	Suporte para fósforo	01
	Chave fenda ponta cruzada 6x150mm	01
	Chave fixa 14x15mm	01

5. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

5.1. VERIFICAÇÕES INICIAIS

Para montar rapidamente e com sucesso a churrasqueira, considere as seguintes sugestões:

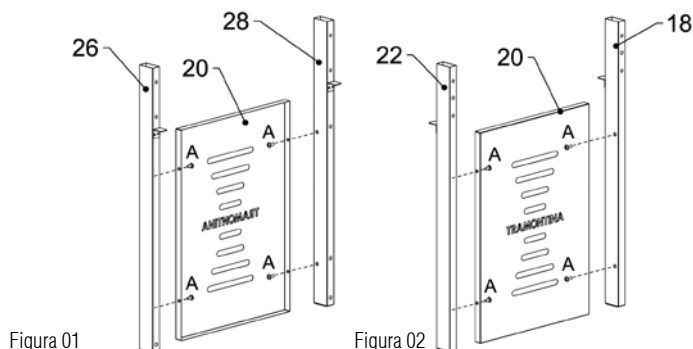
- Retire todas as peças da embalagem e coloque os itens cuidadosamente sobre uma superfície plana (separando as peças pequenas das peças grandes).
- Verifique se todas as peças previstas se encontram dentro da embalagem. Para conferência, utilize a relação das peças que fazem parte da churrasqueira.
- Mantenha a sequência de montagem na ordem indicada neste manual.
- Para a montagem e instalação, utilize as ferramentas que acompanham o produto.
- Instale sempre todos os componentes de fixação (parafusos, porcas, etc), conforme indicado nas figuras a seguir.
- Tenha cuidado ao montar a sua churrasqueira, ela possui diversas peças e pode haver arestas ou cantos cortantes.
- Retire todas as fitas adesivas ou películas protetoras que estejam coladas sobre os componentes da churrasqueira. Utilize um pano macio com álcool para limpar a churrasqueira.

Siga todas as orientações contidas neste manual para o procedimento correto de montagem e instalação da churrasqueira.

Sequência de montagem:

ETAPA 1

Fixe um painel lateral (peça 20) às pernas esquerdas frontal e posterior (peças 26 e 28) utilizando parafusos M6x12 (peça A), conforme figura 01. O outro painel lateral (peça 20) fixe às pernas direitas posterior e frontal (peças 18 e 22) utilizando parafusos M6x12 (peça A), conforme figura 02.



ETAPA 2

Fixe os rodízios (peça 21) às pernas utilizando os furos existentes na parte inferior das pernas, após fixe a base inferior (peça 23) aos painéis laterais e pernas utilizando parafusos M6x12 (peça A), conforme figura 03.

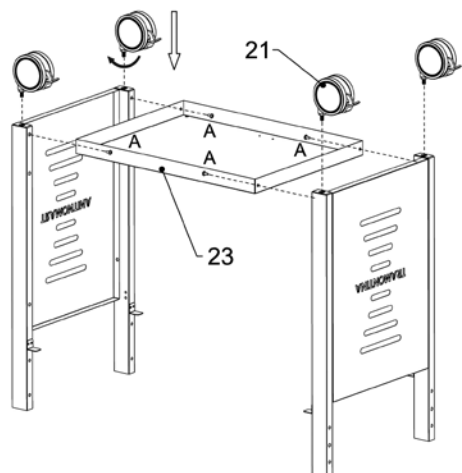


Figura 03

ETAPA 3

Fixe o painel posterior (peça 19) às pernas posteriores utilizando parafusos M6x12 (peça A), após fixe o ímã (peça 24) utilizando parafusos M3x10 e porcas M3 (peça B e C), conforme figura 04.

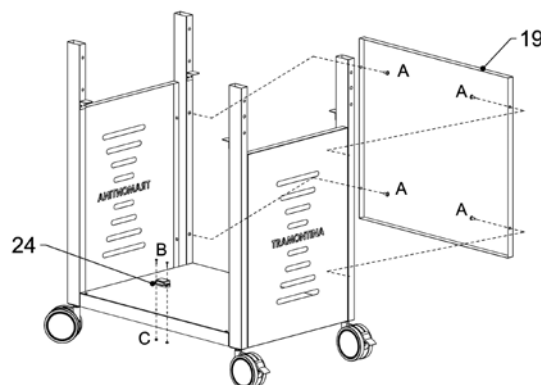


Figura 04

ETAPA 4

Fixe a coluna de apoio (peça 27) às pernas frontais utilizando parafusos M4x10 (peça D), conforme figura 05.

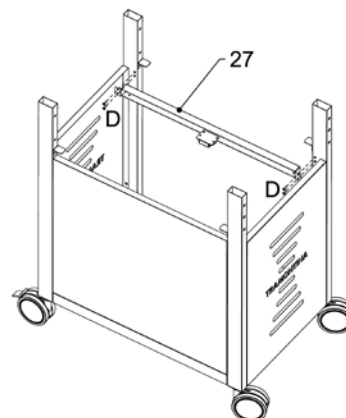


Figura 05

ETAPA 5

Monte as portas (peça 25) pressionando os pinos de fixação e encaixando-os nos furos que a base inferior e a coluna de apoio possuem, conforme figura 06.

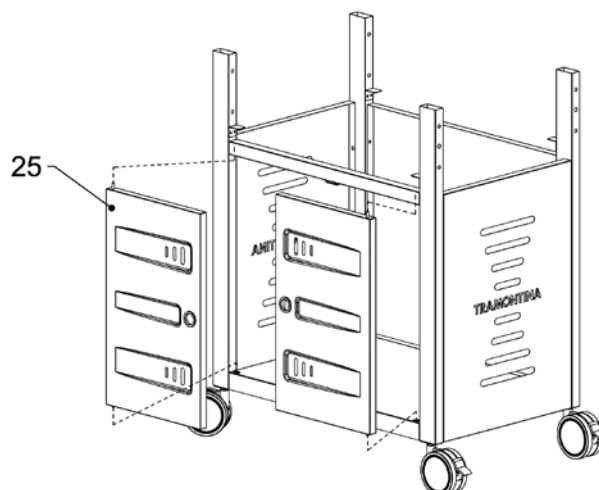


Figura 06

ETAPA 6

Posicione a unidade central (peça 8) sobre a estrutura montada, conforme figura 07.

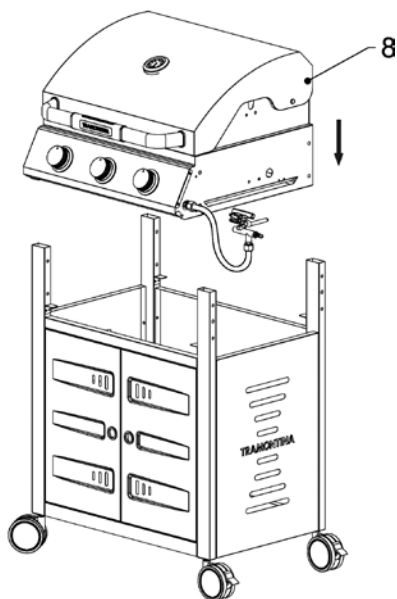


Figura 07

ETAPA 7

Fixe a unidade central às pernas utilizando parafusos M6x12 e M6x60 (peças A e E), sendo que os parafusos E superiores e os parafusos A não devem ser apertados, deixando um espaço de 3,0 a 4,0mm para posteriormente fixar as bases para a tábua lateral e para o queimador lateral, conforme figura 08.

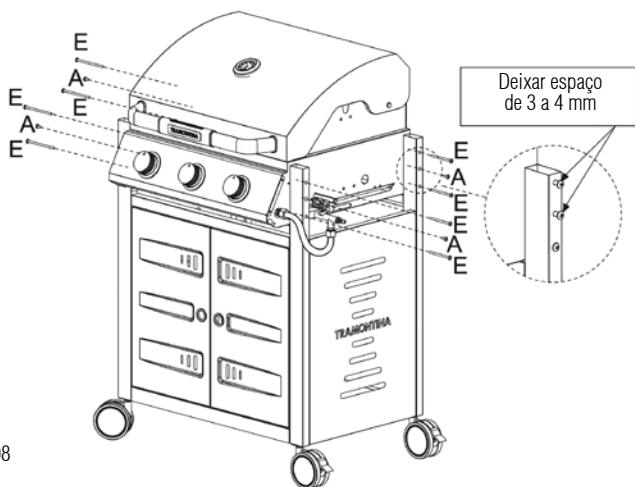


Figura 08

ETAPA 8

Fixe as proteções laterais (peças 17 e 29) às bases (peças 12 e 30) utilizando parafusos M4x10 (peça D), após fixe as alças laterais (peça 14) juntamente com as guarnições (peça 13) utilizando parafusos M6x12 (peça A) às bases (peças 12 e 30), conforme figura 09.

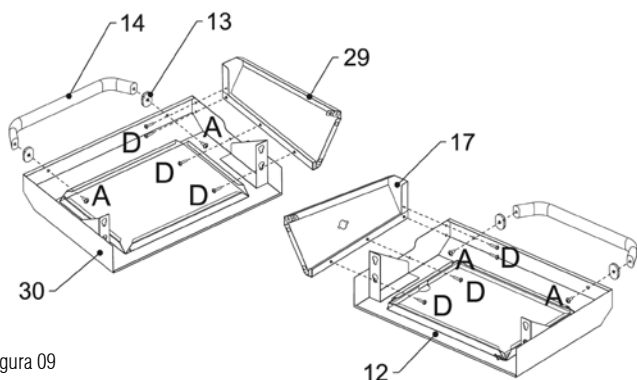


Figura 09

ETAPA 9

Fixe as bases da tábua e do queimador lateral encaixando estas nos parafusos A e E que anteriormente não foram apertados e após aperte-os, conforme figura 10.

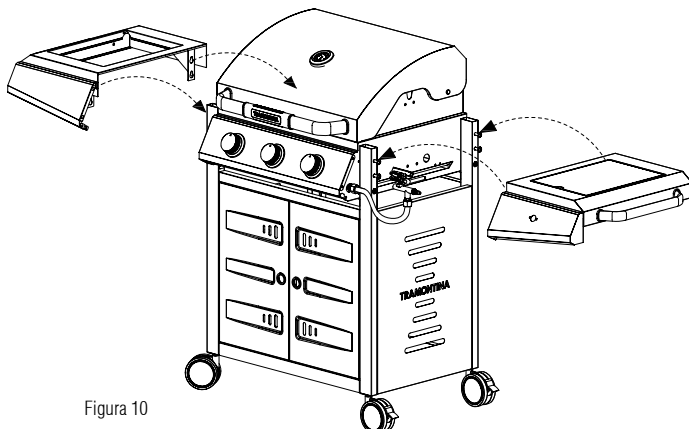


Figura 10

ETAPA 10

Fixe a válvula (peça 34) juntamente com a base do botão (peça 16) à proteção lateral direita (peça 17) utilizando parafusos M4x10 (peça D). Após, fixe as proteções laterais (peças 17 e 29) à unidade central (peça 8) utilizando parafusos M4x10 (peça D), conforme figura 11.

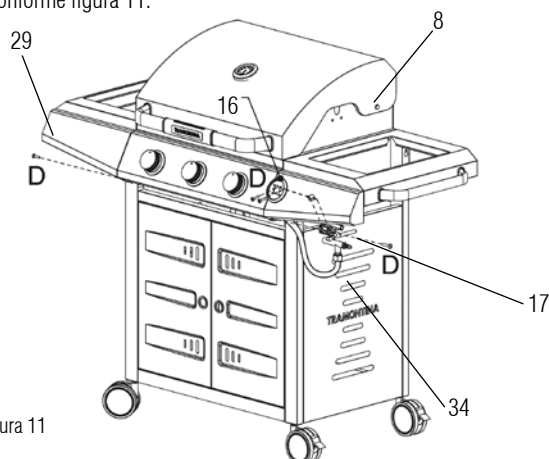
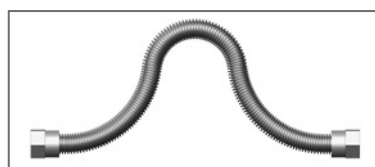


Figura 11



A mangueira metálica que está fixada à válvula (peça 34) pode ser flexionada conforme figura 11A.

Figura 11A

ETAPA 11

Abra a tampa da base do queimador. Remova o contrapino que está encaixado no queimador lateral (peça 10). Encaixe o queimador lateral ao injetor de gás da válvula (peça 34) e após encaixe novamente o contrapino fixando o queimador ao suporte, conforme figura 12.

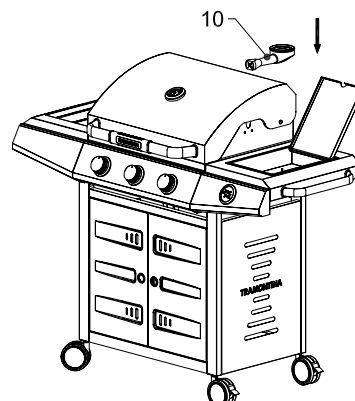


Figura 12

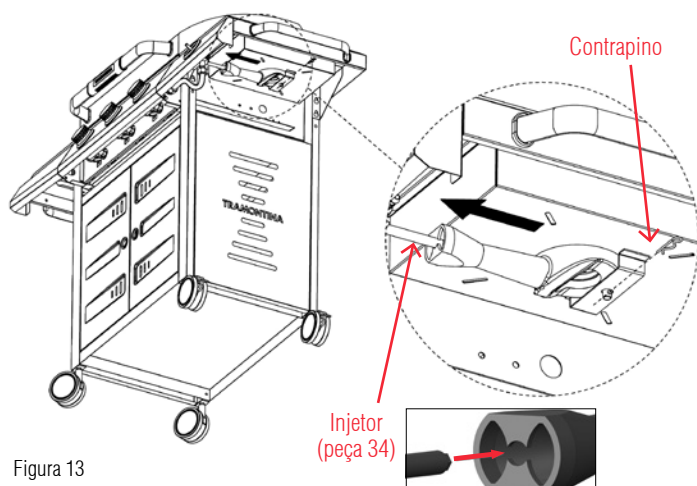


Figura 13

ETAPA 12

Encaixe o botão (peça 15) no pino da base, pressionando-o. Posicione o eletrodo de ignição (peça 9) no furo ao lado da cavidade do queimador, fixando o eletrodo com um parafuso M4x10 (peça D), após conecte o fio à conexão existente na parte posterior da válvula (peça 34), conforme figura 14.

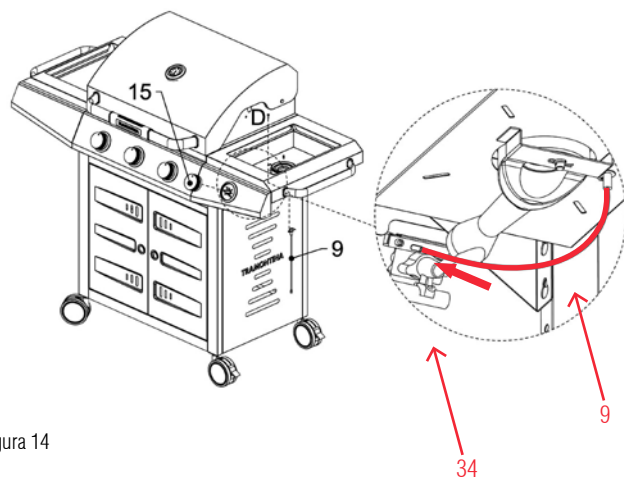


Figura 14

ETAPA 13

Posicione as coberturas dos queimadores (peça 4) sobre o queimador interno central e queimador interno esquerdo. Posicione a grelha para cozimento (peça 3) do lado esquerdo e a chapa para cozimento (peça 2) do lado direito. A grelha de apoio (peça 1) deve ser posicionada no encaixe adequado, a bandeja coletora de gordura (peça 11) deve ser encaixada pela parte posterior da churrasqueira e a trempe (peça 32) deve ser encaixada nos rasgos existentes na base do queimador, conforme figura 15.

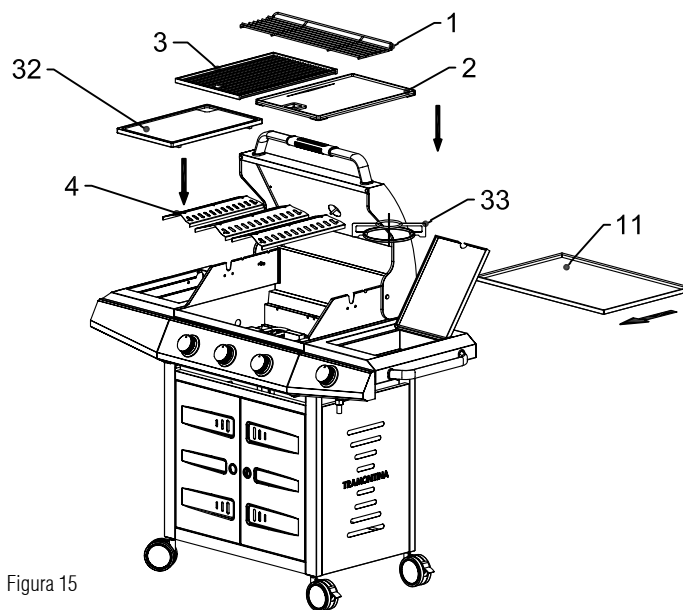


Figura 15

OBS: A grelha de cozimento (peça 03) é dupla face, ou seja, ela pode ser utilizada dos dois lados:

- Com a canaleta em posição de "V" (figura 16A), minimiza a formação de labaredas e possibilita a obtenção de um riscado mais próximo.
- Com a canaleta em posição de "Λ" (figura 16B), minimiza a formação de fumaça e possibilita a obtenção de um riscado mais espessado.

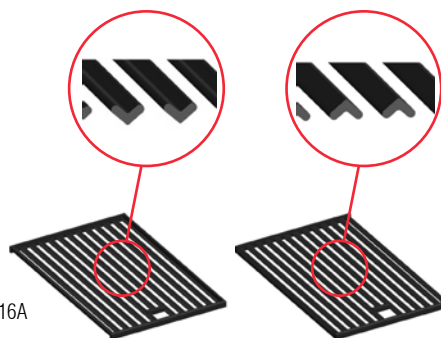


Figura 16A

Figura 16B

**A montagem da churrasqueira está pronta.
Certifique-se que tenha apertado todos os parafusos.**

6. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

6.1. 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.



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, emissões tóxicas se acumulam e poderão causar lesões corporais graves ou morte.
- Não utilize esta churrasqueira em ambientes próximos a outros materiais inflamáveis e/ou combustíveis além do botijão de gás que estiver sendo usado com a sua churrasqueira.
- Mantenha a churrasqueira afastada de vapores, gases e líquidos inflamáveis, tais como gasolina, álcool etc, inclusive de materiais combustíveis.
- Siga as instruções de operação deste manual, vídeo explicativo disponível no site Tramontina e somente utilize a churrasqueira quando todas as peças estiverem devidamente posicionadas e fixadas conforme determina o manual.
- Certifique-se que a bandeja coletora de gordura esteja adequadamente encaixada no local indicado pelo manual antes de ligar (acender) a churrasqueira.
- 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 de uma churrasqueira quente.
- Mantenha peças pequenas e sacos plásticos fora do alcance de crianças.
- A churrasqueira não pode ser utilizada por crianças ou pessoas não capacitadas.
- Somente movimente a churrasqueira quando não estiver em uso, com todos os seus componentes frios.
- Ao elevar a sua churrasqueira, seja para ultrapassar obstáculos, barreiras, escadas ou transportar, nunca pegue-a pelas alças laterais. Esta operação sempre deve ser feita pela base da churrasqueira com no mínimo duas pessoas, tendo cuidado para manter o equilíbrio da churrasqueira.
- Utilize duas ou mais pessoas para montar ou mover a churrasqueira.
- Devido à variação de temperatura, poderá ocorrer afrouxamento nos parafusos de fixação da sua churrasqueira. Reaperte-os regularmente.
- Mantenha esta churrasqueira distante de qualquer material combustível durante o uso.
- Mantenha fios e cabos elétricos longe das superfícies quentes da churrasqueira e distantes de áreas com circulação de pessoas.
- Essa churrasqueira destina-se única e exclusivamente para grelhar alimentos.
- Nunca deixe a churrasqueira ligada (acesa) sem monitoramento.
- O uso da churrasqueira sob condições de ventos mais fortes poderá ocasionar redução do seu desempenho e aumento do consumo de gás.
- Nunca armazene o botijão de gás e outros materiais combustíveis ou inflamáveis dentro da própria estrutura da churrasqueira.
- A válvula de gás deve ser exclusiva para a churrasqueira, a qual deve estar visível e de fácil acesso.
- As mangueiras de gás não podem tocar ou ficar próximas às partes quentes da churrasqueira. Assegure-se disso por ocasião da instalação da churrasqueira e no seu uso.
- Tenha cuidado ao manusear a bandeja coletora de gordura. Tanto esta como outras partes da churrasqueira podem estar quentes.
- Sempre utilize mangueiras e válvulas (reguladores de pressão) certificados pela legislação vigente em seu país e assegure-se que estejam dentro do prazo de validade e em boas condições de uso, inclusive o botijão. Caso necessário, substitua-os.

6.2. RECOMENDAÇÕES DE USO: ATENÇÃO E CUIDADO



- Durante o acendimento e uso, mantenha a churrasqueira todo o tempo sobre superfície plana, estável e sem inclinação, longe de material combustível e inflamável.
- Antes de manusear as grelhas, a chapa, ou a própria churrasqueira, certifique-se que não estejam quentes.
- A tampa do queimador lateral deve ser mantida sempre aberta quando este for ligado (aceso) e enquanto estiver quente.
- Nunca toque o corpo e a tampa quando estiverem quentes. Utilize as alças da churrasqueira.
- Nunca utilize água para controlar labaredas ou para extinguir o fogo.
- Recomenda-se a utilização de luvas térmicas de proteção Tramontina contra o calor durante a utilização e manuseio da churrasqueira, seja no momento de assar os alimentos, ou abrir/fechar a tampa.
- Recomenda-se a utilização dos utensílios Tramontina cabos longos, os quais são apropriados para churrasco, pois oferecem uma distância segura da churrasqueira.
- Não guarde a churrasqueira suja. (Ver instruções de limpeza).
- Nunca monte/manuseie a churrasqueira sob o efeito de drogas prescritas ou não, tais como bebidas alcoólicas, medicamentos etc.
- Não é recomendada a utilização de panelas e frigideiras nas grelhas da Churrasqueira. Utilize o queimador lateral com a trempe disponível.
- Para uso no queimador lateral com a trempe disponível, estão limitados utensílios de cozinha (panelas, frigideiras, etc) com diâmetro externo máximo de 20cm. (Recomenda-se a utilização de panelas e frigideiras Tramontina)
- Esta churrasqueira não se destina a ser utilizada dentro ou sobre veículos e/ou barcos.
- Esta churrasqueira não se destina e nunca deve ser usada como um aquecedor.
- Nunca forre o fundo da churrasqueira com algum tipo de material, pois irá obstruir o fluxo de ar.
- Botijões de gás devem ser armazenados em um local bem ventilado, isto é, em ambientes externos e longe de fontes de ignição, tais como chamas ou faíscas elétricas.
- Nunca use carvão / briquetes na churrasqueira.
- Nunca se incline sobre a churrasqueira quando estiver em uso ou ainda quente.
- Nunca se apoie ou permita que crianças subam na churrasqueira.
- Certifique-se que os queimadores estejam devidamente fixados e no caso dos queimadores fixados com parafusos, aperte-os. Isto evitará que os queimadores se desloquem durante o uso.
- Antes de cada utilização verifique cuidadosamente se a churrasqueira não possui vazamento de gás ou queimadores entupidos. (Siga todas as instruções contidas neste manual para o procedimento correto.)
- Este equipamento não pode ser utilizado com gás natural.
- Utilize a churrasqueira somente com gás liquefeito de petróleo (GLP).
- A mesa do queimador lateral e a mesa da tábua de corte da churrasqueira suportam no máximo 5kg/cada.
- Não tente desconectar o equipamento de gás, enquanto a churrasqueira estiver em operação.
- Não use roupas com mangas soltas (largas) enquanto estiver acendendo ou usando a churrasqueira.
- Sempre utilize o sistema de travamento das rodas (fig. 17), exceto durante a movimentação.

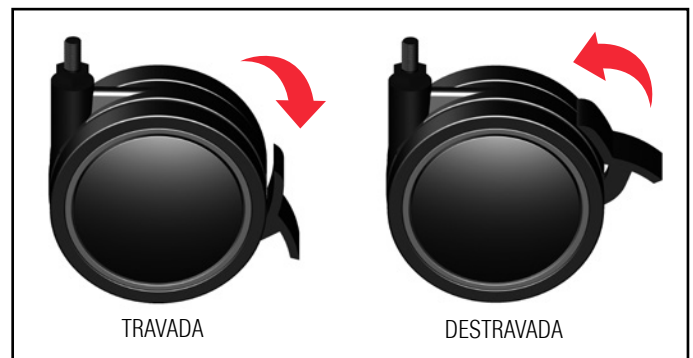


Figura 17

7. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

7.1. INSTRUÇÕES PARA CONEXÕES DE GÁS

Antes de iniciar a conexão de gás, certifique-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF". Caso não estejam nesta posição, gire os botões de controle no sentido horário até que as setas indicadoras fiquem alinhadas com a posição "OFF".

NOTA: Assegure-se de que a conexão existente na churrasqueira adquirida seja compatível com o padrão vigente no seu país.

7.1.1. Conectando o botijão de gás à churrasqueira

Deixe sempre de pé o botijão de gás.

Para a conexão tipo bico (Fig. 18), conecte a mangueira à entrada de gás da churrasqueira e use uma braçadeira para apertar até que esteja firme (Fig. 19).



Figura 18



Figura 19

Para a conexão por meio de rosca (Fig. 20), conecte a mangueira à entrada de gás da churrasqueira e aperte-a até que esteja firme (Fig. 21).



Figura 20

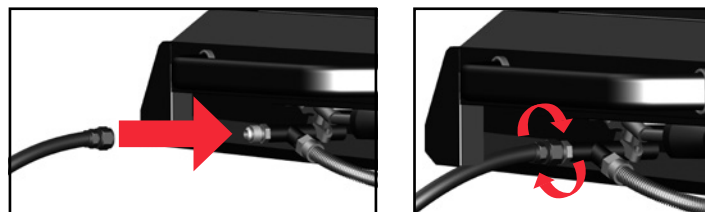


Figura 21

OBS: Mangueira, válvula e braçadeiras não acompanham o produto. Certifique-se que a válvula do botijão esteja fechada. Após, fixe a mangueira na válvula do botijão de gás.



ATENÇÃO

- Sempre que houver necessidade de troca de botijão ou movimentação da churrasqueira, feche a válvula do botijão e desconecte-a.
- Antes de ligar (acender) a churrasqueira, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.



PERIGO

- Antes de usar, certifique-se que a churrasqueira esteja montada de acordo com as instruções deste manual.
- Certifique-se de que as conexões de gás estejam devidamente montadas de forma a evitar vazamentos.
- Não desconecte qualquer parte do sistema de alimentação de gás enquanto a churrasqueira estiver em operação.
- Nunca faça emendas na mangueira do gás.



ATENÇÃO

- No caso de uso com botijão, não torcer a mangueira flexível de gás.

7.1.2. Teste de vazamento

Procedimento:

Em uma área bem ventilada, utilizando espuma de detergente neutro, verifique a ocorrência de bolhas nas posições a seguir:

1) Nas conexões da mangueira metálica da própria churrasqueira (Fig. 22).

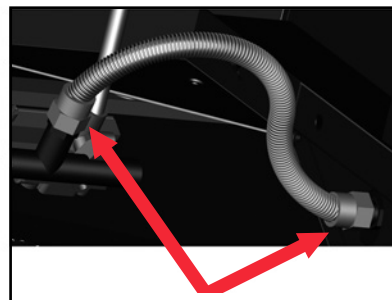


Figura 22

2) Nas conexões da mangueira conectada ao botijão (Fig. 23).

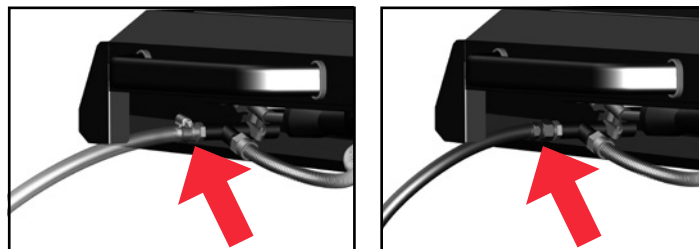


Figura 23



PERIGO

- Caso haja um aumento de tamanho de alguma bolha, há um vazamento. Isto irá ocasionar um desempenho deficiente da churrasqueira.
- Além disso, pode causar incêndio ou explosão que poderão ocasionar danos à propriedade, lesões corporais graves ou até a morte.
- Nunca utilize chama para verificar se há vazamentos de gás.
- Se houver um vazamento de gás, gire o botão de controle no sentido horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "OFF".
- Após, feche a válvula do botijão.
- Não utilize a churrasqueira se houver vazamento de gás ou estiver danificada.
- Havendo vazamentos, contate o serviço de assistência técnica ou revendedor autorizado mais próximo.
- Uma vez que algumas soluções de teste de vazamento, incluindo detergente neutro e água, podem ser corrosivas, todas as conexões devem ser lavadas com água após a verificação de vazamentos.

! PERIGO

- Um longo tempo sem uso da sua churrasqueira pode indicar a necessidade de verificação de vazamentos e das condições das conexões, assim como apresentar a necessidade de limpeza ou manutenção, pois pode haver alteração na qualidade da chama dos queimadores, como também a presença de insetos e aranhas no interior dos queimadores. (Vide instruções para teste de vazamentos de gás, limpeza e manutenção).
- Devido ao transporte ou manuseio, algumas peças podem se soltar ou danificar. Verifique antes de cada uso.
- Verifique se há vazamentos de gás toda vez que você conectar a sua churrasqueira ao botijão.

8. INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO

(Leia todas as instruções contidas neste manual antes de iniciar a utilização da churrasqueira e sempre que houver dúvida).

- 1) Abra a tampa do queimador desejado.
- 2) Certifique-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF". Caso não estejam na posição "OFF", gire os botões de controle no sentido horário até que as setas indicadoras fiquem alinhadas com a posição "OFF".
- 3) Certifique-se de que a válvula do botijão de gás esteja aberta.
- 4) Pressione o botão de controle do queimador desejado e gire no sentido anti-horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "MAX" e se obtenha chama no queimador (Fig. 24).

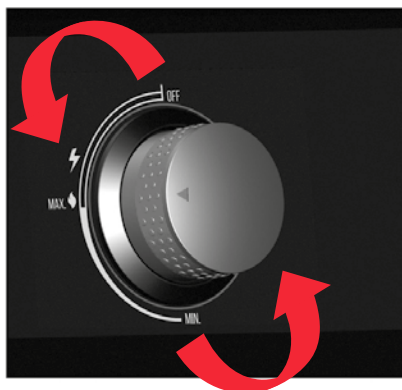


Figura 24

(Para o acendimento ser efetivo, o botão de acendimento deverá emitir o ruído de um "click" cada vez que for acionado).

- 5) Verifique se o queimador desejado está aceso. Caso não esteja, volte à instrução 2 até que se obtenha chama no queimador.

! PERIGO

- Se o queimador não acender após consecutivas tentativas, desligue a churrasqueira conforme mencionado abaixo. Espere 5 minutos para que o gás seja dissipado antes de tentar novamente.
 - Se não for possível acender, consulte o item "Solução de problemas".
- 6) No caso dos queimadores internos, feche a tampa e deixe as grelhas e chapa pré-aquecerem na potência máxima por aproximadamente 10 minutos.
 - 7) Quando a churrasqueira estiver pré-aquecida, gire os botões de controle para regular a chama conforme intensidade desejada para cada queimador. Isto permitirá economia de gás.
 - 8) Após o uso, gire o botão de controle no sentido horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "OFF".
 - 9) Interrompa o fornecimento de gás após a utilização.

! PERIGO

- A tampa sempre deve estar aberta durante o acendimento.
- Espere no mínimo 5 minutos para deixar o gás dissipar em caso do queimador não acender.
- Caso as chamas dos queimadores sejam subitamente apagadas, desligue a churrasqueira e interrompa o fornecimento de gás.

- Limpe o interior da churrasqueira e a bandeja coletora de gordura da churrasqueira antes de cada utilização. O excesso de gordura e resíduos no seu interior podem causar incêndio.
- Se o problema no sistema de acendimento permanecer, entre em contato com o serviço de assistência técnica ou revendedor autorizado.
- O não cumprimento destes avisos e cuidados pode causar incêndio ou explosão que poderão ocasionar danos à propriedade, lesões corporais graves ou até a morte.

8.1. ACENDIMENTO POR "PONTE" ENTRE OS QUEIMADORES INTERNOS

A churrasqueira TGP-4700 possui um sistema de "Ponte" (Fig. 25), onde estando um queimador interno aceso, os outros dois queimadores podem ser acesos apenas pela abertura do gás através do botão de controle.

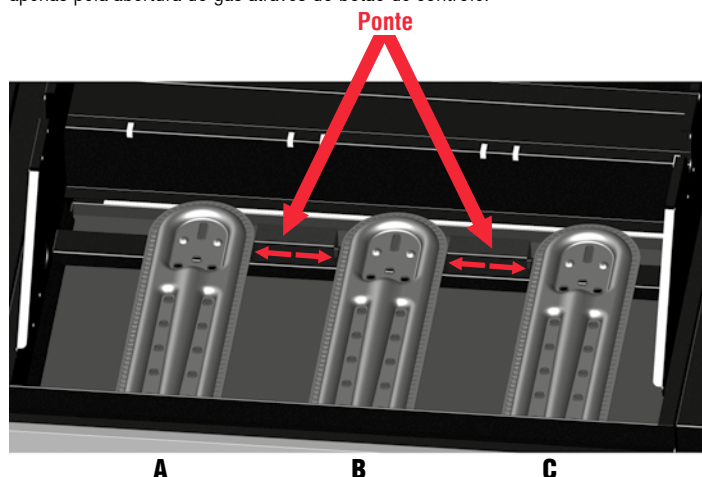


Figura 25

Exemplo:

Estando o queimador interno A aceso, o queimador B poderá ser aceso apenas pela abertura do gás, através do botão de controle.

Assim como o queimador C poderá ser aceso pelo mesmo sistema de "Ponte", caso o B esteja aceso.

! ATENÇÃO

- O queimador A não consegue acender o queimador C, e vice-versa.

! ATENÇÃO

- Caso o queimador não acenda, este poderá ser aceso através do uso de fósforos. (Verifique o item "Acendimento com fósforo").
- Antes disto, certifique-se de que o queimador esteja seco, se os orifícios não estão obstruídos, se existe alimentação de gás, se a válvula do botijão está fechada, se existem vazamentos no sistema ou se o botijão está vazio. Qualquer uma destas condições pode comprometer o desempenho da churrasqueira.

8.2. ACENDIMENTO COM FÓSFORO

- 1) Abra a tampa do queimador desejado.
- 2) Certifique-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF". Caso não estejam na posição "OFF", gire os botões de controle no sentido horário até que as setas indicadoras fiquem alinhadas com a posição "OFF".
- 3) Remova a grelha e/ou a chapa de ferro fundido, de acordo com a necessidade de acendimento.
- 4) Fixe o palito de fósforo no suporte para fósforos (Fig. 26).

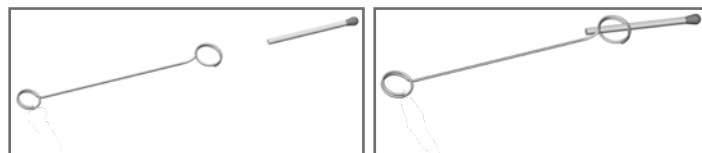


Figura 26

(O suporte para fósforos encontra-se junto ao manual de instruções).

- 5) Acenda o fósforo com cuidado.
- 6) Aproxime o fósforo do queimador, pressionando e girando o botão de controle no sentido anti-horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "MAX" (Fig. 27).

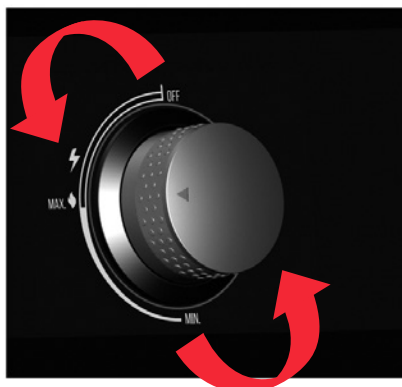


Figura 27

- 7) Se o queimador não acender, volte à instrução número 2 de acendimento com fósforo até que se obtenha chama no queimador.

⚠ PERIGO

- Se o queimador não acender após consecutivas tentativas, desligue a churrasqueira conforme mencionado abaixo. Espere 5 minutos para que o gás seja dissipado antes de tentar novamente.
- Caso não seja possível acender, consulte o item "Solução de problemas".

- 8) Após o acendimento dos queimadores desejados, reposicione a grelha e/ou chapa de ferro fundido na posição inicial.
- 9) No caso dos queimadores internos, feche a tampa e deixe as grelhas e chapa pré-aquecerem na potência máxima por aproximadamente 10 minutos.
- 10) Guarde o suporte para fósforos junto com o manual em um local seguro, longe de crianças e animais.
- 11) Quando a churrasqueira estiver pré-aquecida, gire os botões de controle para regular a chama conforme intensidade desejada para cada queimador. Isto permitirá economia de gás.
- 12) Após o uso, gire o botão de controle no sentido horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "OFF".
- 13) Interrompa o fornecimento de gás após a utilização.

⚠ PERIGO

- Se você sentir cheiro de gás:
 - 1 - Desligue a sua churrasqueira girando o botão de controle no sentido horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "OFF".
 - 2 - Feche a válvula no botijão.
 - 3 - Abra as tampas.
 - 4 - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca, luzes ou qualquer outro aparelho elétrico.
 - 5 - Aguarde no mínimo 5 minutos para dissipação do gás antes de ligar novamente a sua churrasqueira.
 - 6 - Se os odores persistirem, não utilize a churrasqueira e contate imediatamente a assistência técnica ou revendedores autorizados.
 - 7 - Não havendo falhas no produto, verifique o sistema de alimentação de gás.

- O não cumprimento destas instruções pode resultar em explosão ou incêndio, os quais podem causar danos materiais, danos pessoais ou até mesmo morte.

9. ORIENTAÇÕES ÚTEIS

9.1. INICIANDO COM UMA CHURRASQUEIRA A GÁS

Para operar a sua churrasqueira conforme orientações abaixo, consulte instruções de operação e acendimento.

Método de assar:

A operação de assar é realizada sobre a grelha e chapa, sendo que a parte inferior do alimento é submetida diretamente ao calor.

Durante o preparo, somente abra a tampa para virar os alimentos, mantendo-a fechada no restante do tempo, isto permitirá menor perda de calor interno.

Consulte sua receita para tempos de preparos recomendados, ou conforme sua preferência.

Queimador lateral:

Utilizando a treme fornecida, a churrasqueira TGP-4700 possui um queimador lateral para aquecer e cozinhar alimentos em utensílios de cozinha resistentes ao calor e que tenham o fundo plano (panelas, frigideiras, etc) de até 20 cm de diâmetro.

Tábua de corte de madeira:

A tábua de corte que acompanha a churrasqueira pode ser utilizada para preparar os alimentos. Se preferir, esta também pode ser utilizada para servir os assados, removendo-a da churrasqueira. Após cada uso, limpe-a com água quente e detergente neutro.

Excesso de Gordura:

O excesso de gordura é recolhido pela bandeja coletora, que fica na parte inferior da churrasqueira.

9.2. PASSOS SIMPLES PARA UM ÓTIMO CHURRASCO

Siga as orientações de preparo para o seu churrasco:

- A intensidade interna de calor poderá ser aumentada ou diminuída através dos botões de controle.
- A churrasqueira é equipada com um termômetro, o que possibilita a medição da temperatura interna, facilitando o preparo.
- Certifique-se de que o alimento não encoste na tampa ao fechá-la.
- Para manter a suculência dos alimentos, recomenda-se a utilização de espátulas ou pegadores Tramontina, evitando perfurações no alimento.
- Para preservar a suculência dos alimentos, evite pressioná-los contra a grelha.
- Não descongele carne, peixe ou frango em temperatura ambiente. Descongele na geladeira.
- Lave bem as mãos com água e sabão antes do manuseio, preparo e consumo de alimentos.
- Utilize uma tábua para cortar alimentos crus e outra para os cozidos.
- Lave todos os utensílios de cozinha com água quente e sabão, e enxágue bem antes do uso.

10. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

⚠ PERIGO

- Não toque ou efetue qualquer limpeza /manutenção, na churrasqueira enquanto a mesma não estiver desligada e totalmente fria.
- Certifique-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF". Caso estes não estejam nesta posição, gire os botões de controle no sentido horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "OFF". Remova o botijão antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção.

10.1. SUPERFÍCIES EXTERNAS

Para a limpeza externa da tampa e do corpo da Churrasqueira, sempre utilize esponja macia, detergente neutro e água quente. Enxágue bem e mantenha-a seca.

Nunca use limpador de forno ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície da churrasqueira.

Para facilitar a limpeza, os botões de controle da churrasqueira podem ser removidos.

10.2. GRELHAS E CHAPA

Remova as grelhas e a chapa após certificar-se de que estejam frias. Lave as grelhas e a chapa usando uma escova com cerdas metálicas, detergente neutro e água quente. Recomenda-se o uso de uma escova com cerdas metálicas Tramontina. Enxágue bem e mantenha-as secas. Após, aplique uma fina camada de óleo de cozinha sobre a superfície das grelhas e da chapa.

10.3. BANDEJA COLETORA DE GORDURA

Para limpar a bandeja coletora de gordura, remova-a cuidadosamente após assegurar-se de que esteja fria, e lave-a com água quente e detergente neutro. Em seguida, enxágue e mantenha-a seca.

Durante o uso prolongado da churrasqueira TGP-4700 efetue a limpeza da bandeja coletora de gordura a cada 3 horas de uso.

10.4. QUEIMADORES INTERNOS (03 unidades)

Certifique-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF". Caso não estejam nesta posição, gire os botões no sentido horário até que as setas indicadoras fiquem alinhadas com a posição "OFF".

Retire os parafusos para remover os queimadores da churrasqueira.

Mantenha os queimadores imersos na posição horizontal em um recipiente com água quente e detergente neutro por no máximo duas horas.

Limpe a superfície externa utilizando uma esponja macia, detergente neutro e água morna.

A seguir, enxágue introduzindo água corrente pelos orifícios dos queimadores. Deixe os queimadores secando na posição vertical com o furo de conexão voltado para cima.

Antes de montar os queimadores, certifique-se de que estes estejam secos.

ATENÇÃO

- As entradas de ar dos queimadores (Fig. 28) devem estar sempre livres. Mantenha os queimadores e as passagens de ar totalmente desobstruídas.



Figura 28

- Nunca altere o tamanho dos orifícios do queimador. Isso afetará o desempenho do produto e causará a perda da garantia.

10.5. QUEIMADOR LATERAL (01 unidade) E TREMPÉ

Certifique-se de que o botão de controle deste queimador esteja na posição "OFF". Caso não esteja nesta posição, gire o botão no sentido horário até que a seta indicadora fique alinhada com a posição "OFF".

Utilize esponja macia, detergente neutro e água quente para a limpeza. Enxágue e mantenha-os secos.

10.6. SUPERFÍCIES INTERNAS

Assegure-se de que a churrasqueira esteja fria e em seguida limpe a parte interna da tampa e corpo utilizando uma esponja macia, detergente neutro e água morna. Seque bem após a limpeza.

ATENÇÃO

- Em ambiente com maresia, a estrutura da churrasqueira poderá apresentar corrosão de forma mais acelerada. Redobre os cuidados de limpeza e manutenção.
- Nunca utilize produtos como álcool, ácidos ou solventes.
- Nunca use produtos de limpeza abrasivos na churrasqueira, pois isto poderá danificar o acabamento.
- A churrasqueira deve ser cuidadosamente limpa após a utilização e mantida em um local protegido e seco.
- Nunca lave os componentes deste produto em máquina de lavar.

- A limpeza da grelha e queimador pode ser feita com escovas metálicas, as quais devem ser utilizadas com cuidado e exclusivamente para esta finalidade, pois podem apresentar perdas de cerdas em caso de uso inadequado. As escovas devem ser substituídas por novas quando apresentarem cerdas soltas. Nunca use objetos pontiagudos para limpar qualquer parte da churrasqueira, pois podem danificar o acabamento.

Após algum tempo de uso, a sua churrasqueira poderá apresentar alguns dos problemas abaixo:

- Cheiro de gás acompanhado por chama amarelada e fraca;
- Temperatura interna insuficiente;
- Aquecimento irregular da churrasqueira;
- Não acendimento dos queimadores. Isto poderá estar sendo ocasionado pelo acúmulo de resíduos nos queimadores.

Caso sejam identificados alguns dos problemas acima e os mesmos não tenham sido solucionados através das instruções de limpeza, siga as orientações de manutenção abaixo:

10.7. CONEXÕES

Os problemas também poderão estar sendo ocasionados por vazamentos nas conexões. Neste caso, certifique-se que as conexões estejam devidamente fixadas e, se necessário, efetue o teste conforme item "Teste de vazamento".

10.8. SISTEMA DE GÁS

O sistema de gás deve ser verificado cada vez que um botijão de gás for instalado. (Vide instruções para "Teste de vazamento").

PERIGO

- As manutenções previstas neste manual, a serem realizadas pelo próprio usuário, devem ser feitas com cuidado.
- Se sob condições diversas a churrasqueira estiver molhada, deixe-a secar por pelo menos 30 minutos antes do uso.
- O não cumprimento das instruções acima pode resultar em explosão ou incêndio, os quais podem causar danos materiais, danos pessoais ou até mesmo morte.

10.9. CHAMA ADEQUADA

Os queimadores da churrasqueira já vêm de fábrica para a mistura de ar-gás correta. A coloração adequada da chama é mostrada na figura 29.

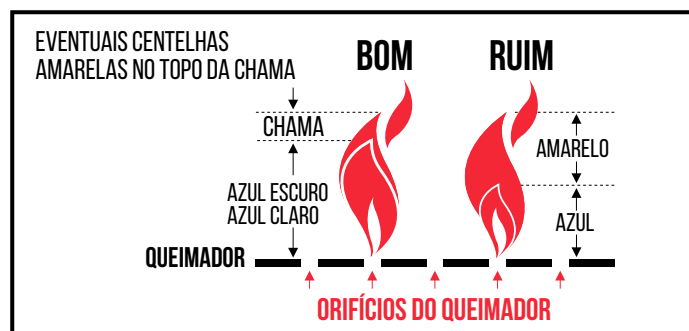


Figura 29

Se as chamas não estiverem distribuídas uniformemente ao longo do queimador ou com coloração inadequada, siga as orientações de manutenção do queimador.

10.10. REPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES INTERNOS

Após algum tempo de uso, os queimadores internos da sua churrasqueira necessitarão de reposição.

A aquisição de queimadores para reposição deve ser feita através dos pontos de assistência técnica.

(Informações disponíveis na seção Garantia)

Para a substituição, siga as instruções abaixo:

- 1) Certifique-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF". Caso não estejam na posição "OFF", gire os botões de controle no sentido horário até que as setas indicadoras fiquem alinhadas com a posição "OFF". Feche a válvula do botijão.
- 2) Desconecte o botijão da churrasqueira conforme mencionado nas "Instruções para conexões de gás".
- 3) Certifique-se de que sua churrasqueira esteja fria.
- 4) Abra a tampa.
- 5) Retire a grelha e a chapa de ferro fundido da churrasqueira.
- 6) Retire as chapas de proteção dos queimadores desejados.
- 7) Remova os parafusos que fixam o queimador desejado ao corpo da churrasqueira e retire-o cuidadosamente (Fig 30).

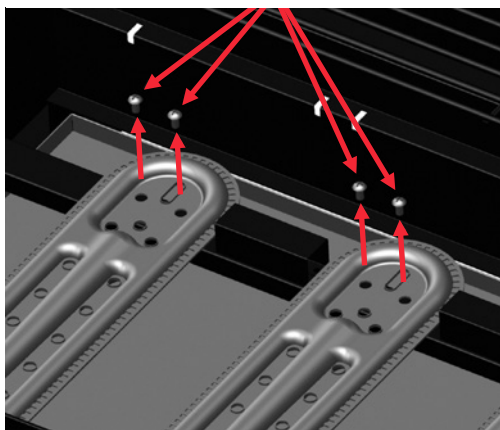


Figura 30

- 8) Posicione o queimador novo na posição original do queimador removido. Certifique-se que o injetor de gás esteja dentro do orifício de entrada de gás do queimador, posicione os parafusos e aperte-os. (Fig. 31)

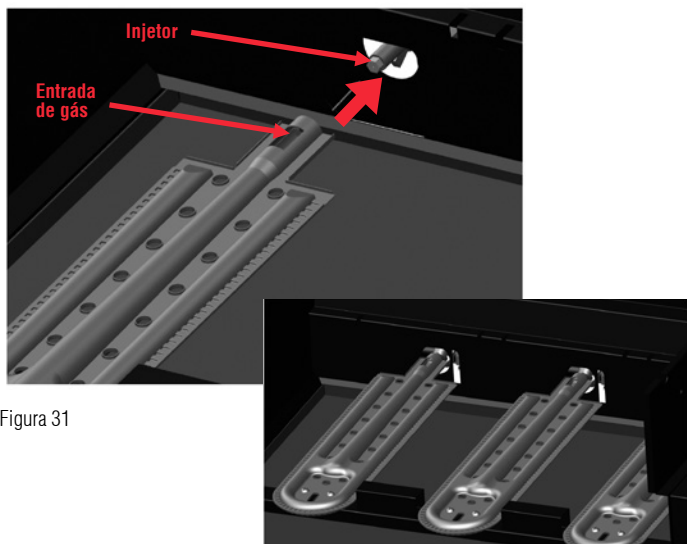


Figura 31

OBS: O queimador deve ser montado com os furos de saída de gás voltados para baixo, assim a borda plana deve ficar para o lado de cima, conforme figura 32.

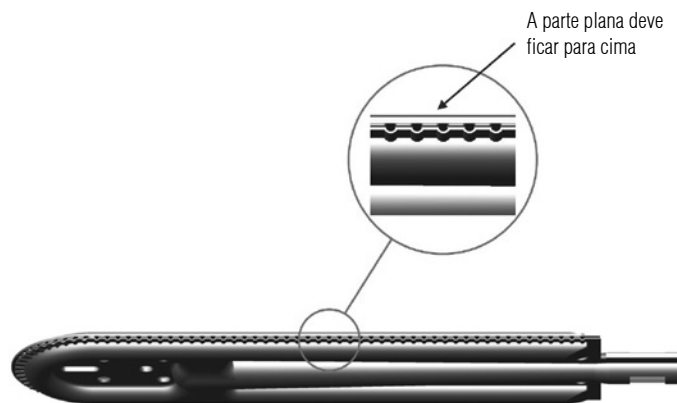


Figura 32



CUIDADO

- Os eletrodos de acendimento nunca deverão ser submetidos a impactos durante qualquer manuseio da churrasqueira, pois isto poderá danificar o sistema.



PERIGO

- O não cumprimento destas instruções pode resultar em explosão ou incêndio, os quais podem causar danos materiais, danos pessoais ou até mesmo morte.

10.11. ARMAZENAMENTO DA CHURRASQUEIRA

Quando a churrasqueira não estiver em uso, qualquer alimentação de gás utilizada deve ser desconectada conforme "Instruções para conexões de gás".

11. DESCARTE

Consulte legislação vigente em seu país para descarte da embalagem, de resíduos gerados no processo de assar, dos componentes ou da própria churrasqueira.

Nunca descarte/queime lixo doméstico ou qualquer outro tipo de lixo na sua churrasqueira.

12. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Verificar	Solução
Queimador não acende, ou a chama é fraca quando o controlador estiver na posição MAX!	O Botijão de gás está vazio ou com pouca carga?	Substitua o botijão de gás.
	Os eletrodos de acendimento estão molhados?	Deixe-os secando e repita as "Instruções de Acendimento" e, caso não seja possível, utilize fósforo para acender a churrasqueira (Ver item "acendimento com fósforo").
	Existe ar no sistema de gás?	Após a conexão com o sistema de alimentação de gás, e durante 1 minuto, repita constantemente o procedimento de acendimento através do botão de controle do queimador desejado.
	Foi possível acender com fósforo?	Utilize o fósforo para acendimento da churrasqueira e posteriormente entre em contato com o serviço de assistência técnica ou revendedor autorizado para verificação do acendimento automático através do eletrodo.
	Não foi possível acender com fósforo?	Entre em contato com o serviço de assistência técnica ou revendedor autorizado para verificação.
A chama do queimador está com uma coloração amarela ou laranja, juntamente com cheiro de gás!	Os orifícios do queimador estão obstruídos?	Limpe o queimador (Ver seção "Limpeza e manutenção".)
Ocorrência de labaredas intensas!	A grelha e chapa de ferro fundido, e os queimadores estão sujos com grande camada de gordura?	Limpe as grelhas, a chapa e os queimadores (Ver seção "Limpeza e manutenção").
A coloração da chama está irregular! A chama é fraca quando o botão de controle estiver na posição MAX! Os queimadores não apresentam chama em todos os seus orifícios! Odor de gás!	Os queimadores estão sujos?	Limpe os queimadores (Ver seção "Limpeza e manutenção".)
	O botijão está com pouca carga?	Substitua o botijão.
	A temperatura está inferior a 5°C (40°F) e o cilindro ou botijão está com menos de ¼ de sua carga total?	Faça a substituição por um botijão novo de gás.
	Existem vazamentos no sistema?	Ver seção "Teste de vazamento"
	O fluxo de gás está insuficiente?	Verifique se existe entupimento no queimador e/ou orifícios.
		Ajuste o controlador na posição "MAX".

NOTA: Se ainda assim os problemas persistirem, entre em contato com o serviço de assistência técnica ou revendedor autorizado.

13. GARANTIA

A Tramontina S/A Cutelaria oferece garantia a este produto contra defeitos de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal. O prazo de garantia inicia sua contagem da emissão da Nota Fiscal de venda do produto, que deverá ser anexada ao presente termo. A garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.

Esta Garantia se restringe à reparação ou substituição de peças que apresentem defeitos sob condições normais de uso, após análise e confirmação de que estas estão com defeito. Entre em contato com o Serviço Autorizado Tramontina mais próximo (informações de contato em nosso site). Se confirmado o defeito e que a reclamação procede, o fabricante substituirá as peças sem custo. No caso de devolução de peças defeituosas, os custos de transporte devem ser pré-pagos pelo consumidor. Quando o fabricante retornar peças para o consumidor, o frete ou postagem também deve ser pré-pago pelo consumidor.

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:

- Ocorrência de corrosão (ferrugem) por exposição em ambientes com maresia, umidade excessiva ou com a retenção de determinados resíduos (sal, gordura, alimentos...);
- Os defeitos decorrentes da inobservância das recomendações de uso e de limpeza deste manual;
- Quaisquer falhas ou dificuldades operacionais resultantes de acidente, abuso, mau uso, alteração, vandalismo, instalação inadequada ou falha na manutenção de rotina ou serviços incorretos efetuados pelo próprio consumidor;
- Quando o produto for utilizado para fins diversos do recomendado no presente manual;
- Peças desgastadas pelo uso normal/natural;
- Alterações de cor e manchas não prejudicam o funcionamento da churrasqueira e assim não são fundamentos para qualquer reivindicação;

- Deteriorações ou danos devido às condições meteorológicas severas, tais como granizo, furacões, terremotos, tornados ou descoloração decorrente de calor e/ou exposição a substâncias químicas, diretamente ou na atmosfera;
- No caso de peças não mais disponíveis, o fabricante se reserva o direito de substituir por outra peça parecida ou similar com igual funcionalidade;
- Peças danificadas (amassadas, riscadas) devido a acidentes de transporte ou manuseio, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva etc.
- Despesas por atendimento em que não for constatado nenhum defeito, ou relacionadas à orientação de uso que esteja neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Outras orientações sobre assistência técnica:

- A TRAMONTINA S/A CUTELARIA, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva - se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo. Contate os pontos de assistência técnica (apenas no Brasil - <http://www.tramontina.com>) Para serviços no exterior procure revendedores autorizados (www.tramontinachurrasco.com na sessão Where to Buy).
- Se você precisa de peças de reposição ou tem dúvidas sobre a montagem, utilização ou manutenção de sua churrasqueira, contate os pontos de assistência técnica (apenas no Brasil - <http://www.tramontina.com>). Para serviços no exterior, procure revendedores autorizados (www.tramontinachurrasco.com na sessão Where to Buy).
- Qualquer outra manutenção ou regulação, 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.

Belém: Fone: (91) 4009.7700 – Fax: (91) 4009.7701
Belo Horizonte: Fone: (31) 3223.4026 – Fax: (31) 3223.4524
Curitiba: Fone: (41) 2111.9110 – Fax: (41) 2111.9100
Goiânia: Fone: (62) 3272.2100 – Fax: (62) 3272.2131
Porto Alegre: Fone: (51) 2101.5000 – Fax: (51) 3222.4184
Recife: Fone: (81) 3128.5500 – Fax: (81) 3454.8801
Rio de Janeiro: Fone: (21) 2224.5004 – Fax: (21) 2224.5248
Salvador: Fone: (71) 3215.8266 – Fax: (71) 3215.8299
São Paulo: Fone: (11) 4197.1266 – Fax: (11) 4195.1485



Validade indeterminada

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA
Av. 25 de Setembro, 1024 - 95185-00
Carlos Barbosa - RS - Brasil
CNPJ: 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira
www.tramontina.com

TRAMONTINA

TGP.4700

www.tramontina.com