

TRAMONTINA



FOGÃO A GÁS

MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

Sr.(a) proprietário(a) do Fogão a Gás **TRAMONTINA**, obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos de que este novo equipamento, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará do melhor modo as suas exigências.

O uso do Fogão a Gás **TRAMONTINA** é fácil, entretanto, antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Prezado(a) cliente: favor conferir a mercadoria no ato do recebimento; danos causados pelo transporte não serão cobertos pela garantia.

O departamento de pós-vendas da **TRAMONTINA FARROUPILHA S/A** está à disposição para atender a sua solicitação, esclarecer dúvidas e ouvir críticas e sugestões de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h30.

Fone: (54) 3261-0079; WhatsApp: (54) 9 8153-6033 - posvendascozinha.far@tramontina.com
Tramontina Farroupilha S/A - Rodovia ERS-122 - Km 61
CEP 95178-000 - Farroupilha - RS - Brasil

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE	2
2. SEGURANÇA	3
3. ADVERTÊNCIAS GERAIS	3
4.1. ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO	4
4.2. ACESSÓRIOS	5
5. UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO	5
5.1. LIGAR E DESLIGAR O EQUIPAMENTO	5
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	6
6.1. LIMPEZA DIÁRIA	6
6.2. LIMPEZA DO PLANO DE COCÇÃO	7
7. AVARIAS	7
8. INSTALAÇÃO	8
8.1. MONTAGEM DO EQUIPAMENTO EM SÉRIE	8
8.2. SAÍDA DOS GASES DE COMBUSTÃO	9
8.3. LIGAÇÃO DO GÁS	9
8.4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	10
9. DICAS PRÁTICAS DE COZIMENTO	10
9.1. INATIVIDADE PROLONGADA	10
9.2. CONSELHOS PARA UTILIZAÇÃO	11
10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	12
11. TERMO DE GARANTIA	24
12. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL	25

2. SEGURANÇA

Para evidenciar algumas partes do texto de considerável importância ou para indicar algumas especificações fundamentais, foi adotado um símbolo específico cujo significado está descrito a seguir:

 Indica informações de segurança ou técnicas de importância elevada que não devem ser ignoradas.

 As informações contidas no manual são fundamentais para o uso seguro e para a manutenção do equipamento. Conserve este manual durante toda a vida útil do equipamento num local conhecido e facilmente acessível, mantendo-o à disposição para quando for necessária a consulta.

- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física sensorial ou mental reduzida ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas pelo responsável pela sua segurança.
- Após desembalar o equipamento, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Não altere nem elimine os dispositivos de segurança instalados. O não respeito a essa exigência pode causar graves riscos para a segurança e para a saúde das pessoas.
- O equipamento destina-se somente ao uso para o qual foi projetado. Qualquer outra utilização é considerada imprópria. Declinamos de toda e qualquer responsabilidade por danos às pessoas ou aos componentes devido ao uso impróprio ou errado.

 Para evitar incêndios, nunca armazene ou exponha ao calor gerado pelo equipamento produtos inflamáveis, tais como acetona, gasolina, querosene, plástico, álcool, etc.

 O equipamento deve ser instalado e usado de maneira que nenhuma água entre em contato com os queimadores, pois isso pode desligá-los e provocar vazamento de gás.

3. ADVERTÊNCIAS GERAIS

• Este manual foi concebido pelo fabricante para fornecer as informações necessárias sobre o produto àqueles que estão autorizados a interagir com ele. A leitura das informações contidas no presente documento permite evitar riscos para a saúde e para a segurança das pessoas.

• Ao final da vida útil do equipamento, recomendamos que seja observada a legislação local, para que seu descarte ocorra de forma correta. Não descarte o equipamento juntamente com o lixo doméstico.

 Caso seja necessário substituir as peças desgastadas, utilize somente peças de reposição originais.

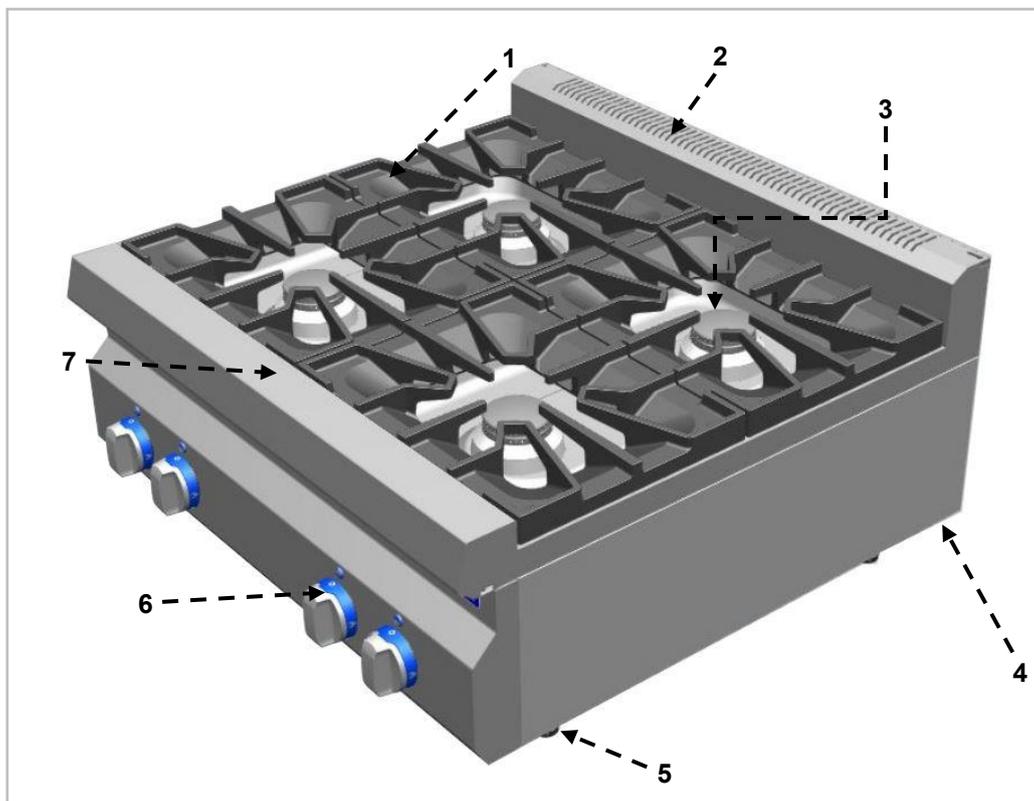
 Recusamos qualquer responsabilidade por danos devidos à utilização de peças de reposição não originais e intervenções que possam modificar os requisitos de segurança, sem a permissão do fabricante.

 Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

 Este produto é destinado exclusivamente para uso profissional.

4. APRESENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO

1. Trempe em ferro fundido.
2. Saída de gases de combustão (caso haja um forno instalado).
3. Queimadores do plano de cocção.
4. Ponto de ligação à rede do gás.
5. Pés ajustáveis.
6. Manípulo de controle do queimador.
7. Plano de cocção.



4.1. ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

A etiqueta de identificação mostrada abaixo está aplicada diretamente sobre a lateral do equipamento. Ela contém referências e todas as informações essenciais para uma operação segura:

1. Número de série
2. Código do equipamento
3. Descrição do equipamento
4. Potência calorífica total (kW)
5. Consumo de gás GLP (kg/h)
6. Consumo de gás GN (m³/h)
7. Tipo de gás / Pressão de Trabalho (mBar)
8. Data de fabricação

TRAMONTINA FARROUPILHA S/A IND. MET.			1
RODOVIA ERS 122 S/N - KM 61			
95175-000 - FARROUPILHA - RS - BRASIL			
CNPJ 07.034.003-0001-13			
Indústria Brasileira			
	N° SERIE	CÓDIGO	←-----2
	DESCRIÇÃO		←-----3
	POTÊNCIA CALORÍFICA TOTAL		←-----4
	CONSUMO DE GÁS GLP		←-----5
	CONSUMO DE GÁS GN		←-----6
	TIPO DE GÁS / PRESSÃO DE TRABALHO		←-----7
	FABRICAÇÃO		←-----8

4.2. ACESSÓRIOS

A pedido do cliente, juntamente com o equipamento pode ser fornecido o seguinte acessório:

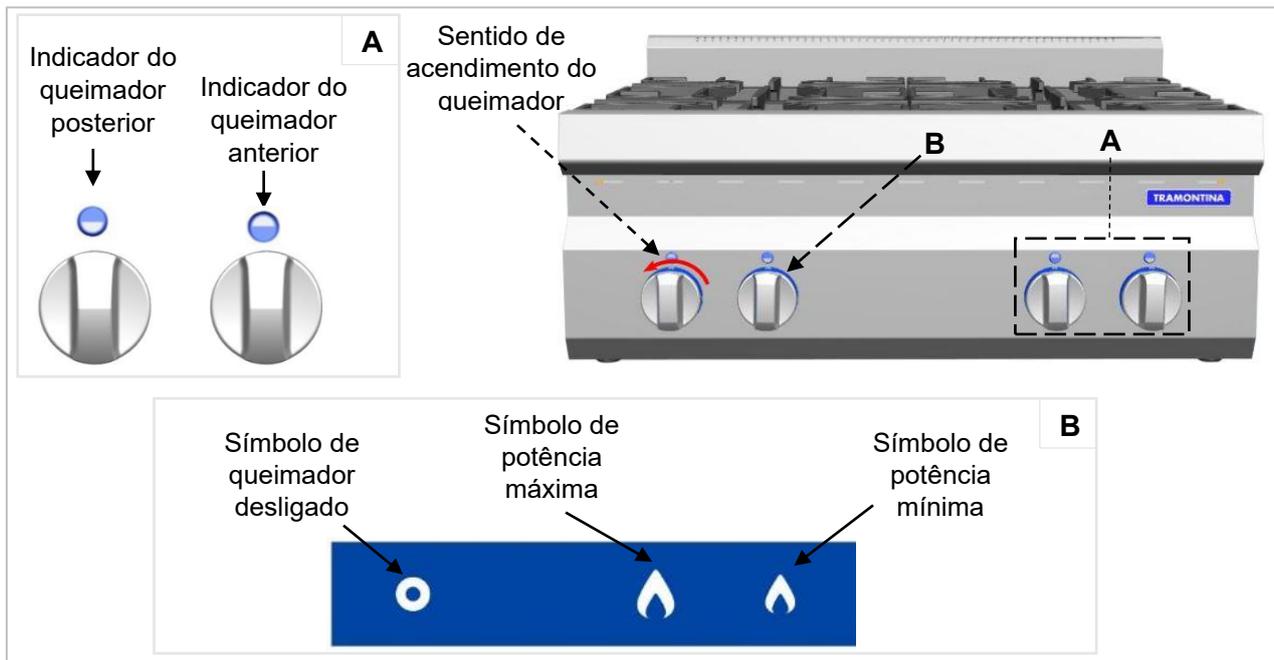
- A. Kit de instalação de gás GLP; Ref.: 67000/904, composto por:
- 1 un. Mangueira flexível ½" macho/fêmea.
 - 1 un. Registro de esfera ½" macho.
 - 1 un. Válvula de 2º estágio GLP.

5. UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

No painel do equipamento se encontram comandos para ativar as funções principais.

Detalhe A: mostra a posição do queimador no plano de cocção pelo indicador.

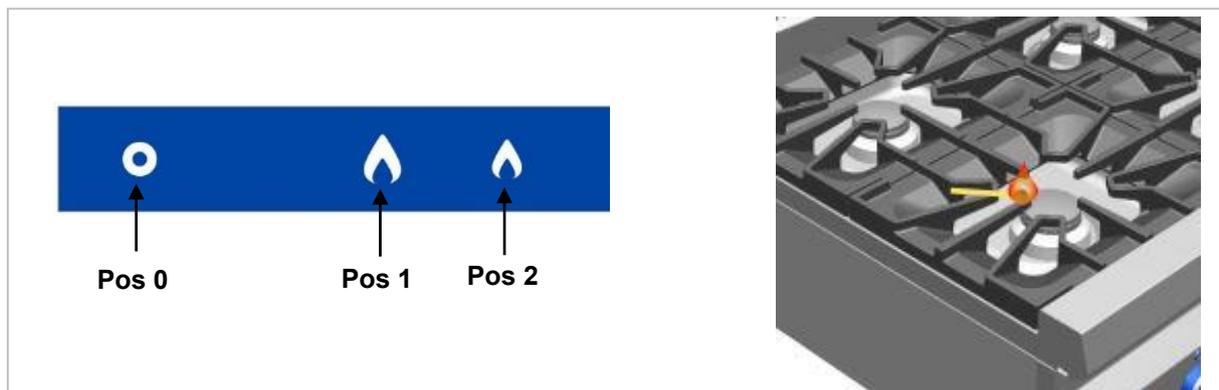
Detalhe B: mostra a marcação estampada no manípulo de comando e a função de cada símbolo.



5.1. LIGAR E DESLIGAR O EQUIPAMENTO

LIGAR

1. Certifique-se de que o manípulo de comando correspondente ao queimador escolhido esteja na **(posição 0)**.
2. Ligue o registro principal de alimentação de gás.
3. Pressione o manípulo e gire-o no sentido **anti-horário** para liberar a passagem de gás **(posição 1)**.
4. Acenda o queimador escolhido com auxílio de um fósforo ou isqueiro, ou outro acendedor com faísca.
5. Regule a potência do queimador, observando que haverá duas posições; **(posição 1 e posição 2)**.



DESLIGAR

1. Gire o manípulo no sentido **horário** até a **posição 0** para desligar o queimador.
2. Por segurança, aconselha-se desligar a alimentação principal de gás quando o equipamento não estiver em utilização.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

i Antes de efetuar qualquer intervenção de manutenção, feche o registro de fornecimento de gás, evitando, assim, provocar condições perigosas ou causar danos à saúde e segurança das pessoas.

6.1. LIMPEZA DIÁRIA

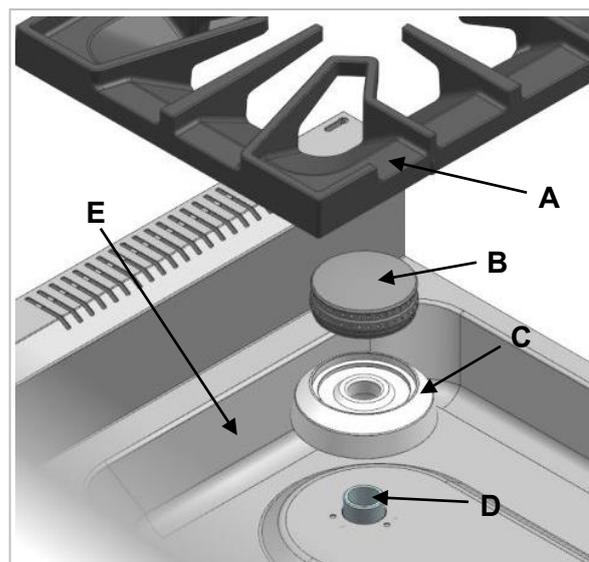
- Uma boa limpeza diária permite obter melhor desempenho, maior durabilidade do equipamento e a manutenção constante dos requisitos de segurança.
- Recomendamos limpar o plano de cocção do fogão a gás sempre após cada uso, garantindo assim o bom estado do equipamento. O ideal é que o fogão esteja ainda morno, mas não quente. Dessa maneira a camada de resíduos depositada ainda estará solta e fácil de remover. Após o equipamento esfriar, essa fina camada de resíduos tende a se transformar numa crosta mais consistente e difícil de limpar.
- O sal, quando em contato prolongado com o aço inoxidável, prejudica a camada de cromo, gerando oxidação. Os resíduos da cocção devem ser limpos adequadamente todos os dias.
- Para facilitar a limpeza, aconselha-se colocar aproximadamente 1 cm de altura de água na base do plano de cocção. Isso irá evitar que a crosta de resíduos se forme durante a operação.
- Trempe, suportes dos queimadores e espalhadores de chama devem estar frios ao efetuar a limpeza, para evitar que essas peças de ferro fundido rachem ou que haja danos em seu tratamento superficial.
- Evite que água ou produtos de limpeza atinjam o painel e seu interior. Para limpar o painel de comandos, utilize um pano macio umedecido com água e detergente neutro, e para secar, use um pano macio.
- Não bata em qualquer parte do equipamento, a fim de não danificar o aço inox nem alguma parte sensível.
- Não utilize produtos de limpeza ácidos ou com cloro, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.
- Nunca utilize para a limpeza produtos abrasivos, tais como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, entre outros, ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies. **Limpe o equipamento apenas com pano úmido e sabão neutro.**
- Não pulverize o equipamento com jatos de água diretos ou com aparelhos de alta pressão.
- Para limpar o aço inoxidável não utilize palhas de aço ou escovas de ferro, pois podem depositar partículas ferrosas que, ao oxidarem-se, criam ferrugem. Para remover resíduos endurecidos utilize espátulas de madeira, de plástico ou esponjas de borracha.

i A Tramontina aconselha a contratação de manutenção preventiva por meio de sua Rede de Serviços Autorizados, a fim de garantir maior durabilidade nos equipamentos.

6.2. LIMPEZA DO PLANO DE COZELHO

- Desligue e deixar esfriar o equipamento.
- Desligue o registro principal de alimentação de gás.
- Remova a trempe (A) dos queimadores do plano, o espalhador de chamas (B) e o suporte do queimador (C).
- Limpe cuidadosamente o suporte do queimador (C) e o espalhador de chamas (B).
- Limpe o plano de cozelho (E) com um pano macio úmido e detergente neutro.
- Aconselha-se borrifar o compartimento com uma solução de vinagre e água ou com suco de limão, para remover manchas e os resíduos de sabão.
- Proteja o queimador (D) envolvendo-o com um plástico-filme para não deixar cair água ou sujeira no seu interior.

i O mau funcionamento do queimador (D), bem como a obstrução do bico injetor, causada por acúmulo de água ou resíduos, não são cobertos pela garantia.



7. AVARIAS

As informações a seguir têm por objetivo ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e disfunções que podem surgir durante a utilização. Abaixo estão listados alguns problemas que podem ser resolvidos pelo usuário; para todos os outros são necessárias competências específicas. Os consertos devem ser efetuados exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados Tramontina.

Problema	Possível causa	Solução
Cheiro de gás	Fuga acidental devido ao apagamento da chama.	Feche o registro principal de fornecimento de gás e areje o local.
A chama está amarela	O queimador está molhado ou com resíduos.	Limpe e deixe secar o queimador (veja parágrafo 6.2).
O queimador não acende	Bico injetor do queimador obstruído.	Contate a Rede de Serviços Autorizados ou limpe o bico injetor com um instrumento adequado.
	Presença de ar nas tubulações.	Deixe o registro ligado por alguns segundos para que chegue gás no queimador.
	Falta de gás no equipamento.	Verifique que haja gás no botijão ou na rede.
Verifique que o registro principal de alimentação esteja aberto.		

8. INSTALAÇÃO

i Os elementos da embalagem (sacos de nylon, poliestireno expandido, grampos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças. Retire o filme protetor em PVC das paredes internas e externas sem usar ferramentas metálicas.

- Remova todos os adesivos presentes no equipamento, menos a etiqueta metalizada da logomarca e a etiqueta de identificação do produto localizada na lateral do equipamento.
- A área de instalação deve estar equipada com todas as ligações de alimentação e de descarga de resíduos de produção, deve ser adequadamente iluminada e possuir todos os requisitos higiênicos e sanitários nos termos das leis em vigor.
- **O equipamento deve ficar a uma distância da parede de no mínimo 100 mm, a não ser que ela seja resistente a temperatura igual ou superior a 150 °C.**
- A superfície de instalação deve ser plana e nivelada, mesmo assim nivele o equipamento agindo sobre cada pé individualmente.

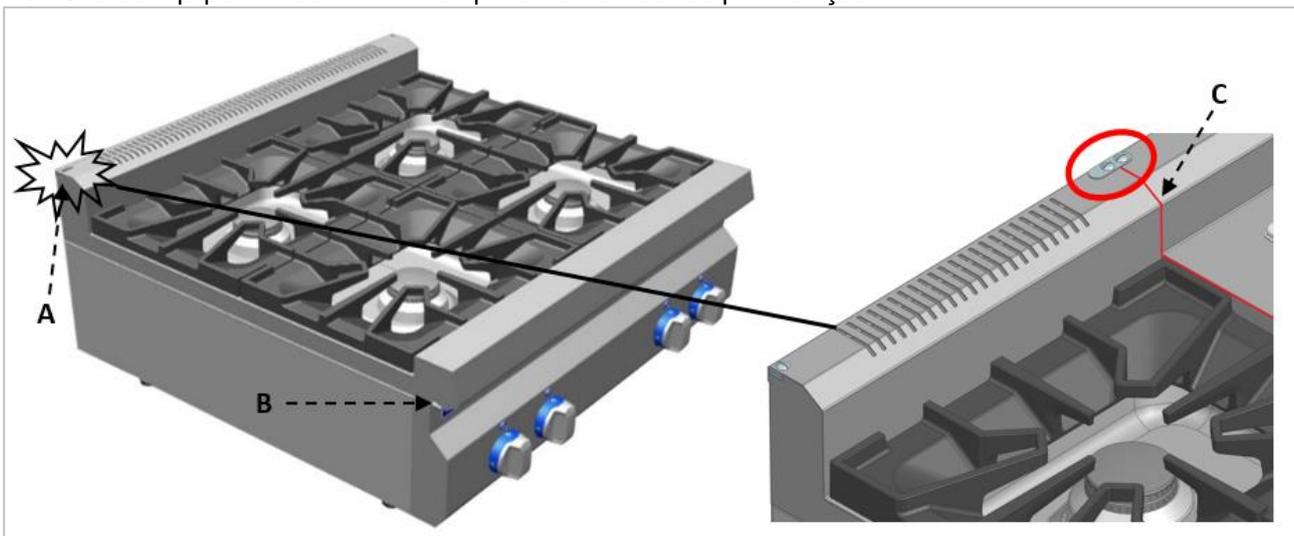
i Este equipamento só pode ser instalado e funcionar em locais permanentemente ventilados, para garantir seu correto funcionamento.

8.1. MONTAGEM DO EQUIPAMENTO EM SÉRIE

Fixação posterior dos equipamentos em série

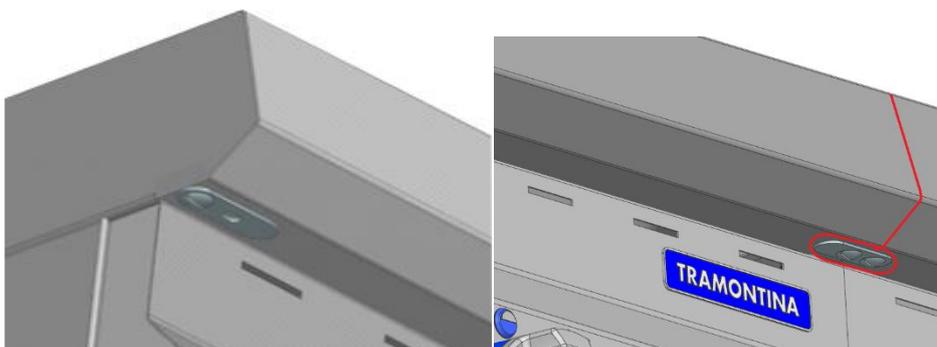
Para montar o equipamento em série (lado a lado), proceda da seguinte maneira:

1. Os pontos de união estão identificados pelas letras **A** e **B** na imagem abaixo.
2. Sugere-se aplicação de um selante de uso alimentar (não fornecido) sobre os lados a serem unidos (**C**).
3. Una os equipamentos com os componentes fornecidos para fixação.



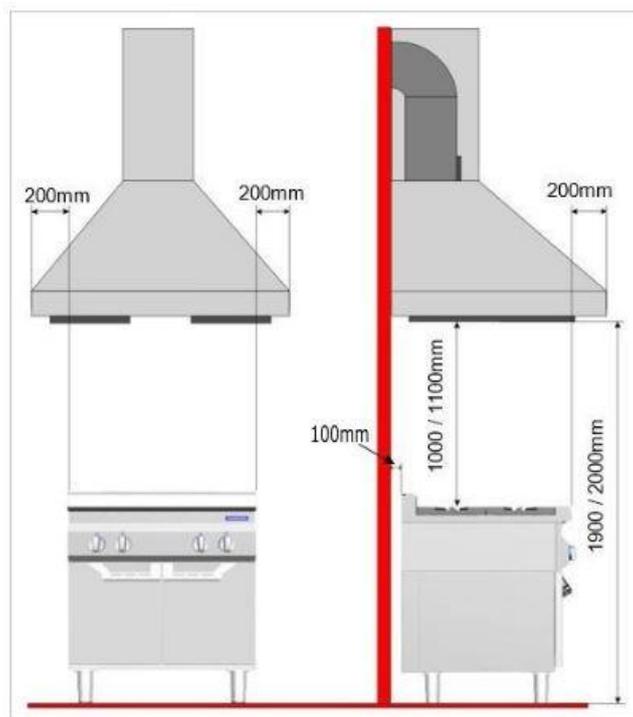
Fixação frontal dos equipamentos em série

4. Una os equipamentos com os componentes fornecidos para fixação.
5. Regule o nível do equipamento (aja sobre os pés).



8.2. SAÍDA DOS GASES DE COMBUSTÃO

A saída dos gases deve sempre ocorrer através de exaustores conectados a dutos ou chaminés, por isso deve ser instalada uma coifa profissional com exaustão, conforme imagem abaixo:

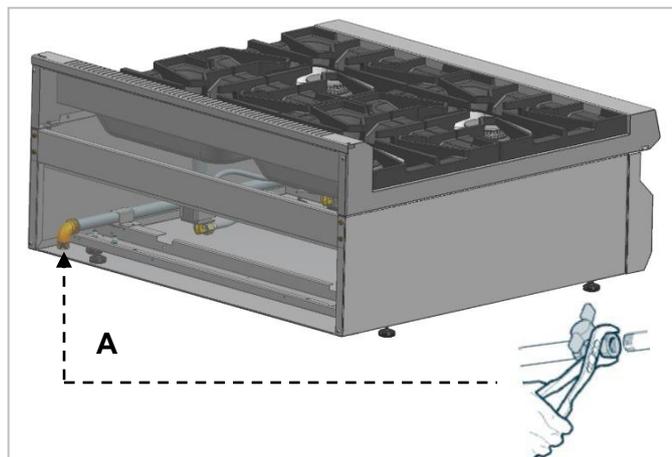


8.3. LIGAÇÃO DO GÁS

i O gás deve ser ligado em conformidade com os requisitos das normas em vigor.

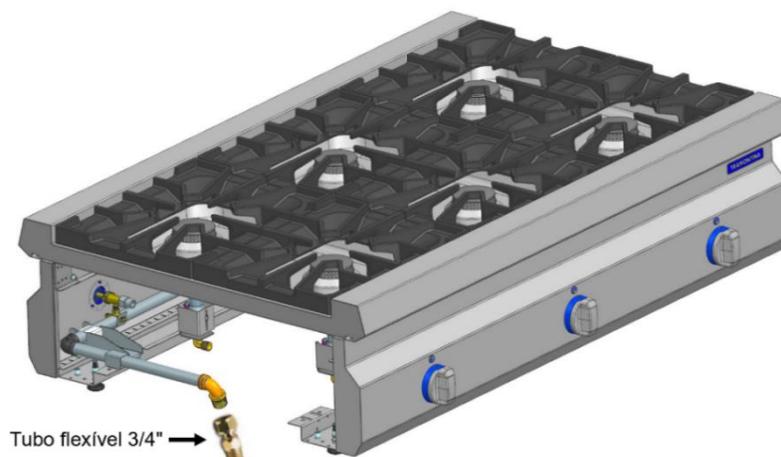
- Antes de ligar o equipamento, verifique o tipo de gás e a pressão operacional indicados na etiqueta de identificação.
- Para fazer a ligação, conecte o tubo de rede com o tubo de conexão do equipamento **(A)**, colocando um registro que interrompa o fornecimento de gás, se necessário.
- Utilize um regulador de pressão na rede de gás.
- Após a ligação, verifique que não existam vazamentos de gás.

i **Não utilize chamas para a busca de vazamentos de gás.**



- Nos fogões 6 bocas com 2 frentes (67305/027) e (67105/027) **obrigatoriamente** devem ser alimentadas por um tubo flexível de 3/4", assim aumentando a eficiência do equipamento. O não cumprimento desta instrução poderá acarretar na perda da garantia do equipamento.

67305/027 - FOGÃO 2 FRENTES LINHA AMÉRICA



8.4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

É necessário testar o equipamento a fim de avaliar as condições de funcionamento de cada componente.

- Remova todos os adesivos presentes no equipamento, menos a etiqueta metalizada da logomarca e a etiqueta de identificação do produto localizada na lateral do equipamento.
- Verifique que o fornecimento de gás corresponda ao do equipamento.
- Abra o registro de fornecimento de gás e verifique a estanqueidade das ligações.
- Verifique e, se necessário, ajuste a pressão do gás.
- Verifique o correto acendimento dos queimadores do plano e a qualidade da chama.

9. DICAS PRÁTICAS DE COZIMENTO

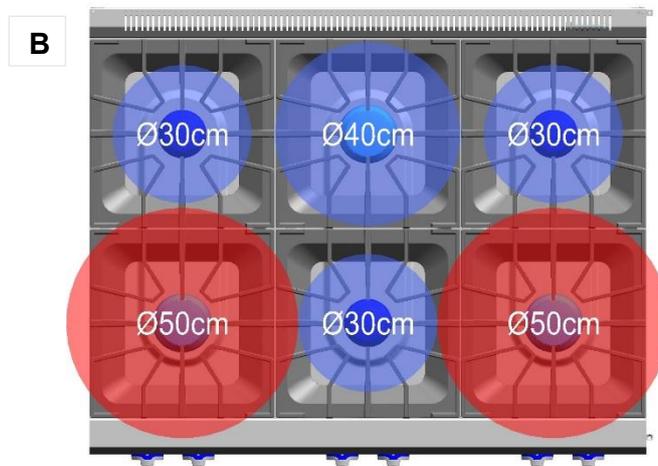
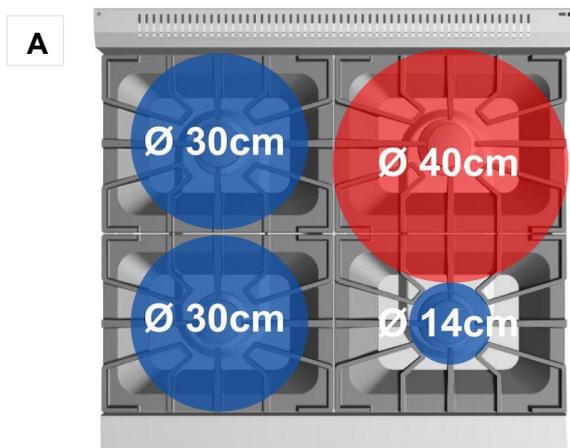
9.1. INATIVIDADE PROLONGADA

Se o equipamento permanecer desligado durante um longo período de tempo, proceda da seguinte forma:

1. Feche o registro de alimentação principal de gás.
2. Limpe cuidadosamente o equipamento e as áreas limítrofes.
3. Recubra com uma leve camada de óleo alimentar as superfícies em aço inox.
4. Execute todas as operações de manutenção.

9.2. CONSELHOS PARA UTILIZAÇÃO

- Utilize somente acessórios indicados pelo fabricante.
- Verifique que o suporte do queimador, o espalhador de chamas e as trempes estejam inseridos na posição correta.
- Utilize panelas de diâmetro apropriado que cubram totalmente as chamas. Diâmetro mínimo de 14 cm e máximo de 40 cm para fogões da linha 700. Diâmetro mínimo de 14 cm e máximo de 50 cm para fogões da linha 900.
- **A) Posições de diâmetros da panela na linha 700**
- **B) Posições de diâmetros da panela na linha 900**
- Panelas maiores que as recomendadas afetam o funcionamento do fogão, pois abafam as chamas, deixando-as amarelas.
- Mantenha as panelas tampadas, pois isso diminui o tempo de cozimento promovendo economia de gás.
- Para facilitar a limpeza, aconselha-se colocar aproximadamente 1 cm de altura de água na base do plano de cocção, para evitar que uma crosta de resíduos se forme durante a operação.



10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Todos os desenhos técnicos apresentados neste manual estão representados na unidade de medida milímetro (mm) e não seguem escala proporcional.

Fogão a Gás de Centro Linha América 700 (2 frentes)			
Referência		67303/027	67305/027
Número de queimadores		4	6
Potência		24 kW	36 kW
Consumo de G30 (GLP)		1,6 kg/h	2,4 kg/h
Consumo de G20 (GN)		2,2 m³/h	3,3 m³/h
Alimentação do gás		Macho 3/4"	
Pressão nominal do gás		G20: 20 mBar (mín. 17; máx.25 mBar) G30: 30 mBar (mín. 25; máx. 35 mBar)	
Bico injetor do queimador		G20 (GN): 1,8 mm	G30 (GLP): 1,2 mm
Abertura de entrada de ar		G20 (GN): 1,5 mm	G30 (GLP): 1,5 mm
Dimensões externas	Largura	800 mm	1200 mm
	Profundidade	850 mm	850 mm
	Altura	290 mm	290 mm
Peso líquido		57,4 kg	92 kg

Fogão a Gás Linha América 700				
Referência		67301/007	67303/007	67305/007
Número de queimadores		2	4	6
Potência		12 kW	24 kW	36 kW
Consumo de G30 (GLP)		0,8 kg/h	1,6 kg/h	2,4 kg/h
Consumo de G20 (GN)		1,1 m³/h	2,2 m³/h	3,3 m³/h
Alimentação do gás		1/2"		
Pressão nominal do gás		G20: 20 mBar (mín. 17; máx.25 mBar) G30: 30 mBar (mín. 25; máx. 35 mBar)		
Bico injetor do queimador		G20 (GN): 1,8 mm	G30 (GLP): 1,2 mm	
Abertura de entrada de ar		G20 (GN): 1,5 mm	G30 (GLP): 1,5 mm	
Dimensões externas	Largura	400 mm	800 mm	1200 mm
	Profundidade	800 mm	800 mm	800 mm
	Altura	350 mm	350 mm	350 mm
Peso líquido		27,6 kg	52,6 kg	79,4 kg

Fogão a Gás de Centro Linha América 900 (2 frentes)

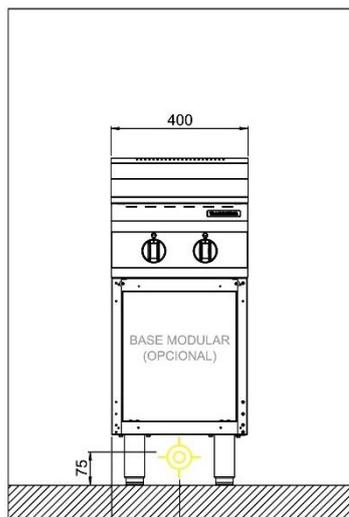
Referência		67103/027	67105/027
Número de queimadores		4	6
Potência		32 kW	48 kW
Consumo de G30 (GLP)		2,2 kg/h	3,36 kg/h
Consumo de G20 (GN)		2,8 m³/h	4,27 m³/h
Alimentação do gás		Macho 3/4"	
Pressão nominal do gás		G20: 20 mBar (mín. 17; máx. 25 mBar) G30: 30 mBar (mín. 25; máx. 35 mBar)	
Bico injetor do queimador	Queimador 6 kW	G20 (GN): 1,8 mm	G30 (GLP): 1,2 mm
	Queimador 10 kW	G20 (GN): 2,3 mm	G30 (GLP): 1,4 mm
Abertura de entrada de ar	Queimador 6 kW	G20 (GN): 1,5 mm	G30 (GLP): 1,5 mm
	Queimador 10 kW		
Dimensões externas	Altura	800 mm	1200 mm
	Largura	1050 mm	1050 mm
	Profundidade	290 mm	290 mm
Peso líquido		61,4 kg	91 kg

Fogão a Gás Linha América 900

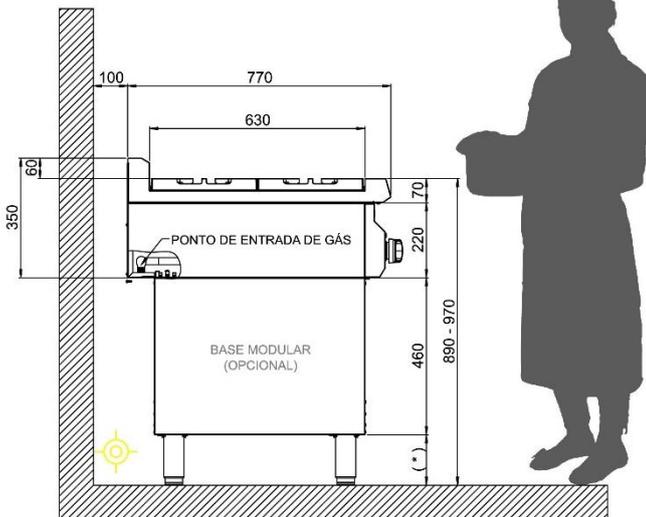
Referência		67101/007	67103/007	67105/007
Número. de queimadores		2	4	6
Potência		16 kW	32 kW	48 kW
Consumo de G30 (GLP)		1,06 kg/h	2,2 kg/h	3,36 kg/h
Consumo de G20 (GN)		1,46 m³/h	2,8 m³/h	4,27 m³/h
Alimentação do gás		1/2"		
Pressão nominal do gás		G20: 20 mBar (mín. 17; máx. 25 mBar) G30: 30 mBar (mín. 25; máx. 35 mBar)		
Bico injetor do queimador	Queimador 6 kW	G20 (GN): 1,8 mm	G30 (GLP): 1,2 mm	
	Queimador 10 kW	G20 (GN): 2,3 mm	G30 (GLP): 1,4 mm	
Abertura de entrada de ar	Queimador 6 kW	G20 (GN): 1,5 mm	G30 (GLP): 1,5 mm	
	Queimador 10 kW			
Dimensões externas	Altura	400 mm	800 mm	1200 mm
	Largura	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Profundidade	350 mm	350 mm	350 mm
Peso líquido		28,5 Kg	60 Kg	87 Kg

67301/007

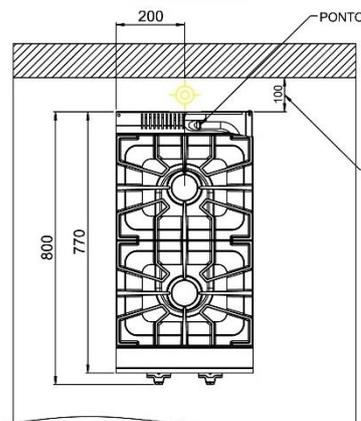
FICHA TÉCNICA



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL (*) PÉS AJUSTÁVEIS 140 - 220mm



VISTA SUPERIOR

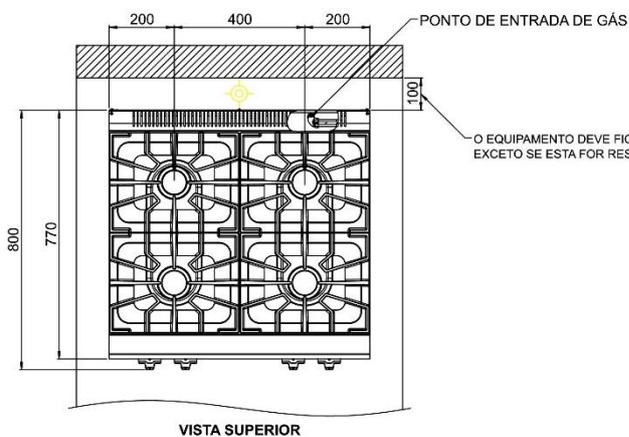
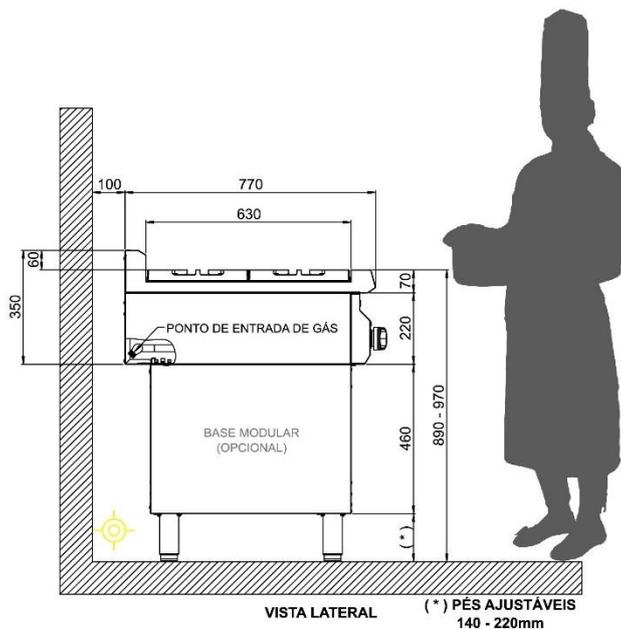
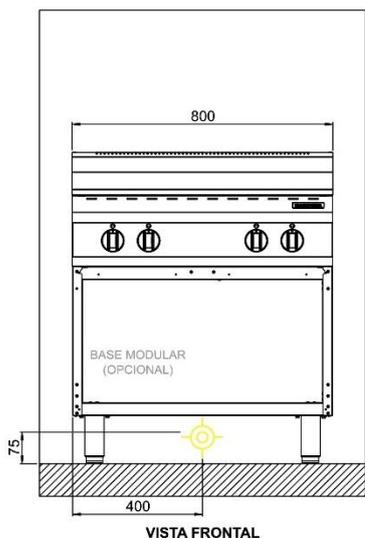
O EQUIPAMENTO DEVE FICAR UMA DISTÂNCIA MÍNIMA DE 100 MM DA PAREDE EXCETO SE ESTA FOR RESISTENTE A TEMPERATURAS IGUAIS OU SUPERIORES A 150 °C.

ESPECIFICAÇÕES PARA A ESPERA DO PONTO DE GÁS:

	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	12 kW

67303/007

FICHA TÉCNICA



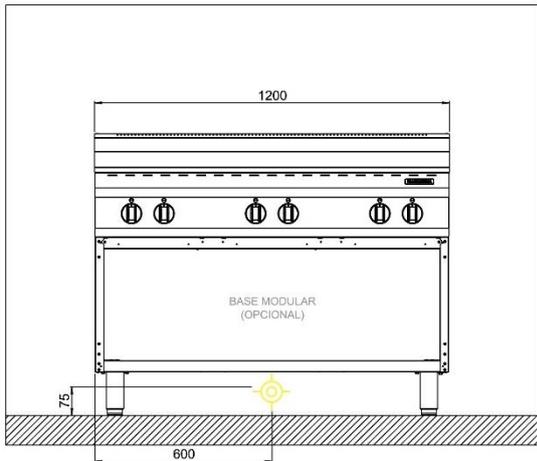
O EQUIPAMENTO DEVE FICAR UMA DISTÂNCIA MÍNIMA DE 100 MM DA PAREDE EXCETO SE ESTA FOR RESISTENTE A TEMPERATURAS IGAUIS OU SUPERIORES A 150 °C.

ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

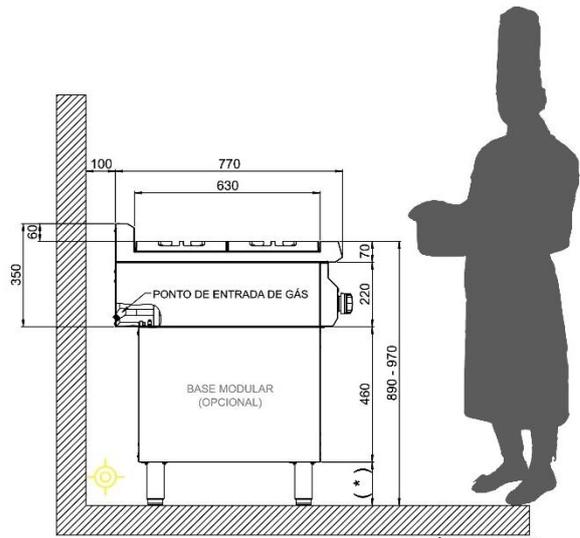
	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	24 kW

67305/007

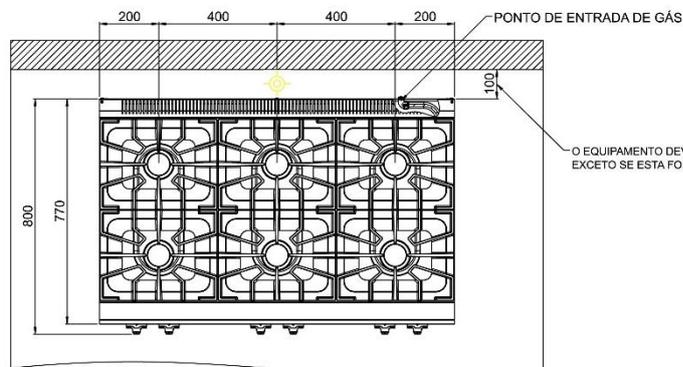
FICHA TÉCNICA



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL (*) PÉS AJUSTÁVEIS 140 - 220 mm



VISTA SUPERIOR

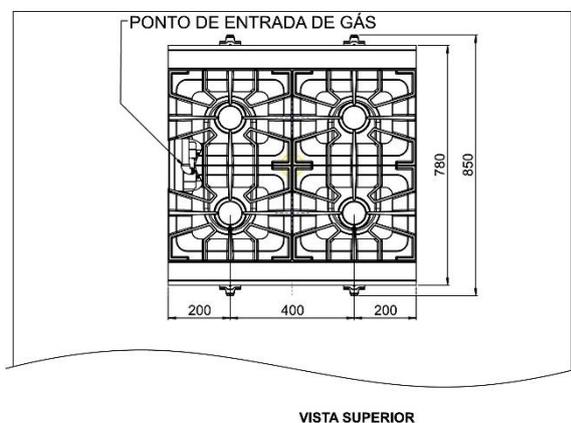
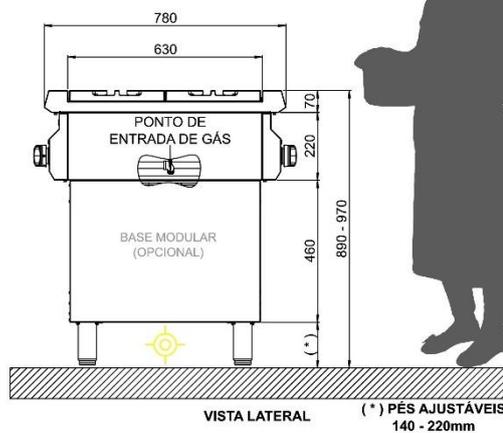
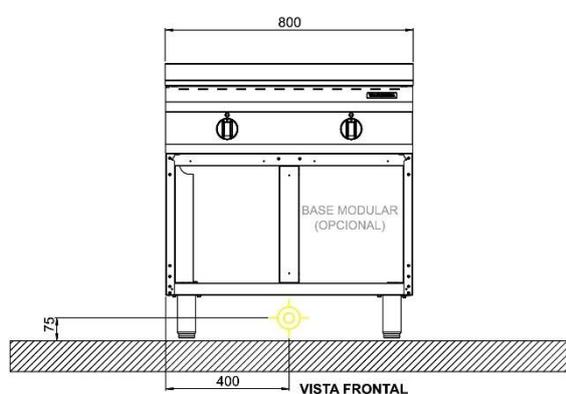
O EQUIPAMENTO DEVE FICAR UMA DISTÂNCIA MÍNIMA DE 100 MM DA PAREDE EXCETO SE ESTA FOR RESISTENTE A TEMPERATURAS IGAIS OU SUPERIORES A 150 °C.

ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	36 kW

67303/027

FICHA TÉCNICA

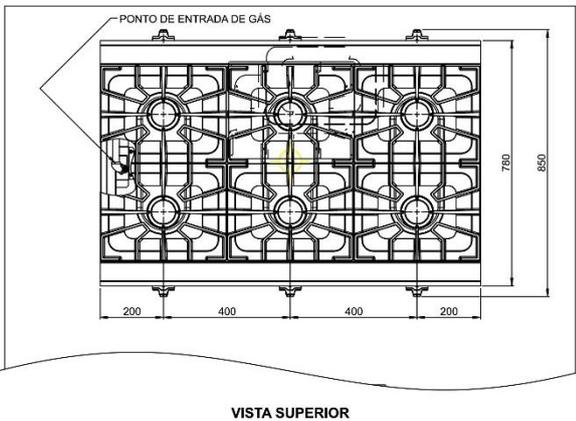
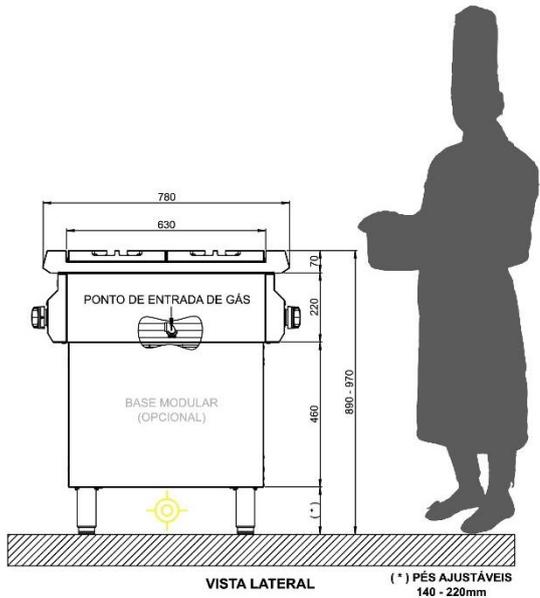
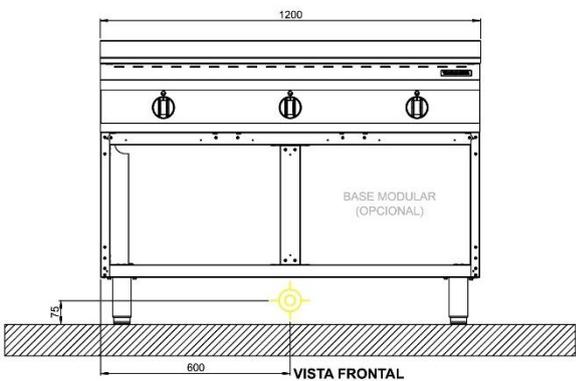


ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	24 kW

67305/027

FICHA TÉCNICA

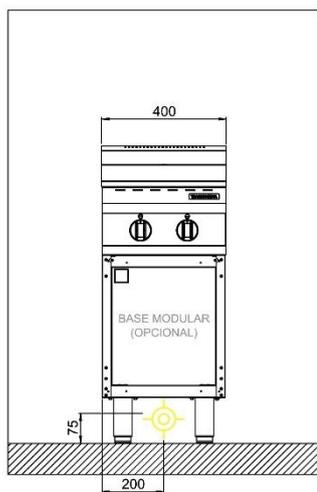


ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

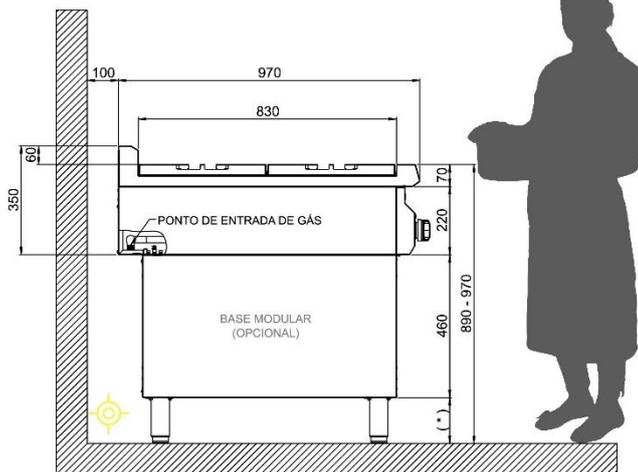
	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	36 kW

67101/007

FICHA TÉCNICA

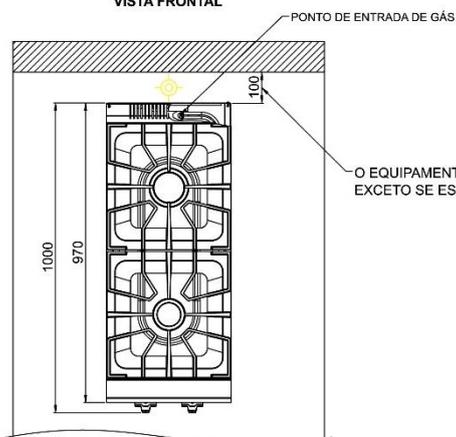


VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

(*) PÉS AJUSTÁVEIS
140 - 220mm



VISTA SUPERIOR

O EQUIPAMENTO DEVE FICAR UMA DISTÂNCIA MÍNIMA DE 100 MM DA PAREDE EXCETO SE ESTA FOR RESISTENTE A TEMPERATURAS IGUAIS OU SUPERIORES A 150 °C.

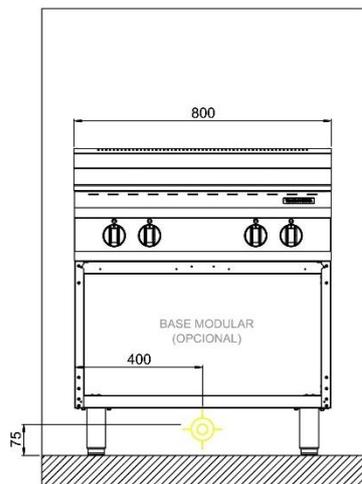
ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:



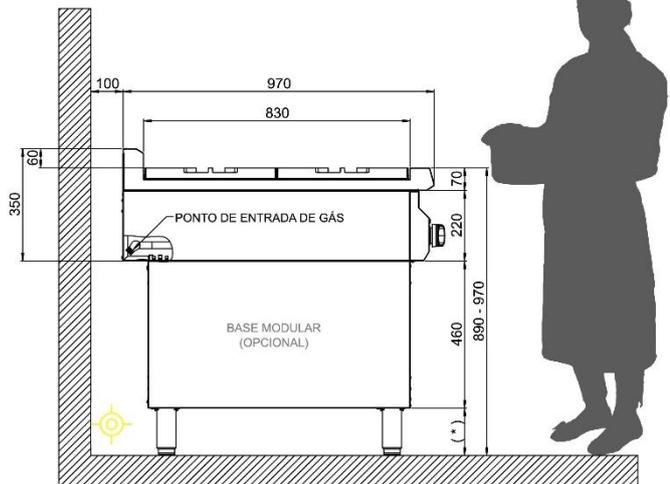
DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
ALTURA	75 mm
POTÊNCIA	16 kW

67103/007

FICHA TÉCNICA

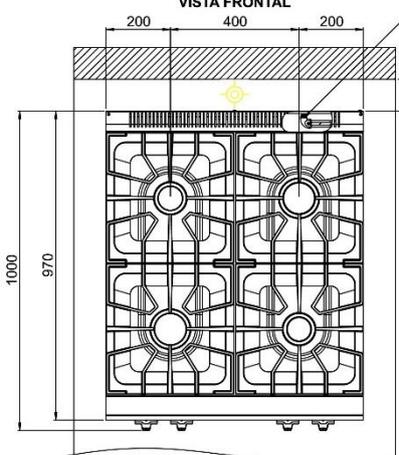


VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

(*) PÉS AJUSTÁVEIS 140 - 220mm



VISTA SUPERIOR

PONTO DE ENTRADA DE GÁS

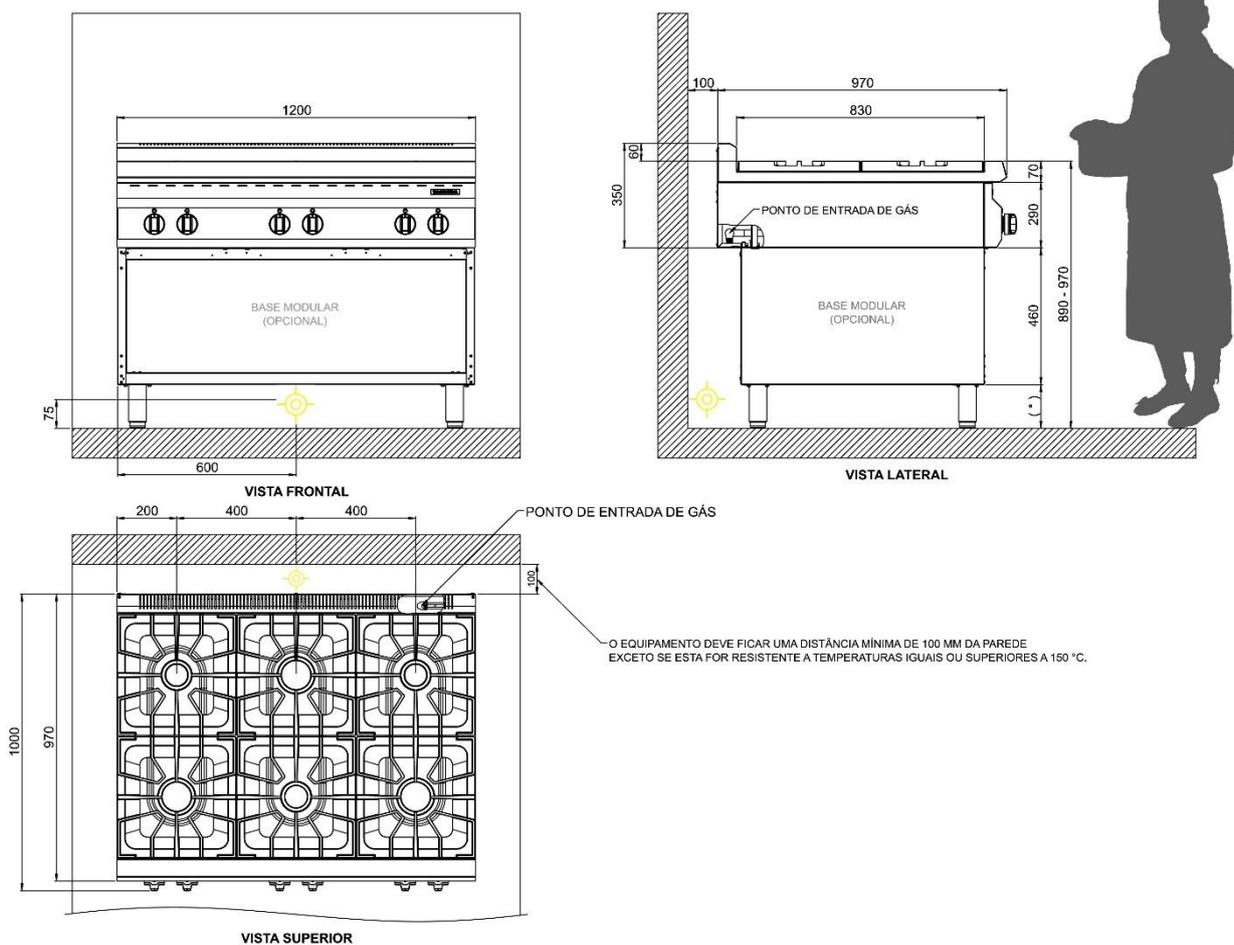
O EQUIPAMENTO DEVE FICAR UMA DISTÂNCIA MÍNIMA DE 100 MM DA PAREDE EXCETO SE ESTÁ FOR RESISTENTE A TEMPERATURAS IGUAIS OU SUPERIORES A 150 °C.

ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	32 kW

67105/007

FICHA TÉCNICA

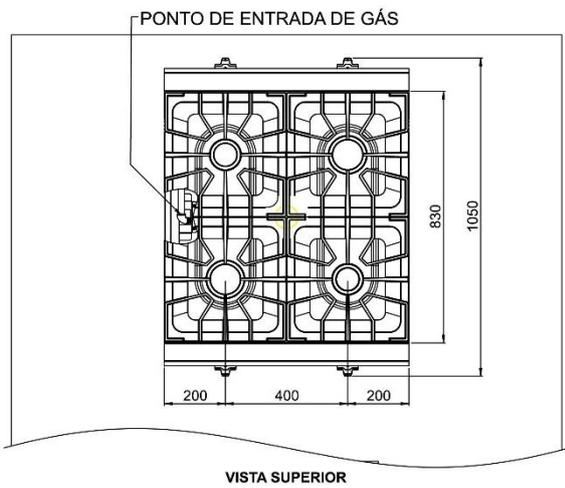
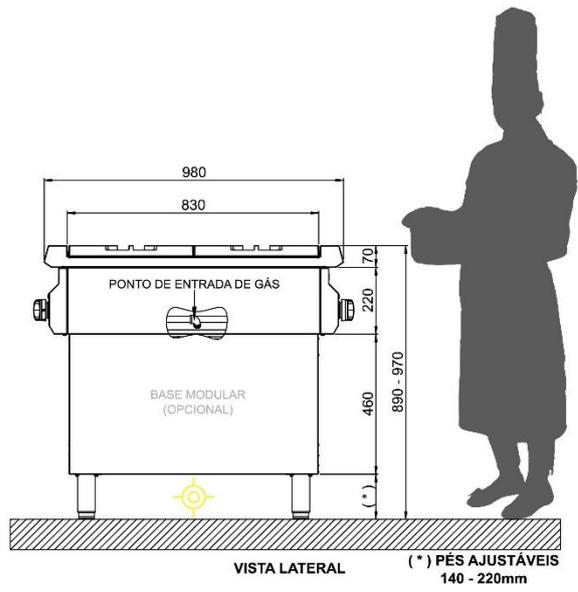
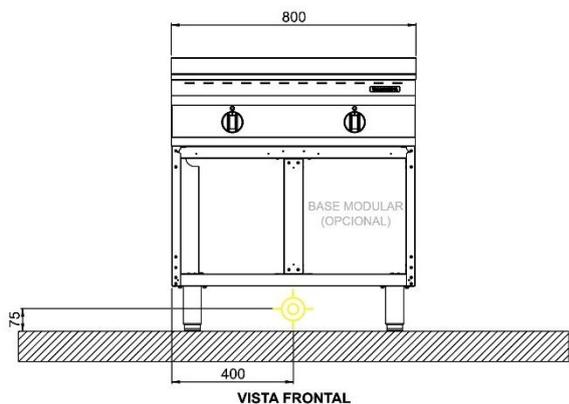


ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	48 kW

67103/027

FICHA TÉCNICA

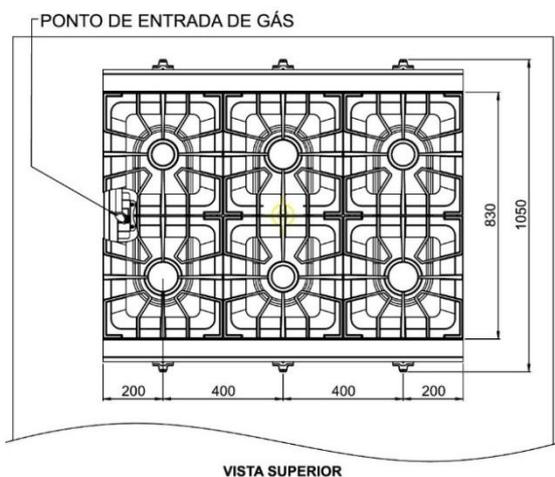
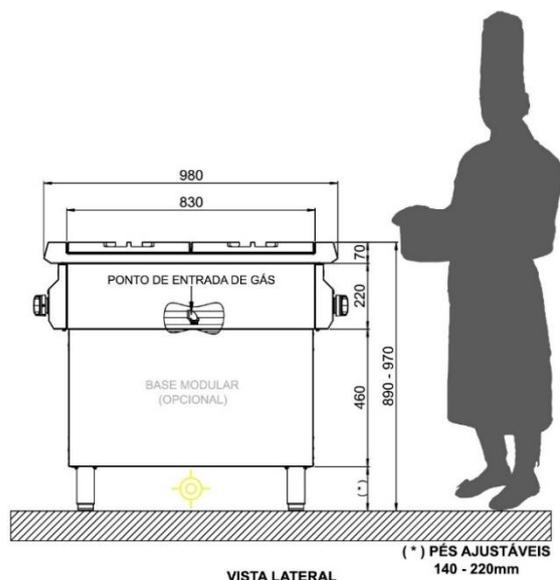
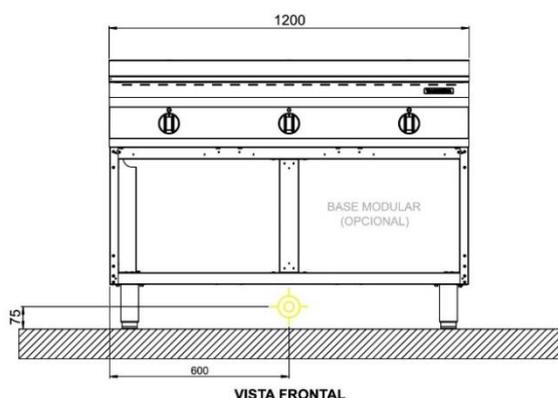


ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	32 kW

67105/027

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICAÇÕES DA ESPERA DO PONTO DE GÁS:

	DIÂMETRO BITOLA	R 1/2"
	ALTURA	75 mm
	POTÊNCIA	48 kW

11. TERMO DE GARANTIA

- A Tramontina oferece a garantia de 1 ano (90 dias de garantia legal acrescidos de 9 meses de garantia contratual) para vícios ou defeitos de fabricação.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da nota fiscal de venda do equipamento.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela Tramontina e efetivados pela Rede de Serviços Autorizados Tramontina, nas cidades que possuem essa assistência.
- As peças plásticas, borrachas, vidros, lâmpadas, manípulos de comando, luzes indicadoras, puxador, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências, não possuem garantia contratual. A Tramontina apenas respeita a garantia legal de 90 dias contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto ou da assistência técnica prestada.

FICAM INVALIDADAS AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL SE:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O equipamento for instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções.
- O equipamento não for instalado e/ou não tiver recebido avaliação de pessoal credenciado à Rede de Serviços Autorizados Tramontina.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações, como nivelamento do produto e adequação do local para instalação compatível com o produto.
- O equipamento tiver recebido maus-tratos, descuidos (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente) ou, ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela Tramontina.
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- O equipamento não for utilizado exclusivamente para o uso ao qual foi produzido, ou seja, cocção de alimentos.
- A etiqueta de identificação do produto tiver o número de série retirado e/ou alterado.

AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL NÃO COBREM:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de gás no local onde o equipamento está instalado ou oscilações de pressão superiores às citadas neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o equipamento, tais como rede elétrica, aterramento, alvenaria, instalação de gás ou hidráulica, etc.
- Funcionamento anormal do equipamento decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda resultante da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e à sua finalidade de uso.
- Transporte do equipamento da fábrica para o cliente ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, tais como tubulação e acessórios de gás, rede de energia elétrica, hidráulica, móveis, etc.
- Despesas por atendimento onde 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.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados Tramontina ou fora do perímetro urbano, o equipamento que necessitar de atendimento, instalação ou conserto na garantia terá despesas de frete, quilômetro rodado, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário, conforme termo das condições de venda.
- A garantia contratual só é válida se o equipamento for instalado pela Rede de Serviços Autorizados Tramontina.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao equipamento são de responsabilidade do consumidor.
- A Tramontina, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este equipamento, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais podem ser adquiridas junto à Rede de Serviços Autorizados Tramontina.
- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado à Tramontina por meio do contato presente no início deste manual ou ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência, cujos contato e endereço podem ser encontrados no site (www.tramontina.com) ou informados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por esse motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviços Autorizados Tramontina, especificando a marca e o modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte lateral do equipamento.
- A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Tramontina, como objeto de análise.
- Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia e troca do equipamento.

Nota!

Todas as peças comprovadamente com defeito de fabricação e dentro da garantia serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

12. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

A Tramontina faz o gerenciamento dos recursos naturais para otimizar suas utilizações, reduzir os desperdícios e assim minimizar os impactos dos seus consumos e de seus produtos. Saiba mais em: tramontina.com.br/sobre/responsabilidade-ambiental.

Embalagem: Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis e papelão 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. Dessa forma, observe a legislação local para fazer o descarte do seu eletrodoméstico de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

 O usuário contribui para prevenir os potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde se assegurar o descarte apropriado deste produto.

ATENÇÃO!

Antes de ligar à TRAMONTINA ou para o Serviço Autorizado para solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos as seguintes informações:

- Número e data da nota fiscal de compra do equipamento.
- Número de série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do equipamento.

Número de série de seu equipamento:

VERSÃO 1; REVISÃO 8

TRAMONTINA



tramontina.com