

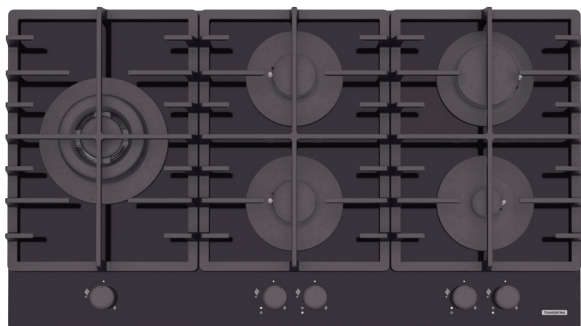
Manual de Instruções

COOKTOPS A GÁS

Penta Plus 5GG Tri HE Safestop 90

Quadra 4GG Double Tri HE Safestop 90

Square 4GG HE Safestop 60



**Amplie a garantia de seu
eletro para até 24 meses**

**confira mais informações
na contracapa deste manual**

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

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do **Cooktop TRAMONTINA** é fácil, entretanto, antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis.

Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.

Este produto atende ao Regulamento Específico para Uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) - Programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO.

Índice

1. Cuidados	3
2. Apresentação geral do cooktop	4
3. Instalação do cooktop	5
4. Instalação do gás	6
5. Instalação elétrica	8
6. Dicas para o uso correto do cooktop	9
7. Utilização do produto - Acendimento	10
8. Limpeza	11
9. Solucionando problemas	12
10. Especificações técnicas.....	13
11. Termo de garantia	14
12. Responsabilidade ambiental	15
13. Central de Atendimento Tramontina.....	16

Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com.br

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

1. Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- **Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.
- Verifique sempre se os manípulos estão na posição “0” (desligado), quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Para desconectar o cooktop da tomada de alimentação elétrica, retire-o pelo plugue e nunca puxando o cabo de alimentação.
- O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
- Certifique-se de que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo, portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
- Cuidado ao utilizar óleos e outras gorduras para o cozimento, pois o derramamento pode ocasionar incêndio.
- A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando uma boa ventilação.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de produzir uma faísca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.

ATENÇÃO!

Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama, podendo provocar choques e manchar a mesa.

- Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos sobre a superfície de vidro, pois ela poderá trincar ou rachar.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

ATENÇÃO!

Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Lembre-se

- O Gás GLP é mais pesado que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás ficará concentrado próximo ao piso.
- O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás irá subir em direção ao teto.
- Ambos são asfixiantes.

2. Apresentação geral do cooktop

Penta Plus 5GG TRI HE Safestop 90

Ref.: 94709/104

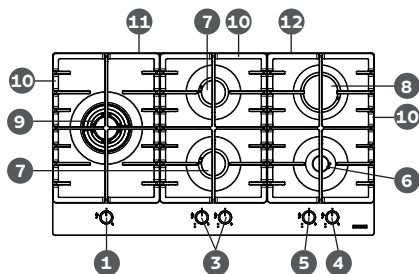


Fig. 1

Quadra 4GG Double

TRI HE Safestop 90

Ref.: 94709/404

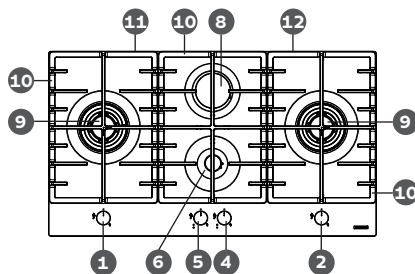


Fig. 2

Square 4GG HE Safestop 60

Ref.: 94706/404

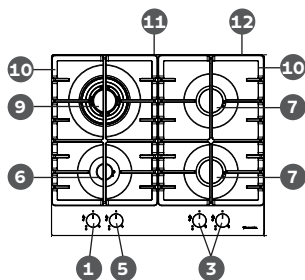


Fig. 3

- 1 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama esquerdo
- 2 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama direito
- 3 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido
- 4 - Manípulo de controle do queimador Rápido
- 5 - Manípulo de controle do queimador Auxiliar
- 6 - Queimador Auxiliar (1,00 kW)
- 7 - Queimador Semirrápido (1,75 kW)
- 8 - Queimador Rápido (3,00 kW)
- 9 - Queimador Tripla Chama (4,10 kW)
- 10 - Trempe (grelha) em ferro fundido
- 11 - Cabo de alimentação elétrica
- 12 - Entrada do gás

ATENÇÃO!

O Cooktop TRAMONTINA sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.

3. Instalação do cooktop

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o folheto através do código QR na contracapa deste manual).
- **Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.**
- **É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do cooktop, que inclui: instalações de gás, elétricas, aterramento, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.).**
- As regulagens, as conversões e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A TRAMONTINA não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido realizada de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil destes, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de instalação

- Prever no tampo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na tabela 1 (figura 4), assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado.
- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.
- Para circulação de ar, será necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo do cooktop.
- O móvel deverá ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a instalação correta.
- Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do cooktop.
- O produto deverá ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima de um cooktop. Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante qual a distância mínima de um cooktop recomendada (figura 5).
- O material de fabricação do móvel, próximo a área de aquecimento, deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local onde será instalado o cooktop, seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento deste.
- O móvel onde o cooktop será instalado deverá ter no mínimo 15 mm de espessura para manter o produto estável.
- Para facilitar a instalação, o produto já sai de fábrica com uma borracha de vedação na borda inferior do vidro.

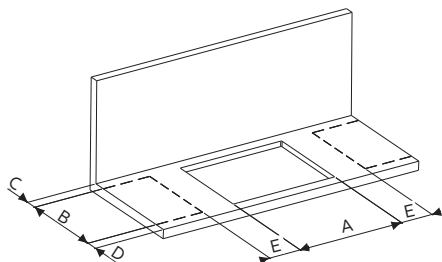


Fig. 4

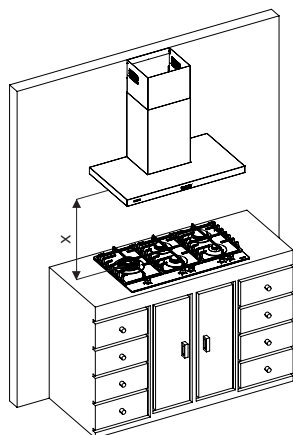


Fig. 5

Modelo do cooktop	Referência	Dimensões do nicho de instalação (mm)				
		A	B	C	D	E
Penta Plus 5GG TRI HE Safestop 90	94709/104	845	480	35	35	150
Quadra 4GG Double TRI HE Safestop 90	94709/404	845	480	35	35	150
Square 4GG HE Safestop 60	94706/404	568	492	35	35	150

Tabela 1

- Abaixo do cooktop Quadra 4GG Double TRI Safestop 90 (94709/404), deve-se instalar um tampo que impossibilite o contato acidental do usuário com o cooktop, respeitando a medida mínima total de 120 mm (figura 6). Para circulação de ar, é necessário respeitar a medida mínima de 120 mm entre os tampos superior e inferior do cooktop (figura 7).

- As medidas das figuras 6 e 7 encontram-se na escala de milímetros (mm).

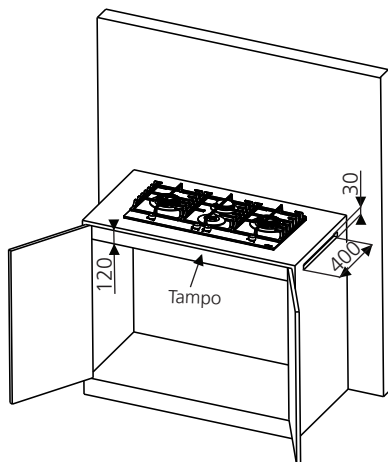


Fig. 6

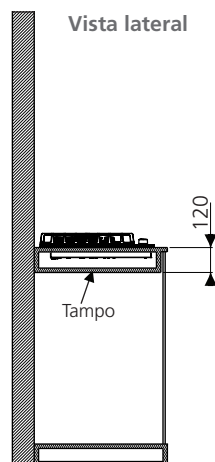


Fig. 7

4. Instalação do gás

- O cooktop sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar).
- Para usar o cooktop com Gás Natural (GN), será necessário chamar o Serviço Autorizado.

- A conversão é gratuita somente quando o produto ainda não foi utilizado, desde que realizado pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA.
- A conversão somente será possível se o Gás Natural (GN) estiver disponível na residência.
- Para solicitar a conversão do gás de GLP para GN será obrigatório apresentar a nota fiscal do produto, e este deverá estar dentro do prazo de garantia.
- A ligação do gás poderá ser realizada conforme indicação nas figura 8.

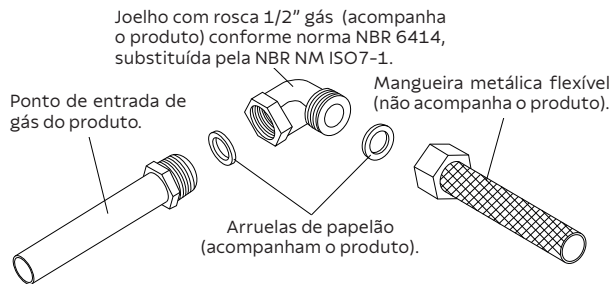


Fig. 8

Instalação do gás GLP

A instalação deverá ser realizada com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás, conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m).

- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2" BSP, conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (luvas, níple, adaptador, etc.).

IMPORTANTE

As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

Instalação do GN (Gás Natural)

A instalação deverá ser realizada com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás, conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m).

- Registro de esfera adequado para GN.
- Conexões necessárias (luvas, níple, adaptador, etc.).

IMPORTANTE

As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

Advertências

- É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível, para a ligação do gás (figura 9).
- Utilize arruela de vedação entre as conexões.
- Utilize um regulador de pressão adequado. Verifique o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência deste poderá causar excesso de pressão e conseqüentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio (figura 10).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (figura 11).

- Instale na linha do gás um registro de passagem em local acessível, e certificar-se de que as pessoas que vão usá-lo conheçam sua localização e a maneira de utilizá-lo, caso ocorra algum problema.
- Verifique que não exista contato com partes móveis como gavetas, bem como atravessar vãos onde possa haver estrangulamento da mangueira flexível metálica.
- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás colocando espuma de sabão ou detergente líquido, em todas as conexões que foram feitas. Se houver formação de pequenas bolhas, refaça a operação ou consulte o Serviço Autorizado (figura 12).
- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.
- A mangueira metálica flexível não pode ter contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta. E não passe através de qualquer área de estocagem.

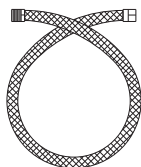


Fig. 9



Fig. 10

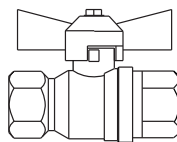


Fig. 11

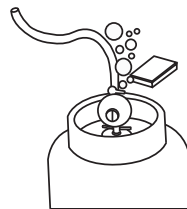


Fig. 12

IMPORTANTE

Em hipótese alguma este Cooktop poderá ser instalado para a utilização de GÁS MANUFATURADO (NAFTA).

Os acessórios para instalação podem ser adquiridos no Serviço Autorizado TRAMONTINA.

Mangueira flexível em cobre para gás: 94532/003

5. Instalação elétrica

- O Cooktop TRAMONTINA funciona em 127 - 220 V sem chave seletora (bivolt automático).
- O cooktop já possui fio terra no cabo de alimentação.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção Aterramento.
- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 10 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm) devidamente aterrada (NBR 14136), exclusiva, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção (figura 13).

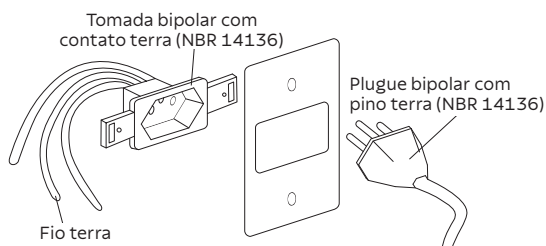


Fig. 13

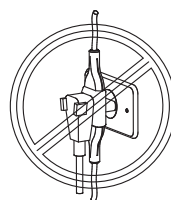


Fig. 14

Advertências

- A instalação elétrica deverá estar de acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- **Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
- A tomada elétrica nunca deverá estar posicionada atrás do cooktop ou do forno (caso ele for instalado abaixo do cooktop), e sim na lateral, em local de fácil acesso.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista/engenheiro eletricista.
- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 14).

6. Dicas para o uso correto do cooktop

- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grelha).
- Utilize panelas com fundo plano (figura 14) e de alta espessura.
- Utilize sempre panelas com tampa.
- Seque o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Nunca deixe materiais inflamáveis próximo aos queimadores.
- Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até o seu menor nível possível, mantendo a ebulição.
- Procure deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim um melhor aproveitamento da energia (figura 15).
- Recomenda-se não utilizar panelas com fundo arredondado e panelas cerâmicas, conforme figura 16.

ATENÇÃO!

Para sua segurança, nunca utilize panelas de barro no cooktop.

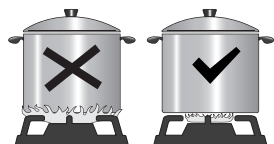


Fig. 15

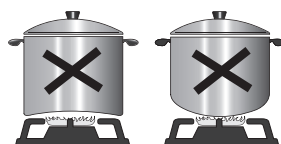


Fig. 16

Diâmetro mínimo e máximo das panelas

O diâmetro mínimo e máximo das panelas ou recipientes, deve ser respeitado de acordo com o queimador que vai ser utilizado. Não utilize panelas ou recipientes com diâmetro menor ou maior ao que é informado na tabela 2.

Queimador	Potência (kW)	Diâmetro da panela (cm)	
		Mínimo	Máximo
Tripla Chama	4,10	24	28
Rápido	3,00	20	24
Semirrápido	1,75	16	20
Auxiliar	1,00	10	14

Tabela 2

Suporte para panelas Wok

O cooktop acompanha um suporte para apoio de panelas Wok. Ao utilizá-lo, garanta que o suporte esteja totalmente encaixado na trempe e centralizado no queimador desejado, conforme ilustrado na figura 17.

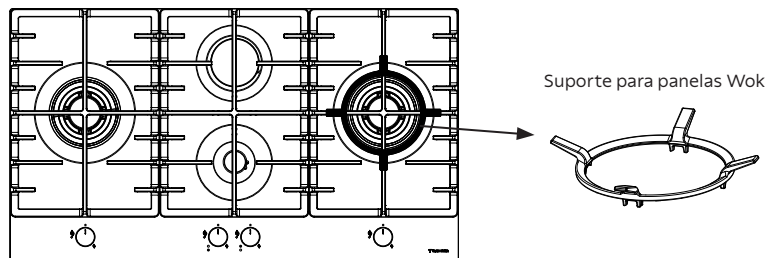


Fig. 17

7. Utilização do produto - Acendimento

Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador (exceto o tripla chama dos modelos 94709/104/404), controlado por cada manípulo (figura 18). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

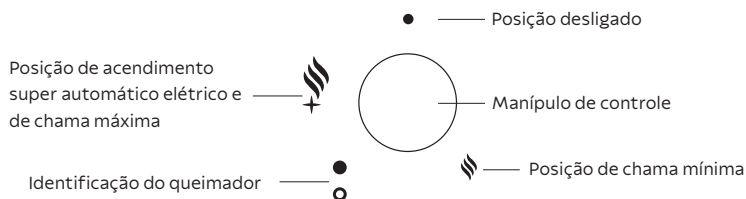


Fig. 18

Válvula de segurança

Este cooktop dispõe de uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás, caso os queimadores não acendam ou se apaguem por algum motivo, como por exemplo, corrente de ar, transbordamento de líquidos ou por acionamento involuntário dos manípulos.

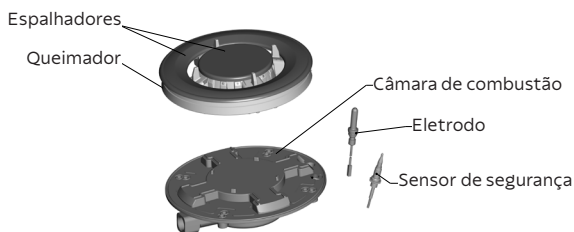


Fig. 19

Acendimento super automático

- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 18).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manípulo até a posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores, todos emitirão faíscas. Isto é normal.

Acendimento manual

Na falta de energia elétrica, é possível acender os queimadores normalmente, utilizando uma chama auxiliar.

- Aproxime a chama ao queimador.
- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 18).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.

8. Limpeza

ATENÇÃO!

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza no seu Cooktop TRAMONTINA, desconecte-o da rede de alimentação elétrica e feche o registro de gás.

- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.
- Os manípulos não devem ser removidos para a limpeza, afim de evitar danos aos componentes internos.
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor no cooktop.**

Mesa de vidro

- Para limpar a mesa, use um pano ou esponja macia, com água e sabão/detergente neutro.
- Para secar a mesa, use um pano macio ou flanela.
- Não utilize para a limpeza, palha de aço ou outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.

Os acessórios de limpeza podem ser adquiridos no Serviço Autorizado TRAMONTINA.
Pasta para polir vidro: 94537/005

Trepes, queimadores e espalhadores de chama

- Para a limpeza dos queimadores, espalhadores de chama (figura 20) e trepes (grelhas), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente/sabão neutro ou desengordurantes. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Confira se estão bem encaixados (figura 21), e posteriormente acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.

- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior dos espalhadores de chama, na região sem esmalte. Entretanto, estes pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas trepes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas trepes.
- As trepes (grelhas) de ferro fundido, devem ser limpas com detergente neutro, e imediatamente secas a fim de evitar oxidação.
- Ao reposicionar as trepes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente.
- Não permita que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Após a limpeza, ao remontar os queimadores e espalhadores de chama, observe seus perfeitos encaixes (figuras 20 e 21).

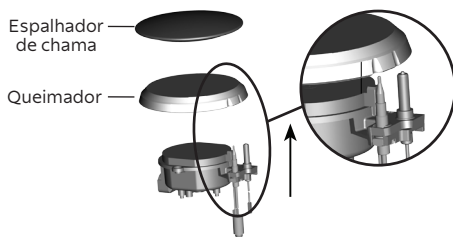


Fig. 20

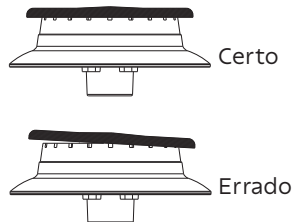


Fig. 21

9. Solucionando problemas

Vazamento de gás

Ao sentir cheiro de gás dentro de sua residência proceda da seguinte maneira:

- Não acione os interruptores elétricos.
- Não acenda nenhum tipo de chama.
- Feche o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligue a coifa, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

ATENÇÃO!

Se você não encontrar o vazamento de gás, chame um técnico.

O queimador não acende. Verifique se:

- Existe faísca elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- O(s) registro(s) de gás está(ão) aberto(s).
- Existe fornecimento de gás.
- Os queimadores ou os eletrodos estão sujos ou molhados.
- Os queimadores ou espalhadores de chama estão bem colocados em seus devidos lugares.
- Existe energia elétrica.

A chama não aumenta. Verifique se:

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existe chama em todos os furos.

A chama está amarela. Verifique se:

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existem resíduos na câmara (palha de aço, esponja, alimentos, etc.).
- Os queimadores ou espalhadores de chama estão bem colocados em seus devidos lugares.

A chama se apaga de vez em quando. Verifique se:

- Existe corrente de ar na direção dos queimadores.
- Todos os queimadores estão encaixados corretamente em seus devidos lugares.
- Existe fornecimento normal de gás.

10. Especificações técnicas

Modelo	Penta Plus 5GG TRI HE Safestop 90	Quadra 4GG Double TRI HE Safestop 90	Square 4GG HE Safestop 60
Referência	94709/104	94709/404	94706/404
Tensão (V)	127 - 220	127-220	127-220
Frequência (Hz)	50 - 60	50-60	50-60
Potência elétrica (W)	5	5	5
Categoria	II 2,3		
Tipo de gás*	G30 - GLP = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)		
Queimador Rápido (kW)	1 x 3,00	1 x 3,00	-
Queimador Semirrápido (kW)	2 x 1,75	-	2 x 1,75
Queimador Auxiliar (kW)	1 x 1,00	1 x 1,00	1 x 1,00
Queimador Tripla Chama (kW)	1 x 4,10	2 x 4,10	1 x 4,10
Potência máxima (kW)	11,60	12,20	8,60
Dimensões do cooktop (mm)	Largura	900	904
	Profundidade	510	510
	Altura	114	114
Pesos (kg)	Líquido	18,00	21,95
	Bruto	24,92	25,90

* Produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa (28 - 32 mbar).

Tabela 3

11. Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer vício ou defeito de fabricação pelo período total de **12 (doze) meses**, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme estabelece o artigo 26 do Código de Defesa do Consumidor.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do equipamento, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão

de obra no reparo de vícios ou defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A.** e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.

- As peças plásticas, borrachas, vidros, trespes, queimadores, eletrodos e espalhadores de chama, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual (exceto o vidro do cooktop, que possui 90 dias de garantia contratual). A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O Cooktop **TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O Cooktop **TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- O Cooktop **TRAMONTINA** 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 feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**

- O problema tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O Cooktop **TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- 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 energia elétrica e gás, no local onde o Cooktop **TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido 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 Cooktop **TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, rede de gás, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do Cooktop **TRAMONTINA**

decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.

- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- A conversão quanto ao tipo de gás nos produtos já utilizados, não é coberto pela garantia, o Serviço Autorizado poderá fornecer um orçamento para a execução desse serviço.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados, ou fora do perímetro urbano, o cooktop que necessitar de conversão ou conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao Cooktop **TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de

alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.

- A garantia de 12 meses é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, 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 se encontram junto à Rede de Serviços Autorizados.
- Qualquer vício ou defeito que for constatado neste

produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado TRAMONTINA mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado no site (www.tramontina.com.br), ou informado 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 este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviços Autorizados, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na

etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do Cooktop **TRAMONTINA**.

Nota!

Todas as peças comprovadamente com vício ou defeito de fabricação, a serem constatados pela TRAMONTINA TEEC S.A. e/ou pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA, desde que dentro da garantia, serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

ATENÇÃO!

Antes de contatar o Serviço Autorizado TRAMONTINA para solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos:

- Nome, número e data da nota fiscal da loja onde o produto foi adquirido.
- Número de Série localizado na etiqueta de identificação do produto.

12. 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

A Tramontina possui pontos próprios de coleta no Brasil em todas as suas lojas oficiais. Essas contêm locais destinados ao recebimento de produtos Tramontina após o uso e suas embalagens, eletroeletrônicos, pilhas e baterias.

Confira onde estão localizados os pontos de descarte em lojas oficiais da Tramontina, acessando global.tramontina.com/lojas-oficiais.

Além desses pontos de coleta, para o descarte do seu produto eletroeletrônico ou eletrodoméstico, é possível destinar em pontos da ABREE (Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos). Localize um ponto de recebimento mais próximo a você acessando: abree.org.br. A ABREE é uma entidade gestora da qual somos associados, que gerencia processos de logística reversa deste tipo de equipamento.

Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.



13. Central de Atendimento Tramontina



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

A Central de Atendimento Tramontina está disponível para esclarecer dúvidas, ouvir críticas, sugestões e registrar reclamações de nossos produtos, de segunda a sexta-feira das 07:30 às 17:00.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina.



Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas Tramontina através do site:

<https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt> ou no código QR ao lado.

Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas
Tramontina através do código QR



<https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt>

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses



3 MESES + **9** MESES + **6** MESES + **6** MESES = **24** MESES

garantia legal garantia contratual registrando o produto instalando com o serviço autorizado Tramontina * de garantia contados a partir da data de emissão da Nfe de compra

GARANTIA ADICIONAL
GRÁTIS

Válido somente para o Brasil. O cadastro deve ser realizado dentro do período da garantia contratual.

Registre seu produto em:
www.tramontina.net/cadastrogarantia

* Instalação não gratuita