

TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOP PORTÁTIL POR INDUÇÃO

Slim Touch EI 30



GRÁTIS 6 MESES
de garantia adicional

Registrando o seu produto em:

www.tramontina.net/cadastrogarantia

Válido somente para o Brasil.

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

<https://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica> ou no código QR acima.

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Portátil por Indução **TRAMONTINA**.

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do Cooktop Portátil por Indução **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 lhe ser úteis.

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

Índice

1. Apresentação geral do produto.....	3
2. Cuidados.....	3
3. Instalação.....	5
4. Instalação elétrica.....	5
5. Dicas para o uso correto do produto.....	7
6. Funcionamento da tecnologia de cooktop por indução.....	8
7. Utilização do produto.....	9
8. Ventilador de resfriamento.....	13
9. Limpeza.....	13
10. Solucionando problemas.....	14
11. Especificações técnicas.....	16
12. Termo de garantia.....	17
13. Responsabilidade ambiental.....	18
14. Central de atendimento Tramontina.....	18

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

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.

CUIDADO!

O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.

- **Perigo de fogo: Não armazene objetos sobre a superfície de cocção.**
- **Não utilize o cooktop portátil por indução ao ar livre.**
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.

ATENÇÃO!

Cozimento sem supervisão em uma mesa com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em um incêndio.

- O cooktop não deve ser manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente. Isto evitará riscos de acidentes (queimaduras, etc.).
- Deixe sempre o cabo das panelas posicionado em um local seguro, evitando esbarrões acidentais.
- Não utilize o cooktop em locais onde possa haver respingos de água, óleo, próximo ou debaixo de cortinas, materiais inflamáveis e dentro de armários.
- **Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:**
 - Por funcionários de lojas em áreas de cozinha, escritório ou outros ambientes de trabalho;
 - Casas de fazenda;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Em ambientes do tipo café da manhã.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize o cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Cuide para que objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos, não caiam na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.
- Não armazene produtos inflamáveis e objetos plásticos ou metálicos, sobre ou próximo ao cooktop.
- **Este Cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.**
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- **Não tente inserir qualquer objeto dentro do cooktop.**
- **Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual) o suficiente para causar queimaduras. Por isso, evite se apoiar sobre o aparelho após o seu uso.**
- Não permita que as aberturas de entrada de ar na parte inferior dianteira e de saída de ar na parte traseira do cooktop fiquem bloqueadas ou obstruídas.

ATENÇÃO!

- Pessoas que utilizam marca-passo devem consultar um médico antes de utilizar o cooktop por indução, pois uma pequena área ao redor do cooktop em utilização fica carregada eletromagneticamente e poderá interferir no funcionamento do marca-passo.
- Se a superfície estiver trincada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

3. Instalação

- A instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.
- É de inteira responsabilidade do consumidor a preparação das instalações elétricas, móveis e acessórios.
- O cooktop portátil por indução deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada, respeitando a distância mínima de 100 mm ao redor do aparelho (figura 2).
- Não utilize o cooktop próximo a fontes de calor (cooktop/fogão a gás ou elétrico, etc.).
- **Não utilize o cooktop sobre superfícies metálicas. Isto prejudica o funcionamento do campo magnético do aparelho.**
- Para evitar o bloqueio das entradas de ar do cooktop, não utilize-o sobre carpetes, tolhas de mesa ou similares, ou sobre papéis.
- A TRAMONTINA não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais, objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.

ATENÇÃO!

O cooktop portátil por indução não deve ser embutido.

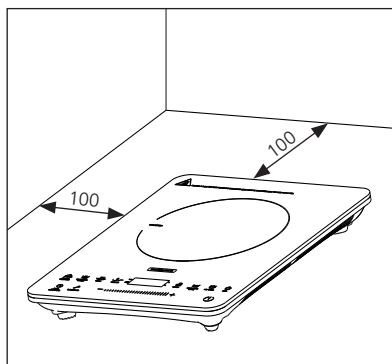


Fig. 2

As medidas da figura 2 estão na escala de milímetros (mm).

4. Instalação elétrica

ATENÇÃO!

Este cooktop funciona em 127 V ou em 220 V ($\pm 5\%$). Não é bivolt.

- Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência (127 V ou 220 V, 50 - 60 Hz).
- Ligue o cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 10 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm, conforme NBR 14136), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção (figura 4).
- Este cooktop foi projetado sob classe de construção II, portanto não utiliza aterramento, possuindo um plug bipolar conforme NBR 14136.
- Não use adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (figura 3).

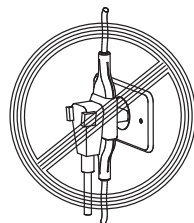


Fig. 3

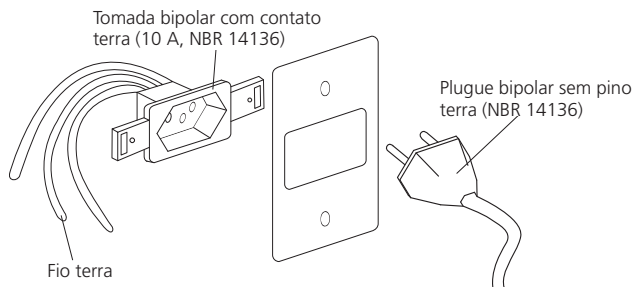


Fig. 4

- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V ou 220 V (fase + neutro) utilize disjuntor termomagnético monopolar de 10 A no fio fase (figura 5).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V ou 220 V de duas fases (fase+fase), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 10 A (figura 6).

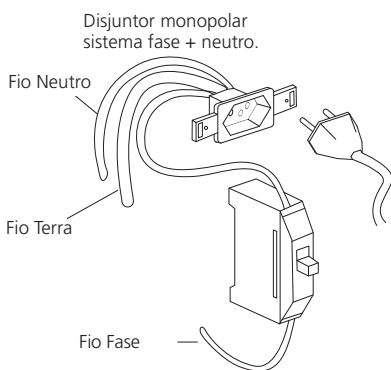


Fig. 5

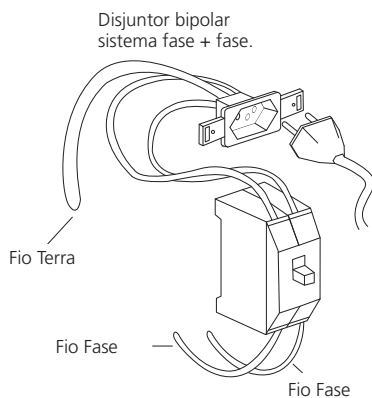


Fig. 6

- Não utilize o cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.

ATENÇÃO!

Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto.

- Mantenha o cabo de alimentação elétrica fora do alcance de crianças.
- Caso o cooktop não for utilizado por um longo período, desconecte-o da tomada elétrica.
- **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 1.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista.

1,5 mm ²	2,5 mm ²	4 mm ²	6 mm ²
Até 23 metros	Até 35 metros	Até 55 metros	Até 91 metros

Tabela 1

5. Dicas para o uso correto do produto

ATENÇÃO!

Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície vitrocerâmica, pois podem ficar quentes.

- Coloque as panelas sempre no centro da área de aquecimento.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a área de aquecimento estejam limpas e secas.
- Não utilize panelas com fundos irregulares, arredondados, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento, o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- **Evite que objetos plásticos, folhas de alumínio, e alimentos que contenham açúcar, caiam sobre as áreas de aquecimento enquanto elas estiverem aquecidas, pois estes poderão danificar seriamente a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**
- Este produto está equipado com controle eletrônico de potência para cada área de aquecimento. Ao atingir o nível de potência selecionado, o Cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.
- Selecione a função ou defina a potência de cozimento de acordo com o tamanho da panela, ou com a quantidade de alimento. Para pequenas quantidades de comida, utilize uma panela menor e com um nível de potência mais baixo. Para maiores quantidades de alimento, utilize uma panela maior e um nível de potência mais elevado.
- Não deslize as panelas sobre o cooktop, pois elas podem riscar a superfície vitrocerâmica alterando a aparência do produto. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Não utilize a superfície vitrocerâmica como superfície de trabalho, tábua de cortar ou para colocar objetos.
- Não cubra a superfície vitrocerâmica com papel toalha, papel alumínio, pano ou qualquer outro utensílio.
- Após o primeiro uso podem aparecer alguns pontos brancos no fundo das panelas, porém isto é normal. Para remover estas marcas, coloque um pouco de vinagre no interior da panela, aqueça o cooktop a aproximadamente 60 °C, e limpe a panela normalmente com detergente e uma esponja.
- **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.**
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Não desloque o cooktop com panela, chaleira ou outro objeto sobre a área de aquecimento. Para remover o aparelho de lugar, desligue-o, retire o recipiente que estiver sobre ele e desconecte-o da rede de alimentação elétrica.

ATENÇÃO!

- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.
- Não coloque mais que 8 kg sobre o cooktop (peso total da panela incluindo o alimento/ingrediente).
- O diâmetro mínimo da panela deve ser de 12 cm e no máximo de 26 cm.

6. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução

- Para utilizar corretamente o seu cooktop por indução, é necessário que a base das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja, elas devem ser de **aço inox, ferro fundido ou de fundo triplo**. Isso porque o funcionamento do cooktop por indução é baseado na geração de um campo eletromagnético, gerado entre a bobina elétrica localizada abaixo da superfície vitrocerâmica com a base da panela. Desta forma, a panela aquece quase que de imediato, transmitindo este calor para o alimento que é aquecido com maior rapidez e com um desperdício de calor quase nulo, já que a superfície vitrocerâmica somente se aquecerá na região coberta pela base da panela.
- Quando utilizado panelas de vidro, alumínio, cerâmica ou cobre, que em sua base não contenham materiais ferromagnéticos, o cooktop por indução não irá funcionar.

ATENÇÃO!

- As panelas utilizadas no cooktop por indução devem ter o fundo plano, para que fiquem em contato com toda a área de aquecimento.
- Utilize um ímã para verificar se a panela é adequada para o cooktop por indução. Se o ímã grudar na base da panela, esta é apropriada para este tipo de aparelho.

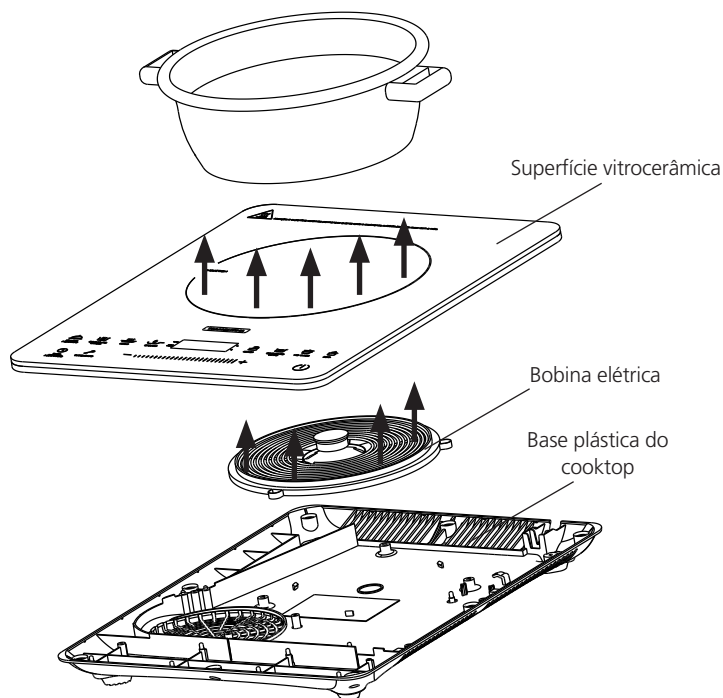


Fig. 7

7. Utilização do produto

- Ao conectar o cooktop na rede elétrica, soará um aviso sonoro (bip) e o painel de comando se acenderá. Uma luz ficará piscando em cima da tecla “⏻” até que o cooktop seja ligado.

IMPORTANTE!

Durante a utilização do cooktop, ele produzirá ruídos que são completamente normais, devido ao controle eletrônico do produto. Os ruídos podem se intensificar dependendo da condição de utilização.

Painel de comando

Os comandos do cooktop portátil por indução são realizados por meio do painel touch control, portanto basta pressionar suavemente sobre o ícone desejado até ouvir um sinal sonoro.

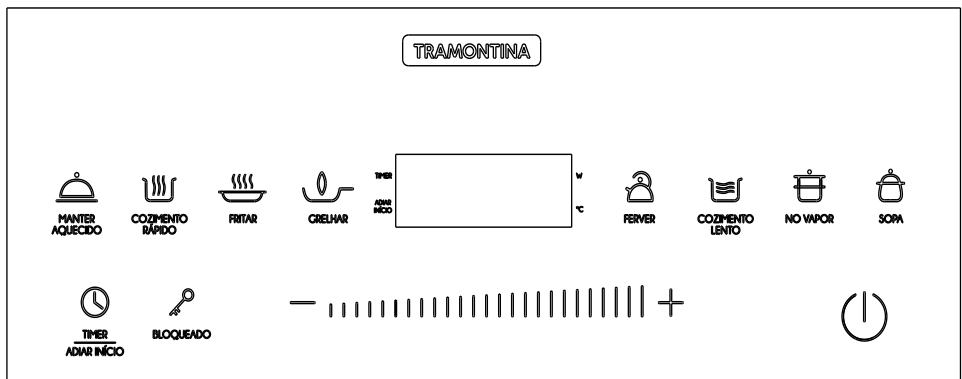


Fig. 8

Ligar

- Para ligar o aparelho, pressione a tecla “⏻” por alguns segundos. A palavra “ON” ficará visível no display por 10 segundos e se nenhuma ação for realizada, o cooktop se desligará automaticamente.
- Se durante o funcionamento do cooktop, a panela for retirada da área de aquecimento, e esta não for reposta no prazo de **um minuto**, o cooktop apresentará o erro E0 juntamente com um aviso sonoro (bip) e se desligará automaticamente.
- Para desligar o cooktop pressione a tecla “⏻”. Mesmo com o produto desligado, o display fica iluminado e uma luz fica piscando acima da tecla liga/desliga.

Observação: Ao selecionar qualquer função no painel de comando, a confirmação desta é por meio de um aviso sonoro (bip).

Selecionar uma função

IMPORTANTE!

Antes de ligar o cooktop e selecionar uma função, será necessário que uma panela adequada para cooktop por indução esteja sobre a área de aquecimento, caso contrário ele não funcionará.

ajustável é de 1 min à 24 h.

- Depois de alterado o Timer, aguarde 5 segundos para confirmação e início do tempo definido, ou pressione a tecla “⌚”. Durante o decorrer do Timer, o display do cooktop fica ciclando entre o nível de potência/ temperatura que o produto está funcionando e o Timer restante. Ao término do tempo definido no Timer, o cooktop emitirá um sinal sonoro (bip) e o aparelho se desligará automaticamente.
- Caso durante o cozimento for necessário alterar o Timer definido anteriormente, pressione a tecla “⌚” e altere o Timer por meio do slider. Para confirmar o novo tempo definido, aguarde 5 segundos ou pressione a tecla “⌚”.
- Se desejar cancelar o Timer, apenas mantenha pressionada a tecla “⌚” por alguns segundos até ouvir um sinal sonoro (bip), ou desligue o cooktop, por meio da tecla “⌚”.

Adiar Início

Esta função permite ligar o cooktop em uma hora definida pelo usuário, porém somente nas funções Ferver, Cozimento Lento, No Vapor e Sopa.

- Ligue o cooktop, selecione uma função que possibilite aplicar a função Adiar Início (Ferver, Cozimento Lento, No Vapor ou Sopa).
- Pressione a tecla “⌚” e ajuste para quanto tempo deseja-se adiar o início do funcionamento do cooktop.
- Por exemplo, às 10:00 o cooktop é programado para adiar o início da fervura de uma panela de água em 45 minutos, significa que o cooktop se ligará automaticamente às 10:45.
- Após programar a função Adiar Início, duas luzes ficarão acesas no display, uma ao lado da indicação “Adiar Início” e outra acima da função de cozimento acionada (Ferver, Cozimento Lento, No Vapor ou Sopa).
- É possível alterar o tempo de adiamento programado a qualquer momento, pressionando a tecla “⌚” e ajustando o tempo através do slider do cooktop.
- Para cancelar a função Adiar Início, desligue o cooktop.

Erro E0

Este erro acontece quando o cooktop é ligado sem que haja um recipiente adequado sobre a área de aquecimento. Desta forma, as teclas se bloqueiam, impedindo que o cooktop seja ligado sem que tenha uma panela sobre o produto.

Se, durante o cozimento, o recipiente utilizado é retirado da área de aquecimento, o erro E0 fica visível no display e um sinal sonoro (bip) é emitido durante 1 minuto, para alertar que o produto está ligado sem nada em cima da área de aquecimento.

O erro também acontece quando um recipiente não apropriado para uso em cooktops por indução é colocado sobre a área de aquecimento. Neste caso, consulte o item “Funcionamento da tecnologia de cooktop por indução” para verificar os recipientes apropriados para este tipo de produto.

ATENÇÃO!

Para os três casos citados acima, o cooktop se desliga automaticamente se dentro de 1 minuto não houver nenhuma ação do usuário no produto. O erro E0 é sempre acompanhado por sinais sonoros (bips).

Bloqueio do painel de comando

Essa função permite bloquear o painel de comando com o cooktop em funcionamento ou não. É um sistema de segurança para evitar que crianças ou pessoas não capacitadas mexam no produto e também para evitar acionar o produto através de esbarrões acidentais.

Para acionar essa função, pressione a tecla “🔑” até que o cooktop emita um sinal sonoro e uma luz acima da tecla “🔑” acenda. Essa luz indicará que o bloqueio do painel de comando está ativado.

É possível bloquear o painel mesmo quando uma função estiver acionada. Neste caso, somente será possível desligar o cooktop, porém ele continuará bloqueado após se desligar.

Para cancelar essa função, pressione a tecla " 🔑 " até que a luz acima dessa tecla se apague (confirmação através de um sinal sonoro).

8. Ventilador de resfriamento

O Cooktop portátil por indução possui um ventilador de resfriamento, que é ativado automaticamente toda vez que o produto for ligado, independente do tempo de uso (cozimento). Esse sistema serve para proteger os componentes internos de superaquecimento e também para resfriar a mesa vitrocerâmica.

Ao desligar o cooktop, o ventilador de resfriamento se mantém ligado por no mínimo 2 minutos ou até que a temperatura da mesa vitrocerâmica fique abaixo de 50 °C (até 5 minutos).

ATENÇÃO!

Caso o cooktop permanecer ligado por mais de 2 horas seguidas, ele se desliga automaticamente por segurança.

9. Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Cuidado para não retirar o cabo de alimentação elétrico da tomada com as mãos molhadas.
- Para aumentar a vida útil do seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a superfície vitrocerâmica.

ATENÇÃO!

A limpeza da superfície vitrocerâmica deve ser realizada sempre com ela fria. Entretanto, quando objetos plásticos, folhas de alumínio e alimentos que em sua composição conterem açúcar, entrarem em contato com a superfície vitrocerâmica aquecida, será necessário retirar estes resíduos enquanto ela ainda estiver quente, utilizando uma esponja macia umedecida com água. Após a superfície vitrocerâmica esfriar, poderá não ser possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

- Por motivo de higiene, limpe o produto sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do aparelho, além de facilitar a limpeza.
- Para evitar danos ao produto e riscos de acidente, não lave o cooktop diretamente com água.
- **Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no cooktop.**
- O acúmulo de gordura ou de outros resíduos, pode causar riscos de acidentes e mau funcionamento do produto.
- Para limpar a sujeira sobre a superfície vitrocerâmica, utilize um pano macio umedecido com água morna.
- Para limpar/retirar a gordura, use um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Sempre após a limpeza, enxugue bem o cooktop.
- **Caso ocorra derramamento de líquidos sobre a superfície vitrocerâmica, retire a panela, desligue o produto, retire o cabo de alimentação da tomada e remova o líquido ou resíduo primeiramente com um pano e depois finalize a limpeza conforme as orientações mencionadas acima.**
- Verifique periodicamente as aberturas de entrada e saída de ar do cooktop. O excesso de poeira prejudica a ventilação interna do aparelho, reduzindo sua eficiência. Para efetuar a limpeza destas aberturas, utilize um pano seco, ou uma escova de cerdas curtas e secas.

- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos tais como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, gasolina, tiner, pó para polimento, etc., ou objetos pontiagudos que possam riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.
- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para superfícies de vidro e vitrocerâmicas TRAMONTINA.

Os acessórios de limpeza podem ser adquiridos no Serviço Autorizado TRAMONTINA.

Pasta de polir vidro: 94537/005

Espátula para limpeza: 93992/567

Luva de microfibra para limpeza: 94537/004

10. Solucionando problemas

Erros:

O cooktop possui um sistema de proteção automático e auto diagnóstico. Caso ocorra alguma irregularidade, aparecerá um código de erro no display e o produto se desligará automaticamente. Confira abaixo alguns códigos de erros.

- **E0**: Está descrito no início da página 12 deste manual de instruções.
- **E2**: O sensor de temperatura está com problema. Desligue o cooktop e contate o Serviço Autorizado.
- **E3**: A tensão de alimentação do cooktop está elevada. Para o modelo 127 V, este erro ocorre quando a tensão está acima de 150 V e para o modelo 220 V, o erro acontece quando a tensão está acima de 270 V. Verifique se a tensão do cooktop (descrita na etiqueta do cabo de alimentação) é a mesma de sua residência. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.
- **E4**: A tensão de alimentação do cooktop está muito baixa. Para o modelo 127 V, o erro ocorre quando a tensão está abaixo de 80 V e para o modelo 220 V, este erro acontece quando a tensão está abaixo de 150 V. Verifique se a tensão do cooktop (descrita na etiqueta do cabo de alimentação) é a mesma de sua residência. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.
- **E5**: A mesa vitrocerâmica está superaquecida. Desligue o cooktop e aguarde ele resfriar por completo antes de ligá-lo novamente. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.
- **E6**: Superaquecimento nos componentes internos do cooktop. Desligue o cooktop e verifique se alguma entrada ou saída de ar está bloqueada (laterais e inferior do produto). Caso necessário, limpe as entradas e saídas de ar ou retire o(s) objeto(s) que está(ão) bloqueando a correta ventilação do cooktop. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.

Caso o cooktop apresentar algum outro código de erro que não esteja citado acima, entre em contato com a Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA.

Após conectar o cabo de alimentação na tomada, o LED da tecla liga/desliga não acende. Verifique se:

- O cabo de alimentação está bem conectado.
- Falta de energia elétrica na residência.
- O disjuntor não está desarmado.
- A tensão do produto é a mesma da residência.
- A tomada elétrica está com mau contato.

O LED da tecla liga/desliga acende, porém o cooktop não aquece. Verifique se:

- O material da panela é adequado para o cooktop por indução.
- A base da panela tem no mínimo 12 cm e no máximo 26 cm de diâmetro.

Os alimentos queimam. Verifique se:

- O nível de potência está adequado.
- Ajuste um nível de potência menor.

Os alimentos não esquentam suficientemente. Verifique se:

- O nível de potência está adequado.
- Ajuste um nível de potência maior.
- A panela é adequada e tem o fundo plano.

O cooktop para de aquecer durante o uso. Verifique se:

- A temperatura ambiente está muito alta.
- A entrada de ar para ventilação está obstruída.
- O Timer desligou o produto por ter atingido o tempo programado.
- Houve superaquecimento e o cooktop foi desligado pelo dispositivo de segurança.

11. Especificações técnicas

Referência	94714/131	94714/132	
Tensão (V)	127	220	
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60	
Classe de construção	Classe II	Classe II	
Grau de proteção	IPX0	IPX0	
Diâmetro mínimo da panela (mm)	Ø 120	Ø 120	
Diâmetro máximo da panela (mm)	Ø 260	Ø 260	
Potência máxima (W)	1300	2000	
Potência Cozimento Lento (W)	1100	1800	
Potência mínima Cozimento Rápido (W)	80	250	
Potência máxima Cozimento Rápido (W)	1050	1700	
Potência Ferver (W)	1000	1700	
Potência mínima Fritar (W)	500	70	
Potência máxima Fritar (W)	1050	1700	
Potência mínima Grelhar (W)	400	80	
Potência máxima Grelhar (W)	1000	1800	
Potência Manter Aquecido (W)	1000	1100	
Potência No Vapor (W)	1050	1700	
Potência Sopa (W)	1000	1400	
Consumo máximo (kWh)	1,3	2,0	
Dimensões (mm)	Largura	290	290
	Profundidade	370	370
	Altura	35	35
Pesos (kg)	Líquido	2,20	2,20
	Bruto	2,55	2,55

Tabela 6

12. 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, e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso: LEDs indicadores, mesa vitrocerâmica, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas destas ocorrências não possuem 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 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, amassamentos, 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, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.

• Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão de obra específica para a preparação do local da instalação, as despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor.

- 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.
- 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.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o **Cooktop** que necessitar de 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 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 na relação que acompanha o produto, no site (**www.tramontina.com**), 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.

13. 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/responsabilidade-ambiental

Embalagem

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

Produto

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

14. Central de Atendimento Tramontina



+55 [11] 4861.3981
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 7h30 às 17h.

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



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

<https://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica> ou no código QR ao lado.

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

TRAMONTINA

Manual de Instrucciones

PLACA DE COCCIÓN PORTÁTIL POR INDUCCIÓN

Slim Touch EI 30



Garantía
2 años

Sr(a). propietario(a) de la **Placa de cocción por Inducción TRAMONTINA**. Gracias por elegir un producto con la calidad **TRAMONTINA**.

Tenemos seguridad que este nuevo producto, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de alta calidad, atenderá satisfactoriamente todas sus exigencias. El uso de la **Placa de cocción por Inducción TRAMONTINA** es fácil, pero antes de ponerlo en funcionamiento, lea atentamente este manual para obtener los mejores resultados.

Recomendamos que mantenga este manual en local seguro para futuras consultas que le podrán ser útiles.

Estimado cliente: para validar la garantía, por favor verifique el producto al recibirlo.

Índice

1. Presentación general del producto.....	23
2. Cuidados.....	23
3. Instalación.....	25
4. Instalación eléctrica.....	25
5. Consejos para el uso correcto del producto.....	27
6. Funcionamiento de la tecnología de la placa de cocción por inducción.....	28
7. Utilización de la placa de cocción.....	29
8. Ventilador de enfriamiento.....	33
9. Limpieza.....	33
10. Solucionando problemas.....	34
11. Especificaciones técnicas.....	36
12. Certificado de garantía.....	37
13. Responsabilidad ambiental.....	38
14. Central de Atención Tramontina.....	38

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

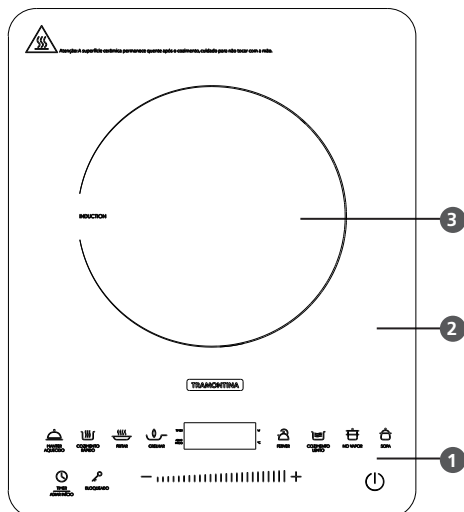
Las imágenes de este manual son meramente ilustrativas. El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto en cualquier momento que lo considere necesario o también de interés del usuario, sin que eso perjudique las características esenciales de funcionamiento y seguridad.

1. Presentación general del producto

Slim Touch EI 30

Ref.: 127 V - 94714/131

220 V - 94714/132



- 1 - Tablero de mandos
- 2 - Mesa vitrocerámica
- 3 - Área de calentamiento Ø 200 mm

Fig. 1

¡ATENCIÓN!

La placa de cocción por inducción funciona en 127 V o en 220 V ($\pm 5\%$). No es bivolt. Este aparato se desarrolló para uso doméstico y solamente en ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.

2. Cuidados

¡ATENCIÓN!

No utilice la placa de cocción sobre superficies metálicas como, por ejemplo, fregaderos y cubetas de acero inoxidable.

- Si el empaque presenta marcas de caída o daños, el producto no debe ser utilizado, porque puede que no sea seguro para el usuario.
- Una vez desempacado el producto, mantenga el material del empaque fuera del alcance de los niños.
- **Este aparato no se producto al uso por personas con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o por personas con falta de experiencia o conocimiento, al menos que hayan recibido instrucciones relativas a la utilización del producto o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.**
- **Se recomienda atención con los niños para garantizar que no estén jugando con el producto.**
- No utilice el producto sobre una superficie inestable, caliente o de hierro.

- **Peligro de incendio: No almacene objetos sobre la superficie de cocción.**
- **No utilice la placa de cocción portátil de inducción al aire libre.**

¡CUIDADO!

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración se debe supervisar continuamente.

¡ATENCIÓN!

La cocción sin supervisión en una mesa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio.

- Aceites y grasas que salpiquen la superficie vitrocerámica pueden prenderse fuego.
- Nunca utilice la superficie vitrocerámica como mesa de trabajo, tabla de cortar o para apoyar objetos.
- La placa de cocción no debe ser manejado por niños ni personas no capacitadas para operarlo correctamente. Eso evitará riesgos de accidentes (quemaduras, etc.).
- No utilice la placa de cocción en locais donde puedan haber salpicaduras de agua, aceite, cerca de cortinas o abajo de ellas, materiales inflamables y dentro de armarios.
- **Este aparato se destina solamente para aplicaciones domésticas y similares, tales como:**
 - **Por empleados de tiendas en áreas de cocina, oficina u otros ambientes de trabajo;**
 - **Casas de chacras;**
 - **Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;**
 - **En ambientes tipo desayuno.**
- Evite derramar agua o cualquier líquido sobre la superficie vitrocerámica.
- No utilice la placa de cocción con recipientes vacíos, porque puede haber un calentamiento excesivo del aparato perjudicando el recipiente y la superficie vitrocerámica (no cubierto por la garantía).
- Tenga cuidado para que no caigan objetos metálicos pesados, cortantes o puntiagudos arriba de la superficie vitrocerámica, porque se puede trincar o rajar.
- No guarde productos inflamables u objetos plásticos sobre la placa de cocción o cerca de él.
- **Esta placa de cocción no se proyectó para operarse por medio de temporizador externo o sistema separado de control remoto.**
- Por motivos de higiene y seguridad, la placa de cocción debe mantenerse siempre limpio.
- Verifique periódicamente el estado de la instalación eléctrica del lugar donde está instalado el producto.
- **No intente introducir objetos dentro de la placa de cocción.**
- Después de cocinar, la superficie vitrocerámica permanece suficientemente caliente (calor residual) como para causar quemaduras. Por eso, evite apoyarse sobre el aparato después de usarlo.
- **No deje el cable de alimentación eléctrica en contacto con superficies calientes y cortantes. Nunca altere o use el cable de alimentación de manera diferente a la recomendada, para no provocar descarga eléctrica o daños al producto.**
- Verifique si las aberturas de entrada de aire en la parte inferior delantera, y las de salida, en la parte trasera de la placa de cocción no están bloqueadas/obstruidas.

¡ATENCIÓN!

- **Personas que utilicen marcapasos o implantes semejantes deben consultar un médico antes de usar la placa de cocción.**
- **Si la superficie está rota, apague el producto para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el producto esté en funcionamiento.

3. Instalación

- La instalación no es gratuita, siendo que los gastos de mano de obra y accesorios son por cuenta del consumidor.
- Toda y cualquier preparación del lugar para la instalación de la placa de cocción, incluyendo instalaciones eléctricas, muebles, accesorios, etc. es de entera responsabilidad del consumidor.
- La placa de cocción portátil de inducción debe instalarse sobre una superficie plana y nivelada, respetando la distancia mínima de 100 mm alrededor del aparato (figura 2).
- No utilice la placa de cocción cerca de fuentes de calor (placa de cocción/cocina a gas o eléctrica, etc.).
- No utilice la placa de cocción sobre superficies metálicas. Eso perjudica el funcionamiento del campo magnético del producto.
- Para evitar el bloqueo de las entradas de aire de la placa de cocción, no lo utilice sobre alfombras, manteles o toallas o sobre papeles.
- TRAMONTINA no se responsabiliza por accidentes causados por una instalación que no se haya hecho de acuerdo a las informaciones contenidas en este manual.

¡ATENCIÓN!

La placa de cocción portátil de inducción no se debe instalar embutido.

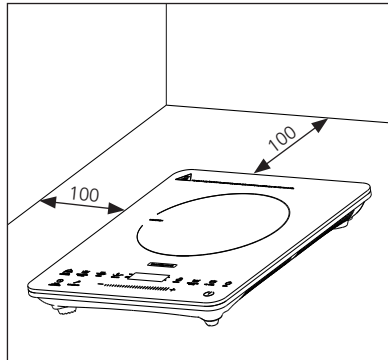


Fig. 2

Las medidas de la figura 2 se encuentran en escala de milímetros (mm).

4. Instalación eléctrica

¡ATENCIÓN!

La placa de cocción funciona en 127 V o en 220 V ($\pm 5\%$). No es bivolt.

- Verifique si la tensión de alimentación indicada en la etiqueta del producto es la misma que la de la residencia (127 V o 220 V, 50 - 60 Hz).
- Conectar el producto a un tomacorriente bipolar con contacto tierra de 10 A, de 2 patas redondas (diámetro de las patas de 4,0 mm), exclusiva, de fácil acceso, en excelente estado, dimensionada de acuerdo al circuito de protección (figura 3).

- La placa de cocción se diseñó de acuerdo a la clase de construcción II, por lo tanto no utiliza conexión a tierra sino un enchufe bipolar.
- No usar adaptadores, extensiones o conexiones improvisadas entre el producto y el tomacorriente, porque puede provocar cortocircuitos o incendio (figura 4).

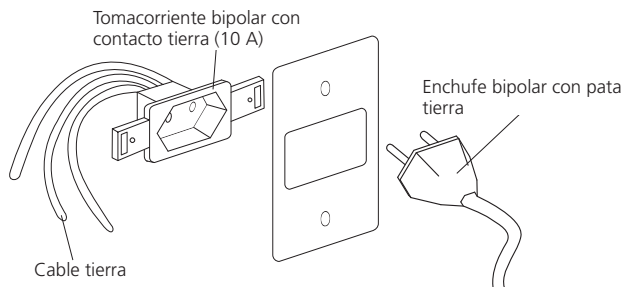


Fig. 3

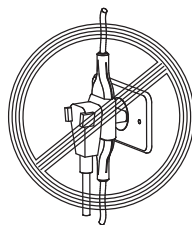


Fig. 4

- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 127 V o 220 V (fase + neutro), utilice disyuntor termomagnético monofásico de 10 A en el cable fase (figura 5).
- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 127 V o 220 V de dos fases (fase + fase), utilice un disyuntor termomagnético bifásico de 10 A (figura 6).

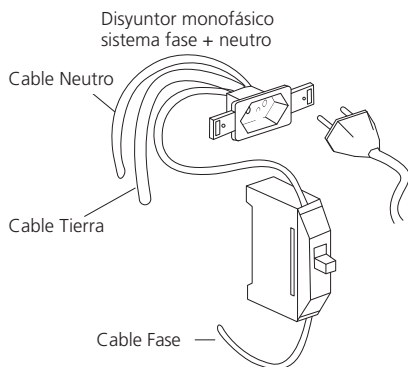


Fig. 5

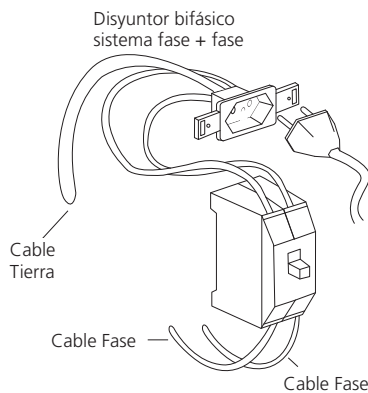


Fig. 6

- No utilice la placa de cocción si el cable eléctrico está dañado o si el enchufe está suelto.

¡ATENCIÓN!

Antes de realizar la conexión eléctrica, verifique si las características de la instalación eléctrica de su residencia están de acuerdo a las informaciones indicadas en la etiqueta del producto.

- Mantenga el cable de alimentación eléctrica fuera del alcance de los niños.
- Si la placa de cocción no se utiliza durante un largo período, desenchúfelo del tomacorrientes.
- **Si el cable de alimentación está averiado se debe cambiar en el fabricante, agente autorizado o por persona calificada para ello, para evitar riesgos.**
- La sección de los cables de la red eléctrica, desde el cuadro de disyuntores hasta el punto de conexión del producto debe estar de acuerdo a la tabla 1.
- En caso de dudas, consulte un electricista de confianza.

1,5 mm ²	2,5 mm ²	4 mm ²	6 mm ²
Hasta 23 metros	Hasta 35 metros	Hasta 55 metros	Hasta 91 metros

Tabla 1

5. Consejos para el uso correcto del producto

¡ATENCIÓN!

Conviene no poner objetos metálicos, como tenedores, cuchillos, cucharas y tapas sobre la superficie de la mesa, porque pueden calentarse.

- Siempre coloque la olla en el centro del área de calentamiento.
- Antes de utilizar el producto, asegúrese de que la(s) olla(s) y la(s) área(s) de calentamiento estén limpias y secas.
- **No utilice ollas con fondos irregulares, abollados o con puntas salientes o ásperas, porque eso aumentará el tiempo de cocción y el consumo de energía eléctrica e incluso podría perjudicar la superficie vitrocerámica (no cubierto por la garantía).**
- Este producto está equipado con control electrónico de potencia para cada área de calentamiento. Una vez elegida la potencia deseada, se inicia el calentamiento. Al llegar a la potencia seleccionada, el área de calentamiento se apaga automáticamente, pero entrará en funcionamiento nuevamente algunos segundos después. Por lo tanto, es perfectamente normal que las áreas de calentamiento se enciendan y se apaguen.
- Seleccione el nivel de potencia para la cocción de acuerdo al tamaño de la olla o a la cantidad de alimento. Para pequeñas cantidades de comida, utilice una olla más chica con un nivel de potencia más bajo. Para cantidades de alimento mayores, utilice una olla más grande con un nivel de potencia más alto.
- No deslice las ollas sobre la placa de cocción, porque pueden rayar la superficie vitrocerámica, cambiando el aspecto del producto. Los rayones pueden dificultar la limpieza y degradar el aspecto de la superficie vitrocerámica (no cubierto por la garantía).
- **Nunca utilice la superficie vitrocerámica como una tabla de cortar.**
- No cubra la superficie vitrocerámica con toallas de papel, papel aluminio, paños o cualquier otro utensilio.
- Después del primer uso, pueden aparecer algunos puntos blancos en el fondo de las ollas, pero es normal. Para sacar esas marcas, ponga un poco de vinagre dentro de la olla, caliéntela a aproximadamente 60°C a 80°C y límpiela normalmente con jabón y una esponja.
- No desplace la placa de cocción con ollas, tetera u otros objetos arriba el área de calentamiento. Para retirar el producto del lugar, apáguelo, retire el utensilio que esté sobre él y desenchúfelo de la red eléctrica.

¡ATENCIÓN!

- Después del uso, apague la función de calentamiento. No es sólo sacar la olla.
- No ponga más de 8 kg sobre el cooktop (peso total de la olla con el alimento/ingrediente).
- El diámetro mínimo de la olla debe ser 12 cm y el máximo 26 cm.

6. Funcionamiento de la tecnología de la placa de cocción por inducción

- Para utilizar su placa de cocción por inducción es necesario que la base de las ollas contenga materiales ferromagnéticos, o sea, deben ser de **acero inoxidable, hierro fundido o fondo triple**. Eso se debe porque el funcionamiento de la placa de cocción de inducción es a través de la creación de un campo electromagnético, generado entre la bobina eléctrica que se encuentra debajo de la superficie vitrocerámica y la base de la olla. De esta forma, la olla se calienta casi inmediatamente, transmitiéndole ese calor al alimento que se calienta con más rapidez y con un desperdicio de calor casi nulo, ya que la superficie vitrocerámica solamente se calentará en la región cubierta por la base de la olla.
- Cuando se utilizan ollas de vidrio, aluminio, cerámica o cobre, que no contengan materiales ferromagnéticos en su base, el placa de cocción de inducción no funcionará.

¡ATENCIÓN!

- Las ollas usadas en la placa de cocción de inducción deben tener el fondo plano para quedar en contacto con toda el área de calentamiento.
- Utilice un imán para verificar si la olla es adecuada para la placa de cocción por inducción. Si la base de la olla atrae el imán, es apropiada para este tipo de producto.

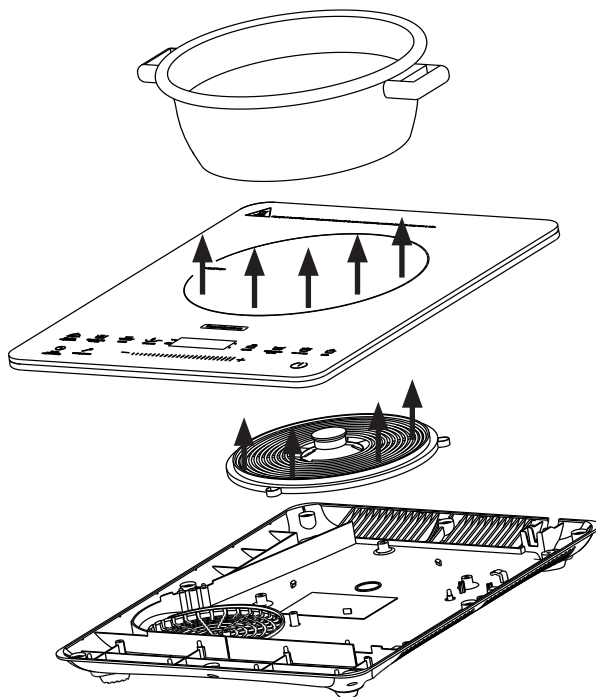


Fig. 7

7. Utilización de la placa de cocción

- Al conectar la placa de cocción a la red eléctrica, sonará un aviso sonoro (bip) y el display se encenderá. Una luz quedará parpadeando encima de la tecla "⏻" hasta que se prenda la placa de cocción.

¡IMPORTANTE!

Durante la utilización, la placa de cocción producirá ruidos que son normales, debido al control electrónico del producto. Los ruidos se pueden intensificar dependiendo de las condiciones de uso.

Tablero de las funciones

Los mandos de la placa de cocción portátil de inducción se realizan por medio del tablero touch control, por lo tanto, basta presionar suavemente el icono deseado hasta escuchar una señal sonora.

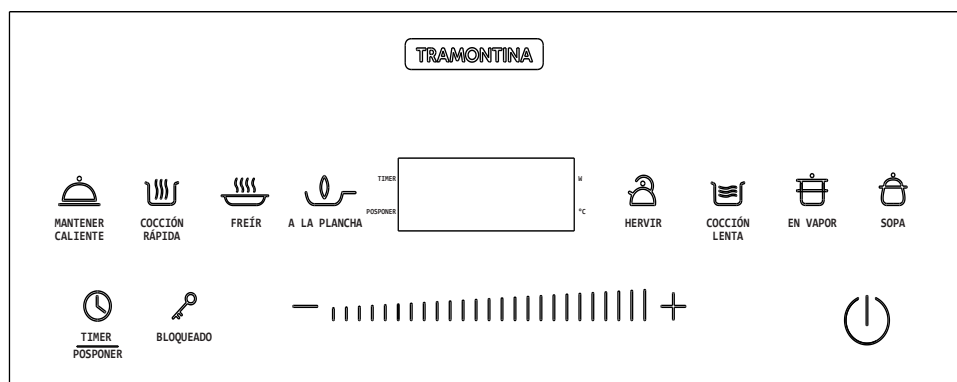


Fig. 8

Encendido

- Para prender el producto, presione la tecla "⏻" por algunos segundos. Aparecerá "ON" en el display por 10 segundos y si no se efectúa ninguna operación durante ese período, la placa se apagará automáticamente.
- Si durante el funcionamiento de la placa de cocción, se retira la olla del área de calentamiento y no se vuelve a ponerla en un plazo de un minuto, la placa de cocción emitirá un aviso sonoro (bip) y se apagará automáticamente.
- Para apagar la placa de cocción, presione la tecla "⏻". Aunque el producto esté apagado, el display queda iluminado y una luz queda parpadeando sobre la tecla prende/apaga.

Observacion: Al seleccionar cualquier función del tablero de las funciones, la confirmación se hace por medio de un aviso sonoro (bip).

Seleccionar una función

¡IMPORTANTE!

Antes de prender la placa de cocción y seleccionar una función, será necesario que haya una olla adecuada para placas de cocción de inducción sobre el área de calentamiento, en caso contrario no funcionará.

Modelo 220 V

	Función	Tiempo de cocción estándar	Intervalo de tiempo ajustable - Timer	Intervalo de tiempo ajustable - Posponer	Potencia estándar (W)	Temperatura estándar (°C)
Funciones Manuales	Mantener caliente	-	1 min - 24 h	-	-	60
	Cocción Rápida	-	1 min - 24 h	-	1200	-
	Freír	-	1 min - 24 h	-	-	240
	A la Plancha	-	1 min - 24 h	-	-	180
Funciones Automáticas	Hervir	15 min	-	1 min - 24 h	2000	
	Cocción Lenta	60 min	-	1 min - 24 h	2000 *	
	En Vapor	15 min	-	1 min - 24 h	2000 **	
	Sopa	90 min	-	1 min - 24 h	1600 ***	

* Después de 10 min reduce para 1400 W, más 10 min reduce para 800 W, más 10 min reduce para 600 W, más 15 min reduce para 200 W y permanece en esta potencia hasta el final de la cocción.

** Después de 8 min reduce para 1000 W y permanece en esta potencia hasta el final de la cocción.

*** Después de 20 min reduce para 800 W, más 15 min reduce para 400 W, más 20 min reduce para 200 W y permanece en esta potencia hasta el final de la cocción.

Tabla 4

Modelo 220 V									
Niveles de temperatura (°C) Funciones Freír y A la Plancha					Niveles de potencia (W) Función Cocción Rápida				
60	80	100	120	140	200	400	600	800	1000
160	180	200	220	240	1200	1400	1600	1800	2000

Tabla 5

¡ATENCIÓN!

La función Mantener caliente tiene una temperatura estándar de 60 °C que no se puede cambiar. Si esta función permanece prendida durante 6 horas, la placa de cocción se apaga automáticamente. Eso se aplica a los modelos de 127 y 220 V.

Timer

Las funciones Hervir, Cocción Lenta, En Vapor y Sopa tienen un Timer predefinido que no se puede cambiar. Ya en las funciones Mantener caliente, Cocción Rápida, Freír y A la Plancha permiten cambiar el Timer (apagado automático de la placa de cocción), tanto aumentar como reducir el tiempo.

Cambiar el Timer

Proceder de la siguiente forma:

- Prenda la placa de cocción, seleccione una función (Mantener caliente, Cocción Rápida, Freír y A la Plancha) y presione la tecla "⌚".
- Defina el Timer (tiempo de cocción) por medio de lo slider "— ooooooooooooooooooooo + " (de 1 minuto a 24 horas).
- Después de alterar el Timer, esperar 5 segundos para confirmación e inicio del Timer, o presione la tecla "⌚". Durante ese tiempo, el display de la placa de cocción queda haciendo un ciclo entre el nivel de potencia/temperatura en que el producto está funcionando y el tiempo restante del Timer. Al terminar

- la cocción, la placa de cocción emitirá un señal sonora (bip) y el producto se apagará automáticamente.
- Si durante la cocción hay que cambiar el Timer definido anteriormente, presione la tecla “⌚” y cambie el Timer por medio del slider. Para confirmar el nuevo tiempo definido, espere 5 segundos o presione la tecla “⌚”.
- Si desea anular el Timer, apenas mantenga apretada la tecla “⌚” por algunos segundos hasta escuchar la señal sonora (bip) o apague la placa de cocción por medio de la tecla “⌚”.

Posponer

Esta función permite prender la placa de cocción en una hora determinada por el usuario, pero solamente en las funciones Hervir, Cocción lenta, En vapor y Sopa.

- Prenda la placa de cocción, seleccione una función que permita aplicar la función Posponer (Hervir, Cocción lenta, En Vapor o Sopa).
- Presione la tecla “⌚” y ajuste para cuanto tiempo desea atrasar el inicio del funcionamiento.
- Por ejemplo, a las 10:00 la placa de cocción se programa para atrasar el inicio del fervor de la olla de agua en 45 minutos, significa que la placa de cocción se prenderá automáticamente a las 10:45.
- Después de programar la función Posponer, dos luces quedarán prendidas en el display, una al lado de la indicación “Posponer” y otra encima de la función de cocción accionada (Hervir, Cocción lenta, En Vapor o Sopa).
- Se puede cambiar el tiempo de retraso programado en cualquier momento, apretando la tecla “⌚” y ajustando el tiempo con el slider de la placa de cocción.
- Para anular la función Posponer, apague la placa de cocción.

Error E0

Este error ocurre cuando la placa de cocción se prende sin que haya un recipiente adecuado arriba del área de calentamiento. De esta forma, las teclas se bloquean, impidiendo que la placa de cocción se prenda sin que haya una olla sobre el producto.

Si durante la cocción, el recipiente utilizado se retira del área de calentamiento, el error E0 queda visible en el display y se emite una señal sonora (bip) durante 1 minuto para avisar que el producto está prendido sin nada sobre el área de calentamiento.

El error también ocurre cuando se pone sobre el área de calentamiento un recipiente no apropiado para uso en placas de cocción de inducción. En este caso, consulte el punto “6. Funcionamiento de la tecnología de la placa de cocción por inducción” para verificar los recipientes apropiados para este tipo de producto.

¡ATENCIÓN!

Para los tres casos citados anteriormente, la placa de cocción se apaga automáticamente si en un minuto no se adopta ninguna acción del usuario. El error E0 siempre se acompaña de señales sonoras (bips).

Bloqueo del tablero

Esa función permite bloquear el tablero con la placa de cocción en funcionamiento o no. Es un sistema de seguridad para evitar que niños o personas no capacitadas usen el producto y también para evitar que se accione accidentalmente.

Para accionar esa función, presione la tecla “🔑” hasta que la placa de cocción emita un señal sonora y se encienda una luz encima de la tecla “Bloqueo”. Esa luz indicará que el bloqueo del tablero está activado.

Se puede bloquear el tablero incluso cuando haya una función accionada. En este caso, solamente se podrá apagar la placa de cocción.

Para anular esa función, presione la tecla “Bloqueo” hasta que la luz encima de esa tecla se apague (confirmación con un señal sonora).

8. Ventilador de enfriamiento

La placa de cocción por inducción portátil está equipada con un ventilador de enfriamiento, se activa automáticamente siempre que se apague el producto, independientemente del tiempo de uso (cocción). Ese sistema sirve para proteger los componentes internos de recalentamiento y también para enfriar la mesa vitrocerámica.

Al apagar la placa de cocción, el ventilador de enfriamiento se mantiene prendido como mínimo durante 2 minutos o hasta que la temperatura de la mesa vitrocerámica quede abajo de 50 °C (hasta 5 minutos).

¡ATENCIÓN!

Si la placa de cocción permanece prendida durante más de 2 horas seguidas, se apaga automáticamente por seguridad.

9. Limpieza

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchúfelo del tomacorrientes.
- Hay que tener cuidado de no retirar el cable de alimentación eléctrica del tomacorriente con las manos mojadas.

¡ATENCIÓN!

La limpieza de la superficie vitrocerámica siempre debe ser realizada con la misma fría. Sin embargo, cuando objetos plásticos, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar en su composición entren en contacto con la superficie vitrocerámica caliente, será necesario retirar esos residuos aún cuando esté caliente, utilizando la espátula especial que viene con el producto. Después que se enfríe la superficie vitrocerámica, será más difícil retirar esos residuos y incluso no siendo posible retirarlos.

- Para aumentar la vida útil de su placa de cocción y evitar manchas, limpie inmediatamente cualquier líquido o residuo que caiga sobre la superficie vitrocerámica.
- Por motivo de higiene, siempre límpielo después de cada uso. Eso garantiza el buen estado del producto, además de facilitar la limpieza.
- Para evitar daños al producto y riesgos de accidente, no lave el cooktop directamente con agua.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción.
- La acumulación de grasa o de otros residuos puede causar riesgos de accidentes y mal funcionamiento del producto.
- Para limpiar la suciedad sobre la superficie vitrocerámica, utilice un paño blando humedecido con agua tibia.
- Para limpiarlo/sacarle la grasa, use un paño blando humedecido con agua tibia y detergente neutro.
- Siempre séquelo bien después de la limpieza.
- **Si se derrama líquido sobre la superficie vitrocerámica, saque la olla, apague el producto, desenchúfelo de la red eléctrica y retire el líquido o residuo primeramente con un paño y después finalice la limpieza de acuerdo a las orientaciones mencionadas anteriormente.**
- Verifique periódicamente la abertura de entrada y salida de aire de la placa de cocción. El exceso de polvo perjudica la ventilación interna del aparato, reduciendo su eficiencia. Para limpiar esas aperturas, utilice un paño seco o un cepillo de cerdas cortas y secas.
- Para la limpieza, nunca utilice productos abrasivos como pulidores, esponjas abrasivas o de acero o aluminio, jabones corrosivos, etc. o objetos puntiagudos que puedan arañar la superficie vitrocerámica.

- No utilice productos inflamables para la limpieza.
- Para manchas persistentes, utilice la Pasta de limpieza para vidrios y vitrocerámicos TRAMONTINA, que es apropiada para esas superficies.

10. Solucionando problemas

Errores:

La placa de cocción tiene un sistema de protección automático y de autodiagnóstico. Si ocurre alguna irregularidad, aparecerá un código de alarma en el display, como se muestra a continuación.

- **E0**: Código de error descrito en la página 12 deste manual de instrucciones.
- **E2**: El sensor de temperatura está con problema. Apague la placa de cocción y consulte el Servicio Autorizado.
- **E3**: El voltaje de alimentación de la placa de cocción está elevada. Para el modelo de 127 V, este error ocurre cuando el voltaje es superior a 150 V y en el modelo de 220 V, el error ocurre cuando el voltaje es superior a 270 V. Verifique si el voltaje de la placa de cocción (en la etiqueta del cable de alimentación) es el mismo de su residencia o consulte el Servicio Autorizado.
- **E4**: El voltaje de alimentación de la placa de cocción es muy bajo. Para el modelo de 127 V, este error ocurre cuando el voltaje es inferior a 80 V y en el modelo de 220 V, el error ocurre cuando el voltaje es inferior a 150 V. Verifique si el voltaje de la placa de cocción (en la etiqueta del cable de alimentación) es el mismo de su residencia o consulte el Servicio Autorizado.
- **E5**: La mesa vitrocerámica está recalentada. Apague la placa de cocción y aguarde que se enfríe completamente antes de prenderlo nuevamente.
- **E6**: Recalentamiento de los componentes internos de la placa de cocción. Apague la placa y verifique si las entradas y salidas de aire están obstruidas. Caso necesario, limpie las entradas y las salidas de aire o retire el(los) objeto(s) que esta(n) bloqueando su correcta ventilación. Si así mismo el error volver a suceder, llame el Servicio Autorizado.

Si la placa de cocción presenta algún otro código de error, entre en contacto con la Red de Servicios Autorizados TRAMONTINA.

Después de enchufar el cable de alimentación al tomacorrientes, el LED de la tecla prende/apaga no enciende. Verifique si:

- El cable de alimentación está bien conectado.
- Falta de energía eléctrica.
- El disyuntor está apagado.
- El voltaje de la residencia es el mismo del producto.
- El tomacorriente está en falso contacto.

LED de la tecla prende/apaga pero la placa de cocción no calienta. Verifique si:

- El material de la olla es adecuado para la placa de cocción de inducción.
- La base de la olla tiene un mínimo de 12 cm y un máximo de 26 cm de diámetro.

Los alimentos se queman. Verifique si:

- El nivel de potencia es inadecuado.
- Ajuste un nivel de potencia menor.

Los alimentos no se calientan suficientemente. Verifique si:

- El nivel de potencia es inadecuado.
- Ajuste un nivel de potencia más alto.
- La olla es adecuada, con fondo plano.

La placa de cocción para de calentar durante el uso. Verifique si:

- La temperatura ambiente está muy alta.
- La entrada de aire para la ventilación está obstruida.
- El timer apagó el producto porque llegó al tiempo programado.
- Hubo un recalentamiento y la placa de cocción se apagó por el dispositivo de seguridad.

11. Especificaciones técnicas

Referencia		94714/131	94714/132
Tensión (V)		127	220
Frecuencia (Hz)		50 - 60	50 - 60
Clase de construcción		Clase II	Clase II
Grado de protección		IPX0	IPX0
Diámetro mínimo de la olla (mm)		Ø 120	Ø 120
Diámetro máximo de la olla (mm)		Ø 260	Ø 260
Potencia máxima (W)		1300	2000
Potencia Cocción Lenta (W)		1100	1800
Potencia mínima Cocción Rápida (W)		80	250
Potencia máxima Cocción Rápida (W)		1050	1700
Potencia Hervir (W)		1000	1700
Potencia mínima Freir (W)		500	70
Potencia máxima Freir (W)		1050	1700
Potencia mínima A la Plancha (W)		400	80
Potencia máxima A la Plancha (W)		1000	1800
Potencia Mantener Caliente (W)		1000	1100
Potencia En Vapor (W)		1050	1700
Potencia Sopa (W)		1000	1400
Consumo máximo (kWh)		1,30	2,00
Dimensiones (mm)	Ancho	290	290
	Profundidad	370	370
	Altura	35	35
Pesos (kg)	Neto	2,20	2,20
	Bruto	2,55	2,55

Tabla 6

12. Certificado de garantía

- **TRAMONTINA TEEC S.A.** ofrece garantía por este producto ante cualquier vicio o defecto de fábrica durante un periodo total de 24 (veinticuatro) meses.
- El plazo de la garantía empie en la fecha de emisión de la boleta de compra del equipo, que deberá adjuntarse a este certificado, siendo que la garantía solamente será válida mediante la presentación de dicha boleta.
- La garantía incluye el cambio de piezas y mano de obra en la reparación de vicios o defectos de fábrica

constatado por **TRAMONTINA TEEC S.A.** y efectuados por el Servicio Autorizado TRAMONTINA en las ciudades donde hay Servicio Autorizado.

- Las piezas plásticas, gomas, mesa vitrocerámica y piezas sujetas al desgaste natural por el uso, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de las piezas y las consecuencias derivadas de estos hechos poseen garantía de 90 días, contados a partir de la fecha de expedición de la boleta de compra del producto.

La garantía legal y/o contractual serán inválidas si:

- Las recomendaciones de uso y de limpieza de este manual no se hayan respetado.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se instaló o utilizó en desacuerdo con el Manual de Instrucciones.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se conectó en tensión diferente a la especificada.
- La placa de cocción **TRAMONTINA** hubiese recibido malos tratos, descuidos (rayones, deformaciones o similares en consecuencia de la utilización, bien como aplicación de productos químicos, abrasivos o

similares que provoquen daños a la calidad del material o componente) o que haya sufrido alteraciones, modificaciones o reparaciones hechas por personas o entidades no autorizadas por **TRAMONTINA TEEC S.A.**

- El problema hubiese sido causado por accidente o mal uso del producto por el consumidor.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** no se utilizó exclusivamente para uso semiprofesional.
- Se hubiese retirado y/o alterado el número de serie de la etiqueta de identificación del producto.

La garantía legal y/o contractual no cubre:

- Piezas desgastadas por el uso normal/natural;
- No funcionamiento o fallas derivadas de interrupciones del abastecimiento de energía eléctrica en el lugar donde esté instalada la **placa de cocción TRAMONTINA** o de oscilaciones de tensión superiores a lo establecido en este Manual.
- Piezas averiadas debido a accidentes de transporte o manejo, abollados, rayones o actos y efectos de la naturaleza, tal como descargas atmosféricas, lluvia, inundaciones, etc.
- Transporte hasta el local definitivo de la instalación, piezas, materiales y mano de obra para la preparación del local donde se instalará la **placa de cocción TRAMONTINA**, tales como: red eléctrica, conexión a tierra, albañilería, muebles, etc.
- Funcionamiento anormal de la placa de cocción

TRAMONTINA derivado de la falta de limpieza y exceso de residuos.

- En el caso que sea necesario utilizar materiales que no vienen con el producto, así como mano de obra específica para la preparación del lugar de instalación, los gastos generados correrán por cuenta del consumidor.
- Transporte del producto desde la fábrica hasta la casa del cliente o viceversa.
- Gastos relativos al lugar de instalación, como muebles o incluso la mesada de granito, mármol u otro material cualquiera.
- Costos generados por un reclamo donde el Servicio Autorizado no averigua repuestos con vicio o defecto de fabricación o por uso no indicado en el manual de instrucciones, podrán ser cobrado del consumidor.

Condiciones de la garantía:

- En las localidades no atendidas por la red de Servicios Autorizados, o fuera del perímetro urbano, la placa de cocción que necesite conversión o reparación en garantía deberá entregarse en el Servicio Autorizado más cercano, con gastos de flete y riesgos de accidente por cuenta del cliente propietario.
- Gastos derivados de la instalación de piezas que no pertenezcan al **placa de cocción TRAMONTINA**, son responsabilidad del consumidor.
- Debido a la continua evolución de sus productos, **TRAMONTINA TEEC S.A.** se reserva el derecho de alterar las características generales, técnicas y estéticas sin previo aviso.

Este producto fue probado y controlado por personal especializado antes de dejar la fábrica, de modo a garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

- Las piezas de reposición originales se encuentran en la Red de Servicios Autorizados.
- Cualquier vicio o defecto constatado en este producto debe comunicarse inmediatamente al Servicio Autorizado TRAMONTINA más cercano a su residencia, cuyo contacto y dirección se encuentran en la lista que viene con el producto, en el sitio (www.tramontina.com) o informados por el Servicio de Atención al Consumidor TRAMONTINA.

- Cualquier mantenimiento o regulado que sea haga necesario se debe realizar con cuidado y por personal calificado. Por este motivo, recomendamos recurrir siempre a la Red de Servicios Autorizados, especificando la marca y el modelo de su aparato, así como el número de serie, que se encuentra en la caja externa o en la parte inferior de la **placa de cocción TRAMONTINA**.

¡Nota!

Todos los repuestos con vicio o defecto de fabricación, confirmados por TRAMONTINA TEEC S/A o por el Servicio Autorizado, siempre en el periodo de la garantía, serán reemplazados sin costo. No hay cambio de producto.

13. Responsabilidad ambiental

Tramontina administra los recursos naturales para optimizar su utilización, reducir los desperdicios y así minimizar los impactos de sus consumos y de sus productos.

Sepa más en tramontina.com.br/responsabilidade-ambiental

Empaque

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

Producto

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

12. Central de Atención Tramontina



+55 [11] 4861.3981
atendimento@
tramontina.com

La Central de Atención Tramontina está a su disposición para aclarar dudas, recibir críticas, sugerencias y registrar reclamos de nuestros productos, de lunes a viernes, de 7:30 a 17 h.

Cambie los repuestos solamente en una Asistencia Técnica Autorizada por Tramontina.

Consulte la lista de los autorizados en el folleto que viene con su producto o en el sitio www.tramontina.com/at.

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

TRAMONTINA
CERTIFICADO DE GARANTÍA - TRAMONTINA TEEC
Nº. de Factura o Nº de Serie:
Fecha de Compra:
Sello o nombre del punto de venta

Para el consumidor.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.



TRAMONTINA	
REGISTRO DEL PUNTO DE VENTA - TRAMONTINA TEEC	
Nº. de Factura:	Nº. de Serie:
Fecha de Compra:	Nombre y apellido:
Ciudad/Provincia:	Nº. de teléfono del usuario:

Para el punto de venta.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.

ATENÇÃO!

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

- Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

tramontina.com