TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOPS A GÁS

Dominó 1GX Tri 30
Dominó 2GX 30
Brasil 4GX 60
New Square 4GX Tri 60
New Penta 5GX Tri 75

GRÁTIS 6 MESES
de garantia adicional
Registrando o seu produto em:
www.tramontina.net/cadastrogarantia

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

MADE IN BRAZIL

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 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

Apresentação geral do produto 3

Cuidados 3

Dicas para o uso correto do produto 4

Utilização do produto - acendimento 5

Limpeza 6

Instalação do cooktop 7

Instalação do gás 9

Instalação elétrica 11

Solucionando problemas 12

Especificações técnicas 13

Termo de garantia 13

Responsabilidade ambiental 15

Central de Atendimento Tramontina 15

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.

Apresentação geral do produto

Dominó 1GX Tri 30
Ref.: 94700/111

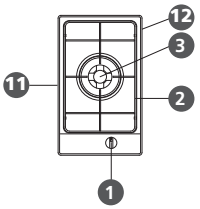

Fig. 1

Dominó 2GX 30
Ref.: 94700/211

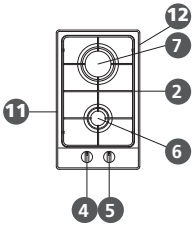

Fig. 2

Brasil 4GX 60
Ref.: 94701/501

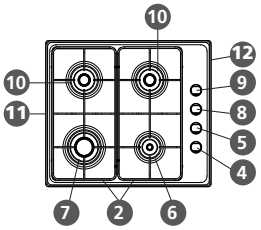

Fig. 3

New Square 4GX Tri 60
Ref.: 94701/211

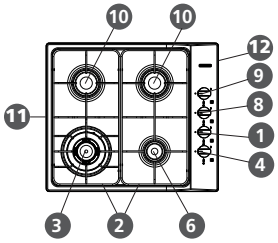

Fig. 4

New Penta 5GX Tri 75
Ref.: 94716/111

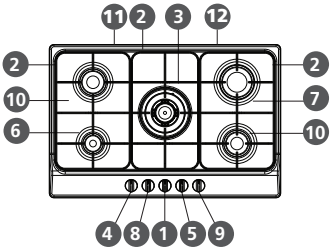

Fig. 5

1 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama
2 - Trempe (grelha) de aço esmaltado
3 - Queimador Tripla Chama (3,80 kW)
4 - Manípulo de controle do queimador Auxiliar
5 - Manípulo de controle do queimador Rápido
6 - Queimador Auxiliar (1,00 kW)
7 - Queimador Rápido (3,20 kW)
8 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (esquerdo)
9 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (direito)
10 - Queimador Semirrápido (1,75 kW)
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.

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.**
- Verifique sempre se os botões estão na posição ´´0`` (desligado), quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Para desconectar o cooktop da tomada de alimentação elétrica, retire 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 de 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 usar uma faísca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.
- **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 de inox.**
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.
- **Este cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**

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.**

Dicas para o uso correto do produto

- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grelha).
- Utilize panelas com fundo plano 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 6).
- Para o cooktop 4 queimadores com tripla chama (New Square 4GX Tri 60 - Ref.:94701/211), a trempe deverá ser posicionada conforme figura 8.

- Recomenda-se não utilizar panelas com fundo arredondado e panelas de barro, conforme figura 7.

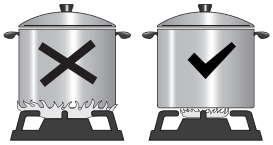

Fig. 6

Fig. 7

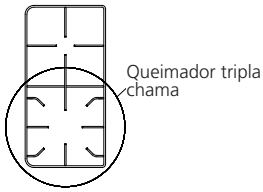

Fig. 8

- 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 1.

Queimador	Potência (kW)	Diâmetro da panela (cm)	
		Mínimo	Máximo
Tripla Chama	3,80	24	28
Rápido	3,20	20	24
Semirrápido	1,75	16	20
Auxiliar	1,00	10	14

Tabela 1

- Ao final da vida útil do cooktop, recomenda-se que seja observada a legislação local, para que o descarte desse aparelho ocorra de forma correta. Não descarte o produto juntamente com o lixo doméstico.

Utilização do produto - acendimento

Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlada por cada manípulo (figura 9). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

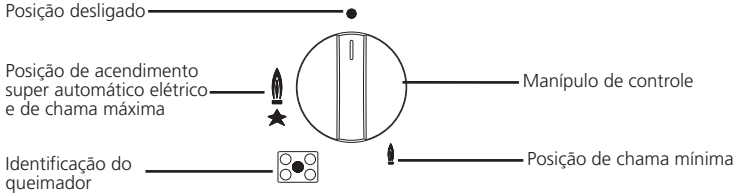

Fig. 9

Acendimento super automático

- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 9).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manípulo na 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, porém isso 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 9).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manípulo na posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.

Limpeza

ATENÇÃO!
Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em 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.
- A fim de evitar danos aos componentes internos, os manípulos não devem ser removidos para realizar a limpeza.
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor no cooktop.**

Mesa de inox

- Para limpar a mesa, use um pano ou esponja macia, com água e detergente neutro, desde que não contenha cloro ou seus derivados.
- Para secar a mesa use um pano macio ou flanela.

Cuidados com o aço inox

- Não utilize para a limpeza de peças em aço inox produtos como: água sanitária, esterilizantes ou desinfetantes a base de cloro, produtos de limpeza para piscinas, removedores de tinta, ácido de baterias e palhas de aço ou qualquer outro produto abrasivo.
- Não deixe água ou produtos de limpeza secarem sobre o aço inox, pois isso resultará em manchas.
- Não deixe sal e objetos de aço (principalmente aço carbono) em contato com o aço inox por um tempo prolongado, pois poderão manchar, oxidar e/ou corroer o aço inox.
- A sujeira, quando em contato prolongado com o aço inox, pode causar manchas e/ou oxidações na peça.
- **Caso a residência esteja em obras, deve-se proteger o produto de qualquer material de construção, pois o aço inox poderá ser prejudicado.**

Limpeza do aço inox

- Sujeiras leves podem ser facilmente removidas com a utilização de um pano ou esponja macia com detergente neutro.
- Sujeiras moderadas podem ser removidas aplicando uma solução de uma medida de água e uma medida de bicarbonato de sódio ou vinagre branco, utilizando uma escova com cerdas macias. Faça movimentos suaves e sempre no sentido do acabamento do aço inox.
- A Pasta de polir aço inox TRAMONTINA pode ser utilizada em manchas que não foram removidas pelos outros métodos citados. Aplique sempre no sentido do

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

Pasta para polir aço Inox: 94537/000
Limpa Inox - SuperInox: 94537/003
Luva de microfibra para limpar aço Inox: 94537/004

acabamento do aço inox.

- As manchas esbranquiçadas, normalmente causadas pela água, podem ser removidas com um pano macio e vinagre branco. Aplique o vinagre no pano e esfregue suavemente nas manchas até que não seja mais possível visualizá-las. Após esse processo, limpe com água a superfície e seque-a completamente.

Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores "A", espalhadores de chama "B" (figura 10) e a trempe (grelha), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente/sabão neutro ou desengordurantes. Antes de recoloca-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados (figura 11) 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, mais precisamente na região sem esmalte. Porém, estes pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas trempes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo das panelas que fica acumulado nas trempes.
- Ao reposicionar as trempes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente, isto garante maior segurança e estabilidade para as trempes.

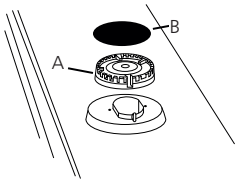

Fig. 10

- 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.
- Ao remontar os queimadores e espalhadores de chama, após a limpeza, observe seus perfeitos encaixes (figura 11).
- Não jogue os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não coloque na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores, não deixe cair sujeira no sistema de gás, pois pode obstrui-lo.

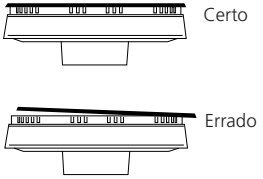

Fig. 11

- Para a limpeza do painel e dos manípulos não use álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e detergente ou sabão neutro.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante para a faísca do acendimento. Efetue a limpeza da seguinte forma: utilizando uma esponja com detergente neutro, segure o eletrodo pelo seu corpo e friccione até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, aguarde alguns segundos até a umidade que está no eletrodo evaporar.

Instalação do cooktop

- **Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o livreto que acompanha o produto). Essa 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 e de gás, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.).**
- As regulagens, as transformações 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 feita de acordo com as informações contidas neste manual.

- Os dispositivos de segurança e de regulagem 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 figura 12 e tabela 2 assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figura 13).

Modelo Cooktop	Referência do cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
		A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominnó 1GX Tri 30	94700/111	280	480	57	57	150
Dominó 2GX 30	94700/211	280	480	57	57	150
New Square 4GX Tri 60	94701/211	553	473	65	52	150
New Penta 5GX Tri 75	94716/111	710	470	65	62	150
Brasil 4GX 60	94701/501	553	473	65	52	150

Tabela 2

- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima de um cooktop. Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante dela qual a distância mínima de um cooktop recomendada (figura 13).
- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.

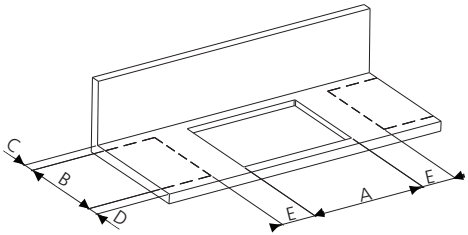

Fig. 12

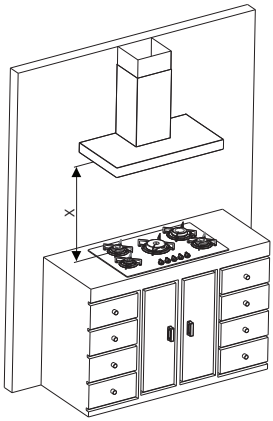

Fig. 13

- **Abaixo do cooktop, deve-se instalar um tampo que impossibilite o contato acidental do usuário com o cooktop, respeitando a medida mínima total de 120 mm (figura 14). Para circulação de ar, é necessário respeitar a medida mínima de 120 mm entre os tampos superior e inferior do cooktop (figura 15).**
- As medidas das figuras 14 e 15 encontram-se na escala de milímetros (mm).

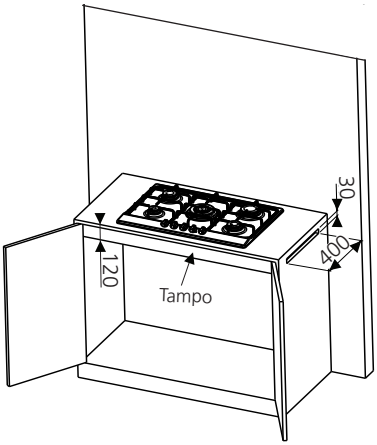

Fig. 14

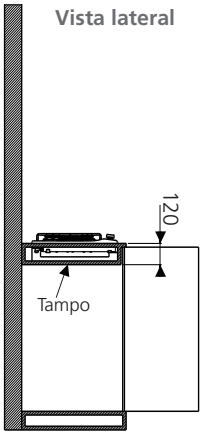

Fig. 15

- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a fixação correta.
- Recomenda-se que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do produto.
- É indispensável que o local onde será instalado o aparelho seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento do cooktop.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes e cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, a fim de não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

Fixação do cooktop no tampo

- 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 mínima de 150 °C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais e parafusos (“B” e “C”) conforme figura 17, e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (massa de calafetar para isolamento).
- A aplicação da massa de calafetar deve ser feita da seguinte forma: apoie o cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 16). As tiras de massa de calafetar “A” devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Faça com que a aderência entre a massa de calafetar e a borda do cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final deve haver total continuidade do material de isolamento na borda do cooktop.
- Para fixá-lo no tampo, centralize-o bem na abertura.
- Na parte inferior deve ser encaixado o suporte “B” (figura 17).
- Para os cooktops com 4 e 5 queimadores existem 4 suportes e para os cooktops Dominó com 1 ou 2 queimadores, existem 2 suportes de fixação. O aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do cooktop.

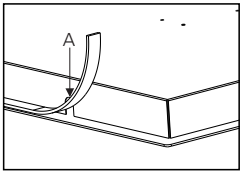

Fig. 16

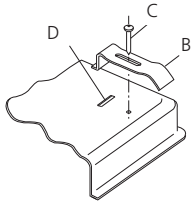

Fig. 17

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 somente será possível se o Gás Natural (GN) estiver disponível na residência.
- **A conversão para Gás Natural (GN) é gratuita somente quando o produto ainda não foi utilizado, desde que realizado pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA.**
- 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 pode ser feita como indica a figura 18.

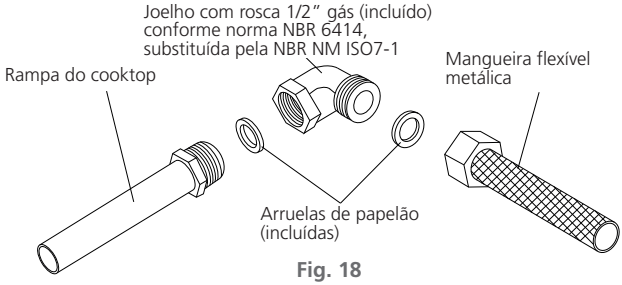

Fig. 18

Instalação do gás GLP

- A instalação deverá ser feita 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, nípel, 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 feita 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, nípel, 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 19).
- 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 consequentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio (figura 20).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (figura 21).
- Instale na linha do gás um registro de passagem em local acessível e certifique-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 entre partes do cooktop e 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 forem feitas. Se houver formação de pequenas bolhas, refaça a operação ou consulte o Serviço Autorizado (figura 22).

- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.

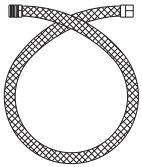

Fig. 19

Fig. 20

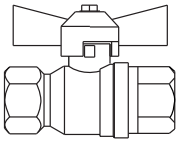

Fig. 21

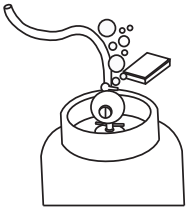

Fig. 22

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

- 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.

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

Mangueira flexível em cobre para gás: 94532/003

Instalação elétrica

- O **Cooktop TRAMONTINA** funciona em 127 - 220 V sem chave seletora (bivolt automático).
- O cooktop já vem com um 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, conforme norma NBR 14136 (figura 23), exclusiva, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista/engenheiro eletricista.

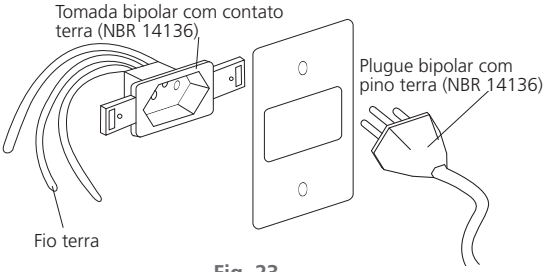

Fig. 23

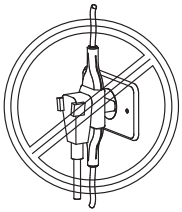

Fig. 24

Advertências

- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 24).
- A instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

- **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 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.

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.

Advertência!
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 estão bem colocados em suas sedes.
- 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.).

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 sua sede.
- Existe fornecimento normal de gás.

Especificações técnicas

Tensão	Frequência	Potência elétrica	Categoria	Tipo de gás*
127 - 220 V	50 - 60 Hz	5 W	II 2,3	G30 - GLP = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)

Tabela 3

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

Modelo do Cooktop		94700/111	94700/211	94701/211	94701/501	94716/111
Queimador Rápido (kW)		-----	1 x 3,20	-----	1 x 3,20	1 x 3,20
Queimador Semirrápido (kW)		-----	-----	2 x 1,75	2 x 1,75	2 x 1,75
Queimador Auxiliar (kW)		-----	1 x 1,00	1 x 1,00	1 x 1,00	1 x 1,00
Queimador Tripla Chama (kW)		1 x 3,80	-----	1 x 3,80	----	1 x 3,80
Potência térmica (kW)		3,80	4,20	8,30	7,70	11,50
Dimensões (mm)	Largura	300	300	580	580	750
	Profundidade	500	500	500	500	500
	Altura	91	85	91	91	113
Pesos (kg)	Líquido	4,00	3,90	7,50	6,00	8,60
	Bruto	4,90	4,80	8,30	7,20	10,30

Tabela 4

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, trempes, 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. 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, 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 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.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.

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.

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 08h 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.

Revisão 6 / Fevereiro 2021 / 080752

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

TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito