

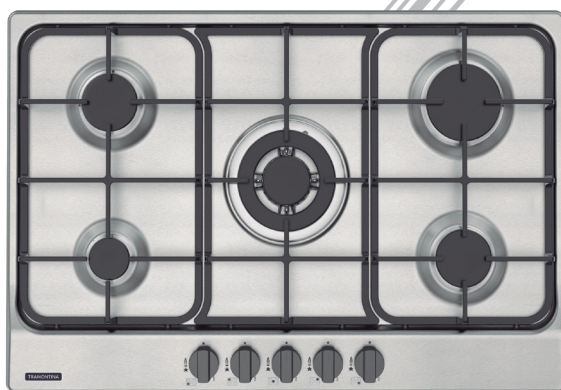
TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOPS A GÁS

Dominó FF 2GX 30

Penta FF 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.

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

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

1. Apresentação geral dos produtos

Dominó FF 2GX 30

Ref.: 94700/401

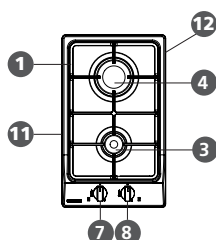


Fig. 1

Penta FF 5GX Tri 75

Ref.: 94716/401

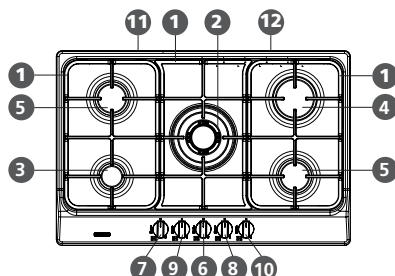


Fig. 2

- | | |
|--|--|
| 1 - Trempe (grelha) de ferro fundido | 8 - Manípulo de controle do queimador Rápido |
| 2 - Queimador Tripla Chama (3,80 kW) | 9 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (esquerdo) |
| 3 - Queimador Auxiliar (1,00 kW) | 10 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (direito) |
| 4 - Queimador Rápido (3,20 kW) | 11 - Cabo de alimentação elétrica |
| 5 - Queimador Semirrápido (1,75 kW) | 12 - Entrada do gás |
| 6 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama | |
| 7 - Manípulo de controle do queimador Auxiliar | |

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.

2. 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 painéis 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 asfíxiantes.

3. Instalação do cooktop

- **Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte através do código QR na capa deste manual). Essa instalação NÃO É GRATUITA, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.**
- **É de inteira responsabilidade do consumidor 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 regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil destes, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

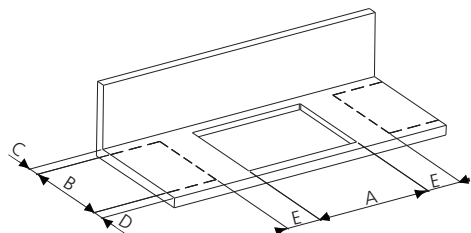
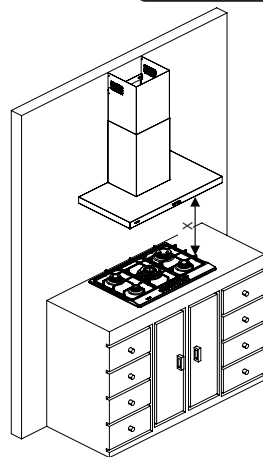
Local de instalação

- Prever no tampo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na figura 3 e tabela 1 assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figura 4).

Modelo Cooktop	Referência do cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
		A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominó FF 2GX 30	94700/401	280	480	57	57	150
Penta FF 5GX Tri 75	94716/401	710	470	65	62	150

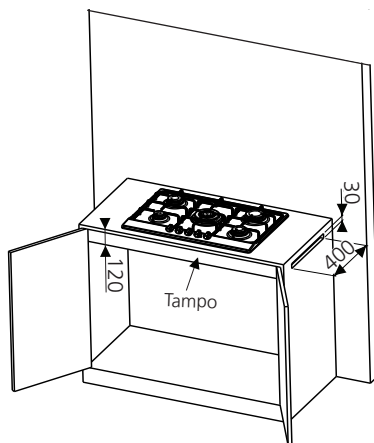
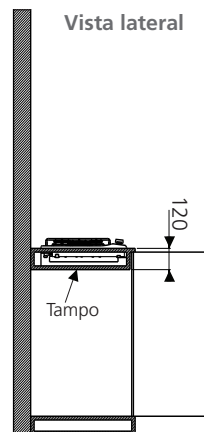
Tabela 1

- 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 4).
- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.


Fig. 3

Fig. 4

- **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 5).** Para circulação de ar, é necessário respeitar a medida mínima de 120 mm entre os tampos superior e inferior do cooktop (figura 6).

- As medidas das figuras 5 e 6 encontram-se na escala de milímetros (mm).
- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a fixação correta.


Fig. 5

Fig. 6

- 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 elétrica 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 8, 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 7). 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 8).
- Para o cooktop Penta FF 5GX Tri 75 existem 4 suportes e para o cooktop Dominó FF 2GX 30, 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.

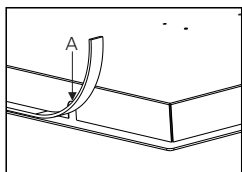


Fig. 7

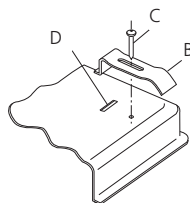


Fig. 8

4. Instalação do gás

- O cooktop sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar).
- Para usar o cooktop com Gás Natural (GN), será necessário chamar o Serviço Autorizado.
- A conversão 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 9.

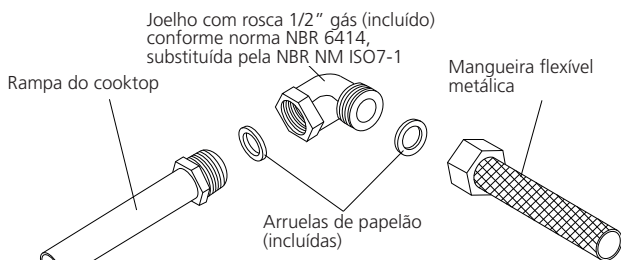


Fig. 9

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 10).
- 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 11).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (figura 12).
- 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 13).
- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.
- A mangueira metálica flexível não pode ter contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta e não passe através de qualquer área de estocagem.

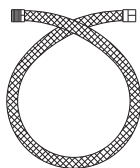


Fig. 10



Fig. 11

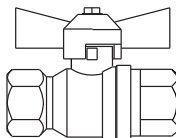


Fig. 12

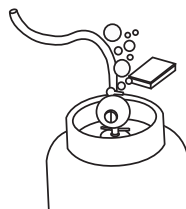


Fig. 13

IMPORTANTE

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

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

Mangueira flexível em cobre para gás: 94532/003

5. Instalação elétrica

- O **Cooktop TRAMONTINA** funciona em 127 - 220 V sem chave seletora (bivolt automático).
- O cooktop já 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 14), exclusiva, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista.

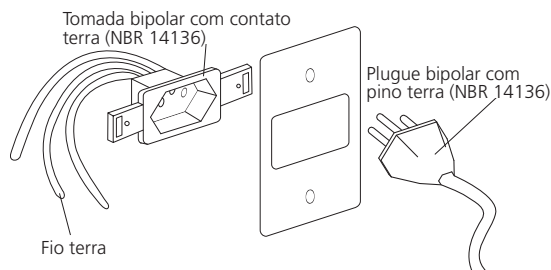


Fig. 14

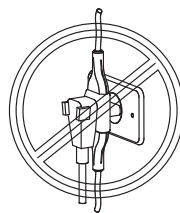


Fig. 15

Advertências

- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 15).
- 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.

6. 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 16).

- Recomenda-se não utilizar panelas com fundo arredondado e panelas de barro, conforme figura 17.

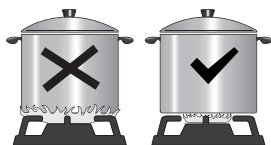


Fig. 16

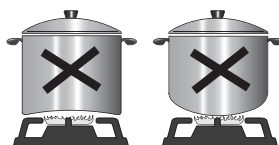


Fig. 17

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

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

Tabela 2

- O amarelamento ao redor dos queimadores de alta potência é causado devido às altas temperaturas a que o aço inox é submetido durante o seu uso. A sua ocorrência é natural e não indica defeito do produto, tampouco prejudica sua funcionalidade. A remoção pode ser feita com a aplicação de pasta de polir, no sentido do escovado do aço. É necessário esfregar vigorosamente a pasta de polir para a remoção total do amarelado.

7. Utilização do produto - acendimento

Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlada por cada manípulo (figura 18). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

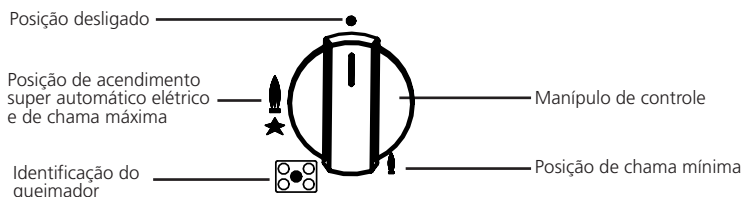


Fig. 18

Acendimento super automático

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

8. 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 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.

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

Peças esmaltadas, trempe de ferro fundido e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores “A”, espalhadores de chama “B” (figura 19) e a trempe (grelha) de ferro fundido, 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 20) 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.
- 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 20).
- 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 obstruí-lo.
- 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 fricção 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.

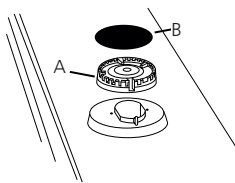


Fig. 19

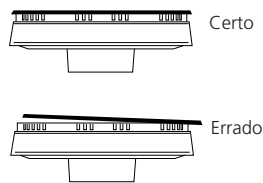


Fig. 20

9. Solucionando problemas

Vazamento de gás

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

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

Advertência!

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

O queimador não acende. Verifique se:

- Existe fiação 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.

10. 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)

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

Tabela 3

Modelo do Cooktop		Dominó FF 2GX 30	Penta FF 5GX Tri 75
Referência		94700/401	94716/401
Queimador Rápido (kW)		1 x 3,20	1 x 3,20
Queimador Semirrápido (kW)		—	2 x 1,75
Queimador Auxiliar (kW)		1 x 1,00	1 x 1,00
Queimador Tripla Chama (kW)		—	1 x 3,80
Potência térmica (kW)		4,20	11,50
Dimensões (mm)	Largura	300	750
	Profundidade	500	500
	Altura	85	113
Pesos (kg)	Líquido	4,30	10,10
	Bruto	5,20	11,80

Tabela 4

11. Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer vício ou defeito de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme estabelece o artigo 26 do Código de Defesa do Consumidor.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do equipamento, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de vícios ou defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A.** e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
- As peças plásticas, borrachas, 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.

ATENÇÃO!

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

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

12. Responsabilidade ambiental

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor.

Saiba mais em sustentabilidade.tramontina.com.br

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.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: abree.org.br.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto e suas embalagens.

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

13. Central de Atendimento Tramontina



+55 [11] 4861.3981
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.

TRAMONTINA

Manual de Instrucciones

PLACA DE COCCIÓN A GAS

Dominó FF 2GX 30

Penta FF 5GX Tri 75



Garantía
2 años

Consulte la lista de asistencias técnica autorizada Tramontina a través del sitio:

<https://www.tramontina.com.br/es/servicio-soporte/asistencia-tecnica> o en el código QR arriba.

Sr(a). propietario(a) de la **Placa de cocción 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 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.

Este producto cumple el Reglamento específico para uso de etiqueta nacional de conservación de energía (ENCE) - Programa brasileño de etiquetado del Instituto Nacional de Metrología (INMETRO).

Índice

1. Presentación general del producto	19
2. Cuidados	19
3. Consejos para el uso correcto del producto	20
4. Utilización del producto - encendido	21
5. Limpieza	22
6. Instalación de la placa de cocción.....	23
8. Instalación del gas	25
9. Instalación Eléctrica.....	27
10. Solución de problemas	27
11. Especificaciones Técnicas.....	28
12. Certificado de garantía	29
13. Responsabilidad ambiental.....	30
14. Central de Atención Tramontina.....	30

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

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

Dominó FF 2GX 30

Ref.: 94700/401

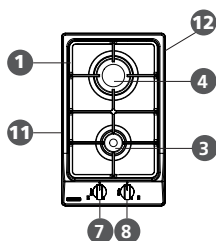


Fig. 1

Penta FF 5GX Tri 75

Ref.: 94716/401

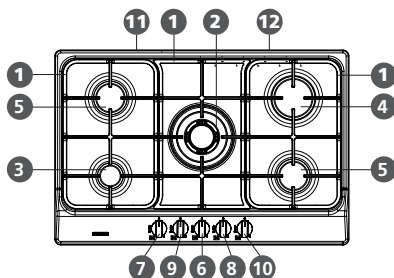


Fig. 2

- 1 - Rejilla de hierro fundido
- 2 - Hornalla triple llama (3,80 kW)
- 3 - Hornalla auxiliar (1,00 kW)
- 4 - Hornalla rápida (3,20 kW)
- 5 - Hornalla semirrápida (1,75 kW)
- 6 - Perilla de control de la hornalla triple llama
- 7 - Perilla de control de la hornalla auxiliar

- 8 - Perilla de control de la hornalla rápida
- 9 - Perilla de control de la hornalla semirrápida (izquierdo)
- 10 - Perilla de control de la hornalla semirrápida (derecho)
- 11 - Cable de alimentación
- 12 - Entrada de gas

¡ATENCIÓN!

La Placa de cocción TRAMONTINA sale de fábrica regulado para funcionar con Gas Licuado de Petróleo (GLP), con presión de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Este producto se desarrolló para uso doméstico y solamente en ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.

2. Cuidados

- Una vez desempacado el producto, mantenga el material del empaque fuera del alcance de los niños.
- **Este producto no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o por personas con falta de experiencia o conocimiento, a 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.**
- Siempre verifique si los botones están en posición "0" (apagado), cuando la placa de cocción no se esté usando.
- Para desconectar la placa de cocción del toma de alimentación eléctrica, retire el enchufe, nunca tire por el cable de alimentación.
- La placa de cocción debe instalada en un local aireado, pero libre de corrientes de aire que puedan apagar las llamas.
- Asegúrese de que los mangos de las ollas queden hacia adentro de la placa de cocción, evitando que se puedan volcar al engancharlos accidentalmente.
- Después del uso, las hornallas quedan calientes durante un largo período. Por lo tanto, no apoye las

manos y/u otros objetos para evitar quemaduras.

- Cuidado al utilizar aceites y otras grasas para cocinar, porque si se derraman pueden causar incendios.
- La utilización de aparatos de cocción a gas producen calor y humedad en el lugar donde están instalados, por eso necesitan buena ventilación.
- Por motivos de higiene y seguridad, su placa de cocción debe mantenerse siempre limpio.
- Si falta energía eléctrica, asegúrese de que no quede ningún registro abierto antes de usar encendedor de chispas para prender la hornalla.
- Si se va a ausentar por un largo periodo, cierre el registro de la entrada de gas.
- Para su seguridad, nunca use el producto para calentar el ambiente.
- **Esta placa de cocción no se proyectó para operarse por medio de temporizador externo o sistema separado de control remoto.**

Recuerde:

- **El gas GLP es más pesado que el aire; por lo tanto, en caso de pérdidas, el gas quedará concentrado cerca del piso.**
- **El gas NATURAL es más liviano que el aire; por lo tanto, en caso de pérdidas, el gas subirá hacia el techo.**
- **Ambos son asfixiantes.**

¡ATENCIÓN!

Nunca utilice papel aluminio o similares para proteger la mesa y las hornallas, porque eso puede tapan las salidas de gas, perjudicando el desempeño de la llama, pudiendo ocasionar descargas eléctricas y manchar la mesa de acero inoxidable.

3. Consejos para el uso correcto del producto

- Para facilitar la ignición, encienda la hornalla antes de poner la olla sobre la rejilla.
- Utilice ollas con fondo plano y bien gruesas.
- Siempre utilice ollas con tapa.
- Seque el fondo de la olla antes de apoyarla sobre la hornalla.
- Nunca deje materiales inflamables cerca de las hornallas.
- Para ahorrar gas, antes que comience a hervir el líquido, se recomienda bajar la llama al mínimo posible, manteniendo la ebullición.
- Trate de dejar las llamas totalmente cubiertas por el fondo de la olla, para aprovechar mejor la energía (figura 3).
- **Se recomienda no utilizar ollas con fondo redondeado y ollas de barro (figura 4).**

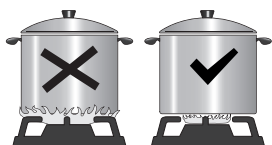


Fig. 3

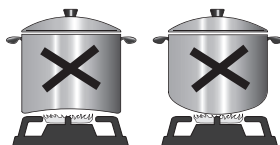


Fig. 4

- Debe respetarse el diámetro mínimo y máximo de las ollas o recipientes de acuerdo a la hornalla que se vaya a utilizar. No utilice ollas o recipientes con diámetro menor o mayor que el que se informa en la tabla 1.

Hornalla	Potencia (kW)	Diámetro de la olla (cm)	
		Mínimo	Máximo
Triple llama	3,80	24	28
Rápida	3,20	20	24
Semirrápida	1,75	16	20
Auxiliar	1,00	10	14

Tabla 1

- El color amarillo alrededor de los quemadores de alta potencia se debe a las altas temperaturas a las generadas y transmitidas al acero inoxidable durante su uso. Su ocurrencia es natural y no indica un defecto del producto, ni perjudica la funcionalidad. La remoción de la mancha puede ser hecha con la aplicación de la pasta de pulir, con movimientos en la dirección de cepillado. Es necesario aplicar la pasta de pulir con fuerza para la eliminación total del amarillento.

4. Utilización del producto - encendido

Hornallas

En el tablero de la placa de cocción está grabada la posición de la hornalla controlada por cada perilla (figura 5). Después de abrir el registro de la red del gas, el encendido de las hornallas se hace de la siguiente forma:

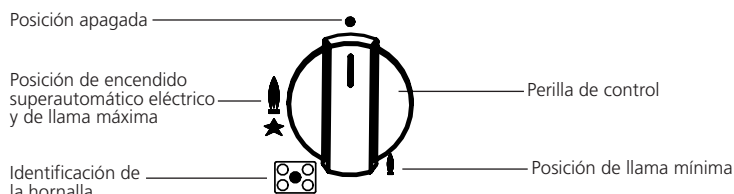


Fig. 5

Encendido superautomático

- Presionar y gire la perilla correspondiente a la hornalla deseada hacia la izquierda, hasta la posición de llama máxima (figura 5).
- Si la hornalla no se enciende, repita la operación.
- Gire la perilla a la posición deseada.
- Para interrumpir el paso de gas, gire la perilla hasta la posición apagada.
- **Durante el encendido de cualquier hornalla, todas emitirán chispas, pero eso es normal.**

Encendido manual

En el caso que falte energía eléctrica, se pueden encender las hornallas normalmente utilizando una llama auxiliar.

- Acerque la llama a la hornalla.
- Presionar y gire la perilla correspondiente a la hornalla deseada hacia la izquierda, hasta la posición de llama máxima (figura 5).
- Si la hornalla no se enciende, repita la operación.
- Gire la perilla a la posición deseada.
- Para interrumpir el pasaje de gas, gire la perilla hasta la posición apagada.

5. Limpieza

¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier operación de limpieza en su Placa de cocción TRAMONTINA, desenchúfelo de la red eléctrica y cierre el registro del gas.

- Para aumentar la vida útil de su producto y evitar manchas, limpie inmediatamente cualquier líquido o residuo que caiga arriba de la placa de cocción.
- Para evitar daños en los componentes internos, las perillas no se deben retirar para realizar la limpieza.
- **No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción.**

Mesa de acero inoxidable

- Para limpiar la mesa, use un paño o esponja blanda con agua y jabón neutro, siempre que no contenga cloro o sus derivados.
- Para secar la mesa, use un paño blando o franela.

Cuidados con el acero inoxidable

- Para la limpieza de piezas de acero inoxidable no utilice productos como: cloro, esterilizantes o desinfectantes a base de cloro, productos de limpieza para piscinas, removedores de pintura, ácido de baterías y esponjas de acero, esponjas de aluminio o cualquier otro producto abrasivo.
- No deje secar agua o productos de limpieza sobre el acero inoxidable, porque provocará manchas.
- No deje sal ni objetos de acero (principalmente de acero al carbono) en contacto con el acero inoxidable por tiempo prolongado porque se puede manchar, oxidar y/o corroer.
- Cuando queden residuos en contacto prolongado con el acero inoxidable, pueden causar manchas y/o oxidaciones en la pieza.
- **Si la residencia está en obras, se debe proteger el producto de cualquier material de construcción, pues el acero inoxidable podrá ser perjudicado.**

Limpieza del acero inoxidable

- Los residuos superficiales se remueven fácilmente con el uso de un paño o esponja blanda con jabón neutro.
- Residuos moderados se pueden retirar aplicando una solución de una medida de agua y una medida de bicarbonato de sodio o vinagre blanco, utilizando un cepillo con cerdas blandas. Haga movimientos suaves y siempre en el sentido de la terminación del acero inoxidable.
- La pasta de pulir puede utilizarse en manchas que no se retiraron con otros métodos mencionados. Aplique siempre en el sentido de la terminación del acero inoxidable.
- Las manchas blanquecinas, normalmente causadas por el agua, se pueden retirar con un paño blando y vinagre blanco. Aplique el vinagre en el paño y friccione suavemente las manchas hasta que no se vean más. Después de ese proceso, limpie con agua la superficie y séquela completamente.

Piezas esmaltadas, rejilla hierro fundido y hornallas de aluminio

- Para la limpieza de las hornallas "A", sombreros "B" (figura 6) y la rejilla, utilice un paño o una esponja blanda con detergente/jabón neutro o desengrasantes. Antes de reponerlos nuevamente, séquelos bien y verifique si todos quedaron limpios y secos. Verifique si están bien encajados (figura 7) y, posteriormente, encienda las hornallas y déjelas prendidas durante aproximadamente 1 minuto para garantizar su completo secado.
- Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de los sombreros, más precisamente en la región

que no tiene esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la placa de cocción.

- En las rejillas, es normal que ocurran marcas blancas o plateadas que parecen arañados. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal del fondo de las ollas que queda acumulado en las rejillas.
- Al reponer las rejillas en la placa de cocción, cerciórese de que se hayan encajado correctamente; eso les garantiza más seguridad y estabilidad.
- No deje que vinagre, café, leche, agua salada, jugo de limón o de tomates permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.
- Al rearmar las hornallas y los sombreros, después de la limpieza, observar que encajen perfectamente (figura 7).
- No golpee las hornallas porque el impacto puede provocarles deformaciones.
- No ponga las piezas todavía calientes en agua fría. El choque térmico puede perjudicarlas.
- Cuando la placa de cocción esté sin las hornallas, no deje caer residuos en el sistema de gas porque se puede obstruir.
- Para la limpieza de las perillas no usar alcohol, detergentes o productos abrasivos, porque se pueden borrar las indicaciones impresas. Se recomienda el uso de un paño blando con agua y detergente o jabón neutro.
- La limpieza periódica de los electrodos es importante para mantener la chispa de encendido. Efectúe la limpieza de la siguiente forma: utilizando una esponja con detergente neutro, sujete el electrodo por su cuerpo y friccionelo hasta que quede limpio y séquelo bien. Si la chispa falla después de la limpieza, espere algunos segundos hasta que se evapore la humedad que está en electrodo.

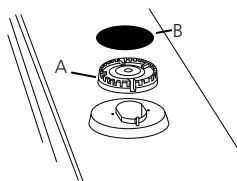


Fig. 6

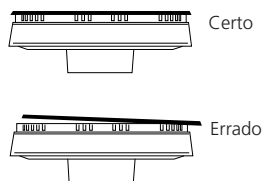


Fig. 7

6. Instalación de la placa de cocción

- **Recomendamos que la instalación sea hecha por la Red de Servicios Autorizados TRAMONTINA (consulte el folleto que viene con el producto). Esa instalación NO ES GRATUITA, siendo que los gastos de mano de obra y accesorios correrán por cuenta del consumidor.**
- **La preparación de las instalaciones eléctricas y de gas, muebles y accesorios (conexiones, mangueras, registros, etc.) es de entera responsabilidad del consumidor.**
- Los regulados, las transformaciones y las manutenções las deben realizar exclusivamente la Red de Servicios Autorizados.
- TRAMONTINA no se responsabiliza por accidentes causados por una instalación que no se haya hecho de acuerdo a las informaciones contenidas en este manual.
- Los dispositivos de seguridad y regulado automático de los productos, durante su vida útil, pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor del componente debidamente autorizado.

Local de instalación

- En la mesada donde se vaya a instalar la placa de cocción se tiene que dejar una apertura con las dimensiones indicadas en la figura 8 y tabla 2, asegurándose que se respeten las dimensiones mínimas del espacio en el que debe ser instalado el producto (figura 9).

Placa de cocción	Referencia de la placa de cocción	Dimensiones para la instalación (mm)				
		A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominó FF 2GX 30	94700/401	280	480	57	57	150
Penta FF 5GX Tri 75	94716/401	710	470	65	62	150

Tabla 2

- Para un mueble aéreo, considere 750 mm como distancia mínima desde una placa de cocción. En relación a una campana, consulte la distancia mínima recomendada desde una placa de cocción con el fabricante de la misma (figura 9).
- Un mueble de columna debe estar a una distancia mínima de 150 mm del borde lateral de la placa de cocción.

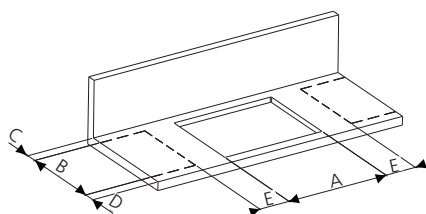


Fig. 8

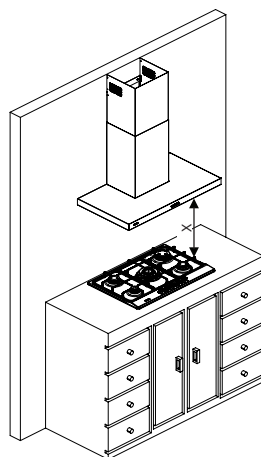


Fig. 9

- Para circulación del aire, es necesario que quede un espacio libre mínimo de 50 mm abajo de la placa de cocción.
- El mueble debe tener acceso libre en la parte inferior de la placa de cocción para garantizar la fijación correcta.
- Recomendamos que cualquier cierre de la parte inferior del mueble sea removible, para el caso de tener que sacar el producto.
- Es indispensable que el local donde se vaya a instalar el producto tenga ventilación permanente para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.
- El producto se debe instalar en una superficie plana que permita su perfecto nivelado.
- **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.**
- **Debajo de la placa de cocción, se debe instalar una protección para evitar el contacto accidental entre el usuario y la placa de cocción, respetando la medida total mínima de 120 mm (fig. 10). Para la circulación del aire, es necesario respetar la medida mínima de 120 mm entre la parte superior e inferior de la placa de cocción (fig. 11).**
- Las medidas de las figuras 10 y 11 se encuentran en escala de milímetros (mm).

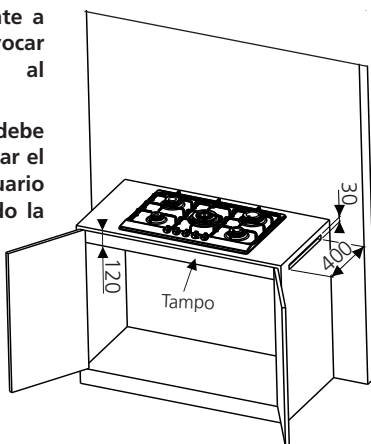


Fig. 10

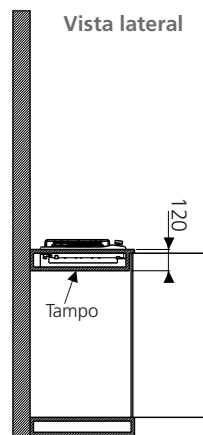


Fig. 11

Fijación de la placa de cocción en la mesada

- El material de fabricación del mueble cercano al área de calentamiento debe resistir al calor. En el caso de instalación en mesada de laminado plástico, el pegamento debe resistir a una temperatura mínima de 150°C para evitar que se desprege el revestimiento.
- El kit de fijación que viene con el producto está compuesto por soportes especiales y tornillos ("B" y "C") conforme muestra la figura 13 y material para evitar la infiltración de líquidos en la mesada (masa de calafetear para aislamiento).
- La aplicación de la masa de calafetear se debe hacer de la siguiente forma: apoye la placa de cocción con su lado inferior hacia arriba (figura 12). Las tiras de masa de calafetear "A" se deben colocar en el borde que quedará en contacto con la mesada, en toda su parte alrededor. Haga que la adherencia entre la masa de calafetear y el borde de la placa de cocción sea buena, presionándola con los dedos. Al final debe haber total continuidad del material de aislamiento en el borde de la placa de cocción.
- Para fijarlo a la mesada, centralícelo en la apertura.
- En la parte inferior se debe encajar el soporte "B" (figura 13).
- Para la placa de cocción Penta FF 5GX Tri 75 existen 4 soportes y para la placa de cocción Dominó FF 2GX 30 existen 2 soportes de fijación. No se debe apretar demasiado la fijación para no deformar la bandeja metálica inferior y perjudicar el funcionamiento de la placa de cocción.

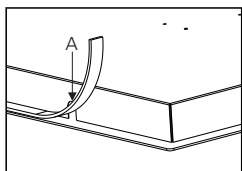


Fig. 12

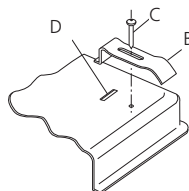


Fig. 13

8. Instalación del gas

- La placa de cocción sale de fábrica regulado para funcionar con Gas Licuado de Petróleo (GLP), con una presión de 2,75 kPa (28 - 32 mbar).
- Para usar la placa de cocción con Gas Natural (GN) tendrá que llamar al Servicio Autorizado.
- La conversión solamente se puede hacer si el Gas Natural (GN) está disponible en su residencia.
- Esa placa de cocción está ajustada para Gas Licuado de Petróleo (GLP). Los repuestos para conversión para gas GN siguen con el producto y son sin costo. La mano de obra para conversión del gas es responsabilidad del consumidor, junto con la instalación del producto.
- La conexión de gas se puede hacer como muestra la figura 14.

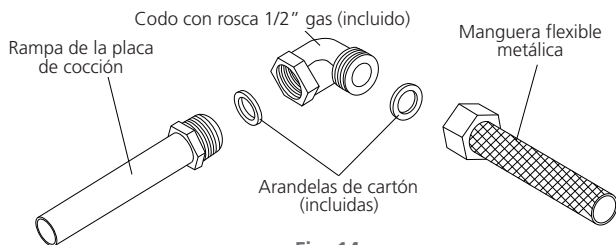


Fig. 14

Instalación del GLP

- La instalación deberá hacerse con manguera metálica flexible con rosca 1/2" gas conforme norma de su país.
- Regulador de presión para gas GLP con registro de salida con rosca externa de 1/2" BSP, conforme la norma de su país.
- Conexiones necesarias (uniones, niple, etc.).

¡IMPORTANTE!

Las instalaciones internas deberá ser realizadas de acuerdo a las exigencias de la norma de su país.

Instalación del gas GN (Gas natural)

- La instalación deberá hacerse con manguera metálica flexible con rosca 1/2" gas.
- Registro de esfera adecuado para GN.
- Conexiones necesarias (uniones, niple, etc.).

¡IMPORTANTE!

Las instalaciones internas deberá ser realizadas de acuerdo a las exigencias de la norma de su país.

Advertencias

- La manguera metálica flexible para la conexión del gas es de uso obligatorio (figura 15).
- Utilice arandela de vedación entre las conexiones.
- Utilice un regulador de presión adecuado. Verifique el plazo de validez, porque se debe cambiar cada 5 años Su ausencia podrá causar exceso de presión y, en consecuencia, pérdida de gas que puede ocasionar incendios (figura 16).
- En la instalación del gas natural es obligatorio usar registro de esperas cerca del punto de conexión (fig 17).
- Instale un registro en un local accesible de la línea de gas y asegúrese de que las personas que la vayan a usar conozcan su ubicación y la forma de usarla, en caso de ocurrir algún problema.
- Verifique si no hay contacto entre partes de la placa de cocción y partes móviles como cajones, así como que no atraviese lugares vacíos donde puedan haber estrangulamientos de la manguera flexible metálica.
- Después de la instalación, verifique si no hay pérdidas de gas, poniendo espuma de jabón o detergente líquido en todas las conexiones que se hayan hecho. Si hubiera formación de pequeñas burbujas, repetir la operación o consulte el Servicio Autorizado (figura 18).
- Los componentes citados anteriormente, necesarios para la instalación del producto deberán ser adquiridos por el consumidor, así como la preparación del lugar.
- La manguera metálica flexible no puede tener contacto con ninguna parte móvil de una unidad de embutir (mueble de cocina), por ejemplo, un cajón. Y no puede pasar por ninguna área de almacenaje.

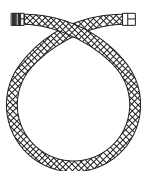


Fig. 15



Fig. 16

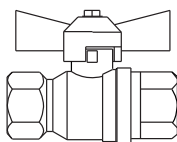


Fig. 17

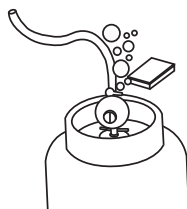


Fig. 18

¡IMPORTANTE!

Esta placa de cocción no se puede instalar para la utilización de GAS MANUFACTURADO (NAFTA) .

9. Instalación Eléctrica

- La placa de cocción TRAMONTINA funciona en 127-220 V sin llave de selección (bivolt automático).
- La placa de cocción ya viene con un cable a tierra en el cable de alimentación.
- La conexión a tierra debe estar de acuerdo a la norma de su país - Sección conexión a tierra.
- Conecte el producto a un tomacorrientes bipolar con contacto a tierra de 10 A, 3 patas redondas (diámetro de las patas 4,0 mm) debidamente conectado a tierra conforme la norma de su país (figura 19), exclusiva, en excelente estado, dimensionada de acuerdo al circuito de protección.
- En caso de dudas, consulte un electricista de su confianza.

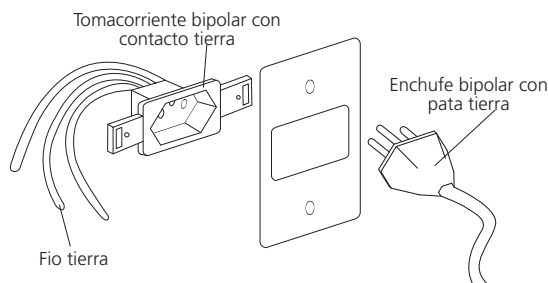


Fig. 19

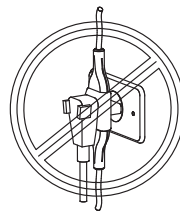


Fig. 20

Advertencias

- Bajo ninguna circunstancia conecte otros aparatos al mismo tomacorriente (figura 20).
- La instalación eléctrica debe estar de acuerdo a las normas de su país.
- Si el cable de alimentación estuviese averiado, debe ser reemplazado por el fabricante o agente autorizado o persona calificada para evitar riesgos.
- El tomacorrientes eléctrico nunca debe estar ubicado atrás de la placa de cocción o del horno (en el caso que se instale abajo de la placa de cocción), sino que en la lateral, en local de fácil acceso.

10. Solución de problemas

Pérdida de gas

Al sentir olor a gas dentro de su residencia, proceder de la siguiente manera:

- No accione los interruptores eléctricos.
- No encienda ningún tipo de llama.
- Cierre la llave de gas de la bombona o de la red de gas.
- Abra todas las ventanas y puertas para ventilar el ambiente.
- No prenda la campana, ventilador ni cualquier otro tipo de aparato.

¡ADVERTENCIA!

Si no se encuentra la pérdida de gas, llame a un técnico.

La hornalla no prende. Verifique si:

- Hay chispas eléctricas.
- El enchufe del cable eléctrico está conectado al toma.
- El(los) registro(s) de gas está(n) abierto(s).
- Existe abastecimiento de gas.
- Las hornallas o los electrodos están limpios y secos.
- Las hornallas están bien puestas en sus asientos.
- Hay energía eléctrica.

La llama no aumenta. Verifique si:

- Existe abastecimiento normal de gas.
- Existe llama en todos los agujeros.

La llama está amarilla. Verifique si:

- Existe suministro normal de gas.
- Existen residuos en la cámara (esponja de aluminio o de acero, esponja, alimentos, etc.).

La llama se apaga a veces. Verifique si:

- Hay alguna corriente de aire dirigida hacia las hornallas.
- Todas las hornallas están encajadas correctamente en sus asientos.
- Existe abastecimiento normal de gas.

11. Especificaciones Técnicas

Tensión	Frecuencia	Potencia eléctrica	Categoría	Tipo de gas
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)

Tabla 3

Modelo de la placa de cocción		Dominó FF 2GX 30	Penta FF 5GX Tri 75
Referência		94700/401	94716/401
Hornalla rápida (kW)		1 x 3,20	1 x 3,20
Hornalla semirrápida (kW)		—	2 x 1,75
Hornalla auxiliar (kW)		1 x 1,00	1 x 1,00
Hornalla triple llama (kW)		—	1 x 3,80
Potencia térmica (kW)		4,20	11,50
Dimensiones (mm)	Ancho	300	750
	Profundidad	500	500
	Altura	85	113
Peso (kg)	Neto	4,30	10,10
	Bruto	5,20	11,80

Tabla 4

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, rejillas, hornallas, electrodos y sombreros, 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 se invalidará 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 doméstico.
- Se hubiese retirado y/o alterado el número de serie de la etiqueta de identificación del producto.

La garantía 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 sitio definitivo de la instalación, piezas, materiales y mano de obra para la preparación del lugar 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.

- 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.
- No hay garantía para conversión del tipo de gas en productos en uso, que no son nuevos. El Servicio Autorizado hará una cotización de los repuestos y mano de obra para ese servicio.
- 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.br**) o informados por el Servicio de Atención al Consumidor TRAMONTINA.
- Cualquier mantenimiento o regulado que sea 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 **Placas 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

Cada producto Tramontina que tienes en casa es fruto de un cuidadoso trabajo, pensando para transformar todo nuestro proceso productivo en una acción para hacer que el mundo sea mejor.

Sepa más en sustentabilidad.tramontina.com.br

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.

14. 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 08h a 17h.

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

Consulte la lista de asistencias técnica autorizada Tramontina a través del sitio:

<https://www.tramontina.com.br/es/servicio-soporte/asistencia-tecnica> o en el código QR.

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