
TRAMONTINA

Design Collection

Cooktop por Indução



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.

A **TRAMONTINA TEEC S.A.** está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h.

Fone: (54) 3433-2800 - sac@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com/designcollection

Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	4
Dicas para o uso correto.....	4
Utilização do produto.....	5
Painel de comando.....	6
Utilização dos níveis de potência.....	14
Desligamento automático de segurança.....	15
Limpeza.....	16
Instalação.....	16
Instalação elétrica.....	19
Especificações técnicas.....	21
Termo de garantia.....	22

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 Lune Touch 2EI 30

Ref.: 94720/220

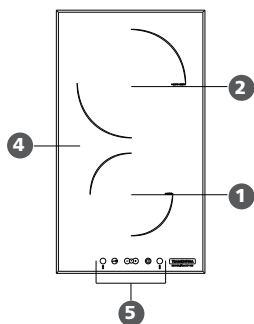


Fig. 1

Square Lune Touch 4EI 60

Ref.: 94721/220

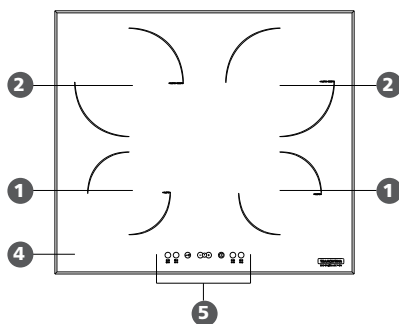


Fig. 2

Slim Lune Touch 4EI 90

Ref.: 94722/220

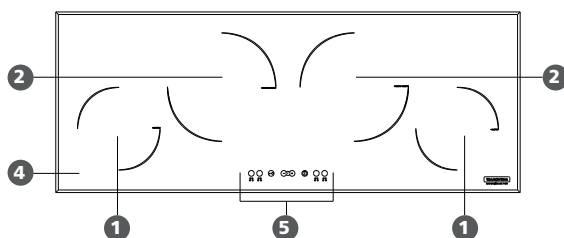


Fig. 3

Square Bridge Touch 2+2EI 60

Ref.: 94744/220

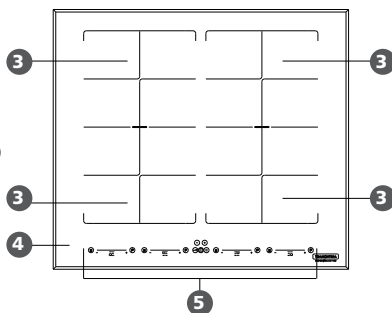


Fig. 4

1. Área de aquecimento Ø 160 mm (1400 W)
2. Área de aquecimento Ø 200 mm (2300 W)
3. Área de aquecimento 184 x 220 mm (2100 W)
4. Superfície vitrocerâmica
5. Painel de comando

Obs.: Os Cooktops por Indução funcionam em 220 V.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem longe de crianças.
- **Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize para outros fins.**
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.
- 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.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Certifique-se que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do Cooktop, evitando derrubá-los por esbarrões acidentais.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a mesa vitrocerâmica.
- Não utilize o Cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a mesa vitrocerâmica.
- Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na mesa vitrocerâmica, pois a mesma poderá trincar ou rachar.

ATENÇÃO!

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

- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Por motivo de higiene e segurança, mantenha o Cooktop sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como uma tábua de cortar.
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- Este Cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo controle, e não através do detector de recipiente.

Obs.: Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.

Dicas para o uso correto

- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a áreas de aquecimento estejam limpas e secas.
- Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- Somente utilize panelas de ferro com o fundo não áspero, caso contrário, poderá riscar a mesa vitrocerâmica

(não coberto pela garantia).

- Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Utilize panelas com diâmetros iguais aos das áreas de aquecimento.
- Não utilize panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica, e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.
- Evite que objetos plásticos, folhas de alumínio, e alimentos que contenham açúcar, caiam sobre as áreas de aquecimento enquanto elas estiverem aquecidas, pois estes poderão danificar seriamente a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

ATENÇÃO!

Panelas de cobre, vidro, alumínio, cerâmica, esmaltadas e panelas de outros materiais não magnéticos, não devem ser utilizadas.

- Caso tenha dúvidas, utilizar um ímã para verificar se o tipo de panela é adequada. Se o ímã for atraído pelo fundo da panela, a mesma é compatível para o uso no Cooktop por indução.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.

Obs.: Não deslize as panelas sobre o Cooktop, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica e alterar sua aparência. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

- Nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento, enquanto a letra “H” estiver acesa no display correspondente.
- Este produto está equipado com controle eletrônico de potência para cada área de aquecimento. Ao atingir o nível de potência selecionado, o Cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento (tabela 1), principalmente nas áreas próximas do painel de controle.

Cooktop		Área de aquecimento	Diâmetro mínimo da panela	Diâmetro máximo da panela
Dominó Lune Touch 2EI 30, Square Lune Touch 4EI 60 e Slim Lune Touch 4EI 90		Ø160 mm	Ø110 mm	Ø160 mm
		Ø200 mm	Ø150 mm	Ø200 mm
Square Bridge Touch 2+2 EI 60	Uma área	184 x 220 mm	Ø115 mm	Ø180 mm
	Duas áreas - modo Bridge	184 x 220 mm	Ø135 mm	Ø180 mm
	Quatro áreas - modo Bridge	184 x 220 mm	Ø330 mm	Ø400 mm

Tabela 1

- Se uma determinada área de aquecimento quando em funcionamento, ficar descoberta (retirado a panela) por mais de 10 minutos, o Cooktop automaticamente desliga esta área.

Utilização do produto

- Para o correto funcionamento do Cooktop, é necessário que o fundo das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja, metal ferroso. As panelas mais recomendáveis são as de aço inox ou de ferro.

- O funcionamento é baseado na absorção do campo eletromagnético, gerado por uma bobina elétrica posicionada abaixo da superfície vitrocerâmica, pela base da panela aquecendo-a rapidamente.
- Todas as operações são realizadas através de um leve toque nas teclas digitais, localizadas na face da mesa vitrocerâmica (Touch Control). A confirmação dos comandos é feita através de um sinal sonoro (bip).

Painel de comando

Modelos: Dominó Lune Touch 2EI 30, Square Lune Touch 4EI 60 e Slim Lune Touch 4EI 90

Dominó Lune Touch 2EI 30

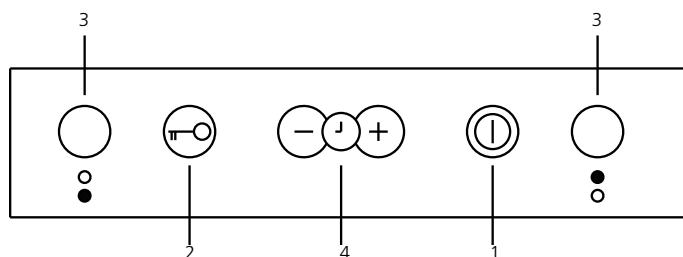


Fig. 5

Square Lune Touch 4EI 60 e Slim Lune Touch 4EI 90

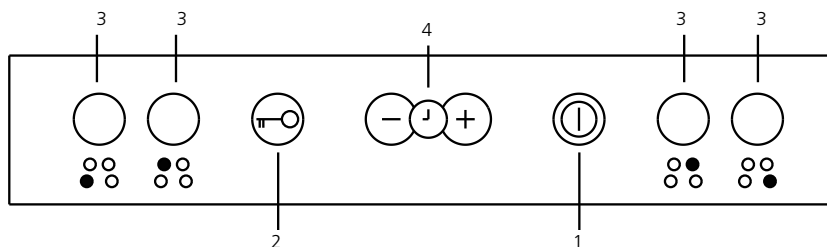


Fig. 6

1. Tecla liga/desliga
2. Tecla de bloqueio do painel de comando
3. Tecla para acionar a área de aquecimento
4. Teclas de ajuste de potência e do timer

Ligar

Para ligar o Cooktop pressione a tecla liga/desliga "⏻", aparecerá "0." em todos os displays das áreas de aquecimento por 20 segundos. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período, o aparelho desliga-se automaticamente.

Selecionar uma área de aquecimento e um nível de potência

Com o Cooktop ligado (displays mostrando "□."), selecione uma área de aquecimento pressionando a tecla correspondente à área desejada (neste momento o display da área selecionada fica em destaque), defina o nível de potência (de 0 a 9) utilizando as teclas "⊖" e "⊕".

É possível alterar o nível de potência sempre que necessário. Para isso, selecione a área de aquecimento desejada e faça o ajuste utilizando as teclas "⊖" e "⊕".

Áreas de aquecimento e suas respectivas teclas de acionamento

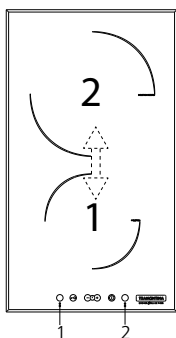


Fig. 7

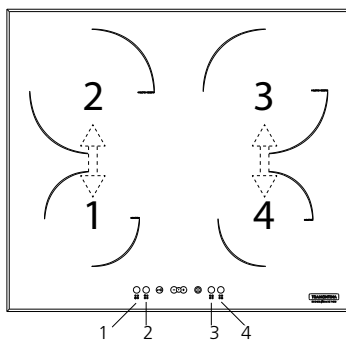


Fig. 8

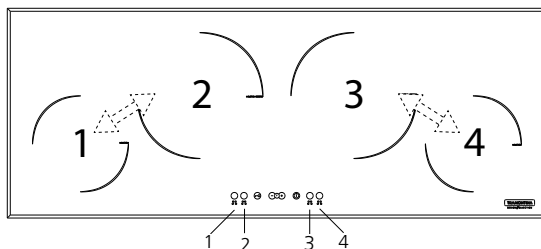


Fig. 9

Desligar

- Selecione a área de aquecimento desejada, e pressione a tecla de ajuste de potência/timer "⊖" até zerar.
- Pressione a tecla liga/desliga "Ⓚ" para desligar o Cooktop.

Bloquear

Para bloquear o painel de comando do Cooktop é necessário que o aparelho esteja ligado.

Bloquear:

- Pressione a tecla de bloqueio "Ⓚ" por alguns segundos até aparecer no display do timer o símbolo "□□".

Desbloquear:

- Pressione a tecla de bloqueio “⊖” por alguns segundos até desaparecer do display do timer o símbolo “□”.
- Enquanto o Cooktop estiver bloqueado, só é possível desbloquear ou desligar o aparelho. Se o Cooktop for desligado, e ele se encontrava bloqueado, quando ligado novamente será necessário desbloquear o aparelho para poder selecionar qualquer função.

Obs.: Recomendamos para sua maior segurança, sempre ativar o bloqueio do painel de comando para evitar acionar ou alterar o nível de potência acidentalmente de uma área de aquecimento.

Potência Extra

O Cooktop oferece uma “Potência Extra”. Indicada para grandes quantidades de alimentos ou para um cozimento mais rápido. Quando acionada esta função, o Cooktop permanece nesta função por 5 minutos, e após esse tempo o aparelho continua funcionando no nível de potência 9.

- Para acionar a Potência Extra, selecione a área de aquecimento, defina o nível de potência 9 e pressione mais uma vez a tecla “⊕”, neste momento o display mostrará “P”.
- Se for preciso cancelar a função Potência Extra, selecione a área de aquecimento e pressione a tecla “⊖”, automaticamente no display da respectiva área de aquecimento será possível visualizar 9 (nível de potência) e não mais “P” (Potência Extra).

Obs.: Nas áreas 1 e 4 dos Cooktops Square Lune Touch 4EI 60 e Slim Lune Touch 4EI 90 (figuras 8 e 9) e a área 1 do Cooktop Dominó Lune Touch 2EI 30 (figura 7), não é possível acionar a Potência Extra.

O Cooktop funciona com as áreas de aquecimento trabalhando em pares (áreas 1 e 2, 3 e 4), conforme figuras 7, 8 e 9. Quando uma das áreas é acionada com a Potência Extra, consequentemente a outra área tem uma redução no nível de potência (exemplo: área 2 acionada a Potência Extra, naturalmente a área 1 se estiver em funcionamento com o nível de potência 8 ou 9, terá a potência reduzida para o nível 7). Ao término da função, a área que teve redução no nível de potência, permanece em funcionamento na potência 7.

ATENÇÃO!

Em certas circunstâncias (por exemplo, evitar o superaquecimento), a função Potência Extra pode ser desligada automaticamente para proteger os componentes eletrônicos do Cooktop.

Timer

Esta função permite programar um período de tempo para que ao final deste uma determinada área de aquecimento se desligue automaticamente. É possível programar todas as áreas de aquecimento com o timer, porém, para cada uma é necessário repetir a operação.

Para acionar a função selecione a área desejada, defina um nível de potência, pressionar simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕”, e defina o timer conforme a necessidade (tempo máximo de 99 minutos), após alguns segundos a contagem regressiva começa automaticamente. No display da área de aquecimento acionada com o timer, um ponto luminoso permanecerá piscando do lado do nível de potência, até o término do timer (este mesmo ponto luminoso indica qual a área de aquecimento está programada com o timer mais curto, quando mais de uma área de aquecimento estiver com a função timer acionada).

Alterar o timer já predefinido:

- O timer pode ser alterado a qualquer momento durante a operação;
- Selecione a área de aquecimento desejada;
- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕” para ativar a função, utilize as mesmas teclas para ajustar o timer.

Verificar o tempo restante:

- Se mais de uma área de aquecimento estiver com a função acionada, ficará visível no display do timer o tempo referente da área que tiver o tempo de programação mais curto. Para visualizar o timer de uma

área específica, selecione esta área, pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕". O display do timer mostrará o tempo restante durante alguns segundos.

Desligar o timer:

- O término do timer é notificado através de um aviso sonoro (bip). Para desligá-lo pressione qualquer tecla do painel de comando, ou após 2 minutos o aviso sonoro desliga-se automaticamente.

Cancelar o timer

- Selecione a área de aquecimento;
- Pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕", neste momento o timer é selecionado;
- Pressione a tecla "⊖" até "zerar" o tempo. Com isso o timer é cancelado, porém a área de aquecimento continua acesa.

Conta minutos

Esta função permite programar um determinado período de tempo com ou sem nenhuma área de aquecimento acionada, que ao seu término o Cooktop emite somente um aviso sonoro (bip). Portanto, esta função tem a finalidade de avisar que um tempo predeterminado acabou, e não de desligar uma área de aquecimento do Cooktop.

Programar o conta minutos:

- Ligue o Cooktop.
- Pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕" para ativar o conta minutos, o display mostrará "00". Utilize as mesmas teclas para ajustar o tempo (tempo máximo de 99 minutos).
- Depois de ativado e ajustado o conta minutos, dentro de alguns segundos começa a contagem regressiva.

Desligar o conta minutos:

- O término da função é notificado através de um aviso sonoro (bip). Para desligá-lo pressione uma das teclas do timer "⊖" ou "⊕", caso contrário após 2 minutos o aviso sonoro desliga-se automaticamente.

Cancelar o conta minutos:

- Pressione "⊕".
- Simultaneamente pressione as teclas do timer "⊕" e "⊖";
- Pressione a tecla do timer "⊖" até "zerar" o tempo.

Indicação de calor residual

Quando uma determinada área de aquecimento for desligada (nível de potência "zero"), a mesma poderá estar quente o suficiente para causar queimaduras. Por isso, o display da respectiva área de aquecimento mostrará a letra "H", e esta indicação somente desaparecerá quando a temperatura da mesa vitrocerâmica for inferior a 40 °C.

Modelo Square Bridge Touch 2+2EI 60

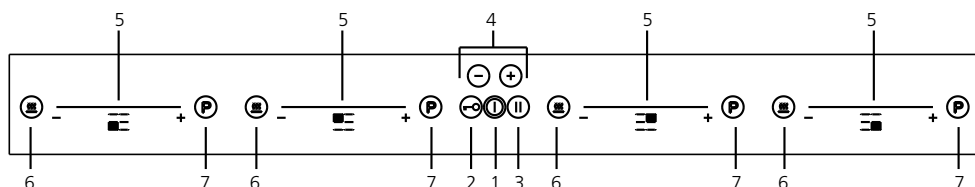


Fig. 10

1. Tecla liga/desliga
2. Tecla de bloqueio

3. Tecla do modo pause
4. Teclas de ajuste do timer
5. Slider – ajuste de potência
6. Tecla função de aquecimento automático
7. Tecla de potência extra

Ligar

Para ligar o Cooktop pressione a tecla liga/desliga “**I**”, aparecerá “**I**” em todos os displays por 10 segundos. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período, o aparelho desliga-se automaticamente.

Selecionar uma área de aquecimento e um nível de potência

Depois de ligar o Cooktop, é necessário escolher uma área de aquecimento e ajustar o nível de potência (0 a 9) através do slider correspondente da área de aquecimento desejada. Deslizando o dedo sobre o slider da esquerda para a direita o nível de potência é elevado. Fazendo o movimento inverso, há a diminuição do nível de potência. No momento que for retirado o dedo do slider, o Cooktop começa a funcionar no nível de potência selecionado.

Caso um ponto específico do slider for pressionado por 3 segundos, o modo Preaquecimento é ativado (ver item Preaquecimento na página 11)

Para alterar o nível de potência com a área de aquecimento já em funcionamento, deslize o dedo sobre o slider da respectiva área.

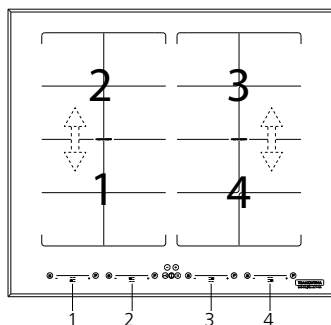


Fig. 11

Desligar

- Para desligar uma única área de aquecimento, deslize o dedo sobre o slider correspondente a área a ser desligada da direita para a esquerda (nível de potência “0”).
- Para desligar todas as áreas de aquecimento que estiverem em funcionamento, pressione “**I**”. Deste modo o Cooktop desliga-se totalmente.

Bloquear

O bloqueio do painel de comando do Cooktop somente pode ser ativado quando o aparelho estiver em uso.

Bloquear:

Pressione a tecla “**⏻**” por alguns segundos até que o LED da tecla de bloqueio se acenda.

Desbloquear:

Pressione a tecla “” por alguns segundos até que o LED da tecla de bloqueio se apague.

Enquanto o Cooktop estiver bloqueado só é possível desbloquear ou desligar o aparelho. Caso o Cooktop for desligado quando o mesmo encontrava-se bloqueado, na próxima vez que o produto for utilizado, o mesmo estará bloqueado. Nesta situação, depois de ligar o Cooktop é necessário desbloqueá-lo para poder utilizar o mesmo.

Obs.: Para sua maior segurança, sempre ative o bloqueio do painel de comando para evitar de acionar ou alterar o nível de potência acidentalmente de uma área de aquecimento.

Modo Bridge

O Cooktop Square Bridge Touch permite unir duas áreas de aquecimento (áreas 1 e 2, ou 3 e 4 conforme setas da figura 11). Deste modo, as duas áreas passam a funcionar com o mesmo nível de potência, e controladas apenas com uma operação. Consequentemente, você pode colocar duas panelas (uma em cada área) ou colocar uma única panela entre as duas áreas com diâmetro entre Ø135 - Ø180 mm. Quando acionado o modo Bridge nos dois pares de área (1 e 2, 3 e 4) ao mesmo tempo, é possível colocar uma única panela sobre o Cooktop. Desta forma, aconselhamos utilizar uma panela com o diâmetro entre Ø 330 e Ø 400 mm colocada bem no centro do Cooktop.

Para acionar o modo Bridge, pressione simultaneamente em qualquer ponto dos sliders das áreas de aquecimento 1 e 2 ou 3 e 4. Feito isso, as duas áreas trabalham em conjunto, e o slider da esquerda é o que vai comandar as duas áreas (símbolos "U" e "∩" nos sliders indicam que o modo Bridge foi acionado).

Entretanto, se por 10 minutos ininterruptos alguma das duas áreas estiver descoberta pelo utensílio (panela, chaleira, etc.), esta mesma área desliga-se, o Cooktop sai do modo Bridge e continua em funcionamento somente com a outra área de aquecimento.

Para sair do modo Bridge pressionar simultaneamente em algum ponto dos sliders das duas áreas de aquecimento que estão trabalhando em conjunto.

Obs.: Nesta condição não é possível acionar a função Potência Extra.

Preaquecimento

Esta função preaquece a área de aquecimento no nível de potência máximo durante um determinado tempo (ver tabela 2), de modo a alcançar a temperatura desejada mais rapidamente.

Pode ser utilizado em qualquer área de aquecimento e para qualquer nível de potência (exceto no nível 9, pois já funciona na potência máxima).

Para ativar esta função, defina e mantenha pressionado por 3 segundos um nível de potência no slider da área de aquecimento desejada. Quando acionado o Preaquecimento, o nível de potência ficará se intercalando com o símbolo “” no display da área de aquecimento selecionada até o término da função conforme tabela abaixo.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8
Preaquecimento/minutos	48"	1' 44"	2' 28"	3' 12"	4' 08"	1' 20"	1' 68"	2' 16"

Tabela 2

Após o término da função Preaquecimento, o Cooktop continua funcionando com o nível de potência definido anteriormente.

Potência Extra

O Cooktop oferece uma “Potência Extra”. Indicada para grandes quantidades de alimentos ou para um cozimento mais rápido. Quando acionada esta função o Cooktop permanece nesta condição por 10 minutos, e após esse tempo o aparelho continua funcionando no nível de potência 9.

- Para acionar a Potência Extra, escolha uma área de aquecimento e pressione “Ⓢ” presente no slider correspondente a área de aquecimento desejada. Neste momento, o respectivo display irá mostrar a letra “P”.
- É possível cancelar a função a qualquer momento. Para isso, diminua o nível de potência e automaticamente a função Potência Extra é cancelada.

O Cooktop funciona com as áreas de aquecimento trabalhando em pares (áreas 1 e 2, 3 e 4), conforme figura 11. Quando uma das áreas é acionada com a Potência Extra, consequentemente a outra área tem uma redução no nível de potência (exemplo: área 1 acionada a Potência Extra, naturalmente a área 2 se estiver ligada com o nível de potência 6, 7, 8 ou 9, terá a potência reduzida para o nível 5). Ao término da função, a área que teve redução no nível de potência, permanece em funcionamento na potência 5. E só é possível acionar a Potência Extra numa única área por vez das áreas que fazem par.

ATENÇÃO!

Em certas circunstâncias (por exemplo, evitar o superaquecimento), a função Potência Extra pode ser desligada automaticamente para proteger os componentes eletrônicos do Cooktop.

Função Aquecimento Automático

A Função Aquecimento Automático está presente em todas as áreas de aquecimento, e pode ser utilizada de 3 modos:

- **Derreter:** o Cooktop aquece o alimento a uma faixa de 50 °C, e mantém essa temperatura que é ideal para derreter.
- **Mantem aquecido:** para utilizar esta função, o alimento necessariamente precisa estar quente. O Cooktop mantém o alimento aquecido numa faixa de 80 - 90 °C.
- **Cozimento delicado:** o Cooktop aquece o alimento a 100 °C, e mantém essa temperatura que é ideal para um cozimento delicado.

Pressionando o símbolo “Ⓢ” uma única vez é acionado a “função derreter”. Pressionando duas vezes, é acionado a “função manter aquecido”. E pressionado três vezes, é acionado a “função cozimento delicado”.

Pressionando pela quarta vez, é cancelado a programação.

Pause

O modo Pause serve para desligar momentaneamente todas as áreas de aquecimento. Para acionar esta função, é necessário que pelo menos uma área de aquecimento encontre-se em funcionamento a mais de 6 segundos. Quando acionada a função, o seu respectivo LED irá se acender e os displays das áreas de aquecimento irão mostrar “II”.

Durante o modo Pause:

- Timer programado é pausado;
- Aquecimento automático é desligado;
- Indicação de calor residual não aparece;
- Conta minutos é pausado;
- Função Potência Extra é pausada;
- Chave de bloqueio pode ser acionada durante o modo Pause.

O modo Pause pode ficar até 10 minutos acionado, se ele não for encerrado dentro deste período de tempo, o Cooktop desliga-se automaticamente. Para sair do modo Pause, pressione seu símbolo “Ⓢ” e deslize o dedo de “⊖” até “⊕” no slider à esquerda das teclas de ajuste localizadas no centro do Cooktop dentro de 10 segundos (caso contrário o Cooktop volta ao modo Pause). Logo, o Cooktop volta a funcionar nas mesmas condições definidas anteriormente. Se pressionado “Ⓢ” durante o modo Pause, o Cooktop desliga-se.

Recall

Utilizando esta função as configurações podem ser recuperadas rapidamente quando o Cooktop for desligado acidentalmente (pressionado a tecla liga/desliga). Depois de desligar o aparelho por engano, você tem 6 segundos para pressionar a tecla "⏻", e mais 6 segundos para pressionar "⏻". Com isso, o Cooktop volta a funcionar na mesma programação definida anteriormente.

Timer

Esta função permite programar um tempo (de 1 minuto até 1h e 59 min), para que ao final deste uma determinada área de aquecimento se desligue automaticamente. É possível programar todas as áreas de aquecimento com o timer. Porém, para cada uma é necessário repetir a operação.

Programar uma área de aquecimento:

- O Cooktop deve estar ligado e a área de aquecimento que você deseja programar com o timer deve estar em funcionamento.
- Simultaneamente pressione as teclas "⊕" e "⊖" do timer, seu respectivo display mostrará "0.00". O símbolo "⌚" indica qual área está selecionada, e este aparecerá no display da primeira área da esquerda que estiver ligada.
- Pressione simultaneamente quantas vezes forem necessárias as teclas do timer "⊕" e "⊖" até selecionar a área que você deseja programar o timer (símbolo "⌚" visível no lado direito do display da área de aquecimento desejada), ajuste o timer utilizando as teclas "⊕" ou "⊖".
- É possível visualizar no display do timer minutos e segundos até 9min 59seg. Depois deste tempo o display mostra horas e minutos.

Alterar o timer já definido:

- O timer pode ser alterado a qualquer momento durante a operação.
- Pressione simultaneamente as teclas do timer "⊕" e "⊖" quantas vezes forem necessárias para selecionar a área de aquecimento a qual você deseja alterar o timer (símbolo "⌚" na direita do display sinaliza quando a área está selecionada).
- Utilize a tecla "⊕" ou "⊖" para alterar o timer.

Verificar o tempo restante:

- Quando mais de uma área estiver programada com o timer, sempre ficará visível no display do timer o tempo mais curto.
- Simultaneamente pressione as teclas do timer "⊕" e "⊖" quantas vezes forem necessárias para selecionar a área de aquecimento a qual você deseja visualizar o timer (símbolo "⌚" na direita do display sinaliza qual a área está selecionada).
- No display do timer é possível visualizar o tempo restante.

Desligar o timer:

- O término do timer é notificado através de um aviso sonoro (bip). Para desligá-lo, pressione a tecla do timer "⊕" ou "⊖", ou após 2 minutos o aviso sonoro se desliga automaticamente.

Cancelar o timer:

- Pressione simultaneamente as teclas do timer "⊕" e "⊖" quantas vezes forem necessárias para selecionar a área de aquecimento a qual você deseja cancelar o timer (símbolo "⌚" na direita do display sinaliza quando a área está selecionada).
- Pressione a tecla do timer "⊖" até "zerar" o tempo.
- Quando "zerado" o timer, não será mais possível visualizar o símbolo "⌚" no display da respectiva área de aquecimento.

Conta minutos

Esta função permite programar um determinado período de tempo com ou sem nenhuma área de aquecimento acionada, que ao término do tempo emite somente um aviso sonoro (bip). Portanto, esta função tem a finalidade de avisar que um tempo predeterminado acabou, e não de desligar uma área de aquecimento do Cooktop.

Programar o conta minutos:

- Ligue o Cooktop.
- Pressione simultaneamente as teclas do timer “⊕” e “⊖” para ativar o conta minutos, display mostra “0.00”. Utilize as mesmas teclas para ajustar o tempo.
- Depois de ativado e ajustado o conta minutos, dentro de alguns segundos começa a contagem regressiva.

Obs.: Se caso o Cooktop já se encontra em funcionamento, no momento de ativar o conta minutos será necessário pressionar simultaneamente mais de uma vez as teclas do timer “⊕” e “⊖”, até que seja possível visualizar no display do timer o símbolo “⌚”.

Desligar o conta minutos:

- O término da função é notificado através de um aviso sonoro (bip). Para desligá-lo pressione a tecla do timer “⊕” ou “⊖”, ou após 2 minutos o aviso sonoro desliga-se automaticamente.

Cancelar o conta minutos:

- Simultaneamente pressione as teclas do timer “⊕” e “⊖” quantas vezes forem necessárias para selecionar o conta minutos;
- Pressione a tecla do timer “⊖” até “zerar” o tempo.

Indicação de calor residual

Quando uma determinada área de aquecimento for desligada (nível de potência “zero”), a mesma poderá estar quente o suficiente para causar queimaduras. Por isso, o display da respectiva área de aquecimento mostrará a letra “H”, e esta indicação somente desaparecerá quando a temperatura da mesa vitrocerâmica for inferior a 50 °C.

Utilização dos níveis de potência

A título puramente ilustrativo, reportamos a tabela abaixo para uso das áreas de aquecimento.

Indicador de potência	Intensidade de calor	Cozimentos possíveis
1	Mínimo	Derreter manteiga, chocolate, etc. Aquecer pequenas quantidades de líquidos.
2 -3	Baixo	Preparar doces, salgados, cremes e molhos de cozimento longo.
4	Médio Baixo	Descongelar alimentos e aquecer líquidos próximo ao ponto de ebulição.
5 - 6	Médio	Cozimento na temperatura de ebulição (água).
7 - 8	Médio Alto	Cozimento de carnes e cozimento de grandes quantidades de alimentos.
9	Máximo	Ferver grandes quantidades de líquidos, frituras em geral.

Tabela 3

Temperaturas aproximadas por nível de potência

Potência	Temperatura
1	50 °C
2	60 °C
3	100 °C
4	130 °C
5	160 °C
6	200 °C
7	220 °C
8	230 °C
9	240 °C

Tabela 4

Obs.: As temperaturas medidas são dos alimentos.

Desligamento automático de segurança

Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, as mesmas serão desligadas automaticamente por segurança, independentemente do painel de comando estar bloqueado ou não. Este período pode variar em função do nível de potência definido para a área de aquecimento, conforme tabela abaixo:

Função / Nível de potência	Desligamento automático/horas
Função Aquecimento Automático	8
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1,5

Tabela 5

Obs.: No Cooktop Square Bridge Touch 2+2 EI 60, quando selecionado o nível de potência 1 ou 2, o desligamento automático de segurança é de 6 horas.

Além do desligamento automático de segurança, o Cooktop conta com um dispositivo contra superaquecimento para proteger de possíveis danos seus componentes elétricos. Primeiramente o ventilador, que é ativado durante as condições normais de uso, é acionado num segundo estágio em caso de superaquecimento. Se isso não for suficiente a potência extra é desativada. Se mesmo assim a temperatura do Cooktop não reduzir a um nível seguro para seu funcionamento, o dispositivo diminui o nível de potência de determinadas áreas de aquecimento, ou até mesmo desliga por completo o aparelho, voltando a funcionar somente quando a temperatura das áreas de aquecimento esfriarem.

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza desligue seu Cooktop por Indução.
- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a mesa vitrocerâmica.

ATENÇÃO!

A limpeza da superfície vitrocerâmica deve ser realizada sempre com ela fria. Entretanto, quando objetos plásticos, folhas de alumínio, e alimentos que em sua composição conterem açúcar, entrem em contato com a superfície vitrocerâmica aquecida, será necessário retirar estes resíduos enquanto ela estiver quente, utilizando a espátula especial (acompanha o produto). Após a superfície vitrocerâmica esfriar, não será possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

- O uso da espátula especial (acompanha o produto) para superfície vitrocerâmica não danifica a mesa se for utilizada no ângulo de 30° (figura 12).

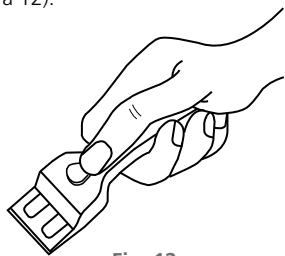


Fig. 12

- Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Para a limpeza, utilize somente: espátula especial, sabão neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Sempre após a limpeza, enxugue bem todas as partes do produto.
- Elimine pequenas sujeiras com pano úmido.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos como: saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, ou objetos pontiagudos que possam riscar a peça.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor neste equipamento.
- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta Para Polir Superfícies Vitrocerâmicas Tramontina.

Instalação

- 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.
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.
- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para instalação do Cooktop, que inclui: instalações elétricas, móveis, acessórios e etc.
- A instalação e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos, entre outros),

- 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 dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizados.

Local de instalação

Prever no tampo onde o Cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na figura 13 e tabela 6, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figura 14).

- Para um móvel suspenso, considerar 750 mm como distância mínima de um Cooktop. Em relação a uma coifa, consultar com o fabricante da mesma (figura 14).

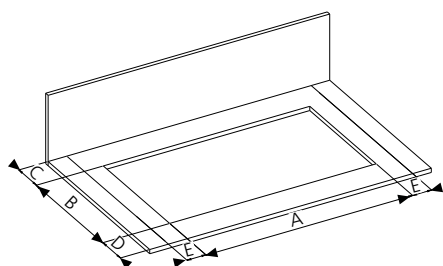


Fig. 13

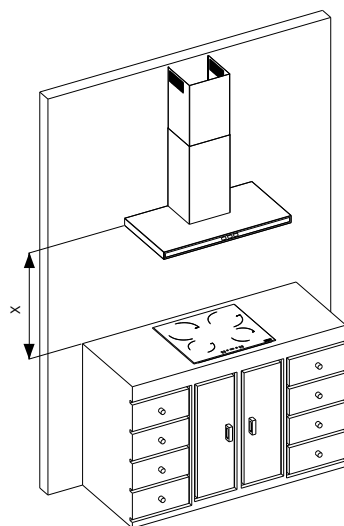


Fig. 14

Modelo Cooktop	A	B	C	D	E
Dominó Lune Touch 2EI 30	270	490	50	50	150
Square Lune Touch 4EI 60	560	490	50	50	150
Slim Lune Touch 4EI 90	880	330	50	50	150
Square Bridge Touch 2+2EI 60	560	490	50	50	150

Tabela 6

* Medidas em milímetros.

- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do Cooktop.
- O material de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento, deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- Para garantir a fixação correta, o móvel deverá permitir livre acesso na parte inferior do Cooktop. Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de remoção do produto.
- Para circulação de ar, é necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo do Cooktop.

- O móvel no qual será instalado o Cooktop obrigatoriamente deve ter uma abertura para garantir a circulação de ar. Orientamos fazer uma abertura de no mínimo 520 x 5 mm para os modelos Square Lune Touch 4EI 60 e Square Bridge Touch 2+2EI 60, 810 x 5 mm para o modelo Slim Lune Touch 4EI 90 e 260 x 5 mm para o modelo Dominó Lune Touch 2EI 30, na frente do móvel. Esta abertura deve ficar na faixa de 30 a 60 milímetros abaixo do nível do Cooktop, conforme figuras 15 e 16.

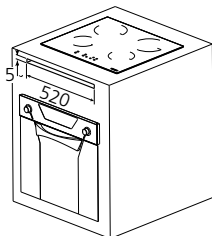


Fig. 15

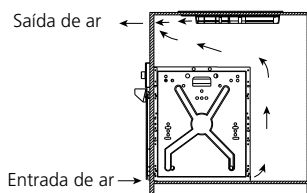


Fig. 16

- Outra alternativa para garantir a circulação de ar dentro do móvel é fazer uma abertura com as dimensões mínimas de 350 x 70 milímetros em uma das laterais ou na parte traseira do móvel, conforme figuras 17 e 18. Esta abertura deve ficar entre a metade do móvel até o tampo.

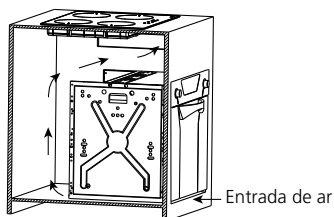


Fig. 17

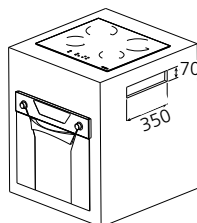


Fig. 18

* Medidas em milímetros.

- **É indispensável que o local de instalação do aparelho seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do mesmo.**
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Independentemente de haver um forno instalado ou não embaixo do Cooktop, as medidas de abertura para circulação de ar dentro do móvel obrigatoriamente devem ser respeitadas.

Fixação do Cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de presilhas de fixação (figura 20), e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (borracha de vedação).

A aplicação da borracha de vedação deve ser feita da seguinte forma:

- Apoie o Cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 19), as tiras de borracha de vedação devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Faça com que a aderência entre a borracha de vedação 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. A borracha de vedação deve ser fixada a uma distância de 2 a 3 mm da borda vitrocerâmica.
- Deve ser encaixado as 8 presilhas de fixação nas laterais do Cooktop conforme figura 20.

Obs.: A espessura do tampo onde será instalado o Cooktop deve ser de no mínimo 15 milímetros

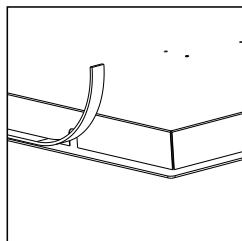


Fig. 19

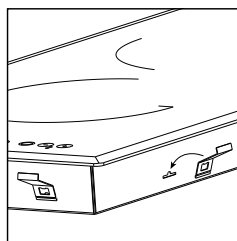


Fig. 20

Instalação elétrica

Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência.

Cooktop Square Lune Touch 4EI 60, Slim Lune Touch 4EI 90 e Square Bridge Touch 2+2EI 60:

- A conexão do cabo de alimentação deve ser feita através do conector que acompanha o produto (figura 21).

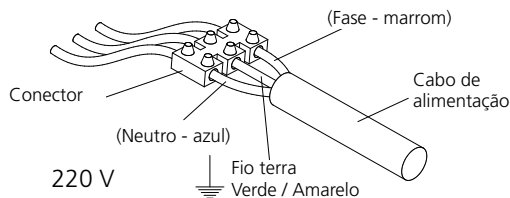


Fig. 21

- Ligue o produto em circuito próprio e exclusivo.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize disjuntor termomagnético **monopolar** de 32 A no fio fase (figura 22).
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético **bipolar** de 32 A (figura 23).

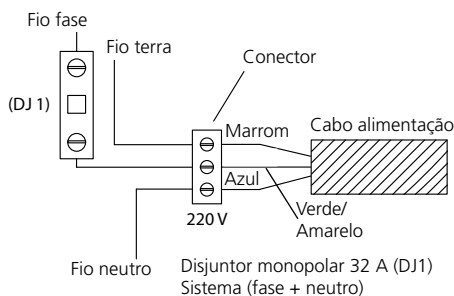


Fig. 22

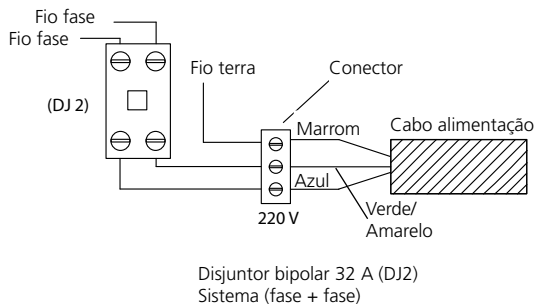


Fig. 23

Cooktop Dominó Lune Touch 2EI 30:

- Ligue o Cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 3 pinos redondos (NBR 14136, figura 24), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.

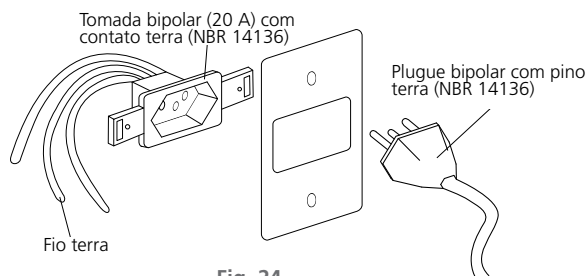


Fig. 24

- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providencie a instalação.
- Não use adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois poderá provocar curto circuito ou incêndio (figura 25).

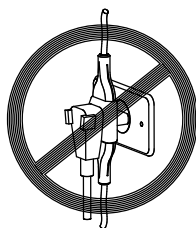


Fig. 25

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize disjuntor termomagnético **monopolar** de 20 A no fio fase (figura 26).
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético **bipolar** de 20 A (figura 27).

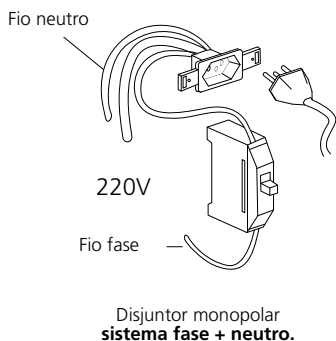


Fig. 26

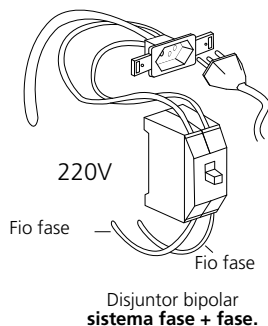


Fig. 27

Cooktop Dominó Lune Touch 2EI 30, Square Lune Touch 4EI 60, Slim Lune Touch 4EI 90 e Square Bridge Touch 2+2EI 60:

ATENÇÃO!

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

- **A conexão do fio terra é obrigatória.** O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.

- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo "DR" (dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual).
- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 7.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.

Cooktop	25 metros	40 metros	70 metros
Dominó Lune Touch 2EI 30	2,5 mm²	4,0 mm²	6,0 mm²
Square Lune Touch 4EI 60, Slim Lune Touch 4EI 90 e Square Bridge Touch 2+2EI 60	4,0 mm²	6,0 mm²	10,0 mm²

Tabela 7

- Não utilize extensões nem adaptadores para ligar seu produto.
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Especificações técnicas

Modelo		Dominó Lune Touch 2EI 30	Square Lune Touch 4EI 60	Slim Lune Touch 4EI 90	Square Bridge Touch 2+2EI 60
Tensão (V)		220	220	220	220
Frequência (Hz)		50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Potência máxima (kW)		3,7	7,4	7,4	7,4
Área de aquecimento Ø200 mm (kW)		2,3	2,3	2,3	-
Potência Extra (área de aquecimento 200 mm) (kW)		3	3	3	-
Área de aquecimento 160mm (kW)		1,4	1,4	1,4	-
Área de aquecimento 184 x 220 mm (kW)		-	-	-	2,1
Potência Extra (área de aquecimento 184 x 220 mm) (kW)		-	-	-	3,7
Consumo máximo (kW/h)		3,7	7,4	7,4	7,4
Disjuntor termomagnético (A)		20	32	32	32
Grau de proteção		IPX0	IPX0	IPX0	IPX0
Classe de construção		Classe I	Classe I	Classe I	Classe I
Dimensões (mm)	Largura	288	580	900	580
	Profundidade	510	510	350	510
	Altura	55	55	55	50
Pesos (Kg)	Líquido	5,5	10,2	10,7	10,7
	Bruto	6,4	12,3	12,8	12,8

Tabela 8

Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer 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 defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A.** e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
- As peças plásticas, borrachas, e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso: LEDs indicadores, mesa vitrocerâmica, acessórios, 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 ou da assistência técnica prestada.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **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 defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- O **Cooktop TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto tiver o número de série retirado e/ou alterado.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica no local onde o **Cooktop TRAMONTINA** está instalado, ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão

de obra específica para a preparação do local da instalação. As despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor.

- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o Cooktop que necessitar de conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Cooktop TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviços Autorizados.
- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviços Autorizados Tramontina mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site (**www.tramontina.com**), ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
- Qualquer manutenção ou regulação 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 defeito de fabricação e dentro da garantia serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

ATENÇÃO!

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

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

Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

Design Collection

tramontina.com/designcollection