TRAMONTINA

Design Collection

Cooktops a gás Glass Flat

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses

confira mais informações na contracapa deste manual

MADE IN BRAZIL

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.

Índice

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

Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - 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 cooktops

Penta Glass Flat 5GG 70 Safestop

Ref.: 94730/104

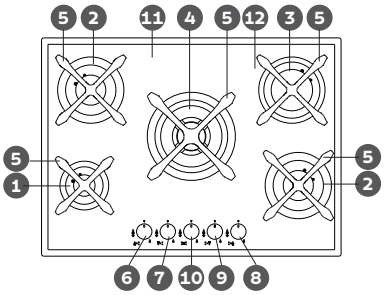

Fig. 1

Penta Glass Flat 5GG 90 Safestop

Black - Ref.: 94731/104
White - Ref.: 94731/114

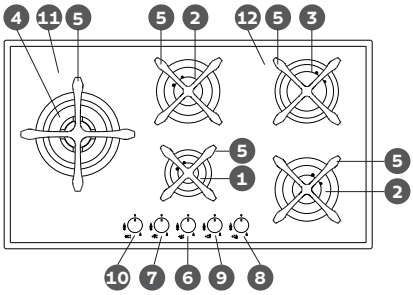

Fig. 2

Slim Glass Flat 4GG 100 Safestop

Black - Ref.: 94732/104
White - Ref.: 94732/174

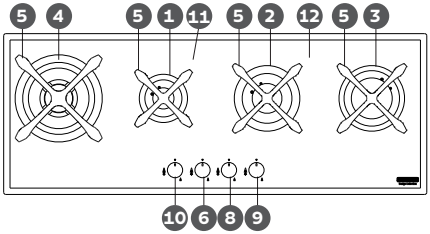

Fig. 3

1 - Queimador Auxiliar (1,00 kW)

2 - Queimador Semirrápido (1,75 kW)

3 - Queimador Rápido (3,00 kW)

4 - Queimador Tripla Chama (4,10 kW)

5 - Trempe (grelha) em ferro fundido

6 - Manípulo de controle do queimador Auxiliar

7 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (esquerdo)

8 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (direito)

9 - Manípulo de controle do queimador Rápido

10 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama

11 - Cabo de alimentação

12 - Entrada de gás

ATENÇÃO!
O Cooktop TRAMONTINA sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso semiprofissional 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 à 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 manípulos estão na posição ´´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.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Certifique-se de que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo. Portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
- Cuidado ao utilizar óleos e outras gorduras para o cozimento, pois o derramamento pode ocasionar incêndio.
- A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando de uma boa ventilação.
- 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.**
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Após retirar o cooktop da embalagem, coloque-o sobre uma bancada firme e plana, protegida por algum material, como por exemplo papelão, a fim de não riscar ou arranhar a superfície.
- Não deixe panos e/ou produtos inflamáveis próximos ao cooktop.
- **Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos sobre a superfície de vidro, pois ela poderá trincar ou rachar.**

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

IMPORTANTE!

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

3. Dicas para o uso correto do cooktop

- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grelha).
- Utilize panelas com fundo plano e de alta espessura.
- 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 4).
- Utilize sempre panelas com tampa e seque o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Recomenda-se não utilizar panelas com fundo arredondado (figura 4) e panelas cerâmicas.

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

Fig. 4

Diâmetro mínimo e máximo das panelas

O diâmetro mínimo e máximo das panelas ou recipientes deve ser respeitado de acordo com o queimador que vai ser utilizado. Não utilize panelas ou recipientes com diâmetro menor ou maior ao que é informado na tabela 1.

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

Tabela 1

ATENÇÃO!
Não utilize panelas com diâmetros diferentes dos recomendados para cada queimador, pois isso poderá prejudicar o desempenho do produto, bem como causar sérios danos ao seu cooktop.

Posicionamento das trempes

O cooktop conta com três modelos de trempes, divididas conforme o tipo de queimador: auxiliar, semirrápido/rápido e tripla chama. Para uma utilização segura do cooktop, é indispensável que as trempes sejam fixadas nas flanges localizadas abaixo de cada queimador, conforme figuras 5 e 6.

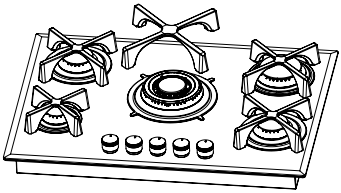

Fig. 5

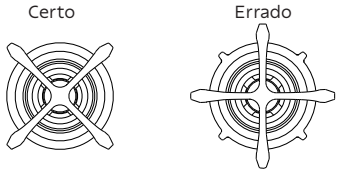

Fig. 6

Conforme a figura 2, a trempe do queimador tripla chama do Penta Glass Flat 5GG 90 Safestop é posicionada no cooktop de forma diferente se comparada as demais. Portanto, sempre baseie-se nas flanges localizadas abaixo dos queimadores para fixar as trempes.

4. Utilização do produto - acendimento

Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlado por cada manípulo (figura 7). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

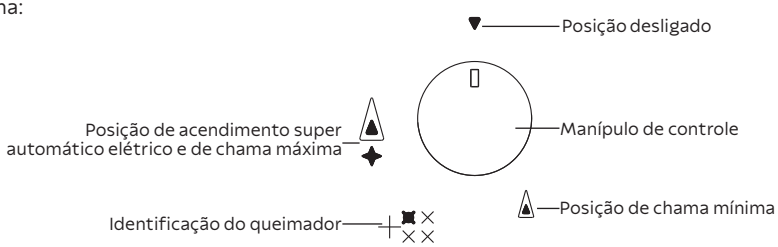

Fig. 7

Acendimento super automático

- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 7).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Após a chama se acender é necessário manter o manípulo pressionado por aproximadamente 7 a 10 segundos, para permitir que o queimador aqueça o sensor de segurança.

- Caso após liberar o manípulo, a chama não se manter acesa, repita a operação.
- Gire o manípulo para a posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores, todos emitirão faíscas, porém isto é normal.

Acendimento manual

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

- Aproxime a chama ao queimador.
- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 7).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manípulo para a posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.

Válvula de segurança

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

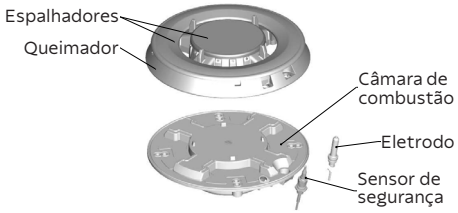

Fig. 8

5. Instalação do cooktop

ATENÇÃO!
Recomenda-se que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte através do código QR na contracapa deste manual). Essa instalação NÃO É GRATUITA, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.
É de inteira responsabilidade do consumidor 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.**
- Durante a vida útil do cooktop, os respectivos dispositivos de segurança e de regulagem poderão ser

modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de instalação

Prever no tampo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na figura 12 e tabela 2, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado (figuras 9 e 10).

Modelo do cooktop	Referência do cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
		A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Penta Glass Flat 5GG 70 Safestop	94730/104	655	480	60	60	150
Penta Glass Flat B 5GG 90 Safestop	94731/104	770	480	60	60	150
Penta Glass Flat W 5GG 90 Safestop	94731/114	770	480	60	60	150
Slim Glass Flat B 4GG 100 Safestop	94732/104	960	340	60	60	150
Slim Glass Flat W 4GG 100 Safestop	94732/174	960	340	60	60	150

Tabela 2

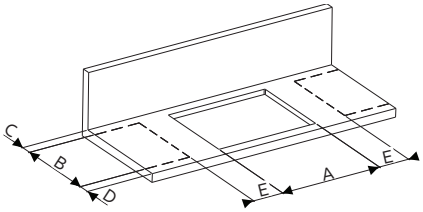

Fig. 9

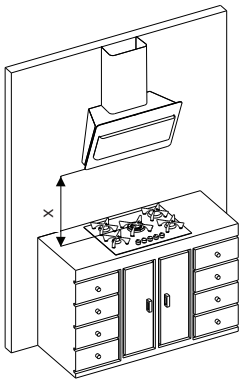

Fig. 10

- **Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.**
- **Para circulação de ar, será necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo do cooktop.**
- O móvel deverá ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a fixação correta.
- Recomenda-se que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do produto.
- É indispensável que o local onde será instalado o aparelho seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento do cooktop.
- O cooktop deverá ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima do cooktop (da base inferior do móvel até as trempes do produto). Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante dela a distância mínima de um cooktop recomendada (figura 10).
- **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.**

- Para facilitar a instalação, o cooktop já sai de fábrica com uma fita de vedação na borda inferior do produto.

6. 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).
- A ligação do gás poderá ser feita como indica a figura 11.

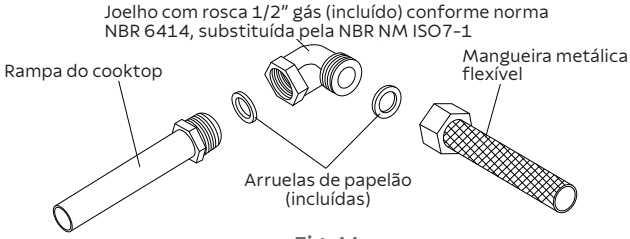

Fig. 11

- Para usar o cooktop com Gás Natural (GN), será necessário contatar o Serviço Autorizado.
- A conversão somente será possível se o Gás Natural (GN) estiver disponível na residência.
- **A conversão 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 esse deverá estar dentro do prazo de garantia.

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 feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

Instalação do 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 feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

- É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível para a ligação do gás (figura 12).
- 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 13).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (figura 14).
- 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 metálica flexível.
- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, colocando espuma de sabão ou detergente líquido em todas as conexões que forem feitas (figura 15). Se houver formação de pequenas bolhas, refaça a operação ou consulte o Serviço Autorizado.
- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.

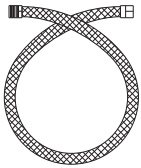

Fig. 12

Fig. 13

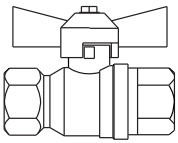

Fig. 14

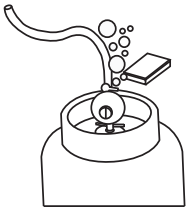

Fig. 15

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

- A mangueira metálica flexível não pode ter contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta, e não passe através de qualquer área de estocagem.

7. 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 16), exclusiva, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Em caso de dúvidas, consulte um eletricista/engenheiro eletricista.

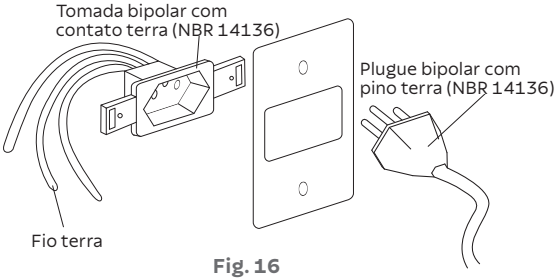

Fig. 16

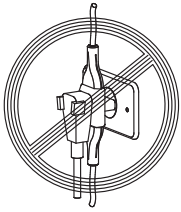

Fig. 17

Advertências

- A instalação elétrica deverá 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.
- Em hipótese alguma conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 17).
- **Este aparelho não foi projetado para ser operado por meio de temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**

8. Limpeza

- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.
- **Os manípulos não devem ser removidos para limpeza, a fim de evitar danos aos componentes internos.**
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor.**
- Nas trempes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido ao resíduo de metal presente no fundo das panelas que fica acumulado nas trempes.
- As trempes (grelhas) de ferro fundido, devem ser limpas com detergente neutro e imediatamente secas a fim de evitar oxidação.
- Não retire os pés de silicone das trempes (grelhas) para limpeza.
- Ao reposicionar as trempes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente. Isto garante maior segurança e estabilidade ao manusear panelas e demais recipientes.
- Quando o cooktop estiver sem algum dos queimadores, não deixe cair sujeira na respectiva câmara de combustão, pois pode obstruí-la.
- Após a limpeza, ao remontar os queimadores e espalhadores de chama, observe seus perfeitos encaixes (figuras 18 e 20).
- Não jogue os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não coloque na água fria as peças que estiverem ainda quentes, pois o choque térmico poderá danificá-las.
- Para a limpeza do painel e dos manípulos não use álcool 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 suavemente friccione até que fique limpo, posteriormente seque-o bem com um pano macio. Se a faísca falhar, aguarde alguns segundos até que a umidade que está no eletrodo evapore.

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

Pasta para polir vidro e vitrocerâmico: 94537/005

Mesa de Vidro

- Para a limpeza utilize um pano ou uma esponja macia com detergente/sabão neutro.
- Para secar a mesa use um pano macio ou flanela.
- No caso de manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para vidro e vitrocerâmicos TRAMONTINA.
- Não utilize para a limpeza, palha de aço ou outros elementos/produtos abrasivos que possam riscar a peça.

Peças em ferro fundido e queimadores de alumínio

- O espalhador de chama, bem como o queimador, são fixados na câmara de combustão por meio de dois pinos. Para retirar o espalhador de chama, será necessário girá-lo levemente para a direita ou esquerda (figura 19). Assim que ele se desprender, puxe-o para cima (figura 18).
- Para remover o queimador, será necessário deslocá-lo para cima, conforme figura 18.

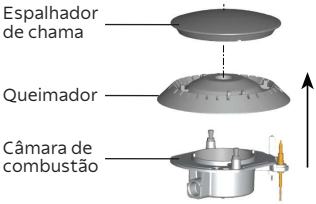

Fig. 18

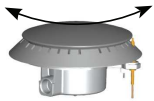

Fig. 19

IMPORTANTE
O queimador Tripla chama não conta com o sistema de fixação do espalhador de chama e queimador na câmara de combustão.

- Para a limpeza dos queimadores, espalhadores de chama (figura 18) e as trempes (grelhas), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente/sabão neutro ou desengordurantes. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Confira se estão bem encaixados (figura 20), e posteriormente acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.

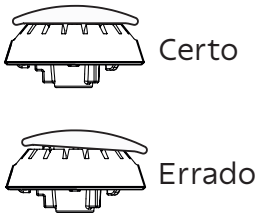

Fig. 20

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 do botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligue a coifa, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

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

O queimador não acende. Verifique se:

- Existe faísca elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- O(s) registro(s) de gás está(ão) aberto(s).
- Existe fornecimento de gás.
- Os queimadores ou os eletrodos estão sujos ou molhados.
- Os queimadores 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 de combustão (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

Modelo do Cooktop		Penta Glass Flat 5GG 70 Safestop	Penta Glass Flat 5GG 90 Safestop	Slim Glass Flat 4GG 100 Safestop
Referência do Cooktop		94730/104	Black - 94731/104 White - 94731/114	Black - 94732/104 White - 94732/174
Tensão (V)		127 - 220	127 - 220	127 - 220
Frequência (Hz)		50 - 60	50 - 60	50 - 60
Potência elétrica (W)		5	5	5
Categoria		II 2,3	II 2,3	II 2,3
Tipo de gás*		G30 - GLP = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)		
Queimador Auxiliar (kW)		1 x 1,00	1 x 1,00	1 x 1,00
Queimador Semirrápido (kW)		2 x 1,75	2 x 1,75	1 x 1,75
Queimador Rápido (kW)		1 x 3,00	1 x 3,00	1 x 3,00
Queimador Tripla Chama (kW)		1 x 4,10	1 x 4,10	1 x 4,10
Potência térmica (kW)		11,60	11,60	9,85
Dimensões (mm)	Largura	700	900	1000
	Profundidade	510	510	380
	Altura	126	128	124
Pesos (kg)	Líquido	16,75	20,40	17,00
	Bruto	19,53	24,80	20,00
* Produto sai de fábrica calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa (28-32 mbar).				

Tabela 3

11. Termo de garantia

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

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- O **Cooktop TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos, (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente) ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- O problema tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O **Cooktop TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso semiprofissional.
- 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.

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
[11] 96602.3447
atendimento@tramontina.com

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

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

Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas Tramontina através do site:
https://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica ou no código QR ao lado.

TRAMONTINA

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

https://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

Rev. 9 / Março 2023 / 179770

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses

3 MESES **garantia legal** + **9** MESES **garantia contratual** + **6** MESES **registrando o produto** + **6** MESES **instalando com o serviço autorizado Tramontina *** = **24** MESES **de garantia** contados a partir da data de emissão da Nfe de compra

GARANTIA ADICIONAL
GRÁTIS

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

*** Instalação não gratuita**

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