

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP POR INDUÇÃO SQUARE TOUCH 4EI 60



TRAMONTINA

Sr.(a) proprietário(a) do **Cooktop por Indução 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 do melhor modo as suas exigências.

O uso do **Cooktop por Indução TRAMONTINA** é fácil, entretanto, antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão 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) 3461-8185 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com

Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	3
Dicas para o uso correto do produto.....	4
Funcionamento da tecnologia do Cooktop por Indução.....	5
Painel de comando.....	5
Limpeza.....	8
Instalação.....	9
Instalação elétrica.....	11
Especificações técnicas.....	13
Termo de garantia.....	13

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar o produto 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

Square Touch 4EI 60

Ref.: 94746/220

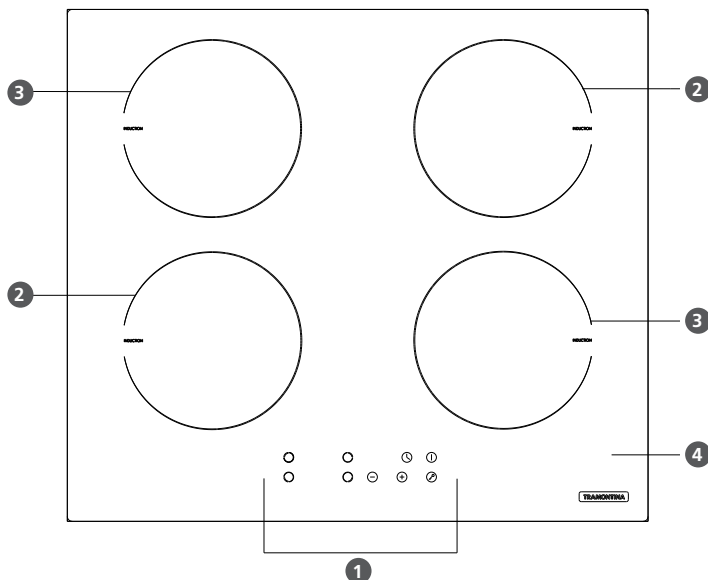


Fig. 1

1. Painel de comando
2. Área de aquecimento Ø 180 mm (1600 W)
3. Área de aquecimento Ø 180 mm (2000 W)
4. Mesa vitrocerâmica

Obs.: O Cooktop por Indução funciona em 220 V $\pm$ 5 %. Este produto foi concebido para uso doméstico.

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-o para outros fins.
- Este aparelho não se destina a 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 painéis 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.
- Cuidado para que objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos não caiam na mesa vitrocerâmica, pois esta poderá trincar ou rachar.
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
- 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.
- Por motivo de higiene e segurança, seu Cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como tábua de cortar.
- Não ligue a área de aquecimento sem panela sobre a respectiva zona de cozimento.
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- Não coloque as mãos na mesa vitrocerâmica, enquanto no display o símbolo do calor residual estiver aceso.
- Este Cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- Nunca cozinhe alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento, principalmente próximo ao painel de comando.
- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas. No entanto, pessoas com marca-passos cardíacos ou outros implantes eletrônicos devem consultar seu médico ou fabricante do implante antes de usar o aparelho, para se certificar que estes implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético do Cooktop.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (cartões de crédito ou de memória por exemplo) ou aparelhos eletrônicos (computadores, leitores de MP3, entre outros) perto do Cooktop, pois eles podem ser afetados pelo campo eletromagnético.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, este não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.

ATENÇÃO!

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

Dicas para o uso correto do produto

- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e as áreas de aquecimento estejam limpas e secas.
- Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- Somente use panelas de ferro com fundo não áspero, caso contrário, poderá riscar a mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Não utilize panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento, e consequentemente o consumo de energia elétrica, além de poder 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).

- Painéis com diâmetro menor que 140 mm, podem não serem detectadas pelo Cooktop por Indução.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento, principalmente nas áreas do painel de comando.
- Não deslize as painéis sobre o Cooktop, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica. Deslizar qualquer tipo de panela sobre a superfície irá alterar a aparência do Cooktop. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.
- Selecione o nível de potência para o cozimento de acordo com o tamanho da panela, ou com a quantidade de alimento. Para pequenas quantidades de comida, utilize uma panela menor, e com um nível de potência mais baixo. Para maiores quantidades de alimento, utilize uma panela maior e um nível de potência mais elevado.

Funcionamento da tecnologia do Cooktop por Indução

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

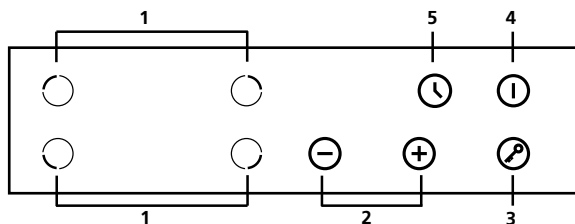
ATENÇÃO!

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

Painel de comando

Todas as operações são realizadas através de um leve toque nas teclas digitais localizadas no painel de comando (Touch Control).

Importante: A confirmação dos comandos é por meio de um sinal sonoro (bip).



1. Seletor de área de aquecimento
2. Teclas de ajuste de potência/timer
3. Tecla de bloqueio
4. Tecla liga/desliga
5. Tecla do timer

Fig. 2

Como utilizar o painel de comando

Bloquear o produto:

Pressione a tecla de bloqueio "  " por alguns segundos até que apareça no display o símbolo "  ".

Desbloquear o produto:

Pressione a tecla de bloqueio "  " por alguns segundos até que desapareça no display o símbolo "  ".

Obs.: Para sua maior segurança, pressione a tecla de bloqueio (indicada através de uma chave) para evitar de ligar ou alterar níveis de potência acidentalmente nas áreas de aquecimento.

Ligar

Para ligar o Cooktop, pressione a tecla Liga/Desliga "  " e aparecerá "-" em todos os displays por 1 minuto. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período, o Cooktop se desligará automaticamente. Após ligar o aparelho será necessário selecionar uma área de aquecimento e posteriormente um nível de potência.

Selecionar o nível de potência

Depois de ligar o produto, selecione uma área de aquecimento pressionando no display o símbolo correspondente à área de aquecimento desejada. Ajuste a potência (0 a 9) através das teclas "  " e "  ", sendo que o Cooktop assume automaticamente o nível de potência 5. Para cancelar a operação, pressione as teclas "  " e "  " simultaneamente.

A qualquer momento você pode alterar a potência de uma determinada área de aquecimento.

Importante: se uma área de aquecimento estiver ativada e o display estiver bloqueado, é possível desligar a área de aquecimento simplesmente pressionando a tecla Liga/Desliga. Feito isso o Cooktop irá se desligar, mas o display continuará bloqueado.

Lembre-se: a escolha do nível de potência deve ser relativo às necessidades do cozimento, levando em conta que, quanto maior o nível de potência mais intenso será o calor gerado.

Áreas de aquecimento e suas respectivas teclas de acionamento

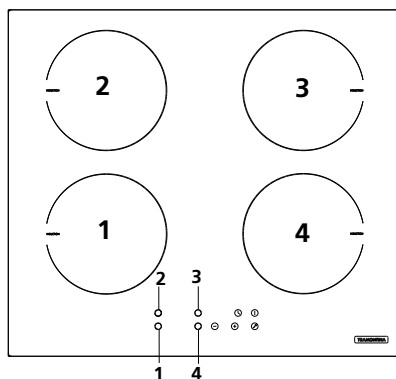


Fig. 3

Timer

Esta função permite estabelecer o tempo de 01 a 99 minutos para o desligamento automático da área de aquecimento selecionada.

ATENÇÃO!

Esta função pode ser ativada para uma única área de aquecimento por vez.

Para programar o Timer é necessário que o Cooktop esteja ligado, e com uma área de aquecimento em funcionamento (display desta área de aquecimento que se pretende acionar o Timer deve estar selecionado/em destaque). Selecione o Timer "🕒" e ajuste o tempo desejado utilizando as teclas "⊕" e "⊖". Para cancelar a programação, pressione simultaneamente as teclas "⊕" e "⊖".

Quando selecionado o tempo desejado, espere 5 segundos para que o Timer comece a contagem regressiva, ou pressione novamente a tecla do Timer para que o tempo comece a contar.

Quando uma área de aquecimento estiver programada com o Timer, um ponto luminoso ficará abaixo do nível de potência da respectiva área de aquecimento selecionada, e o tempo programado ficará visível no display em contagem regressiva. A qualquer momento você pode alterar o Timer. Para isso é necessário selecionar a área de aquecimento, pressionar a tecla do Timer e ajustar o tempo conforme a necessidade.

Quando o Timer finalizar seu tempo, à área de aquecimento selecionada irá se desligar, o término do tempo será notificado através de um "bip", e no display irá aparecer o símbolo "—". Entretanto o display permanecerá ligado, caso não houver nenhuma outra área de aquecimento ligada, e se nenhuma opção for selecionada dentro do período de 1 minuto, o display irá se desligar automaticamente.

ATENÇÃO!

Caso a energia elétrica seja interrompida, se perderá toda a programação. Ao retornar a energia o Cooktop ficará desligado.

Conta minutos

Esta opção permite que você programe um determinado tempo com ou sem nenhuma área de aquecimento acionada. Portanto, esta função tem a finalidade de avisar que um tempo pré-determinado acabou, e não de desligar uma área de aquecimento do Cooktop.

Com o Cooktop ligado, pressione a tecla do Timer e ajuste o tempo conforme desejado utilizando as teclas "⊕" e "⊖".

O término do tempo é notificado através de um "bip" durante 30 segundos, após isso se não houver nenhuma área de aquecimento em funcionamento, o Cooktop irá se desligar. Porém, se existir alguma área de aquecimento em funcionamento, esta continuará ligada mesmo com o fim do tempo programado.

Indicação de calor residual

Quando à área de aquecimento for desligada (nível de potência "zero"), esta ainda estará quente o suficiente para causar queimaduras. Seu respectivo display mostrará a letra "H", sendo que este símbolo somente desaparecerá quando a temperatura da mesa vitrocerâmica for inferior a 50 °C.

ATENÇÃO!

A indicação de calor residual "H" apaga-se caso a energia elétrica for interrompida. Ao retornar a energia elétrica, o cooktop ficará desligado e mesmo com a área de aquecimento ainda quente o sinal "H" não irá aparecer.



Fig. 4

Sinal de alerta

Este sinal "⚠️" aparecerá no display da área selecionada toda vez que:

- Não há panela sobre a área selecionada.
- A panela que você está usando não é adequada para Cooktop por Indução.
- O recipiente é muito pequeno, ou não está devidamente centralizado na área de aquecimento.

Para as opções citadas acima, você terá 1 minuto para verificar o que há de errado. Após este tempo, a área selecionada irá se desligar.

- Se uma área de aquecimento estiver em funcionamento, e por acaso a panela for retirada desta área, o display mostrará o símbolo "⚠️". A partir deste momento você terá 2 minutos para recolocar a panela na área em questão, caso contrário, a área de aquecimento irá se desligar.

Desligar

Selecione a área de aquecimento, e pressione a tecla de ajuste de potência "⊖" até aparecer o número "0" no display da área de aquecimento correspondente, ou;
Pressione a tecla Liga / Desliga "ⓘ" para desligar todas as áreas de aquecimento simultaneamente.

Desligamento automático de segurança

Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, por segurança estas serão desligadas automaticamente. Esse período pode variar em função do nível de potência selecionada conforme tabela 1, independente do display estar bloqueado ou não.

Nível de potência	Tempo para desligamento / horas
1 - 3	8 h
4 - 6	4 h
7 - 9	2 h

Tabela 1

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 2

Temperaturas aproximadas por nível de potência

Potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperatura (°C)	31	47	67	76	95	153	176	185	200

Tabela 3

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 conterm 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, talvez não será possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

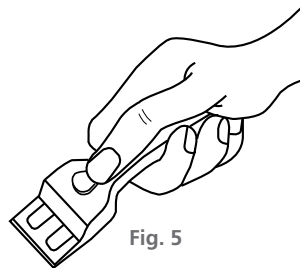


Fig. 5

- O uso da espátula especial (acompanha o produto) para superfície vitrocerâmica, não danifica a mesa se for utilizada no ângulo de 30° (figura 5).
- 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-o bem.
- 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 máquinas de limpeza a vapor neste equipamento.
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.
- 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.**
- **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, as regulagens, as transformações 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 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 6 e tabela 4, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figura 6 e 7).

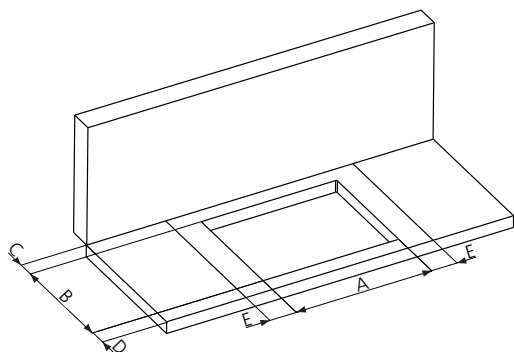


Fig. 6

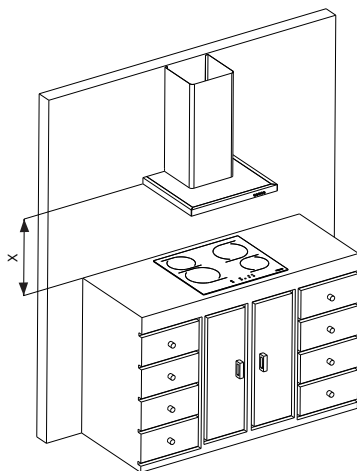


Fig. 7

Modelo do cooktop	Referência do cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
		A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Square Touch 4EI 60	94746/220	560	490	50	50	50

Tabela 4

- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do Cooktop.
- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima dos queimadores. Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante da mesma (figura 7).
- 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 deve 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 na frente do móvel. Esta abertura deve ficar na faixa de 30 a 60 milímetros abaixo do nível do Cooktop, conforme figuras 8 e 9.

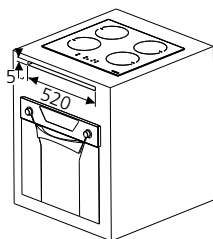


Fig. 8

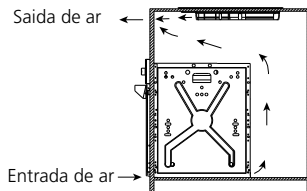
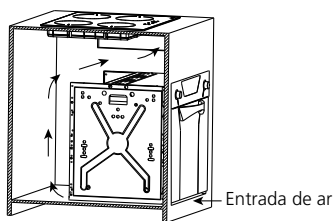
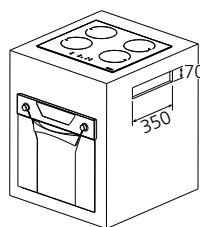


Fig. 9

* As medidas das figuras 8 e 11 encontram-se na escala de milímetros (mm).

- 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 posterior do móvel, conforme figuras 10 e 11. Esta abertura deve ficar entre a metade do móvel até o tampo.


Fig. 10

Fig. 11

- **É indispensável que o local de instalação do 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.

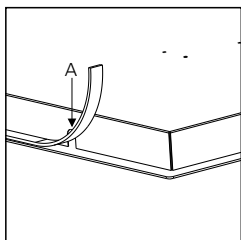
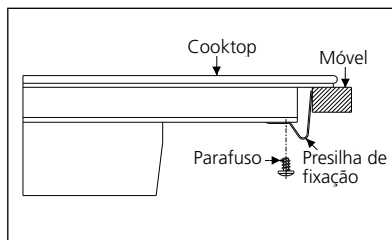
Fixação do Cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de parafusos, presilhas de fixação (figura 13) 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 12), as tiras de borracha de vedação "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 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.
- Centralize o Cooktop com a abertura do tampo, antes de fixá-lo no mesmo.
- Deve ser encaixado as 2 presilhas de fixação (acompanham o produto) na parte inferior do Cooktop, conforme figura 13.

Obs.: A espessura do tampo onde será instalado o cooktop deverá ser de 30 mm.


Fig. 12

Fig. 13

Instalação elétrica

- O Cooktop por Indução funciona em 220 V $\pm$ 5 %.
- Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência, 220 V ($\pm$ 5%), 50-60 Hz.
- A conexão do cabo de alimentação deverá ser feita através do conector que acompanha o produto (figura 14).

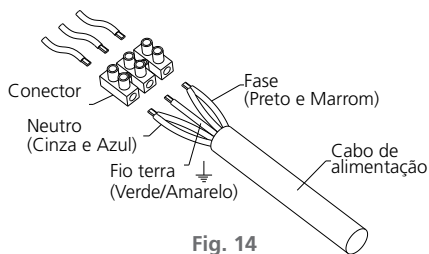


Fig. 14

- 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 15).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V de (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético **bipolar** de 32 A (figura 16).

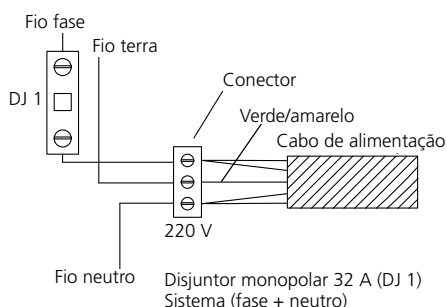


Fig. 15

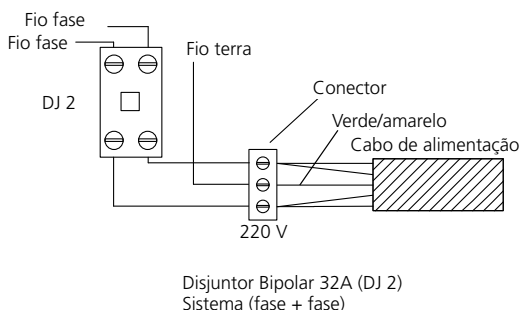


Fig. 16

- **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).

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 seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 5.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.

4,0 mm ²	6,0 mm ²	10,0 mm ²
Até 25 metros	Até 40 metros	Até 70 metros

Tabela 5

Advertências

- Não utilize extensões nem adaptadores para ligar seu produto.
- Este aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.

Especificações técnicas

Modelo		Square Touch 4EI 60
Tensão (V)		220 ± 5%
Frequência (Hz)		50 - 60
Potência máxima (kW)		7,2
Consumo máximo (kWh)		7,2
Disjuntor termomagnético (A)		32
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Dimensões (mm)	Largura	590
	Profundidade	520
	Altura	60
Pesos (Kg)	Líquido	10
	Bruto	12

Tabela 6

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 de 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 Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site (**www.tramontina.com**), ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
- Qualquer manutenção ou 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

tramontina.com