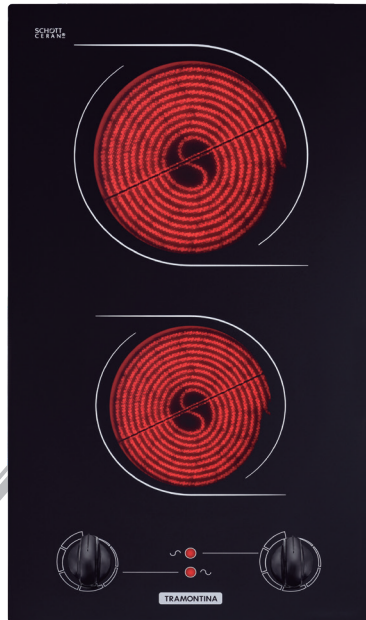


TRAMONTINA

Manual de Instrucciones

PLACA DE COCCIÓN VITROCERÁMICA

Dominó 2EV 30



**Garantía
2 años**

Sr(a). propietario(a) de la **Placa de cocción vitrocerámica Dominó TRAMONTINA**. Gracias por elegir un producto con la calidad **TRAMONTINA**.

Tenemos seguridad que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de alta calidad, atenderá satisfactoriamente todas sus exigencias. El uso de la **Placa de cocción vitrocerámica Dominó TRAMONTINA** es fácil, pero antes de ponerlo en funcionamiento, lea atentamente este manual para obtener los mejores resultados.

Recomendamos que guarde este manual para futuras consultas que le podrán ser útiles.

Estimado cliente: para validar la garantía, por favor verifique la mercadería en el acto de la entrega.

Índice

Presentación general del producto.....	3
Utilización del producto.....	3
Cuidados.....	4
Consejos para el uso correcto del producto.....	5
Limpieza.....	6
Instalación.....	6
Instalación eléctrica.....	8
Especificaciones técnicas.....	10
Certificado de garantía.....	11
Responsabilidad ambiental.....	12
Central de atención Tramontina.....	12

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

Las figuras de este manual son meramente ilustrativas. El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto en cualquier momento que lo considere necesario o también de interés del usuario, sin que eso perjudique las características esenciales de funcionamiento y seguridad.

Presentación general del producto

Dominó 2EV 30

Ref.:94749/220

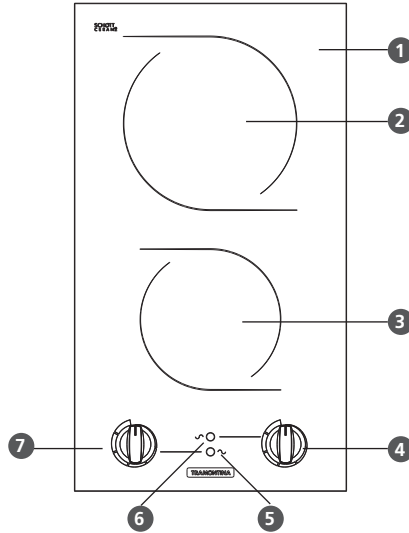


Fig. 1

1 - Mesa vitrocerámica

2 - Área de calentamiento Ø185 mm (1700 W)

3 - Área de calentamiento Ø150 mm (1100 W)

4 - Perilla de control del área de calentamiento Ø 185 mm

5 - Luz indicadora de calor residual

6 - Luz indicadora del área de calentamiento encendida

7 - Perilla de control del área de calentamiento Ø150 mm

¡ATENCIÓN!

Las Placas de cocción funcionan en $220 \pm V 5\%$ Estos productos fueron proyectados para uso doméstico.

Utilización del producto

Regulador de energía

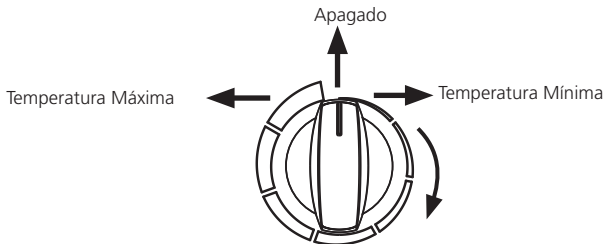


Fig. 2

- Las áreas de calentamiento se controlan con reguladores de energía (Usted elige la temperatura ideal de cada receta).

- Para encender el área de calentamiento, gire la perilla referente al área deseada hacia la derecha o hacia la izquierda, como muestra la figura 2.
- Para su seguridad, la lámpara se enciende cuando el área de calentamiento esté prendida (figura 3).

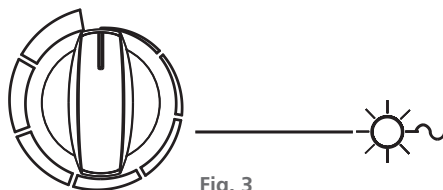


Fig. 3

Indicación de calor residual

- El indicador LED encendido indica que el área de calentamiento está suficientemente caliente como para causar quemaduras (figura 4).
- Ese indicador LED solamente se apagará cuando la temperatura sea inferior a 40 °C.
- Cada área de calentamiento posee LED indicador del calor residual.



Fig. 4

Apagar

- Para apagar el producto, girar la perilla hacia la izquierda hasta la posición apagado (figura 2).

Temperatura aproximada de las áreas de calentamiento

- La temperatura máxima aproximada de las áreas de calentamiento es 380 °C.

Cuidados

- Una vez desembalado el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- **Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o por personas con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones relativas a la utilización del aparato o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.**
- **Se recomienda vigilar a los niños para garantizar que no estén utilizando ni jugando con el aparato.**
- Este aparato se desarrolló para uso doméstico y solamente en ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.
- Para su seguridad, nunca use el producto para calentar el ambiente.
- Mientras las áreas de calentamiento estén calientes, mantenga alejados a los niños.
- Nunca utilizar la mesa vitrocerámica como superficie de trabajo o para apoyar objetos.
- Cerciórese de que los mangos de las ollas queden hacia adentro de la placa de cocción, evitando que se puedan volcar al engancharlas accidentalmente.
- Evite derramar agua o cualquier líquido sobre la mesa vitrocerámica.
- No utilice la placa de cocción con recipientes vacíos, porque puede haber un calentamiento excesivo

perjudicando el recipiente y la mesa vitrocerámica.

- Tenga cuidado para que no caigan objetos metálicos pesados, cortantes o puntiagudos sobre la mesa vitrocerámica, porque se puede astillar o rajar.
- Si se nota cualquier rajadura en la mesa vitrocerámica, apagar inmediatamente el producto y desenchufarlo de la red eléctrica;
- No guarde productos inflamables u objetos plásticos sobre el producto o cerca de él.
- No deje el cable de alimentación eléctrica en contacto con superficies calientes y cortantes. Nunca altere o use el cable de alimentación de manera diferente a la recomendada, para no provocar descarga eléctrica o daños al producto.
- Por motivos de higiene y seguridad, su placa de cocción debe mantenerse siempre limpia.
- Aceites y grasas que salpiquen la mesa vitrocerámica pueden prenderse fuego.
- No utilice la mesa vitrocerámica como tabla de cortar.
- No prenda el área de calentamiento sin ninguna olla sobre ella.
- **Esta placa de cocción no se proyectó para operarse por medio de temporizador externo o sistema separado de control remoto.**

Consejos para el uso correcto del producto

• Nunca cocine alimentos directamente sobre la mesa vitrocerámica.

- El área de calentamiento de la placa de cocción vitrocerámica permanece caliente durante algún tiempo después de apagarse. Para ahorrar energía eléctrica, apáguelo algunos minutos antes de terminar la cocción; el calor residual completará la cocción.
- Antes de utilizar el producto, cerciórese de que las ollas y las áreas de calentamiento estén limpias y secas.
- Use ollas con fondo liso, plano y bien gruesos, principalmente en las cocciones a temperaturas elevadas.
- Use solamente ollas de hierro con fondo no áspero, de lo contrario, se puede rayar la mesa vitrocerámica (daño no cubierto por la garantía).
- Siempre ponga la olla en el centro del área de calentamiento.
- No utilice ollas con fondos irregulares, abollados o con puntas salientes o ásperas, porque eso aumentará el tiempo de cocción y el consumo de energía eléctrica y además podrá perjudicar la mesa vitrocerámica.
- Evite que caigan objetos plásticos, papel aluminio, o alimentos que contengan azúcar sobre las áreas de calentamiento mientras estén calientes, porque después de derretidos se pueden pegar a la superficie vitrocerámica (daño no cubierto por la garantía).
- Nunca ponga las manos sobre el área de calentamiento mientras la luz indicadora de uso y/o de calor residual estén encendidas.

¡ATENCIÓN!

- **No utilizar ollas esmaltadas, porque ese material no resiste a altas temperaturas, pudiendo perjudicar la mesa vitrocerámica (consulte el fabricante de la olla).**
- **Las ollas de cobre o con fondo de cobre pueden dejar marcas de residuos metálicos que causarán manchas permanentes en la mesa vitrocerámica.**
- **Los recipientes plásticos o de aluminio fino se pueden derretir con la temperatura elevada, perjudicando la mesa vitrocerámica.**

- Este producto está equipado con control automático de temperatura para cada área de calentamiento. Una vez elegida la temperatura deseada, se inicia el calentamiento. Al llegar a la temperatura seleccionada, el área de calentamiento se apaga automáticamente, pero entrará en funcionamiento nuevamente algunos segundos después. De esta forma, además de ahorrar energía eléctrica, permanecerá cerca de la temperatura seleccionada. Por lo tanto, es perfectamente normal que las áreas de calentamiento se

enciendan y se apaguen.

- No utilice recipientes con diámetro más grande al del área de calentamiento, principalmente en las áreas cerca del tablero de mandos.
- El uso de recipientes con diámetro menor que el área de calentamiento dejará que se escape parte del calor, desperdiándose energía además de poder provocar un accidente.

Limpeiza

- **Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, apague su placa de cocción vitrocerámica.**
- **Para aumentar la vida útil de su producto y evitar manchas, limpie inmediatamente cualquier líquido o residuo que caiga sobre la mesa vitrocerámica.**

¡ATENCIÓN!

La limpieza siempre se debe realizar con la mesa vitrocerámica fría. Sin embargo, cuando objetos plásticos, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar en su composición entren en contacto con la superficie vitrocerámica caliente, será necesario retirar esos residuos mientras esté caliente, utilizando la espátula especial que viene con el producto. Después que la superficie vitrocerámica se enfríe, tal vez no se puedan remover los residuos derretidos (azúcar, plástico o papel aluminio).

- El uso de la espátula especial para superficie vitrocerámica (viene con el producto) no perjudica la mesa si se utiliza a un ángulo de 30° (figura 5).
- Siempre límpielo después de cada uso. Eso garantiza el buen estado del producto, además de facilitar la limpieza.
- Para la limpieza, utilice solamente: espátula especial, detergente/jabón neutro, esponja o paño blando, toallas de papel y agua.
- Siempre séquelo bien después de la limpieza.
- Elimine pequeños residuos con paño húmedo.
- En el caso de grandes impurezas, utilice la pasta de limpieza para vidrios vitrocerámicos TRAMONTINA. Nunca utilizar productos abrasivos como pulidor, esponjas abrasivas o de alambre, detergentes corrosivos, etc. o objetos puntiagudos que puedan arañar la pieza.
- No utilice productos inflamables.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor en este equipo.
- Si es necesario, llame al Servicio Autorizado para cualquier mantenimiento correctiva de su producto. Ese servicio no es gratuito.



Fig. 5

Instalación

- Recomendamos que la instalación se haga por la Red de Servicios Autorizados TRAMONTINA (consulte el folleto que viene con el producto). Esa instalación no es gratuita, siendo que los gastos de mano de obra y accesorios correrán son por cuenta del consumidor.
- Toda y cualquier preparación del lugar para la instalación de la placa de cocción, incluyendo: instalaciones eléctricas, muebles, accesorios, etc. es de entera responsabilidad del consumidor.
- TRAMONTINA no se responsabiliza por accidentes (daños a personas, animales, objetos, entre otros), causados por una instalación que no se haya hecho de acuerdo a las informaciones contenidas en este manual.
- Los dispositivos de seguridad y regulado automático de los aparatos, durante su vida útil, pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor del componente debidamente autorizado.

Lugar de instalación

En la mesada donde se vaya a instalar la placa de cocción se tiene que dejar una abertura con las dimensiones indicadas en la figura 6 y tabla 1, asegurándose que se respeten las dimensiones mínimas del espacio en el que debe ser instalado el aparato (figuras 6 e 7).

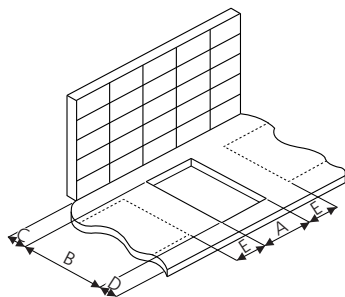


Fig. 6

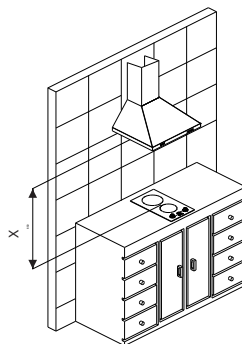


Fig. 7

Dimensiones para la instalación (mm)					
Placa de cocción	A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominó 2EV 30	278	500	65	65	150

Tabla 1

En el proyecto de la cocina se deben observar las siguientes distancias mínimas:

- Para la circulación del aire, es necesario que quede un espacio libre mínimo de 50 mm abajo de la placa de cocción.
- Para la circulación del aire, es necesario que quede un espacio libre mínimo de 50 mm abajo de la placa de cocción.
- Para garantizarla una correcta fijación, el mueble debe permitir total acceso a la parte inferior de la placa de cocción. Recomendamos que cualquier cerramiento de la parte inferior del mueble sea removible, en el caso de tener que sacar el producto.
- Para un mueble aéreo, considerar 750 mm como distancia mínima hasta la superficie vitrocerámica. En relación a una campana, la distancia mínima desde la placa de cocción se debe consultar al respectivo proveedor (Figura 7).
- El material de fabricación del mueble cercano al área de calentamiento debe resistir al calor. En el caso de instalación en mesada de laminado plástico, el pegamento debe resistir a una temperatura mínima de 150° C para evitar que se despegue el revestimiento.
- **Es indispensable que el lugar en donde se vaya a instalar el aparato tenga ventilación permanente para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.**
- El producto se debe instalar en una superficie plana que permita su perfecto nivelado.

Fijación de la placa de cocción a la mesada

¡ATENCIÓN!

Apretar excesivamente los tornillos de fijación de las presillas puede causar problemas de estructura en el cooktop. Por eso, apriete ligeramente los tornillos, apenas para que el cooktop no se desplace del nicho con facilidad.

- El kit de fijación que viene con el producto está compuesto de soportes especiales, tornillos, presillas de fijación (figura 9 "B", "C" y "D") y material para evitar la infiltración de líquidos en la mesada (goma de vedación).
- Para aplicar la goma de sellado, apoye la placa de cocción con su lado inferior hacia arriba (figura 8), las tiras de goma de sellado "A" deben colocarse en el borde que quedará en contacto con la mesada, en toda su periferia. Haga que la adherencia entre la goma de sellado y el borde de la placa de cocción sea buena, apretándola con los dedos. Al final debe haber total continuidad del material de aislamiento en el borde de la placa de cocción.
- Para fijarlo a la mesada, centralizar la placa de cocción con la abertura de la mesada. En la parte inferior deben encajarse los 2 soportes "B" en la ranura "C" (figura 9). O aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do Cooktop.

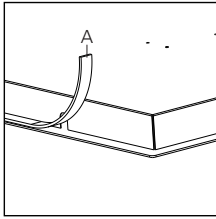


Fig. 8

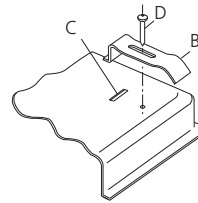


Fig. 9

Instalación eléctrica

¡ATENCIÓN!

La placa de cocción vitrocerámico funciona en 220 V ($\pm 5\%$). No es bivolt. Verifique si el voltaje de alimentación indicado en la etiqueta del producto es el mismo que el su residencia 220 V, 50 - 60 Hz.

- Conecte el producto a un circuito propio y exclusivo.
- La conexión del cable de alimentación se debe hacer con el conector que viene con el producto (figura 10).

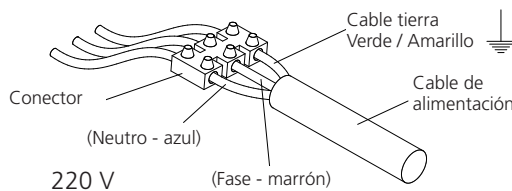


Fig. 10

- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V (fase + neutro), utilice disyuntor termomagnético **monofásico** de 32 A en el cable fase (figura 11).
- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V de dos fases, utilice un disyuntor termomagnético **bifásico** de 32 A (figura 12).

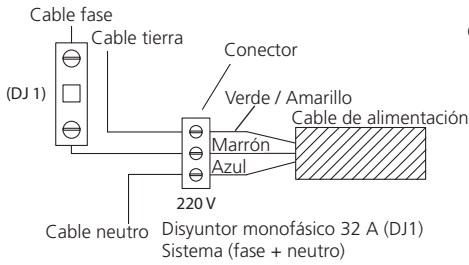


Fig. 11

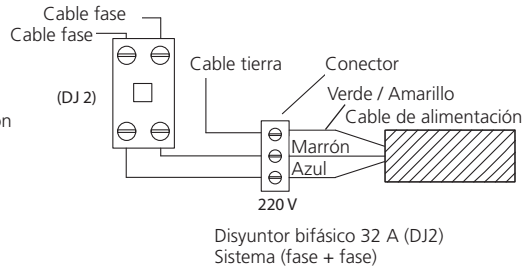


Fig. 12

- **La conexión del cable a tierra es obligatoria.** El cable de alimentación ya tiene un cable embutido con esa finalidad, debiendo instalarse de acuerdo a la norma de su país.
- No utilice extensiones ni adaptadores para conectar la placa de cocción.
- Verifique periódicamente el estado de la instalación eléctrica del lugar donde está instalado el producto.

¡ATENCIÓN!

- **Antes de realizar la conexión eléctrica, verifique si las características de la instalación eléctrica están de acuerdo a las informaciones indicadas en la etiqueta del producto.**
- La sección de los cables de la red eléctrica, desde el cuadro de disyuntores hasta el punto de conexión del producto debe estar de acuerdo a la tabla 2.
- En caso de dudas, consulte un electricista de confianza.

2,5 mm ²	4,0 mm ²	6,0 mm ²	10,0 mm ²
Hasta 23 mm	Hasta 35 mm	Hasta 55 mm	Hasta 91 mm

Tabla 2

¡ATENCIÓN!

- **La instalación eléctrica de la residencia y el disyuntor deben ser compatibles con el uso del producto.**
- **Si el cable eléctrico de alimentación está averiado se debe cambiar en el fabricante, agente autorizado o por persona calificada para ello, para evitar riesgos.**

Especificaciones técnicas

Tensión (V)	220 ± 5%	
Frecuencia (Hz)	50 - 60	
Potencia máxima (kW)	2,8	
Grado de protección	IPX0	
Clase de construcción	Clase I	
Área de calentamiento Ø150 mm (kW)	1,1	
Área de calentamiento Ø185 mm (kW)	1,7	
Disyuntor térmomagnético (A)	16	
Consumo máximo (kW/h)	2,8	
Temperatura máxima aproximada (°C)	380	
Dimensiones (mm)	Ancho	290
	Profundidad	520
	Altura	95
Pesos (kg)	Neto	4,2
	Bruto	4,7

Tabla 3

Certificado de garantía

- **TRAMONTINA TEEC S.A.** ofrece garantía por este producto ante cualquier vicio o defecto de fábrica durante un período total de 24 (veinticuatro) meses.
- El plazo de la garantía comienza en la fecha de emisión de la boleta de compra del equipo, que deberá adjuntarse a este certificado, siendo que la garantía solamente será válida mediante la presentación de dicha boleta.
- La garantía incluye el cambio de piezas y mano de obra en la reparación de vicios o defectos de fábrica constatado por **TRAMONTINA TEEC S.A.** y efectuados por el Servicio Autorizado TRAMONTINA en las ciudades que poseen Servicio Autorizado.
- Las piezas plásticas, gomas, mesa vitrocerámica y piezas sujetas al desgaste natural por el uso, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de las piezas y las consecuencias derivadas de estos hechos poseen garantía de 90 días, contados a partir de la fecha de expedición de la boleta de compra del producto.

La garantía se invalidará si:

- Las recomendaciones de uso y de limpieza de este manual no se hayan respetado.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se instaló o utilizó en desacuerdo con el Manual de Instrucciones.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se conectó en tensión diferente a la especificada.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** hubiese recibido malos tratos, descuidos (arañados, deformaciones o similares en consecuencia de la utilización, bien como aplicación de productos químicos, abrasivos o similares que provoquen daños a la calidad del material o componente) o que haya sufrido alteraciones, modificaciones o reparaciones hechas por personas o entidades no autorizadas por **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- El problema hubiese sido causado por accidente o mal uso del producto por el consumidor.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** no se utilizó exclusivamente para uso doméstico.

- Se hubiese retirado y/o alterado el número de serie de la etiqueta de identificación del producto.

La garantía no cubre:

- Piezas desgastadas por el uso normal/natural;
- No funcionamiento o fallas derivadas de interrupciones del abastecimiento de energía eléctrica en el lugar donde esté instalado la **placa de cocción TRAMONTINA** o de oscilaciones de tensión superiores a lo establecido en este Manual.
- Piezas averiadas debido a accidentes de transporte o manejo, abollados, arañados o actos y efectos de la naturaleza, tal como descargas atmosféricas, lluvia, inundaciones, etc.
- Transporte hasta el local definitiva de la instalación, piezas, materiales y mano de obra para la preparación del local donde se instalará la **placa de cocción TRAMONTINA**, tales como: red eléctrica, conexión a tierra, albañilería, muebles, etc.
- Funcionamiento anormal de la placa de cocción TRAMONTINA derivado de la falta de limpieza y exceso de residuos.
- En el caso que sea necesario utilizar materiales que no vienen con el producto, así como mano de obra específica para la preparación del lugar de instalación, los gastos generados correrán por cuenta del consumidor.
- Transporte del producto desde la fábrica hasta la casa del cliente o viceversa.
- Gastos relativos al lugar de instalación, como muebles o incluso la mesada de granito, mármol u otro material cualquiera.
- Costos generados por un reclamo donde el Servicio Autorizado no averigua repuestos con vicio o defecto de fabricación o por uso no indicado en el manual de instrucciones, podrán ser cobrado del consumidor.

Condiciones de la garantía:

- En las localidades no atendidas por la red de Servicios Autorizados, o fuera del perímetro urbano, la placa de cocción que necesite conversión o reparación en garantía deberá entregarse en el Servicio Autorizado más cercano, con gastos de flete y riesgos de accidente por cuenta del cliente propietario.
- Gastos derivados de la instalación de piezas que no pertenezcan la **placa de cocción TRAMONTINA**, son responsabilidad del consumidor.
- Debido a la continua evolución de sus productos, **TRAMONTINA TEEC S.A.** se reserva el derecho de alterar las características generales, técnicas y estéticas sin previo aviso.
- Este aparato fue probado y controlado por personal especializado antes de dejar la fábrica, de modo de garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
- Las piezas de reposición originales se encuentran en la Red de Servicios Autorizados.
- Cualquier vicio o defecto constatado en este producto debe comunicarse inmediatamente al Servicio Autorizado Tramontina más cercano a su residencia, cuyo contacto y dirección se encuentran en la lista que viene con el producto, en el sitio (**www.tramontina.com**) o informados por el Servicio de Atención al Consumidor TRAMONTINA.
- Cualquier mantenimiento o regulado que sea haga necesario se debe realizar con cuidado y por personal calificado. Por este motivo, recomendamos recurrir siempre a la Red de Servicios Autorizados, especificando la marca y el modelo de su aparato, así como el número de serie, que se encuentra en la caja externa o en la parte inferior de la **placa de cocción TRAMONTINA**.

Nota:

Todos los repuestos con vicio o defecto de fabricación, confirmados por TRAMONTINA Teec S/A o por el Servicio Autorizado, siempre en el periodo de la garantía, serán reemplazados sin costo. No hay cambio de producto.

Responsabilidad ambiental

Tramontina administra los recursos naturales para optimizar su utilización, reducir los desperdicios y así minimizar los impactos de sus consumos y de sus productos.

Sepa más en tramontina.com.br/responsabilidade-ambiental

Embalaje

Los materiales que componen el embalaje son reciclables. Por eso, para desecharlos, separe adecuadamente los plásticos, papeles y cartón que forman parte del embalaje de este producto, destinándolos, preferentemente a recicladores.

Producto

Este producto se ha desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar; sin embargo, no se puede desechar en la basura doméstica. De esta forma, observe la legislación local para desechar su electrodoméstico de forma correcta, sin perjudicar el medioambiente.

Central de Atención Tramontina



+55 [11] 4861.3981
atendimento@
tramontina.net

La Central de Atención Tramontina está a su disposición para aclarar dudas, recibir críticas, sugerencias y registrar reclamos de nuestros productos, de lunes a viernes, de 7:30 a 17 h.

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

Consulte la lista de los autorizados en el folleto que viene con su producto o en el sitio www.tramontina.com/at.

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

TRAMONTINA

CERTIFICADO DE GARANTÍA - TRAMONTINA TEEC

Nº. de Factura o Nº de Serie:

Fecha de Compra:

Sello o nombre del punto de venta

Para el consumidor.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado llenado en su totalidad.



TRAMONTINA

REGISTRO DEL PUNTO DE VENTA - TRAMONTINA TEEC

Nº. de Factura:

Nº. de Serie:

Fecha de Compra:

Nombre y apellido:

Cuidad/Provincia:

Nº. de teléfono del usuario:

Para el punto de venta.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado llenado en su totalidad.

TRAMONTINA

tramontina.com