TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOP POR INDUÇÃO

Dominó Touch 2EI 30



GRÁTIS 6 MESES
de garantia adicional
Registrando o seu produto em:
www.tramontina.net/cadastrogarantia
Válido somente para o Brasil.

MADE IN BRAZIL

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

Sr.(a) proprietário(a) do **Cooktop 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 no 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.

Recomenda-se 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

Apresentação geral do produto....3
Cuidados....3
Utilização do produto....4
Funcionamento da tecnologia do Cooktop por Indução....5
Painel de comandos....5
Limpeza....10
Instalação....11
Instalação elétrica....13
Especificações técnicas....15
Termo de garantia....15
Responsabilidade ambiental....17
Central de atendimento Tramontina....17

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

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

Apresentação geral do produto

Dominó Touch B 2EI 30

Ref.: 94750/220

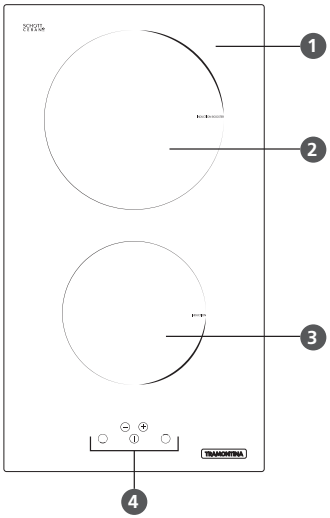


Fig. 1

1 - Mesa vitrocerâmica

2 - Área de aquecimento Ø200 mm (2800 W)

3 - Área de aquecimento Ø160 mm (1500 W)

4 - Painel de comandos

ATENÇÃO!
O Cooktop por Indução TRAMONTINA funciona em 220 V (± 5%). Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.

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.**
- Mantenha as crianças afastadas das áreas de aquecimento enquanto elas estiverem quentes.
- Não utilize a superfície vitrocerâmica como superfície de trabalho, tábua de cortar ou para colocar objetos.
- Certifique-se que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do Cooktop, evitando derrubá-los por esbarrões acidentais.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize o Cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a superfície vitrocerâmica.

- **Cuide para que objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos, não caiam na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.**
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximos ao produto.
- Por motivo de higiene e segurança, o Cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a superfície vitrocerâmica podem se inflamar.
- **Este Cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**
- 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).
- **Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo controle e não através do detector de recipiente.**
- **Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas NÃO sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.**

ATENÇÃO!
- **Pessoas que utilizam marca-passo ou implantes semelhantes, devem consultar um médico antes de utilizar o Cooktop por Indução.**
- **Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o aparelho não deverá ser utilizado, pois não poderá ser seguro ao usuário.**
- **Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

Utilização do produto

IMPORTANTE!
Durante a utilização do cooktop, ele produzirá ruídos que são completamente normais, devido ao controle eletrônico do produto. Os ruídos podem se intensificar dependendo da condição de utilização.

- Nunca cozinhe alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica.
- 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.
- Somente utilize panelas de ferro se o fundo não for áspero. Caso contrário, poderá riscar a superfície 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, o consumo de energia elétrica, e ainda poderá danificar a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Nunca coloque as mãos sobre as áreas de aquecimento, enquanto o sinal de calor residual estiver aceso.
- Este produto está equipado com controle automático de temperatura para cada área de aquecimento. Após a escolha do nível de potência, é iniciado o cozimento. Ao atingir o nível de potência selecionado, a área de aquecimento desliga-se automaticamente, porém, entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Assim, além de economizar energia elétrica, permanecerá próximo da temperatura selecionada (nível de potência). Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.
- 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.

- Não deslize as panelas sobre o Cooktop, pois elas podem riscar a superfície vitrocerâmica, alterando a aparência do produto. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Ao conectar o Cooktop à rede elétrica, todos os displays do aparelho se acenderão por alguns segundos.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento, principalmente próximo ao painel de comandos.

Área de aquecimento (mm)	Diâmetro mínimo da panela (mm)	Diâmetro máximo da panela (mm)
200	180	200
160	140	160

Tabela 1

Funcionamento da tecnologia do Cooktop por Indução

- Para utilizar o seu Cooktop por Indução, é necessário que a base das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja, elas devem ser de aço inox, ferro fundido ou de fundo triplo. Isso porque, o funcionamento do Cooktop por Indução é baseado na geração de um campo eletromagnético 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 panelas de vidro, alumínio, cerâmica ou cobre, que em sua base não contenham materiais ferromagnéticos, o Cooktop por Indução não irá funcionar.

ATENÇÃO!

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

Painel de comados

Todas as operações são realizadas através de um leve toque nas teclas digitais, localizadas na face da mesa vitrocerâmica. A confirmação dos comandos é por meio de um sinal sonoro (bip).

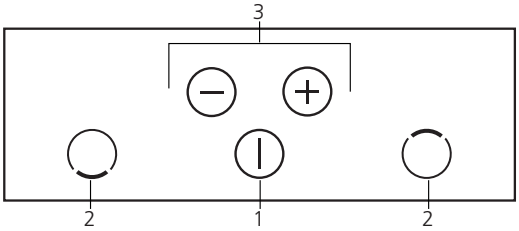


Fig. 2

1. Tecla de liga/desliga
2. Tecla para acionar a área de aquecimento
3. Teclas de ajuste de potência e do “Timer”

Ligar

Para ligar o Cooktop pressione a tecla "⏻". Durante 20 segundos aparecerá "0" nos displays das áreas de aquecimento. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período de tempo, o aparelho se desligará automaticamente.

Selecionar uma área de aquecimento e um nível de potência

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

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

Áreas de aquecimento e suas respectivas teclas de acionamento

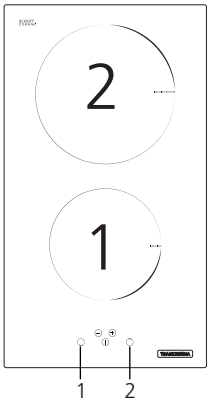


Fig. 3

Desligar

- Para desligar uma única área de aquecimento, é necessário selecioná-la e pressionar a tecla "⊖" até "zerar" a potência.
- Para desligar todas as áreas de aquecimento que estão ligadas com um único movimento, é necessário pressionar a tecla liga/desliga "⏻".

Bloqueio do painel de comandos

O cooktop dispõe de um sistema de segurança para evitar que crianças ou pessoas não capacitadas mexam no produto e também para evitar acionar o produto através de esbarrões acidentais. **Essa função só pode ser acionada quando o cooktop não estiver em funcionamento.**

Acionar o Bloqueio:

- Para acionar essa função, ligue o cooktop, pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "◯" até o cooktop emitir um aviso sonoro (bip) e depois pressione somente a tecla "◯". A confirmação será feita por um aviso sonoro (bip) e o símbolo "L" ficará visível nos displays das áreas de aquecimento.
- Após alguns segundos, o cooktop se desligará automaticamente e somente ficará habilitada a tecla "⏻".

Cancelar o Bloqueio:

- Para desbloquear a função, ligue o cooktop, pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "◯" até o cooktop emitir um aviso sonoro (bip) e depois pressione somente a tecla "⊖". A confirmação será feita por um aviso sonoro (bip) e o símbolo "L" se apagará nos displays das áreas de aquecimento.

• Após alguns segundos, o cooktop se desligará automaticamente e estará habilitado para o uso normal.

Desbloqueio temporário da função:

É possível debloquear temporariamente a função para utilizar as áreas de aquecimento do cooktop e quando ele for desligado, voltará a ficar com o painel de comandos bloqueado.

• Ligue o cooktop e pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "◯" até o cooktop emitir um aviso sonoro (bip). Os displays das áreas de aquecimento mostrarão "0." e nessa etapa pode-se utilizar o cooktop normalmente.

• Ao desligar o cooktop, o painel volta a bloquear e para cancelar definitivamente a função, siga os passos da etapa "Cancelar o bloqueio".

Booster (Potência extra)

O Cooktop dispõe da função Booster, que é indicada para grandes quantidades de alimentos, ou para um cozimento mais rápido. Quando acionada, o aparelho permanece nesta função por 5 minutos, e após este tempo, o Cooktop continua funcionando no nível de potência "9".

• A função Booster só pode ser acionada na área de aquecimento 2 (ver figura 3).

• Para acionar esta função, selecione a área de aquecimento, defina o nível de potência "9" e pressione mais uma vez a tecla "⊕", a partir deste momento o respectivo display da área de aquecimento irá mostrar "P".

• Se for necessário cancelar a função Booster, selecione a área de aquecimento em questão e pressione a tecla "⊖" quantas vezes forem necessárias até selecionar o nível de potência desejado (1 a 9).

Caso as duas áreas de aquecimento estejam acionadas com o nível de potência "8" ou "9", e for selecionado a função Booster, naturalmente o nível de potência da área 1 (ver figura 3) terá o seu nível de potência reduzido para "7". Ao término da função Booster, a área que teve redução no nível de potência, permanecerá em funcionamento na potência "7".

Além disso, caso o Cooktop estiver com a função Booster selecionada, e na outra área de aquecimento for selecionado o nível de potência "8" ou "9", automaticamente o Booster é cancelada, e esta área em questão passará a funcionar no nível de potência "9".

Nas duas situações relatadas acima, a função Booster é cancelada, ou o nível de potência da área de aquecimento é reduzido, para evitar o superaquecimento do aparelho.

ATENÇÃO!
Em certas circunstâncias (como por exemplo, evitar o superaquecimento), a função Booster pode ser cancelada automaticamente para proteger os componentes eletrônicos do Cooktop.

Timer

Esta função permite programar um determinado período de tempo, para que ao final deste uma determinada área de aquecimento se desligue automaticamente. É possível programar as duas áreas com o Timer, porém, para cada uma será necessário fazer a operação.

• Para acionar o Timer, selecione a área de aquecimento desejada e defina um nível de potência. Pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕", o display do Timer se acionará, sendo necessário agora definir o tempo (entre 1 e 99 minutos) utilizando as teclas "⊖" e "⊕". A contagem regressiva começará logo que definido o tempo.

• No display da área de aquecimento acionada com o Timer, um ponto luminoso permanecerá piscando no lado do nível de potência até o término do Timer (este mesmo ponto luminoso indicará qual a área de aquecimento está programada com o Timer mais curto, quando mais de uma área de aquecimento estiver com a função Timer acionada).

Obs.: Para acionar o Timer, é importante que o display da área de aquecimento esteja selecionado (display em destaque, com maior luminosidade) quando pressionado simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕". Caso contrário, ao invés de selecionar o Timer, será selecionado a função Conta minutos.

Alterar o Timer já definido:

- O Timer pode ser alterado a qualquer momento durante a operação.
- Selecione a área de aquecimento programada com o Timer.
- Pressione simultaneamente as teclas "⊖ e "⊕" para selecionar a função, e utilize as teclas "⊖" e "⊕" para ajustar o Timer.

Verificar o tempo restante:

- Se mais de uma área de aquecimento estiver com a função acionada, ficará visível no display do Timer o tempo referente da área que tiver o tempo de programação mais curto. Para visualizar o Timer da outra área de aquecimento, selecione esta área e pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕". O display do Timer mostrará o tempo restante durante alguns segundos.

Silenciar o Timer (bip):

- O término do Timer é notificado por meio de um aviso sonoro (bip). Para silenciá-lo, pressione qualquer tecla do painel de comandos, ou após 2 minutos o aviso sonoro se desligará automaticamente.

Cancelar o Timer:

- Selecione a área de aquecimento programada com o Timer.
- Pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕" para selecionar o Timer.
- Pressione a tecla "⊖" até zerar o tempo. Consequentemente o Timer é cancelado, porém a área de aquecimento continuará funcionando.

Conta minutos

Esta função permite programar um determinado período de tempo, com ou sem nenhuma área de aquecimento acionada, que ao seu término o Cooktop emitirá somente um aviso sonoro (bip). Portanto, esta função tem a finalidade, como por exemplo, de alertá-lo de que é hora de iniciar o cozimento, e não de desligar uma área de aquecimento (função Timer).

Programar o Conta minutos:

- Ligue o Cooktop.
- Pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕" para ativar o Conta minutos, o display do Timer mostrará "00". Utilize as teclas "⊖" e "⊕" para ajustar o tempo conforme desejado (de 1 a 99 minutos).
- A contagem regressiva começará logo que definido o Conta minutos e ficará visível no display do Cooktop.

Observação: Para programar a função Conta minutos com alguma área de aquecimento em funcionamento, pressione as teclas "⊖" e "⊕" somente quando nenhum display de área de aquecimento estiver selecionado (display em destaque, com maior luminosidade).

- Desligar o Cooktop pressionando a tecla "⏻" não implica no cancelamento da função Conta minutos.
- É possível acionar a função Timer e posteriormente a função Conta minutos (ou vice e versa). Nesta condição, no display do Cooktop permanecerá visível o tempo referente a função com o menor tempo definido.
- Caso as funções Timer e Conta minutos estiverem acionadas, e a função Conta minutos tiver um tempo maior de duração, para verificar o tempo restante do Conta minutos, proceda conforme se você fosse programar esta função. Entretanto, ao invés de aparecer "00" no display do Cooktop, irá aparecer o tempo restante do Conta minutos por 10 segundos.

Silenciar o Conta minutos (bip):

- O término da função é notificado através de um aviso sonoro (bip). Para silenciá-lo, pressione qualquer tecla do painel de comandos, caso contrário, após 2 minutos o aviso sonoro se desligará automaticamente.

Alterar/cancelar o Conta minutos sem nenhuma área de aquecimento acionada:

- Pressione a tecla "⏻".
- Simultaneamente pressione as teclas "⊖" e "⊕".
- Altere o tempo conforme a necessidade por meio das teclas "⊖" e "⊕", ou pressione a tecla "⊖" até zerar o tempo (cancelar a função).

Alterar/cancelar o Conta minutos com alguma área de aquecimento acionada:

- Sem nenhum display de área de aquecimento selecionado (display em destaque, com maior luminosidade), pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕".
- Altere o tempo conforme a necessidade por meio das teclas "⊖" e "⊕", ou pressione a tecla "⊖" até zerar o tempo (cancelar a função).

Utilização dos níveis de potência

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

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

Tabela 2

Sinal de alerta

Este sinal "⍸" aparecerá no(s) display(s) da(s) área(s) de aquecimento toda vez que:

- Não houver recipiente sobre a área de aquecimento.
- O recipiente que estiver sendo usado não for adequado para cooktop por indução.
- O recipiente for muito pequeno, ou não estiver devidamente centralizado na área de aquecimento.
- For retirado o recipiente da área de aquecimento, durante o funcionamento do cooktop.

Para todas as situações retratadas acima, há uma tolerância de 10 minutos para colocar um recipiente adequado sobre a área de aquecimento. Caso contrário, esta área de aquecimento se desligará automaticamente.

Indicação de calor residual

Quando uma determinada área de aquecimento for desligada (nível de potência "zero"), esta ainda poderá estar quente o suficiente para causar queimaduras. Por isso, o display da respectiva área de aquecimento mostrará o símbolo "H", e este somente desaparecerá quando a temperatura da superfície vitrocerâmica for inferior a 50°C.

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. Este período de tempo varia em relação ao nível de potência selecionado, conforme tabela 3.

Nível de potência	1	2	3 e 4	5	6 a 9
Tempo para desligamento/horas	8	6	5	4	1,5

Tabela 3

Códigos de erros

O Cooktop possui um sistema de auto diagnóstico. Caso ocorra alguma irregularidade, o aparelho suspenderá o aquecimento e aparecerá um código de alarme no display, conforme citado abaixo:

- **E2**: Superaquecimento do Cooktop. Deixe-o esfriar, e posteriormente ligue o aparelho.
- **E3**: Falha na operação devido ao material da panela não ser adequado para este tipo de Cooktop. Verifique se a panela é adequada para Cooktop por Indução.
- Caso o Cooktop apresentar outros códigos de erros no display, entre em contato com o Serviço Autorizado.

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.
- 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/detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Elimine pequenas sujeiras com pano úmido.

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

- O uso da espátula especial para mesa vitrocerâmica (acompanha o produto) não danifica a superfície se for utilizada num ângulo próximo a 30° (figura 4).
- Sempre após a limpeza, enxugue-o bem.
- Para manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para vidro e vitrocerâmicos TRAMONTINA.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, entre outros, 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.

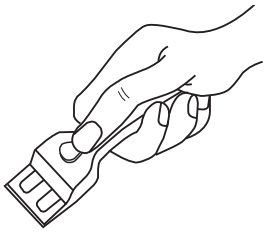


Fig. 4

Instalação

- Recomenda-se 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 a instalação do Cooktop que inclui: instalações elétricas, móveis, acessórios, etc.
- As regulagens e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- **A TRAMONTINA não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais, objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.**
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, 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 5 e tabela 4, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figuras 5 e 6).

- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima do Cooktop. Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante da mesma a distância mínima indicada (figura 6).

Modelo Cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
	A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominó Touch 2EI 30	275	500	50	50	150

Tabela 4

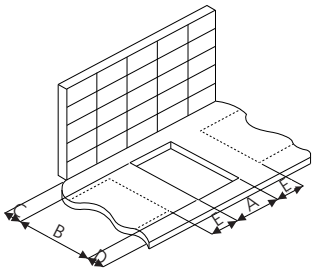


Fig. 5

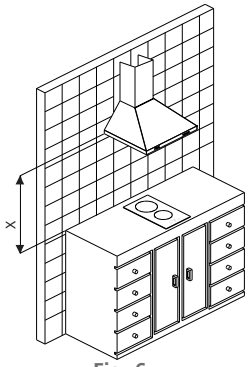


Fig. 6

- 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 de no mínimo 50 mm abaixo do Cooktop.
- O material de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento, deverá resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C evitando a descolagem do próprio revestimento.
- O móvel no qual será instalado o Cooktop obrigatoriamente deverá ter uma abertura para garantir a circulação de ar. Orientamos fazer uma abertura de no mínimo 260 x 5 mm na frente do móvel. Esta abertura deverá ficar na faixa de 30 a 60 mm abaixo do nível do Cooktop, conforme figuras 7 e 8.

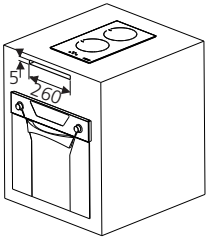


Fig. 7

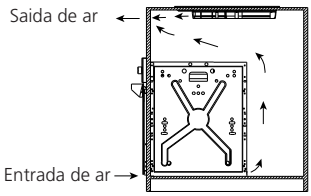


Fig. 8

- Outra alternativa para garantir a circulação de ar dentro do móvel é fazer uma abertura com as dimensões mínimas de 350 x 70 mm em uma das laterais ou na parte traseira do móvel , conforme figuras 9 e 10. Esta abertura deverá ficar entre a metade do móvel até o tampo.

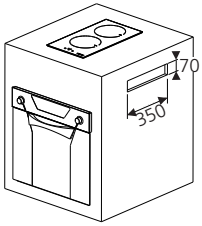


Fig. 9

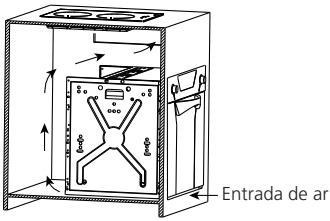


Fig. 10

* As medidas das figuras 7 e 9 encontram-se na escala de milímetros (mm).

- Independentemente de haver um forno instalado ou não embaixo do Cooktop, as medidas de abertura para circulação de ar dentro do móvel obrigatoriamente deverão ser respeitadas.
- É indispensável que o local de instalação do aparelho seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do produto.
- O produto deverá ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Para garantir a fixação correta, o móvel deverá permitir livre acesso na parte inferior do Cooktop. Recomenda-se que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de remoção do produto.

Fixação do Cooktop no tampo

ATENÇÃO!
O aperto excessivo dos parafusos de fixação das presilhas pode ocasionar problemas na estrutura do cooktop. Por isso, aperte levemente os parafusos, apenas para que o cooktop não possa ser deslocado do nicho com facilidade.

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais, parafusos (figura 12, "B" e"D"), e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (borracha de vedação).

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

- Apoie o Cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 11), as tiras de borracha de vedação "A" deverão 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, deverá haver total continuidade do material de isolamento na borda do Cooktop.
- Para fixá-lo no móvel, centralize-o bem com a abertura no tampo. Na parte inferior deverão ser encaixados o três suportes "B" na fenda "C" (figura 12). O aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do Cooktop.

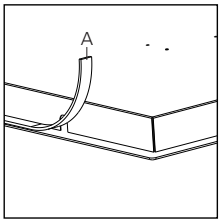


Fig. 11

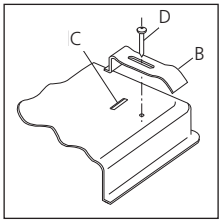


Fig. 12

Instalação elétrica

- O cooktop funciona em 220 V (± 5%), 60 Hz. Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma da sua residência.
- Ligue o Cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 3 pinos redondos (NBR 14136 conforme figura 13), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.

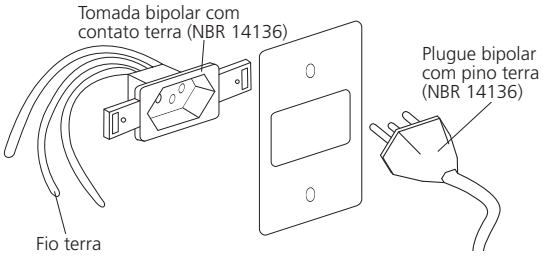


Fig. 13

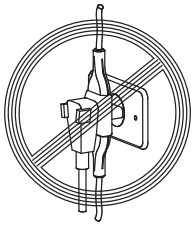


Fig. 14

- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o Cooktop está instalado.
- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providencie a instalação.
- Não use adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (figura 14).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize disjuntor termomagnético **monopolar** de 20 A no fio fase (figura 15).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético **bipolar** de 20 A (figura 16).

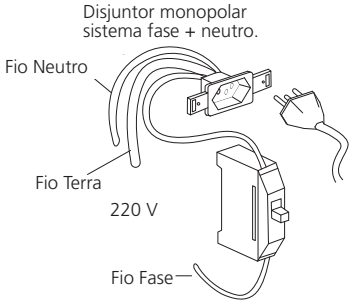


Fig. 15

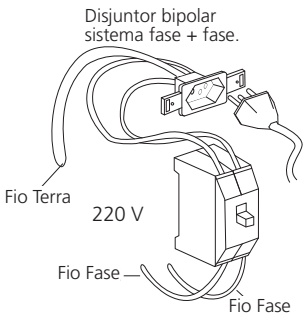


Fig. 16

- A conexão do fio terra é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para esta finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- **Não utilize o Cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.**

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, deverá estar de acordo com a tabela 5.

2,5 mm²	4,0 mm²	6,0 mm²	10,0 mm²
Até 23 metros	Até 35 metros	Até 55 metros	Até 91 metros

Tabela 5

- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.
- 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.
- A instalação elétrica da residência e os disjuntores deverão ser compatíveis com o uso do produto.

ATENÇÃO!
Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Especificações técnicas

Modelo de cooktop		Dominó Touch B 2EI 30
Referência		94750/220
Tensão (V)		220 V (± 5%)
Frequência (Hz)		50-60
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Área de aquecimento Ø160 mm (kW)		1,5
Área de aquecimento Ø200 mm (kW)		1,9
Potência extra área de aquecimento Ø 200 mm (kW)		2,8
Potência máxima (kW)		4,3
Consumo máximo (kWh)		4,3
Disjuntor termomagnético (A)		20
Dimensões (mm)	Largura	290
	Profundidade	520
	Altura	55
Pesos (kg)	Líquido	5,2
	Bruto	5,7

Tabela 6

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, mesa vitrocerâmica, e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual. A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

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

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica 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, 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 vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no própio 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 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 no livreto que acompanha o produto, no site **(www.tramontina.com)**, 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.

Responsabilidade ambiental

A TRAMONTINA faz o gerenciamento dos recursos naturais para otimizar suas utilizações, reduzir os desperdícios e assim minimizar os impactos dos seus consumos e de seus produtos.

Saiba mais em tramontina.com.br/responsabilidade-ambiental

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

Central de Atendimento Tramontina

+55 [11] 4861.3981
atendimento@
tramontina.net

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 7h30 às 17h.

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

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

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

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:

Revisão 4 / Julho 2020 / 163707

TRAMONTINA

tramontina.com