TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOP POR INDUÇÃO

Square Basic 4EI 60

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses

confira mais informações na contracapa deste manual

Sr.(a) proprietário(a) do **Cooktop por Indução TRAMONTINA**, obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este novo produto, 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

1. Cuidados 3
2. Apresentação geral do produto 4
3. Instalação 4
4. Instalação elétrica 7
5. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução 9
6. Utilização do produto 9
7. Painel de comandos 10
8. Orientações de cozimento 13
9. Limpeza 13
10. Códigos de erros 15
11. Solucionando problemas 16
12. Especificações técnicas 17
13. Termo de garantia 17
14. Responsabilidade ambiental 19
15. Central de Atendimento Tramontina 19

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

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.

1. Cuidados

• Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Observação: Se houver marcas de queda ou danos na embalagem, o cooktop não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.

- **Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- Não permita que crianças brinquem, sentem ou subam no produto.
- Enquanto as áreas de aquecimento estiverem quentes, mantenha as crianças afastadas.

ATENÇÃO!
Pessoas que utilizam marca-passo ou implantes semelhantes, devem consultar um médico antes de usar o cooktop, a fim de se certificar que estes implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético do cooktop por indução.

- Não utilize a superfície vitrocerâmica como mesa de trabalho, tábua de cortar ou para colocar objetos.
- Certifique-se que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica.
- Não coloque alimentos sobre a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize o cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo do aparelho danificando o recipiente e a superfície vitrocerâmica.
- Nunca utilize o cooktop para aquecer o ambiente.
- **O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.**
- **Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.**

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

- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao cooktop.
- Por motivo de higiene e segurança, o cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a superfície vitrocerâmica podem se inflamar.
- **Perigo de fogo: Não armazene objetos sobre a superfície de cocção.**
- **Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.**
- **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
- **Este cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**

- Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.
- Durante o uso, as partes acessíveis do produto ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Em caso de fogo, NUNCA tente extingui-lo com água. Desligue o cooktop primeiramente e depois cubra as chamas com uma tampa, por exemplo.

ATENÇÃO!
Cozimento sem supervisão em um cooktop com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em um incêndio.

2. Apresentação geral do produto

Square Basic 4EI 60

Ref.: 94751/022

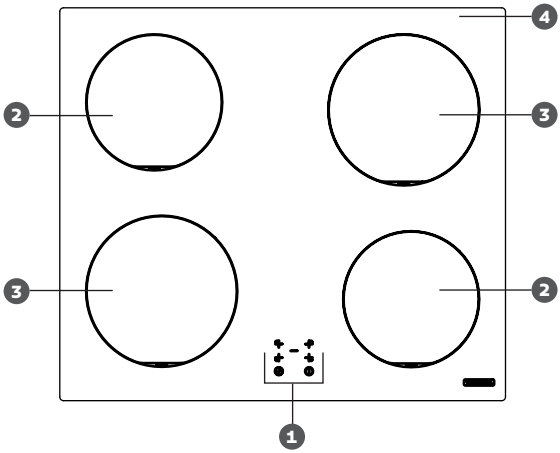

Fig. 1

1 - Painel de comandos
2 - Área de aquecimento Ø 180 mm
3 - Área de aquecimento Ø 200 mm
4 - Mesa vitrocerâmica

ATENÇÃO!
O cooktop por indução funciona em 220 V (+5%/-8%). Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins (não coberto pela garantia).

3. Instalação

- **Para evitar perigos, este produto deve ser instalado de acordo com as instruções deste manual.**
- Recomenda-se que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o código QR na capa deste manual). Esta 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 e eventual manutenção deve ser realizada 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 regulagem automática do aparelho, durante a vida útil deste, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de instalação

- A espessura mínima do tampo onde o cooktop será instalado deverá ser de 30 mm. Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.
- Para circulação do ar, será necessário um vão livre de no mínimo 35 mm abaixo do cooktop.
- Para um móvel suspenso, considere 760 mm como distância mínima do cooktop. E a distância mínima indicada entre uma coifa e o cooktop, deverá ser obtida com o fabricante da coifa (figura 2).
- Caso o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica deve ser posicionada abaixo da base do cooktop.
- O material de fabricação do móvel no qual será instalado o cooktop, deverá resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C evitando a descolagem do próprio revestimento.
- As paredes e superfícies em torno do cooktop devem suportar altas temperaturas.
- Não bloqueie as aberturas de ventilação do móvel.
- **É indispensável que o local da instalação do cooktop seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do aparelho.**
- O cooktop deverá ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Para garantir a fixação correta do aparelho, 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 retirada do produto.
- O cooktop não deve ser instalado acima de máquinas de lavar louças, refrigeradores, congeladores, máquinas de lavar roupas e/ou secadoras de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes do cooktop.
- O móvel no qual será instalado o cooktop obrigatoriamente deverá ter uma abertura para garantir a circulação de ar. Orienta-se fazer uma abertura de no mínimo 520 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 3 e 4.

*As medidas da figura 3 encontram-se na escala de milímetros (mm).

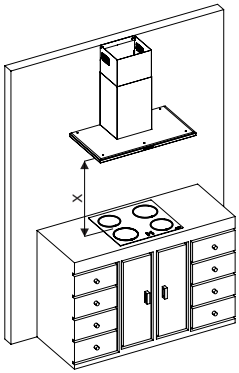

Fig. 2

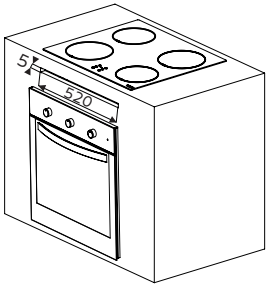

Fig. 3

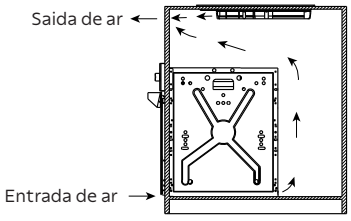

Fig. 4

• 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 posterior do móvel, conforme figuras 5 e 6. Esta abertura deverá ficar entre a metade do móvel até o tampo superior.

*As medidas da figura 5 encontram-se na escala de milímetros (mm).

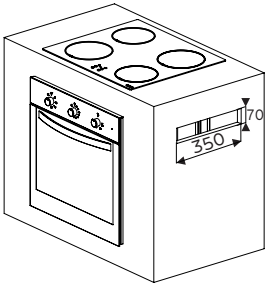

Fig. 5

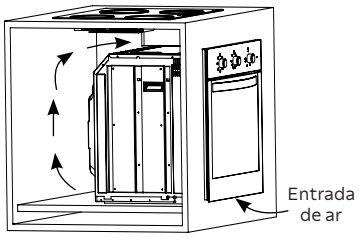

Fig. 6

Instalação convencional

• Nesta instalação o vidro do cooktop fica por cima do tampo (figura 7).

• No tampo onde o cooktop será instalado faça uma abertura com as dimensões indicadas na figura 8 e tabela 1, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado.

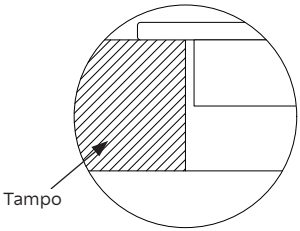

Fig. 7

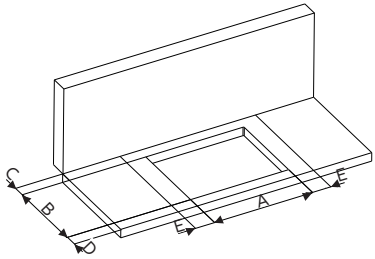

Fig. 8

	Dimensões para a instalação (mm)				
Modelo do cooktop	A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Square Basic 4EI 60	565	495	50	50	50

Tabela 1

Instalação Flush

• Nesta instalação o vidro do cooktop fica alinhado ao tampo (figura 9).

• No tampo onde o cooktop será instalado faça uma abertura com as dimensões indicadas na figura 10, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado.

• A instalação do cooktop no tampo deve ser feita com a fita de vedação que acompanha o produto.

• Utilize silicone para preencher a lacuna lateral entre o tampo e o vidro do cooktop, conforme mostra a figura 9. **Não deve ser utilizado silicone para a fixação do cooktop, apenas para acabamento, por causa de eventuais manutenções no produto.**

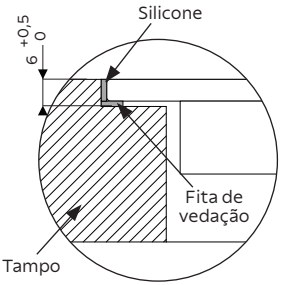

Fig. 9

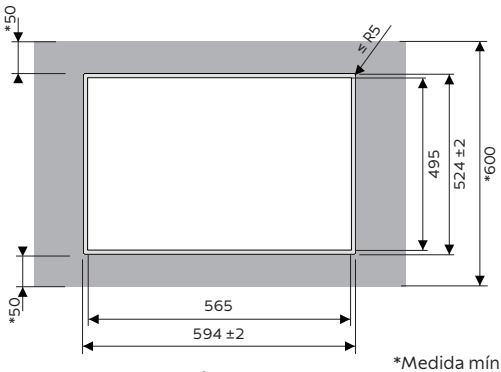

Fig. 10

*Medida mínima.
Medidas em milímetros.

Fixação do cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o cooktop é composto por 2 presilhas de fixação e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (fita de vedação).
- As presilhas são fixadas nas laterais do cooktop, em sua parte inferior, conforme figura 11.
- Para aplicar a fita de vedação, apoie o cooktop com o seu lado inferior para cima, as tiras de fita de vedação deverão ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia (figura 12). Faça com que a aderência entre a fita 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.
- Depois, encaixe o cooktop no tampo do móvel, aplicando uma pressão moderada para o encaixe. Verifique se o cooktop ficou centralizado e firme.

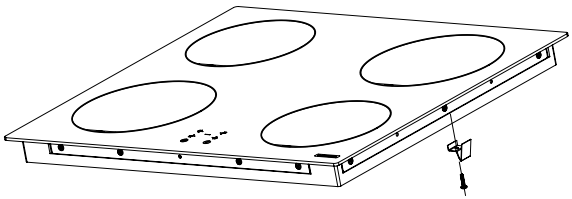

Fig. 11

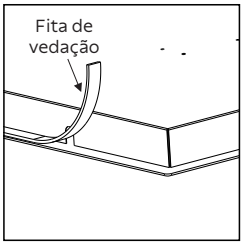

Fig. 12

4. Instalação elétrica

ATENÇÃO!
Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica da sua residência estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto. O cooktop por indução funciona em 220 V (+5%/-8%), 50 - 60 Hz.

- Ligue o produto em circuito próprio e exclusivo.
- Recomendamos que a ligação elétrica seja feita por conexão direta do cabo de alimentação com a fiação da residência (figura 13). Também é possível fazer a ligação por meio de um conector, que tenha o devido dimensionamento elétrico.

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize um disjuntor termomagnético monopolar de 32 A no fio fase (figura 14).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 32 A (figura 15).

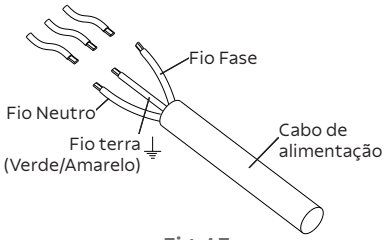

Fig. 13

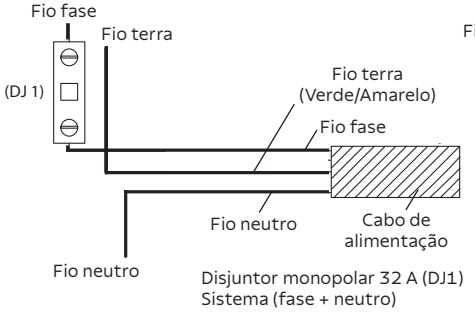

Fig. 14

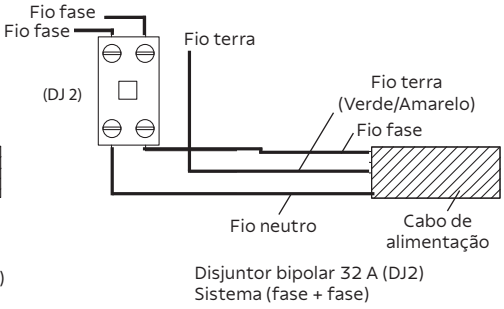

Fig. 15

Advertências

- **A conexão do fio terra é obrigatória.** O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo "DR" (dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual).
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- **Atenção: Antes de realizar manutenções no cooktop, todos os circuitos de alimentação devem ser desconectados.**
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto será instalado.
- 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.
- Em caso de dúvidas, consulte um eletricista/engenheiro eletricista.
- A faixa de variação de tensão de alimentação aceitável para este produto está estabelecida nos Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional - PRODIST da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica). Caso a tensão de alimentação do produto esteja fora dos limites aceitáveis de variação, especificados na tabela 2, solicite à concessionária de energia responsável pela sua residência a adequação da tensão.
- **Poderão ocorrer danos ao produto se, no local de instalação, houver variação de tensão fora dos limites especificados na tabela 2 ou quedas frequentes no fornecimento de energia.**

	Variação aceitável (-8%/+5%)	
Tensão nominal (V)	Tensão mínima (V)	Tensão máxima (V)
220	202	231

Tabela 2

5. 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 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 esse 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, porcelana, barro ou cobre, que em sua base não contenham materiais ferromagnéticos, o cooktop por indução não funcionará.

Teste da panela correta

Para testar se a panela é adequada para utilização no cooktop por indução, realize as seguintes verificações:

- Aproxime um imã no fundo na panela, se o imã for atraído pela base da panela, ela é adequada para esse tipo de aparelho.
- Outra possibilidade é colocar a panela sobre o cooktop com um pouco de água dentro dela e ligar o cooktop em qualquer potência. Se o símbolo "⊔" aparecer no display, a panela não é adequada para o uso em cooktops por indução. Caso o símbolo não apareça e a água estiver aquecendo, a panela pode ser utilizada no cooktop.

6. 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.

- O painel de comandos do cooktop é Touch control, portanto funciona apenas com toques suaves, não necessitando aplicar pressão sobre o painel. Não utilize as pontas dos dedos para acionar os comandos do cooktop, pois pode não funcionar adequadamente.
- O painel de comandos do cooktop deve estar sempre limpo, seco e sem objetos, pois isso pode dificultar a sua utilização, bem como ocasionar um acionamento involuntário do produto.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que a(s) panela(s) e a(s) área(s) de aquecimento estejam limpas e secas.
- Antes de ligar o cooktop, coloque o recipiente (panela, chaleira, etc.) sobre a área de aquecimento que se pretende utilizar, e somente depois disto ligue o cooktop.
- Este produto está equipado com controle eletrônico de potência para cada área de aquecimento. Ao atingir o nível de potência selecionado, o cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.
- 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.

- Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- **Somente utilize panelas de ferro com fundo não áspero, caso contrário, poderá riscar a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**
- Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento (figura 16).
- Não utilize panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica, e além disto, poderá danificar a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Usando panelas menores que a área de aquecimento, pode haver perda de eficiência (figura 16). Por isso, utilize panelas do diâmetro exato das áreas de aquecimento (veja na tabela 3) e sempre centralizadas.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento (tabela 3), principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos.

Observação: Não deslize as panelas sobre o cooktop, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica, consequentemente alterando a aparência do produto. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

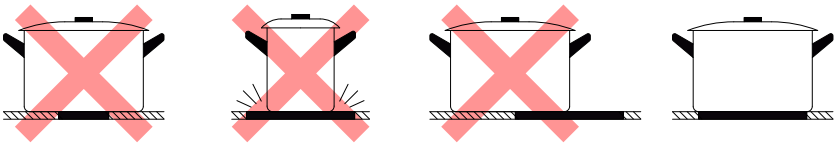

Fig. 16

Área de aquecimento (mm)	Diâmetro* mínimo da panela (mm)	Diâmetro* máximo da panela (mm)
200	140	200
180	120	180

Tabela 3 ***Diâmetro do fundo da panela.***

- **Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual) o suficiente para causar queimaduras. Por isso, nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento enquanto a letra "H" estiver acesa no display da área correspondente.**

ATENÇÃO!
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, depois de derretidos, grudar na superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

7. Painel de comandos

O painel de comandos do cooktop por indução é "Touch Control". Para selecionar alguma função, é necessário pressionar levemente sobre a tecla desejada. A confirmação dos comandos é por meio de um sinal sonoro (bip).

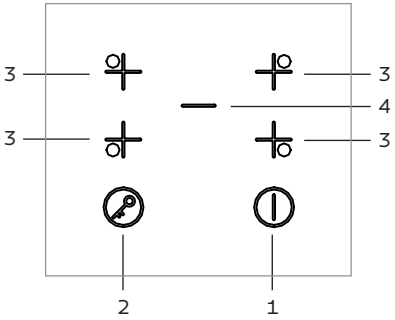

Fig. 17

1 - Tecla de liga/desliga

2 - Tecla de seleção do Bloqueio do painel

3 - Tecla seletora da área de aquecimento e acréscimo do nível de potência

4 - Tecla de decréscimo do nível de potência

Ligar

Para ligar o cooktop, pressione a tecla liga/desliga " ⏻ ", então aparecerá "**–**" em todos os displays das áreas de aquecimento por 1 minuto. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período, o aparelho se desligará automaticamente.

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 de uma vez, pressione a tecla liga/desliga " ⏻ ".

Selecionar uma área de aquecimento e um nível de potência

Com o cooktop ligado (os displays das áreas de aquecimento mostrando "-"), posicione um recipiente adequado para cooktops por indução sobre uma das áreas de aquecimento e pressione a tecla de seleção da respectiva área. O cooktop irá selecionar a potência 5 automaticamente, podendo esta ser diminuída utilizando a tecla "-" ou aumentada por meio da própria tecla da respectiva área (item 3 na figura 17).

É possível alterar o nível de potência a qualquer momento durante o cozimento. Para isso, selecione a área de aquecimento em questão e faça o ajuste utilizando o "-" ou a própria tecla da área.

Bloqueio do painel de comandos

O cooktop conta com um bloqueio de segurança do painel de comandos, para evitar acionamentos não intencionais, como por exemplo, crianças ligarem o produto acidentalmente ou acionar os comandos durante a limpeza. Esta função pode ser ativada com as áreas de aquecimento ligadas ou desligadas.

Ativar o bloqueio:

- Pressione a tecla " 🔒 ".
- Nos displays das áreas de aquecimento esquerdas ficará visível o símbolo "Lo" por alguns segundos.
- Enquanto o bloqueio estiver acionado, toda vez que alguma tecla for pressionada, piscará o símbolo "Lo" no display, para indicar que essa função está ativa.

Desativar o bloqueio:

- Pressione a tecla " 🔒 " por alguns segundos.
- O símbolo "Lo" irá desaparecer do display. O cooktop já pode ser utilizado normalmente.

Atenção! Quando o cooktop estiver com o bloqueio do painel de comandos ativo, todos os controles estarão desativados, exceto a tecla "⏻". Mesmo que o cooktop for desligado, ele continuará bloqueado.

Utilização dos níveis de potência

A título meramente ilustrativo, a tabela abaixo contém sugestões de uso dos níveis de potência do cooktop.

Nível de potência	Intensidade de calor	Cozimentos possíveis
1 - 2	Mínimo	• Derreter manteiga, chocolate, etc. • Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimentos. • Fervura suave. • Aquecimento lento.
3 - 4	Baixo	• Reaquecimento. • Fervura rápida. • Cozimento de arroz.
5 - 6	Médio	• Cozimento de panquecas. • Cozimento na temperatura de ebulição (água).
7 - 8	Médio alto	• Cozimento de massas. • Saltear. • Cozimento de grandes quantidades de alimentos.
9	Máximo	• Frituras. • Fervura de líquidos, sopas, molhos, etc. • Selar carnes.

Tabela 4

Indicação de calor residual

Quando uma determinada área de aquecimento for desligada (nível de potência zero), ela ainda poderá estar quente o suficiente para causar queimaduras. Por isso, o display da respectiva área de aquecimento mostrará a letra "H", e esta indicação somente desaparecerá quando a temperatura da mesa vitrocerâmica diminuir a um nível seguro, evitando o risco de queimaduras.

Sinal de alerta

Este símbolo "⏚" 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 1 minuto para colocar um recipiente adequado sobre a área de aquecimento. Caso contrário, esta área de aquecimento se desligará automaticamente.

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 5.

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

Tabela 5

Proteção contra superaquecimento

O cooktop está equipado com um sensor que monitora a temperatura dentro do produto. Se for detectado alguma temperatura excessiva, o cooktop será desligado automaticamente para evitar danos ao produto e seus componentes internos.

8. Orientações de cozimento

Tenha cuidado ao aquecer gorduras e óleos pois eles esquentam muito rápido, principalmente ao utilizar a potência máxima. Em altas temperaturas o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente e pegar fogo.

Dicas de cozimento:

- Quando o alimento ou líquido começar a ferver, reduza o nível de potência.
- Usar tampas nas panelas pode reduzir o tempo de cozimento e economizar energia pois retém o calor dentro da panela.
- Diminua a quantidade de líquidos ou gorduras para reduzir o tempo de cozimento.
- Inicie o cozimento em um nível de potência alto e, quando os alimentos estiverem aquecidos, diminua a potência.

Ferver em fogo baixo:

- A fervura suave acontece abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85 °C, quando as bolhas estão começando a aumentar. Este é o ponto ideal para preparar sopas e ensopados, pois os sabores se desenvolvem sem cozinhar em excesso os alimentos. É indicado para cozimentos a base de ovos e molhos engrossados com farinha.

Selar bifes:

- Para preparar bifes suculentos, deixe a carne a temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes do cozimento. Depois, preaqueça uma frigideira e adicione um pouco de óleo quando ela já estiver quente. Coloque a carne na frigideira e vire-a apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento vai depender da espessura do bife e do ponto desejado, podendo variar entre 2 a 8 minutos cada lado. Pressione o bife para estimar o quanto cozido ele está: quanto mais firme, mais "bem passado" o bife vai estar.

Refogar:

- Panelas de cerâmica com base plana compatível e frigideiras largas são ótimas opções para refogar alimentos.
- Preaqueça rapidamente a panela e depois adicione um pouco de óleo. Comece cozinhando as carnes primeiro e quando estiverem cozidas, retire da panela. Refogue os vegetais por último. Quando estiverem quentes mas ainda frescos, reduza o nível de potência e acrescente a carne já cozida.
- Mexa os alimentos lentamente para que eles cozinhem por completo.

9. Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue seu cooktop por indução.
- Para aumentar a vida útil do seu cooktop e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a superfície vitrocerâmica.
- **Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.**

ATENÇÃO!
A limpeza da superfície vitrocerâmica deve ser realizada 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 uma espátula. Após a superfície vitrocerâmica esfriar, a retirada desses resíduos será mais difícil, podendo até não ser possível removê-los.

- O uso da espátula especial para superfície vitrocerâmica Tramontina, não danifica a superfície do cooktop se for utilizada num ângulo próximo a 30°.
- Para a limpeza da superfície vitrocerâmica, utilize somente sabão ou detergente neutros, esponja ou pano macios, papel toalha e água, ou a espátula especial para superfície vitrocerâmica Tramontina.
- Sempre após a limpeza, enxugue bem o produto.
- Elimine pequenas sujeiras com um pano úmido.
- Não utilize produtos inflamáveis para limpar o cooktop.
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor neste cooktop.**
- Para manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para vidro e vitrocerâmicos TRAMONTINA que é apropriada para superfície vitrocerâmica.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos como saponáceo, esponjas abrasivas (ásperas ou de aço), detergentes corrosivos, ou objetos pontiagudos que possam riscar a superfície vitrocerâmica.
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.

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

Pasta de polir vidro: 94537/005
Espátula para limpeza: 93992/567

10. 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 erro no display, conforme citado abaixo:

Sempre contate a Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA em caso de erros que necessitem de manutenção no produto. Nunca tente consertar o produto sozinho para evitar perigos e danos.

Código	Possível causa	Solução
	Sem recipiente sobre a área de aquecimento ou o recipiente não é adequado para cooktops por indução	Recoloque o recipiente no cooktop, escolha um recipiente que seja adequado para uso em cooktops por indução (ver item 6 deste manual) ou desligue o produto
E1	Falha na placa principal	Contate o Serviço Autorizado
E2	Tensão de entrada está muito alta	Verifique se a tensão de alimentação da residência é compatível com a tensão do cooktop
E3	Tensão de entrada está muito baixa	Verifique se a tensão de alimentação da residência é compatível com a tensão do cooktop
E4/E5	Falha no sensor de temperatura	Contate o Serviço Autorizado
E6	Temperatura excessiva no sensor de temperatura	Contate o Serviço Autorizado
E7/E8	Falha no sensor de temperatura do IGBT	Contate o Serviço Autorizado
E9	Temperatura excessiva no sensor de temperatura do IGBT	Contate o Serviço Autorizado
EE	Falha na placa do display ou placa principal	Contate o Serviço Autorizado

Tabela 6

11. Solucionando problemas

Problema	Possível causa	O que fazer
O cooktop não liga	Não há energia elétrica	Certifique-se de que o cooktop está conectado a rede de alimentação elétrica, ou seja, se o disjuntor da resistência está ligado. Se o problema persistir, chame o Serviço Autorizado.
As teclas Touch não respondem ao toque	O painel de comandos está bloqueado	Veja o capítulo 7 deste manual para desbloquear o painel.
As teclas Touch estão difíceis de operar	Tem água ou sujeira sobre o painel de comandos	Limpe o painel de comandos e mantenha-o sempre limpo e seco.
O vidro está riscado	Uso de panelas com fundo áspero Uso de produtos de limpeza abrasivos	Use panelas com fundo plano e liso, não arraste as panelas sobre o cooktop, veja o capítulo 6 para mais informações. Siga as orientações de limpeza descritas no capitulo 9.
Algumas panelas fazem ruídos de estalos ou cliques	Isso pode ser causado pela construção da panela (camadas de materiais diferentes produzem vibração)	Isso é uma condição comum e não indica um problema de funcionamento do cooktop.
O cooktop emite um zumbido quando acionada uma potência alta	Isso é característico de cooktops que funcionam por indução	O zumbido pode amenizar ou até desaparecer ao reduzir o nível de potência do cooktop
Ruído de ventilação vindo do cooktop	O ventilador de resfriamento do cooktop foi acionado para resfriar os componentes internos. Ele pode continuar ligado mesmo após o desligamento do cooktop.	Essa é uma condição normal e não necessita de nenhuma intervenção do usuário. Não desligue o disjuntor do cooktop enquanto o ventilador estiver ligado.
A panela não esquenta	O cooktop não está conseguindo reconhecer a panela pois ela não é adequada para cooktops por indução ou por ter um diâmetro inferior ao permitido	Use panelas adequadas para cooktops por indução, veja o capítulo 5. Sempre centralize as panelas nas áreas e respeite os diâmetros mínimos e máximos permitidos.

Tabela 7

12. Especificações técnicas

Modelo de cooktop		**Square Basic 4EI 60**
Referência		**94751/022**
Tensão (V)		**220 (+5%/-8%)**
Frequência (Hz)		**50 - 60**
Grau de proteção		**IPX0**
Classe de construção		**Classe I**
Área de aquecimento Ø180 mm (kW)		**1,4**
Área de aquecimento Ø200 mm (kW)		**1,8**
Potência máxima (kW)		**6,0**
Consumo máximo (kWh)		**4,16**
Disjuntor termomagnético recomendado (A)		**32**
Dimensões do produto (mm)	**Largura**	**590**
	Profundidade	**520**
	Altura	**59**
Pesos (kg)	**Líquido**	**7,55**
	Bruto	**9,35**

Tabela 8

13. 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 de 12 meses 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 podem ser encontrados no livreto que acompanha o produto, no site **(www.tramontina.com.br)**, ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor TRAMONTINA.
- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviços Autorizados, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do **Cooktop TRAMONTINA**.

Nota!

Todas as peças comprovadamente com vício ou defeito de fabricação, a serem constatados pela TRAMONTINA TEEC S.A. e/ou pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA, desde que dentro da garantia, serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

ATENÇÃO!

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

- **Nome, número e data da nota fiscal da loja onde o produto foi adquirido.**
- **Número de Série localizado na etiqueta de identificação do produto.**

14. Responsabilidade ambiental

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor. Saiba mais em *global.tramontina.com/sustentabilidade*

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

A Tramontina possui pontos próprios de coleta no Brasil em todas as suas lojas oficiais. Essas contêm locais destinados ao recebimento de produtos Tramontina após o uso e suas embalagens, eletroeletrônicos, pilhas e baterias.

Confira onde estão localizados os pontos de descarte em lojas oficiais da Tramontina, acessando global.tramontina.com/lojas-oficiais.

Além desses pontos de coleta, para o descarte do seu produto eletroeletrônico ou eletrodoméstico, é possível destinar em pontos da ABREE (Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos). Localize um ponto de recebimento mais próximo a você acessando: abree.org.br. A ABREE é uma entidade gestora da qual somos associados, que gerencia processos de logística reversa deste tipo de equipamento.

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

15. Central de Atendimento Tramontina

+55 [11] 4861.3981
[11] 96602.3447
atendimento@tramontina.com

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

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

Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas Tramontina através do site:
https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt ou no código QR ao lado.

TRAMONTINA

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

https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt

Rev. 6 / Setembro 2023 / 262170

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses

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

GARANTIA ADICIONAL
GRÁTIS

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

*** Instalação não gratuita**

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