TRAMONTINA

Manual de Instrucciones

PLACA DE COCCIÓN A GAS

Penta Plus 5GX Tri HE
Safestop 90

MADE IN BRAZIL

Garantía
2 años

Consulte la lista de asistencias técnica autorizada Tramontina a través del sitio:
https://www.tramontina.com.br/es/servicio-soporte/asistencia-tecnica o en el código QR arriba.

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

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

Recomendamos que mantenga este manual en local seguro para futuras consultas que le podrán ser útiles.

Estimado cliente: para validar la garantía, por favor verifique el producto al recibirlo.

Índice

1. Presentación general del producto 19
2. Cuidados 19
3. Consejos para el uso correcto del producto 20
4. Utilización del producto - encendido 21
5. Limpieza 22
6. Instalación de la placa de cocción 24
7. Instalación del gas 25
8. Instalación eléctrica 27
9. Solución de problemas 27
10. Especificaciones Técnicas 29
11. Certificado de garantía 29
12. Responsabilidad ambiental 31
13. Central de Atención Tramontina 31

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

Las imágenes 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.

1. Presentación general del producto

Penta Plus 5GX Tri HE Safestop 90

Ref.: 94752/104

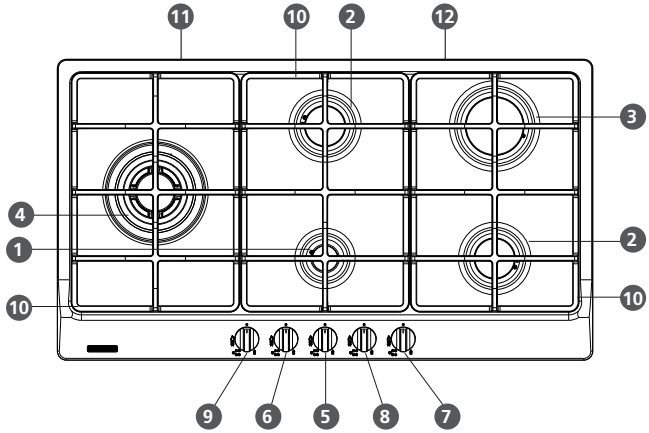

Fig. 1

1 - Hornalla auxiliar (1,00 kW)

2 - Hornalla semi rápida (1,75 kW)

3 - Hornalla rápida (3,00 kW)

4 - Hornalla triple llama (4,10 kW)

5 - Perilla de control de la hornalla auxiliar

6 - Perilla de control de la hornalla semi rápida (izquierdo)

7 - Perilla de control de la hornalla semi rápida (derecho)

8 - Perilla de control de la hornalla rápida

9 - Perilla de control de la hornalla triple llama

10 - Rejilla en hierro fundido

11 - Cable de alimentación

12 - Entrada de gas

ATENCIÓN!
La Placa de cocción TRAMONTINA sale de fábrica regulado para funcionar con Gas Licuado de Petróleo (GLP), con presión de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Este producto se desarrolló para uso doméstico y solamente en ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.

2. Cuidados

- Una vez desempacado el producto, mantenga el material del empaque fuera del alcance de los niños.
- **Este producto 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 producto o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.**
- **Se recomienda atención con los niños para garantizar que no estén jugando con el producto.**
- Este aparato se desarrolló para uso en ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.
- Siempre verifique si los botones están en posición "apagado", cuando la placa de cocción no se esté usando.
- Para desconectar la placa de cocción del toma de alimentación eléctrica, retire el enchufe, nunca tire por el cable de alimentación.

- La placa de cocción debe ser instalada en un local aireado, pero libre de corrientes de aire que puedan apagar las llamas.
- Asegúrese de que los mangos de las ollas queden hacia adentro de la placa de cocción, evitando que se puedan volcar al engancharlos accidentalmente.
- Después del uso, las hornallas quedan calientes durante un largo período. Por lo tanto, no apoye las manos y/u otros objetos para evitar quemaduras.
- Cuidado al utilizar aceites y otras grasas para cocinar, porque si se derraman pueden causar incendios.
- La utilización de aparatos de cocción a gas producen calor y humedad en el lugar donde están instalados, por eso necesitan buena ventilación.
- Por motivos de higiene y seguridad, su placa de cocción debe mantenerse siempre limpio.
- Si falta energía eléctrica, asegúrese de que no quede ningún registro abierto antes de usar encendedor de chispas para prender la hornalla.
- Si se va a ausentar por un período prolongado, cierre el registro de la entrada de gas.
- **Nunca utilice papel aluminio o similares para proteger la mesa y las hornallas, porque eso puede tapar las salidas de gas, perjudicando el desempeño de la llama, pudiendo ocasionar descargas eléctricas y manchar la mesa de acero inoxidable.**
- Para su seguridad, nunca use el producto para calentar el ambiente.

ATENCIÓN!
- **El gas GLP es más pesado que el aire; por lo tanto, en caso de pérdidas, el gas quedará concentrado cerca del piso.**
- **El gas NATURAL es más liviano que el aire; por lo tanto, en caso de pérdidas, el gas subirá hacia el techo.**
- **Ambos son asfixiantes.**

3. Consejos para el uso correcto del producto

- Para facilitar la ignición, encienda la hornalla antes de poner la olla sobre la rejilla.
- Utilice ollas con fondo plano y bien gruesas.
- Use ollas o recipientes con diámetro mínimo de 10 cm (tabla 1).
- Para ahorrar gas, antes que comience a hervir el líquido, se recomienda bajar la llama al mínimo posible, manteniendo la ebullición.
- Trate de dejar las llamas totalmente cubiertas por el fondo de la olla, para aprovechar mejor la energía (figura 2).

Fig. 2

- Siempre utilice ollas con tapa.
- Seque el fondo de la olla antes de apoyarla sobre la hornalla.
- Nunca deje materiales inflamables cerca de las hornallas.

Diámetro mínimo e máximo de la olla

Debe respetarse el diámetro mínimo y máximo de las ollas o recipientes de acuerdo a la hornalla que se vaya a utilizar. No utilice ollas o recipientes con diámetro menor o mayor que el que se informa en la tabla 1.

Hornalla	Potencia (kW)	Ø Olla (cm)
Triple llama	4,10	24 - 28
Rápida	3,00	20 - 24
Semirrápida	1,75	16 - 20
Auxiliar	1,00	10 - 14

Tabla 1

- **El color amarillo alrededor de los quemadores de alta potencia se debe a las altas temperaturas a las generadas y transmitidas al acero inoxidable durante su uso. Su ocurrencia es natural y no indica un defecto del producto, ni perjudica la funcionalidad. La remoción de la mancha puede ser hecha con la aplicación de la pasta de pulir, con movimientos en la dirección de cepillado. Es necesario aplicar la pasta de pulir con fuerza para la eliminación total del amarillento.**

4. Utilización del producto - encendido

Hornallas

En el tablero de la placa de cocción está grabada la posición de la hornalla controlada por cada perilla (figura 3). Después de abrir el registro de la red del gas, el encendido de las hornallas se hace de la siguiente forma:

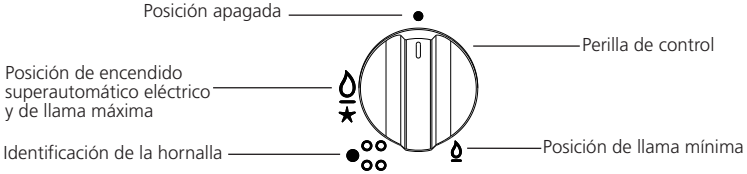

Fig. 3

Sistema de seguridad

Para su seguridad, este producto tiene una válvula de seguridad que interrumpe automáticamente el abastecimiento de gas en el caso que las hornallas no enciendan o se apaguen por algún motivo como, por ejemplo, por una corriente de aire, por el derrame de líquidos o por el accionamiento involuntario de las perillas.

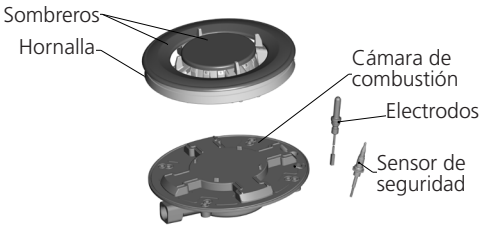

Fig. 4

Encendido superautomático

- Presionar y gire la perilla correspondiente a la hornalla deseada hacia la izquierda, hasta la posición de llama máxima (figura 3).
- Si la hornalla no se enciende, repita la operación.

- Gire la perilla a la posición deseada.
- Para interrumpir el paso de gas, gire la perilla hasta la posición apagada.
- Si la llama no se mantiene encendida después de soltar la perilla, repita la operación.
- Durante el encendido de cualquier hornalla, todas emitirán chispas, pero eso es normal.

¡ATENCIÓN!
Después que se encienda la llama, se tiene que mantener la perilla apretada durante aproximadamente 5 a 8 segundos, para permitir que la hornalla caliente el sensor de seguridad.

Encendido manual

En el caso que falte energía eléctrica, se pueden encender las hornallas normalmente utilizando una llama auxiliar.

- Acerque la llama a la hornalla.
- Presionar y gire la perilla correspondiente a la hornalla deseada hacia la izquierda, hasta la posición de llama máxima (figura 3).
- Si la hornalla no se enciende, repita la operación.
- Para interrumpir el pasaje de gas, gire la perilla hasta la posición apagada.

5. Limpieza

¡ATENCIÓN!
Antes de realizar cualquier operación de limpieza en su Placa de cocción TRAMONTINA, desenchúfelo de la red eléctrica y cierre el registro del gas.

- **Para aumentar la vida útil de su producto y evitar manchas, limpie inmediatamente cualquier líquido o residuo que caiga arriba de la placa de cocción.**
- **Para evitar daños en los componentes internos, las perillas no se deben retirar para realizar la limpieza.**

Mesa de acero inoxidable

- Para limpiar la mesa, use un paño o esponja blanda con agua y jabón neutro, siempre que no contenga cloro o sus derivados.
- Para secar la mesa, use un paño blando o franela.

Cuidados con el acero inoxidable

- Para la limpieza de piezas de acero inoxidable no utilice productos como: cloro, esterilizantes o desinfectantes a base de cloro, productos de limpieza para piscinas, removedores de pintura, ácido de baterías y esponjas de acero, esponjas de aluminio o cualquier otro producto abrasivo.
- No deje secar agua o productos de limpieza sobre el acero inoxidable, porque eso ocasionará manchas.
- No deje sal ni objetos de acero (principalmente de acero al carbono) en contacto con el acero inoxidable por tiempo prolongado porque se puede manchar, oxidar y/o corroer.
- Cuando queden residuos en contacto prolongado con el acero inoxidable, pueden causar manchas y/o oxidaciones en la pieza.
- Si la residencia está en obras, se debe proteger el producto de cualquier material de construcción, pues el acero inoxidable podrá ser perjudicado.

Limpieza del acero inoxidable

- Los residuos superficiales se remueven fácilmente con el uso de un paño o esponja blanda con jabón neutro.
- Residuos moderados se pueden retirar aplicando una solución de una medida de agua y una medida de bicarbonato de sodio o vinagre blanco, utilizando un cepillo con cerdas blandas. Haga movimientos suaves y siempre en el sentido de la terminación del acero inoxidable.
- La pasta de pulir puede utilizarse en manchas que no se retiraron con otros métodos mencionados. Aplique siempre en el sentido de la terminación del acero inoxidable.
- Las manchas blanquecinas, normalmente causadas por el agua, se pueden retirar con un paño blando y vinagre blanco. Aplique el vinagre en el paño y friccione suavemente las manchas hasta que no se vean más. Después de ese proceso, limpie con agua la superficie y séquela completamente.

Piezas esmaltadas y hornallas de aluminio

- Para la limpieza de las hornallas "B", sombreros "A" (figura 6) y la rejilla, utilice un paño o una esponja blanda con jabón neutro o desengrasantes. Antes de reponerlos nuevamente, séquelos bien y verifique si todos quedaron limpios y secos. Verifique si están bien encajados (figura 5) y, posteriormente, encienda las hornallas y déjelas prendidas durante aproximadamente 1 minuto para garantizar su completo secado.
- Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de los sombreros, más precisamente en la región que no tiene esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la placa de cocción.
- En las rejillas, es normal que ocurran marcas blancas o plateadas que parecen arañados. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal del fondo de las ollas que queda acumulado en las rejillas.
- Las rejillas de hierro fundido se deben limpiar con jabón neutro y secarse inmediatamente para evitar la oxidación.
- Al reponer las rejillas en la placa de cocción, asegúrese de que se hayan encajado correctamente; eso les garantiza más seguridad y estabilidad.
- No deje que vinagre, café, leche, agua salada, jugo de limón o de tomates permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.
- Al rearmar las hornallas y los sombreros, después de la limpieza, observar que encajen perfectamente. (figuras 5 y 6).

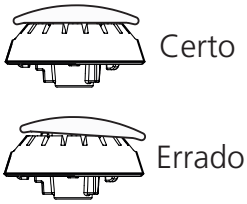

Fig. 5

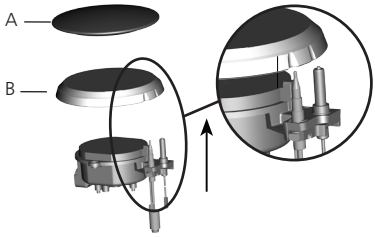

Fig. 6

- No golpee las hornallas porque el impacto puede provocarles deformaciones.
- No ponga las piezas todavía calientes en agua fría. El choque térmico puede perjudicarlas.
- Cuando la placa de cocción esté sin las hornallas, no deje caer residuos en el sistema de gas (figura 4) porque se puede obstruir.
- Para la limpieza de las perillas no usar alcohol, jabón o productos abrasivos, porque se pueden borrar las indicaciones impresas. Se recomienda el uso de un paño blando con agua y jabón neutro.
- La limpieza periódica de los electrodos es importante para mantener la chispa de encendido. Efectúe la limpieza de la siguiente forma: utilizando una esponja con jabón neutro, sujete el electrodo por su cuerpo

y fricciónelo hasta que quede limpio y séquelo bien. Si la chispa falla después de la limpieza, espere algunos segundos hasta que se evapore la humedad que está en electrodo.

6. Instalación de la placa de cocción

- **Recomendamos que la instalación sea hecha por la Red de Servicios Autorizados TRAMONTINA (consulte a través del código QR en este manual). Esa instalación NO ES GRATUITA, siendo que los gastos de mano de obra y accesorios correrán por cuenta del consumidor.**
- **La preparación de las instalaciones eléctricas y de gas, muebles y accesorios (conexiones, mangueras, registros, etc.) es de entera responsabilidad del consumidor.**
- Los regulados, las transformaciones y las manutenciones las deben realizar exclusivamente la Red de Servicios Autorizados.
- TRAMONTINA no se responsabiliza por accidentes 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 productos, durante su vida útil, pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor del componente debidamente autorizado.

Local de instalación

En la mesada donde se vaya a instalar la placa de cocción se tiene que dejar una apertura con las dimensiones indicadas en la figura 7 y tabla 2, asegurándose que se respeten las dimensiones mínimas del espacio en el que debe ser instalado el producto (figura 8).

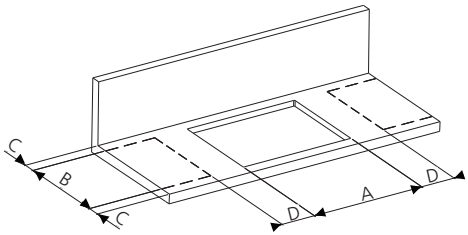

Fig. 7

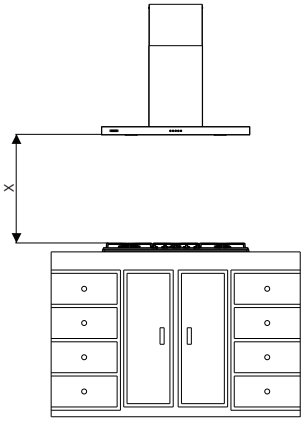

Fig. 8

Modelo Placa de cocción	Dimensiones para la instalação (mm)			
	A	B	C (mín.)	D (mín.)
Penta Plus 5GX Tri HE Safestop 90	845	490	55	150

Tabla 2

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

- Un mueble de columna debe estar a una distancia mínima de 150 mm del borde lateral de la placa de cocción.
- Para circulación del aire, es necesario que quede un espacio libre mínimo de 50 mm abajo de la placa de cocción.
- El mueble debe tener acceso libre en la parte inferior de la placa de cocción para garantizar la fijación correcta.

- Recomendamos que cualquier cerramiento de la parte inferior del mueble sea removible, para el caso de tener que sacar el producto.
- Para un mueble aéreo, considere 750 mm como distancia mínima desde una placa de cocción. En relación a una campana, consulte la distancia mínima recomendada desde una placa de cocción con el fabricante de la misma (figura 8).
- Es indispensable que el local donde se vaya a instalar el producto 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 en la mesada

- 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 150ºC para evitar que se despegue el revestimiento.
- El kit de fijación que viene con el producto está compuesto por soportes especiales y tornillos ("S" y "F") conforme muestra la figura 10 y material para evitar la infiltración de líquidos en la mesada (masa de calafetear para aislamiento).
- La aplicación de la masa de calafetear se debe hacer de la siguiente forma: apoye la placa de cocción con su lado inferior hacia arriba (figura 9). Las tiras de masa de calafetear "E" se deben colocar en el borde que quedará en contacto con la mesada, en toda su periferia. Haga que la adherencia entre la masa de calafetear 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, centralícelo en la abertura.
- En la parte inferior se debe encajar el soporte "S" (figura 10).
- Existen 4 soportes de fijación. No se debe apretar demasiado la fijación para no deformar la bandeja metálica inferior y perjudicar el funcionamiento de la placa de cocción.

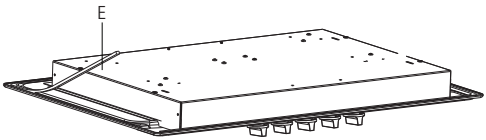

Fig. 9

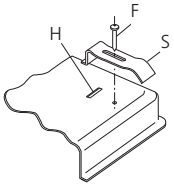

Fig. 10

7. Instalación del gas

- La placa de cocción sale de fábrica regulado para funcionar con Gas Licuado de Petroleo (GLP), con una presión de 2,75 kPa (28 - 32 mbar)..
- Para usar la placa de cocción con Gas Natural (GN) tendrá que llamar al Servicio Autorizado.
- La conversión solamente se puede hacer si el Gas Natural (GN) está disponible en su residencia.
- Esa placa de cocción está ajustada para Gas Licuado de Petroleo (GLP). Los repuestos para conversión para gas GN y la mano de obra para conversión del gas es responsabilidad del consumidor, junto con la instalación del producto.
- La conexión de gas se puede hacer como muestra la figura 11.

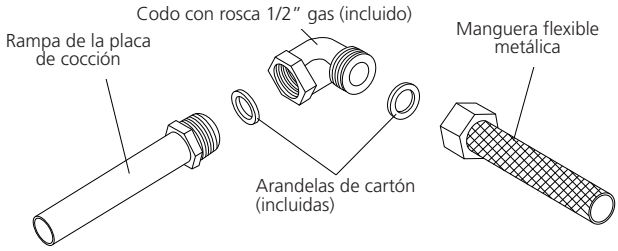

Fig. 11

Instalación del gas GLP

- La instalación deberá hacerse con manguera metálica flexible con rosca 1/2" gas conforme norma de su país.
- Regulador de presión para gas GLP con registro de salida con rosca externa de 1/2" BSP, conforme la norma de su país.
- Conexiones necesarias (uniones, niple, etc.).

IMPORTANTE
Las instalaciones internas deberá ser realizadas de acuerdo a las exigencias de la norma de su país.

Instalación del gas GN (Gas natural)

- La instalación deberá hacerse con manguera metálica flexible con rosca 1/2" gas.
- Registro de esfera adecuado para GN.
- Conexiones necesarias (uniones, niple, etc.).

IMPORTANTE
Las instalaciones internas deberá ser realizadas de acuerdo a las exigencias de la norma de su país.

Advertencias

- La manguera metálica flexible para la conexión del gas es de uso obligatorio (Figura 12).
- Utilice arandela de vedación entre las conexiones.
- Utilice un regulador de presión adecuado (figura 13). Verifique el plazo de validez, porque se debe cambiar cada 5 años. Su ausencia podrá causar exceso de presión y, en consecuencia, pérdida de gas que puede ocasionar incendios.
- En la instalación del gas natural es obligatorio usar registro de esperas cerca del punto de conexión (figura 14).
- Instale un registro en un local accesible de la línea de gas y asegúrese de que las personas que la vayan a usar conozcan su ubicación y la forma de usarla, en caso de ocurrir algún problema.
- Verifique si no hay contacto entre partes de la placa de cocción y partes móviles como cajones, así como que no cruce lugares vacíos donde puedan haber estrangulamientos de la manguera flexible metálica.
- Después de la instalación, verifique si no hay pérdidas de gas, poniendo espuma de jabón o detergente líquido en todas las conexiones que se hayan hecho. Si hubiera formación de pequeñas burbujas, repetir la operación o consulte el Servicio Autorizado (Figura 15).
- Los componentes citados anteriormente, necesarios para la instalación del producto deberán ser adquiridos por el consumidor, así como la preparación del lugar.

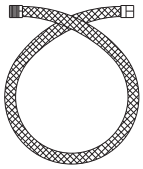

Fig. 12

Fig. 13

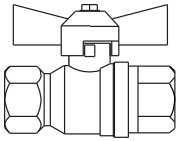

Fig. 14

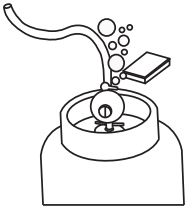

Fig. 15

IMPORTANTE
Esta Placa de cocción no se puede instalar para la utilización de GAS MANUFACTURADO (NAFTA) .

8. Instalación eléctrica

- La Placa de cocción TRAMONTINA funciona en 127-220 V sin llave de selección (bivolt automático).
- La Placa de cocción ya viene con un cable a tierra en el cable de alimentación.
- La conexión a tierra debe estar de acuerdo a la norma de su país - Sección conexión a tierra.
- Conecte el producto a un tomacorrientes bipolar con contacto a tierra de 10 A, 3 patas redondas (diámetro de las patas 4,0 mm) debidamente conectado a tierra conforme la norma de su país (figura 19), exclusiva, en excelente estado, dimensionada de acuerdo al circuito de protección.

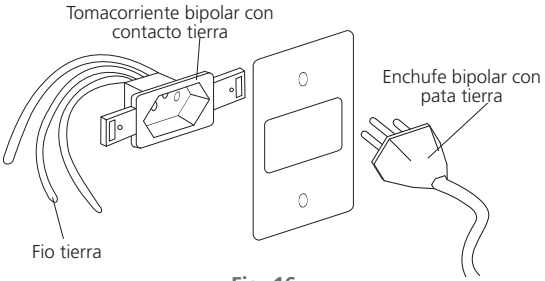

Fig. 16

Advertencias

- La instalación eléctrica debe estar de acuerdo a las normas de su país.
- **Si el cable de alimentación estuviese averiado, debe ser reemplazado por el fabricante o agente autorizado o persona calificada para evitar riesgos.**
- El tomacorrientes eléctrico nunca debe estar ubicado atrás de la placa de cocción o del horno (en el caso que se instale abajo de la placa de cocción), sino que en la lateral, en local de fácil acceso.
- Bajo ninguna circunstancia conecte otros equipos al mismo tomacorriente (figura 17).

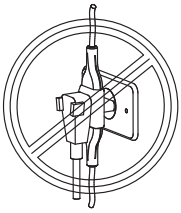

Fig. 17

9. Solución de problemas

Fuga de gas

Al sentir olor a gas dentro de su residencia, proceder de la siguiente manera:

• No accione los interruptores eléctricos.
• No encienda ningún tipo de llama.
• Cierre la llave de gas de la bombona o de la red de gas.
• Abra todas las ventanas y puertas para ventilar el ambiente.
• No prenda la campana, ventilador ni cualquier otro tipo de aparato.

ADVERTENCIA
Si no se encuentra la pérdida de gas, llame a un técnico.

La hornalla no prende. Verifique si:

• Hay chispas eléctricas.
• El enchufe del cable eléctrico está conectado al toma.
• El(los) registro(s) de gas está(n) abierto(s).
• Existe abastecimiento de gas.
• Las hornallas o los electrodos están limpios y secos.
• Las hornallas están bien puestas en sus asientos.
• Hay energía eléctrica.

La llama no aumenta. Verifique si:

• Existe suministro normal de gas.
• Existe llama en todos los agujeros.

La llama está amarilla. Verifique si:

• Existe abastecimiento normal de gas.
• Existen residuos en la cámara (esponja de aluminio o de acero, esponja, alimentos, etc.)

La llama se apaga a veces. Verifique si:

• Hay alguna corriente de aire dirigida hacia las hornallas.
• Todas las hornallas están encajadas correctamente en sus asientos.
• Existe abastecimiento normal de gas.

10. Especificaciones Técnicas

Referencia de la placa de cocción		**94752/104**
Tensión (V)		**127 - 220**
Frecuencia (Hz)		**50 - 60**
Potencia eléctrica (W)		**5**
Categoria		**II 2,3**
Hornalla triple llama (kW)		**1 x 4,10**
Hornalla rápida (kW)		**1 x 3,00**
Hornalla semirrápida (kW)		**2 x 1,75**
Hornalla auxiliar (kW)		**1 x 1,00**
Potencia térmica (kW)		**11,60**
Dimensiones (mm)	**Ancho**	**890**
	Profundidad	**500**
	Altura	**102**
Pesos (kg)	**Neto**	**12,40**
	Bruto	**15,00**
Tipo de gas*		**G30 - GLP = 2,75 kPa (28-32 mbar)**
		G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)

*Producto calibrado para gas GLP - presión 2,75 kPa (28 - 32 mbar).

Tabla 3

11. 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 empie 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 defectos de fábrica constatado por **TRAMONTINA TEEC S.A.** y efectuados por el Servicio Autorizado TRAMONTINA en las ciudades donde hay Servicio Autorizado.
- Las piezas plásticas, gomas, rejillas, hornallas, electrodos y sombreros, 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 (rayones, 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 semiprofesional.
- 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 instalada 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, rayones o actos y efectos de la naturaleza, tal como descargas atmosféricas, lluvia, inundaciones, etc.
- Transporte hasta el local definitivo 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.
- 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.
- No hay garantia para conversión del tipo de gas en productos en uso, que no son nuevos. El Servicio Autorizado hará una cotización de los repuestos y mano de obra para ese servicio.
- 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 al **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 producto fue probado y controlado por personal especializado antes de dejar la fábrica, de modo a 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.br**) 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 garantia, serán reemplazados sin costo. No hay cambio de producto.

12. Responsabilidad ambiental

Cada producto Tramontina que tienes en casa es fruto de un cuidadoso trabajo, pensando para transformar todo nuestro proceso productivo en una acción para hacer que el mundo sea mejor.

Sepa más en sustentabilidad.tramontina.com.br

Empaque

Los materiales que componen el empaque son reciclables. Por eso, para desecharlos, separe adecuadamente los plásticos, papeles y cartón que forman parte del empaque 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.

13. Central de Atención Tramontina

+55 [11] 4861.3981
atendimento@
tramontina.com

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 08h a 17h.

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

Consulte la lista de asistencias técnica autorizada Tramontina a través del sitio:
https://www.tramontina.com.br/es/servicio-soporte/asistencia-tecnica o en el código QR.

Rev. 7 / Maio 2021 / 188539

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

TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito