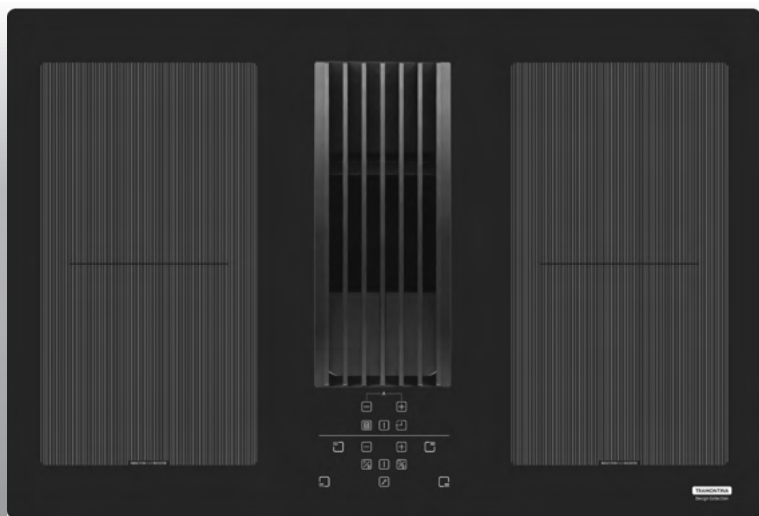


TRAMONTINA

Design Collection

Cooktop por indução

DUO 4EI 80



**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 Duo 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 Duo 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	5
4. Instalação elétrica	7
5. Modos de instalação da coifa	8
6. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução	9
7. Utilização do produto	10
8. Pannel de comandos	12
9. Modo Bridge (Flex Booster)	17
10. Filtro de carvão ativado da coifa	18
11. Funções de segurança	20
12. Limpeza	20
13. Códigos de erros	23
14. Características técnicas	24
15. Especificações técnicas	25
16. Termo de garantia	26
17. Responsabilidade ambiental	28
18. Central de Atendimento Tramontina	28

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.
- **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.**
- **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 produto não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor neste produto.**
- **Observação: Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, ele não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.**
- **ATENÇÃO: Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**
- **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.**
- **CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.**
- **ATENÇÃO: Cozimento sem supervisão em um cooktop com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em um incêndio.**
- **Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.**
- Enquanto as áreas de aquecimento estiverem quentes, mantenha as crianças afastadas.
- 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 tente extinguir um fogo com água. Desligue o cooktop e cubra a chama (com uma tampa ou pano).**
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre, próximo ou abaixo do cooktop.
- Por motivo de higiene e segurança, o produto deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a superfície vitrocerâmica podem se inflamar.
- Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.
- Deve haver uma ventilação adequada da sala quando o produto é utilizado ao mesmo tempo que aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.

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.

2. Apresentação geral do produto

Cooktop por indução DUO 4EI 80

Com sistema de exaustão (Ex) - Ref.: 94754/220

Com sistema de purificação (In) - Ref.: 94754/221

Sem sistemas integrados - Ref.: 94754/222

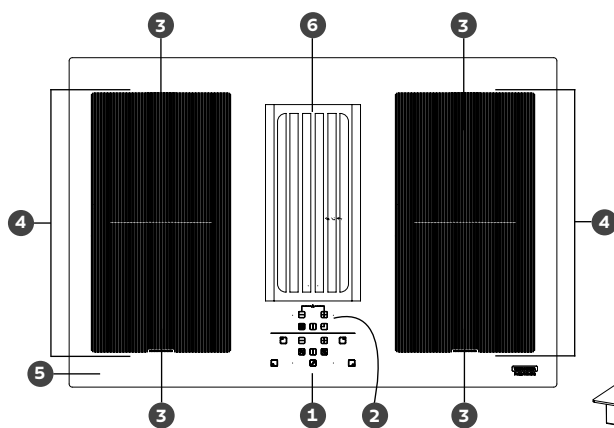


Fig. 1

- 1 - Painel de comandos do cooktop
- 2 - Painel de comandos da coifa
- 3 - Área de aquecimento 220 x 204 mm
- 4 - Área de aquecimento Bridge 220 x 410 mm
- 5 - Mesa vitrocerâmica

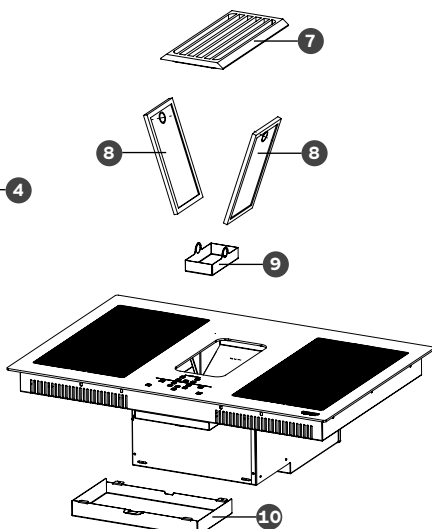


Fig. 2

- 6 - Coifa integrada
- 7 - Grade superior da coifa
- 8 - Filtro metálico
- 9 - Reservatório de líquidos menor
- 10 - Reservatório de líquidos maior

ATENÇÃO!

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

3. Instalação

- Recomenda-se que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o código QR na contracapa 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 produto, que inclui instalações elétricas, móveis, tubulação de saída de ar, 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 regulação automática do aparelho, durante a vida útil deste, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.
- O cabo de alimentação não pode ficar acessível após a instalação.

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 (figura 3).
- Para um móvel suspenso, considere 800 mm como distância mínima do cooktop (figura 3).
- Para circulação do ar, será necessário um vão livre de no mínimo 30 mm abaixo 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.
- É indispensável que o local da instalação do cooktop seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do aparelho. Não bloqueie as aberturas de ventilação do móvel.
- 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 45 mm abaixo do nível do cooktop, conforme figura 4.
- 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.
- As paredes e superfícies em torno do cooktop devem suportar altas temperaturas e possuir acabamentos fáceis de limpar.
- Caso o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou armário de cozinha, deve-se providenciar uma barreira de proteção abaixo da base do cooktop, para evitar tocar nesta parte do cooktop.

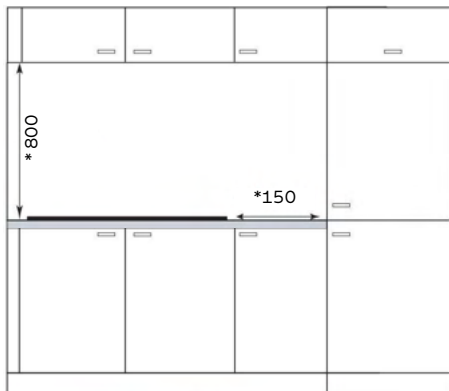


Fig. 3

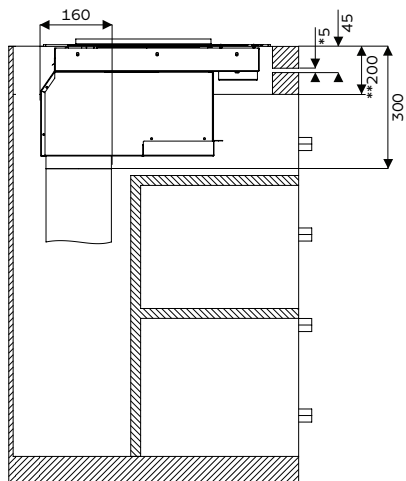


Fig. 4

*Medida mínima.
**Medida máxima.
Medidas em milímetros.

Instalação convencional

- Nesta instalação o vidro do cooktop fica por cima do tampo (figura 5).
- No tampo onde o cooktop será instalado faça uma abertura com as dimensões indicadas na figura 6, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado.

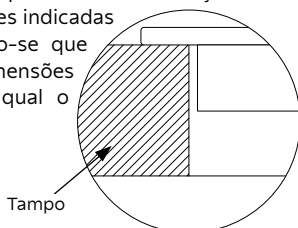


Fig. 5

*Medida mínima.
Medidas em milímetros.

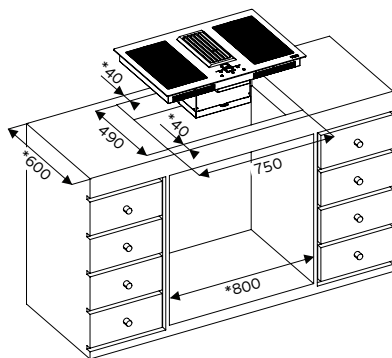


Fig. 6

Instalação Flush

- Nesta instalação o vidro do cooktop fica alinhado ao tampo (figura 7).
- No tampo onde o cooktop será instalado faça uma abertura com as dimensões indicadas na figura 8, 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 7. **Não deve ser utilizado silicone para a fixação do cooktop, apenas para acabamento, por causa de eventuais manutenções no produto.**

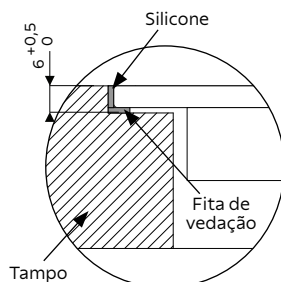


Fig. 7

Medidas em milímetros.

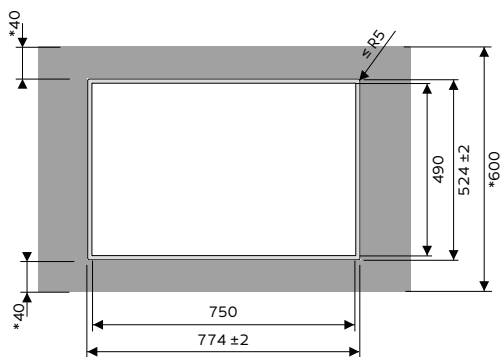


Fig. 8

*Medida mínima.
Medidas em milímetros.

Fixação do cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o cooktop é composto por 6 presilhas de fixação e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (fita de vedação).
- As presilhas de fixação são posicionadas na parte frontal (2 presilhas), nas laterais (1 presilha em cada lateral) e na parte traseira (2 presilhas).
- Para aplicar a fita de vedação, apoie o cooktop com o seu lado inferior para cima (em uma superfície estável e lisa), as tiras de fita de vedação deverão ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia (figura 9). 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.
- Encaixe o cooktop no tampo do móvel, aplicando uma pressão moderada para o encaixe. Verifique se o cooktop ficou centralizado e firme.

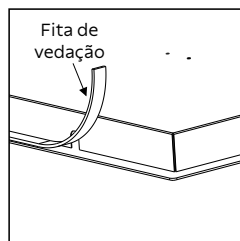


Fig. 9

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 10). 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 40 A no fio fase (figura 11).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 40 A (figura 12).

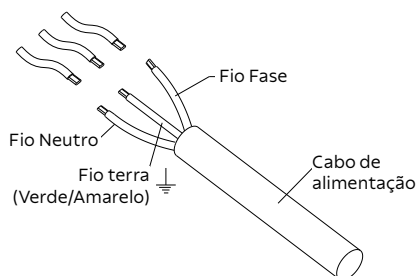


Fig. 10

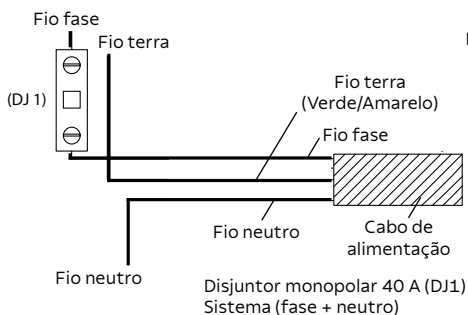


Fig. 11

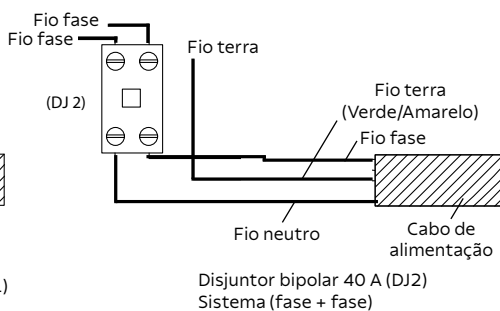


Fig. 12

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 do cabo de alimentação e 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 electricista/engenheiro electricista.
- 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 1, 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 1 ou quedas frequentes no fornecimento de energia.**

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

Tabela 1

5. Modos de instalação da coifa

- A coifa embutida no Cooktop por indução DUO pode ser instalada no modo EXAUSTOR ou DEPURADOR.
- Este produto foi desenvolvido para ser instalado apenas em bancadas de no mínimo 80 cm.

Modo EXAUSTOR

ATENÇÃO!

É proibido deixar que o vapor e a fumaça provenientes do processo de cozimento sejam conduzidos para dentro do móvel/bancada, sem o devido direcionamento para o ambiente externo (conexão da tubulação com o ambiente externo).

No modo Exaustor, os vapores e a fumaça provenientes do processo de cozimento entram pela coifa, são filtrados por meio do filtro metálico, no qual fica retida a gordura, e conduzidos para o ambiente externo através de um duto.

- **O ar não deve ser descarregado em um duto que é usado para exaustar os gases de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.**
- Para conferir a instalação completa do produto no modo **Exaustor**, acesse o código QR ao lado.

Instalação no modo Exaustor



Modo DEPURADOR

ATENÇÃO!

É proibido deixar que o vapor e a fumaça provenientes do processo de cozimento sejam conduzidos para dentro do móvel/bancada, sem o devido direcionamento para o defletor.

Caso não seja possível descarregar os vapores e a fumaça do processo de cozimento dos alimentos para o ambiente externo, a coifa poderá ser instalada no modo DEPURADOR (reciclagem de ar).

Os vapores e a fumaça passam pelo filtro metálico, no qual fica retida a gordura, e por um filtro de carvão ativado onde o ar é purificado e retorna para o ambiente livre de odores e gorduras.

- Para conferir a instalação completa do produto no modo **Depurador**, acesse o código QR ao lado.

Instalação no modo Depurador




6. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução

Para utilizar o seu cooktop por indução, é necessário que a base das painéis 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 painéis 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 ímã no fundo na panela, se o ímã 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.

7. 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 ocasionar um acionamento involuntário do produto, bem como dificultar a sua utilização.
- 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 14).
- 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 13). Por isso, utilize panelas do diâmetro exato das áreas de aquecimento (veja na tabela 2) e sempre centralizadas. **Panelas com diâmetro menor que 140 mm podem não ser detectadas pelo cooktop.**

- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento (tabela 2), principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos.
- Para movimentar as panelas, a forma correta é levantar e deslocar (figura 14). Evite arrastar os recipientes pela superfície vitrocerâmica.
- Para panelas maiores que 150 mm de altura, use uma tampa entreaberta, conforme figura 15.

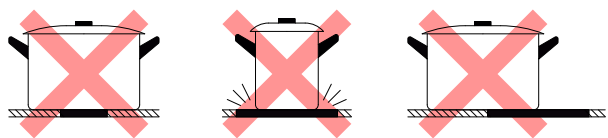


Fig. 13

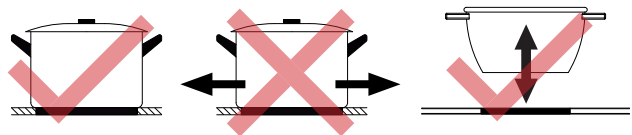


Fig. 14

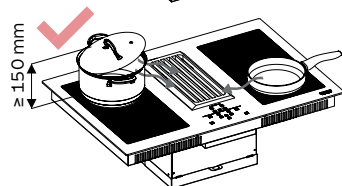
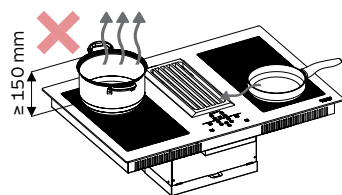


Fig. 15

Área de aquecimento (mm)	Diâmetro mínimo da panela (mm)	Diâmetro máximo da panela (mm)
220 x 204	140	220
220 x 410 (Modo Bridge)	200	*Retangulares e ovais = 220 x 410 *Redondas = 220

*Observar formas de utilização no item "9. Modo Bridge (Flex Booster)".

Tabela 2

Observação: Não deslize as panelas sobre o cooktop (figura 14), 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).

- 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).

- Nunca utilize a coifa sem os filtros metálicos, a grade superior e os reservatórios de líquidos devidamente instalados.
- Para obter um melhor rendimento, desligue a coifa de 10 a 15 minutos após o término do cozimento para que todo o ar saturado do ambiente seja eliminado.

8. Painel de comandos

O painel de comandos do cooktop por indução Duo 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).

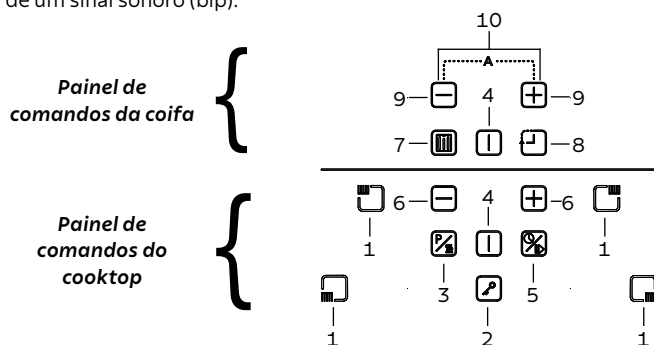



Fig. 16



- | | |
|--|--|
| 1 - Tecla de seleção da área de aquecimento | 6 - Tecla de ajuste da Potência e Timer do cooktop |
| 2 - Tecla do Bloqueio do painel de comandos do cooktop | 7 - Alerta de limpeza dos filtros metálicos da coifa |
| 3 - Tecla de seleção do Booster e Manter aquecido | 8 - Tecla de seleção do Timer da coifa |
| 4 - Tecla de liga/desliga | 9 - Tecla de ajuste da Potência da coifa |
| 5 - Tecla de seleção do Timer e função Pausa | 10 - Seleção do Modo Auto da coifa |

Utilização do COOKTOP POR INDUÇÃO

Ligar





Para ligar o cooktop, pressione a tecla liga/desliga “”, por 3 segundos, 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 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 selecione a tecla desta respectiva área no display.

Depois, ajuste a potência desejada (de 1 a 9) através das teclas “” e “”. Ao pressionar a tecla “”, a potência inicia no nível 5 e ao pressionar a tecla “”, a potência inicia no nível 9.

É possível alterar a potência a qualquer momento durante o uso do cooktop.

Utilização dos níveis de potência



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

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 3




Booster (Potência extra)

O cooktop dispõe da função Booster, que é indicada para um rápido aquecimento dos alimentos ou de líquidos, com um nível de potência mais elevado. Quando acionada esta função, **o cooktop permanece nesta condição por 5 minutos, e após este tempo, o nível de potência é reduzido para 9**, dando continuidade ao cozimento.

- Para acionar o Booster, selecione uma área de aquecimento e pressione a tecla “”. O display da respectiva área mostrará “P”.
- Se for necessário cancelar a função Booster, selecione a respectiva área de aquecimento e pressione “”, então a potência cairá para o nível 9. Depois, acione a potência desejada para continuar o cozimento ou desligue o cooktop.
- Caso o Timer e o Booster estiverem acionados em uma determinada área de aquecimento, e o Timer tiver um período de tempo menor que a função Booster, ao término do Timer a área de cozimento será desligada.

Manter Aquecido

O cooktop dispõe da função Manter Aquecido, que mantém um aquecimento brando da área de aquecimento selecionada, similar as potências mais baixas do cooktop (1 e 2).

- Para acionar a função Manter Aquecido, selecione uma área de aquecimento e mantenha pressionado por 3 segundos a tecla “”. O display da respectiva área mostrará “”.
- Se for necessário cancelar a função Manter Aquecido, selecione a respectiva área de aquecimento e mantenha pressionado por 3 segundos a tecla “”, então a função será cancelada.


Timer

Esta função permite programar um período de tempo, para que, ao final deste, uma determinada área de aquecimento se desligue automaticamente.

É possível programar todas as áreas de aquecimento com o Timer, entretanto, para cada uma será necessário repetir a operação. No display do Timer ficará visível o menor tempo programado.

Programar o Timer:


- Com o cooktop ligado, selecione uma área de aquecimento e ajuste a potência desejada. O nível de potência pisca por 5 segundos.

- Antes da potência parar de piscar, pressione a tecla “

Dica: Pressionando as teclas “+” ou “-” do Timer, o tempo é acrescido ou diminuído em 1 minuto. Segurando pressionado as teclas “+” ou “-”, o tempo é acrescido ou diminuído em 10 minutos.

- Após alguns segundos da seleção do Timer, a contagem regressiva começará automaticamente. No display da área de aquecimento acionada com o Timer, no lado inferior direito, um ponto vermelho se acenderá até o término da função.
- Quando o Timer é acionado em mais de uma área de aquecimento simultaneamente, o ponto vermelho fica visível nos displays dessas áreas e aquela com o menor tempo de Timer definido tem o ponto vermelho piscando.

Alterar o Timer:

- O Timer pode ser alterado a qualquer momento.
- Selecione a área de aquecimento acionada com o Timer.
- Pressione a tecla “


Conferir o Timer restante:

- Quando o Timer é selecionado em mais de uma área de aquecimento ao mesmo tempo, é possível conferir o tempo restante selecionando a área de aquecimento desejada. O tempo aparecerá no display do Timer.

Término do Timer:

- O término do Timer é notificado através de um aviso sonoro (bip) e pelo símbolo “0 0” piscando no display do Timer. Para desligar o aviso sonoro, pressione qualquer tecla do display, ou após 30 segundos ele se desligará automaticamente.

Cancelar o Timer:

- Selecione a área de aquecimento acionada com o Timer.
- Selecione o Timer através da tecla “

IMPORTANTE!


Quando o Timer e o Conta minutos são utilizados juntos no cooktop, o display mostra o tempo restante apenas do Conta minutos, mesmo que esse seja maior que o Timer. Para visualizar o tempo do Timer, pressione a tecla da área de aquecimento correspondente.

Conta minutos

Esta função permite programar um determinado período de tempo, 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 do cooktop automaticamente (função Timer).

Observação: Para acionar, alterar ou cancelar a função Conta minutos, nenhum display de área de aquecimento poderá estar selecionado (nível de potência piscando), pois caso estiver, não será acionada a função Conta minutos, e sim o Timer.

Programar o Conta minutos:

- Ligue o cooktop e, sem nenhuma área de aquecimento selecionada, pressione a tecla “

14

- Depois de ajustado o Conta minutos, dentro de alguns segundos começará a contagem regressiva.

Alterar o Conta minutos:

- O Conta minutos pode ser alterado a qualquer momento.
- Pressione a tecla "⌘" e ajuste o tempo através das teclas "⊖" e "⊕".
- Aguarde alguns segundos para confirmar a programação e dar início a contagem regressiva do Conta minutos.

Término do Conta minutos:

- O término da função é notificado através de um aviso sonoro (bip), e pelo símbolo "0 0" piscando no display do Timer. Para desligar o aviso sonoro, pressione qualquer tecla do painel de comandos. Caso contrário, após 30 segundos ele se desligará automaticamente.

Cancelar o Conta minutos:

- Pressione a tecla "⌘" e depois, através da tecla "⊖", zere o tempo ou então pressione simultaneamente as teclas "⊖" e "⊕".

IMPORTANTE!

Quando o Timer e o Conta minutos são utilizados juntos no cooktop, o display mostra o tempo restante apenas do Conta minutos, mesmo que esse seja maior que o Timer. Para visualizar o tempo do Timer, pressione a tecla da área de aquecimento correspondente.

Função Pausa

O cooktop dispõe da função Pausa, para utilizar caso precise pausar o cozimento em todo o cooktop. Com isso, todas as funções que estão sendo usadas (áreas de aquecimento, Timer, Booster...) serão pausadas.

Ativar a função Pausa:

- Mantenha pressionado por 3 segundos a tecla "⌘".
- Todos os displays do cooktop mostrarão o símbolo "=".

Desativar a função Pausa:

- Mantenha pressionado por 3 segundos a tecla "⌘".
- Todas as funções que estavam pausadas voltarão a funcionar de onde pararam.

ATENÇÃO!

A função Pausa fica ativada por tempo indeterminado, a menos que o usuário desligar o cooktop ou houver queda de energia elétrica.

Bloqueio do painel de comandos

O cooktop conta com um bloqueio de segurança do painel de comandos, para evitar que, por exemplo, crianças liguem o produto acidentalmente ou para não acionar os comandos durante a limpeza.


Quando o bloqueio do painel de comandos estiver ativo, apenas a tecla "⏻" estará ativada.

Essa função pode ser ativada quando o cooktop está em funcionamento.

Ativar o bloqueio:


- Pressione a tecla "⏻" por 3 segundos.
- O display do Timer ficará visível o símbolo "Lo".

Desativar o bloqueio:


- Pressione a tecla “” por 3 segundos.
- O símbolo “Lo” irá desaparecer do display. O cooktop já pode ser utilizado normalmente.

Utilização da COIFA



Ligar

Para ligar a coifa, pressione a tecla liga/desliga “”, por 3 segundos, então aparecerá “-” no display da coifa por 1 minuto. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período, o aparelho se desligará automaticamente.

Desligar



- Para desligar a coifa, é necessário pressionar a tecla “”.

Selecionar um nível de potência

Com a coifa ligada (o display mostrando “-”), ajuste a potência desejada (de 1 a 5) através das teclas “” e “”. É possível alterar a potência a qualquer momento durante o uso da coifa.

Booster (Potência extra)



A coifa dispõe da função Booster, que é indicada para cozimentos rápidos com grande quantidade de vapores, onde o nível de potência do cooktop também estará mais elevado.

- Para acionar o Booster, pressione a tecla “” até aparecer “P” no display da coifa.
- Se for necessário cancelar a função Booster, pressione “”, então a potência cairá para o nível 5. Depois, acione a potência desejada ou desligue a coifa.

Desligamento programado





A coifa dispõe da função Desligamento programado, que possui tempos pré-definidos para reduzir a potência da coifa até desligá-la.

O atual nível de potência permanecerá acionado por 5 minutos, depois reduzirá para o próximo menor nível de potência. Então, essa potência permanecerá acionada por 2 minutos, assim reduzindo novamente para o próximo menor nível de potência. Esse processo de repetirá até chegar ao nível 0 de potência, onde então a coifa será desligada.

- Para acionar o Desligamento programado, pressione a tecla “” e irá aparecer um ponto vermelho acima dessa tecla, indicando que a função foi ativada.
- Se for necessário cancelar a função Desligamento programado, mantenha pressionada a tecla “” por 3 segundos.

Modo Auto

A coifa dispõe do Modo Auto, que aciona e regula o nível de potência da coifa de acordo com a intensidade do cozimento que estiver sendo feito no cooktop.

- Para acionar o Modo Auto, mantenha pressionada as teclas “” e “” por 3 segundos e aparecerá “A” no display da coifa, indicando que a função foi ativada.
- Durante o uso do Modo Auto, se a coifa identificar que não há mais vapores vindo do cooktop, ela se desligará em 1 minuto.
- Se for necessário cancelar o Modo Auto, mantenha pressionada as teclas “” e “” por 3 segundos.

O display da coifa mostrará "8" e piscará por 5 segundos, depois o Modo Auto estará cancelado e a coifa seguirá funcionando no atual nível de potência que estava selecionado.

Lembrete de limpeza dos filtros metálicos

Quando a coifa atinge 50 horas de uso, o lembrete de limpeza dos filtros metálicos (de gordura) será ativado.

O display irá sinalizar esse lembrete através de um ponto vermelho acima da tecla "☐" e do símbolo "☐" no display da coifa. O produto irá continuar a funcionar normalmente.

Após limpar os filtros, reative o lembrete pressionando a tecla "☐".

9. Modo Bridge (Flex Booster)

Neste modo, é possível utilizar as áreas do cooktop de 3 formas diferentes, permitindo maior versatilidade ao usuário.

- Duas áreas de aquecimento como uma única área grande (figura 17), utilizando uma panela/assadeira oval ou retangular (figura 23).
- Utilizar duas panelas que utilizarão o mesmo nível de potência e pré-definições selecionadas pelo usuário (figura 18).
- Usar apenas uma panela que pode ser movida de uma área para outra, no qual o cooktop identifica onde está a panela, mantendo a potência pré-definida e na área que não estiver coberta pela panela, não há envio de potência (figuras 19 e 20).

Veja a seguir exemplos de como utilizar o modo Bridge, bem como maneiras incorretas de utilizar.

IMPORTANTE!

Certifique-se de centralizar o(s) utensílio(s) na(s) área(s) de acordo com as figuras a seguir. O recipiente ideal para o modo Bridge é uma panela oval ou retangular, ou uma caçarola menor.

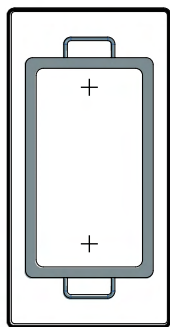


Fig. 17

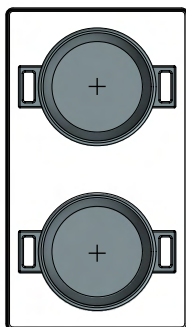


Fig. 18

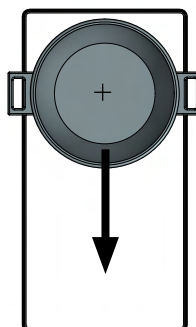


Fig. 19

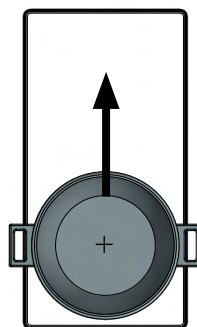


Fig. 20

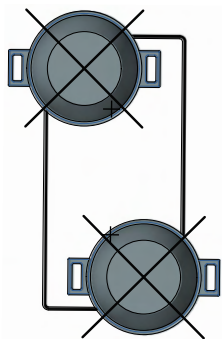


Fig. 21

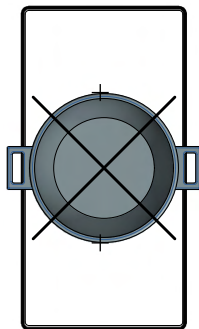


Fig. 22

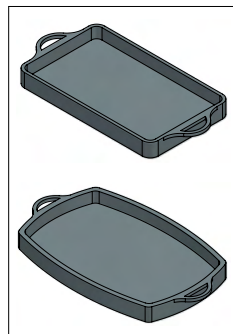











Fig. 23

Ativar o modo Bridge:

- Para ativar o modo Bridge nas áreas da direita, pressione as teclas “” e “” simultaneamente por 3 segundos e para acionar nas áreas da esquerda, pressione as teclas “” e “” simultaneamente por 3 segundos.
- O display da área superior mostra o símbolo “”, conforme figura 24.
- Ajuste a potência desejada selecionando a área inferior. É possível acionar a função Booster, função Manter aquecido e o Timer.

Observação: É possível acionar as 4 áreas ao mesmo tempo no modo Bridge, entretanto não recomenda-se colocar uma única panela sobre o cooktop.

Desativar o modo Bridge:

- Para desativar o modo Bridge nas áreas da direita, pressione as teclas “” e “” simultaneamente por 3 segundos e para desativar nas áreas da esquerda, pressione as teclas “” e “” simultaneamente por 3 segundos.

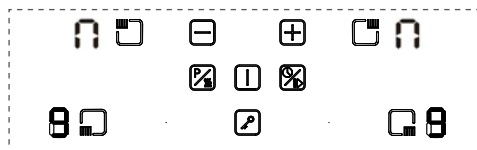


Fig. 24

10. Filtro de carvão ativado da coifa

Este filtro elimina os odores que se formam durante o cozimento dos alimentos e deve ser utilizado somente no modo DEPURADOR.

ATENÇÃO!

Ao instalar o filtro de carvão AmbiFresh na coifa, anote a data em que esta instalação ocorreu, na etiqueta que acompanha o filtro e depois cole-a na carcaça da coifa, de forma que fique visível. Isso ajudará a controlar a data de substituição do filtro.

- O filtro de carvão ativado AmbiFresh Rectangular 5 Duo tem vida útil de 12 meses considerando uso diário de 2 horas, podendo variar dependendo do tipo e frequência de cozimento. Após esse período, o filtro poderá ser renovado, para aumentar sua vida útil em mais 6 meses. O filtro poderá ser renovado

por até 3 vezes.

- A realização de grande quantidade de frituras e o cozimento de alimentos com odores fortes (cebola, alho, peixe, etc.), poderá reduzir a vida útil do filtro de carvão ativado.
- O filtro AmbiFresh Rectangular 5 Duo (ref. 94550/020) é constituído de carvão ativado com uma microestrutura desenvolvida para se obter uma alta eficiência na remoção de odores.
- Para retirar o filtro de carvão ativado, siga os passos a seguir:

1- Desligue a coifa e o cooktop.

2- Retire a capa de acabamento do móvel e depois remova os 3 parafusos que fixam os filtros, conforme figura 25.

3- Retire os dois filtros (figura 26) **com cuidado**, pois os blocos de carvão são delicados.

- Para renovar o filtro de carvão ativado, siga os passos a seguir:

Atenção! Tenha muito cuidado durante o manuseio do filtro, pois os blocos de carvão são muito delicados. Evite bater, jogar e friccionar o filtro, pois os blocos de carvão podem se quebrar. Caso acontecer, sua eficiência será reduzida proporcionalmente, por isso avalie a necessidade de substituir o filtro.

1- Limpe o exterior dos dois filtros com uma esponja ou pano macio.

2- Leve os filtros a um forno por 1 hora, na temperatura máxima. Durante esse processo, o carvão libera os odores que estavam retidos nele, portanto deixe o ambiente ventilado.

3 - Após esse período, abra a porta do forno e aguarde o filtro esfriar completamente antes de retirá-lo do forno, para evitar queimaduras.

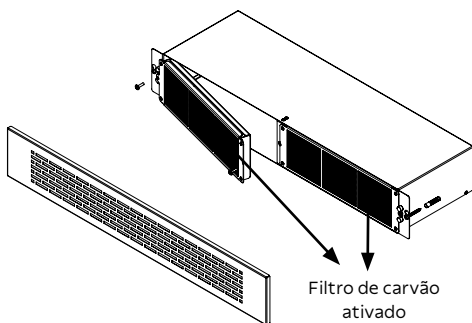
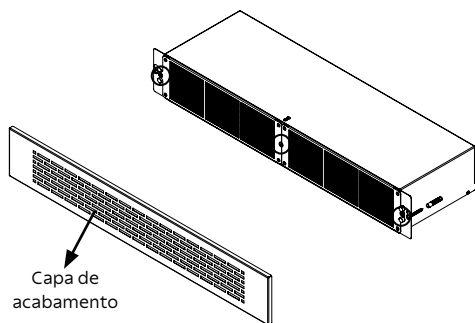
4 - Depois desse processo, o filtro já pode ser utilizado normalmente.

- **O filtro de carvão ativado pode ser renovado após 12 meses de uso. Depois, renove-o a cada 6 meses de uso por até 3 vezes. A vida útil máxima do filtro com as renovações é de 30 meses, sendo necessário substituir o filtro após esse período.**

- Realize a renovação do filtro antes do prazo previsto, caso perceba queda em sua eficiência.
- Utilize somente filtro original TRAMONTINA, que poderá ser encontrado na Rede de Serviços Autorizados ou Revendedores Autorizados de Eletros TRAMONTINA.
- Ao final da vida útil do filtro, realize o descarte correto dele. Veja mais detalhes no item "17. Responsabilidade ambiental".

ATENÇÃO!

Verifique sempre o estado de saturação do filtro. O acúmulo de gordura pode prejudicar o desempenho do produto, pois é altamente inflamável, podendo provocar incêndio.



11. Funções de segurança

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 4.


Nível de potência	1 a 3	4 a 6	7 e 8	9
Tempo para desligamento/horas	6	3	2	1,5

Tabela 4

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.

Sinal de alerta

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

- A área de aquecimento for acionada e não houver recipiente sobre ela.
- 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.
- Algum objeto pequeno for colocado sobre a área de aquecimento, como garfos, facas, chaves, etc.
- 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.

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.

12. Limpeza

Cooktop

- 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 a espátula especial (acompanha o produto). Após a superfície vitrocerâmica esfriar, a retirada desses resíduos será mais difícil, podendo até não ser possível removê-los.

- Para a limpeza da superfície vitrocerâmica, utilize somente sabão ou detergente neutros, esponja ou pano macios, papel toalha e água.
- Sempre após a limpeza, seque 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

Coifa

ATENÇÃO!

Há um risco de incêndio se a limpeza não é realizada de acordo com as instruções.

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue a coifa e o cooktop por indução.
- A coifa possui dois reservatórios internos que armazenam tanto a condensação dos vapores gerados durante o cozimento, quanto eventuais derramamentos de líquidos que possam ocorrer durante o uso do cooktop. **É necessário limpá-los frequentemente, mas quando houver derramamento de líquidos, limpe imediatamente os reservatórios.**
- **Limpe a grade superior da coifa sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.**
- Sempre após a limpeza, seque bem o produto.
- Não utilize produtos inflamáveis para limpar a coifa.
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor nesta coifa.**

Filtros metálicos

IMPORTANTE!

A limpeza periódica do filtro evita o perigo de incêndio, que pode ocorrer com a concentração de calor proveniente do cozimento.

- Para ter acesso aos filtros metálicos, primeiramente retire a grade superior da coifa.
- Retire um filtro de cada vez, puxando ele através do seu puxador, conforme ilustrado na figura 28.
- A limpeza destes filtros poderá ser feita na máquina de lavar louças, em um programa com a temperatura da água ≤ 65 °C. Neste processo, poderá ocorrer uma ligeira alteração na cor dos filtros, o que não altera o seu desempenho. Os filtros muito saturados não devem ser lavados juntamente com outras louças.
- Se a limpeza for manual, coloque os filtros em uma solução de água quente (65 °C) com detergente neutro. Passado algum tempo escove os filtros, após enxágue e seque-o.
- Aguarde até que os filtros estejam completamente secos antes de colocá-los novamente na coifa.
- Para recolocar os filtros, encaixe primeiramente na vertical, depois posicione-os na diagonal.

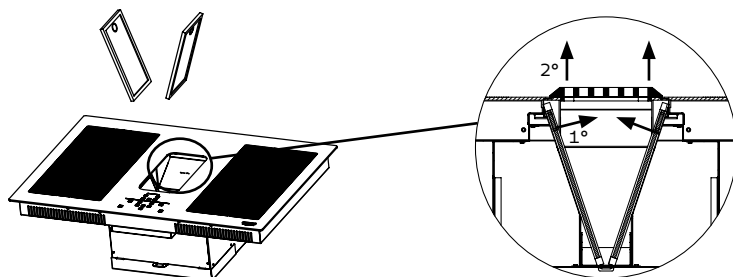


Fig. 28

Reservatórios de líquidos

- O reservatório menor fica abaixo dos filtros metálicos (figura 29), portanto para retirá-lo será necessário remover os filtros metálicos e depois puxá-lo para fora do produto.
- O reservatório maior fica embaixo do cooktop e para retirá-lo é necessário ter acesso a parte inferior frontal do cooktop, conforme figura 29.
- A limpeza destes reservatórios poderá ser feita na máquina de lavar louças, em um programa com a temperatura da água ≤ 65 °C.
- Se a limpeza for manual, lave os reservatórios com água quente (65 °C), detergente neutro e esponja macia. Após, seque-os completamente.
- Antes de recolocar os reservatórios, certifique-se que eles estão completamente secos.
- Ao recolocar o reservatório maior, certifique-se que todos os engates estão encaixados corretamente, conforme figura 29.

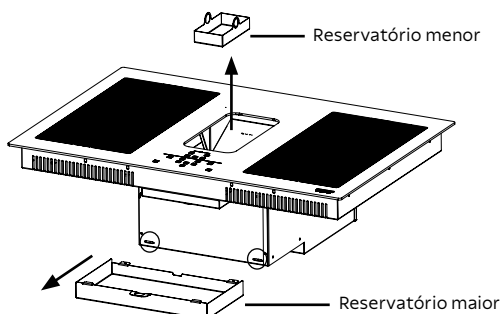


Fig. 29

13. Códigos de erros

O cooktop Duo 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
ER 03	Objeto, sujeira ou recipiente sobre o painel de comandos Usuário pressionando mais do que um controle ao mesmo tempo por um prolongado período	Mantenha o painel de comandos limpo e sem nenhum objeto em cima Se o usuário estiver pressionando mais que uma tecla ao mesmo tempo, o cooktop irá desligar assim que os comandos forem liberados, mas poderá ser ligado normalmente em seguida
E1 E	Temperatura da mesa vitrocerâmica está alta	Aguarde o cooktop resfriar e ligue-o novamente
E2 E	Temperatura do IGBT está alta	Aguarde o cooktop resfriar e ligue-o novamente Caso volte a apresentar esse erro, contate o Serviço Autorizado
E3 E	Tensão de entrada está muito alta	Verifique se a tensão de alimentação da residência é compatível com a tensão do cooktop
E4 E	Tensão de entrada está muito baixa	Verifique se a tensão de alimentação da residência é compatível com a tensão do cooktop
E5 E	Falha no sensor de temperatura (display da respectiva área de aquecimento irá mostrar "E")	Contate o Serviço Autorizado
F1 E	Falha na conexão entre a placa do display e a placa principal da esquerda (display da respectiva área de aquecimento irá mostrar "E")	Contate o Serviço Autorizado
F3 E	Falha no sensor de temperatura da bobina (display da respectiva área de aquecimento irá mostrar "E")	Contate o Serviço Autorizado
F4 E	Falha no sensor de temperatura da placa principal (display da respectiva área de aquecimento irá mostrar "E")	Contate o Serviço Autorizado

Tabela 5

14. Características técnicas

As medidas das figuras 30, 31 e 32 estão na escala de milímetros (mm).

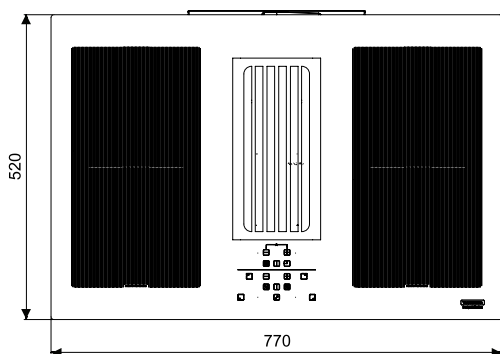


Fig. 30

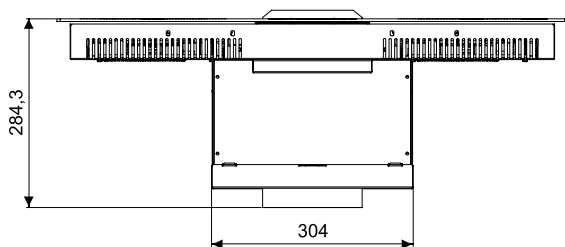


Fig. 31

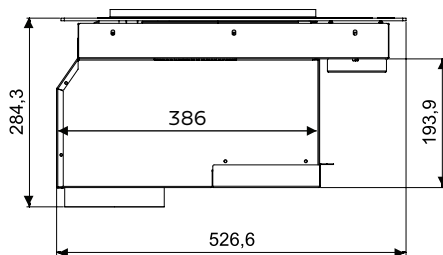


Fig. 32

15. Especificações técnicas

Modelo	DUO 4EI 80 Ex	DUO 4EI 80 In	DUO 4EI 80	
Referência	94754/220	94754/221	94754/222	
Tensão (V)	220 (+5%/-8%)			
Frequência (Hz)	50 - 60			
Grau de proteção	IPX0			
Classe de construção	Classe I			
Disjuntor termomagnético recomendado (A)	40			
Potência áreas de aquecimento dianteiras (kW)	2,0			
Potência áreas de aquecimento traseiras (kW)	1,5			
Booster área de aquecimento dianteiras (kW)	2,8			
Booster área de aquecimento traseiras (kW)	2,0			
Potência modo Bridge 4 áreas (kW)	7,2			
Potência modo Bridge 2 áreas (kW)	3,6			
Potência máxima do cooktop (kW)	7,2			
Potência da coifa (W)	135			
Número de velocidades da coifa	6 (5 + P)			
Pesos (kg)	Líquido	24,50	29,50	20,40
	Bruto	29,50	33,00	23,50

Tabela 6

Vazão (m ³ /h) Conforme norma IEC 61591	Velocidade 1	275
	Velocidade 2	325
	Velocidade 3	395
	Velocidade 4	460
	Velocidade 5	515
	Velocidade P	600
Ruído (dBA) Conforme norma IEC 60704	Velocidade 1	44
	Velocidade 2	48
	Velocidade 3	52
	Velocidade 4	55
	Velocidade 5	58
	Velocidade P	63

Tabela 7

16. 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 tempo 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 próprio produto, serão passíveis de cobrança.

Condições de garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o Cooktop que necessitar de conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Cooktop TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia 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.

17. 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.



18. 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. 4 / Outubro 2023 / 1.19929

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses



3 MESES + **9** MESES + **6** MESES + **6** MESES = **24** MESES
garantia legal garantia contratual registrando o produto instalando com o serviço autorizado Tramontina* 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