TRAMONTINA

GURU

manual de instruções

cooktop portátil inteligente por indução

PT | ES | EN

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Portátil Inteligente por Indução **TRAMONTINA**.

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do Cooktop Portátil Inteligente por Indução **TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão lhe ser úteis.

Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.

Índice

1. Cuidados 5
2. Apresentação geral do produto 7
3. Instalação 7
4. Instalação elétrica 8
5. Dicas para o uso correto do produto 9
6. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução 10
7. Funcionamento da tecnologia do sensor de temperatura 12
8. Funcionamento da tecnologia da balança 12
9. Iniciando o aplicativo Tramontina Guru 13
10. Utilização do produto 13
11. Modo Receita 17
11. Ventilador de resfriamento 17
12. Limpeza 18
13. Solução de problemas e códigos de erros 20
14. Especificações técnicas 22
15. Termo de garantia 22
16. Responsabilidade ambiental 24
17. Central de Atendimento Tramontina 24
18. Certificação ANATEL 25

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 os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

1. Cuidados

ATENÇÃO!
Para o modelo 127 V, será necessário utilizar uma tomada bipolar com contato terra de 20 A.

- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvido. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.**
- **A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento, conforme símbolo na mesa vitrocerâmica.**
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o aparelho não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.
- 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.**
- **Se a superfície estiver trincada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**
- **Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual) o suficiente para causar queimaduras. Por isso, evite se apoiar sobre o aparelho após o seu uso.**
- **Este cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto. O aplicativo Tramontina Guru apenas guiará o cozimento.**
- **Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.**
- **Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:**

- Por funcionários de lojas em áreas de cozinha, escritório ou outros ambientes de trabalho;

- Casas de fazenda;

- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- Em ambientes do tipo café da manhã.

- **Não utilize o cooktop portátil por indução ao ar livre.**
- **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.**
- Não utilize o produto sobre uma superfície instável e/ou aquecida. É imprescindível utilizar o cooktop sobre uma bancada nivelada, para o correto funcionamento da balança.
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Não armazene objetos sobre a área de aquecimento.
- O cooktop não deve ser manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente. Isto evitará riscos de acidentes (queimaduras, etc.).
- Deixe sempre o cabo das panelas posicionado em um local seguro, evitando esbarrões acidentais.
- Não utilize o cooktop em locais onde possa haver respingos de água, óleo, próximo ou debaixo de cortinas, materiais inflamáveis e dentro de armários.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica. Caso ocorra pequenos derramamentos sobre o sensor de temperatura, esses líquidos serão escoados para fora, sem danificar os componentes internos do produto e sem causar riscos ao usuário.
- Não utilize o cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Cuide para que objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos, não caiam na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.
- O cooktop deve ser manuseado com cuidado, pois os pés de apoio possuem sensores frágeis que podem ser danificados em caso de queda do produto ou manuseio incorreto.
- No centro da área de aquecimento do cooktop, há um sensor de temperatura. Evite que objetos pontiagudos ou cortantes caiam sobre essa peça, pois ela é frágil.
- Não utilize panelas de ferro fundido no cooktop, pois devido às suas características podem comprometer o desempenho do sensor de temperatura (não coberto pela garantia).
- Evite mover ou deslizar panelas e utensílios de cozinha pela mesa vitrocerâmica do cooktop, pois pode causar riscos na superfície, alterando a aparência do produto, e podem danificar o sensor de temperatura localizado no centro da área de aquecimento. Panelas danificadas e utensílios inadequados para cooktop por indução também podem danificar/riscar o produto. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Não armazene produtos inflamáveis e objetos plásticos ou metálicos, sobre ou próximo ao cooktop.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- Não tente inserir qualquer objeto dentro do cooktop.
- Não permita que as aberturas de entrada e de saída de ar na parte inferior do cooktop fiquem bloqueadas ou obstruídas.
- **Pessoas que utilizam marca-passo devem consultar um médico antes de utilizar o**

cooktop por indução, pois uma pequena área ao redor do cooktop em utilização fica carregada eletromagneticamente e poderá interferir no funcionamento do marca-passo.

2. Apresentação geral do produto

Cooktop Guru

Ref.: 127 V - 95700/003
220 V - 95700/004

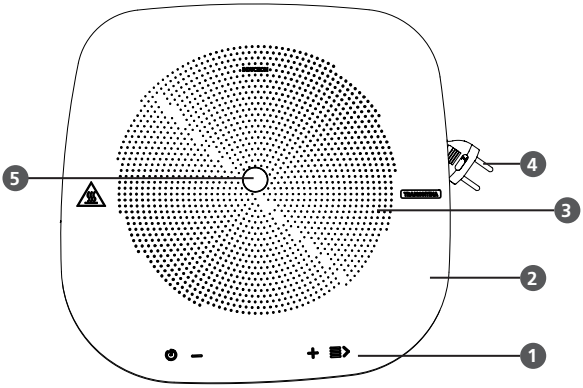
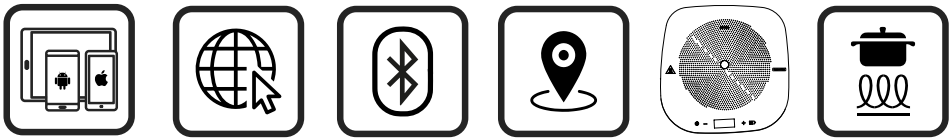


Fig. 1

1 - Painel de comando Touch
2 - Mesa vitrocerâmica
3 - Área de aquecimento Ø 230 mm
4 - Cabo de alimentação
5 - Sensor de temperatura

ATENÇÃO!
O Cooktop Portátil por Indução funciona em 127 V ou em 220 V (± 5%). Não é bivolt. Este produto foi desenvolvido para uso exclusivamente doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.

Requisitos



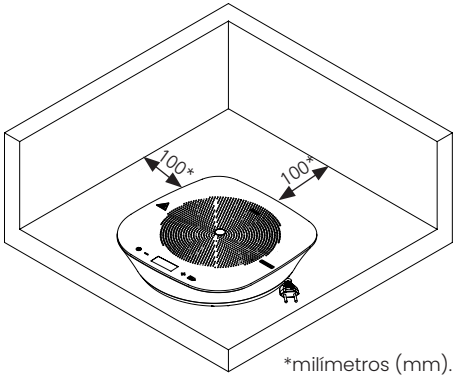
Dispositivo Smart | **Conexão com a Internet** | **Bluetooth** | **Localização GPS** | **Cooktop Guru** | **Panelas p/ indução**

3. Instalação

ATENÇÃO!
- **O cooktop portátil por indução não deve ser embutido.**
- **Não utilize o cooktop com o cabo de alimentação enrolado em sua carcaça (figura 7). Somente ligue o produto após desenrolar completamente o cabo e posicioná-lo de modo que não fique em contato com o cooktop.**

- A instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.

- É de inteira responsabilidade do consumidor a preparação das instalações elétricas, móveis e acessórios.
- O cooktop portátil por indução deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada, respeitando a distância mínima de 100 mm ao redor do aparelho (figura 2).
- Não utilize o cooktop próximo a fontes de calor (cooktop/fogão a gás ou elétrico, etc.).
- Para evitar o bloqueio das entradas e saídas de ar do cooktop, não utilize-o sobre carpetes, toalhas de mesa ou similares, ou sobre papéis.
- A TRAMONTINA não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais, objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.



*milímetros (mm).

Fig. 2

4. Instalação elétrica

ATENÇÃO!
Este cooktop funciona em 127 V ou em 220 V (± 5%). Não é bivolt.

- Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência (127 V ou 220 V, 50 - 60 Hz).
- Para o cooktop 127 V, utilize uma tomada bipolar com contato terra de 20 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm, conforme NBR 14136), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção (figura 3).
- Para o cooktop 220 V, utilize uma tomada bipolar com contato terra de 10 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm, conforme NBR 14136), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção (figura 3).
- Este cooktop foi projetado sob classe de construção II, portanto não utiliza aterramento, possuindo um plug bipolar conforme NBR 14136.
- Não use adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (figura 4).
- Não utilize o cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.

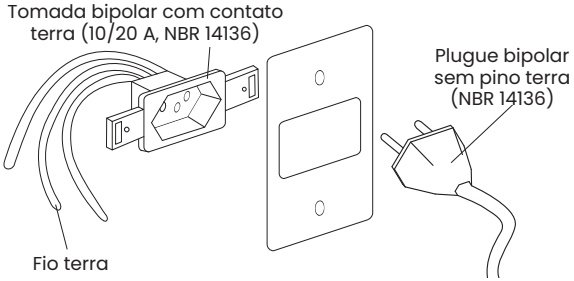


Fig. 3

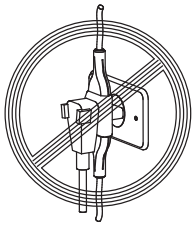


Fig. 4

- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V ou 220 V (fase + neutro) utilize disjuntor termomagnético monopolar de 20 A para o modelo 127 V e 10 A para o modelo 220 V no fio fase (figura 5).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V ou 220 V de duas fases (fase + fase), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 20 A para o modelo 127 V e 10 A para o modelo 220 V (figura 6).

Disjuntor monopolar (sistema fase + neutro)

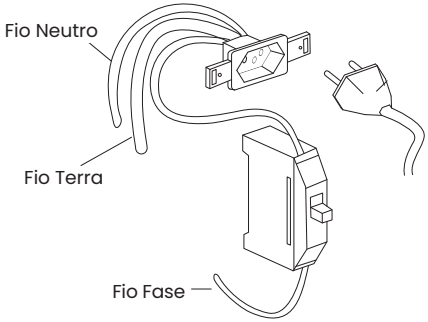


Fig. 5

Disjuntor bipolar (sistema fase + fase)

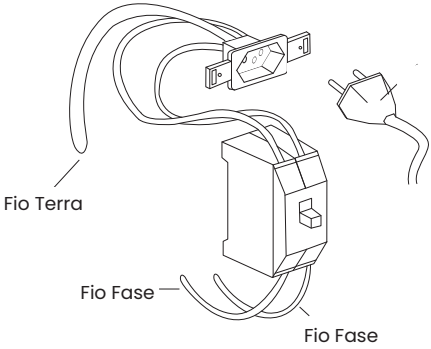


Fig. 6

- Mantenha o cabo de alimentação elétrico fora do alcance de crianças.
- Caso o cooktop não for utilizado por um longo período, desconecte-o da tomada elétrica.
- Quando o cooktop não estiver em uso, enrole o cabo de alimentação na parte inferior do produto, conforme figura 7.
- **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista/engenheiro eletricista.

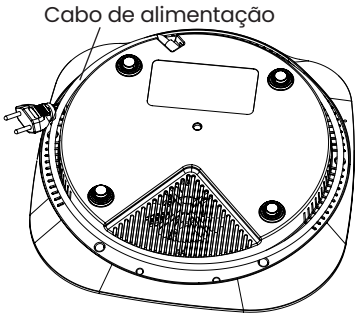


Fig. 7

ATENÇÃO!
Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto.

5. Dicas para o uso correto do produto

ATENÇÃO!
Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície vitrocerâmica, pois podem ficar quentes.

- Coloque as panelas sempre no centro da área de aquecimento, baseando-se pela serigrafia do produto, para garantir o melhor desempenho do cooktop.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a área de aquecimento estejam

limpas e secas.

- Não utilize panelas com fundos irregulares, arredondados, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento, o consumo de energia elétrica, prejudicará o controle de temperatura e ainda poderá danificar a superfície vitrocerâmica e o pino (não coberto pela garantia).
- Para a utilização do Modo Receita, utilize as panelas fornecidas com o produto para obter o melhor desempenho no cozimento.
- **Evite que objetos plásticos, folhas de alumínio e alimentos que contenham açúcar, caiam sobre a área de aquecimento enquanto ela estiver aquecida, pois estes poderão danificar seriamente a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**
- Este produto está equipado com controle eletrônico de temperatura para a área de aquecimento. Ao atingir o nível de temperatura selecionado, o cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar a área de aquecimento é perfeitamente normal.
- Na utilização do Modo Manual e Modo Controle Remoto, selecione a função ou defina a temperatura de cozimento de acordo com o tamanho da panela ou com a quantidade de alimento. Para pequenas quantidades de comida, utilize uma panela menor e uma temperatura mais baixa. Para maiores quantidades de alimento, utilize uma panela maior e uma temperatura mais elevada. A temperatura não é precisa em decorrência de algumas variáveis que influenciam a medição de temperatura.
- O cooktop faz o uso de uma balança durante o Modo Receita, portanto posicione o cabo de alimentação do produto de forma que ele não encoste na mesa vitrocerâmica nem na base do produto, pois ele poderá influenciar na pesagem. A mesma recomendação é válida quando utilizar a balança no Modo Manual e Modo Controle Remoto.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho, tábua de cortar ou para armazenar objetos.
- Não cubra a superfície vitrocerâmica com papel toalha, papel alumínio, pano ou qualquer outro utensílio.
- Após o primeiro uso podem aparecer alguns pontos brancos no fundo das panelas, porém isto é normal. Para remover estas marcas, coloque um pouco de vinagre no interior da panela, aqueça o cooktop a aproximadamente 60 °C, e limpe a panela normalmente com detergente e uma esponja.
- Não desloque o cooktop com panela, chaleira ou outro objeto sobre a área de aquecimento. Para remover o aparelho de lugar, desligue-o, retire o recipiente que estiver sobre ele e desconecte-o da rede de alimentação elétrica.

ATENÇÃO!

- **Não coloque mais que 20 kg sobre o cooktop (peso total da panela incluindo o alimento/ingrediente).**
- **O diâmetro mínimo da panela deve ser de 12 cm e no máximo de 26 cm.**

6. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução

- Para utilizar corretamente o seu cooktop por indução, é necessário que a base das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja, elas devem ser de **aço inox ou de 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 este calor para o alimento que é aquecido com maior rapidez e com um desperdício de calor quase nulo, já que a superfície vitrocerâmica somente se aquecerá na região coberta pela base da panela.

- Quando utilizado panelas de vidro, alumínio, cerâmica ou cobre, que em sua base não contenham materiais ferromagnéticos, o cooktop por indução não irá funcionar.

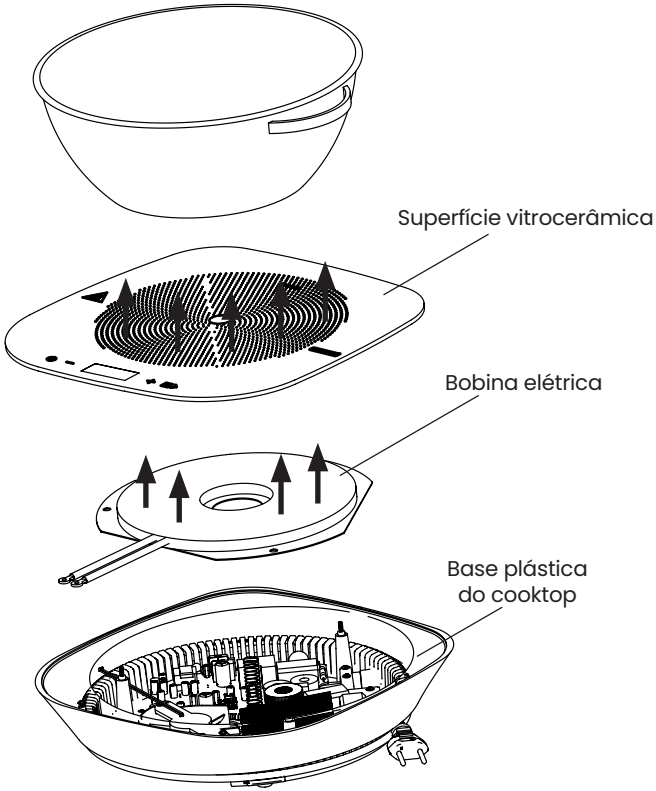


Fig. 8

ATENÇÃO!

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

7. Funcionamento da tecnologia do sensor de temperatura

- O sensor de temperatura, localizado no centro da área de aquecimento (figura 9), possui a funcionalidade de medir a temperatura na panela e inferir a temperatura dos alimentos localizados no interior da panela. A partir das informações obtidas por este sensor, o cooktop controla automaticamente a potência de cozimento para atingir a temperatura selecionada pelo usuário. Dessa forma, não é possível controlar manualmente a potência do produto, apenas a temperatura, pois o cooktop seleciona automaticamente a potência de cozimento com base na temperatura selecionada.
- Durante o Modo Receita, o cooktop recebe as informações de temperatura a partir do aplicativo Tramontina Guru e controla sua potência de cozimento para atingir o resultado desejado.
- **Caso o usuário opte por um controle manual do produto (Modo Manual e Modo Controle Remoto), fica sob sua responsabilidade a seleção da temperatura correta para o cozimento desejado.**
- Não utilize panelas de ferro fundido no cooktop, pois podem comprometer o desempenho do sensor de temperatura.
- A temperatura pode variar de acordo com o material da panela, temperatura do alimento e do ambiente e quantidade de alimento/líquido.
- Pode haver uma variação na temperatura apresentada no display do cooktop e a temperatura dos alimentos/líquidos/panelas, em decorrência de fatores como a temperatura do alimento e do ambiente, material da panela e quantidade de alimento/líquido utilizado.

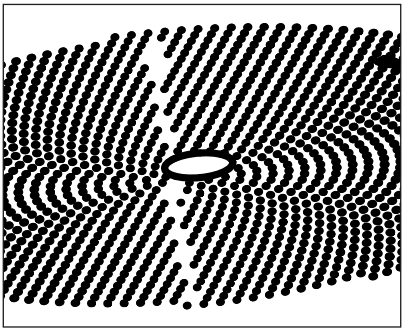


Fig. 9

8. Funcionamento da tecnologia da balança

- Sobre os pés de apoio do produto (figura 10) estão localizados sensores de peso que permitem a pesagem dos alimentos e utensílios colocados sobre a mesa vitrocerâmica do cooktop. Sendo assim, é possível utilizar esta funcionalidade a partir da operação dos Modos Manual e Controle Remoto do produto ou do Modo Receita.
- O cooktop seleciona automaticamente a unidade, entre gramas e quilogramas, com base na quantidade sendo pesada. Quantidades abaixo de um quilo são apresentadas em gramas, enquanto quantidades acima de um quilograma são apresentadas em quilos.
- Durante a utilização do Modo Receita, o cooktop recebe as informações de peso a

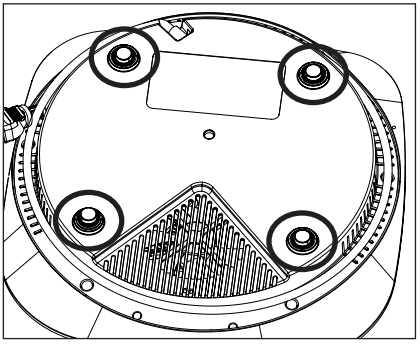


Fig. 10

partir do aplicativo Tramontina Guru, indicando o percentual de peso desejado para cada ingrediente da receita em cada etapa (visível através do aplicativo e do display do cooktop). Não é possível pesar em gramas ou quilogramas durante o cozimento no Modo Receita, sendo somente apresentada a porcentagem da quantidade requerida de ingredientes que foi colocada pelo usuário sobre o produto.

9. Iniciando o aplicativo Tramontina Guru

- O aplicativo Tramontina Guru está disponível na Apple AppStore ou Google PlayStore. Após instalado, o aplicativo dará acesso à receitas especialmente elaboradas por Chefs, contando com instruções passo-a-passo e vídeos demonstrativos, além de outros recursos exclusivos.
- Após instalar o aplicativo, será possível acessar os seus recursos, porém para execução de receitas, será necessário criar um login e senha.
- Na primeira conexão do aplicativo com o cooktop, será necessário confirmar através do painel de comando do cooktop.

Antes de iniciar o cozimento:

- Conecte o dispositivo onde o aplicativo está instalado à internet (WiFi ou dados móveis).
- Ative o Bluetooth de seu dispositivo. **O pareamento NÃO deve ser feito no sistema operacional do dispositivo, mas apenas quando solicitado através do aplicativo.**
- Ative a localização de seu dispositivo e, quando solicitado pelo aplicativo, dê permissão para que ele acesse as informações de localização.
- Ligue o cooktop, abra o aplicativo e, através dele, realize o pareamento.

10. 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.

Painel de comando

Os comandos do cooktop portátil por indução são realizados por meio do painel Touch e do aplicativo Tramontina Guru.

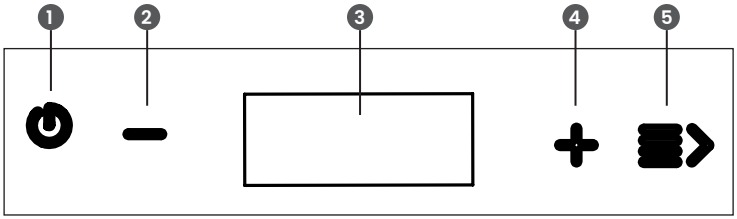


Fig. 11

1 - Tecla Liga/Desliga.
2 - Tecla de redução.
3 - Display
4 - Tecla de incremento.
5 - Tecla de seleção das Funções

Ligar

- Ao conectar o cooktop na rede elétrica, ele estará desligado. Para ligá-lo, pressione a tecla "⏻" por alguns segundos e o display se acenderá. O cooktop ficará em stand-by até o usuário conectar com o aplicativo ou acionar o Modo Manual. Caso nenhuma operação for feita durante 10 minutos, o cooktop se desligará.
- Ao parear o aplicativo com o cooktop pela primeira vez, será necessário confirmar a ação através do painel de comando do produto.
- Se durante o funcionamento do cooktop no Modo Manual, a panela for retirada da área de aquecimento, e esta não for reposta no prazo de **30 segundos**, o display apresentará o erro " " juntamente com um aviso sonoro (bip) e o cooktop perde os ajustes de temperatura, sendo necessário uma nova seleção para voltar a funcionar.
- Caso a panela for retirada da área de aquecimento durante o Modo Receita, o display apresentará o erro " " juntamente com um aviso sonoro (bip) e no aplicativo aparecerá um alerta "Não encontramos sua panela", sendo que a receita fica aguardando até o usuário recolocar a panela. Caso opte-se por sair da receita, o cooktop se desligará automaticamente.
- Uma vez que o cooktop for conectado ao aplicativo, não será mais possível acessar o Modo Manual através do painel de comando do aparelho, somente através do aplicativo no Modo Controle Remoto. Caso deseje comandar o cooktop pelo display novamente, desligue-o e ligue novamente.
- Para desligar o cooktop pressione a tecla "⏻".

Observação: Ao selecionar qualquer função no painel de comando, a confirmação desta é por meio de um aviso sonoro (bip).

Modo Manual e Modo Controle Remoto

IMPORTANTE!
A utilização do Modo Manual se dá através do painel de comando do cooktop.

Para utilizar o Modo Controle Remoto, será necessário estar próximo do Cooktop Guru com um dispositivo que possua o aplicativo Tramontina Guru.

- Os Modos Manual e Controle remoto dispõe de 4 funções iguais (Temperatura, Preparar, Timer e Balança), a única diferença é que o comando delas é feito através do painel de comandos no Modo Manual e através do aplicativo no Modo Controle Remoto.

Função Temperatura

- É possível selecionar uma temperatura de cozimento através da função Temperatura " ", disponível no meu inicial.
- O ajuste de temperatura é entre 40 °C a 180 °C.
- O símbolo " " que fica visível no display durante o funcionamento do cooktop, indica a temperatura atual do cozimento. Para visualizar ou alterar a temperatura definida, basta pressionar as teclas "+" e "–".
- Para cancelar o cozimento, desligue o cooktop através da tecla "⏻".

Função Preparar

- O cooktop dispõe de 5 Preparos (Manter Aquecido, Cozinhar, Ferver, Refogar e Fritar). Esses preparos possuem uma temperatura padrão (ver tabela 1), que é ajustável a qualquer momento.
- O ajuste de temperatura é entre 40 °C a 180 °C.
- Para selecionar um preparo através do painel de comandos, ligue o cooktop e pressione a tecla "" até selecionar o símbolo "F" no display do produto. Aguarde uns segundos e o display entrará na Função Preparar. Escolha o Preparo desejado através das teclas "+" e "–" e após alguns segundos o cooktop iniciará o aquecimento.
- Para selecionar um preparo através do aplicativo, com o cooktop ligado, abra o aplicativo e vá até o Modo Controle Remoto. Selecione o Preparo desejado e inicie o funcionamento.
- Ao selecionar o Preparo, o display do cooktop mostrará a definição padrão de temperatura. Para alterar essa temperatura, utilize as teclas "+" e "–" do painel de comando.
- O símbolo "" que fica visível no display durante o funcionamento do Preparo, indica a temperatura atual do cozimento. Para visualizar ou alterar a temperatura definida, basta pressionar as teclas "+" e "–".
- Para trocar de um Preparo para o outro através do painel de comandos, pressione a tecla "" até selecionar o símbolo "F" e escolha o novo Preparo através das teclas "+" e "–", ou realize o comando através do aplicativo.
- Para sair de um Preparo e cancelar o cozimento, desligue o cooktop através da tecla "" ou realize o comando através do aplicativo.

Temperatura padrão (°C)				
Manter Aquecido	Cozinhar	Ferver	Refogar	Fritar
60	90	120	150	180

Tabela 1

ATENÇÃO!
Se o cooktop permanecer por 3 horas seguidas em cozimento, ele emitirá um aviso e se desligará automaticamente por segurança.

Função Timer

Programar a Função Timer no Modo Manual

Ao final do tempo programado pelo usuário, o cooktop se desliga automaticamente.

- Ligue o cooktop e pressione a tecla "" até selecionar o símbolo "" no display do produto. Aguarde uns segundos e o display entrará na Função Timer. Defina o tempo desejado através das teclas "+" e "–". Após programar a Função Timer, defina o Preparo do Modo Manual que será utilizado para o cozimento.
- O intervalo de tempo ajustável é de 1 min à 3 h. Ao segurar pressionada a tecla "+", o tempo é acrescido de 5 em 5 min até os 30 min, depois aumenta de 10 em 10 min.
- Após definir um Preparo e o cooktop iniciar o cozimento, no display será possível visualizar a temperatura atual do cozimento e o tempo restante.

- Caso durante o cozimento for necessário alterar o tempo definido anteriormente, pressione a tecla “ ” até selecionar o símbolo “ ” e altere a Função Timer por meio das teclas “+” e “-”. O novo tempo é definido instantaneamente e após 30 segundos o display retorna a tela inicial.
- Se desejar cancelar a Função Timer, pressione a tecla “ ” até selecionar o símbolo “ ” e zere o tempo por meio da tecla “-”. A Função Timer é cancelada imediatamente e após 30 segundos o display retorna a tela inicial. Ou pode-se cancelar desligando o produto por meio da tecla “ ”.

Programar a Função Timer no Modo Controle Remoto

Através do Modo Controle Remoto, é possível definir se ao final do tempo programado pelo usuário o cooktop se desliga ou se apenas emite um sinal sonoro.

- Com o cooktop ligado, abra o aplicativo e vá até o Controle Remoto. Abaixo de cada Preparo, há a opção da Função Timer. Selecione o tempo desejado e confirme para iniciar a Função.
- O intervalo de tempo ajustável é de 1 seg à 3 h.
- É possível acompanhar o tempo restante através do aplicativo.
- Caso durante o cozimento for necessário alterar o tempo definido anteriormente, entre na opção Função Timer no aplicativo e altere o tempo conforme desejado. O novo tempo é definido após pressionar “Iniciar”.
- Ao pausar o cozimento, o tempo é pausado também. Se o Preparo for alterado durante o cozimento, a Função Timer permanece com o tempo restante no momento da troca.
- Se desejar cancelar essa Função, acesse a opção da Função Timer no aplicativo, zere o tempo e confirme. Ou pode-se cancelar desligando o produto por meio da tecla “ ”.

Observação: No Modo Receita, a Função Timer é definida de acordo com cada receita. Em alguns casos é possível adicionar mais tempo ao cozimento ou finalizá-lo antecipadamente.

Função Balança

Utilizar a Função Balança no Modo Manual

- Ligue o cooktop e pressione a tecla “ ” até selecionar o símbolo “ ” no display do produto. Aguarde uns segundos e o display entrará na Função Balança. Posicione em qualquer ponto da mesa vitrocerâmica o ingrediente/utensílio que deseja pesar.
- Para tarar ou zerar a balança, utilize as teclas “+” ou “-”.
- Para utilizar a Função Balança durante o cozimento, primeiramente selecione um Preparo do Modo Manual e posteriormente pressione a tecla “ ” até selecionar o símbolo “ ” no display do produto.

Cuidado: Certifique-se que o cabo de alimentação não esteja em contato com nenhuma parte do produto e nem enrolado na base do cooktop, pois poderá influenciar na pesagem.

Utilizar a Função Balança no Modo Controle Remoto

- Com o cooktop ligado, abra o aplicativo e vá até o Controle Remoto. Abaixo de cada Preparo, há a opção da Função Balança.
- Assim que o ingrediente/utensílio for posicionado sobre o cooktop, a balança será acionada. Portanto, é possível pesar e tarar durante todo o cozimento.
- Para tarar ou zerar a balança, pressione o ícone “Zerar”.

Cuidado: Certifique-se que o cabo de alimentação não esteja em contato com nenhuma parte do produto e nem enrolado na base do cooktop, pois poderá influenciar na pesagem.

Observação: No Modo Receita, a Função Balança é utilizada de acordo com a programação de cada receita e quantidade de porções selecionadas. Neste Modo, a pesagem é feita em forma de porcentagem.

11. Modo Receita

IMPORTANTE!
Para utilizar o Modo Receita, será necessário estar próximo do Cooktop Guru com um dispositivo que possua o aplicativo Tramontina Guru.

No primeiro uso do Modo Receita, recomendamos realizar a Receita Tutorial que se encontra na área de Ajuda do aplicativo Tramontina Guru.

- A utilização do Modo Receita se dá através do aplicativo Tramontina Guru.
- As receitas são totalmente guiadas pelo cooktop, com orientação completa do preparo. Se necessário, alguns ajustes podem ser feitos de acordo com a experiência e gosto pessoal do usuário.
- Com o cooktop ligado, abra o aplicativo e escolha a receita desejada. Na aba Ingrediente, selecione a quantidade (porção) e inicie o preparo da receita.
- Em cada receita é possível visualizar os utensílios sugeridos que serão necessários para a confecção da receita (ver observação no quadro de Atenção abaixo), um resumo do desenvolvimento da receita e informações nutricionais.
- Em cada passo da receita há um vídeo ilustrativo daquela etapa.
- Durante o desenvolvimento da receita, é possível voltar ou adiantar os passos do cozimento. Para cancelar o cozimento, pressione o **X** na parte superior da tela.
- **Observação:** Qualquer alteração nas receitas feita pelo usuário (substituição de ingrediente, adiantamento de etapas, uso de utensílios não recomendados) influenciará nos resultados previstos pelo Guru.

ATENÇÃO!
O cooktop portátil inteligente por indução Guru foi treinado pelos nossos chefs para cozinhar só com algumas panelas Tramontina por indução. Para uma experiência com maior precisão no resultado das receitas, utilize o(s) modelo(s) definido(s) na lista de utensílios de cada receita.

12. Ventilador de resfriamento

O Cooktop portátil por indução possui um ventilador de resfriamento, que é ativado automaticamente toda vez que o produto for ligado, independente do tempo de uso (cozimento). Esse sistema serve para proteger os componentes internos de superaquecimento e também para resfriar a mesa vitrocerâmica.

Ao desligar o cooktop, o ventilador de resfriamento se mantém ligado por no mínimo 2 minutos ou até que a temperatura da mesa vitrocerâmica fique abaixo de 50 °C (até 5 minutos). Durante esse tempo, o display do cooktop indica “HOT”.

ATENÇÃO!
Caso o cooktop permanecer ligado por 3 horas seguidas em cozimento, ele emitirá um aviso e se desligará automaticamente por segurança.

13. Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Cuidado para não retirar o cabo de alimentação elétrico da tomada com as mãos molhadas.
- Para aumentar a vida útil do seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a superfície vitrocerâmica.

ATENÇÃO!
A limpeza da superfície vitrocerâmica deve ser realizada sempre com ela fria. Entretanto, quando objetos plásticos, folhas de alumínio e alimentos que em sua composição conterem açúcar, entrarem em contato com a superfície vitrocerâmica aquecida, será necessário retirar estes resíduos enquanto ela ainda estiver quente, utilizando uma esponja macia umedecida com água. Após a superfície vitrocerâmica esfriar, poderá não ser possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

- Por motivo de higiene, limpe o produto sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do aparelho, além de facilitar a limpeza.
- Para evitar danos ao produto e riscos de acidente, não lave o cooktop diretamente com água.
- **Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no cooktop.**
- O acúmulo de gordura ou de outros resíduos, pode causar riscos de acidentes e mau funcionamento do produto.
- Para limpar a sujeira sobre a superfície vitrocerâmica, utilize um pano macio umedecido com água morna.
- Para limpar/retirar a gordura, use um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Sempre após a limpeza, enxugue bem o cooktop.
- **Caso ocorra derramamento de líquidos sobre a superfície vitrocerâmica, retire a panela, desligue o produto, retire o cabo de alimentação da tomada e remova o líquido primeiramente com um pano e depois finalize a limpeza conforme as orientações mencionadas acima.**
- Verifique periodicamente as aberturas de entrada e saída de ar do cooktop. O excesso de poeira prejudica a ventilação interna do aparelho, reduzindo sua eficiência. Para efetuar a limpeza destas aberturas, utilize um pano seco, ou uma escova de cerdas curtas e secas.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos tais como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, benzina, tíner, pó para polimento, etc., ou objetos pontiagudos que possam riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.

- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para superfícies de vidro e vitrocerâmicas TRAMONTINA, cuidando para não atingir o sensor de temperatura.

Os acessórios de limpeza podem ser adquiridos no Serviço Autorizado TRAMONTINA.
Pasta de polir vidro: 94537/005

Sensor de temperatura

- O sensor de temperatura é uma parte sensível do cooktop, portanto evite derramar líquidos e alimentos sobre ele. Caso ocorra pequenos derramamentos, esses líquidos serão escoados para fora, sem danificar os componentes internos do produto e sem causar riscos ao usuário.
- Mantenha o sensor de temperatura e seus arredores sempre limpos, sobretudo de óleos e gorduras.
- Não utilize utensílios pontiagudos e cortantes para limpeza.
- Retire o excesso de sujeira com um pano macio ou guardanapo.
- Limpe o sensor de temperatura cuidadosamente com um pano macio umedecido. Seque imediatamente após a limpeza.

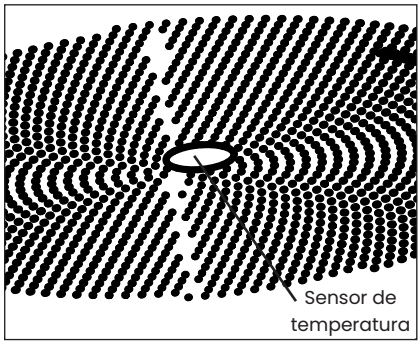


Fig. 12

14. Solução de problemas e códigos de erros

Os alimentos queimam. Verifique se:

- A temperatura selecionada está adequada. Uma temperatura muito alta para pouca quantidade de alimento pode resultar na queima.
- O tamanho da panela é adequado para o cozimento que está sendo realizado.

Os alimentos não esquentam suficientemente. Verifique se:

- O nível de temperatura está adequado. Uma temperatura muito baixa pode demorar para aquecer os alimentos, dependendo da quantidade.
- O tamanho da panela é adequado e ela tem o fundo plano.

Após conectar o cabo de alimentação na tomada, o cooktop não liga. Verifique se:

- O cabo de alimentação está bem conectado.
- Falta de energia elétrica na residência.
- O disjuntor não está desarmado.
- A tensão do produto é a mesma da residência.
- A tomada elétrica está com mau contato.

O cooktop para de aquecer durante o uso. Verifique se:

- A temperatura ambiente está muito alta.
- A entrada de ar para ventilação está obstruída.
- O Timer desligou o produto por ter atingido o tempo programado.
- Houve superaquecimento e o cooktop foi desligado pelo dispositivo de segurança.
- O tempo máximo de cozimento (3 horas) foi atingido e o cooktop desligou-se por segurança.

Erro	Causa	Solução
ERR. 1 IGBT TEMP	Sobreaquecimento	Verifique se as saídas de ventilação estão bloqueadas. Se não, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 2 LOW TEMP	A temperatura detectada no sensor está abaixo do limite mínimo de segurança	Contate o Serviço Autorizado.
ERR. 3 NO SENSOR	Sensor de temperatura desconectado	Contate o Serviço Autorizado.
ERR. 4 HIGH TEMP	A temperatura detectada no sensor está acima do limite máximo de segurança	A temperatura na panela pode estar muito alta, portanto aguarde o seu resfriamento. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 5 OVERLOAD	Detectado peso acima do máximo permitido	Reduza o peso aplicado sobre o cooktop. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 6 VOLTAGE	Tensão fora do limite especificado para o modelo (127 V ou 220 V)	Verifique se a tensão da sua residência é a mesma do seu aparelho.
ERR. 7 CIRCUIT FAULT C ERR. 11 ERROR WEIGHT ERR. 14 ERROR POWER	Falha nos componentes internos do produto	Desligue e ligue novamente o produto. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 8 CIRCUIT FAULT P ERR. 9 IGBT SHORT CIRCUIT	Falha nos componentes internos do produto	Desligue e ligue novamente o produto. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 10 LONG PERIOD	Tempo máximo de funcionamento (3 horas)	Desligue e ligue novamente o produto para continuar utilizando.
ERR. 15 LIMPE O PAINEL	Caso as teclas “-” ou “+” permanecerem pressionadas continuamente por mais de 9 segundos, o display é bloqueado Ou, há a presença de líquidos ou objetos sobre o painel de comandos	Aguarde 2 segundos sem pressionar nenhuma tecla e o display será desbloqueado. Limpe ou retire o objeto que está sobre o painel de comandos.
HOT	Indicação do calor residual. A mesa vitrocerâmica está numa temperatura acima de 60 °C	O código desaparecerá assim que a mesa vitrocerâmica atingir uma temperatura abaixo de 60 °C.

Tabela 2

15. Especificações técnicas

Referência		95700/003	95700/004
Tensão (V)		127	220
Frequência (Hz)		50 - 60	50 - 60
Classe de construção		Classe II	Classe II
Grau de proteção		IPX0	IPX0
Diâmetro mínimo da panela (mm)		120	120
Diâmetro máximo da panela (mm)		260	260
Potência máxima (W)		1800	1800
Temperatura mínima (°C)		40	40
Temperatura máxima (°C)		180	180
Dimensões (mm)	Largura	318	318
	Profundidade	316	316
	Altura	68,5	68,5
Pesos (kg)	Líquido	2,86	2,86
	Bruto	4,25	4,25

Tabela 3

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, e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso: sensor de temperatura, mesa vitrocerâmica, sensores de peso, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas destas 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, amassamentos, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão de obra específica para a preparação do local da instalação, as despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no própio produto, serão passíveis de cobrança.

Condições da garantia:

- Atendimentos em garantia serão feitos mediante entrega do produto no Serviço Autorizado **TRAMONTINA** mais próximo (atendimento de balcão).
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o Cooktop que necessitar de conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Cooktop TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviços Autorizados.
- Qualquer vício ou defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado **TRAMONTINA** mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação 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.

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.

19. Certificação ANATEL

Módulo de Comunicação

Nome do módulo: ESP32-WROOM-32D

Fabricante: ESPRESSIF SYSTEMS (SHANGHAI) CO.,LTD.

Suite 204, Block 2, 690 Bibo Road, Zhang Jiang Hi-tech Park,

Shangai – China

Características técnicas básicas:

Antena integrada

Tensão de alimentação: 3.3 Vcc

Ensaio de SAR não aplicável: produto não acabado, cujo integração em outro equipamento requer nova avaliação

ANATEL

17426-20-11541

"Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados."

Sr(a). propietario(a) de la placa de cocción por inducción **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 sus exigencias. El uso de la placa de cocción por inducción **TRAMONTINA** es fácil, pero antes de ponerla 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. Cuidados 25
2. Presentación general del producto 27
3. Instalación 27
4. Instalación eléctrica 28
5. Consejos para el uso correcto del producto 29
6. Funcionamiento de la tecnología de la placa de cocción de inducción 30
7. Funcionamiento de la tecnología del sensor de temperatura 32
8. Funcionamiento de la tecnología de la balanza 32
9. Inicio de la aplicación Tramontina Guru 33
10. Utilización del producto 33
11. Modo Receta 37
12. Ventilador de refrigeración 38
13. Limpieza 38
14. Solución de problemas y códigos de error 40
15. Especificaciones técnicas 42
16. Certificado de garantía 42
17. Central de Atención Tramontina 44

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

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

1. Cuidados

¡ATENCIÓN!
Para el modelo de 127 V, será necesario utilizar un tomacorriente bipolar con un contacto de tierra de 20 A.

- **Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrado. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el dispositivo está en funcionamiento, de acuerdo con el símbolo de la placa vitrocerámica.**
- Si el producto presenta marcas de caídas o daños en el embalaje, no debe utilizarse, ya que puede no ser seguro para el usuario.
- Después de desembalar el producto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- **Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo o hayan sido supervisadas por una persona responsable de su seguridad.**
- **Se recomienda vigilar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, por el agente autorizado o por una persona calificada, para evitar riesgos.**
- **Si la superficie está agrietada, apague el dispositivo para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**
- **Después de la cocción, la superficie vitrocerámica permanece caliente (calor residual) el tiempo suficiente para provocar quemaduras. Por lo tanto, evite apoyarse en el dispositivo después de su uso.**
- **Esta placa de cocción no está diseñada para ser accionada mediante un temporizador externo ni por ningún sistema de control remoto. La aplicación Tramontina Guru sólo guiará la cocción.**
- **Después del uso, apague la resistencia mediante su mando y no a través del detector de recipientes.**
- **Este dispositivo está destinado exclusivamente para su uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:**
  - **Por empleados de tiendas de cocinas, oficinas u otras áreas de trabajo;**
  - **En granjas;**
  - **Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;**
  - **En entornos de tipo desayuno.**
- **No utilice la placa de cocción de inducción portátil al aire libre.**

- **No deje el cable de alimentación eléctrica en contacto con superficies calientes o cortantes. Nunca altere o utilice el cable de alimentación de forma diferente a la recomendada, ya que esto puede resultar en descargas eléctricas o daños al producto.**
- No utilice el producto sobre una superficie inestable y/o caliente. Es imprescindible utilizar la placa de cocción sobre una superficie nivelada, para el correcto funcionamiento de la misma.
- Aceites y grasas que salpiquen sobre la placa vitrocerámica pueden quemarse.
- No utilice la placa vitrocerámica como superficie de trabajo o para colocar productos.
- No guarde productos encima del área de calentamiento.
- La placa de cocción no debe ser manipulada por niños o personas que no estén cualificadas para manejarlo correctamente. Esto evitará riesgos de accidentes (quemaduras, etc.).
- Deje siempre los mangos de las ollas colocados en un lugar seguro, evitando golpes accidentales.
- No utilice la placa de cocción en lugares donde pueda haber salpicaduras de agua, aceite, cerca o debajo de cortinas, materiales inflamables y en el interior de armarios.
- Evite derramar agua o cualquier líquido sobre la superficie vitrocerámica. En caso de pequeños derrames sobre el sensor de temperatura, estos líquidos se escurrirán, sin dañar los componentes internos del producto y sin causar riesgos al usuario.
- No utilice la placa de cocción con recipientes vacíos, pues puede haber calentamiento excesivo, dañando el recipiente y la superficie vitrocerámica (no cubierto por la garantía).
- Asegúrese de que no caigan productos metálicos pesados, cortantes o puntiagudos sobre la superficie vitrocerámica, ya que podría agrietarse o romperse.
- La placa de cocción debe manipularse con cuidado, ya que las patas de apoyo tienen sensores frágiles que pueden dañarse si el producto se cae o se manipula incorrectamente.
- En el centro del área de calentamiento de la placa de cocción hay un sensor de temperatura. Evite dejar caer productos puntiagudos o cortantes sobre esta pieza, ya que es frágil.
- No utilice ollas de hierro fundido sobre la placa, pues sus características pueden comprometer el funcionamiento del sensor de temperatura (no cubierto por la garantía).
- Evite mover o deslizar ollas y utensilios de cocina alrededor de la placa vitrocerámica de la placa de cocción, pues eso puede causar rayas en la superficie, alterando la apariencia del producto, y puede dañar el sensor de temperatura localizado en el centro del área de calentamiento. Ollas dañadas y utensilios inadecuados para placas de inducción también pueden dañar/rayar el producto. La formación de arañazos puede dificultar la limpieza y degradar el aspecto de la superficie vitrocerámica (no cubierto por la garantía).
- No guarde productos inflamables ni de plástico o metálicos sobre o cerca de la placa de cocción.
- Por razones de higiene y seguridad, su placa de cocción debe mantenerse siempre limpia.
- Compruebe periódicamente el estado de la instalación eléctrica en el lugar donde está instalado el producto.
- No intente introducir ningún producto dentro de la placa de cocción.
- No permita que se bloqueen u obstruyan las aberturas de entrada y salida de aire situadas en la parte inferior de la placa de cocción.
- **Las personas que utilizan un marcapasos deben consultar a un médico antes de utilizar la placa de cocción de inducción, ya que una pequeña área alrededor de la placa de cocción en uso está cargada electromagnéticamente y puede interferir con el funcionamiento del marcapasos.**

2. Presentación general del producto

Cooktop Guru

Ref.: 127 V - 95700/003
220-240 V - 95700/004

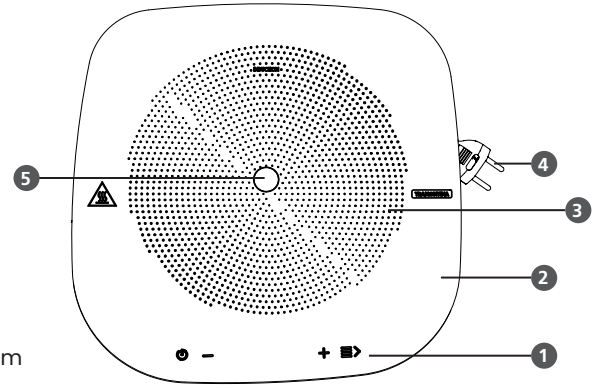
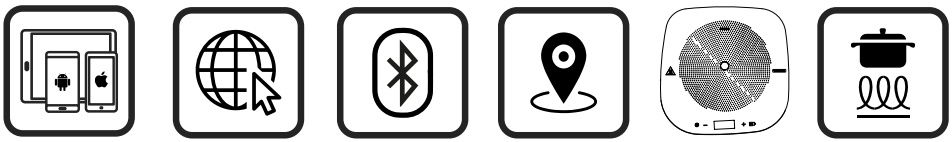


Fig. 1

1 - Panel de control Touch
2 - Placa vitrocerámica
3 - Área de calentamiento Ø 230 mm
4 - Cable de alimentación
5 - Sensor de temperatura

¡ATENCIÓN!
La placa de cocción por inducción funciona en 127 V o en 220-240 V (± 5%). No es bivolt. Este aparato se desarrolló para uso doméstico y solamente en ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.

Requisitos



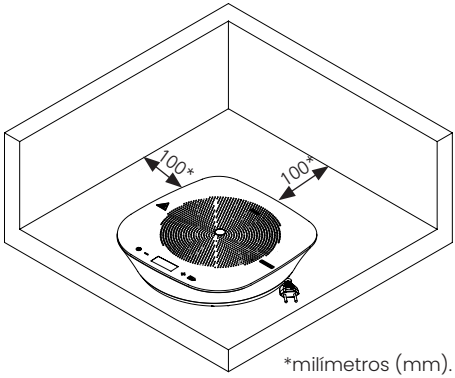
Dispositivo Smart | **Conexão com a Internet** | **Bluetooth** | **Localização GPS** | **Cooktop Guru** | **Panelas p/ indução**

3. Instalación

¡ATENCIÓN!
- **La placa de cocción de inducción portátil no debe estar empotrado.**
- **No utilice la placa de cocción con el cable de alimentación enrollado en su alojamiento (figura 7). Encienda el producto sólo después de desenrollar completamente el cable y colocarlo de forma que no esté en contacto con la placa de cocción.**

- La instalación no es gratuita, y todos los costes de mano de obra y accesorios correrán a cargo del consumidor.

- Es responsabilidad exclusiva del consumidor preparar las instalaciones eléctricas, el mobiliario y los accesorios.
- La placa de cocción de inducción portátil debe colocarse sobre una superficie plana y nivelada, respetando una distancia mínima de 100 mm alrededor del dispositivo (figura 2).
- No utilice la placa de cocción cerca de fuentes de calor (cocina/estufa de gas o eléctrica, etc.).
- Para evitar la obstrucción de las entradas y salidas de aire de la placa de cocción, no lo utilice sobre alfombras, manteles o similares, ni sobre papel.
- TRAMONTINA no se responsabiliza por accidentes (lesiones a personas, animales, productos, etc.) causados por una instalación no realizada de acuerdo con las informaciones contenidas en este manual.



*milímetros (mm).

Fig. 2

4. Instalación eléctrica

¡ATENCIÓN!
Esta placa de cocción funciona en 127 V o en 220-240 V (± 5%). No es bivolt.

- Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la etiqueta del producto es la misma que la de su vivienda (127 V o 220-240 V, 50 - 60 Hz).
- Para la placa de cocción de 127 V, utilice un tomacorriente bipolar con contacto a tierra de 20 A, 3 ejes redondos, exclusivo, de fácil acceso, en excelente estado, dimensionado de acuerdo con el circuito de protección (figura 3).
- Para la placa de cocción de 220-240 V, utilice un tomacorriente bipolar con contacto a tierra de 10 A, 3 ejes redondos, exclusivo, de fácil acceso, en excelente estado, dimensionado de acuerdo con el circuito de protección (figura 3).
- Esta placa de cocción fue proyectada bajo la clase de construcción II, por lo tanto, no utiliza conexión a tierra, poseyendo un enchufe bipolar.
- No utilice adaptadores, alargadores o conexiones improvisadas entre el producto y el tomacorriente, pues pueden causar cortocircuito o incendio (figura 4).
- No utilice la placa si el cable eléctrico está dañado o si el enchufe está flojo.

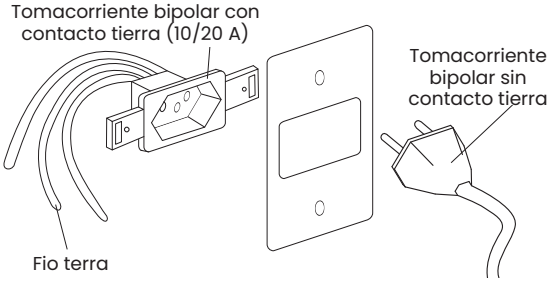


Fig. 3

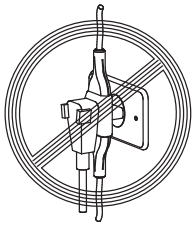


Fig. 4

- Si el sistema eléctrico de su casa es de 127 V o 220-240 V (fase + neutro), utilice un disyuntor termomagnético unipolar de 20 A para el modelo de 127 V y de 10 A para el modelo de 220 V en el hilo de fase (figura 5).
- Si la instalación eléctrica de su casa es de 127 V o 220-240 V de dos fases (fase + fase), utilice un disyuntor termomagnético bipolar de 20 A para el modelo de 127 V y de 10 A para el modelo de 220-240 V (figura 6).

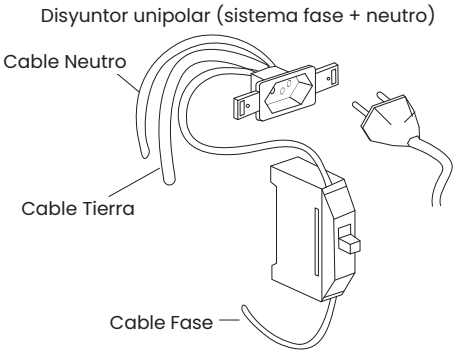


Fig. 5

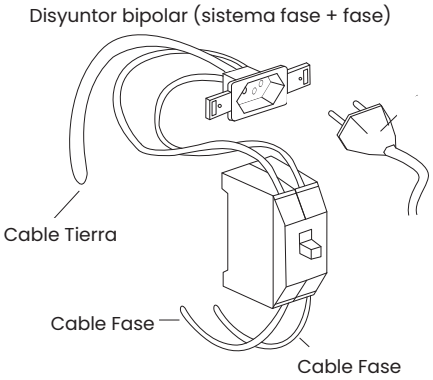


Fig. 6

- Mantenga el cable de alimentación eléctrica fuera del alcance de los niños.
- Si la placa de cocción no va a ser utilizado durante un largo período de tiempo, desenchúfela del tomacorriente.
- Cuando la placa de cocción no esté en uso, enrolle el cable de alimentación alrededor de la parte inferior del producto, como se muestra en la figura 7.
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, por el agente autorizado o por una persona calificada, para evitar riesgos.**
- En caso de duda, consulte a un electricista.

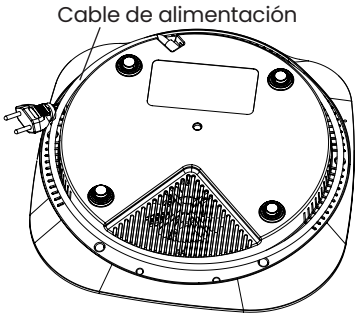


Fig. 7

¡ATENCIÓN!
Antes de realizar la conexión eléctrica, compruebe que las características de la instalación eléctrica se ajustan a la información indicada en la etiqueta del producto.

5. Consejos para el uso correcto del producto

¡ATENCIÓN!
Productos metálicos como tenedores, cuchillos, cucharas y tapas no deben ser colocados sobre la superficie vitrocerámica, pues pueden calentarse.

- Coloque siempre las ollas en el centro del área de calentamiento, según la serigrafía del producto, para garantizar el mejor rendimiento de la placa de cocción.
- Antes de utilizar el producto, asegúrese de que las ollas y el área de calentamiento estén limpias y secas.

- No utilice ollas con fondos irregulares, redondeados, abollados, con bordes salientes o ásperos, pues aumentará el tiempo de cocción, el consumo de energía, perjudicará el control de la temperatura y también puede dañar la superficie vitrocerámica y el eje (no cubierto por la garantía).
- Para utilizar el Modo Receta, utilice las ollas suministradas con el producto para obtener el mejor rendimiento de cocción.
- **Evite que productos de plástico, hojas de aluminio y alimentos que contengan azúcar caigan sobre el área de calentamiento mientras se calienta, ya que pueden dañar seriamente la superficie vitrocerámica (no cubierto por la garantía).**
- Este producto está equipado con control electrónico de temperatura para el área de calentamiento. Cuando se alcanza el nivel de temperatura seleccionado, la placa de cocción apagará el área de calentamiento automáticamente, pero volverá a encenderse al cabo de unos segundos. Por lo tanto, que se encienda y apague el área de calentamiento es perfectamente normal.
- Cuando utilice el Modo Manual y el Modo Mando a Distancia, seleccione la función o ajuste la temperatura de cocción según el tamaño de la olla o la cantidad de alimentos. Para pequeñas cantidades de alimentos, utilice una olla más pequeña y una temperatura más baja. Para grandes cantidades de alimentos, utilice una olla más grande y una temperatura más alta. La temperatura no es precisa debido a ciertas variables que influyen en la medición de la temperatura.
- La placa de cocción utiliza una balanza durante el Modo Receta, por lo tanto, coloque el cable de alimentación del producto de forma que no toque la placa vitrocerámica o la base del producto, ya que puede influir en el peso. La misma recomendación se aplica cuando utilice la balanza en el Modo Manual y en el Modo Control Remoto.
- No utilice la placa vitrocerámica como superficie de trabajo, tabla de corte o para guardar productos.
- No cubra la superficie vitrocerámica con papel de cocina, papel de aluminio, paños o cualquier otro utensilio.
- Después del primer uso, pueden aparecer algunas manchas blancas en el fondo de las ollas, pero esto es normal. Para eliminar estas marcas, vierta un poco de vinagre en el interior de la olla, caliente la placa de cocción a 60°C aproximadamente y limpie la olla como de costumbre con detergente y una esponja.
- No mueva la placa de cocción con una olla, tetera u otro producto sobre el área de calentamiento. Para retirar el dispositivo de su lugar, apáguelo, retire la olla que está sobre él y desconéctelo de la red eléctrica.

¡ATENCIÓN!
- **No coloque más de 20 kg sobre la placa de cocción (peso total de la olla incluidos los alimentos/ingredientes).**
- **El diámetro mínimo de la olla debe ser de 12 cm y el máximo de 26 cm.**

6. Funcionamiento de la tecnología de la placa de cocción de inducción

- Para utilizar correctamente su placa de cocción de inducción, la base de las ollas debe estar fabricada con materiales ferromagnéticos, es decir, deben ser de acero inoxidable o de triple fondo. Esto se debe a que el funcionamiento de la placa de cocción de inducción

se basa en la generación de un campo electromagnético, generado entre la bobina eléctrica situada bajo la superficie vitrocerámica y la base de la olla. De esta forma, la olla se calienta casi inmediatamente, transmitiendo este calor a los alimentos que se calientan más rápidamente y con un desperdicio de calor casi nulo, ya que la superficie vitrocerámica sólo se calentará en la zona cubierta por la base de la olla.

- Si utiliza ollas de vidrio, aluminio, cerámica o cobre, que no contengan materiales ferromagnéticos en su base, la placa de cocción de inducción no funcionará.

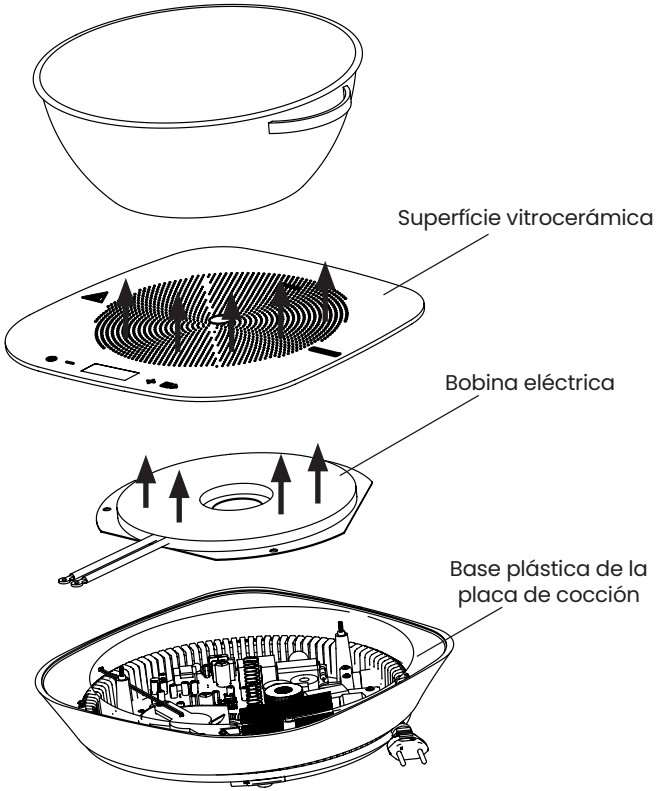


Fig. 8

¡ATENCIÓN!

- **Las ollas utilizadas en las placas de inducción deben tener un fondo plano para que entren en contacto con toda el área de calentamiento.**
- **Utilice un imán para comprobar que la olla es adecuada para la placa de cocción de inducción. Si el imán se pega a la base de la olla, esta es adecuada para este tipo de dispositivo.**

7. Funcionamiento de la tecnología del sensor de temperatura

- El sensor de temperatura, situado en el centro del área de calentamiento (figura 9), se utiliza para medir la temperatura en la olla e inferir la temperatura de los alimentos dentro de la olla. Basándose en la información obtenida por este sensor, la placa de cocción controla automáticamente la potencia de cocción para alcanzar la temperatura seleccionada por el usuario. Por lo tanto, no es posible controlar manualmente la potencia del producto, sólo la temperatura, ya que la placa de cocción selecciona automáticamente la potencia de cocción en función de la temperatura seleccionada.
- En el Modo Receta, la placa de cocción recibe información de temperatura de la aplicación Tramontina Guru y controla la potencia de cocción para alcanzar el resultado deseado.
- **Si el usuario opta por el control manual del producto (Modo Manual y Modo Control Remoto), es responsabilidad del usuario seleccionar la temperatura correcta para la cocción deseada.**
- No utilice ollas de hierro fundido en la placa de cocción, pues pueden comprometer el funcionamiento del sensor de temperatura.
- La temperatura puede variar de acuerdo al material de la olla, la temperatura del alimento y de la habitación y la cantidad de alimento/líquido.
- Puede haber una variación en la temperatura mostrada en la pantalla de la placa de cocción y la temperatura de los alimentos/líquidos/sartenes, debido a factores como la temperatura de los alimentos y de la habitación, el material de la olla y la cantidad de alimentos/líquidos utilizados.

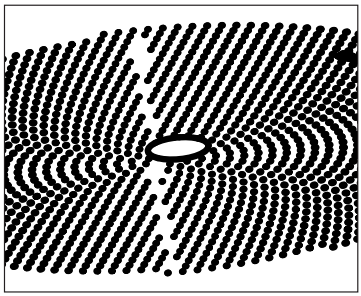


Fig. 9

8. Funcionamiento de la tecnología de la balanza

- Los sensores de peso están ubicados en las patas de apoyo del producto (figura 10), que permiten pesar los alimentos y utensilios colocados en la placa vitrocerámica de la placa de cocción. Por lo tanto, es posible utilizar esta función cuando el producto funciona en los Modos Manual y Control Remoto o en el Modo Receta.
- La placa de cocción selecciona automáticamente la unidad, de gramos a kilogramos, en función de la cantidad que se esté pesando. Las cantidades inferiores a un kilogramo se muestran en gramos, mientras que las cantidades superiores a un kilogramo se muestran en kilogramos.
- En el Modo Receta, la placa de cocción recibe información de peso de la aplicación Tramontina Guru, indicando el porcentaje de peso deseado para cada ingrediente de la receta en cada paso (visible a través de la aplicación y de la pantalla de la placa de cocción). No es posible pesar en gramos

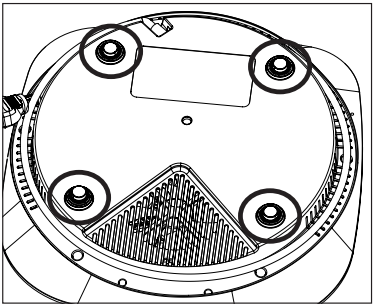


Fig. 10

o kilogramos durante la cocción en el Modo Receta, sólo se visualiza el porcentaje de la cantidad necesaria de ingredientes colocados en el producto por el usuario.

9. Inicio de la aplicación Tramontina Guru

- La aplicación Tramontina Gurú está disponible en Apple AppStore o Google PlayStore. Una vez instalada, la aplicación dará acceso a recetas especialmente preparadas por Chefs, con instrucciones paso a paso y videos demostrativos, además de otras funcionalidades exclusivas.
- Tras instalar la aplicación, podrá acceder a sus funciones, pero para ejecutar las recetas deberá crear un nombre de usuario y una contraseña.
- La primera vez que se conecte la aplicación a la placa de cocción, será necesario confirmarlo a través del panel de control del mismo.
- Para cambiar el **idioma** del display de la placa de cocción, será necesario conectarla a la aplicación en el idioma deseado. Accede a cualquier receta y conecte con la placa de cocción, así detectará el idioma de la aplicación y modificará en el display. Después de que aparece el primer paso de la receta, se puede cerrar, ya que se ha completado el proceso de cambio del idioma del display de la placa de cocción. Nota: Cada vez que la aplicación se conecta a la placa de cocción, este detecta el idioma de la aplicación y lo cambia en el display.

Antes de iniciar la cocción:

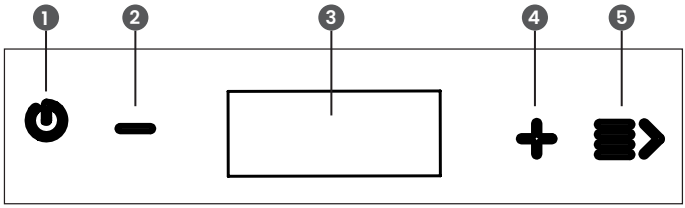
- Conecte el dispositivo donde está instalada la aplicación a internet (WiFi o datos móviles).
- Active el Bluetooth de su dispositivo. **El emparejamiento NO debe realizarse en el sistema operativo del dispositivo, sino sólo cuando se solicite a través de la aplicación.**
- Active la ubicación de su dispositivo y, cuando se lo pida la aplicación, dé permiso para que la misma acceda a la información de la ubicación.
- Encienda la placa de cocción, abra la aplicación y, a través de ella, realice el emparejamiento.

10. Utilización del producto

¡IMPORTANTE!
Al utilizar la placa de cocción, esta producirá ruidos que son completamente normales, debido al control electrónico del producto. Los ruidos pueden intensificarse dependiendo de las condiciones de uso.

Panel de control

Los mandos de la placa de cocción se realizan por medio del tablero Touch control y de la aplicación Tramontina Guru.



1 - Tecla Encendido/apagado
2 - Tecla de disminuición.
3 - Display
4 - Tecla de aumento.
5 - Tecla de seleción de las funciones

Fig. 11

Conexión

- Cuando conecte la placa de cocción a la red eléctrica, esta se apagará. Para encenderla, pulse la tecla "⏻" durante unos segundos y la pantalla se iluminará. La placa de cocción estará en stand-by hasta que el usuario se conecte a la aplicación o active el Modo Manual. Si no se realiza ninguna operación durante 10 minutos, la placa de cocción se apagará.
- Al emparejar la aplicación a la placa de cocción por primera vez, será necesario confirmar la acción a través del panel de control del producto.
- Si, mientras la placa de cocción está funcionando en Modo Manual, se retira la olla del área de calentamiento, y no se vuelve a colocar antes de 30 segundos, la pantalla mostrará el error " " junto con un pitido y la placa de cocción perderá los ajustes de temperatura, requiriendo una nueva selección para comenzar de nuevo.
- Si se retira la olla del área de calentamiento durante el Modo Receta, la pantalla mostrará el error " " junto con un pitido y la aplicación mostrará una alerta "No hemos podido encontrar su olla", y la receta esperará hasta que el usuario vuelva a colocar la olla. Si el usuario decide abandonar la receta, la placa de cocción se apagará automáticamente.
- Una vez conectado la placa de cocción a la aplicación, ya no será posible acceder al Modo Manual a través del panel de control del dispositivo, sólo a través de la aplicación en Modo Control Remoto. Si desea volver a controlar la placa de cocción desde la pantalla, apáguelo y vuelva a encenderlo.
- Para apagar la placa de cocción pulse la tecla "⏻".

Observación: Al seleccionar cualquier función en el panel de control, su confirmación se realiza mediante un pitido.

Modo manual y modo control remoto

¡IMPORTANTE!
El Modo Manual se utiliza a través del panel de control de la placa de cocción.

Para usar el Modo Control Remoto, es necesario estar cerca del Cooktop Guru con un dispositivo que tenga la aplicación Tramontina Guru.

- Los Modos Manual y Control Remoto tienen las mismas 4 funciones (Temperatura, Preparación, Temporizador y Escala), la única diferencia es que son controladas a través del panel de control en el Modo Manual y a través de la aplicación en el Modo Control Remoto.

Función Temperatura

- Es posible seleccionar una temperatura de cocción mediante la función Temperatura " ", disponible en el menú inicial.
- La temperatura puede ajustarse entre 40 °C y 180 °C.
- El símbolo " " visible en la pantalla cuando la placa de cocción está en funcionamiento, indica la temperatura de cocción actual. Para ver o modificar la temperatura ajustada, basta con pulsar las teclas "+" y "-".
- Para cancelar la cocción, apague la placa de cocción con la tecla "⏻".

Función Preparación

- La placa de cocción dispone de 5 preparaciones (Mantener caliente, Cocinar, Hervir, Saltear y Freír). Estas preparaciones tienen una temperatura ajustada (ver tabla 1), que puede ajustarse en cualquier momento.
- El ajuste de temperatura oscila entre 40 °C y 180 °C.
- Para seleccionar una preparación mediante el panel de control, encienda la placa de cocción y pulse la tecla "▮▮" hasta que aparezca el símbolo "F" en la pantalla del producto. Espere unos segundos y la pantalla pasará a la Función Preparación. Seleccione la Preparación deseada mediante las teclas "+" y "–" y tras unos segundos la placa de cocción comenzará a calentarse.
- Para seleccionar una preparación a través de la aplicación, con la placa de cocción encendida, abra la aplicación y vaya al Modo Control Remoto. Seleccione la Preparación deseada e inicie la operación.
- Al seleccionar la Preparación, la pantalla de la placa de cocción mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Para cambiar la temperatura, utilice los botones "+" y "–" del panel de control.
- El símbolo "🔥" visible en la pantalla durante la Preparación, indica la temperatura de cocción actual. Para ver o modificar la temperatura ajustada, basta con pulsar las teclas "+" y "–".
- Para pasar de una Preparación a otra mediante el panel de mandos, pulse la tecla "▮▮" hasta seleccionar el símbolo "F", a continuación, elija la nueva Preparación mediante las teclas "+" y "–", o realice la orden desde el panel de mandos.
- Para salir de una Preparación y cancelar la cocción, apague la placa de cocción con la tecla "⏻" o ejecute el comando desde la aplicación.

Temperatura padrão (°C)				
Mantener caliente	Cocinar	Hervir	Saltear	Freír
60	90	120	150	180

Tabla 1

¡ATENCIÓN!
Si la placa de cocción permanece en cocción durante 3 horas seguidas, emitirá un aviso y se apagará automáticamente por seguridad.

Función Temporizador

Programación de la Función Temporizador en Modo Manual

Una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario, la placa de cocción se apagará automáticamente.

- Encienda la placa de cocción y pulse la tecla "▮▮" hasta que aparezca el símbolo "🕒" en la pantalla del producto. Espere unos segundos y la pantalla entrará en la Función Temporizador. Ajuste el tiempo deseado con las teclas "+" y "–". Después de programar la Función Temporizador, ajuste la preparación en Modo Manual que se utilizará para la cocción.
- El rango de tiempo ajustable es de 1 min a 3 h. Manteniendo pulsada la tecla "+", el tiempo

se incrementa cada 5 min hasta 30 min, y después se incrementa cada 10 min.

- Una vez que haya ajustado una Preparación y la placa de cocción comience la cocción, la pantalla mostrará la temperatura de cocción actual y el tiempo restante.
- Si durante la cocción es necesario modificar el tiempo previamente ajustado, pulse la tecla "▮▮▶" hasta que aparezca el símbolo "🕒" y modifique la función Temporizador mediante las teclas "+" y "–". El nuevo tiempo se ajusta instantáneamente y después de 30 segundos la pantalla vuelve a la pantalla inicial.
- Si desea cancelar la función Temporizador, pulse la tecla "▮▮▶" hasta que aparezca el símbolo "🕒" y vuelva a ajustar el tiempo mediante la tecla "–". La función Temporizador se cancela inmediatamente y transcurridos 30 segundos la visualización vuelve a la pantalla inicial. O puede cancelarse apagando el producto con la tecla "⏻".

Programación de la Función Temporizador en Modo Control Remoto

En el Modo Control Remoto, usted puede programar si la placa de cocción se apagará al final del tiempo programado por el usuario, o si sólo emitirá un pitido.

- Con la placa de cocción encendida, abra la aplicación y vaya a Control Remoto. Debajo de cada preparación, hay una opción para la Función Temporizador. Seleccione el tiempo deseado y confirme para iniciar la Función.
- El rango de tiempo ajustable es de 1 segundo a 3 horas.
- Es posible controlar el tiempo restante utilizando la aplicación.
- Si durante la cocción es necesario cambiar el tiempo previamente ajustado, entre en la opción Función Temporizador de la aplicación y cambie el tiempo según desee. El nuevo tiempo se ajusta después de pulsar "Inicio".
- Cuando se detiene la cocción, el tiempo también se detiene. Si se cambia la Preparación durante la cocción, la Función Temporizador permanece en el tiempo restante al momento del cambio.
- Si desea cancelar esta Función, acceda a la opción Función Temporizador en la aplicación, reajuste el tiempo y confirme. O puede cancelarse apagando el producto con la tecla "⏻".

Observación: En el Modo Receta, la Función Temporizador se ajusta en función de cada receta. En algunos casos es posible añadir más tiempo a la cocción o terminarla con antelación.

Función Balanza

Utilización de la Función Balanza en Modo Manual

- Encienda la placa de cocción y pulse la tecla "▮▮▶" hasta que aparezca el símbolo "⚖" en la pantalla del producto. Espere unos segundos y la pantalla pasará a la Función Balanza. Coloque el ingrediente/utensilio que desee pesar en cualquier lugar de la placa vitrocerámica.
- Para pesar o poner a cero la balanza, utilice las teclas "+" o "–".
- Para utilizar la Función Balanza durante la cocción, seleccione primero una Preparación en el Modo Manual y pulse después la tecla "▮▮▶" hasta que aparezca el símbolo "⚖" en la pantalla del producto.

Precaución: Asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con ninguna parte del producto ni enrollado alrededor de la base de la placa de cocción, ya que podría influir en el pesaje.

Uso de la Función de Balanza en el Modo de Control Remoto

- Con la placa de cocción encendida, abra la aplicación y vaya a Control Remoto. Debajo de cada Preparación, está la opción de la Función Balanza.
- En cuanto el ingrediente/utensilio se coloque sobre la placa de cocción, la balanza se activará. Por lo tanto, es posible pesar y tarar durante todo el proceso de cocción.
- Para pesar o reajustar la balanza, pulse el icono "Reajustar".

Precaución: Asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con ninguna parte del producto ni enrollado alrededor de la base de la placa de cocción, ya que podría influir en el pesaje.

Observación: En el Modo Receta, la Función Balanza es utilizada de acuerdo con la programación de cada receta y cantidad de porciones seleccionadas. En este Modo, el pesaje es hecho en porcentaje.

11. Modo Receta

¡IMPORTANTE!
Para usar el Modo Receta, deberá estar cerca del Cooktop Guru con un dispositivo que tenga la aplicación Tramontina Guru.

Cuando use el Modo Receta por primera vez, le recomendamos que siga el Tutorial de Recetas que se encuentra en el área de Ayuda de la aplicación Tramontina Guru.

- El Modo Receta se utiliza a través de la aplicación Tramontina Guru.
- Las recetas son totalmente guiadas por la placa de cocción, con guía completa de preparación. Si es necesario, se pueden hacer algunos ajustes de acuerdo con la experiencia y el gusto personal del usuario.
- Con la placa de cocción encendida, abra la aplicación y elija la receta deseada. En la pestaña Ingrediente, seleccione la cantidad (porción) y comience a preparar la receta.
- En cada receta se pueden ver los utensilios sugeridos que se necesitarán para hacer la receta (ver nota en el recuadro Atención más abajo), un resumen del desarrollo de la receta y la información nutricional.
- Para cada paso de la receta, hay un vídeo que lo ilustra.
- Mientras la receta está en curso, es posible retroceder o avanzar por los pasos de cocción. Para cancelar la cocción, pulse la **X** en la parte superior de la pantalla.
- **Observación:** Cualquier alteración en las recetas realizada por el usuario (sustitución de ingredientes, adelanto de pasos, uso de utensilios no recomendados) influirá en los resultados previstos por Guru.

¡ATENCIÓN!
La placa de cocción de inducción portátil inteligente Guru ha sido entrenado por nuestros chefs para cocinar con apenas algunas ollas de inducción Tramontina. Para una experiencia con mayor precisión en los resultados de las recetas, utilice los modelos definidos en la lista de utensilios para cada receta.

12. Ventilador de refrigeración

La placa de cocción de inducción portátil dispone de un ventilador de refrigeración, que se activa automáticamente cada vez que se enciende el producto, independientemente del tiempo que lleve en uso (cocción). Este sistema sirve para proteger los componentes internos del sobrecalentamiento y también enfría la placa vitrocerámica.

Cuando se apaga la placa de cocción, el ventilador de refrigeración permanece encendido durante al menos 2 minutos o hasta que la temperatura de la placa vitrocerámica desciende por debajo de 50ºC (hasta 5 minutos). Durante este tiempo, la pantalla de la placa de cocción indica "HOT".

¡ATENCIÓN!
Si la placa de cocción permanece encendida durante 3 horas seguidas mientras dura la cocción, emitirá un aviso y se apagará automáticamente por seguridad.

13. Limpieza

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
- Tenga cuidado de no desenchufar el cable de alimentación del tomacorriente con las manos mojadas.
- Para aumentar la vida útil del producto y evitar manchas, limpie inmediatamente cualquier líquido o residuo que caiga sobre la superficie vitrocerámica.

¡ATENCIÓN!
La superficie vitrocerámica debe limpiarse siempre en frío. Sin embargo, cuando productos de plástico, hojas de aluminio o alimentos que contienen azúcar entran en contacto con la superficie vitrocerámica caliente, es necesario eliminar los residuos mientras aún está caliente, utilizando una esponja suave humedecida con agua. Una vez que la superficie vitrocerámica se haya enfriado, puede que no sea posible eliminar estos residuos derretidos (azúcar, plástico o papel de aluminio).

- Por razones de higiene, limpie siempre el producto después de cada uso. Esto garantiza el buen estado del dispositivo y facilita su limpieza.
- Para evitar daños al producto y el riesgo de accidentes, no lave la placa de cocción directamente con agua.
- **No utilice equipos de limpieza a vapor en la placa de cocción.**
- La acumulación de grasa u otros residuos puede causar riesgos de accidentes y mal funcionamiento del producto.
- Para limpiar la suciedad de la superficie vitrocerámica, utilice un paño suave humedecido con agua tibia.
- Para limpiar/eliminar la grasa, utilice un paño suave humedecido con agua tibia y detergente neutro.
- Seque siempre bien la placa de cocción después de limpiarla.
- **Si se derraman líquidos sobre la superficie vitrocerámica, retire la olla, apague el producto, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y elimine el líquido**

primero con un paño, y luego termine la limpieza siguiendo las pautas mencionadas anteriormente.

- Compruebe periódicamente las aberturas de entrada y salida de aire de la placa de cocción. El exceso de polvo afecta la ventilación interna del dispositivo, reduciendo su eficiencia. Para limpiar estas aberturas, utilice un paño seco o un cepillo de cerdas cortas y secas.
- Nunca utilice productos abrasivos para la limpieza, como agua jabonosa, esponjas abrasivas o de acero, detergentes corrosivos, bencina, diluyente, polvo de pulir, etc., ni productos punzantes que puedan rayar la superficie vitrocerámica.
- No utilice productos inflamables para la limpieza.
- Para eliminar manchas resistentes, utilice la Pasta de limpieza TRAMONTINA para superficies de vidrio y vitrocerámica, teniendo cuidado de no alcanzar el sensor de temperatura.

Sensor de temperatura

- El sensor de temperatura es una parte sensible de la placa de cocción, por lo que debe evitarse derramar líquidos y alimentos sobre él. En caso de pequeños derrames, estos líquidos se escurrirán, sin dañar los componentes internos del producto y sin causar ningún riesgo al usuario.
- Mantenga el sensor de temperatura y sus alrededores siempre limpios, especialmente de aceites y grasas.
- No utilice utensilios puntiagudos o cortantes para la limpieza.
- Retire el exceso de suciedad con un paño suave o una servilleta.
- Limpie el sensor de temperatura cuidadosamente con un paño suave y húmedo. Séquelo inmediatamente después de la limpieza.

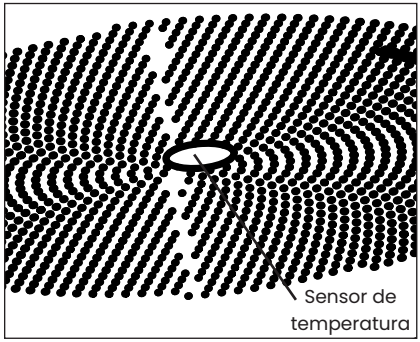


Fig. 12

14. Solución de problemas y códigos de error

Los alimentos se queman. Compruebe si:

- La temperatura seleccionada es la adecuada. Una temperatura demasiado alta para un alimento demasiado pequeño puede provocar quemaduras.
- El tamaño de la olla es adecuado para la cocción que se está realizando.

Los alimentos no se calientan lo suficiente. Compruebe si:

- El nivel de temperatura es adecuado. Una temperatura demasiado baja puede tardar mucho en calentar los alimentos, dependiendo de la cantidad.
- La olla es del tamaño adecuado y tiene un fondo plano.

Después de conectar el cable de alimentación al tomacorriente, la placa de cocción no se enciende. Compruebe si:

- El cable de alimentación esté bien conectado.
- Hay un corte de corriente en la vivienda.
- El disyuntor no está disparado.
- El voltaje del producto es el mismo que el de la vivienda.
- El tomacorriente hace un mal contacto.

La placa deja de calentar durante su uso. Compruebe si:

- La temperatura ambiente es demasiado elevada.
- La entrada de aire para la ventilación está obstruida.
- El temporizador ha apagado el producto porque ha alcanzado el tiempo programado.
- Se ha producido un sobrecalentamiento y la placa de cocción ha sido desconectada por el dispositivo de seguridad.
- Se ha alcanzado el tiempo máximo de cocción (3 horas) y la placa de cocción se ha apagada por motivos de seguridad.

Error	Causa	Solución
ERR. 1 IGBT TEMP	Sobrecalentamiento	Compruebe si las salidas de ventilación están obstruidas. En caso contrario, póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.
ERR. 2 LOW TEMP	La temperatura detectada en el sensor está por debajo del límite mínimo de seguridad	Contacte con el Servicio Autorizado.
ERR. 3 NO SENSOR	Sensor de temperatura desconectado	Contacte con el Servicio Autorizado.
ERR. 4 HIGH TEMP	La temperatura detectada por el sensor está por encima del límite máximo de seguridad	La temperatura de la olla puede ser demasiado alta, espere a que se enfríe. Si el error persiste, contacte con el Servicio Autorizado.
ERR. 5 OVERLOAD	Peso superior al máximo permitido detectado	Reduzca el peso aplicado sobre la placa de cocción. Si el error persiste, contacte con el Servicio Autorizado.
ERR. 6 VOLTAGE	Tensión fuera del rango especificado para el modelo (127 V o 220 V)	Compruebe que el voltaje de su vivienda es el mismo que el de su dispositivo.
ERR. 7 CIRCUIT FAULT C ERR. 11 ERROR WEIGHT ERR. 14 ERROR POWER	Avería en los componentes internos del producto	Apague y vuelva a encender el producto. Si el error persiste, contacte con el Servicio Autorizado.
ERR. 8 CIRCUIT FAULT P ERR. 9 IGBT SHORT CIRCUIT	Avería en los componentes internos del producto	Apague y vuelva a encender el producto. Si el error persiste, contacte con el Servicio Autorizado.
ERR. 10 LONG PERIOD	Tiempo máximo de funcionamiento (3 horas)	Apague y vuelva a encender el producto para seguir utilizándolo.
ERR. 15 LIMPE O PAINEL	Si la tecla “–” o “+” permanece pulsada de forma continuada durante más de 9 segundos, la pantalla se bloquea	Espere 2 segundos sin pulsar ninguna tecla y la pantalla se desbloqueará.
	O, hay líquidos o productos sobre el panel de control	Limpie o retire el producto del panel de control.
HOT	Indicador de calor residual. La placa vitrocerámica está a una temperatura superior a 60 °C	El código desaparecerá en cuanto la placa vitrocerámica alcance una temperatura inferior a 60 °C.

Tabla 2

15. Especificaciones técnicas

Referencia		95700/003	95700/004
Tensión (V)		127	220-240
Frecuencia (Hz)		50 - 60	50 - 60
Clase de construcción		Clase II	Clase II
Grado de protección		IPX0	IPX0
Diámetro mínimo de la olla (mm)		120	120
Diámetro máximo de la olla (mm)		260	260
Potencia máxima (W)		1800	1800
Temperatura mínima (°C)		40	40
Temperatura máxima (°C)		180	180
Dimensiones (mm)	Ancho	318	318
	Profundidad	316	316
	Altura	68,5	68,5
Pesos (kg)	Neto	2,86	2,86
	Bruto	4,25	4,25

Tabla 3

16. Certificado de garantía

- **TRAMONTINA TEEC S.A.** ofrece garantía por este producto ante cualquier vício o defecto de fábrica durante un período total de **12 (doce)** 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 vicios o 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, mesa vitrocerámica, sensor de tempertura, sensor de peso y piezas sujetas al desgaste natural por el uso, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de las piezas y las consecuencias derivadas de estos hechos poseen garantía de 90 días, contados a partir de la fecha de expedición de la boleta de compra del producto.

La garantía se invalidará si:

- Las recomendaciones de uso y de limpieza de este manual no se hayan respetado.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se instaló o utilizó en desacuerdo con el Manual de Instrucciones.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se conectó en tensión diferente a la especificada.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** hubiese recibido malos tratos, descuidos (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.
- En el caso que sea necesario utilizar materiales que no vienen con el producto, así como mano de obra específica para la preparación del lugar de instalación, los gastos generados correrán por cuenta del consumidor.
- Transporte del producto desde la fábrica hasta la casa del cliente o viceversa.
- Gastos relativos al lugar de instalación, como muebles o incluso la mesada de granito, mármol u otro material cualquiera.
- Costos generados por un reclamo donde el Servicio Autorizado no averigua repuestos con vicio o defecto de fabricación o por uso no indicado en el manual de instrucciones, podrán ser cobrado del consumidor.

Condiciones de la garantía:

- Asistencias en garantía serán realizadas con la entrega del producto al Servicio Autorizado Tramontina más cerca.
- 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.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- 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.

17. Central de Atención Tramontina

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 07:30 a 17:00.

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

Consulte la lista de asistencias técnica autorizada Tramontina a través del sitio: **https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=es** o en el código QR.

Dear owner of the TRAMONTINA Portable Induction Cooktop.

Thank you for choosing a TRAMONTINA quality product.

We are certain that this device, modern, functional and practical, built with high quality materials, will satisfy your requirements in the best way. The use of the TRAMONTINA Portable Induction Cooktop is easy, however, before putting it into operation, read this manual carefully to get the bestresults.

We recommend that you keep this manual for future reference that may be useful to you.

Dear customer: to validate the warranty, please check the goods upon receipt.

Index

1. IMPORTANT SAFEGUARDS....47
2. General product presentation....49
3. Installation....49
4. Electrical installation....50
5. Tips for the correct use of the product....51
6. Operation of cooktop technology by induction....52
7. Operation of the sensor technology temperature....52
8. Functioning of scale technology....53
9. Starting the Tramontina Guru app....53
10. Use of the product....54
11. Recipe Mode....57
12. Cooling fan....58
13. Cleaning....58
14. Troubleshooting and error codes....58
15. Technical specifications....61
16. Technical specifications....61

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

The figures in this manual are for illustrative purposes only. The manufacturer reserves the right to modify the products at any time it deems necessary or also in the interest of the user, without impair the essential operating and safety characteristics.

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.**
- **The temperature of accessible surfaces can be high when the appliance is in according to the symbol on the glass ceramic table.**
- When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following:
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use the control panel.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
- Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Table Stove since they can get hot.
- If the product has dropped marks or damage to the packaging, the device should not be used, as it may not be safe for the user.
- After unpacking the product, keep the packaging material out of the reach of children.

- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
- Do not use the product on an unstable and / or heated surface.
- Oils and fats splashing on the glass ceramic table can ignite.
- Do not use the glass ceramic table as a work surface or to place objects.
- Do not store objects over the heating area.
- Always leave the handle of the pans in a safe place, avoiding accidental bumps.
- Do not use the cooktop in places where there may be splashes of water, oil, near or under curtains, flammable materials and inside cabinets.
- Avoid spilling water or any liquid on the glass ceramic surface.
- Do not use the cooktop with empty containers, as it may overheat and damage the container and glass ceramic surface (not covered by the warranty).
- Make sure that heavy or sharp metal objects do not fall on the surface glass ceramic, as it may crack.
- The cooktop must be handled with care, as the support feet have fragile sensors that can be damaged in the event of a product fall or mishandling.
- In the center of the cooktop heating area, there is a temperature sensor. Avoid objects sharp or cutting objects fall on this piece, as it is fragile.
- Do not use cast iron pots on the cooktop, as due to their characteristics they can compromise the performance of the temperature sensor.
- Avoid moving or sliding pans and kitchen utensils across the glass ceramic table on the cooktop, as cause scratches on the surface, changing the appearance of the product, and can damage the temperature sensor located in the center of the heating area. Damaged pots and utensils unsuitable for cooktop induction can also damage/scratch the product. The formation of scratches can make cleaning difficult and degrade the appearance of the glass ceramic surface (not covered by the guarantee).
- Do not store flammable products and plastic or metallic objects, on or near the cooktop.
- For reasons of hygiene and safety, your cooktop must always be kept clean.
- Periodically check the state of the electrical installation where the product is installed.
- Do not try to insert any object into the cooktop.
- Do not allow the air inlet and outlet openings on the bottom of the cooktop to be blocked or obstructed.
- **People who use a pacemaker should consult a doctor before using the cooktop by induction, as a small area around the cooktop in use is charged electromagnetically and may interfere with the operation of the pacemaker.**
- **The maximum cooking time for this product is 3 hours. After this period, the Guru will shut down automatically and issue an alarm (ERR 10 - LONG PERIOD). Allow the product to cool down before turning it on again.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

2. General product presentation

Cooktop Guru

Ref.: 127 V - 95700/003
220-240 V - 95700/004

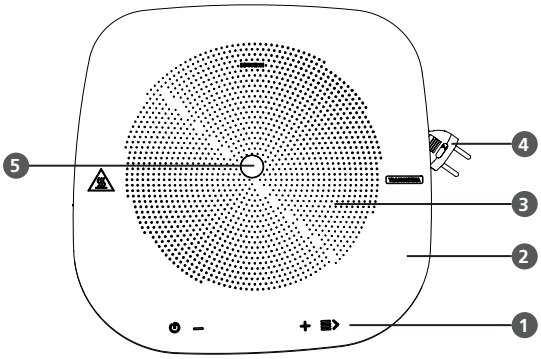
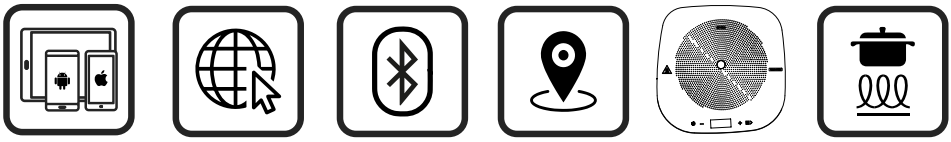


Fig. 1

1 - Touch control panel
2 - Glass ceramic table
3 - Heating area Ø 230 mm
4 - Power cable
5 - Temperature sensor

ATTENTION!
The Portable Induction Cooktop works on 127 V or 220-240 V. It is not bivolt. The product was developed for domestic use only and only in environments closed. Do not use it for other purposes.

Requirements



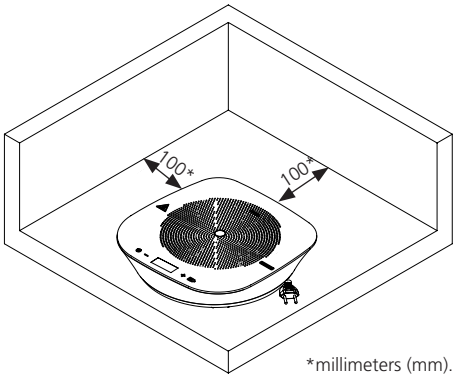
Smart Device | **Internet** | **Bluetooth** | **Location GPS** | **Cooktop Guru** | **Cookware for induction**

3. Installation

ATTENTION!
- **The portable induction cooktop must not be built-in.**
- **Do not use the cooktop with the power cord wrapped around its housing (figure 7). Only turn on the product after unwinding the cable completely and positioning it so that it does not stay in contact with the cooktop.**

- Installation is not free, with labor and accessories being paid by the consumer.
- It is the consumer's sole responsibility to preparation of electrical, mobile and accessories.
- The portable induction cooktop should be placed on a flat and level surface, respecting the minimum distance of 100 mm around the device (figure 2).
- Do not use the cooktop near sources of heat (gas or electric cooktop/stove, etc.).
- To avoid blocking the air inlets and outlets the cooktop, do not use it on carpets, towels table or similar, or on paper.
- TRAMONTINA is not responsible for accidents (damage to people, animals, objects, etc.),

caused by an installation that has not been according to the information contained in this manual.



*millimeters (mm).

Fig. 2

4. Electrical installation

ATTENTION!
This cooktop works on 127 V ou 220-240 V (+/- 5%). It is not bivolt.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
- 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Check that the supply voltage indicated on the product label is the same as your home (127 V or 220-240 V, 50 - 60 Hz).

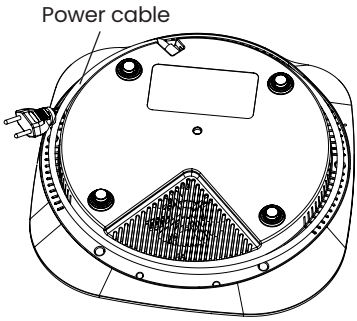


Fig. 3

- Connect the cooktop to a bipolar socket with a 20 A for 120 V or 10 A for 220-240 V, exclusive, easily accessible, in excellent condition, dimensioned according to the protection circuit.
- Do not use the cooktop if the electrical cable is damaged or the plug is loose.
- Keep the power cord out of reach of children.
- If the cooktop is not going to be used for a long period, disconnect it from the electrical outlet.
- When the cooktop is not in use, wrap the power cord at the bottom of the product, as shown

in the figure 3.

- If in doubt, consult an electrician/Electrical Engineer.
- **Before making the electrical connection, check that the characteristics of the electrical installation are according to the information indicated on the product label.**

5. Tips for the correct use of the product

- **Metal objects, such as forks, knives, spoons and lids, should not be placed on the glass ceramic surface, as they can get hot.**
- Always place pans in the center of the heating area, based on the product's silk screen, to ensure the best performance of the cooktop.
- Before using the product, make sure that the pans and the heating area are clean and dry.
- Do not use pans with irregular, rounded, wrinkled bottoms, with protruding or rough tips, because it will increase the cooking time, the consumption of electric energy, will impair the control of temperature and may also damage the glass ceramic surface and the pin (not covered by the warranty).
- To use the Recipe Mode, use the cookware provided with the product to obtain the best cooking performance.
- **Prevent plastic objects, aluminum foils and foods containing sugar from falling on the heating area while it is heated, as these can seriously damage the glass ceramic surface (not covered by the guarantee).**
- This product is equipped with electronic temperature control for the heating area. When it reaches the selected temperature level, the cooktop switches the heating area off automatically, but it will start operating again after a few seconds. Therefore, turning the heating area on and off is perfectly normal.
- When using Manual Mode and Remote Control Mode, select the function or set the temperature cooking according to the size of the pan or the amount of food. For small food quantities, use a smaller pan and a lower temperature. For bigger food quantities, use a larger pan and a higher temperature.
- The cooktop uses a scale during Recipe Mode, so position the power cord of the product so that it does not touch the glass ceramic table or the base of the product, as it may influence weighing. The same recommendation is valid when using the scale in Manual Mode and Remote Control Mode.
- Do not use the glass ceramic table as a work surface, cutting board or for storing objects.
- Do not cover the glass ceramic surface with paper towels, aluminum foil, cloth or any other utensil.
- After the first use, some white dots may appear at the bottom of the pans, but this is normal. To remove these marks, put a little vinegar inside the pan, heat the cooktop to approximately 60 °C, and clean the pan normally with detergent and a sponge.
- Do not move the cooktop with a pan, kettle or other object over the heating area. For remove the appliance from place, turn it off, remove the container on top of it and disconnect it from the mains power supply.

ATTENTION!

- **Do not place more than 20 kg on the cooktop (total weight of the pan including food/ ingredient).**
- **The minimum diameter of the pan must be 12 cm and a maximum of 24 cm.**

6. Operation of cooktop technology by induction

- To use your induction cooktop correctly, it is necessary that the base of the pans contain ferromagnetic materials, that is, they must be stainless steel or triple-bottomed. That's because the operation of the induction cooktop is based on the generation of an electromagnetic field, generated between the electric coil located below the glass ceramic surface with the base of the pan. In this way, the pan heats up almost immediately, transmitting this heat to the food that is heated with is heated quickly and with almost zero waste of heat, as the glass ceramic surface will only heat up in the region covered by the base of the pan.
- When using glass, aluminum, ceramic or copper cookware, which at its base do not contain ferromagnetic materials, the induction cooktop will not work.

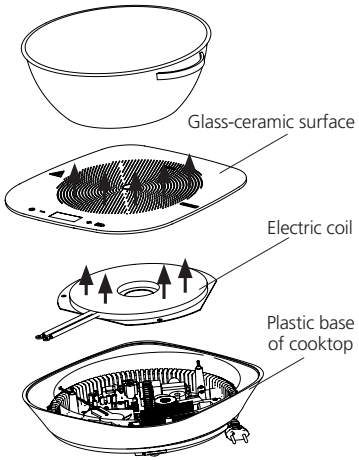


Fig. 4

ATTENTION!

- **The pans used in the induction cooktop must have a flat bottom, so that they are in contact with contact with the entire heating area.**
- **Use a magnet to check that the pan is suitable for the induction cooktop. If the magnet stick to the base of the pan, it is suitable for this type of appliance.**

7. Operation of the sensor technology temperature

- The temperature sensor, located in the center of the heating area (figure 5), has the functionality of measure the temperature in the pan and infer the temperature of the food located inside the pan. From the information obtained by this sensor, the cooktop automatically controls the cooking to reach the temperature selected by the user. Thus, it is not possible to control manually the power of the product, only the temperature, as the cooktop automatically selects cooking power based on temperature selected.
- During Recipe Mode, the cooktop receives information from the Tramontina Guru app and controls its cooking power to reach the desired result.
- **If the user opts for a manual control of the product (Manual Mode and Remote Control Mode), it is your responsibility to select the correct temperature for the desired cooking.**
- Do not use cast iron pots on the cooktop, as may compromise the performance of the temperature.

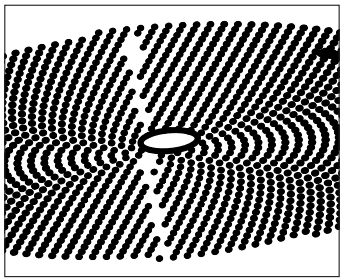


Fig. 5

- The temperature may vary depending on the material of the pan, the temperature of the food and the environment and the amount of food/liquid.
- There may be a variation in the temperature shown on the cooktop display and the temperature of the food/liquids/pans, due to factors such as the temperature of the food and the environment, material of the pan and the amount of food/liquid used.

8. Functioning of scale technology

- On the product's support feet (figure 6) there are weight sensors that allow weighing of the food and utensils placed on the glass ceramic table of the cooktop. Therefore, it is possible to use this feature from operating the product's Manual and Remote Control Modes or of the Recipes Mode.
- The cooktop weighs the masses placed on it in Pounds (lbs).
- When using the Recipe Mode, the cooktop receives weight information from the Tramontina app Guru, indicating the desired weight percentage for each recipe ingredient at each stage (visible through application and the cooktop display). It's not possible weigh in pounds during cooking in the Recipe Mode, with only the percentage of the required quantity of ingredients that was placed by the user on the product.

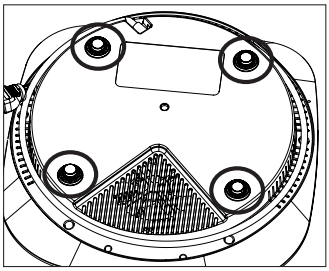


Fig. 6

9. Starting the Tramontina Guru app

- The Tramontina Guru app is available on the Apple AppStore or Google PlayStore. After installed, the application will give access to recipes specially prepared by Chefs, with step-by-step instructions - step and demo videos, plus other exclusive features.
- After installing the application, you will be asked to create a login and password. Only after that will it be possible access the app's features.
- To change the cooktop display language, it will be necessary to connect it to the application in the desired language. Access any recipe and connect it with the cooktop, so it will detect the application's language and modify the display. After the 1st step of the recipe appears, it can be closed, as the process of changing the cooktop display language has been completed. Note: Every time the app is connected to the cooktop, the cooktop detects the app's language and changes it to the display.
- At the first connection of the application to the cooktop, the cooktop will prompt a confirmation request for the user. Press "+" to confirm.

Before starting cooking:

- Connect the device where the application is installed to the internet (WiFi or mobile data).
- Turn on your device's Bluetooth.
- Activate the location of your device and, when requested by the application, grant permission for it to access location information.
- Turn on the cooktop and, through the application, perform the pairing.

10. Use of the product

IMPORTANT!
During the use of the cooktop, it will produce noises that are completely normal, due to the electronic control of the product. Noises may intensify depending on the condition of use.

Control panel

The commands of the portable induction cooktop are carried out through the Touch panel and the application Tramontina Guru.

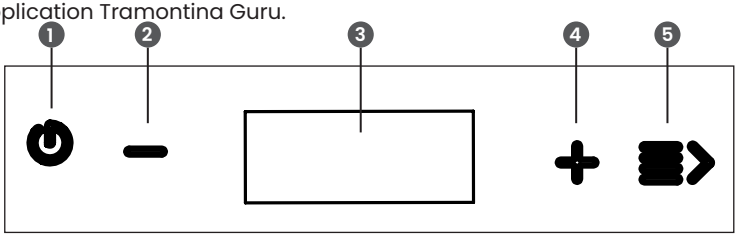


Fig. 7

1 - On/Off key.
2 - Descrease key.
3 - Display
4 - Increase key.
5 - Function selection key

To connect

- When connecting the cooktop to the mains, it will be off. To turn it on, press the "⏻" for a few seconds and the display will light up. The cooktop will be in stand-by until the user connects it with the application or trigger Manual Mode. If no operation is done for 10 minutes, the cooktop will shut down.
- When pairing the application with the cooktop for the first time, it will be necessary to press "+" to confirm the action.
- If, during the operation of the cooktop in Manual Mode, the pan is removed from the heating area,and it is not reset within **30 seconds**, the display will show the error "🍳" along with an audible warning (beep) and the cooktop cancels its temperature settings, requiring a new selection to get back up and running.
- If the pan is removed from the heating area during Recipe Mode, the display will show the error "🍳" together with an audible warning (beep) and an alert will appear in the application "We have not found your pan", and the recipe waits until the user replaces the pan. If you choose to leave the recipe, the cooktop will switch off automatically.
- Once the cooktop is connected to the application, it will no longer be possible to access Manual Mode through the device's control panel, only through the application in Remote Control Mode. If you want to control the cooktop via the display again, turn it off and on again.
- To switch off the cooktop, press the "⏻".

Note: When selecting any function on the control panel, it is confirmed by means of an audible warning (beep).

Manual Mode and Remote Control Mode

- The Manual and Remote Control Modes has 4 equals function (Temperature, Prepare, Timer and Scale), the only difference is that their command is done through the cooktop

control panel in Manual Mode and through the app in Remote Control Mode.

IMPORTANT!
The use of Manual Mode is done through the cooktop control panel.

To use Remote Control Mode, you will need to be near to the Cooktop Guru with a device that has the Tramontina Guru app.

Temperature function

- It is possible to select a cooking temperature using the "" function, available on the Home menu.
- The temperature setting is between 40 °C to 180 °C - 104 °F to 356 °F.
- The symbol "HEAT", which is visible on the upper right side of the display when the function is running, indicates the temperature current cooking. To view or change the set temperature, just press the "+" and "-".
- To exit a function and cancel cooking, short press the button "".

Prepare function

- The cooktop has 5 Prepares (Aquecer-Keep Warm, Cozinhar-Cook, Ferver-Boil, Refogar-Braise and Fritar-Sauté). These functions have a standard temperature (see table 1), which is adjustable at any time.
- The temperature setting is between 40 °C to 180 °C - 104 °F to 356 °F.
- To select a preset function, turn on the cooktop and press the "" until you select the "F" symbol on the product display. Wait a few seconds and the display will enter Manual Mode. Choose function desired using the "+" and "-" keys and after a few seconds the cooktop will start heating.
- To select a Prepare through the app, with the cooktop turned on, open the app and go to Remote Control. Select the desired Prepare and start working.
- When selecting the function, the cooktop display will show the standard temperature setting. To change this temperature, use the "+" and "-" keys on the control panel.
- The symbol "HEAT", which is visible on the upper right side of the display when the function is running, indicates the temperature current cooking. To view or change the set temperature, just press the "+" and "-".
- To switch from one function to the other, press the "" until you select the "F" symbol and choose the new function using the "+" and "-".
- To exit a function and cancel cooking, short press the button "".
- To exit a Prepare and cancel the cooking, short press the button "" or do the command through the app.

Standard temperature (°F)				
Aquecer Keep Warm	Cozinhar Cook	Ferver Boil	Refogar Braise	Fritar Sauté
140	194	248	302	355

Table 1

- The maximum cooking time for this product is 3 hours. After this period, the Guru will shut

down automatically and issue an alarm (ERR 10 - LONG PERIOD). Allow the product to cool down before turning it on again.

ATTENTION!
If the cooktop remains on for 4 hours straight (not cooking) without user interaction, it will issue a warning and turn off automatically.

Timer function

Program the Timer function in Manual Mode

At the end of the time programmed by the user, the cooktop switches off automatically.

- Turn on the cooktop and press the "▬▶" until you select the "🕒" on the product display. Hold a few seconds and the display will enter the Timer. Set the desired time using the "+" and "-" keys. After to program the Timer, set the Manual Mode function that will be used for cooking.
- The adjustable time interval is from 1 min to 3 h. When holding down the "+" key, the time is increased every 5 min until 30 min, then increase every 10 min.
- After defining a Prepare and the cooktop starts cooking, the display will show the temperature cooking time and the remaining timer.
- If during cooking it is necessary to change the previously set timer, press the "▬▶" until you select the "🕒" and change the Timer using the" + "and" - "keys. The new time is set instantly and after 30 seconds the display returns to the home screen.
- If you want to cancel the Timer, press the "▬▶" until you select the "🕒" and reset the time by middle of the "-". The Timer is canceled immediately and after 30 seconds the display returns to the initial screen. Or you can cancel by one short press on the button "⏻".

Program the Timer function in Remote Control Mode

Through the Remote Control Mode, it is possible to define whether, at the end of the time programmed by the user, cooktop shuts down or only beeps.

- With the cooktop on, open the app and go to the Remote Control. Below each function, there is the option of the Timer. Select the desired time and confirm to start the timer.
- The adjustable time interval is from 1 sec to 3 h.
- It is possible to follow the remaining time through the app.
- If during cooking it is necessary to change the Timer previously defined, enter the Timer option in the app and change the time as desired. The new time is defined after pressing "Start".
- When pausing cooking, time is paused as well. If the function is changed during cooking, the Timer remains with the time remaining at the time of exchange.
- If you want to cancel the Timer, access the Timer option in the app, reset the time and confirm. Or you can cancel by turning off the product using the "⏻".

Note: In Recipes Mode, the Timer is set according to each recipe.

Scale function

Using the Scale function in Manual Mode

- Turn on the cooktop and press the "▬▶" until you select the "⚖" on the product display. Wait for two seconds and the display will enter the Scale. Position the ingredient which you

want to weigh anywhere on the glass ceramic table.

- To tare or reset the scale, use the "+" or "-" keys.
- To use the Scale function during cooking, first select a Prepare from Manual Mode and then press the "⛁" until you select the "⚖" on the product display.

Caution: Make sure that the power cord is not in contact with any part of the product or even wrapped around the base of the cooktop, as it may influence weighing.

Using the Scale function in Remote Control Mode

- With the cooktop on, open the app and go to the Remote Control. Below each Prepare, there is the option of the Scale function.
- As soon as the ingredient/utensil is positioned on the cooktop, the scale will be activated. Therefore, it is weighing and taring during cooking.
- To tare or reset the scale, press the "Reset" icon.

Caution: Make sure that the power cord is not in contact with any part of the product or even wrapped around the base of the cooktop, as it may influence weighing.

Note: In the Recipes Mode, the Scale function is used according to the schedule of each recipe and number of portions selected. In this Mode, weighing is done as a percentage.

11. Recipe Mode

IMPORTANT!
To use the Recipe Mode, you will need to be near to the Cooktop Guru with a device that has the Tramontina Guru app.

In the first use of the Recipe Mode, we recommend to do the "Tutorial Recipe" that can be found in the "Help" menu in the app.

- The use of the Recipes Mode is through the Tramontina Guru app.
- Recipes are fully programmed by the cooktop, with complete preparation guidance.
- With the cooktop on, open the app and choose the desired recipe. In the Ingredient tab, select the quantity (portion) and start preparing the recipe.
- In each recipe, it is possible to view the suggested utensils that will be needed for the preparation of the recipe, a resume of the recipe development and nutritional information.
- In each step of the recipe there is a video illustrating that step.
- During the development of the recipe, it is possible to go back or advance the cooking steps. To cancel cooking, press the X at the top of the screen.
- **Note:** Any modification in the recipies made by the user (ingredient substitution, advance of steps, use of non-recommended utensils) will influence the results predicted by the Guru.

ATTENTION!
The Guru smart portable induction cooktop has been trained by our chefs to cook with just a few Tramontina induction pans. For a more accurate experience in the results of the recipes, use the models defined in the list of utensils of each recipe.

12. Cooling fan

The portable induction cooktop has a cooling fan, which is automatically activated when the induction heating is activated. This system serves to protect the internal components of overheating and also to cool the glass ceramic table.

When the cooktop is switched off, the cooling fan remains on until the ceramic glass table reaches a temperature lower than 60 °C (140 °F). During this time, the display of the cooktop indicates “HOT”.

13. Cleaning

- Before performing any cleaning operation, disconnect the power cord from the electrical outlet.
- Be careful not to unplug the power cord from the outlet with wet hands.
- To increase the life of your product and avoid stains, immediately wipe off any liquid or residue that falls on the glass ceramic surface.

14. Troubleshooting and error codes

The food has burned. Check if:

- The selected temperature is adequate. Too high temperature for a small amount of food can result in burning.
- The size of the pan is suitable for the cooking that is being carried out.

The food does not heat up sufficiently. Check if:

- The selected temperature is enough to cook the desired load. A very low temperature can take a long time to heat the depending on the quantity.
- The size of the pan is adequate and it has a flat bottom.

After plugging the power cord into the outlet, the cooktop does not turn on. Check if:

- The power cord is securely connected.
- Lack of electricity in the residence.
- The circuit breaker is not tripped.
- The voltage of the product is the same as that of the home.
- The electrical outlet has bad contact.

ATTENTION!
Cleaning of the glass ceramic surface must always be carried out while it is cold. However, when plastic objects, aluminum foils and foods that in their composition contain sugar, come into contact with the heated glass ceramic surface, it will be necessary to remove these residues while it is still hot, using a soft sponge moistened with water. After the glass ceramic surface has cooled, it may not be possible to remove these melted waste (sugar, plastic or aluminum foil).

- For hygiene reasons, always clean the product after each use. This guarantees the good condition of the device, in addition to facilitating cleaning.
- To avoid damage to the product and risk of accident, do not wash the cooktop directly with water.
- **Do not use steam cleaning equipment on the cooktop.**
- The accumulation of fat or other residues can cause risks of accidents and malfunction of the product.
- To clean the dirt on the glass ceramic surface, use a soft cloth moistened with warm water.
- To clean / remove the grease, use a soft cloth moistened with warm water and neutral detergent.
- Always clean the cooktop after cleaning.
- **If liquid spills on the glass ceramic surface, remove the pan, switch off the product, remove the power cord from the outlet and remove the liquid first with a cloth and then finish cleaning according to the guidelines mentioned above.**
- Periodically check the air inlet and outlet openings of the cooktop. Excessive dust harms the internal ventilation of the device, reducing its efficiency. To clean these openings, use a dry cloth, or a short, dry bristle brush.
- Never use abrasive products such as soaps, abrasive sponges or steel for cleaning, corrosive detergents, benzene, thinner, polishing powder, etc., or sharp objects that may scratch the glass ceramic surface.
- Do not use flammable products for cleaning.
- To remove persistent stains, use the Cleaning Paste for glass and glass-ceramic surfaces TRAMONTINA, taking care not to reach the temperature sensor.

Temperature sensor

- The temperature sensor is a sensitive part of the cooktop, so avoid spilling liquids and food on it. In case of small spills, this liquids will be drained out, without damaging the internal components of the product and without causing risks to the user.
- Keep the temperature sensor and its surroundings always clean, especially of oils and fats.
- Do not use sharp and cutting utensils to cleaning.
- Remove excess dirt with a soft cloth or napkin.
- Clean the temperature sensor carefully with neutral detergent and a soft, damp cloth. Dry immediately after cleaning.

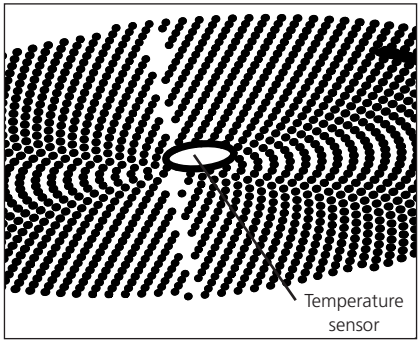


Fig. 8

The cooktop stops heating during use. Check if:

- The ambient temperature is too high.
- The air intake for ventilation is blocked.
- Timer has turned off the product because it has reached the programmed time.
- There was overheating and the cooktop was switched off by the safety device.

Error	Cause	Solution
ERR. 1 IGBT TEMP	Overheating	Check that the ventilation vents are blocked. If not, contact the Service Authorized.
ERR. 3 NO SENSOR	Temperature sensor disconnected	Contact your Authorized Service.
ERR. 4 HIGH TEMP	Overheating on the glass ceramic table	The temperature in the pan can be very high, so wait for it to cool down. If the error persists, contact the Service Authorized.
ERR. 5 OVERLOAD	Weight detected above maximum allowed (20 kg)	Reduce the weight applied to the cooktop.
ERR. 6 VOLTAGE	Voltage above or below the limit acceptable	Check the voltage of your residence.
ERR. 7 CIRCUIT FAULT C	Communication failure between control board and the control board power	Contact your Authorized Service.
ERR. 8 CIRCUIT FAULT P	Power board failure	Contact your Authorized Service.
ERR. 14 ERROR POWER	Communication failure between board power and the control board	Contact your Authorized Service.
ERR. 9 IGBT SHORT CIRCUIT	Power board failure	Contact your Authorized Service.
ERR. 10 LONG PERIOD	Maximum time operation (3 hours cooking or 4 hours total)	After 30 seconds, it will be possible to restart the cooktop operation
ERR. 15 CLEAN PANNEL	If the “+” or “-” keys remain pressed by more than 9 seconds, the display is blocked	Wait 2 seconds without pressing no key and the display will be unlocked.
HOT	Indication of residual heat. The glass ceramic table is in a temperature above 60 °C (140 °F)	The code will disappear as soon as the table glass ceramic reach a temperature below 60°C. (140 °F).

Table 2

15. Technical specifications

Reference		95700/003	95700/004
Voltage (V)		127	220-240
Frequency (Hz)		50 - 60	
Construction class		Class II	
Degree of protection		IPX0	
Minimum pot diameter (mm)		200	
Maximum pot diameter (mm)		240	
Maximum power (W)		1800	
Minimum temperature		40 °C - 104 °F	
Maximum temperature		180 °C - 356 °F	
Dimensions (mm)	**Width**	318	
	Depth	316	
	Height	70	
Weights (kg)	**Liquid**	3,15	
	Gross	3,80	

Table 3

16. Certificate of guarantee

- **TRAMONTINA TEEC S.A.** offers a guarantee for this product against any factory defect or defect for a total period of 12 (twelve) months.
- The warranty period begins on the date of issuance of the purchase receipt for the equipment, which must be attached to this certificate, and the warranty will only be valid upon presentation of said receipt.
- The guarantee includes the change of parts and labor in the repair of vices or manufacturing defects verified by **TRAMONTINA TEEC S.A.** and carried out by the TRAMONTINA Authorized Service in the cities where there is an Authorized Service.
- The plastic parts, rubbers, glass-ceramic table, temperature sensor, weight sensor and parts subject to natural wear due to use, as well as the labor used in the application of the parts and the consequences derived from these facts have a 90-year guarantee. days, counted from the date of issuance of the receipt of purchase of the product.

The guarantee will be invalidated if:

- The use and cleaning recommendations in this manual have not been respected.
- The **TRAMONTINA cooktop** was installed or used in violation of the Instruction Manual.
- The **TRAMONTINA cooktop** was connected to a voltage other than that specified.
- The **TRAMONTINA cooktop** has received mistreatment, carelessness (scratches, deformations or the like as a result of use, or the application of chemical, abrasive or similar products that cause damage to the quality of the material or component) or has suffered alterations, modifications or repairs made by persons or entities not authorized by **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- The problem would have been caused by accident or misuse of the product by the consumer.

- The **TRAMONTINA cooktop** was not used exclusively for semi-professional use.
- The serial number on the product identification label has been removed and/or altered.

The guarantee does not cover:

- Parts worn by normal/natural use.
- Non-functioning or failures derived from interruptions in the electrical power supply in the place where the **TRAMONTINA cooktop** is installed or from voltage fluctuations greater than what is established in this Manual.
- Damaged parts due to transport or handling accidents, dented, scratched or acts and effects of nature, such as atmospheric discharges, rain, floods, etc.
- Transportation to the final place of installation, parts, materials and labor for the preparation of the place where the TRAMONTINA cooktop will be installed, such as: electrical network, ground connection, masonry, furniture, etc.
- Abnormal operation of the **TRAMONTINA cooktop** due to lack of cleaning and excessive residue.
- In the event that it is necessary to use materials that do not come with the product, as well as specific labor for the preparation of the installation site, the expenses generated will be borne by the consumer.
- Transportation of the product from the factory to the customer's home or vice versa.
- Expenses related to the place of installation, such as furniture or even the countertop made of granite, marble or any other material.
- Costs generated by a claim where the Authorized Service does not find spare parts with vice or manufacturing defect or for use not indicated in the instruction manual, may be charged to the consumer.

Warranty conditions:

- Warranty assistance will be provided upon delivery of the product to the nearest Tramontina Authorized Service.
- In locations not served by the Authorized Services network, or outside the urban perimeter, the cooktop that needs conversion or warranty repair must be delivered to the nearest Authorized Service, with freight costs and accident risks borne by the customer owner.
- Expenses derived from the installation of parts that do not belong to the TRAMONTINA cooktop are the responsibility of the consumer.
- Due to the continuous evolution of its products, TRAMONTINA TEEC S.A. reserves the right to alter the general, technical and aesthetic characteristics without prior notice.
- The warranty is valid only for products sold and used in the Brazilian territory.
- This product was tested and controlled by specialized personnel before leaving the factory, in order to guarantee the best operating results.
- The original replacement parts are found in the Authorized Services Network.
- Any defect or defect found in this product must be immediately reported to the TRAMONTINA Authorized Service closest to your residence, whose contact and address can be found on the list that comes with the product, on the website (www.tramontina.com.br) or informed by the TRAMONTINA Consumer Service.
- Any maintenance or regulation that may be necessary must be carried out with care and by qualified personnel. For this reason, we recommend always using the Authorized Service Network, specifying the brand and model of your appliance, as well as the serial number, which can be found on the outer box or on the bottom of the TRAMONTINA cooktop.

Note!

All the spare parts with vice or defect of manufacture, confirmed by TRAMONTINA TEEC S.A. or by the Authorized Service, always within the warranty period, will be replaced free of charge. There is no change of product.

Revisão 1 / Julho 2023 / 112989

de repente, você está cozinhando

TRAMONTINA

GURU