

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP VITROCERÂMICO TOUCH CONTROL DUAS E QUATRO ÁREAS



TRAMONTINA

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Vitrocerâmico **TRAMONTINA**.
Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.
Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará do melhor modo as suas exigências.
O uso do Cooktop Vitrocerâmico **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 ser úteis.
Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.
A **TRAMONTINA TEEC S.A.** está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h.

Fone: (54) 3461-8185 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com

Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Utilização do produto.....	3
Painel de comando.....	3
Cuidados.....	6
Dicas para o uso correto do produto.....	7
Limpeza.....	8
Instalação.....	9
Instalação elétrica.....	11
Especificações técnicas.....	13
Termo de garantia.....	13

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

Apresentação geral do produto

Square Touch 4EV 60

Ref.: 94747/220

Dominó Touch 2EV 30

Ref.: 94748/220

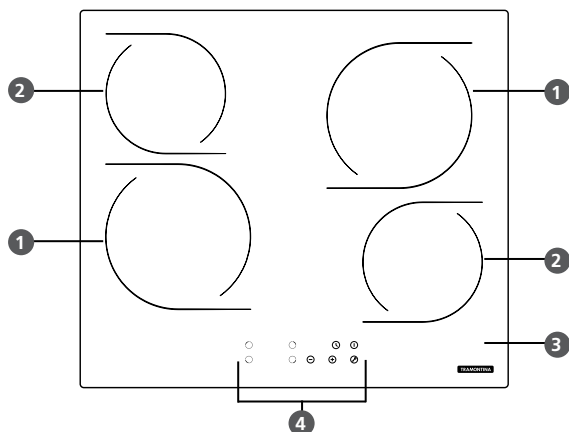


Fig. 1

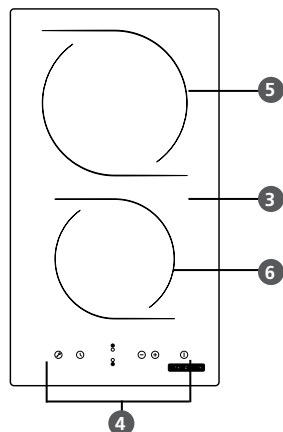


Fig. 2

1. Área de aquecimento Ø190 mm (1800 W)
2. Área de aquecimento Ø155 mm (1200 W)
3. Mesa vitrocerâmica
4. Painel de comando
5. Área de aquecimento Ø200 mm (1800 W)
6. Área de aquecimento Ø165 mm (1200 W)

Obs.: Os Cooktops funcionam em 220 V $\pm$ 5 %. Estes produtos foram concebidos para uso doméstico.

Utilização do produto

Cooktop Vitrocerâmico com comandos digitais.

Todas as operações são realizadas através de um leve toque nas teclas digitais, localizadas na face da mesa vitrocerâmica (Touch Control).

A confirmação dos comandos se dá por meio de um sinal sonoro (bip).

Painel de comando

Square Touch 4EV 60

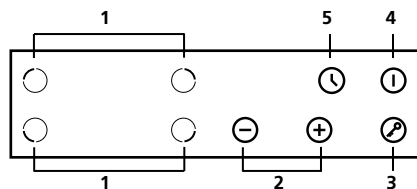


Fig. 3

Dominó Touch 2EV 30

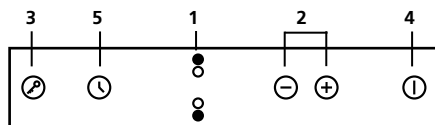


Fig. 4

1. Seletor de área de aquecimento
2. Teclas de ajuste de potência/timer
3. Tecla de bloqueio
4. Tecla liga/desliga
5. Tecla do timer

Bloquear o painel de comando

1) **Bloquear** o produto:

Pressione a tecla de bloqueio "  " por alguns segundos até que apareça no display o símbolo "  ".

2) **Desbloquear** o produto:

Pressione a tecla de bloqueio "  " por alguns segundos até que desapareça no display o símbolo "  ".

Obs.: Para sua maior segurança, ative o bloqueio do painel de comando para evitar de ligar ou alterar níveis de potência das áreas de aquecimento acidentalmente.

Ligar

Para ligar o Cooktop, pressione a tecla liga/desliga "  ", aparecerá "-" em todos os displays por 1 minuto. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período, o Cooktop desliga-se automaticamente.

Após ligar o Cooktop, selecione uma área de aquecimento e um nível de potência.

Selecionar o nível de potência

Com o Cooktop ligado, selecione uma área de aquecimento pressionando no display o símbolo correspondente à área de aquecimento desejada. Ajuste a potência (0 a 9) através das teclas "  " e "  ". Sendo que a após selecionado a potência, ela pode ser alterada a qualquer momento. Para cancelar a operação pressione as teclas "  " e "  " simultaneamente.

Caso uma área de aquecimento estiver ativada e o display estiver bloqueado, é possível desligar a área de aquecimento simplesmente pressionando a tecla liga/desliga, consequentemente o Cooktop irá se desligar, mas o display continuará bloqueado.

Segue abaixo as áreas de aquecimento e suas respectivas teclas de comando:

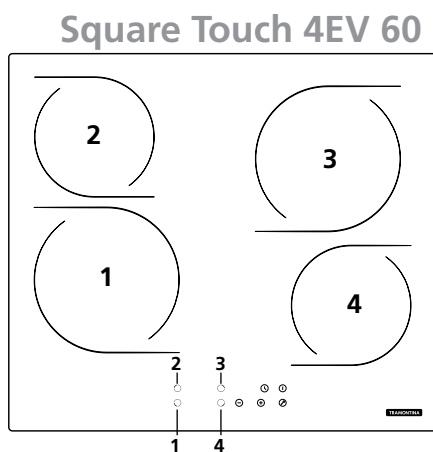


Fig. 5

Dominó Touch 2EV 30

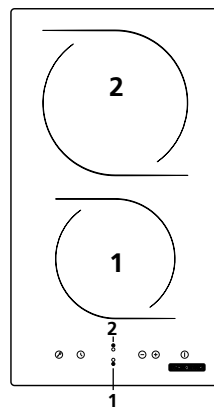


Fig. 6

Timer

Esta função permite estabelecer o tempo de 00 a 99 minutos para o desligamento automático da área de aquecimento selecionada.

ATENÇÃO!

Esta função pode ser ativada para uma ou mais áreas de aquecimento simultaneamente no modelo Square Touch 4EV 60. No Cooktop Dominó Touch 2EV 30 só é possível ativar o Timer para uma única área de aquecimento por vez.

Para programar o Timer é necessário que o Cooktop esteja ligado, com uma área de aquecimento e um nível de potência definido. Selecione o Timer "🕒" e ajuste o tempo conforme desejado utilizando as teclas "+" e "-".

Para cancelar a programação pressione simultaneamente as teclas "+" e "-".

Quando selecionado o tempo desejado, espere 5 segundos para que o Timer comece a contagem regressiva, ou pressione novamente a tecla do Timer para que o tempo comece a contar.

Quando uma área de aquecimento estiver programada com o Timer, um ponto ficará piscando abaixo do nível de potência da respectiva área de aquecimento selecionada. E o tempo programado ficará visível no display em contagem regressiva. A qualquer momento você pode alterar o Timer. É preciso selecionar a área de aquecimento, pressione a tecla do Timer e ajuste o tempo conforme a necessidade.

Quando o Timer finalizar seu tempo, à área de aquecimento selecionada irá se desligar, soará um aviso sonoro ("bip") e no display irá aparecer o símbolo "—". O display permanecerá ligado, e caso não houver nenhuma outra área de aquecimento ligada, e se nenhuma opção for selecionada dentro do período de 1 minuto, o display irá se desligar automaticamente.

ATENÇÃO!

Caso a energia elétrica for interrompida, se perderá toda a programação. Ao retornar a energia o Cooktop ficará desligado.

Conta minutos

Esta opção permite que você programe um determinado tempo com ou sem nenhuma área de aquecimento selecionada. Portanto, esta função tem a finalidade de avisar que um tempo predeterminado acabou, e não de desligar uma área de aquecimento do Cooktop.

Para acionar a função, ligue o Cooktop, pressione a tecla do Timer e ajuste o tempo conforme desejado. O término do tempo é notificado através de um "bip" durante 30 segundos. Se não houver nenhuma área de aquecimento selecionada, o Cooktop irá se desligar. Mas, se existir alguma área de aquecimento selecionada, esta por sua vez continuará ligada mesmo com o fim do tempo programado.

Indicação de calor residual

Quando a área de aquecimento for desligada (nível de potência "zero"), a superfície vitrocerâmica ainda estará quente o suficiente para causar queimaduras. Seu respectivo display mostrará a letra "H". Esta indicação somente desaparecerá quando a temperatura da mesa vitrocerâmica for inferior a 30 °C.

ATENÇÃO!

A indicação de calor residual "H" apaga-se caso a energia elétrica for interrompida. Ao retornar a energia elétrica, o Cooktop ficará desligado e mesmo com a área de aquecimento ainda quente o sinal "H" não irá aparecer.



Fig. 7

Desligar

Pressione a tecla de ajuste de potência "0" até aparecer o número "0", referente a área de aquecimento correspondente, ou;

Pressione a tecla liga / desliga "🔌" para desligar todas as áreas de aquecimento simultaneamente.

Desligamento automático de segurança

Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, estas serão desligadas automaticamente por segurança. Este período pode variar em função do nível de potência selecionada, conforme tabela 1, independente do display estar bloqueado ou não.

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

Tabela 1

Temperaturas aproximadas por nível de potência

Potência	Temperatura
1	50 °C
2	60 °C
3	100 °C
4	130 °C
5	160 °C
6	200 °C
7	220 °C
8	230 °C
9	240 °C

Tabela 2

Obs.: As temperaturas medidas são dos alimentos.

Utilização dos níveis de potência

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

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

Tabela 3

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem longe de crianças.
- **Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize para outros fins.**
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Certifique-se que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do Cooktop, evitando derrubá-los por esbarrões acidentais.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a mesa vitrocerâmica.
- Não utilize o Cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a mesa vitrocerâmica.
- Cuide para que não caia objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na mesa vitrocerâmica, pois a mesma poderá trincar ou rachar.
- Se for percebida qualquer rachadura na mesa vitrocerâmica, desligue imediatamente o produto e desconectar da rede elétrica.
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrica 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.
- Por motivo de higiene e segurança, seu Cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como uma tábua de cortar.
- Não ligue a área de aquecimento sem panela sobre a mesma.
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- Este Cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.

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

Dicas para o uso correto do produto

- **Nunca cozinhar alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica.**
- A área de aquecimento do Cooktop Vitrocerâmico permanece quente por algum tempo após ser desligada. Para economizar energia, desligue alguns minutos antes do final do cozimento, o calor residual completará o cozimento.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a áreas de aquecimento estejam limpas e secas.
- Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- Use somente panelas de ferro com o fundo não áspero, caso contrário, poderá riscar a mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Utilize panelas com diâmetros iguais aos das áreas de aquecimento.
- Não utilize panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.

- Evite que objetos plásticos, folhas de alumínio, e alimentos que contenham açúcar, caiam sobre as áreas de aquecimento enquanto elas estiverem aquecidas, pois estes poderão danificar seriamente a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

ATENÇÃO!

- **Não utilize panelas esmaltadas, pois este material não resiste às altas temperaturas, podendo danificar a mesa vitrocerâmica (consulte o fabricante da panela).**
- **Panelas de cobre ou com fundo de cobre, poderão deixar marcas de resíduos metálicos, que causarão manchas permanentes na mesa vitrocerâmica.**
- **Não deslize as panelas sobre o Cooktop, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica. Deslizar qualquer tipo de panela sobre a superfície irá alterar a aparência do Cooktop. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**
- **Recipientes plásticos ou de alumínio fino, podem derreter com a temperatura elevada, danificando a mesa vitrocerâmica.**
- **Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**
- Este produto está equipado com controle eletrônico de potência para cada área de aquecimento. Ao atingir o nível de potência selecionado, o Cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento, principalmente nas áreas perto do painel de controle.
- O uso de recipiente com diâmetro menor do que a área de aquecimento deixará livre parte do calor, desperdiçando energia, além de poder provocar um acidente.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- Nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento, enquanto a letra "H" estiver ligada no display correspondente.

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza desligue seu Cooktop Vitrocerâmico.
- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a mesa 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 estiver quente, utilizando a espátula especial (acompanha o produto). Após a superfície vitrocerâmica esfriar, não será possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

- O uso da espátula especial para superfície vitrocerâmica (acompanha o produto) não danifica a mesa se for utilizada no ângulo de 30° (figura 8).



Fig. 8

- Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Para a limpeza utilize somente: espátula especial, detergente/sabão neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Sempre após a limpeza, enxugue-o bem.
- Elimine pequenas sujeiras com pano úmido.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos como: saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, ou objetos pontiagudos que possam riscar a peça.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor neste equipamento.
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.
- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta Para Polir Superfície Vitrocerâmica Tramontina.

Instalação

- **Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o livreto que acompanha o produto). Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.**
- **É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para instalação do Cooktop, que inclui: instalações elétricas, móveis, acessórios e etc.**
- A instalação e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos, entre outros), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de instalação

Prever no tampo onde o Cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na figura 9 e tabela 4, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figura 10).

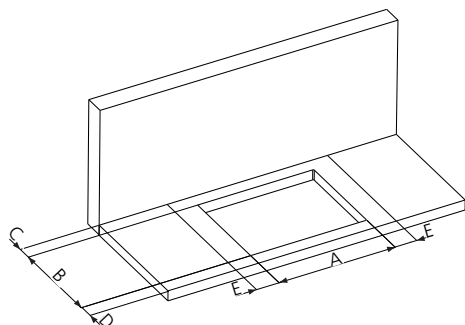


Fig. 9

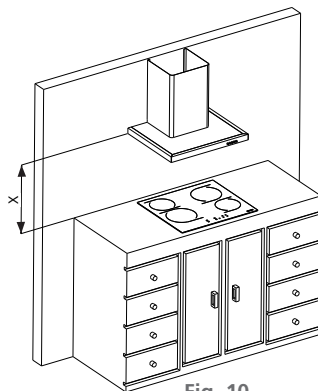


Fig. 10

Modelo Cooktop	Dimensões do nicho de instalação (mm)				
	A	B	C	D	E
Dominó Touch 2EV 30	268	500	50	50	50
Square Touch 4EV 60	560	490	50	50	50

Tabela 4

No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas:

- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 50 mm da borda lateral do Cooktop.
- Para circulação de ar, é necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo do Cooktop.
- Para garantir a fixação correta, o móvel deve permitir livre acesso na parte inferior do Cooktop. Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de remoção do produto.
- Para um móvel suspenso, considerar 750 mm como distância mínima da superfície vitrocerâmica. Em relação a uma coifa, a distância mínima do Cooktop deve ser obtida junto ao respectivo fornecedor (figura 10).
- O material de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento, deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- **É indispensável que o local de instalação do aparelho seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do cooktop.**
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

Fixação do Cooktop no tampo

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

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

- Apoiar o Cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 11), as tiras de borracha de vedação “A” devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Faça com que a aderência entre a borracha de vedação e a borda do Cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final deve haver total continuidade do material de isolamento na borda do Cooktop.
- Centralize o Cooktop com a abertura do tampo antes de fixá-lo.
- Deve ser encaixado as 4 presilhas de fixação na parte inferior do Cooktop. Fique atento, pois a posição das presilhas depende da espessura o tampo (figura 12). O parafuso deverá ser apertado até o produto encostar-se ao móvel.

Obs.: A espessura do tampo onde será instalado o Cooktop deverá ser de no mínimo 34 mm.

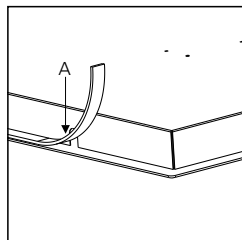


Fig. 11

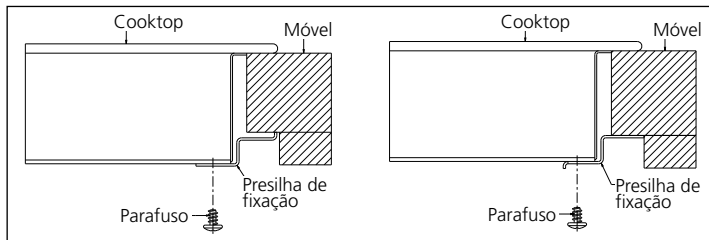


Fig. 12

Instalação elétrica

Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência.

Cooktop Square Touch 4EV 60:

- A conexão do cabo de alimentação deve ser feita através do conector que acompanha o produto (figura 13).

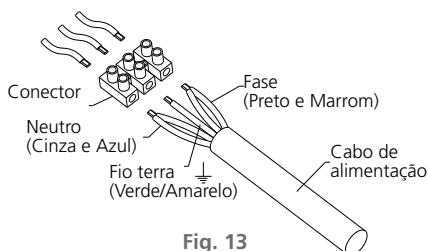


Fig. 13

- Ligar o produto em circuito próprio e exclusivo.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro) utilizar disjuntor termomagnético **monopolar** de 32 A no fio fase (figura 14).
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 220 V de duas fases, utilizar um disjuntor termomagnético **bipolar** de 32 A (figura 15).

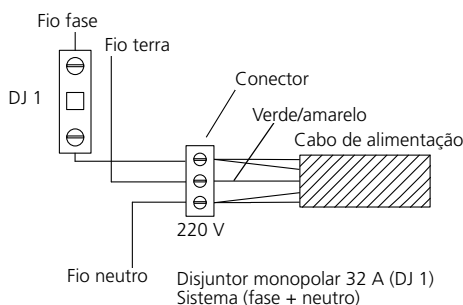


Fig. 14

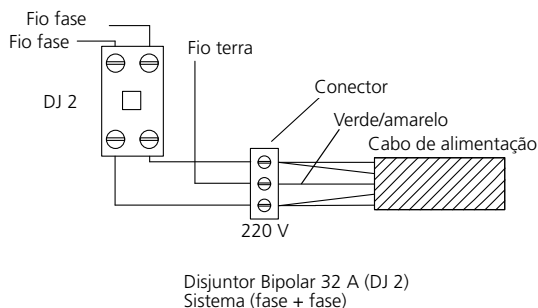


Fig. 15

Cooktop Dominó Touch 2EV 30:

- Ligar o Cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 3 pinos redondos (NBR 14136, conforme figura 16), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança.

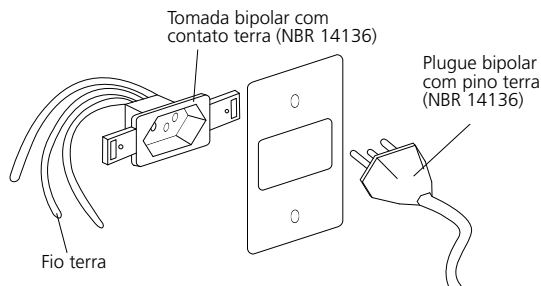


Fig. 16

- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providenciar a instalação.
- Não usar adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois pode provocar curto circuito ou incêndio (figura 17).

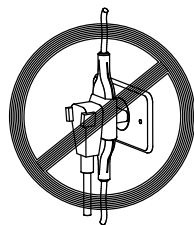


Fig. 17

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro) utilize disjuntor termomagnético monopolar de 16 A no fio fase (figura 18).
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 220 V de duas fases, utilize um disjuntor termomagnético **bipolar** de 16 A (figura 19).

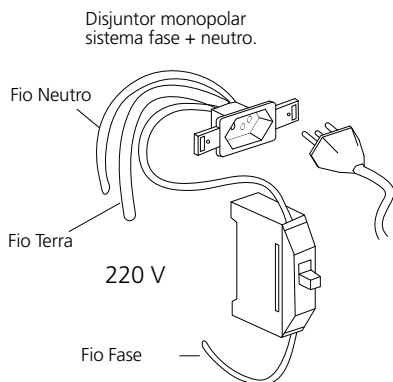


Fig. 18

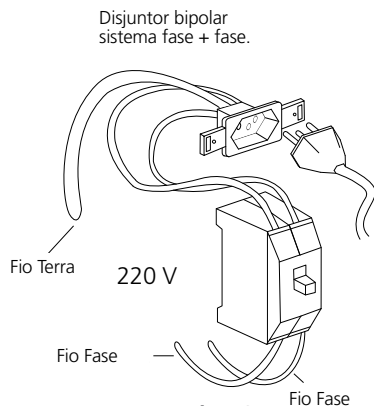


Fig. 19

Cooktop Square Touch 4EV 60 e Dominó Touch 2EV 30:

ATENÇÃO!

- **Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto.**
- **A conexão do fio terra é obrigatória.** O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo "DR" (dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual).
- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 5.
- Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança.

Cooktop	25 metros	40 metros	70 metros
Dominó Touch 2EV 30	2,5 mm ²	4,0 mm ²	6,0 mm ²
Square Touch 4EV 60	4,0 mm ²	6,0 mm ²	10,0 mm ²

Tabela 5

ATENÇÃO!

- Não utilizar extensões nem adaptadores para ligar seu produto.
- Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de

qualquer sistema de controle remoto.

- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Especificações técnicas

Modelo		Square Touch 4EV 60	Dominó Touch 2EV 30
Tensão (V)		220 ± 5%	220 ± 5%
Frequência (Hz)		50 - 60	50 - 60
Potência máxima (kW)		5,5	3,0
Área de aquecimento Ø190 mm (kW)		1,8	---
Área de aquecimento Ø155 mm (kW)		1,2	---
Área de aquecimento Ø200 mm (kW)		---	1,8
Área de aquecimento Ø165 mm (kW)		---	1,2
Consumo máximo (kWh)		5,5	3,0
Disjuntor termomagnético (A)		32	16
Grau de proteção		IPX0	IPX0
Classe de construção		Classe I	Classe I
Dimensões (mm)	Largura	590	288
	Profundidade	520	520
	Altura	55	55
Pesos (Kg)	Líquido	8,5	4,7
	Bruto	10	6,2

Tabela 6

Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer 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 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: LEDs indicadores, mesa vitrocerâmica, acessórios, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual. **A Tramontina TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto ou da assistência técnica prestada.

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 defeito 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 defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança.

Condições de garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado 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 Serviço Autorizado.
- Qualquer 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**), 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 defeito de fabricação e dentro da garantia serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

ATENÇÃO!

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

- Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

www.tramontina.com