

MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

# COOKTOPS A GÁS PENTA 5GX TRI 75 HE SAFESTOP



**TRAMONTINA**

Sr.(a) proprietário(a) do **Cooktop 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 no melhor modo as suas exigências. O uso do **Cooktop 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.**

Este produto atende ao Regulamento Específico para Uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) - Programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO.

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 - Fax: (54) 3461-8191 - [sacteec@tramontina.net](mailto:sacteec@tramontina.net)**

**Tramontina TEEC S.A. - Rodovia RSC 470 - Km 230**

**CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil**

**[www.tramontina.com](http://www.tramontina.com)**

## Índice

---

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	3
Dicas para o uso correto do produto.....	4
Utilização do produto - acendimento.....	5
Limpeza.....	6
Instalação do cooktop.....	7
Instalação do gás.....	9
Instalação elétrica.....	10
Solucionando problemas.....	11
Especificações técnicas.....	12
Termo de garantia.....	12

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

## Penta 5GX Tri 75 HE Safestop

Ref.: 94716/104

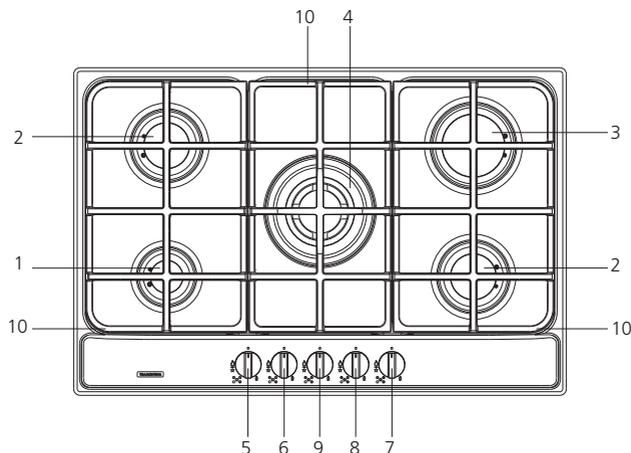


Fig. 1

- 1 - Queimador Auxiliar (1,00 kW)
- 2 - Queimador Semirrápido (1,75 kW)
- 3 - Queimador Rápido (3,00 kW)
- 4 - Queimador Tripla Chama (4,00 kW)
- 5 - Manípulo de controle do queimador Auxiliar
- 6 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (esquerdo)
- 7 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido (direito)
- 8 - Manípulo de controle do queimador Rápido
- 9 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama
- 10 - Trempe (grelha) em ferro fundido

**Obs.: O Cooktop TRAMONTINA sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Este aparelho é desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.**

## Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.
- Verifique sempre se os manípulos estão na posição “desligado”, quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Para desconectar o cooktop da tomada de alimentação elétrica, retire pelo plugue, e nunca puxando o cabo de alimentação.
- O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
- Certifique-se de que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo. Portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
- Cuidado ao utilizar óleos e outras gorduras para o cozimento, pois o derramamento pode ocasionar incêndio.
- A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando de uma boa ventilação.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de usar uma faísca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama, podendo provocar choques e manchar a mesa de inox.

#### Lembre-se:

- **O Gás GLP é mais pesado que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás ficará concentrado próximo ao piso.**
- **O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás irá subir em direção ao teto.**
- **Ambos são asfíxiantes.**

## Dicas para o uso correto do produto

- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grelha).
- Utilize panelas com fundo plano e de alta espessura.
- Use panelas ou recipientes com diâmetro mínimo de 10 cm (tabela 1).
- Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até o seu menor nível possível, mantendo a ebulição.
- Procure deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim um melhor aproveitamento da energia (figura 2).



Fig. 2

- Utilize sempre panelas com tampa.
- Seque o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Nunca deixe materiais inflamáveis próximo aos queimadores.

## Diâmetro mínimo e máximo das painelas

O diâmetro mínimo e máximo das painelas ou recipientes deve ser respeitado de acordo com o queimador que vai ser utilizado. Não utilize painelas ou recipientes com diâmetro menor ou maior ao que é informado na tabela 1.

Queimador	Potência (kW)	Ø Painela (cm)
Tripla Chama	4,00	24 - 28
Rápido	3,00	20 - 24
Semirrápido	1,75	16 - 20
Auxiliar	1,00	10 - 14

Tabela 1

## Utilização do produto - acendimento

### Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlada por cada manípulo conforme modelo do seu produto (figura 3). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

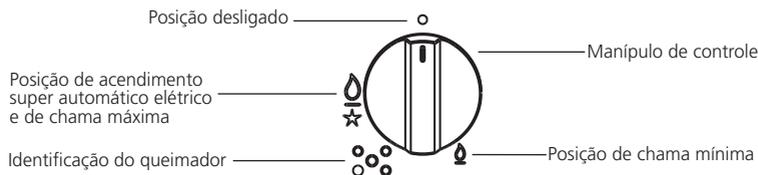


Fig. 3

### Válvula de segurança

Para sua segurança este produto dispõe de uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás, caso os queimadores não acendam ou se apaguem por algum motivo, como por exemplo, corrente de ar, transbordamento de líquidos ou por acionamento involuntário dos manípulos.

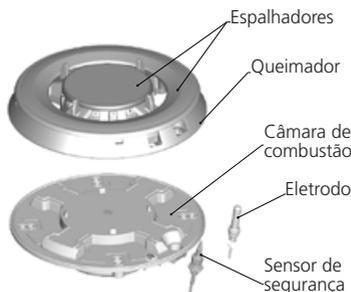


Fig. 4

### Acendimento super automático

- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 3).

- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manípulo na posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.

## Acendimento manual

Na falta de energia elétrica, é possível acender os queimadores normalmente, utilizando uma chama auxiliar.

- Aproxime a chama ao queimador.
- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 3).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.

## Limpeza

- **Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Cooktop TRAMONTINA, desconecte-o da rede de alimentação elétrica e feche o registro de gás.**
- **Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.**

## Mesa de inox

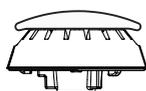
- Para limpar a mesa de inox, use um pano ou esponja macia, com água e detergente neutro, desde que não contenha cloro ou seus derivados.
- Para secar a mesa de inox use um pano macio ou flanela.
- No caso de manchas persistentes ou se a peça se tornar opaca, utilize a "Pasta de Limpeza TRAMONTINA" que é apropriada para peças de aço inox.
- Não utilize para a limpeza, palha de aço ou outros elementos/produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Para evitar a corrosão, não deixe objetos metálicos sobre o cooktop por longos períodos.

## Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

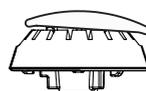
- O espalhador de chama, bem como o queimador, é fixado na câmara de combustão por meio de dois pinos. Para retirar o espalhador de chama, será necessário girá-lo levemente para a direita ou esquerda (figura 7). Assim que ele se desprender, puxe-o para cima (figura 6).
- Para remover o queimador, será necessário deslocá-lo para cima, conforme figura 6.

**Obs.: O queimador tripla chama não conta com o sistema de fixação do espalhador de chama e queimador na câmara de combustão.**

- Para a limpeza dos queimadores, espalhadores de chama (figura 6) e as trempes (grelhas), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente/sabão neutro ou desengordurantes. Antes de recoloca-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Confira se estão bem encaixados (figura 5), e posteriormente acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.



Certo



Errado

Fig. 5

- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior dos espalhadores de chama, na região sem esmalte. Entretanto, estes pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas trepes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas trepes.
- Ao reposicionar as trepes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente.
- Não permita que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Após a limpeza, ao remontar os queimadores e espalhadores de chama, observe seus perfeitos encaixes (figura 5 e 7).


**Fig. 6**

**Fig. 7**

- Não jogue os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não coloque na água fria as peças que estiverem ainda quentes, pois o choque térmico poderá danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores, não deixe cair sujeira na câmara de combustão, pois pode obstruí-lo.
- Para a limpeza do painel e dos manípulos não use álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e detergente ou sabão neutro.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante para a faísca do acendimento. Efetue a limpeza da seguinte forma: utilizando uma esponja com detergente neutro, segure o eletrodo pelo seu corpo e suavemente fricção até que fique limpo, posteriormente seque-o bem com um pano macio. Se a faísca falhar, aguarde alguns segundos até que a umidade que está no eletrodo evapore.

## Instalação do cooktop

- **Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o livreto que acompanha o produto). Esta 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 e de gás, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.).**
- As regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- 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.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem 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 8, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figura 9).

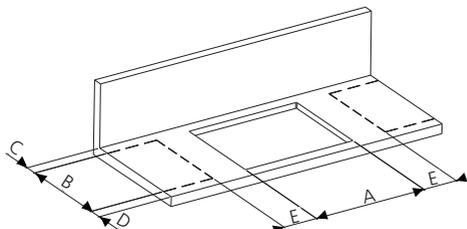


Fig. 8

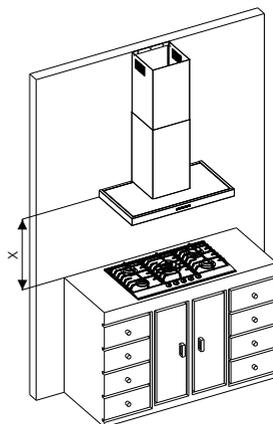


Fig. 9

\* Medidas em milímetros.

Modelo Cooktop	A	B	C	D	E
Penta 5GX Tri 75 HE Safestop	670	470	65	62	150

Tabela 2

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

- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.
- Para circulação de ar, é necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo do cooktop.
- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a fixação correta.
- Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do produto.
- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima do cooktop. Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante da mesma qual a distância mínima de um cooktop recomendada (figura 9).
- É indispensável que o local onde será instalado o aparelho seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento do cooktop.
- O cooktop deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

## Fixação do cooktop no tampo

- O material de fabricação do móvel próximo a área de aquecimento deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura mínima de 150°C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais e parafusos ("S" e "F") conforme figura 11, e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (massa de calafetar para isolamento).
- A aplicação da massa de calafetar deve ser feita da seguinte forma: apoie o cooktop com o seu lado

inferior para cima (figura 10). As tiras de massa de calafetar “E” devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Faça com que a aderência entre a massa de calafetar 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.

- Para fixá-lo no tampo, centralize-o bem na abertura.
- Na parte inferior deve ser encaixado o suporte “S” (figura 11).
- O cooktop conta com 4 suportes de fixação, e o aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do cooktop.

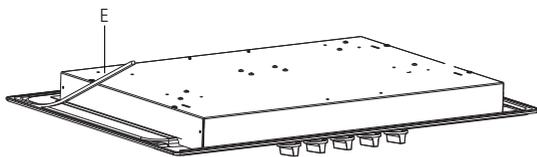


Fig. 10

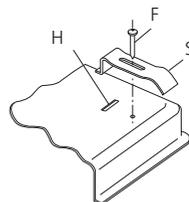


Fig. 11

## Instalação do gás

- O cooktop sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar).
- Para usar o cooktop com Gás Natural (GN), será necessário chamar o Serviço Autorizado.
- A conversão somente será possível se o Gás Natural (GN) estiver disponível na residência.
- A conversão é gratuita somente quando o produto ainda não foi utilizado, desde que realizado pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA.
- Para solicitar a conversão do gás de GLP para GN, será obrigatório apresentar a nota fiscal do produto, e este deverá estar dentro do prazo de garantia.
- A ligação do gás pode ser feita como indica a figura 12.

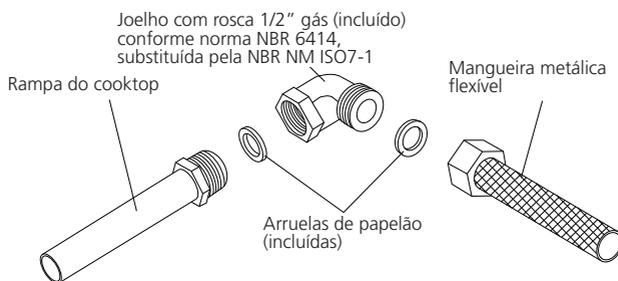


Fig. 12

## Instalação do gás GLP

- A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m).
- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2" BSP, conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (luvas, nípel, etc.).

**Obs.: As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.**

## Instalação do GN (Gás Natural)

- A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m).
- Registro de esfera adequado para GN.
- Conexões necessárias (luvas, nípel, etc.).

**Obs.: As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.**

## Advertências

- É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível, para a ligação do gás (figura 13).
- Utilize arruela de vedação entre as conexões.
- Utilize um regulador de pressão adequado. Verifique o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência deste poderá causar excesso de pressão e consequentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio (figura 14).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (figura 15).
- Instale na linha do gás um registro de passagem em local acessível, e certifique-se de que as pessoas que vão usá-lo conheçam sua localização e a maneira de utilizá-lo, caso ocorra algum problema.
- Verifique que não exista contato entre partes do cooktop e partes móveis como gavetas, bem como atravessar vãos onde possa haver estrangulamento da mangueira metálica flexível.
- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, colocando espuma de sabão ou detergente líquido em todas as conexões que forem feitas (figura 16). Se houver formação de pequenas bolhas, refaça a operação ou consulte o Serviço Autorizado.
- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.

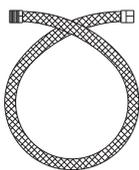


Fig. 13



Fig. 14

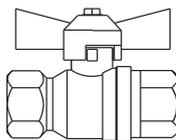


Fig. 15



Fig. 16

### IMPORTANTE!

**Em hipótese alguma este COOKTOP poderá ser instalado para a utilização de GÁS MANUFATURADO (NAFTA).**

## Instalação elétrica

- O **Cooktop TRAMONTINA** funciona em 127 - 220 V sem chave seletora (bi-volt automático).
- O cooktop já vem com um fio terra no cabo de alimentação.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção Aterramento.
- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 10 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm) devidamente aterrada, conforme norma NBR 14136 (figura 17), exclusiva, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricitista de sua confiança.

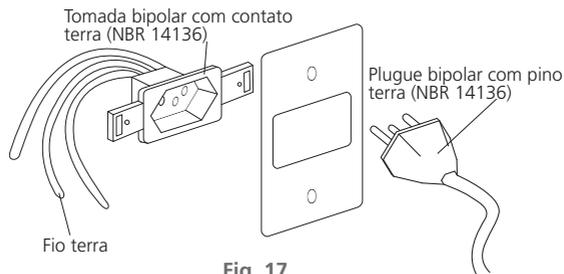


Fig. 17

## Advertências

- A instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).
- 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.
- A tomada elétrica nunca deverá estar posicionada atrás do cooktop ou do forno (caso ele for instalado abaixo do cooktop), e sim na lateral, em local de fácil acesso.
- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 18).

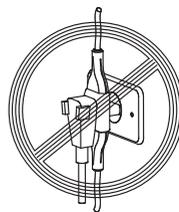


Fig. 18

## Solucionando problemas

### Vazamento de gás

Ao sentir cheiro de gás dentro de sua residência proceda da seguinte maneira:

- Não acione os interruptores elétricos.
- Não acenda nenhum tipo de chama.
- Feche o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligue a coifa, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

#### **ADVERTÊNCIA!**

**Se você não encontrar o vazamento de gás, chame um técnico.**

### O queimador não acende. Verifique se:

- Existe fiação elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- O(s) registro(s) de gás está(ão) aberto(s).
- Existe fornecimento de gás.
- Os queimadores ou os eletrodos estão sujos ou molhados.
- Os queimadores estão bem colocados em suas sedes.
- Existe energia elétrica.

### A chama não aumenta. Verifique se:

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existe chama em todos os furos.

## A chama está amarela. Verifique se:

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existem resíduos na câmara de combustão (palha de aço, esponja, alimentos, etc.).

## A chama se apaga de vez em quando. Verifique se:

- Existe corrente de ar na direção dos queimadores.
- Todos os queimadores estão encaixados corretamente em sua sede.
- Existe fornecimento normal de gás.

## Especificações técnicas

Tensão	Frequência	Potência elétrica	Categoria	Tipo de gás
127 - 220 V	50 - 60 Hz	5 W	II 2,3	G30 - Butano = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)

Tabela 3

\* Produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa (28 - 32 mbar).

Referência do Cooktop		94716/104
Queimador Rápido (kW)		1 x 3,00
Queimador Semirrápido (kW)		2 x 1,75
Queimador Auxiliar (kW)		1 x 1,00
Queimador Tripla Chama (kW)		1 x 4,00
$\sum Q_n$ (kW)		11,50
Dimensões (mm)	Largura	750
	Profundidade	500
	Altura	100
Pesos (kg)	Líquido	11,70
	Bruto	13,50

Tabela 4

## 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, trepes, queimadores, eletrodos e espalhadores de chama, 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 e gás, no local onde o **Cooktop TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, de gás, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- 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.
- A conversão quanto ao tipo de gás nos produtos já utilizados, não é coberto pela garantia, o Serviço Autorizado deverá fornecer um orçamento para a execução desse serviço.
- 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 aos consumidores.

## Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados, ou fora do perímetro urbano, o cooktop que necessitar de conversão ou 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 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](http://www.tramontina.com)