

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP ELÉTRICO



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 primeiríssima 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.

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
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia RSC 470 - Km 230 -
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com**

Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Utilização do produto.....	3
Cuidados.....	4
Dicas para o uso correto do produto.....	4
Limpeza.....	5
Instalação do cooktop.....	5
Instalação elétrica.....	7
Advertências.....	8
Solucionando problemas.....	8
Especificações técnicas.....	9
Termo de garantia.....	9

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva 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

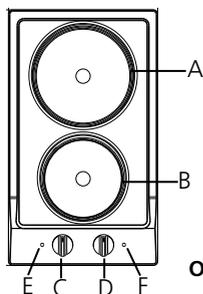


Fig. 1

Dominó 2EX 30

- A - Placa Térmica Ø 180 mm [1,70 kW];
- B - Placa Térmica Ø 145 mm [1,30 kW];
- C - Manípulo de controle da placa térmica Ø 180 mm;
- D - Manípulo de controle da placa térmica Ø 145 mm;
- E - Lâmpada indicadora de funcionamento da placa térmica Ø 180mm;
- F - Lâmpada indicadora de funcionamento da placa térmica Ø 145 mm.

Obs.: O Cooktop Elétrico TRAMONTINA funciona em 220 V ± 5%.

Este aparelho foi concebido para uso doméstico.

Utilização do produto

No painel do cooktop está gravada a posição da placa térmica controlada por cada manípulo.

As placas térmicas são comandadas por chaves comutadoras de 7 posições [fig. 2].

O seu funcionamento é iniciado girando o manípulo para a posição desejada.

As lâmpadas indicadoras sinalizam o funcionamento das placas térmicas.

A título puramente ilustrativo, reportamos uma tabela para o uso das placas térmicas:

Posição da chave comutadora	Intensidade de calor	Cozimentos possíveis
0	Desligado	
1	Fraco	Para derreter manteiga, chocolate, etc. Para aquecer pequenas quantidades de líquido.
2	Baixo	Para aquecer quantidades maiores de líquido. Para preparar doces e salgados com cozimento lento.
3	Médio baixo	Para descongelar alimentos e preparar guisados. Para cozinhar próximo ao ponto de ebulição.
4	Médio	Para cozinhar alimentos que devam ser fervidos. Para assar carnes delicadas e peixes.
5	Médio alto	Para assar costelas e bifês. para cozinhar grandes quantidades de alimentos.
6	Alto	Para grandes quantidades de líquidos. Para fazer frituras.

Tabela 1

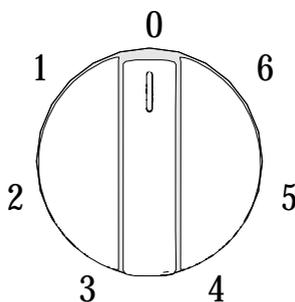


Fig. 2

Cuidados

- Quando as placas térmicas forem ligadas pela primeira vez, devem ser aquecidas na máxima temperatura [manípulo na posição 6] por aproximadamente 4 minutos, sem panela em cima [somente na primeira vez]. Durante esse período o revestimento protetor será endurecido e obterá a máxima resistência. Poderá ocorrer fumaça e odor de queimado. Isto é normal.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilizar para outro fins [não coberto pela garantia].
- 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.
- Se for percebida qualquer rachadura sobre a superfície das placas térmicas, desligar imediatamente o disjuntor.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Manter as crianças afastadas das placas térmicas enquanto elas estiverem em funcionamento.
- Certificar-se que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso, as placas térmicas permanecem quentes por um longo período. Não apoiar as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
- Nunca deixar materiais inflamáveis sobre as placas térmicas.
- Não deixar objetos metálicos sobre o cooktop por períodos muito longos, para evitar corrosão.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos a seu Cooktop Elétrico.
- Nunca cozinhar alimentos diretamente sobre as placas térmicas.

Dicas para uso correto do produto

- Nunca ligar as placas térmicas sem panelas sobre elas [exceto na primeira vez, conforme instruções indicadas no item cuidados].
- Para um melhor aproveitamento da energia, utilizar panelas com fundo plano de alta espessura e com tampa [figura 3].



Fig. 3

- Não utilizar panelas com diâmetro inferior ao da placa térmica.
- Secar o fundo da panela antes de apoiá-la sobre a placa térmica.
- Para uma economia de energia elétrica, recomenda-se: assim que o líquido começar a ferver, reduzir a potência até o mínimo possível mantendo a ebulição.

Limpeza

- **Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Cooktop TRAMONTINA, desconectá-lo da rede de alimentação elétrica.**
- **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, usar um pano ou esponja macia, com água e detergentes normais, desde que não contenham cloro ou seus derivados.
- Para secar a mesa usar um pano macio ou flanela.
- No caso de manchas persistentes ou se a peça se tornar opaca, utilizar a "Pasta de Limpeza TRAMONTINA" [não usar sobre as placas térmicas].
- Não utilizar palha de aço ou outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Não deixar objetos metálicos sobre o cooktop por períodos muito longos, para evitar corrosão.
- Para a limpeza do painel e manípulos não usar álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e sabão neutro.

Placas térmicas

- Para a limpeza das placas térmicas desligar o disjuntor e usar um pano úmido. Se as placas térmicas estiverem muito sujas, recomenda-se utilizar uma pequena quantidade de saponáceo, utilizando uma esponja do tipo Scotch-Brite.
- Após a limpeza das placas térmicas, aplicar uma fina camada de óleo vegetal ou cera polidora para metais.
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor neste equipamento.

Instalação do Cooktop

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviço Autorizado 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 a preparação das instalações elétricas, móveis e acessórios [disjuntor, cabos, tomadas, etc.].**
- As manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviço Autorizado.
- 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 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 4, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado [fig. 5].

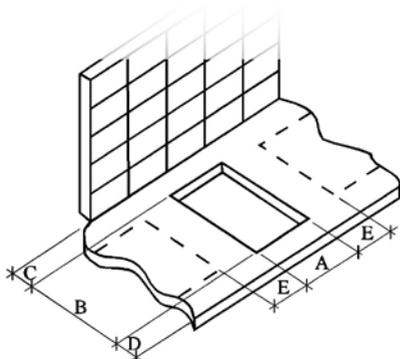


Fig. 4

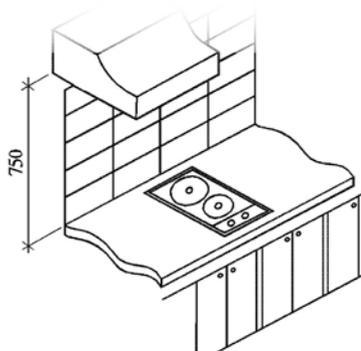


Fig. 5

Modelo Cooktop	A	B	C	D	E [mínimo]
Dominó 2EX 30	280	480	57	57	150

Tabela 2

* Medidas em milímetros.

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.
- É necessário um vão livre mínimo de 50 mm, abaixo das placas térmicas, para circulação de ar.
- 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.
- Considerar 750 mm como distância mínima, em relação às placas térmicas, para um móvel suspenso [fig. 5].
- 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 à temperatura de 150 °C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local onde seja instalado o aparelho tenha ventilação permanente para garantir um correto funcionamento do mesmo.
- 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 [fig. 7 - "S" e "F"] e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo [massa de calafetar para isolamento] [fig. 6 - E].
- A aplicação da massa de calafetar deve ser feita da seguinte forma: apoiar o cooktop com o seu lado inferior para cima [fig. 6]. As tiras de massa de calafetar "E" devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Fazer 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, centralizar bem o cooktop com a abertura do mesmo. Na parte inferior deve ser encaixado o suporte "S" na fenda "H" [fig. 7]. Existem 2 suportes de fixação. O aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do cooktop.

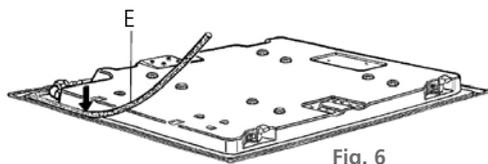


Fig. 6

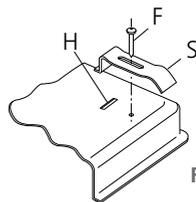


Fig. 7

Instalação elétrica

- **O Cooktop TRAMONTINA funciona em 220 V \pm 5%.**

- Ligar o cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 20 A, 3 pinos redondos [diâmetro dos pinos 4,8 mm] devidamente aterrada [NBR 14136][Fig. 8], exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Não usar adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois pode provocar curto circuito ou incêndio.
- Em hipótese alguma, conectar outros aparelhos na mesma tomada [fig.9].
- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providenciar a instalação.

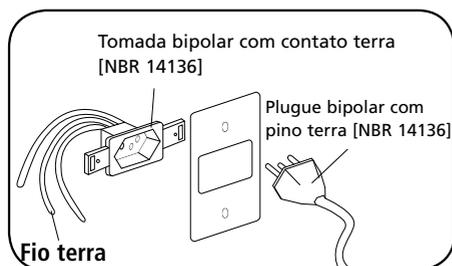


Fig. 8



Fig. 9

- Utilizar um disjuntor termomagnético monopolar de 16 A no fio fase, se o sistema elétrico 220 V, de sua residência, for de uma fase mais neutro [fig. 10]. Devido a norma de segurança, recomendamos a utilização do dispositivo de proteção interruptor diferencial residual [DR, In=25 A, I Δ n(sensibilidade)=30mA]
- Se o sistema elétrico 220 V, de sua residência, for de duas fases, utilizar um dijuntor termomagnético bipolar de 16 A. [fig. 11]. Devido a norma de segurança, recomendamos a utilização do dispositivo de proteção interruptor diferencial residual [DR, In=25 A, I Δ n(sensibilidade)=30m A]

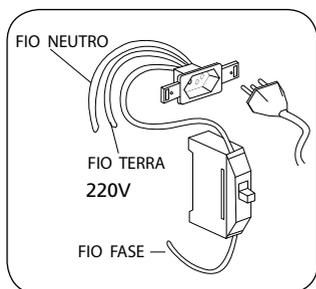


Fig. 10

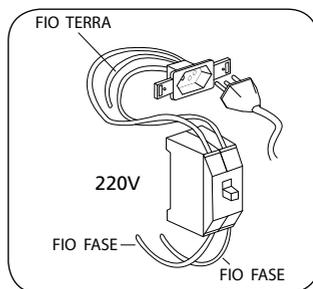


Fig. 11

- Seu cooktop já possui fio terra embutido no cabo de alimentação.
- A ligação do fio terra é obrigatória.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção aterramento.
- A área da seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do cooktop, devem estar de acordo com a Tabela 3:
- Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança.

2,5 mm²	4,0 mm²	6,0 mm²	10,0 mm²
Até 23 mm	Até 35 mm	Até 55 mm	Até 91 mm

Tabela 3

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.
- Recomenda-se um disjuntor DR exclusivo para o cooktop. Caso não tenha nenhum disponível no quadro de distribuição de energia elétrica de sua residência, consultar um eletricista de sua confiança para instalá-lo.
- As placas térmicas possuem um limitador de temperatura que reduz o aquecimento antes que uma temperatura perigosa seja atingida.
- Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.

Solucionando problemas

A[s] Placa[s] Térmica[s] não aquece[m]. Verificar se:

- Há falta de energia elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- A tomada não está com defeito.
- O disjuntor do quadro de entrada de energia não está queimado ou desarmado.

Especificações técnicas

Tensão	220V ± 5%	
Frequência	50 - 60 HZ	
Potência elétrica tota	3,00 Kw	
Potência elétrica da placa térmica Ø145 mm	1,30 Kw	
Potência elétrica da placa térmica Ø180 mm	1,70 Kw	
Intensidade da corrente elétrica	16,3 A	
Disjuntor térmomagnético	16 A	
Grau de proteção	IPX0	
Classe de construção	Classe I	
Temperatura aproximada nas placas térmicas	350°C	
Dimensões	Largura	300 mm
	Profundidade	500 mm
	Altura	103,5 mm
Pesos	Líquido	5,4 Kg
	Bruto	6,4 Kg

Tabela 4

Termo de Garantia

O **Cooktop TRAMONTINA** é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor ou da entrega do produto ao primeiro adquirente, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia legal.
- 9 meses restantes - garantia especial, concedida por **TRAMONTINA TEEC S.A.**

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.

Para que a garantia tenha validade, é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:

- 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 especial não cobrem:

- 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 tempo 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:

- As peças plásticas, borrachas e as peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, como; lâmpadas indicadoras possuem garantia contra defeito de fabricação pelo prazo de 03 meses [garantia legal], contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas ocorrências.
- 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 deste 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 Serviço Autorizado, 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**.

ATENÇÃO!

- Antes de ligar para o Serviço Autorizado TRAMONTINA para solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos, para informar:
- Nome, nº e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- Nº de Série, abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

Nº de Série de seu produto:

TRAMONTINA

www.tramontina.com