

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP ELÉTRICO
DOMINÓ



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.

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 meramente ilustrativas. 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

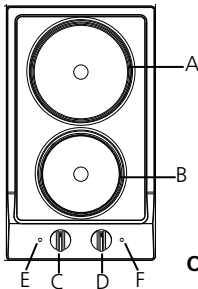


Fig. 1

Dominó 2ER 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 180 mm;

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 bifes. para cozinhar grandes quantidades de alimentos.
6	Alto	Para grandes quantidades de líquidos. Para fazer frituras.

Tabela 1

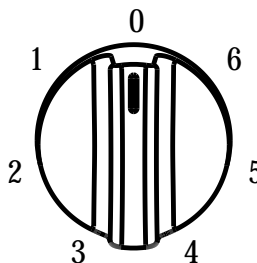


Fig. 2

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 (fig. 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).

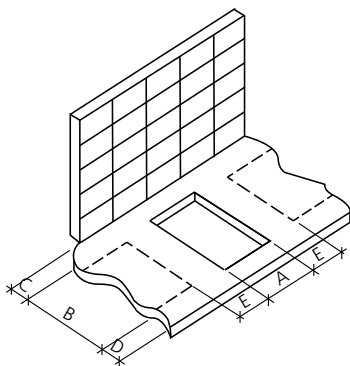


Fig. 4

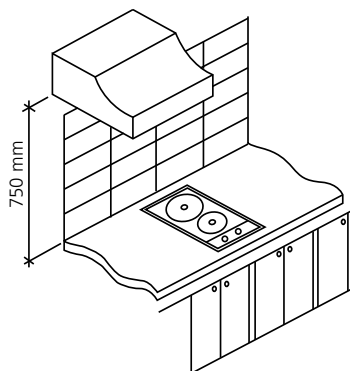


Fig. 5

Modelo Cooktop	A	B	C	D	E
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.

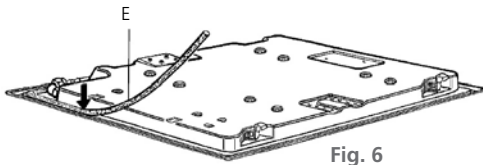


Fig. 6

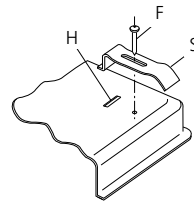


Fig. 7

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.

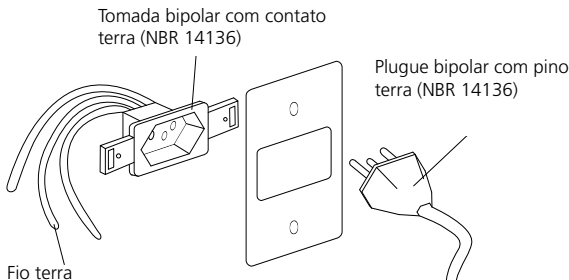


Fig. 8

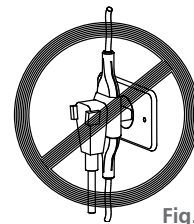


Fig. 9

- 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, $I_n=25$ A, $I_n(\text{sensibilidade})=30$ mA)
- Se o sistema elétrico 220 V, de sua residência, for de duas fases, utilizar um disjuntor termomagnético bipolar de 16 A (fig. 11). Devido a norma de segurança, recomendamos a utilização do dispositivo de proteção interruptor diferencial residual (DR, $I_n=25$ A, $I_n(\text{sensibilidade})=30$ mA).

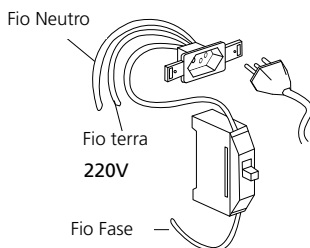


Fig. 10

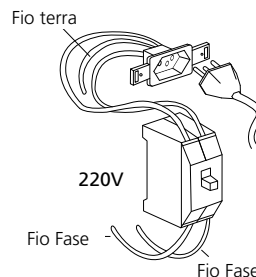


Fig. 11

- 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 electricista de sua confiança.

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

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

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, lâmpadas indicadoras, manípulos, 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, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão de obra específica para a preparação do local da instalação. As despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o 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 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**.

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