

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOPS

A GÁS

LINHA INOX



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.

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 2ª a 6ª das 7hs30 às 11hs30 e das 13hs00 às 17hs00.

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.br

Índice

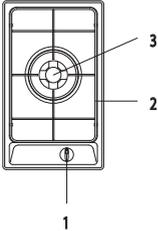
Apresentação geral do produto	3
Utilização do produto - acendimento.....	4
Cuidados	4
Dicas para uso correto do produto.....	5
Limpeza	6
Instalação do Cooktop.....	7
Instalação do gás.....	9
Instalação elétrica	10
Instalação de vários Cooktops Dominó	11
Solucionando problemas	13
Especificações técnicas.....	14
Termo de Garantia	15

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

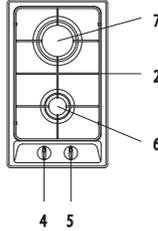
Dominó 1 GX Tri 30

Ref.: 94700/101



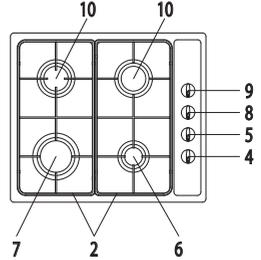
Dominó 2 GX 30

Ref.: 94700/201



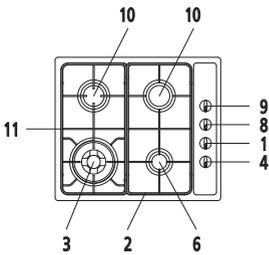
Square 4 GX 60

Ref.: 94701/101



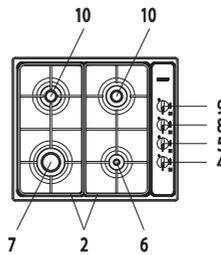
Square 4 GX Tri 60

Ref.: 94701/201



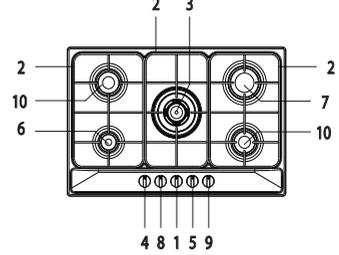
Brasil 4 GX 60

Ref.: 94701/501



Penta 5 GX Tri 75

Ref.: 94716/101



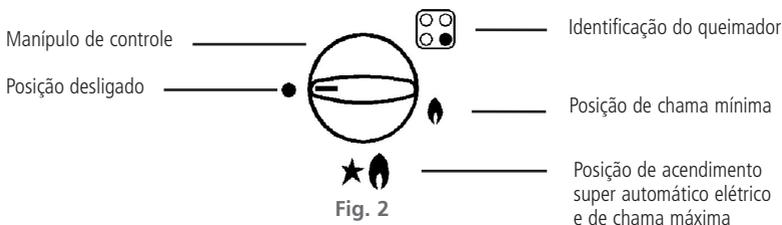
- 1 Manípulo de controle do queimador Tripla Chama
- 2 Trempe [grelha] de aço esmaltado
- 3 Queimador Tripla Chama [3,80 kW]
- 4 Manípulo de controle do queimador Auxiliar
- 5 Manípulo de controle do queimador Rápido
- 6 Queimador Auxiliar [1,00 kW]
- 7 Queimador Rápido [3,00 kW]
- 8 Manípulo de controle do queimador Semi-Rápido [esq.]
- 9 Manípulo de controle do queimador Semi-Rápido [dir.]
- 10 Queimador Semi-Rápido [1,75 kW]
- 11 Trempe [grelha] de aço esmaltado para o Queimador Tripla Chama

OBS: 1] Os Cooktops TRAMONTINA saem de fábrica regulados para funcionar com Gás Liqüefeito de Petróleo [GLP], com pressão de 2,75 kPa [28 - 30 / 37 mbar]
2] Estes aparelhos são concebidos para uso doméstico.

Utilização do produto - acendimento

1] Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlada por cada manípulo conforme modelo do seu produto [Fig. 2]. Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:



Acendimento Super Automático

- Pressionar e girar em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima [Fig. 2].
- Caso o queimador não acender, repetir a operação.
- Girar o manípulo na posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, girar o manípulo até a posição desligado.

Acendimento Manual

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

- Aproximar a chama ao queimador.
- Pressionar e girar em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima [Fig. 2].
- Caso o queimador não acender, repetir a operação.
- Para interromper a passagem de gás, girar o manípulo até a posição desligado.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico. Não utilizar para outros fins.
- Verificar sempre se os botões estão na posição "0" [desligado], quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Nunca desconectar o cooktop da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Retirar pelo plugue.
- O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
- Certificar-se de que os cabos das painéis estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.

- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo, não apoiar 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 uma boa ventilação.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Na falta de energia elétrica, certificar-se de que nenhum registro esteja aberto antes de usar uma faísca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, fechar o registro da entrada do gás.
- Nunca utilizar 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 mesmo ficará concentrado próximo ao piso.**
- **O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o mesmo irá subir em direção ao teto.**
- **Ambos são asfíxiantes.**

Dicas para uso correto do produto

- Para facilitar a ignição, acender o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe [grelha].
- Utilizar panelas com fundo plano e de alta espessura.
- Utilizar sempre panelas com tampa.
- Secar o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Nunca deixar materiais inflamáveis próximo aos queimadores.
- Usar 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, reduzir a chama até o mínimo possível, mantendo a ebulição.
- Procurar deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim um melhor aproveitamento da energia [Fig. 3].
- Para o Cooktop 4 queimadores com tripla chama, [Square 4GX Tri 60 - Ref.:94701/201] a trempe deverá ser posicionada conforme figura 4.

DIÂMETRO MÍNIMO E MÁXIMO DAS PANELAS

QUEIMADOR	Ø PANELA [cm]
TRIPLA CHAMA	24 - 28
RÁPIDO	20 - 24
SEMI-RÁPIDO	16 - 20
AUXILIAR	10 - 14

Tabela 1



Fig. 3

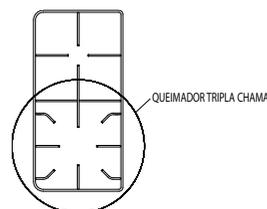


Fig. 4

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Cooktop TRAMONTINA, desconectá-lo da rede de alimentação elétrica e fechar 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, 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” que é apropriada para peças de aço inox.
- Não utilizar para a limpeza, 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 a corrosão.

Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores “T”, espalhadores de chama “C” - [Fig. 5] e a tremepe [grelha] utilizar um pano ou uma esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Secar os queimadores adequadamente antes de reutilizá-los, pois a umidade em excesso pode dificultar o acendimento dos mesmos.
- Não permitir que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Ao remontar os queimadores e espalhadores de chama, após a limpeza, observar seus perfeitos encaixes [Fig. 6].
- Não jogar os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não colocar na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores não deixar cair sujeira no sistema de gás, pois pode obstruí-lo.
- Para a limpeza do painel e dos manipulós 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.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante a faísca do acendimento. Use esponja com detergente neutro. Segure o eletrodo pelo seu corpo e fricção até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, em seguida voltará ao normal tão logo a umidade seja evaporada.

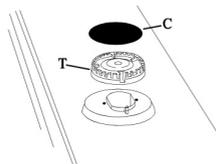


Fig. 5

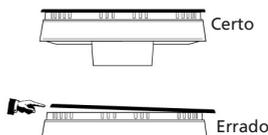


Fig. 6

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 e de gás, móveis e acessórios [conexões, mangueiras, registros, etc.].
- As regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviço Autorizado.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes [danos á 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 regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

a) Local de instalação

Prever no tampo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na Figura 7, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado [Fig. 8].

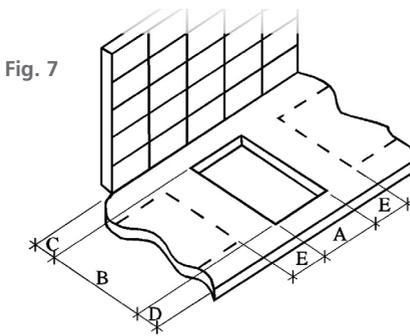


Fig. 7

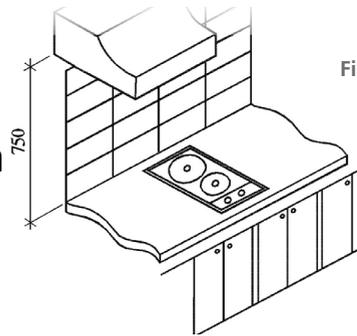


Fig. 8

MODELO COOKTOP	A	B	C	D	E [mínimo]
DOMINÓ 1 GX TRI 30	280	480	57	57	150
DOMINÓ 2 GX 30	280	480	57	57	150
SQUARE 4 GX 60	553	473	65	62	150
SQUARE 4 GX TRI 60	553	473	65	62	150
BRASIL 4 GX 60	553	473	65	62	150
PENTA 5 GX TRI 75	670	470	65	62	150

* 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 do produto (queimadores), 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 aos queimadores, para um móvel suspenso [Fig. 8].
- 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 de 150 °C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local onde seja instalado o aparelho seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento do mesmo.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

b] Fixação do Cooktop no tampo:

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais e parafusos [Fig. 10 - "S" e "F"] 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: apoiar o cooktop com o seu lado inferior para cima [Fig. 9]. 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" [Fig. 10]. Para os cooktops com 4 e 5 queimadores existem 4 suportes e para os cooktops Dominó com 1 ou 2 queimadores, 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.

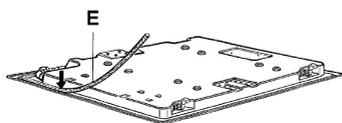


Fig. 9

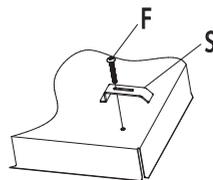


Fig. 10

Instalação do gás

- O cooktop sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo [GLP] com pressão de 2,75 kPa [28 - 30 / 37 mbar].
- Para usar o cooktop com Gás Natural [GN], chame o Serviço Autorizado.
- A conversão é gratuita somente quando o produto ainda não foi utilizado, desde que realizado pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA.
- A ligação do gás pode ser feita como indica a Figura 11.

a) 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.].

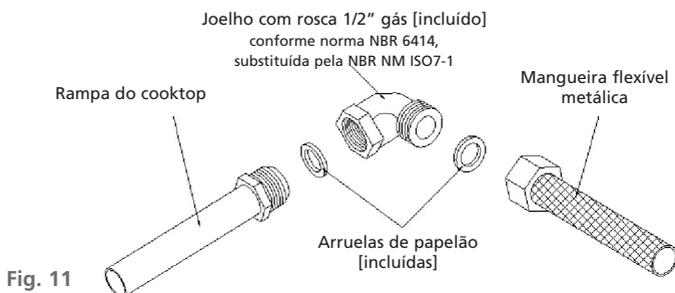
OBS: As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

b) 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.



ATENÇÃO

- É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível, para a ligação do gás [Fig. 12].
- Utilizar arruela de vedação entre as conexões.
- Utilizar um regulador de pressão adequado. Verificar o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência do mesmo poderá causar excesso de pressão e conseqüentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio [Fig. 13].

- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação [Fig. 14].
- Instalar na linha do gás um registro de passagem em local acessível, e certificar-se de que as pessoas que vão usá-lo conheçam sua localização e a maneira de utilizá-lo, caso ocorra algum problema.
- Verificar que não exista contato com partes móveis como gavetas, bem como atravessar vãos onde possa haver estrangulamento da mangueira flexível metálica.
- Após a instalação, verificar se há vazamento de gás, colocando espuma de sabão ou detergente líquido, em todas as conexões que forem feitas. Se houver formação de pequenas bolhas, refazer a operação ou consultar o Serviço Autorizado [Fig. 15].
- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.

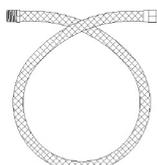


Fig. 12



Fig. 13

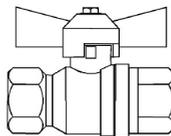


Fig. 14

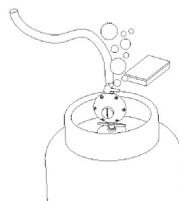


Fig. 15

IMPORTANTE

- Em hipótese alguma este COOKTOP poderá ser instalado para a utilização de GÁS MANUFATURADO [NAFTA].

Instalação elétrica

- O Cooktop TRAMONTINA funciona em 127 - 220V 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. Em caso de dúvida, consultar um electricista de sua confiança.
- Ligar o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 10 A, 3 pinos redondos [diâmetro dos pinos 4,0mm] devidamente aterrada [NBR 14136] [Fig. 39], exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consultar um electricista de sua confiança.

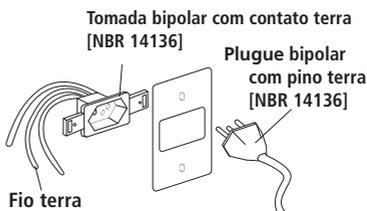


Fig. 16

ADVERTÊNCIAS

- A instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT [Associação Brasileira de Normas técnicas].
- Caso necessite substituir o cabo de alimentação, chame o Serviço Autorizado, afim 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, conectar outros aparelhos na mesma tomada [Fig. 17].

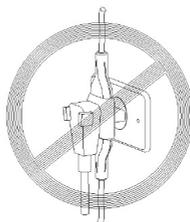


Fig. 17

Instalação de vários Cooktops Dominó

É possível instalar mais de um cooktop Dominó [gás e/ou elétrico], colocando-os lado a lado e utilizando uma **barra de junção para cooktop Dominó**, que poderá ser adquirida através da Rede de Serviços Autorizados.

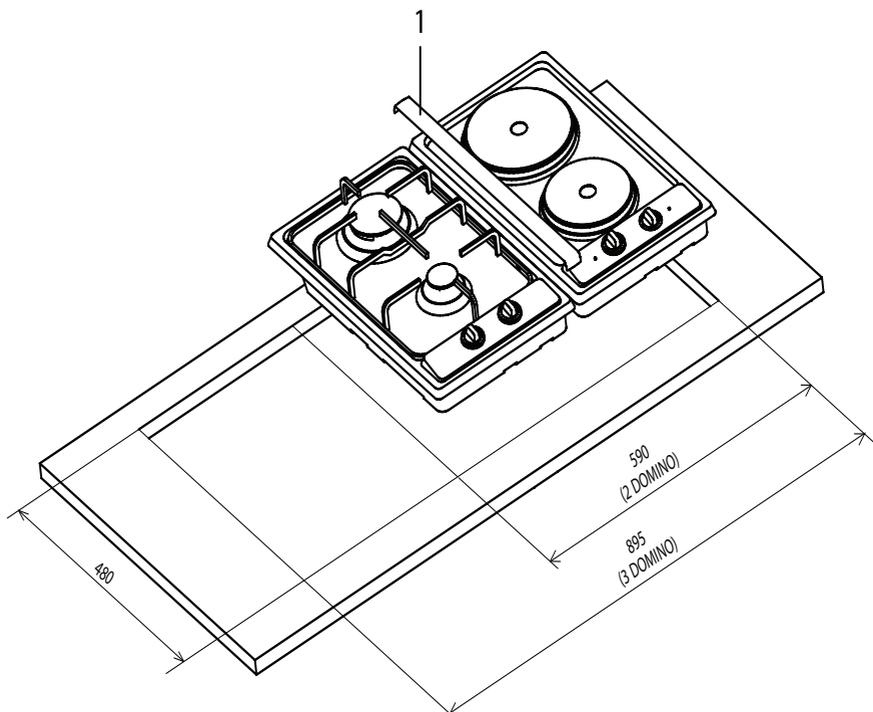
Para a instalação, siga as instruções de montagem de acordo com as ilustrações indicadas nas figuras 18 e 19.

Os pontos de gás e tomada elétrica devem ser individuais para cada Dominó.

- Cortar a parte superior do tampo, como está indicado na figura 18.
- Preparar os cooktops e o tampo como está descrito nas páginas 7 e 8.
- Inserir os cooktops Dominó na abertura feita no tampo.
- Utilizar a barra de junção nº 1 entre os 2 cooktops, posicionando-a corretamente [figura 18].
- Fixar a barra de junção [figura 19] com os 2 parafusos [nº 5] e suas respectivas arruelas [nº 6].
- Completar a fixação com os suportes [nº 2] e seus respectivos parafusos [nºs 3 e 4].

Limpeza da Barra de Junção:

Não utilizar palha de aço ou outros elementos abrasivos que possam riscar a peça. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e sabão neutro.



* Medidas em milímetros.

Fig. 18

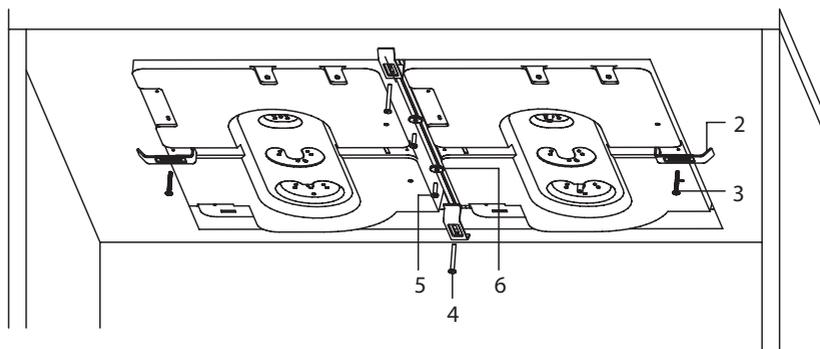


Fig. 19

Solucionando problemas

Vazamento de gás

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

- Não acionar os interruptores elétricos.
- Não acender nenhum tipo de chama.
- Fechar o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abrir todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligar exaustor, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

ADVERTÊNCIA

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

O queimador não acende. Verificar 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. Verificar se

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

A chama está amarela. Verificar se

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existem resíduos na câmara [palha de aço, esponja, alimentos, etc.].

A chama se apaga de vez em quando. Verificar 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	127 - 220 V	Categoria	II _{2,3}
Frequência	50 - 60 Hz	Tipo de gás	G30 - Butano = 2,75 kPa [28 - 30 mbar]
Potência Elétrica	5 W		G31 - Propano = 2,75 kPa [37 mbar]
			G20 - Natural = 1,96 kPa [20 mbar]

* Produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa [28 - 30 / 37 mbar].

MODELO	DOMINÓ	DOMINÓ	SQUARE	SQUARE	BRASIL	PENTA	
COOKTOP	1 GX TRI 30	2 GX 30	4 GX 60	4 GX TRI 60	4 GX 60	5 GX TRI 75	
Queimador Ráp.	---	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	---	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	
Queimador Semi-Ráp. esq	---	---	1 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	
Queimador Semi-Ráp. dir	---	---	1 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	
Queimador Auxiliar	---	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	
Queimador TC	3,80 kW	---	---	1 x 3,80 kW	---	1 x 3,80 kW	
$\sum Q_n$	3,80 kW	4,00 kW	7,50 kW	8,30 kW	7,50 kW	11,3 kW	
Cons. Aprox. GLP	260 g/h	235 g/h	450 g/h	530 g/h	450 g/h	720 g/h	
Dimensões	Largura	300 mm	300 mm	580 mm	580 mm	580 mm	750 mm
	Prof.	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
	Altura	91 mm	85 mm	91 mm	96 mm	91 mm	97 mm
Pesos	Líquido	4,0 kg	3,9 kg	7,0 kg	7,5 kg	6,0 kg	8,5 kg
	Bruto	4,9 kg	4,8 kg	7,8 kg	8,3 kg	7,2 kg	9,8 kg

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 de venda correspondente ao produto a ser garantido:

- 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 nº 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 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, 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, 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 tempo 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

- As peças plásticas, borrachas e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, como; trempes, queimadores, eletrodos e espalhadores de chama 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 conseqüências advindas dessas ocorrências.
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado, 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 Serviço Autorizado.
- 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.br