

**TRAMONTINA**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

# COOKTOP POR INDUÇÃO NEW SQUARE TOUCH



Sr.(a) proprietário(a) do **Cooktop por Indução 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 por Indução TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

**Recomenda-se 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) 3433-2800 - sac@tramontina.net**  
**Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230**  
**CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil**  
**tramontina.com**

## Índice

---

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	3
Utilização do cooktop.....	4
Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução.....	5
Painel de comados.....	5
Limpeza.....	10
Instalação.....	11
Instalação elétrica.....	13
Especificações técnicas.....	14
Termo de garantia.....	14

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar o produto 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

## New Square Touch B 4EI 60

Ref.: 94751/220

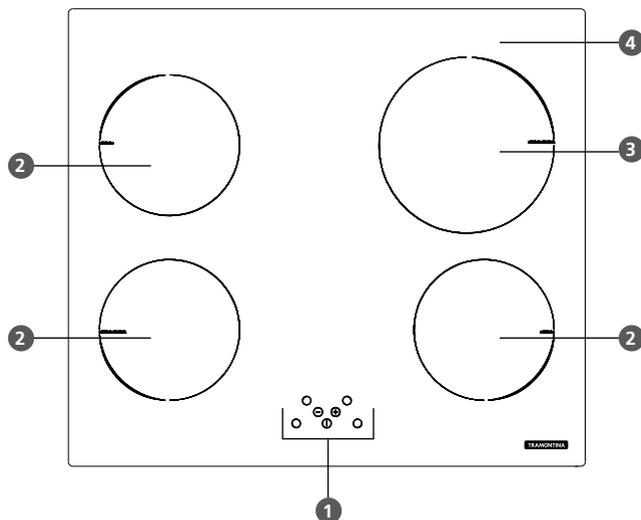


Fig. 1

- 1 - Painel de comandos
- 2 - Área de aquecimento Ø 160 mm
- 3 - Área de aquecimento Ø 200 mm
- 4 - Mesa vitrocerâmica

### ATENÇÃO!

O cooktop por indução funciona em 220 V ( $\pm$  5%). Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.

## 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.**
- Enquanto as áreas de aquecimento estiverem quentes, mantenha as crianças afastadas.

### ATENÇÃO!

Pessoas que utilizam marca-passo ou implantes semelhantes, devem consultar um médico antes de usar o cooktop, a fim de se certificar que estes implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético do cooktop por indução.

- Não utilize a superfície vitrocerâmica como mesa de trabalho, tábua de cortar ou para colocar objetos.
- Certifique-se que os cabos das painelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica.
- Não coloque alimentos sobre a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize o cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo do aparelho danificando o recipiente e a superfície vitrocerâmica.
- Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.

#### ATENÇÃO!

Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao cooktop.
- Por motivo de higiene e segurança, o cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a superfície vitrocerâmica podem se inflamar.
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- **Este cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.

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

## Utilização do cooktop

- Antes de utilizar o produto, certifique-se que a(s) panela(s) e a(s) área(s) de aquecimento estejam limpas e secas.
- Antes de ligar o cooktop, coloque o recipiente (panela, chaleira, etc.) sobre a área de aquecimento que se pretende utilizar, e somente depois disto ligue o cooktop.
- Selecione o nível de potência para o cozimento de acordo com o tamanho da panela, ou com a quantidade de alimento. Para pequenas quantidades de comida, utilize uma panela menor, e com um nível de potência mais baixo. Para maiores quantidades de alimento, utilize uma panela maior e um nível de potência mais elevado.
- Use painelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- **Somente utilize painelas de ferro com fundo não áspero, caso contrário, poderá riscar a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**
- Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Não utilize painelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica, e além disto, poderá danificar a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- **Evite que objetos plásticos, folhas de alumínio e alimentos que contenham açúcar, caiam sobre as áreas de aquecimento enquanto elas estiverem aquecidas, pois estes poderão, depois de derretidos, grudar na superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**

**Observação: Não deslize as painelas sobre o cooktop, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica, consequentemente alterando a aparência do produto. A formação de riscos poderá dificultar a**

**limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**

- Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual) o suficiente para causar queimaduras. Por isso, nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento enquanto a letra "H" estiver acesa no display da área correspondente.
- Ao conectar o cooktop na rede elétrica, todos os LEDs do painel de comandos se acenderão por dois segundos.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento (tabela 1), principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos.

Área de aquecimento (mm)	Diâmetro mínimo da panela (mm)	Diâmetro máximo da panela (mm)
200	180	200
160	140	160

Tabela 1

## Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução

Para utilizar o seu cooktop por indução, é necessário que a base das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja, elas devem ser de aço inox, ferro fundido ou fundo triplo. Isso porque, o funcionamento do cooktop por indução é baseado na geração de um campo eletromagnético, gerado entre a bobina elétrica, localizada abaixo da superfície vitrocerâmica, com a base da panela. Desta forma, a panela aquece quase que de imediato, transmitindo esse calor para o alimento que é aquecido com maior rapidez e com um desperdício de calor quase nulo, já que a superfície vitrocerâmica somente se aquecerá na região coberta pela base da panela.

**Quando utilizado panelas de vidro, alumínio, cerâmica ou cobre, que em sua base não contenham materiais ferromagnéticos, o cooktop por indução não funcionará.**

**ATENÇÃO!**

Utilize um ímã para verificar se a panela é adequada para o cooktop por indução. Se o ímã for atraído pela base da panela, essa é adequada para esse tipo de aparelho.

## Painel de comandos

O painel de comandos do cooktop por indução é "Touch Control". Para selecionar alguma função, é necessário pressionar levemente sobre a tecla desejada. A confirmação dos comandos é por meio de um sinal sonoro (bip).

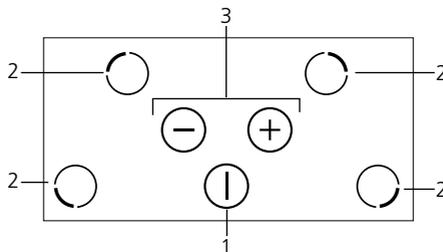


Fig. 2

1 - Tecla de liga/desliga

3 - Teclas de ajuste de potência/timer

2 - Tecla seletora da área de aquecimento

## Ligar

Para ligar o cooktop, pressione a tecla liga/desliga "ⓘ", por 2 segundos, então aparecerá "□." em todos os displays das áreas de aquecimento por 20 segundos. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período, o aparelho se desligará automaticamente.

## Selecionar uma área de aquecimento e um nível de potência

Com o cooktop ligado (os quatro displays das áreas de aquecimento mostrando "□."), posicione um recipiente adequado para cooktop por indução sobre uma das áreas de aquecimento, selecione o display da respectiva área (neste momento o display da área selecionada ficará em destaque durante 10 segundos), e defina o nível de potência (de 1 a 9) utilizando as teclas "⊖" e "⊕".

É possível alterar o nível de potência sempre que necessário. Para isso, selecione a área de aquecimento em questão e faça o ajuste utilizando as teclas "⊖" e "⊕".

## Áreas de aquecimento e suas respectivas teclas de acionamento

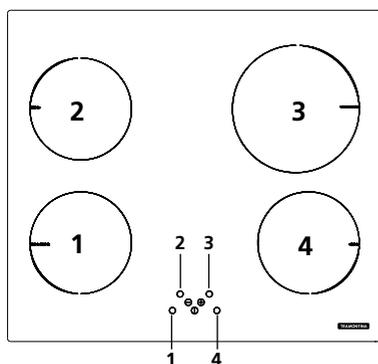


Fig. 3

Área de aquecimento	Potência (kW)
1	1,9
2	1,5
3	2,0
4	1,5

Tabela 2

## Desligar

- Para desligar uma única área de aquecimento, é necessário selecioná-la e pressionar a tecla "⊖" até "zerar" a potência.
- Para desligar todas as áreas de aquecimento que estão ligadas com um único movimento, é necessário pressionar a tecla liga/desliga "ⓘ".

## Booster (Potência extra)

O cooktop dispõe da função "Booster" indicada para um rápido aquecimento dos alimentos ou de líquidos, com um nível de potência mais elevado. Quando acionada esta função, o cooktop permanece nesta condição por 5 minutos, e após este tempo, o nível de potência é reduzido para 9, dando continuidade ao cozimento.

- Para acionar o "Booster", com o cooktop ligado, selecione uma área de aquecimento (dianteira esquerda e/ou traseira direita), defina o nível de potência 9 e pressione mais uma vez a tecla "⊕", neste momento o display da respectiva área mostrará "P".
- Se for necessário cancelar a função "Booster", selecione a área de aquecimento em questão e pressione a

tecla “⊖” quantas vezes forem necessárias até selecionar o nível de potência desejado (1 a 9).

- Se por acaso o “Timer” e o “Booster” estiverem acionados em uma determinada área de aquecimento, e o “Timer” tiver um período de tempo menor que a função “Booster”, ao término do “Timer” a área de cozimento será desligada.

### ATENÇÃO!

As áreas de aquecimento 2 e 4, conforme figura 3, não contam com a função “Booster”. Esta função só pode ser acionada nas áreas de aquecimento 1 e 3 (induction booster).

- Em certas circunstâncias, como por exemplo, evitar o superaquecimento interno do cooktop, a função “Booster” pode ser cancelada automaticamente para proteger os componentes eletrônicos do aparelho. A área de aquecimento continuará em funcionamento, entretanto num nível de potência inferior.

## Timer

Esta função permite programar um período de tempo, para que, ao final deste, uma determinada área de aquecimento se desligue automaticamente. É possível programar todas as áreas de aquecimento com o “Timer”, entretanto, para cada uma será necessário repetir a operação.

Para acionar esta função, com o cooktop ligado, selecione a área de aquecimento desejada, escolha um nível de potência, pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕”, e defina o “Timer” (tempo) conforme a necessidade (de 1 a 99 minutos). O tempo para seleção aparece no display das áreas de aquecimento traseiras do cooktop. Após 10 segundos da seleção do Timer, a contagem regressiva começará automaticamente. No display da área de aquecimento acionada com o “Timer”, mais precisamente ao lado do nível de potência, um ponto luminoso permanecerá aceso até o término da função.

### Alterar o “Timer”:

- O “Timer” pode ser alterado a qualquer momento.
- Selecione a área de aquecimento acionada com o “Timer”.
- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕” para selecionar a função, e utilize estas mesmas teclas para ajustar o “Timer”.
- Aguarde 10 segundos para confirmar a programação e dar início a contagem regressiva do “Timer”.

### Conferir o “Timer” restante:

- Para conferir o “Timer” de uma área de aquecimento, selecione a área em questão, e pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕”. O display mostrará o tempo restante durante 10 segundos.

### Término do “Timer”:

- O término do “Timer” é notificado através de um aviso sonoro (bip), e pelo símbolo “0 0” piscando no painel de comandos. Para desligar o aviso sonoro, pressione qualquer tecla do painel de comandos, ou após 2 minutos ele se desligará automaticamente.

### Cancelar o “Timer”:

- Selecione a área de aquecimento.
- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕” para selecionar o “Timer”.
- Pressione a tecla “⊖” até “zerar” o tempo. Com isso a função é cancelada, porém a área de aquecimento continuará em funcionamento.

## Conta minutos

Esta função permite programar um determinado período de tempo, com ou sem nenhuma área de aquecimento acionada, que ao seu término o cooktop emitirá somente um aviso sonoro (bip). Portanto, esta função tem a finalidade, como por exemplo, de alertá-lo de que é hora de iniciar o cozimento, e não de desligar uma área de aquecimento do cooktop automaticamente (função “Timer”).

**Observação: Para acionar, alterar ou cancelar a função “Conta minutos”, nenhum display de área**

de aquecimento poderá estar selecionado (display com maior luminosidade), pois caso estiver, não será acionado a função “Conta minutos”, e sim o “Timer”. Além disso, desligar o cooktop (pressionando a tecla “Ⓜ”) não implica no cancelamento da função “Conta minutos”.

## Função “Conta minutos” COM área de aquecimento em funcionamento

### Programar o “Conta minutos”:

- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕” para ativar a função, o display mostrará “0 0”. Utilize estas mesmas teclas para ajustar o tempo (de 1 a 99 minutos).
- Depois de ajustado o “Conta minutos”, dentro de 10 segundos começará a contagem regressiva.

### Conferir o tempo restante do “Conta minutos”:

- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕”, neste momento será possível visualizar no display do cooktop o tempo restante da função por 10 segundos.

### Término do “Conta minutos”:

- O término da função é notificado através de um aviso sonoro (bip), e pelo símbolo “0 0” piscando no painel de comandos. Para desligar o aviso sonoro, pressione qualquer tecla do painel de comandos. Caso contrário, após 2 minutos ele se desligará automaticamente.

### Cancelar o “Conta minutos”:

- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕”.
- Pressione a tecla “⊖” até “zerar” o tempo.

Após acionado o “Conta minutos”, no display do cooktop não haverá nenhum símbolo alertando que a função está ativada. Para verificar se a função está acionada, siga o passo citado acima “Conferir o tempo restante do Conta minutos”. Se necessário alterar o tempo do “Conta minutos”, proceda como se você fosse programar a função.

## Função “Conta minutos” SEM área de aquecimento em funcionamento

### Programar o “Conta minutos”:

- Pressione a tecla “Ⓜ” para ligar o cooktop.
- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕” para acionar a função, o display do cooktop mostrará “0 0”. Utilize estas mesmas teclas para ajustar o tempo (de 1 a 99 minutos).
- Depois de ajustado o “Conta minutos”, dentro de 10 segundos começará a contagem regressiva.
- Após acionado o “Conta minutos”, no painel de comandos do cooktop haverá somente dois pontos luminosos piscando nos displays das áreas de aquecimento 2 e 3, sendo um em cada display.

### Conferir o tempo restante do “Conta minutos”:

- Pressione a tecla “Ⓜ”.
- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕”. Neste momento será possível visualizar no display do cooktop o tempo restante da função por 10 segundos.

### Término do “Conta minutos”:

- O término da função é notificado através de um aviso sonoro (bip), e pelo símbolo “0 0” piscando no painel de comandos. Para desligar o aviso sonoro, pressione qualquer tecla do painel de comandos. Caso contrário, após 2 minutos ele se desligará automaticamente.

### Cancelar o “Conta minutos”:

- Pressione a tecla “Ⓜ”.
- Pressione simultaneamente as teclas “⊖” e “⊕”.
- Pressione a tecla “⊖” até “zerar” o tempo.

Se necessário alterar o tempo do “Conta minutos”, proceda como se fosse programar a função.

## Indicação de calor residual

Quando uma determinada área de aquecimento for desligada (nível de potência “zero”), ela ainda poderá estar quente o suficiente para causar queimaduras. Por isso, o display da respectiva área de aquecimento mostrará a letra “H”, e esta indicação somente desaparecerá quando a temperatura da superfície vitrocerâmica for inferior a 40 °C.

## Sinal de alerta

Este sinal “” aparecerá no(s) display(s) da(s) área(s) de aquecimento toda vez que:

- Não houver recipiente sobre a área de aquecimento.
- O recipiente que estiver sendo usado não for adequado para cooktop por indução.
- O recipiente for muito pequeno, ou não estiver devidamente centralizado na área de aquecimento.
- For retirado o recipiente da área de aquecimento, durante o funcionamento do cooktop.

**Para todas as situações retratadas acima, há uma tolerância de 10 minutos para colocar um recipiente adequado sobre a área de aquecimento. Caso contrário, esta área de aquecimento se desligará automaticamente.**

## Desligamento automático de segurança

Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, por segurança estas serão desligadas automaticamente. Este período de tempo varia em relação ao nível de potência selecionado, conforme tabela 3.

Nível de potência	1	2	3 e 4	5	6 a 9
Tempo para desligamento/horas	8	6	5	4	1,5

Tabela 3

## Utilização dos níveis de potência

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

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

Tabela 4

## Solucionando problemas

O cooktop possui um sistema de auto diagnóstico. Caso ocorra alguma irregularidade, o aparelho suspenderá o aquecimento e aparecerá um código de alarme no display, conforme citado abaixo:

- E2: Superaquecimento do cooktop. Deixe-o esfriar, e posteriormente ligue-o novamente.

- E3: Falha na operação devido ao material da panela não ser adequado para este tipo de aparelho. Verifique se a panela é adequada para cooktop por indução.

## Limpeza

---

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue seu cooktop por indução.
- Para aumentar a vida útil do seu cooktop e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a superfície vitrocerâmica.
- Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.

### ATENÇÃO!

A limpeza da superfície vitrocerâmica deve ser realizada com ela fria. Entretanto, quando objetos plásticos, folhas de alumínio e alimentos que em sua composição contem açúcar entrarem em contato com a superfície vitrocerâmica aquecida, será necessário retirar estes resíduos enquanto ela estiver quente, utilizando a espátula especial (acompanha o produto). Após a superfície vitrocerâmica esfriar, a retirada desses resíduos será mais difícil, podendo até não ser possível removê-los.

- O uso da espátula especial para superfície vitrocerâmica (acompanha o produto), não danifica a superfície do cooktop se for utilizada num ângulo próximo a 30° (figura 4).



Fig. 4

- Para a limpeza da superfície vitrocerâmica, utilize somente a espátula especial, sabão ou detergente neutros, esponja ou pano macios, papel toalha e água.
- Sempre após a limpeza, enxugue bem o produto.
- Elimine pequenas sujeiras com um pano úmido.
- Para manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para vidro e vitrocerâmicos TRAMONTINA que é apropriada para superfície vitrocerâmica.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos como saponáceo, esponjas abrasivas (ásperas ou de aço), detergentes corrosivos, ou objetos pontiagudos que possam riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize produtos inflamáveis para limpar o cooktop.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor neste cooktop.
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.

## Instalação

---

- Recomenda-se que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o folheto 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 toda e qualquer preparação do local para instalação do cooktop, que inclui instalações elétricas, móveis, acessórios e etc.
- A instalação e eventual manutenção deve ser realizada exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A TRAMONTINA não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos, entre outros), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil destes, 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 5 e tabela 5, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado (figuras 5 e 6).
- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima do cooktop. E a distância mínima indicada entre uma coifa e o cooktop, deverá ser obtida com o fabricante da coifa (figura 6).

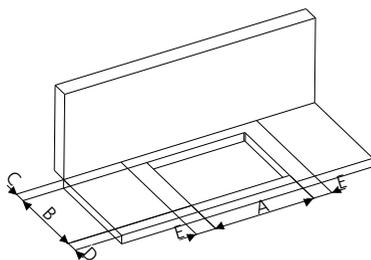


Fig. 5

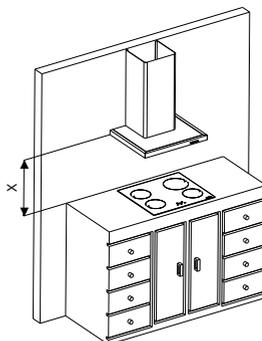


Fig. 6

Modelo do cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
	A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
New Square Touch 4EI 60	565	495	50	50	50

Tabela 5

- A espessura mínima do tampo deverá ser de 15 mm. Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.
- Para circulação do ar, será necessário um vão livre de no mínimo 50 mm abaixo do cooktop.
- O material de fabricação do móvel no qual será instalado o cooktop, deverá resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C evitando a descolagem do próprio revestimento.
- O móvel no qual será instalado o cooktop obrigatoriamente deverá ter uma abertura para garantir a circulação de ar. Orienta-se fazer uma abertura de no mínimo 520 x 5 mm na frente do móvel. Esta abertura deverá ficar na faixa de 30 a 60 mm abaixo do nível do cooktop, conforme figuras 7 e 8.

\*As medidas da figura 7 encontram-se na escala de milímetros (mm).

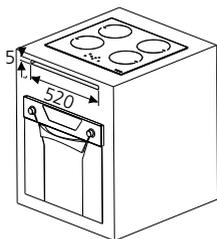


Fig. 7

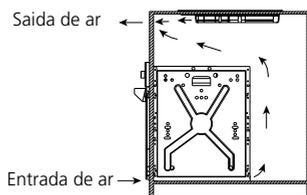


Fig. 8

- Outra alternativa para garantir a circulação de ar dentro do móvel, é fazer uma abertura com as dimensões mínimas de 350 x 70 mm em uma das laterais, ou na parte posterior do móvel, conforme figuras 9 e 10. Esta abertura deverá ficar entre a metade do móvel até o tampo superior.

\*As medidas da figura 10 encontram-se na escala de milímetros (mm).

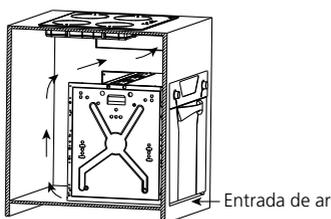


Fig. 9

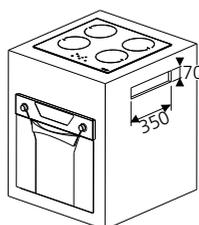


Fig. 10

- Não bloqueie as aberturas de ventilação do móvel.
- É indispensável que o local da instalação do cooktop seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do aparelho.
- O cooktop deverá ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Para garantir a fixação correta do aparelho, o móvel deverá permitir livre acesso na parte inferior do cooktop. Recomenda-se que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de retirada do produto.

## Fixação do cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o cooktop é composto de dois parafusos, dois grampos de fixação (figuras 12 e 13) e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (borracha de vedação).
- Para aplicar a borracha de vedação, apoie o cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 11), as tiras de borracha de vedação "A" deverão ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Faça com que a aderência entre a borracha de vedação e a borda do cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final, deverá haver total continuidade do material de isolamento na borda do cooktop.
- Para fixá-lo no móvel, centralize-o bem com a abertura no tampo. Na parte inferior deverão ser encaixados as duas presilhas de fixação (acompanham o produto), conforme figuras 12 e 13.
- Os grampos de fixação poderão ser colocados de duas formas. Se o tampo do móvel tiver uma espessura mais fina, este deverá ser colocado conforme figura 12. Caso a espessura do tampo do móvel for maior, o grampo deverá ser colocado de acordo com a figura 13. A espessura mínima do tampo deverá ser de 15 mm.

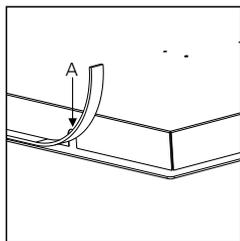


Fig. 11

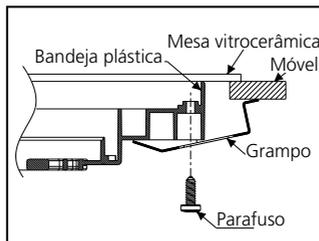


Fig. 12

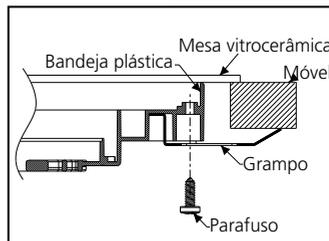


Fig. 13

## Instalação elétrica

### ATENÇÃO!

Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica da sua residência estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto. O cooktop por indução funciona em 220 V ( $\pm 5\%$ ), 60 Hz.

- Ligue o produto em circuito próprio e exclusivo.
- A conexão do cabo de alimentação deverá ser feita através do conector que acompanha o produto (figura 14).

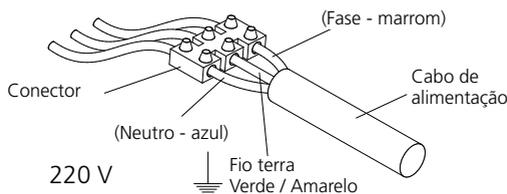


Fig. 14

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize um disjuntor termomagnético monopolar de 32 A no fio fase (figura 15).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 32 A (figura 16).

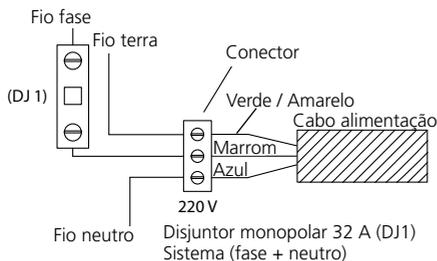


Fig. 15

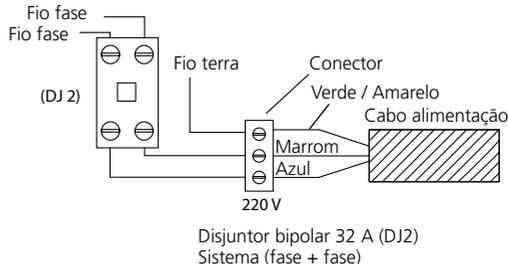


Fig. 16

- **A conexão do fio terra é obrigatória.** O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo "DR" (dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual).
- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deverá estar de acordo com a tabela 6.

Distância até o quadro de distribuição	Até 25 metros.	Até 40 metros.	Até 70 metros.
Seção mínima do condutor	4,0 mm <sup>2</sup>	6,0 mm <sup>2</sup>	10,0 mm <sup>2</sup>

Tabela 6

## Advertências

- Não utilize extensões nem adaptadores para ligar o cooktop.
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto será instalado.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Em caso de dúvida consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista.

## Especificações técnicas

Modelo de cooktop	New Square Touch B 4EI 60	
Referência	94751/220	
Tensão (V)	220 (± 5%)	
Frequência (Hz)	50-60	
Grau de proteção	IPX0	
Classe de construção	Classe I	
Área de aquecimento Ø160 mm (kW)	1,5	
Área de aquecimento Ø200 mm (kW)	1,7	
Booster área de aquecimento Ø 160 mm (kW)	1,9	
Booster área de aquecimento Ø 200 mm (kW)	2	
Potência máxima (kW)	6,9	
Consumo máximo (kWh)	6,9	
Disjuntor termomagnético (A)	32	
Dimensões (mm)	Largura	590
	Profundidade	520
	Altura	53,2
Pesos (kg)	Líquido	8,2
	Bruto	9,3

Tabela 7

## Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer vício ou 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 vícios ou 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, mesa vitrocerâmica, e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, 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.

## 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 problema 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 vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança.

## Condições de garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados 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 Serviços Autorizados.
- Qualquer vício ou defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado TRAMONTINA mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço podem ser encontrados no livreto 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 vício ou defeito de fabricação, a serem constatados pela TRAMONTINA TEEC S.A. e/ou pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA, desde que 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**

tramontina.com