

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP PORTÁTIL POR INDUÇÃO



TRAMONTINA

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Portátil por Indução **TRAMONTINA**.

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do Cooktop Portátil por Indução **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 lhe 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 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com

Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	3
Utilização do produto.....	4
Funcionamento da tecnologia de cooktop por indução.....	5
Painel de comando.....	6
Limpeza.....	9
Instalação.....	10
Instalação elétrica.....	10
Solucionando problemas.....	12
Especificações técnicas.....	13
Termo de garantia.....	13

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

Apresentação geral do produto

Mono Slim EI 30

Ref.: 94714/101 (127 V)

Ref.: 94714/102 (220 V)

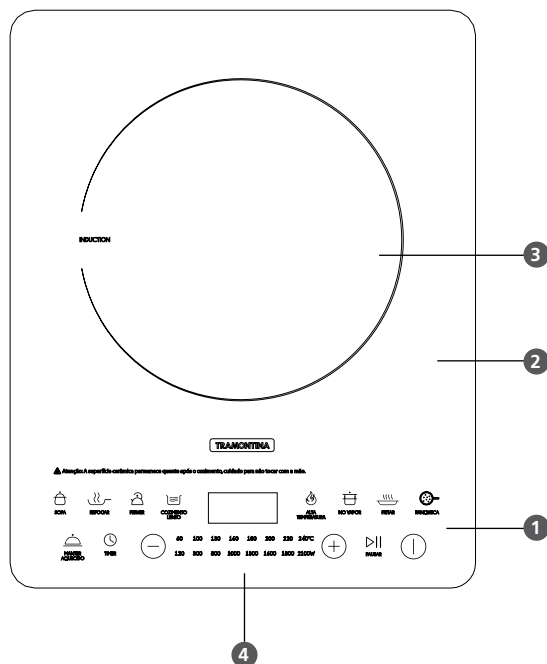


Fig. 1

- 1 - Painel de comando.
- 2 - Mesa vitrocerâmica.
- 3 - Área de aquecimento Ø 200 mm.
- 4 - Entrada de ar (parte inferior do cooktop).

Obs.: O Cooktop Portátil por Indução funciona em 127 V ou em 220 V (± 5%), não é bivolt. Produto desenvolvido para uso doméstico.

Verifique a tensão do produto na etiqueta fixada no cabo de alimentação, ou na etiqueta de identificação localizada na parte inferior do produto, antes de ligar na rede elétrica do local onde o cooktop irá funcionar.

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 à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.
- O cooktop não deve ser manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente. Isto evitará riscos de acidentes (queimaduras, etc.).
- Não utilize o produto sobre uma superfície instável, aquecida ou de ferro.
- Deixe sempre o cabo das painéis virado para dentro do cooktop, evitando esbarrões.
- Não utilize o cooktop em locais onde possa haver respingos de água, óleo, próximo ou de baixo de cortinas, materiais inflamáveis e dentro de armários.
- Nunca aqueça alimentos em potes fechados.
- Não utilize a superfície vitrocerâmica como superfície de trabalho, tábua de cortar ou para colocar objetos.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize o cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Cuide para que objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos, não caiam na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.
- Não armazene produtos inflamáveis e objetos plásticos ou metálicos, sobre ou próximo ao cooktop.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Não tente inserir qualquer objeto dentro do cooktop.
- Nunca deixe o cooktop em funcionamento sem a supervisão de uma pessoa responsável.
- Não cubra a superfície vitrocerâmica com papel toalha, papel alumínio, pano, ou qualquer outro utensílio.
- Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual) o suficiente para causar queimaduras. Por isso, evite se apoiar sobre o aparelho após o seu uso.
- Verifique se as aberturas de entrada de ar na parte inferior dianteira, e de saída de ar na parte traseira do cooktop, não estão bloqueadas/obstruídas.
- Não desloque o cooktop com panela, chaleira, ou outro objeto, sobre a área de aquecimento. Para remover o aparelho de lugar, desligue-o, retire o utensílio que estiver sobre ele, e desconecte-o da rede de alimentação elétrica.

ATENÇÃO!

- **Pessoas que utilizam marca-passo e próteses metálicas devem consultar um médico antes de utilizar o cooktop por indução.**
- **Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o aparelho não deverá ser utilizado, pois não poderá ser seguro ao usuário.**
- **Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

Utilização do produto

- Coloque as painéis sempre no centro da área de aquecimento.
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as painéis e a área de aquecimento estejam limpas e secas.
- Não utilize painéis com fundos irregulares, arredondados, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento, o consumo de energia elétrica e ainda 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 danificar seriamente a superfície

vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

- Selecione a função, ou defina a potência de 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.
- Não deslize as panelas sobre o cooktop, pois elas podem riscar a superfície vitrocerâmica 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 primeiro uso podem aparecer alguns pontos brancos no fundo das panelas, porém isto é normal. Para remover estas marcas, coloque um pouco de vinagre no interior da panela, aqueça-o à aproximadamente 60 °C a 80 °C, e limpe-a normalmente com detergente e uma esponja.
- Ao conectar o cooktop na rede elétrica, soará um aviso sonoro (bip) e todos os LEDs do painel de comando se acenderão por um segundo.
- 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.
- Este cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a área de aquecimento, uma vez que eles podem ficar quentes.

ATENÇÃO!

- **Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle, e não através do detector de recipiente.**
- **Não coloque mais que 4 kg sobre o cooktop (peso total da panela incluindo o alimento/ingrediente).**
- **O diâmetro mínimo da panela deve ser de 12 cm e no máximo de 20 cm.**

Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução

- Para utilizar corretamente 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 de 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 este 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 irá funcionar.

ATENÇÃO!

- **As panelas utilizadas no cooktop por indução devem ter o fundo plano, para que fiquem em contato com toda a área de aquecimento.**
- **Utilize um ímã para verificar se a panela é adequada para o cooktop por indução. Se o ímã grudar na base da panela, esta é apropriada para este tipo de aparelho.**

Painel de comando

Modelo 220V

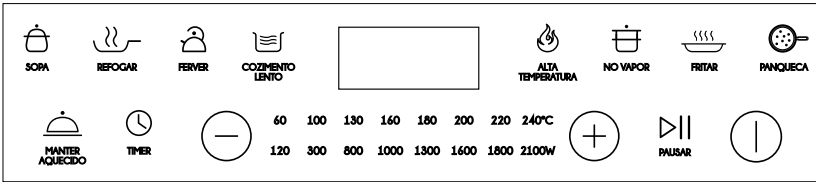


Fig. 2

Modelo 127V

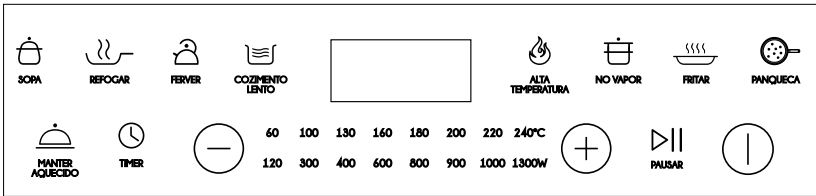


Fig. 3

- A faixa de temperatura presente no painel de comando é somente uma referência, pois a temperatura do alimento pode variar de uma receita para outra, e além disso, deve-se considerar a quantidade de ingredientes que se está preparando.

Ligar

- Antes de ligar o cooktop, será necessário que uma panela adequada para cooktop por indução esteja sobre a área de aquecimento.
- Para ligar o aparelho, pressione a tecla “ⓘ”. Durante 10 segundos o cooktop permanecerá em modo “stand by” (LED da tecla liga/desliga permanece piscando), caso nenhuma tecla for pressionada durante este tempo, o cooktop se desligará automaticamente.
- Se durante o funcionamento do cooktop, a panela for retirada da área de aquecimento, e esta não for reposta no prazo de um minuto, o cooktop emitirá um aviso sonoro (bip) e ao término do tempo o aparelho se desligará automaticamente.
- Para desligar o cooktop pressione a tecla “ⓘ”.

Obs.: Ao selecionar qualquer função no painel de comando, a confirmação desta é por meio de um aviso sonoro (bip). E durante o funcionamento do cooktop, os LEDs das teclas liga/desliga, função e potência/temperatura, permanecerão acesos.

Selecionar uma função

- Depois de ligar o aparelho será necessário escolher uma função. Para isto, pressione sobre o símbolo da função desejada presente no painel de comando do cooktop. Logo acima do símbolo de cada função, há um LED que quando aceso indica que a respectiva função está acionada.
- Ao selecionar a função, o display do cooktop irá mostrar a potência padrão de cozimento durante alguns segundos, e posteriormente ficará visível no display o timer em contagem regressiva.
- Para alterar a potência padrão da função utilize as teclas “-” e “+”.

- Se for necessário alterar o timer padrão da função (tempo de cozimento que ao final deste o cooktop desliga-se automaticamente), proceda conforme os passos presentes no item “Timer”.
- Para trocar de uma função para a outra, pressione sobre o símbolo da nova função, e automaticamente o cooktop começará a funcionar com as configurações (timer e potência) da função recém selecionada.

O cooktop dispõe das seguintes funções:

Modelo 127V

Função	Tempo de cozimento padrão - Timer (h)	Intervalo de tempo ajustável - Timer	Potência padrão (W)	Intervalo de potência ajustável (W)
Sopa	2	1 h - 3h	1300	120 - 1300
Refogar	1	1 min - 3h	1300	120 - 1300
Ferver	*	*	1300	120 - 1300
Cozimento lento	3	30 min - 4h	300	**
Alta temperatura	1	1 min - 3h	1300	120 - 1300
No vapor	2	1 min - 3h	900	120 - 1300
Fritar	1	1 min - 3h	800	120 - 1300
Panqueca	1	1 min - 3h	1000	120 - 1300
Manter aquecido	2	30 min - 3h	120	**

Tabela 1

Modelo 220V

Função	Tempo de cozimento padrão - Timer (h)	Intervalo de tempo ajustável - Timer	Potência padrão (W)	Intervalo de potência ajustável (W)
Sopa	2	1 h - 3h	1300	120 - 2100
Refogar	1	1 min - 3h	1600	120 - 2100
Ferver	*	*	2100	120 - 2100
Cozimento lento	3	30 min - 4h	300	**
Alta temperatura	1	1 min - 3h	2100	120 - 2100
No vapor	2	1 min - 3h	1600	120 - 2100
Fritar	1	1 min - 3h	1300	120 - 2100
Panqueca	1	1 min - 3h	1800	120 - 2100
Manter aquecido	2	30 min - 3h	120	**

Tabela 2

*Na função “Ferver” o tempo de cozimento é de no máximo 15 minutos, e no display ficará visível “0:00”.

**Na função “Cozimento lento” e “Manter aquecido”, a potência padrão não pode ser alterada.

Timer

Todas as funções, exceto a função “Ferver”, permitem alterar o timer (desligamento automático do cooktop) tanto para mais, como para menos. Além de alterar o timer, é possível definir a hora de início e término do cozimento. Para realizar tais operações, leia com atenção o que segue:

Alterar o timer

Proceda da seguinte forma:

- Ligue o cooktop, selecione a função desejada e altere a potência/temperatura se necessário.
- Pressione uma única vez a tecla “⌚” e defina o timer (tempo de cozimento) por meio das teclas “-” e “+”. O cooktop sempre irá propor o tempo de 30 minutos em todas as funções, exceto na função “Sopa” em que o tempo sugerido será de uma hora. Enquanto se estiver alterando o timer, o LED da respectiva tecla permanecerá aceso.
- Depois de alterado o timer, aguarde 5 segundos (no display o tempo definido irá piscar 5 vezes, e o LED da tecla do timer irá se apagar) para confirmação e início do timer (contagem regressiva). Ao término do timer, o cooktop emitirá um sinal sonoro (bip), e o aparelho se desligará automaticamente.
- Se por acaso durante a programação do timer, ao invés de esperar os 5 segundos para confirmação e início da contagem regressiva, for pressionado a tecla “⌚”, a configuração do timer será cancelada, assumindo o último timer definido, ou timer padrão da função.
- Após modificado o timer, e se necessário alterá-lo novamente, pressione por 3 vezes seguidas a tecla “⌚”, e proceda conforme os passos citados acima.

Obs.: Pressionando seguidamente as teclas “-” ou “+”, o timer irá diminuir ou aumentar no intervalo de tempo de um em um minuto. Porém, se você mantiver pressionado uma destas teclas, o timer irá diminuir ou aumentar em dez e dez minutos.

Definir a hora de início e término do cozimento

Nesta função é possível definir a hora em que o cooktop irá começar a funcionar, e a hora em que o aparelho se desligará automaticamente. Primeiramente será necessário definir o timer (tempo de cozimento) e posteriormente a hora de início do cozimento (“modo de espera”).

Para programar esta função, proceda da seguinte forma:

- Ligue o cooktop, selecione a função desejada e altere a potência/temperatura se necessário.
- Pressione uma única vez a tecla “⌚” e altere o timer (tempo de cozimento) conforme desejado. Para ajustar o timer utilize as teclas “-” e “+”, após modificado o timer, aguarde 5 segundos para confirmar a programação.
- Pressione mais uma vez a tecla “⌚”, o cooktop irá propor o tempo de 2 horas para início do cozimento. Utilize as teclas “-” e “+” para alterá-lo dentro de uma faixa de 10 minutos até 24 horas (durante este período de tempo que será selecionado, o cooktop não irá aquecer, ele permanecerá no “modo de espera”). Depois de definido o tempo, aguarde 5 segundos para a confirmação e início da função (contagem regressiva).
- Se por acaso durante a programação da hora de início do cozimento (“modo de espera”), ao invés de aguardar os 5 segundos para confirmação e início da função, for pressionada a tecla “⌚”, a função é cancelada, porém o timer (tempo de cozimento) permanece inalterado. Para retomar a configuração será necessário pressionar a tecla “⌚” três vezes seguidas.
- O cooktop permanecerá ligado, porém não aquecerá a panela (“modo de espera”). O aparelho irá contar regressivamente o tempo de início do cozimento definido, ao término deste tempo emitirá um sinal sonoro (bip) e posteriormente começará a funcionar (aquecer a panela).
- Para cancelar a função, pressione uma única vez a tecla “⌚”, o cooktop começará a funcionar (aquecer) imediatamente na função e timer definidos anteriormente. Enquanto o cooktop estiver no “modo de espera” (tempo de início do cozimento), for selecionado outra função para o cozimento, o aparelho começará a funcionar imediatamente na função recém selecionada.
- Enquanto o cooktop estiver no “modo de espera” (hora de início do cozimento), pressionar as teclas “-” ou “+” não irá interferir em nada no funcionamento do aparelho.

Obs.: Pressionando seguidamente as teclas “-” ou “+”, o tempo irá diminuir ou aumentar no intervalo de dez em dez minutos. Porém, se você mantiver pressionado uma destas teclas, o

tempo irá diminuir ou aumentar em uma e uma hora.

ATENÇÃO!

- Na função “Ferver” não é possível alterar o timer, consequentemente ao pressionar a tecla “⌚”, já é possível definir a hora de início do cozimento (“modo de espera”).
- Após configurado a hora de início e término do cozimento, enquanto o cooktop se encontrar no “modo de espera” (hora de início do cozimento), será possível retirar a panela da área de aquecimento sem que o aparelho se desligue.
- Enquanto o cooktop estiver no “modo de espera” (hora de início do cozimento), o LED da potência/temperatura ficará apagado, e o LED do timer permanecerá aceso.

Pause

Utilizando esta função é possível pausar o cozimento por no máximo 10 minutos. Para utilizar esta função, proceda da seguinte forma:

- Ligue o cooktop, selecione a função desejada e altere a potência/temperatura se necessário.
- Pressione a tecla “▷||”. Neste momento o LED da respectiva tecla se acenderá, o LED da potência/temperatura se apagará e os LEDs das teclas liga/desliga e da função selecionada, permanecerão acesos.
- Para sair do “modo pause” e dar continuidade ao cozimento, pressione a tecla “▷||” ou a tecla da própria função selecionada anteriormente.
- Ao pressionar a tecla “⌚”, o cooktop sai do “modo pause” e é iniciado a configuração do timer.
- Enquanto o cooktop estiver pausado, pressionar as teclas “⊖” ou “⊕” não irá interferir em nada no funcionamento do aparelho.
- Se pressionado a tecla de outra função, o cooktop sai do “modo pause”, e iniciará o cozimento na função recém selecionada.
- Caso o “modo pause” não for cancelado no período de 10 minutos, ao final deste tempo, o aparelho emitirá um aviso sonoro (bip), e se desligará automaticamente.
- Enquanto o cooktop estiver com o cozimento pausado, será possível retirar a panela da área de aquecimento sem que o aparelho se desligue.
- Durante o “modo pause”, o timer é pausado.

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Cuidado para não retirar o cabo de alimentação elétrico da tomada com as mãos molhadas.
- Para aumentar a vida útil do seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a superfície vitrocerâmica.

ATENÇÃO!

A limpeza da superfície vitrocerâmica deve ser realizada sempre com ela fria. Entretanto, quando objetos plásticos, folhas de alumínio, e alimentos que em sua composição conterem açúcar, entrarem em contato com a superfície vitrocerâmica aquecida, será necessário retirar estes resíduos enquanto ela estiver quente, utilizando uma esponja macia umedecida com água. Após a superfície vitrocerâmica esfriar, poderá não ser possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

- Por motivo de higiene, limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do aparelho, além de facilitar a limpeza.
- Para evitar danos ao produto, e riscos de acidente, não lave o cooktop diretamente com água.
- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no cooktop.

- O acúmulo de gordura ou de outros resíduos, podem causar riscos de acidentes e mau funcionamento do produto.
- Para limpar a sujeira sobre a superfície vitrocerâmica, utilize um pano macio umedecido com água morna.
- Para limpar/retirar a gordura, use um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Sempre após a limpeza, enxugue-o bem.
- Caso ocorra derramamento de líquido sobre a superfície vitrocerâmica, retire a panela, desligue o produto, retire o cabo de alimentação da tomada, e remova o líquido ou resíduo conforme mencionado acima.
- Verifique periodicamente as aberturas de entrada e saída de ar do cooktop. O excesso de poeira prejudica a ventilação interna do aparelho, reduzindo sua eficiência. Para efetuar a limpeza destas aberturas, utilize um pano seco, ou uma escova de cerdas curtas e secas.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos tais como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, etc., ou objetos pontiagudos que possam riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.
- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta Para Polir Superfícies Vitrocerâmicas Tramontina.

Instalação

- A 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.
- O cooktop portátil por indução deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada, respeitando a distância mínima de 10 cm ao redor do aparelho.
- Não utilize o cooktop próximo a fontes de calor (cooktop/fogão a gás ou elétrico, etc.).
- Não utilize o cooktop sobre superfícies metálicas. Isto prejudica o funcionamento do campo magnético do aparelho.
- Para evitar o bloqueio das entradas de ar do cooktop, não utilize-o sobre carpetes, tolhas de mesa ou de banho, ou sobre papéis.
- 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.

ATENÇÃO!

O cooktop portátil por indução “não deve ser instalado embutido”.

Instalação elétrica

- **Este cooktop funciona em 127 V ou em 220 V (5%), não é bivolt.**
- Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência 127 V ou 220 V ($\pm 5\%$), não é bivolt.
- Ligue o cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 10 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm, conforme NBR 14136), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção (figura 4).
- Este cooktop foi projetado sob classe de construção II, portanto não utiliza aterramento, possuindo um plug bipolar conforme NBR 14136.

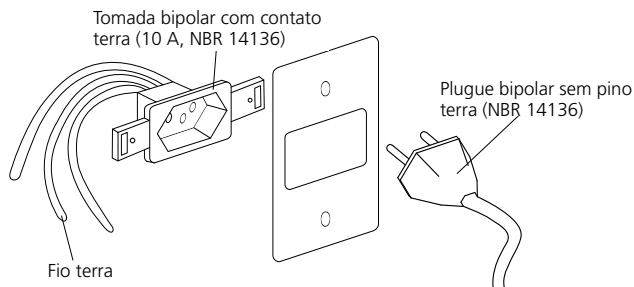


Fig. 4

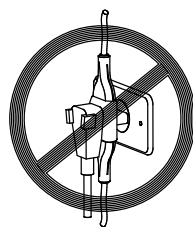


Fig. 5

- Não use adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (figura 5).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V ou 220 V (fase + neutro) utilize disjuntor termomagnético monopolar de 10 A no fio fase (figura 6).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V ou 220 V de duas fases (fase+fase), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 10 A (figura 7).

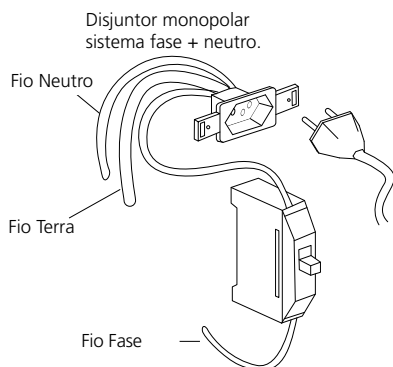


Fig. 6

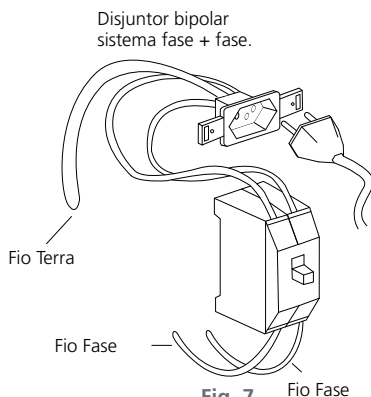


Fig. 7

- Não utilize o cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.

ATENÇÃO!

Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto.

- Mantenha o cabo de alimentação elétrica fora do alcance de crianças.
- Caso o cooktop não for utilizado por um longo período, desconecte-o da tomada elétrica.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 3.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.

1,5 mm ²	2,5 mm ²	4 mm ²	6 mm ²
Até 23 m	Até 35 m	Até 55 m	Até 91 m

Tabela 3

Solucionando problemas

O cooktop possui um sistema de proteção automático e auto diagnóstico. Caso ocorra alguma irregularidade, aparecerá um código de alarme no display, conforme citado abaixo.

- E3 e E6: A temperatura do cooktop por indução está muito elevada. Assim que a temperatura baixar, pressione a tecla "ON/OFF" para continuar a utilizar o aparelho normalmente.
- E7 e E8: Esses erros são devido a uma oscilação na tensão de alimentação do cooktop. Desligue o aparelho, e volte-o a ligar quando a tensão de alimentação se estabilizar.
- E1, E2, E4, E5 e E6: Entre em contato com a Rede de Serviços Autorizados.

Após conectar o cabo de alimentação na tomada, o LED da tecla liga/desliga não acende. Verifique se:

- Cabo de alimentação está bem conectado.
- Falta de energia elétrica na residência.
- Disjuntor não está desarmado.
- Tensão do produto é a mesma da residência.
- A tomada elétrica está com mau contato.

LED da tecla liga/desliga acende, porém o cooktop não aquece. Verifique se:

- Material da panela é adequado para o cooktop por indução.
- A base da panela tem no mínimo 12 cm e no máximo 20 cm de diâmetro.

Os alimentos queimam. Verifique se:

- Nível de potência inadequada.
- Ajuste um nível de potência menor.

Os alimentos não esquentam suficientemente. Verifique se:

- Nível de potência inadequada.
- Ajuste um nível de potência maior.
- Panela é adequada, com fundo plano.

O cooktop para de aquecer durante o uso. Verifique se:

- A temperatura ambiente está muito alta.
- Entrada de ar para ventilação está obstruída.
- Timer desligou o produto por ter atingido o tempo programado.
- Houve superaquecimento e o cooktop foi desligado pelo dispositivo de segurança.

Especificações técnicas

Características	Ref.: 94714/101	Ref.: 94714/102
Tensão	127	220
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60
Potência máxima (W)	1300	2100
Classe de construção	Classe II	Classe II
Grau de proteção	IPX0	IPX0
Diâmetro mínimo da panela (mm)	Ø 120	Ø 120
Diâmetro máximo da panela (mm)	Ø 200	Ø 200
Consumo máximo (kWh)	1,3	2,1
Dimensões (mm)	Largura	290
	Profundidade	360
	Altura	45
Pesos (kg)	Líquido	2,20
	Bruto	3,20

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, e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso: LEDs indicadores, mesa vitrocerâmica, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas destas 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, 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 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 da 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 defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site (**www.tramontina.com**), ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
- Qualquer manutenção ou regulação que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviços Autorizados, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do **Cooktop TRAMONTINA**.

Nota!

Todas as peças comprovadamente com defeito de fabricação e dentro da garantia serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

ATENÇÃO!

Antes de ligar para o Serviço Autorizado TRAMONTINA para solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos para informar:

- Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

www.tramontina.com