

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.

Índice

1. Apresentação geral do produto.....	3
2. Cuidados	3
3. Instalação	5
4. Instalação elétrica	5
5. Dicas para o uso correto do produto	7
6. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução.....	8
7. Utilização do produto	8
8. Ventilador de resfriamento.....	12
9. Limpeza	12
10. Solucionando problemas.....	14
11. Especificações técnicas.....	16
12. Termo de garantia.....	17
13. Responsabilidade ambiental.....	19
14. Central de Atendimento Tramontina	19

Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com.br

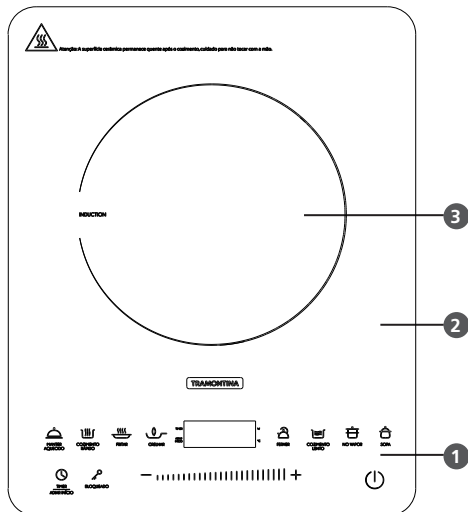
As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

1. Apresentação geral do produto

Slim Touch EI 30

Ref.: 127 V - 94714/131

220 V - 94714/132



- 1 - Painel de comando Touch Slider
- 2 - Mesa vitrocerâmica
- 3 - Área de aquecimento Ø 200 mm

Fig. 1

ATENÇÃO!

O Cooktop Portátil por Indução funciona em 127 V ou em 220 V (+5%/-8%). Não é bivolt. Este produto foi desenvolvido para uso exclusivamente doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.

2. Cuidados

ATENÇÃO!

Não utilize o cooktop sobre superfícies metálicas como por exemplo, pias e bancadas de inox.

- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o aparelho não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.
- 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.**
- **Não utilize o produto sobre uma superfície instável, aquecida ou de ferro.**

CUIDADO!

O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.

- **Perigo de fogo: Não armazene objetos sobre a superfície de cocção.**
- **Não utilize o cooktop portátil por indução ao ar livre.**
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.

ATENÇÃO!

Cozimento sem supervisão em uma mesa com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em um incêndio.

- O cooktop não deve ser manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente. Isto evitará riscos de acidentes (queimaduras, etc.).
- Deixe sempre o cabo das panelas posicionado em um local seguro, evitando esbarrões acidentais.
- Não utilize o cooktop em locais onde possa haver respingos de água, óleo, próximo ou debaixo de cortinas, materiais inflamáveis e dentro de armários.
- **Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:**
 - **Por funcionários de lojas em áreas de cozinha, escritório ou outros ambientes de trabalho;**
 - **Casas de fazenda;**
 - **Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;**
 - **Em ambientes do tipo café da manhã.**
- 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.
- **Este Cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.**
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- **Não tente inserir qualquer objeto dentro do cooktop.**
- **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.**
- Não permita que as aberturas de entrada de ar na parte inferior dianteira e de saída de ar na parte traseira do cooktop fiquem bloqueadas ou obstruídas.

ATENÇÃO!

- **Pessoas que utilizam marca-passo devem consultar um médico antes de utilizar o cooktop por indução, pois uma pequena área ao redor do cooktop em utilização fica carregada eletromagneticamente e poderá interferir no funcionamento do marca-passo.**
- **Se a superfície estiver trincada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

3. 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 100 mm ao redor do aparelho (figura 2).
- 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 similares, 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 embutido.

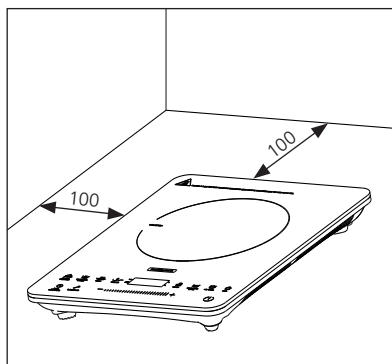


Fig. 2

As medidas da figura 2 estão na escala de milímetros (mm).

4. Instalação elétrica

ATENÇÃO!

Este cooktop funciona em 127 V ou em 220 V (+5%/-8%). 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, 50 - 60 Hz).
- 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.
- Não use adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (figura 3).

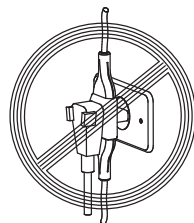


Fig. 3

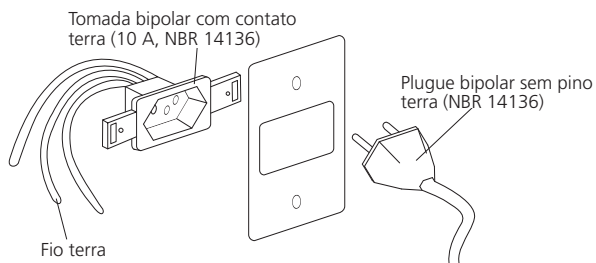


Fig. 4

- 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 5).
- 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 6).

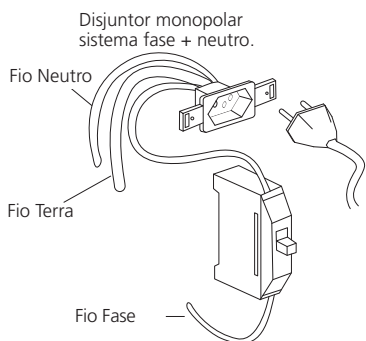


Fig. 5

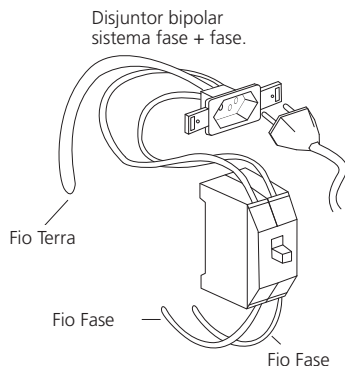


Fig. 6

- 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 elétrico 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.**
- Em caso de dúvida, consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista.
- A faixa de variação de tensão de alimentação aceitável para este produto está estabelecida nos Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional - PRODIST da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica). Caso a tensão de alimentação do produto esteja fora dos limites aceitáveis de variação, especificados na tabela 1, solicite à concessionária de energia responsável pela sua residência a adequação da tensão.
- **Poderão ocorrer danos ao produto se, no local de instalação, houver variação de tensão fora dos limites especificados na tabela 1 ou quedas frequentes no fornecimento de energia.**

Tensão nominal (V)	Variação aceitável (-8%/+5%)	
	Tensão mínima (V)	Tensão máxima (V)
127	117	133
220	202	231

Tabela 1

5. Dicas para o uso correto do produto

ATENÇÃO!

Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície vitrocerâmica, pois podem ficar quentes.

- Coloque as panelas sempre no centro da área de aquecimento.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a área de aquecimento estejam limpas e secas.
- Não utilize panelas 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).**
- Este produto está equipado com controle eletrônico de potência para cada área de aquecimento. Ao atingir o nível de potência selecionado, o Cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.
- 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).
- Não utilize a superfície vitrocerâmica como superfície de trabalho, tábua de cortar ou para colocar objetos.
- Não cubra a superfície vitrocerâmica com papel toalha, papel alumínio, pano ou qualquer outro utensílio.
- 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 cooktop a aproximadamente 60 °C, e limpe a panela normalmente com detergente e uma esponja.
- **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.**
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- 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 recipiente que estiver sobre ele e desconecte-o da rede de alimentação elétrica.

ATENÇÃO!

- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.
- Não coloque mais que 8 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 26 cm.

6. 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.

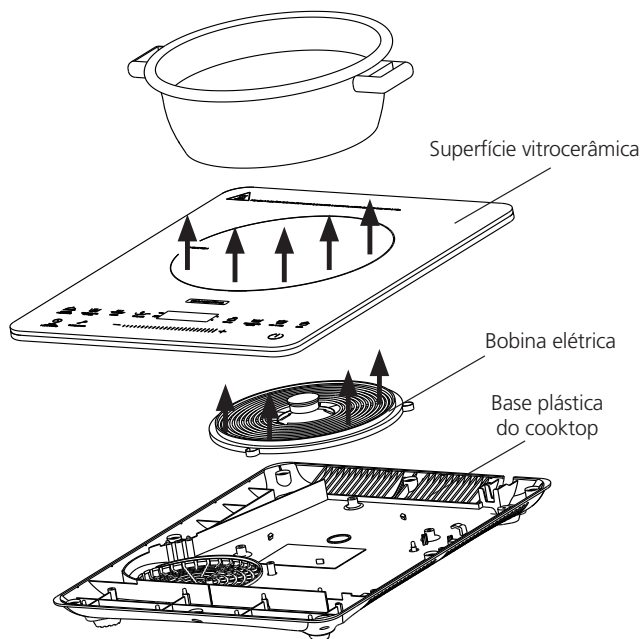


Fig. 7

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.

7. Utilização do produto

- Ao conectar o cooktop na rede elétrica, soará um aviso sonoro (bip) e o painel de comando se acenderá. Uma luz ficará piscando em cima da tecla "⏻" até que o cooktop seja ligado.

IMPORTANTE!

Durante a utilização do cooktop, ele produzirá ruídos que são completamente normais, devido ao controle eletrônico do produto. Os ruídos podem se intensificar dependendo da condição de utilização.

Painel de comando

Os comandos do cooktop portátil por indução são realizados por meio do painel touch control, portanto basta pressionar suavemente sobre o ícone desejado até ouvir um sinal sonoro.

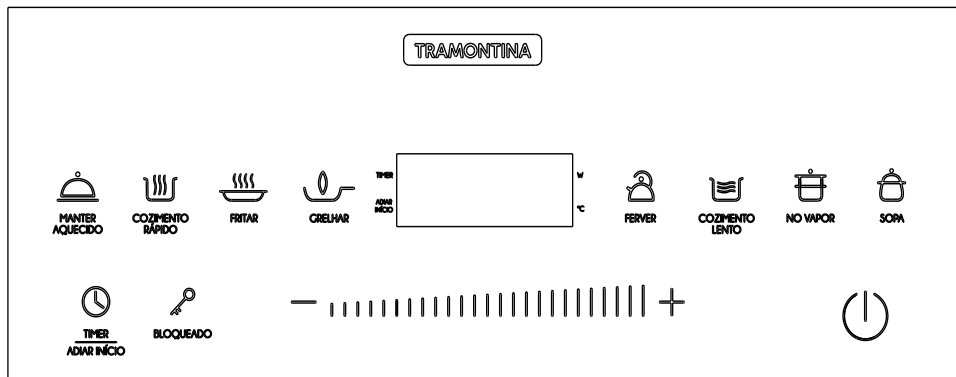


Fig. 8

Ligar

- Para ligar o aparelho, pressione a tecla “⏻” por alguns segundos. A palavra “ON” ficará visível no display por 10 segundos e se nenhuma ação for realizada, 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 apresentará o erro E0 juntamente com um aviso sonoro (bip) e se desligará automaticamente.
- Para desligar o cooktop pressione a tecla “⏻”. Mesmo com o produto desligado, o display fica iluminado e uma luz fica piscando acima da tecla liga/desliga.

Observação: Ao selecionar qualquer função no painel de comando, a confirmação desta é por meio de um aviso sonoro (bip).

Selecionar uma função

IMPORTANTE!

Antes de ligar o cooktop e selecionar uma função, será necessário que uma panela adequada para cooktop por indução esteja sobre a área de aquecimento, caso contrário ele não funcionará.

- 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 definição padrão de cozimento.
- Para alterar a potência padrão da função, deslize o dedo sobre o slider “- ||||| +”.
- 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 da função recém selecionada.

O cooktop dispõe das seguintes funções:

Modelo 127 V

	Função	Tempo de cozimento padrão	Intervalo de tempo ajustável - Timer	Intervalo de tempo ajustável - Adiar Início	Potência padrão (W)	Temperatura padrão (°C)
Funções Manuais	Manter Aquecido	-	1 min - 24 h	-	-	60
	Cozimento Rápido	-	1 min - 24 h	-	1200	-
	Fritar	-	1 min - 24 h	-	-	240
	Grelhar	-	1 min - 24 h	-	-	180
Funções Automáticas	Ferver	20 min	-	1 min - 24 h	1300	-
	Cozimento Lento	60 min	-	1 min - 24 h	1300 *	-
	No Vapor	15 min	-	1 min - 24 h	1300 **	-
	Sopa	90 min	-	1 min - 24 h	1300 ***	-

* Após 10 min reduz para 1000 W, mais 10 min reduz para 800 W, mais 10 min reduz para 600 W, mais 15 min reduz para 200 W e permanece até o final do cozimento nesta potência.

** Após 10 min reduz para 1000 W e permanece até o final do cozimento nesta potência.

*** Após 10 min reduz para 1000 W, mais 20 min reduz para 800 W, mais 15 min reduz para 400 W, mais 20 min reduz para 200 W e permanece até o final do cozimento nesta potência.

Tabela 2

Modelo 127 V									
Níveis de temperatura (°C) Funções Fritar e Grelhar					Níveis de potência (W) Função Cozimento Rápido				
60	80	100	120	140	200	400	600	800	
160	180	200	220	240	1000	1100	1200	1300	

Tabela 3

Modelo 220 V

	Função	Tempo de cozimento padrão	Intervalo de tempo ajustável - Timer	Intervalo de tempo ajustável - Adiar Início	Potência padrão (W)	Temperatura padrão (°C)
Funções Manuais	Manter Aquecido	-	1 min - 24 h	-	-	60
	Cozimento Rápido	-	1 min - 24 h	-	1200	-
	Fritar	-	1 min - 24 h	-	-	240
	Grelhar	-	1 min - 24 h	-	-	180
Funções Automáticas	Ferver	15 min	-	1 min - 24 h	2000	-
	Cozimento Lento	60 min	-	1 min - 24 h	2000 *	-
	No Vapor	15 min	-	1 min - 24 h	2000 **	-
	Sopa	90 min	-	1 min - 24 h	1600 ***	-

* Após 10 min reduz para 1400 W, mais 10 min reduz para 800 W, mais 10 min reduz para 600 W, mais 15 min reduz para 200 W e permanece até o final do cozimento nesta potência.

** Após 8 min reduz para 1000 W e permanece até o final do cozimento nesta potência.

*** Após 20 min reduz para 800 W, mais 15 min reduz para 400 W, mais 20 min reduz para 200 W e permanece até o final do cozimento nesta potência.

Tabela 4

Modelo 220 V									
Níveis de temperatura (°C) Funções Fritar e Grelhar					Níveis de potência (W) Função Cozimento Rápido				
60	80	100	120	140	200	400	600	800	1000
160	180	200	220	240	1200	1400	1600	1800	2000

Tabela 5

ATENÇÃO!

A função Manter Aquecido possui uma temperatura padrão de 60 °C, que não pode ser alterada. Se esta função permanecer ligada por 6 horas, o cooktop se desligará automaticamente. Isso se aplica para os modelos 127 V e 220 V.

A função Ferver é destinada somente a fervura de água. Para aquecer óleo (para frituras, por exemplo) utilize as funções Fritar ou Grelhar.

Timer

As funções Ferver, Cozimento Lento, No Vapor e Sopa possuem um Timer pré-definido que não pode ser alterado. Já as funções Manter Aquecido, Cozimento Rápido, Fritar e Grelhar permitem alterar o Timer, tanto para mais como para menos, para que o cooktop se desligue automaticamente ao final do tempo definido.

Alterar o Timer

Proceda da seguinte forma:

- Ligue o cooktop, selecione uma função que possibilite aplicar o Timer (Manter Aquecido, Cozimento Rápido, Fritar ou Grelhar) e pressione a tecla “⌚”.
- Defina o Timer (tempo de cozimento) por meio do slider “- +”. O intervalo de tempo ajustável é de 1 min à 24 h.
- Depois de alterado o Timer, aguarde 5 segundos para confirmação e início do tempo definido, ou pressione a tecla “⌚”. Durante o decorrer do Timer, o display do cooktop fica ciclando entre o nível de potência/ temperatura que o produto está funcionando e o Timer restante. Ao término do tempo definido no Timer, o cooktop emitirá um sinal sonoro (bip) e o aparelho se desligará automaticamente.
- Caso durante o cozimento for necessário alterar o Timer definido anteriormente, pressione a tecla “⌚” e altere o Timer por meio do slider. Para confirmar o novo tempo definido, aguarde 5 segundos ou pressione a tecla “⌚”.
- Se desejar cancelar o Timer, apenas mantenha pressionada a tecla “⌚” por alguns segundos até ouvir um sinal sonoro (bip), ou desligue o cooktop, por meio da tecla “⌚”.

Adiar Início

Esta função permite ligar o cooktop em uma hora definida pelo usuário, porém somente nas funções Ferver, Cozimento Lento, No Vapor e Sopa.

- Ligue o cooktop, selecione uma função que possibilite aplicar a função Adiar Início (Ferver, Cozimento Lento, No Vapor ou Sopa).
- Pressione a tecla “⌚” e ajuste para quanto tempo deseja-se adiar o início do funcionamento do cooktop.
- Por exemplo, às 10:00 o cooktop é programado para adiar o início da fervura de uma panela de água em 45 minutos, significa que o cooktop se ligará automaticamente às 10:45.
- Após programar a função Adiar Início, duas luzes ficarão acesas no display, uma ao lado da indicação “Adiar Início” e outra acima da função de cozimento acionada (Ferver, Cozimento Lento, No Vapor ou Sopa).

- É possível alterar o tempo de adiamento programado a qualquer momento, pressionando a tecla “🕒” e ajustando o tempo através do slider do cooktop.
- Para cancelar a função Adiar Início, desligue o cooktop.

Erro E0

Este erro acontece quando o cooktop é ligado sem que haja um recipiente adequado sobre a área de aquecimento. Desta forma, as teclas se bloqueiam, impedindo que o cooktop seja ligado sem que tenha uma panela sobre o produto.

Se, durante o cozimento, o recipiente utilizado é retirado da área de aquecimento, o erro E0 fica visível no display e um sinal sonoro (bip) é emitido durante 1 minuto, para alertar que o produto está ligado sem nada em cima da área de aquecimento.

O erro também acontece quando um recipiente não apropriado para uso em cooktops por indução é colocado sobre a área de aquecimento. Neste caso, consulte o item “Funcionamento da tecnologia de cooktop por indução” para verificar os recipientes apropriados para este tipo de produto.

ATENÇÃO!

Para os três casos citados acima, o cooktop se desliga automaticamente se dentro de 1 minuto não houver nenhuma ação do usuário no produto. O erro E0 é sempre acompanhado por sinais sonoros (bips).

Bloqueio do painel de comando

Essa função permite bloquear o painel de comando com o cooktop em funcionamento ou não. É um sistema de segurança para evitar que crianças ou pessoas não capacitadas mexam no produto e também para evitar acionar o produto através de esbarrões acidentais.

Para acionar essa função, pressione a tecla “🔑” até que o cooktop emita um sinal sonoro e uma luz acima da tecla “🔑” acenda. Essa luz indicará que o bloqueio do painel de comando está ativado.

É possível bloquear o painel mesmo quando uma função estiver acionada. Neste caso, somente será possível desligar o cooktop, porém ele continuará bloqueado após se desligar.

Para cancelar essa função, pressione a tecla “🔑” até que a luz acima dessa tecla se apague (confirmação através de um sinal sonoro).

8. Ventilador de resfriamento

O Cooktop portátil por indução possui um ventilador de resfriamento, que é ativado automaticamente toda vez que o produto for ligado, independente do tempo de uso (cozimento). Esse sistema serve para proteger os componentes internos de superaquecimento e também para resfriar a mesa vitrocerâmica.

Ao desligar o cooktop, o ventilador de resfriamento se mantém ligado por no mínimo 2 minutos ou até que a temperatura da mesa vitrocerâmica fique abaixo de 50 °C (até 5 minutos).

ATENÇÃO!

Caso o cooktop permanecer ligado por mais de 2 horas seguidas, ele se desliga automaticamente por segurança.

9. 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 ainda 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 o produto 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, pode 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 bem o cooktop.
- **Caso ocorra derramamento de líquidos sobre a superfície vitrocerâmica, retire a panela, desligue o produto, retire o cabo de alimentação da tomada e remova o líquido ou resíduo primeiramente com um pano e depois finalize a limpeza conforme as orientações mencionadas 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, benzina, tiner, pó para polimento, etc., ou objetos pontiagudos que possam riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.
- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para superfícies de vidro e vitrocerâmicas TRAMONTINA.

Os acessórios de limpeza podem ser adquiridos no
Serviço Autorizado TRAMONTINA.

Pasta de polir vidro: 94537/005
Espátula para limpeza: 93992/567

10. Solucionando problemas

Erros:

O cooktop possui um sistema de proteção automático e auto diagnóstico. Caso ocorra alguma irregularidade, aparecerá um código de erro no display e o produto se desligará automaticamente. Confira abaixo alguns códigos de erros.

- **E0**: Está descrito no início da página 12 deste manual de instruções.
- **E2**: O sensor de temperatura está com problema. Desligue o cooktop e contate o Serviço Autorizado.
- **E3**: A tensão de alimentação do cooktop está elevada. Para o modelo 127 V, este erro ocorre quando a tensão está acima de 150 V e para o modelo 220 V, o erro acontece quando a tensão está acima de 270 V. Verifique se a tensão do cooktop (descrita na etiqueta do cabo de alimentação) é a mesma de sua residência. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.
- **E4**: A tensão de alimentação do cooktop está muito baixa. Para o modelo 127 V, o erro ocorre quando a tensão está abaixo de 80 V e para o modelo 220 V, este erro acontece quando a tensão está abaixo de 150 V. Verifique se a tensão do cooktop (descrita na etiqueta do cabo de alimentação) é a mesma de sua residência. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.
- **E5**: A mesa vitrocerâmica está superaquecida. Desligue o cooktop e aguarde ele resfriar por completo antes de ligá-lo novamente. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.
- **E6**: Superaquecimento nos componentes internos do cooktop. Desligue o cooktop e verifique se alguma entrada ou saída de ar está bloqueada (laterais e inferior do produto). Caso necessário, limpe as entradas e saídas de ar ou retire o(s) objeto(s) que está(ão) bloqueando a correta ventilação do cooktop. Se mesmo assim o erro voltar a acontecer, contate o Serviço Autorizado.
- **EA**: Erro na comunicação entre as placas eletrônicas. Será necessário contatar o Serviço Autorizado.

Caso o cooktop apresentar algum outro código de erro que não esteja citado acima, entre em contato com a Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA.

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

- O cabo de alimentação está bem conectado.
- Falta de energia elétrica na residência.
- O disjuntor não está desarmado.
- A tensão do produto é a mesma da residência.
- A tomada elétrica está com mau contato.

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

- O material da panela é adequado para o cooktop por indução.
- A base da panela tem no mínimo 12 cm e no máximo 26 cm de diâmetro.

Os alimentos queimam. Verifique se:

- O nível de potência está adequado.
- Ajuste um nível de potência menor.

Os alimentos não esquentam suficientemente.

Verifique se:

- O nível de potência está adequado.
- Ajuste um nível de potência maior.
- A panela é adequada e tem o fundo plano.

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

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

11. Especificações técnicas

Referência	94714/131	94714/132
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60
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 260	Ø 260
Potência máxima (W)	1300	2000
Potência Cozimento Lento (W)	1100	1800
Potência mínima Cozimento Rápido (W)	80	250
Potência máxima Cozimento Rápido (W)	1050	1700
Potência Ferver (W)	1000	1700
Potência mínima Fritar (W)	500	70
Potência máxima Fritar (W)	1050	1700
Potência mínima Grelhar (W)	400	80
Potência máxima Grelhar (W)	1000	1800
Potência Manter Aquecido (W)	1000	1100
Potência No Vapor (W)	1050	1700
Potência Sopa (W)	1000	1400
Consumo máximo (kWh)	1,3	2,0
Dimensões (mm)	Largura	290
	Profundidade	370
	Altura	35
Pesos (kg)	Líquido	2,32
	Bruto	2,93

Tabela 6

12. 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, 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.

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, 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 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 da garantia:

- Atendimentos em garantia serão feitos mediante entrega do produto no Serviço Autorizado **TRAMONTINA** mais próximo (atendimento de balcão).
- 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 pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site (**www.tramontina.com.br**), 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.

13. Responsabilidade ambiental

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor.

Saiba mais em sustentabilidade.tramontina.com.br

Embalagem

Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis, papelão, entre outros, que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.



Produto

Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: abree.org.br.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto e suas embalagens.

Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

14. Central de Atendimento Tramontina



+55 [11] 4861.3981
[11] 96602.3447
atendimento@tramontina.com



A Central de Atendimento Tramontina está disponível para esclarecer dúvidas, ouvir críticas, sugestões e registrar reclamações de nossos produtos, de segunda a sexta-feira das 08h às 18h.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina.

Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas Tramontina através do site:

<https://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica> ou no código QR ao lado.

Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com.br

TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito