





**Conecte com o app
Tramontina Guru.**

Faça download na loja de
aplicativos do seu smartphone:



TRAMONTINA

GURU



manual de instruções
cooktop portátil inteligente por indução

confira o manual atualizado em: www.tramontina.com.br/guru

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Portátil Inteligente 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 Inteligente 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. Cuidados	5
2. Apresentação geral do produto	7
3. Instalação	7
4. Instalação elétrica	8
5. Dicas para o uso correto do produto	9
6. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução	10
7. Funcionamento da tecnologia do sensor de temperatura	12
8. Funcionamento da tecnologia da balança	12
9. Iniciando o aplicativo Tramontina Guru	13
10. Utilização do produto	13
11. Modo Receita	17
11. Ventilador de resfriamento	17
12. Limpeza	18
13. Solução de problemas e códigos de erros	20
14. Especificações técnicas	22
15. Termo de garantia	22
16. Responsabilidade ambiental	24
17. Central de Atendimento Tramontina	24
18. Certificação ANATEL	25

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. Cuidados

ATENÇÃO!

Para o modelo 127 V, será necessário utilizar uma tomada bipolar com contato terra de 20 A.

- 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.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Se a superfície estiver trincada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 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.
- Este cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto. O aplicativo Tramontina Guru apenas guiará o cozimento.
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.
- 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.
- Não utilize o cooktop portátil por indução ao ar livre.
- 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, conforme símbolo na mesa vitrocerâmica.
- Não utilize o produto sobre uma superfície instável e/ou aquecida. É imprescindível utilizar o cooktop sobre uma bancada nivelada, para o correto funcionamento da balança.
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.

- Não armazene objetos sobre a área de aquecimento.
- 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 painelas 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.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica. Caso ocorra pequenos derramamentos sobre o sensor de temperatura, esses líquidos serão escoados para fora, sem danificar os componentes internos do produto e sem causar riscos ao usuário.
- 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.
- O cooktop deve ser manuseado com cuidado, pois os pés de apoio possuem sensores frágeis que podem ser danificados em caso de queda do produto ou manuseio incorreto.
- No centro da área de aquecimento do cooktop, há um sensor de temperatura. Evite que objetos pontiagudos ou cortantes caiam sobre essa peça, pois ela é frágil.
- Não utilize painelas de ferro fundido no cooktop, pois devido às suas características podem comprometer o desempenho do sensor de temperatura (não coberto pela garantia).
- Evite mover ou deslizar painelas e utensílios de cozinha pela mesa vitrocerâmica do cooktop, pois pode causar riscos na superfície, alterando a aparência do produto, e podem danificar o sensor de temperatura localizado no centro da área de aquecimento. Painelas danificadas e utensílios inadequados para cooktop por indução também podem danificar/riscar o produto. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- 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.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- Não tente inserir qualquer objeto dentro do cooktop.
- Não permita que as aberturas de entrada e de saída de ar na parte inferior do cooktop fiquem bloqueadas ou obstruídas.
- **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.**

2. Apresentação geral do produto

Cooktop Guru

Ref.: 127 V - 95700/003
220 V - 95700/004

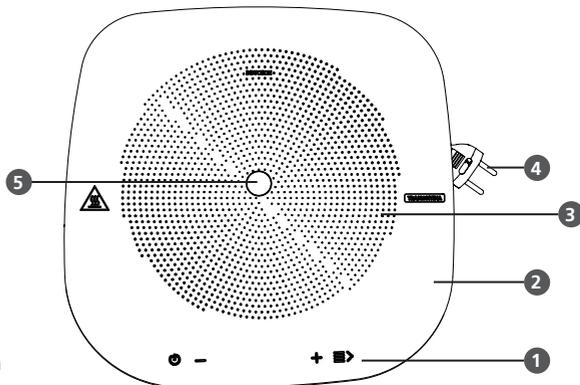


Fig. 1

- 1 - Painel de comando Touch
- 2 - Mesa vitrocerâmica
- 3 - Área de aquecimento Ø 230 mm
- 4 - Cabo de alimentação
- 5 - Sensor de temperatura

ATENÇÃO!

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

Requisitos



Dispositivo
Smart



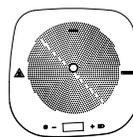
Conexão com
a Internet



Bluetooth



Localização
GPS



Cooktop
Guru



Painéis p/
indução

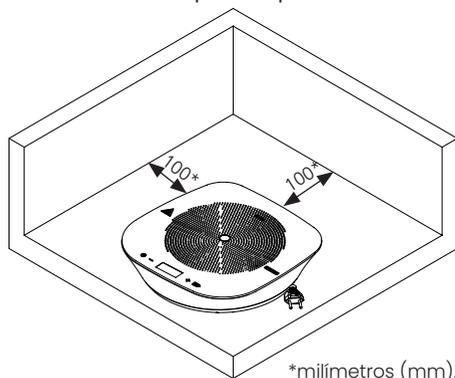
3. Instalação

ATENÇÃO!

- O cooktop portátil por indução não deve ser embutido.
- Não utilize o cooktop com o cabo de alimentação enrolado em sua carcaça (figura 7). Somente ligue o produto após desenrolar completamente o cabo e posicioná-lo de modo que não fique em contato com o cooktop.

- 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.).
- Para evitar o bloqueio das entradas e saídas de ar do cooktop, não utilize-o sobre carpetes, toalhas 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.



*milímetros (mm).

Fig. 2

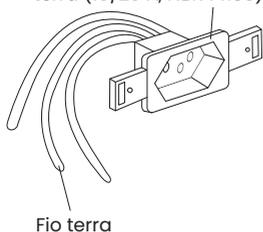
4. Instalação elétrica

ATENÇÃO!

Este cooktop funciona em 127 V ou em 220 V ($\pm 5\%$). 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, 50 - 60 Hz).
- Para o cooktop 127 V, utilize uma tomada bipolar com contato terra de 20 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 3).
- Para o cooktop 220 V, utilize 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 3).
- 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 4).
- Não utilize o cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.

Tomada bipolar com contato terra (10/20 A, NBR 14136)



Fio terra

Plugue bipolar sem pino terra (NBR 14136)

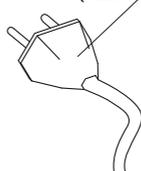


Fig. 3

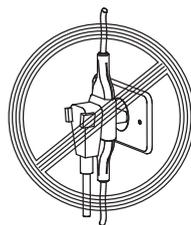


Fig. 4

- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V ou 220 V (fase + neutro) utilize disjuntor termomagnético monopolar de 20 A para o modelo 127 V e 10 A para o modelo 220 V 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 20 A para o modelo 127 V e 10 A para o modelo 220 V (figura 6).

Disjuntor monopolar (sistema fase + neutro)

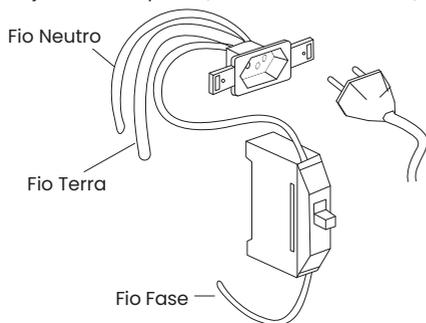


Fig. 5

Disjuntor bipolar (sistema fase + fase)

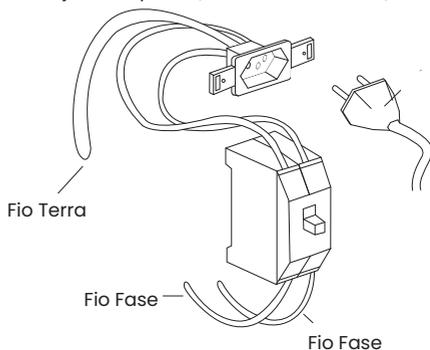


Fig. 6

- 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.
- Quando o cooktop não estiver em uso, enrole o cabo de alimentação na parte inferior do produto, conforme figura 7.
- **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 eletricista/engenheiro eletricista.

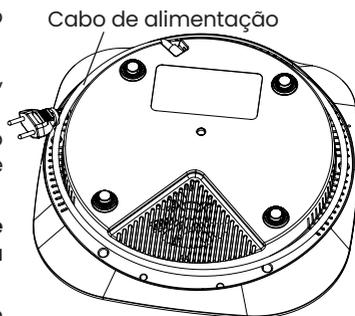


Fig. 7

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.

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, baseando-se pela serigrafia do produto, para garantir o melhor desempenho do cooktop.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a área de aquecimento estejam

limpas e secas.

- Não utilize painelas com fundos irregulares, arredondados, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento, o consumo de energia elétrica, prejudicará o controle de temperatura e ainda poderá danificar a superfície vitrocerâmica e o pino (não coberto pela garantia).
- Para a utilização do Modo Receita, utilize as painelas fornecidas com o produto para obter o melhor desempenho no cozimento.
- **Evite que objetos plásticos, folhas de alumínio e alimentos que contenham açúcar, caiam sobre a área de aquecimento enquanto ela estiver aquecida, pois estes poderão danificar seriamente a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).**
- Este produto está equipado com controle eletrônico de temperatura para a área de aquecimento. Ao atingir o nível de temperatura selecionado, o cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar a área de aquecimento é perfeitamente normal.
- Na utilização do Modo Manual e Modo Controle Remoto, selecione a função ou defina a temperatura 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 uma temperatura mais baixa. Para maiores quantidades de alimento, utilize uma panela maior e uma temperatura mais elevada. A temperatura não é precisa em decorrência de algumas variáveis que influenciam a medição de temperatura.
- O cooktop faz o uso de uma balança durante o Modo Receita, portanto posicione o cabo de alimentação do produto de forma que ele não encoste na mesa vitrocerâmica nem na base do produto, pois ele poderá influenciar na pesagem. A mesma recomendação é válida quando utilizar a balança no Modo Manual e Modo Controle Remoto.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho, tábua de cortar ou para armazenar 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 painelas, 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 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!

- Não coloque mais que 20 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 painelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja, elas devem ser de **aço inox 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.

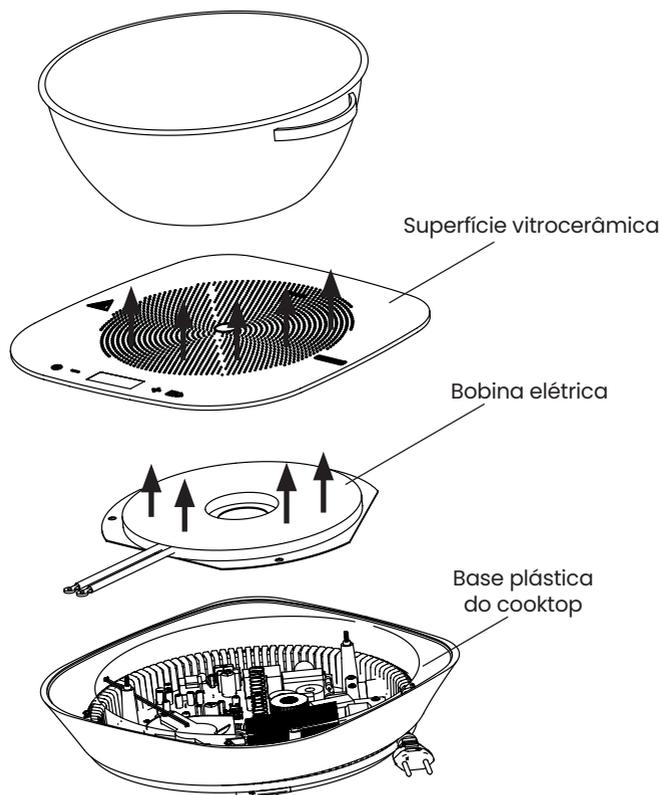


Fig. 8

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. Funcionamento da tecnologia do sensor de temperatura

- O sensor de temperatura, localizado no centro da área de aquecimento (figura 9), possui a funcionalidade de medir a temperatura na panela e inferir a temperatura dos alimentos localizados no interior da panela. A partir das informações obtidas por este sensor, o cooktop controla automaticamente a potência de cozimento para atingir a temperatura selecionada pelo usuário. Dessa forma, não é possível controlar manualmente a potência do produto, apenas a temperatura, pois o cooktop seleciona automaticamente a potência de cozimento com base na temperatura selecionada.
- Durante o Modo Receita, o cooktop recebe as informações de temperatura a partir do aplicativo Tramontina Guru e controla sua potência de cozimento para atingir o resultado desejado.
- **Caso o usuário opte por um controle manual do produto (Modo Manual e Modo Controle Remoto), fica sob sua responsabilidade a seleção da temperatura correta para o cozimento desejado.**
- Não utilize panelas de ferro fundido no cooktop, pois podem comprometer o desempenho do sensor de temperatura.
- A temperatura pode variar de acordo com o material da panela, temperatura do alimento e do ambiente e quantidade de alimento/líquido.
- Pode haver uma variação na temperatura apresentada no display do cooktop e a temperatura dos alimentos/líquidos/panelas, em decorrência de fatores como a temperatura do alimento e do ambiente, material da panela e quantidade de alimento/líquido utilizado.

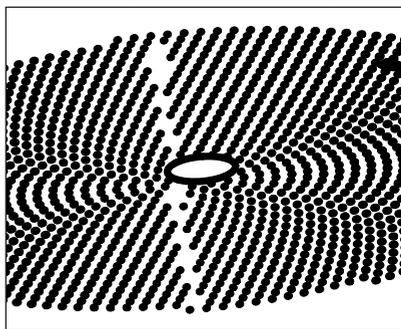


Fig. 9

8. Funcionamento da tecnologia da balança

- Sobre os pés de apoio do produto (figura 10) estão localizados sensores de peso que permitem a pesagem dos alimentos e utensílios colocados sobre a mesa vitrocerâmica do cooktop. Sendo assim, é possível utilizar esta funcionalidade a partir da operação dos Modos Manual e Controle Remoto do produto ou do Modo Receita.
- O cooktop seleciona automaticamente a unidade, entre gramas e quilogramas, com base na quantidade sendo pesada. Quantidades abaixo de um quilo são apresentadas em gramas, enquanto quantidades acima de um quilograma são apresentadas em quilos.
- Durante a utilização do Modo Receita, o cooktop recebe as informações de peso a

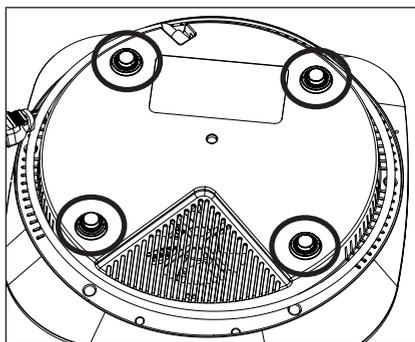


Fig. 10

partir do aplicativo Tramontina Guru, indicando o percentual de peso desejado para cada ingrediente da receita em cada etapa (visível através do aplicativo e do display do cooktop). Não é possível pesar em gramas ou quilogramas durante o cozimento no Modo Receita, sendo somente apresentada a porcentagem da quantidade requerida de ingredientes que foi colocada pelo usuário sobre o produto.

9. Iniciando o aplicativo Tramontina Guru

- O aplicativo Tramontina Guru está disponível na Apple AppStore ou Google PlayStore. Após instalado, o aplicativo dará acesso à receitas especialmente elaboradas por Chefs, contando com instruções passo-a-passo e vídeos demonstrativos, além de outros recursos exclusivos.
- Após instalar o aplicativo, será possível acessar os seus recursos, porém para execução de receitas, será necessário criar um login e senha.
- Na primeira conexão do aplicativo com o cooktop, será necessário confirmar através do painel de comando do cooktop.

Antes de iniciar o cozimento:

- Conecte o dispositivo onde o aplicativo está instalado à internet (WiFi ou dados móveis).
- Ative o Bluetooth de seu dispositivo. **O pareamento NÃO deve ser feito no sistema operacional do dispositivo, mas apenas quando solicitado através do aplicativo.**
- Ative a localização de seu dispositivo e, quando solicitado pelo aplicativo, dê permissão para que ele acesse as informações de localização.
- Ligue o cooktop, abra o aplicativo e, através dele, realize o pareamento.

10. Utilização do produto

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 e do aplicativo Tramontina Guru.

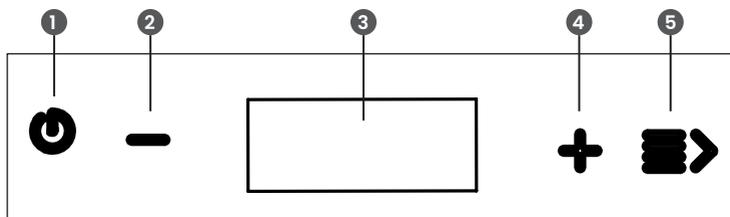


Fig. 11

1 - Tecla Liga/Desliga.

2 - Tecla de redução.

3 - Display

4 - Tecla de incremento.

5 - Tecla de seleção das Funções

Ligar

- Ao conectar o cooktop na rede elétrica, ele estará desligado. Para ligá-lo, pressione a tecla “” por alguns segundos e o display se acenderá. O cooktop ficará em stand-by até o usuário conectar com o aplicativo ou acionar o Modo Manual. Caso nenhuma operação for feita durante 10 minutos, o cooktop se desligará.
- Ao parear o aplicativo com o cooktop pela primeira vez, será necessário confirmar a ação através do painel de comando do produto.
- Se durante o funcionamento do cooktop no Modo Manual, a panela for retirada da área de aquecimento, e esta não for reposta no prazo de **30 segundos**, o display apresentará o erro “” juntamente com um aviso sonoro (bip) e o cooktop perde os ajustes de temperatura, sendo necessário uma nova seleção para voltar a funcionar.
- Caso a panela for retirada da área de aquecimento durante o Modo Receita, o display apresentará o erro “” juntamente com um aviso sonoro (bip) e no aplicativo aparecerá um alerta “Não encontramos sua panela”, sendo que a receita fica aguardando até o usuário recolocar a panela. Caso opte-se por sair da receita, o cooktop se desligará automaticamente.
- Uma vez que o cooktop for conectado ao aplicativo, não será mais possível acessar o Modo Manual através do painel de comando do aparelho, somente através do aplicativo no Modo Controle Remoto. Caso deseje comandar o cooktop pelo display novamente, desligue-o e ligue novamente.
- Para desligar o cooktop pressione a tecla “”.

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

Modo Manual e Modo Controle Remoto

IMPORTANTE!

A utilização do Modo Manual se dá através do painel de comando do cooktop.

Para utilizar o Modo Controle Remoto, será necessário estar próximo do Cooktop Guru com um dispositivo que possua o aplicativo Tramontina Guru.

- Os Modos Manual e Controle remoto dispõe de 4 funções iguais (Temperatura, Preparar, Timer e Balança), a única diferença é que o comando delas é feito através do painel de comandos no Modo Manual e através do aplicativo no Modo Controle Remoto.

Função Temperatura

- É possível selecionar uma temperatura de cozimento através da função Temperatura “”, disponível no meu inicial.
- O ajuste de temperatura é entre 40 °C a 180 °C.
- O símbolo “” que fica visível no display durante o funcionamento do cooktop, indica a temperatura atual do cozimento. Para visualizar ou alterar a temperatura definida, basta pressionar as teclas “+” e “-”.
- Para cancelar o cozimento, desligue o cooktop através da tecla “”.

Função Preparar

- O cooktop dispõe de 5 Preparos (Manter Aquecido, Cozinhar, Ferver, Refogar e Fritar). Esses preparos possuem uma temperatura padrão (ver tabela 1), que é ajustável a qualquer momento.
- O ajuste de temperatura é entre 40 °C a 180 °C.
- Para selecionar um preparo através do painel de comandos, ligue o cooktop e pressione a tecla “” até selecionar o símbolo “F” no display do produto. Aguarde uns segundos e o display entrará na Função Preparar. Escolha o Preparo desejado através das teclas “+” e “-” e após alguns segundos o cooktop iniciará o aquecimento.
- Para selecionar um preparo através do aplicativo, com o cooktop ligado, abra o aplicativo e vá até o Modo Controle Remoto. Selecione o Preparo desejado e inicie o funcionamento.
- Ao selecionar o Preparo, o display do cooktop mostrará a definição padrão de temperatura. Para alterar essa temperatura, utilize as teclas “+” e “-” do painel de comando.
- O símbolo “” que fica visível no display durante o funcionamento do Preparo, indica a temperatura atual do cozimento. Para visualizar ou alterar a temperatura definida, basta pressionar as teclas “+” e “-”.
- Para trocar de um Preparo para o outro através do painel de comandos, pressione a tecla “” até selecionar o símbolo “F” e escolha o novo Preparo através das teclas “+” e “-”, ou realize o comando através do aplicativo.
- Para sair de um Preparo e cancelar o cozimento, desligue o cooktop através da tecla “” ou realize o comando através do aplicativo.

Temperatura padrão (°C)				
Manter Aquecido	Cozinhar	Ferver	Refogar	Fritar
60	90	120	150	180

Tabela 1

ATENÇÃO!

Se o cooktop permanecer por 3 horas seguidas em cozimento, ele emitirá um aviso e se desligará automaticamente por segurança.

Função Timer

Programar a Função Timer no Modo Manual

Ao final do tempo programado pelo usuário, o cooktop se desliga automaticamente.

- Ligue o cooktop e pressione a tecla “” até selecionar o símbolo “” no display do produto. Aguarde uns segundos e o display entrará na Função Timer. Defina o tempo desejado através das teclas “+” e “-”. Após programar a Função Timer, defina o Preparo do Modo Manual que será utilizado para o cozimento.
- O intervalo de tempo ajustável é de 1 min à 3 h. Ao segurar pressionada a tecla “+”, o tempo é acrescido de 5 em 5 min até os 30 min, depois aumenta de 10 em 10 min.
- Após definir um Preparo e o cooktop iniciar o cozimento, no display será possível visualizar a temperatura atual do cozimento e o tempo restante.

- Caso durante o cozimento for necessário alterar o tempo definido anteriormente, pressione a tecla “

Programar a Função Timer no Modo Controle Remoto

Através do Modo Controle Remoto, é possível definir se ao final do tempo programado pelo usuário o cooktop se desliga ou se apenas emite um sinal sonoro.

- Com o cooktop ligado, abra o aplicativo e vá até o Controle Remoto. Abaixo de cada Preparo, há a opção da Função Timer. Selecione o tempo desejado e confirme para iniciar a Função.
- O intervalo de tempo ajustável é de 1 seg à 3 h.
- É possível acompanhar o tempo restante através do aplicativo.
- Caso durante o cozimento for necessário alterar o tempo definido anteriormente, entre na opção Função Timer no aplicativo e altere o tempo conforme desejado. O novo tempo é definido após pressionar “Iniciar”.
- Ao pausar o cozimento, o tempo é pausado também. Se o Preparo for alterado durante o cozimento, a Função Timer permanece com o tempo restante no momento da troca.
- Se desejar cancelar essa Função, acesse a opção da Função Timer no aplicativo, zere o tempo e confirme. Ou pode-se cancelar desligando o produto por meio da tecla “

Observação: No Modo Receita, a Função Timer é definida de acordo com cada receita. Em alguns casos é possível adicionar mais tempo ao cozimento ou finalizá-lo antecipadamente.

Função Balança

Utilizar a Função Balança no Modo Manual

- Ligue o cooktop e pressione a tecla “

Cuidado: Certifique-se que o cabo de alimentação não esteja em contato com nenhuma parte do produto e nem enrolado na base do cooktop, pois poderá influenciar na paisagem.

Utilizar a Função Balança no Modo Controle Remoto

- Com o cooktop ligado, abra o aplicativo e vá até o Controle Remoto. Abaixo de cada Preparo, há a opção da Função Balança.
- Assim que o ingrediente/utensílio for posicionado sobre o cooktop, a balança será acionada. Portanto, é possível pesar e tarar durante todo o cozimento.
- Para tarar ou zerar a balança, pressione o ícone “Zerar”.

Cuidado: Certifique-se que o cabo de alimentação não esteja em contato com nenhuma parte do produto e nem enrolado na base do cooktop, pois poderá influenciar na pesagem.

Observação: No Modo Receita, a Função Balança é utilizada de acordo com a programação de cada receita e quantidade de porções selecionadas. Neste Modo, a pesagem é feita em forma de porcentagem.

11. Modo Receita

IMPORTANTE!

Para utilizar o Modo Receita, será necessário estar próximo do Cooktop Guru com um dispositivo que possua o aplicativo Tramontina Guru.

No primeiro uso do Modo Receita, recomendamos realizar a Receita Tutorial que se encontra na área de Ajuda do aplicativo Tramontina Guru.

- A utilização do Modo Receita se dá através do aplicativo Tramontina Guru.
- As receitas são totalmente guiadas pelo cooktop, com orientação completa do preparo. Se necessário, alguns ajustes podem ser feitos de acordo com a experiência e gosto pessoal do usuário.
- Com o cooktop ligado, abra o aplicativo e escolha a receita desejada. Na aba Ingrediente, selecione a quantidade (porção) e inicie o preparo da receita.
- Em cada receita é possível visualizar os utensílios sugeridos que serão necessários para a confecção da receita (ver observação no quadro de Atenção abaixo), um resumo do desenvolvimento da receita e informações nutricionais.
- Em cada passo da receita há um vídeo ilustrativo daquela etapa.
- Durante o desenvolvimento da receita, é possível voltar ou adiantar os passos do cozimento. Para cancelar o cozimento, pressione o **X** na parte superior da tela.
- **Observação:** Qualquer alteração nas receitas feita pelo usuário (substituição de ingrediente, adiantamento de etapas, uso de utensílios não recomendados) influenciará nos resultados previstos pelo Guru.

ATENÇÃO!

O cooktop portátil inteligente por indução Guru foi treinado pelos nossos chefs para cozinhar só com algumas panelas Tramontina por indução. Para uma experiência com maior precisão no resultado das receitas, utilize o(s) modelo(s) definido(s) na lista de utensílios de cada receita.

11. 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). Durante esse tempo, o display do cooktop indica "HOT".

ATENÇÃO!

Caso o cooktop permanecer ligado por 3 horas seguidas em cozimento, ele emitirá um aviso e se desligará automaticamente por segurança.

12. 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 conterm 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 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, cuidando para não atingir o sensor de temperatura.

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

Pasta de polir vidro: 94537/005

Sensor de temperatura

- O sensor de temperatura é uma parte sensível do cooktop, portanto evite derramar líquidos e alimentos sobre ele. Caso ocorra pequenos derramamentos, esses líquidos serão escoados para fora, sem danificar os componentes internos do produto e sem causar riscos ao usuário.
- Mantenha o sensor de temperatura e seus arredores sempre limpos, sobretudo de óleos e gorduras.
- Não utilize utensílios pontiagudos e cortantes para limpeza.
- Retire o excesso de sujeira com um pano macio ou guardanapo.
- Limpe o sensor de temperatura cuidadosamente com um pano macio umedecido. Seque imediatamente após a limpeza.

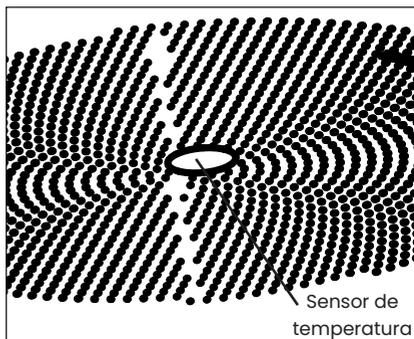


Fig. 12

13. Solução de problemas e códigos de erros

Os alimentos queimam. Verifique se:

- A temperatura selecionada está adequada. Uma temperatura muito alta para pouca quantidade de alimento pode resultar na queima.
- O tamanho da panela é adequado para o cozimento que está sendo realizado.

Os alimentos não esquentam suficientemente. Verifique se:

- O nível de temperatura está adequado. Uma temperatura muito baixa pode demorar para aquecer os alimentos, dependendo da quantidade.
- O tamanho da panela é adequado e ela tem o fundo plano.

Após conectar o cabo de alimentação na tomada, o cooktop não liga. 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 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.
- O tempo máximo de cozimento (3 horas) foi atingido e o cooktop desligou-se por segurança.

Erro	Causa	Solução
ERR. 1 IGBT TEMP	Sobreaquecimento	Verifique se as saídas de ventilação estão bloqueadas. Se não, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 2 LOW TEMP	A temperatura detectada no sensor está abaixo do limite mínimo de segurança	Contate o Serviço Autorizado.
ERR. 3 NO SENSOR	Sensor de temperatura desconectado	Contate o Serviço Autorizado.
ERR. 4 HIGH TEMP	A temperatura detectada no sensor está acima do limite máximo de segurança	A temperatura na panela pode estar muito alta, portanto aguarde o seu resfriamento. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 5 OVERLOAD	Detectado peso acima do máximo permitido	Reduza o peso aplicado sobre o cooktop. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 6 VOLTAGE	Tensão fora do limite especificado para o modelo (127 V ou 220 V)	Verifique se a tensão da sua residência é a mesma do seu aparelho.
ERR. 7 CIRCUIT FAULT C	Falha nos componentes internos do produto	Desligue e ligue novamente o produto. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 11 ERROR WEIGHT		
ERR. 14 ERROR POWER		
ERR. 8 CIRCUIT FAULT P	Falha nos componentes internos do produto	Desligue e ligue novamente o produto. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR. 9 IGBT SHORT CIRCUIT		
ERR. 10 LONG PERIOD	Tempo máximo de funcionamento (3 horas)	Desligue e ligue novamente o produto para continuar utilizando.
ERR. 15 LIMPE O PAINEL	Caso as teclas “-” ou “+” permanecerem pressionadas continuamente por mais de 9 segundos, o display é bloqueado	Aguarde 2 segundos sem pressionar nenhuma tecla e o display será desbloqueado.
	Ou, há a presença de líquidos ou objetos sobre o painel de comandos	Limpe ou retire o objeto que está sobre o painel de comandos.
 HOT	Indicação do calor residual. A mesa vitrocerâmica está numa temperatura acima de 60 °C	O código desaparecerá assim que a mesa vitrocerâmica atingir uma temperatura abaixo de 60 °C.

Tabela 2

14. Especificações técnicas

Referência	95700/003	95700/004	
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)	120	120	
Diâmetro máximo da panela (mm)	260	260	
Potência máxima (W)	1800	1800	
Temperatura mínima (°C)	40	40	
Temperatura máxima (°C)	180	180	
Dimensões (mm)	Largura	318	318
	Profundidade	316	316
	Altura	68,5	68,5
Pesos (kg)	Líquido	2,86	2,86
	Bruto	4,25	4,25

Tabela 3

15. 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: sensor de temperatura, mesa vitrocerâmica, sensores de peso, 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 tempo 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.

16. 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.

17. 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.

18. Certificação ANATEL

Módulo de Comunicação

Nome do módulo: ESP32-WROOM-32D

Fabricante: ESPRESSIF SYSTEMS (SHANGHAI) CO.,LTD.

Suite 204, Block 2, 690 Bibo Road, Zhang Jiang Hi-tech Park,
Shangai – China

Características técnicas básicas:

Antena integrada

Tensão de alimentação: 3.3 Vcc

Ensaio de SAR não aplicável: produto não acabado, cujo integração em outro equipamento requer nova avaliação



17426-20-11541

“Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.”

de repente, você está cozinhando

TRAMONTINA

GURU