

**TRAMONTINA**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**COOKTOPS A GÁS**  
**LINHA GLASS**



**GRÁTIS 6 MESES**  
de garantia adicional

Registrando o seu produto em:

[www.tramontina.net/cadastrogarantia](http://www.tramontina.net/cadastrogarantia)

Válido somente para o Brasil.



Sr.(a) proprietário(a) do **Cooktop TRAMONTINA**, obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do **Cooktop TRAMONTINA** é fácil, entretanto, antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

**Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis.**

**Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.**

Este produto atende ao Regulamento Específico para Uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) - Programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO.

A **TRAMONTINA TEEC S.A.** está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h.

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



## Índice

---

Apresentação geral dos cooktops.....	3
Cuidados.....	3
Instalação do cooktop.....	4
Instalação do gás.....	6
Instalação elétrica.....	8
Dicas para o uso correto do cooktop.....	8
Utilização do produto - Acendimento.....	9
Limpeza.....	10
Solucionando problemas.....	11
Especificações técnicas.....	12
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 dos cooktops

## Dominó 1GG TRI 30

Ref.: 94702/101

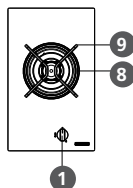


Fig. 1

## Dominó 2GG 30

Ref.: 94702/201

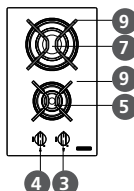


Fig. 2

## Penta 5GG TRI 70

Black Ref.: 94708/201

White Ref.: 94708/271

Red Ref.: 94708/281

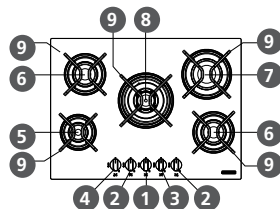


Fig. 3

## Trapézio 4GG TRI 70

Black Ref.: 94707/201

White Ref.: 94707/271

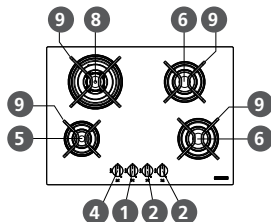


Fig. 4

## Penta Side Plus 5GG TRI 90

Black Ref.: 94709/301

White Ref.: 94709/371

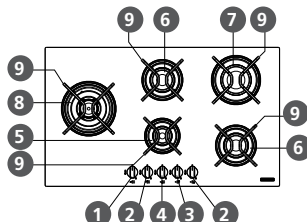


Fig. 5

- 1 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama
- 2 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido
- 3 - Manípulo de controle do queimador Rápido
- 4 - Manípulo de controle do queimador Auxiliar

- 5 - Queimador Auxiliar (1,00 kW)
- 6 - Queimador Semirrápido (1,75 kW)
- 7 - Queimador Rápido (3,20 kW)
- 8 - Queimador Tripla Chama (3,80 kW)
- 9 - Tremepe (grelha) de aço esmaltado

### ATENÇÃO!

Os Cooktops TRAMONTINA saem de fábrica regulados para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Estes aparelhos foram desenvolvidos para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-os para outros fins.

## Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- **Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.

- Verifique sempre se os manípulos estão na posição “0” (desligado), quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Para desconectar o cooktop da tomada de alimentação elétrica, retire-o pelo plugue e nunca puxando o cabo de alimentação.
- O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
- Certifique-se de que os cabos das painéis estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo, portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
- Cuidado ao utilizar óleos e outras gorduras para o cozimento, pois o derramamento pode ocasionar incêndio.
- A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando uma boa ventilação.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de produzir uma fâisca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.

#### **ATENÇÃO!**

Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama, podendo provocar choques e manchar a mesa.

- Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos sobre a superfície de vidro, pois ela poderá trincar ou rachar.
- 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 por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.

#### **ATENÇÃO!**

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

#### **Lembre-se**

- O Gás GLP é mais pesado que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás ficará concentrado próximo ao piso.
- O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás irá subir em direção ao teto.
- Ambos são asfixiantes.

## Instalação do cooktop

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o livreto que acompanha o produto).
- Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.

- **É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do cooktop, que inclui: instalações de gás, elétricas, aterramento, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.).**
- As regulagens, as conversões e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A TRAMONTINA não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido realizada de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil destes, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

## Local de instalação

- Prever no tempo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na tabela 1 (figura 7), assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado (figura 8).
- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.
- Para circulação de ar, será necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo do cooktop.
- O móvel deverá ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a instalação correta.
- Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do cooktop.
- O produto deverá ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima de um cooktop. Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante da mesma qual a distância mínima de um cooktop recomendada (figura 8).
- O material de fabricação do móvel, próximo a área de aquecimento, deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local onde será instalado o cooktop, seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento deste.
- O móvel onde o cooktop será instalado deverá ter no mínimo 15 mm de espessura para manter o produto estável.
- Para facilitar a instalação, o produto já sai de fábrica com uma borracha de vedação na borda inferior do vidro.
- Os cooktops Trapézio 4GG TRI 70, Penta 5GG TRI 70 e Penta Side Plus 5GG TRI 90 possuem um gabarito de instalação impresso na própria caixa de papelão, facilitando o corte do tampo.

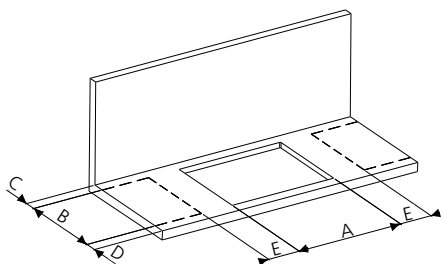


Fig. 7

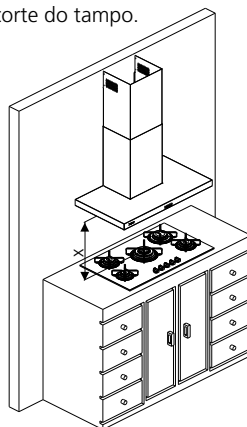


Fig. 8

Modelo do cooktop	Referência do cooktop	Dimensões do nicho de instalação (mm)				
		A	B	C	D	E
Dominó 1GG TRI 30	94702/101	275	475	37,5	37,5	150
Dominó 2GG 30	94702/201	275	475	37,5	37,5	150
Trapézio 4GG TRI 70*	94707/201	600	480	35	35	150
Trapézio 4GG TRI 70*	94707/271	600	480	35	35	150
Penta 5GG TRI 70*	94708/201	600	480	35	35	150
Penta 5GG TRI 70*	94708/271	600	480	35	35	150
Penta 5GG TRI 70*	94708/281	600	480	35	35	150
Penta Side Plus B 5GG TRI 90*	94709/301	730	480	35	35	150
Penta Side Plus W 5GG TRI 90*	94709/371	730	480	35	35	150

\*Possui gabarito de instalação na caixa de papelão.

Tabela 1

## Instalação do gás

- O cooktop sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar).
- Para usar o cooktop com Gás Natural (GN), será necessário chamar o Serviço Autorizado.
- A conversão é gratuita somente quando o produto ainda não foi utilizado, desde que realizado pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA.
- A conversão somente será possível se o Gás Natural (GN) estiver disponível na residência.
- Para solicitar a conversão do gás de GLP para GN será obrigatório apresentar a nota fiscal do produto, e este deverá estar dentro do prazo de garantia.
- A ligação do gás poderá ser realizada conforme indicação nas figura 9.

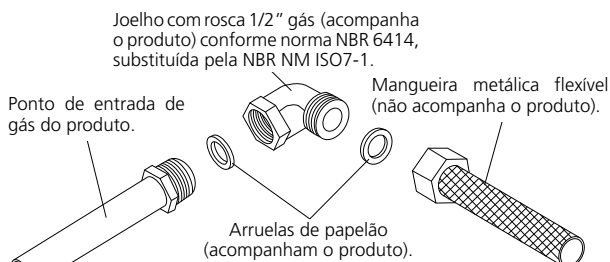


Fig. 9

- Fixe o terminal fêmea giratória (porca), da mangueira metálica flexível no registro do regulador de pressão, não esquecendo a utilização do anel de vedação (não acompanha o produto) conforme figura 11.



Fig. 10

- Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao da mangueira metálica flexível (terminal fêmea giratória), o registro do regulador deverá ser substituído pelo registro com rosca externa (não acompanha o produto) conforme figura 10.



Fig. 11

## Instalação do gás GLP

A instalação deverá ser realizada com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás, conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m), conforme figura 14.

- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2" BSP, conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (luvas, niple, adaptador, etc.).

### IMPORTANTE

As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

## Instalação do GN (Gás Natural)

A instalação deverá ser realizada com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás, conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m), conforme figura 14.

- Registro de esfera adequado para GN.
- Conexões necessárias (luvas, niple, adaptador, etc.).

### IMPORTANTE

As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

## Advertências

- É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível, para a ligação do gás (figura 12).
- Utilize arruela de vedação entre as conexões.
- Utilize um regulador de pressão adequado. Verifique o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência deste poderá causar excesso de pressão e consequentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio (figura 13).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (figura 14).
- Instale na linha do gás um registro de passagem em local acessível, e certificar-se de que as pessoas que vão usá-lo conheçam sua localização e a maneira de utilizá-lo, caso ocorra algum problema.
- Verifique que não exista contato com partes móveis como gavetas, bem como atravessar vãos onde possa haver estrangulamento da mangueira flexível metálica.
- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás colocando espuma de sabão ou detergente líquido, em todas as conexões que foram feitas. Se houver formação de pequenas bolhas, refaça a operação ou consulte o Serviço Autorizado (figura 15).
- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.
- A mangueira metálica flexível não pode ter contato com qualquer parte móvel de uma unidade de

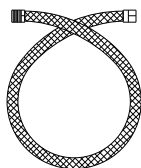


Fig. 12



Fig. 13

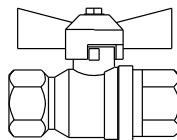


Fig. 14

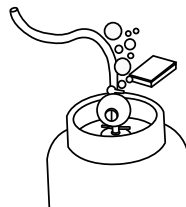


Fig. 15

embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta. E não passe através de qualquer área de estocagem.

#### IMPORTANTE

Em hipótese alguma este COOKTOP poderá ser instalado para a utilização de GÁS MANUFATURADO (NAFTA).

## Instalação elétrica

- O Cooktop TRAMONTINA funciona em 127 - 220 V sem chave seletora (bivolt automático).
- O cooktop já possui fio terra no cabo de alimentação.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção Aterramento.
- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 10 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm) devidamente aterrada (NBR 14136), exclusiva, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção (figura 16).

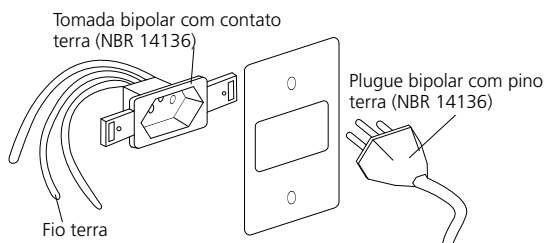


Fig. 16

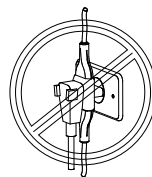


Fig. 17

## Advertências

- A instalação elétrica deverá estar de acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- **Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
- A tomada elétrica nunca deverá estar posicionada atrás do cooktop ou do forno (caso ele for instalado abaixo do cooktop), e sim na lateral, em local de fácil acesso.
- Em caso de dúvida, consulte um electricista/engenheiro electricista.
- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 17).

## Dicas para o uso correto do cooktop

- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grelha).
- Utilize panelas com fundo plano (figura 18) e de alta espessura.
- Utilize sempre panelas com tampa.
- Seque o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Nunca deixe materiais inflamáveis próximo aos queimadores.
- Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até o seu menor nível possível, mantendo a ebulição.
- Procure deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo



assim um melhor aproveitamento da energia (figura 18).

- Ao final da vida útil do cooktop, recomenda-se que seja observada a legislação local, para que o descarte desse aparelho ocorra de forma correta. Não descarte o produto juntamente com o lixo doméstico.
- Recomenda-se não utilizar panelas com fundo arredondado e panelas cerâmicas, conforme figura 19.

### ATENÇÃO!

Para sua segurança, nunca utilize panelas de barro no cooktop.

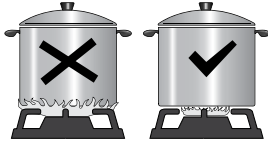


Fig. 18

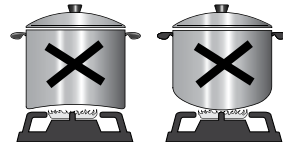


Fig. 19

## Diâmetro mínimo e máximo das panelas

O diâmetro mínimo e máximo das panelas ou recipientes, deve ser respeitado de acordo com o queimador que vai ser utilizado. Não utilize panelas ou recipientes com diâmetro menor ou maior ao que é informado na tabela 2.

Queimador	Potência (kW)	Diâmetro da panela (cm)	
		Mínimo	Máximo
Tripla Chama	3,80	24	28
Rápido	3,20	20	24
Semirrápido	1,75	16	20
Auxiliar	1,00	10	14

Tabela 2

## Utilização do produto - Acendimento

### Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlado por cada manipulô (figura 20). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

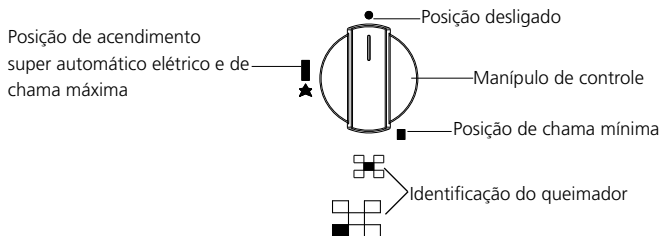


Fig. 20

### Acendimento super automático

- Pressione e gire em sentido anti-horário o manipulô correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 20).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manipulô até a posição desejada.

- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores, todos emitirão faíscas. Isto é normal.

## Acendimento manual

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

- Aproxime a chama ao queimador.
- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 20).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.

## Limpeza

### ATENÇÃO!

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza no seu Cooktop TRAMONTINA, desconecte-o da rede de alimentação elétrica e feche o registro de gás.

- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.
- Os manípulos não devem ser removidos para a limpeza, afim de evitar danos aos componentes internos.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor no cooktop.

## Mesa de vidro

- Para limpar a mesa, use um pano ou esponja macia, com água e sabão/detergente neutro.
- Para secar a mesa, use um pano macio ou flanela.
- Não utilize para a limpeza, palha de aço ou outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.

## Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores, espalhadores de chama (figura 21) e a trempe (grelha), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados (figura 22). Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.
- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior do espalhador de chama do queimador (na região sem esmalte). Porém, estes pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas trempes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas trempes.
- Ao reposicionar as trempes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente, isto garante maior segurança e estabilidade ao manusear panelas, e demais recipientes.
- Não permita que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate, permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Não jogue os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não coloque na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores não deixe cair sujeira no sistema de gás, pois pode obstruí-lo.
- Para a limpeza dos manípulos não use álcool ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações

impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água, detergente ou sabão neutro.

- A limpeza periódica dos eletrodos é importante para a faísca do acendimento. Utilizando uma esponja com detergente neutro, segure o eletrodo pelo seu corpo e fricção até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, aguarde alguns segundos até a umidade que está no eletrodo evapore.

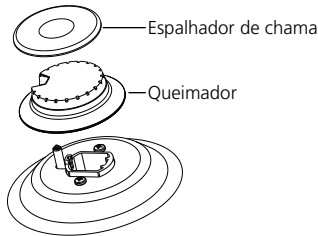


Fig. 21

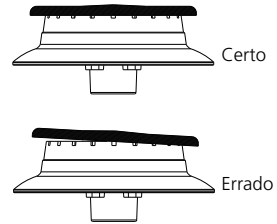


Fig. 22

## Solucionando problemas

### Vazamento de gás

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

- Não acione os interruptores elétricos.
- Não acenda nenhum tipo de chama.
- Feche o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligue a coifa, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

#### ATENÇÃO!

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

### O queimador não acende. Verifique se:

- Existe faísca elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- O(s) registro(s) de gás está(ão) aberto(s).
- Existe fornecimento de gás.
- Os queimadores ou os eletrodos estão sujos ou molhados.
- Os queimadores ou espalhadores de chama estão bem colocados em suas sedes.
- Existe energia elétrica.

### A chama não aumenta. Verifique se:

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

### A chama está amarela. Verifique se:

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existem resíduos na câmara (palha de aço, esponja, alimentos, etc.).
- Os queimadores ou espalhadores de chama estão bem colocados em suas sedes.

## A chama se apaga de vez em quando. Verifique se:

- Existe corrente de ar na direção dos queimadores.
- Todos os queimadores estão encaixados corretamente em sua sede.
- Existe fornecimento normal de gás.

## Especificações técnicas

Modelo do Cooktop	Dominó 1GG TRI 30	Dominó 2GG 31	Penta 5GG TRI 70	
Referência do Cooktop	94702/101	94702/201	Black - 94708/201 White - 94708/271 Red - 94708/281	
Tensão (V)	127 - 220			
Frequência (Hz)	50 - 60			
Potência elétrica (W)	5			
Categoria	II 2,3			
Tipo de gás*	G30 - GLP = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)			
Queimador Rápido (kW)	-	1 x 3,20	1 x 3,20	
Queimador Semirrápido (kW)	-	-	2 x 1,75	
Queimador Auxiliar (kW)	-	1 x 1,00	1 x 1,00	
Queimador Tripla Chama (kW)	1 x 3,80	-	1 x 3,80	
Potência máxima (kW)	3,80	4,20	11,50	
Dimensões do cooktop (mm)	Largura	310	310	690
	Profundidade	510	510	510
	Altura	113	103	115
Dimensões do nicho (mm)	Largura	275	275	600
	Profundidade	475	475	480
Pesos (kg)	Líquido	4,80	5,00	11,70
	Bruto	5,90	6,10	13,20

\* Produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa (28 - 32 mbar).

**Tabela 3**

Modelo do Cooktop	Trapézio 4GG TRI 70	Penta Side Plus 5GG TRI 90
Referência do Cooktop	Black - 94707/201 White - 94707/271	Black - 94709/301 White - 94709/371
Tensão (V)	127 - 220	127 - 220
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60
Potência elétrica (W)	5	5
Categoria	II 2,3	II 2,3
Tipo de gás*	G30 - GLP = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)	
Queimador Rápido (kW)	-	1 x 3,20
Queimador Semirrápido (kW)	2 x 1,75	2 x 1,75
Queimador Auxiliar (kW)	1 x 1,00	1 x 1,00
Queimador Tripla Chama (kW)	1 x 3,80	1 x 3,80
Potência máxima (kW)	8,30	11,50
Dimensões do cooktop (mm)	Largura	690
	Profundidade	510
	Altura	115
Dimensões do nicho (mm)	Largura	600
	Profundidade	480
Pesos (kg)	Líquido	10,90
	Bruto	12,10

\* Produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa (28 - 32 mbar).

**Tabela 4**

## 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, vidros, trempes, queimadores, eletrodos e espalhadores de chama, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual (exceto o vidro do cooktop, que possui 90 dias de 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 e gás, no local onde o Cooktop **TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o Cooktop **TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, rede de gás, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do Cooktop **TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- A conversão quanto ao tipo de gás nos produtos já utilizados, não é coberto pela garantia, o Serviço Autorizado poderá fornecer um orçamento para a execução desse serviço.
- 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 aos consumidores.

## Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados, ou fora do perímetro urbano, o cooktop que necessitar de conversão ou conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao Cooktop **TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- **A TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de 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](http://www.tramontina.com)), ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor TRAMONTINA.

- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviços Autorizados, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do Cooktop **TRAMONTINA**.

**Nota!**

**Todas as peças comprovadamente com vício ou defeito de fabricação, a serem constatados pela TRAMONTINA TEEC S.A. e/ou pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA, desde que dentro da garantia, serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.**

# ATENÇÃO!

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

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

**Número de Série de seu produto:**

**TRAMONTINA**

tramontina.com