

TRAMONTINA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP VITROCERÂMICO DOMINÓ 2EV 30



GRÁTIS 6 MESES
de garantia adicional

Registrando o seu produto em:

www.tramontina.net/cadastrogarantia

Válido somente para o Brasil.



Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Vitrocerâmico **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 Vitrocerâmico **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.
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 do produto.....	3
Utilização do produto.....	3
Cuidados.....	4
Dicas para o uso correto do produto.....	5
Limpeza.....	6
Instalação.....	6
Instalação elétrica.....	8
Especificações técnicas.....	10
Termo de garantia.....	10

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

Apresentação geral do produto

Dominó 2EV 30

Ref.:94749/220

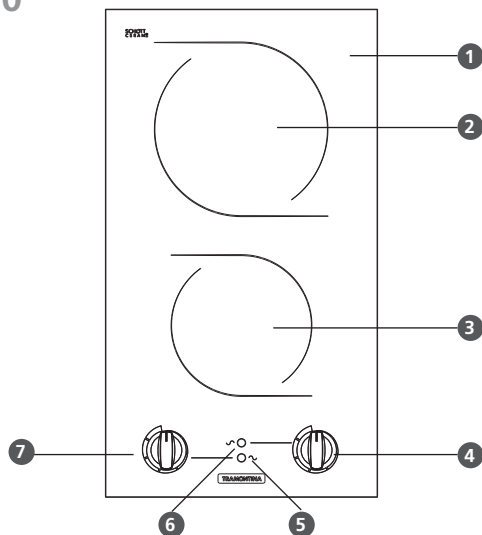


Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1 - Mesa vitrocerâmica | 5 - Luz indicadora de calor residual |
| 2 - Área de aquecimento Ø185 mm (1700 W) | 6 - Luz indicadora da área de aquecimento acesa |
| 3 - Área de aquecimento Ø150 mm (1100 W) | 7 - Manípulo de controle da área de aquecimento Ø150 mm |
| 4 - Manípulo de controle da área de aquecimento Ø185 mm | |

ATENÇÃO!

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

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- **Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.
- Mantenha as crianças afastadas das áreas de aquecimento enquanto elas estiverem quentes.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Certifique-se que os cabos das painéis estejam voltados para dentro do Cooktop, evitando derrubá-los

por esbarrões acidentais.

- Não utilize o Cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a mesa vitrocerâmica.
- Somente utilize painéis de ferro se o fundo não for áspero. Caso contrário, poderá riscar a mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

ATENÇÃO!

- 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).
 - Nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento, enquanto as luzes indicadoras de uso e/ou de calor residual estiverem acesas.
-
- Cuide para que não caia objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na mesa vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.
 - **Se for percebida qualquer rachadura na mesa vitrocerâmica, desligue imediatamente o produto e desconecte da rede elétrica.**
 - Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
 - **Não deixe o cabo de alimentação elétrica 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.**
 - Por motivo de higiene e segurança, seu Cooktop deve ser mantido sempre limpo.
 - Óleos e gorduras respingando sobre a mesa podem se inflamar.
 - Não utilize a mesa vitrocerâmica como uma superfície de corte.
 - Não ligue a área de aquecimento sem que haja uma panela sobre ela.
 - **Este Cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.**

ATENÇÃO!

- Não utilize painéis esmaltados, pois este material não resiste às altas temperaturas, podendo danificar a mesa vitrocerâmica (consulte o fabricante da panela).
- Painéis de cobre ou com fundo de cobre, poderão deixar marcas de resíduos metálicos, que causarão manchas permanentes na mesa vitrocerâmica.
- Recipientes plásticos ou de alumínio fino, podem derreter com a temperatura elevada, danificando a mesa vitrocerâmica.

Dicas para o uso correto do produto

- Nunca cozinhe alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a mesa vitrocerâmica.
- A área de aquecimento do Cooktop Vitrocerâmico permanece quente por algum tempo após ser desligada. Por isso, desligue alguns minutos antes do final do cozimento, assim o calor residual completará o cozimento sem gastar energia.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as painéis e as áreas de aquecimento estejam limpas e secas.
- Use painéis com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.

- Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Utilize panelas com diâmetros iguais aos das áreas de aquecimento.
- Não utilize panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento, o consumo de energia elétrica, e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.
- Este produto está equipado com controle automático de temperatura para cada área de aquecimento. Após a escolha da temperatura desejada, inicia-se o aquecimento. Ao atingir a temperatura selecionada, a área de aquecimento desliga-se automaticamente, porém, entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Assim, além de economizar energia elétrica, permanecerá próximo da temperatura selecionada. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.
- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento, principalmente próximo ao painel de controle.
- O uso de recipientes com diâmetro menor do que a área de aquecimento deixará livre parte do calor, e além de desperdiçar energia poderá provocar um acidente.
- 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.

Utilização do produto

Regulador de energia

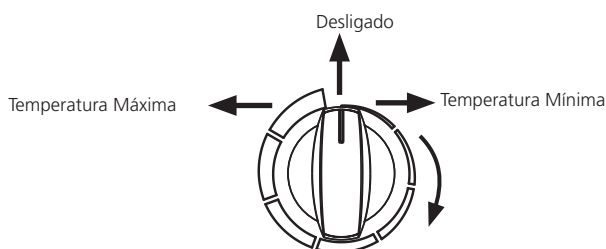


Fig. 2

- As áreas de aquecimento são controladas com reguladores de energia (você escolhe a temperatura ideal de cada receita).
- Para ligar uma área de aquecimento, gire o manipulô referente a área desejada para a direita ou esquerda, conforme figura 2.
- Para sua segurança, o LED se acende quando a área de aquecimento está ligada (figura 3).

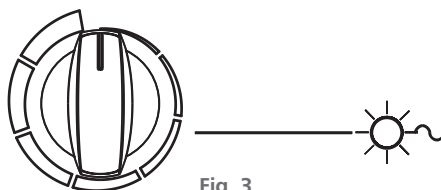


Fig. 3

Indicação de calor residual

- LED aceso indica que a área de aquecimento está quente o suficiente para causar queimaduras (figura 4).
- Este LED somente se apagará quando a temperatura for inferior a 40 °C.
- Cada área de aquecimento possui um LED indicador de calor residual.



Fig. 4

Desligar

Para desligar o produto, gire o manípulo até a posição desligado (figura 2).

Temperatura aproximada das áreas de aquecimento

A temperatura máxima aproximada das áreas de aquecimento é 380 °C.

Instalação

- **Recomenda-se 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 elétricas, móveis, acessórios, etc.
- As regulagens 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 feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática dos aparelhos, durante a vida útil deles, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de instalação

Prever no tampo onde o Cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na figura 6 e tabela 1, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figuras 6 e 7).

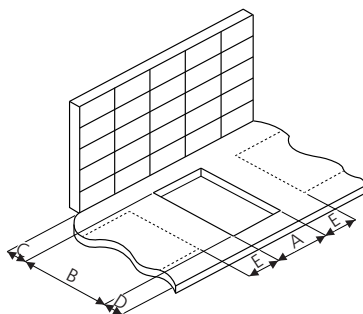


Fig. 6

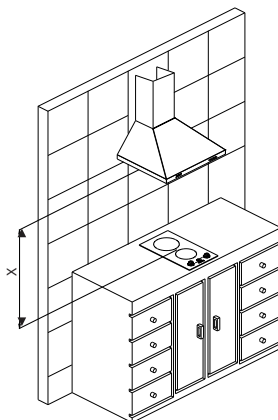


Fig. 7

Modelo do Cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
	A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominó 2EV 30	278	500	65	65	150

Tabela 1

No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas:

- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do Cooktop.
- Para circulação de ar, é necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo do Cooktop.
- Para garantir a fixação correta, o móvel deve permitir livre acesso na parte inferior do Cooktop. Recomenda-se que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de remoção do produto.
- Para um móvel suspenso, considere 750 mm como distância mínima das áreas de aquecimento. Em relação a uma coifa, consulte com o fabricante dela a distância mínima indicada (figura 7).
- O material de fabricação do móvel, próximo à 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 evitando a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local de instalação do aparelho seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do cooktop.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

Fixação do Cooktop no tampo

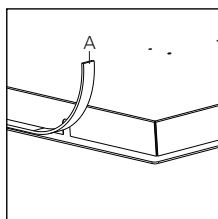
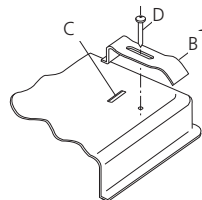
ATENÇÃO!

O aperto excessivo dos parafusos de fixação das presilhas pode ocasionar problemas na estrutura do cooktop. Por isso, aperte levemente os parafusos, apenas para que o cooktop não possa ser deslocado do nicho com facilidade.

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais e parafusos (figura 9, "B", "C" e "D"), e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (borracha de vedação).

A aplicação da borracha de vedação deve ser feita da seguinte forma:

- 1 - Apoie o Cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 8).
 - 2 - Coloque as tiras de borracha de vedação (identificadas através da letra "A" na figura 8) na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia.
 - 3 - Faça com que a aderência entre a borracha de vedação e a borda do Cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final deve haver total continuidade do material de isolamento na borda do Cooktop.
- Para fixá-lo no tampo, centralize bem o Cooktop com a abertura no móvel. Na parte inferior deve ser encaixado os dois suportes (identificados através da letra "B" na figura 9) nas fendas (identificadas com a letra "C" na figura 9). O aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do Cooktop.


Fig. 8

Fig. 9

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue seu Cooktop Vitrocerâmico.
- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a mesa 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 contêm açúcar, entrarem em contato com a superfície vitrocerâmica aquecida, será necessário retirar estes resíduos enquanto ela estiver quente, utilizando a espátula especial (acompanha o produto). Após a superfície vitrocerâmica esfriar, não será possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

- O uso da espátula especial para mesa vitrocerâmica (acompanha o produto) não danifica a superfície se for utilizada num ângulo próximo a 30° (figura 5).
- Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Para a limpeza utilize somente a espátula especial, sabão/detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Sempre após a limpeza, seque bem o produto.
- Elimine pequenas sujeiras com pano úmido.
- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para superfícies de vidro e vitrocerâmicas TRAMONTINA. Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, entre outros, ou objetos pontiagudos que possam riscar a peça.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.
- **Não utilize produtos de limpeza a vapor neste equipamento.**
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.



Fig. 5

Instalação elétrica

O Cooktop funciona 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 220 V, 50 - 60 Hz.

- Ligue o Cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 3 pinos redondos (NBR 14136, conforme figura 10), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consulte um electricista/engenheiro electricista.

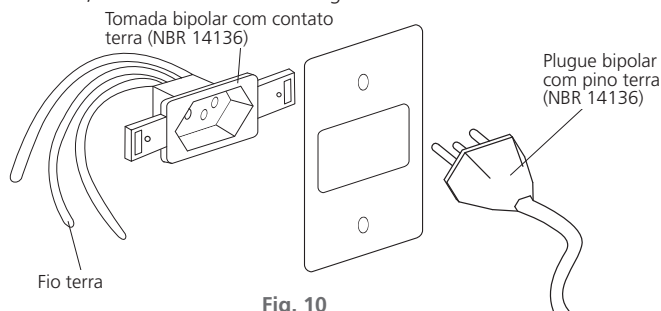


Fig. 10

- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providencie a instalação.
- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 11).
- A conexão do fio terra é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Não utilize o Cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.

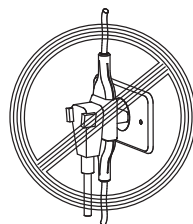


Fig. 11

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize disjuntor termomagnético **monopolar** de 16 A no fio fase (figura 12).
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético **bipolar** de 16 A (figura 13).

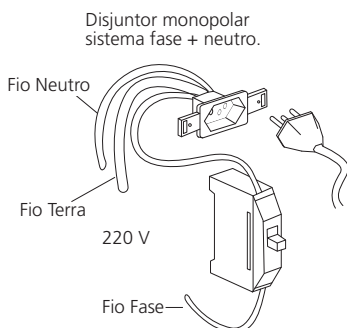


Fig. 12

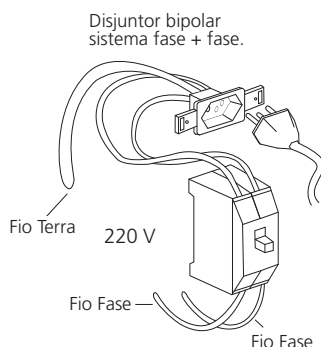


Fig. 13

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.

- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.
- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 2.

2,5 mm ²	4,0 mm ²	6,0 mm ²	10,0 mm ²
Até 23 metros	Até 35 metros	Até 55 metros	Até 91 metros

Tabela 2

- A instalação elétrica da residência e os disjuntores deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- 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.

Especificações técnicas

Tensão (V)		220 (± 5%)
Frequência (Hz)		50 - 60
Potência elétrica total (kW)		2,8
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Área de aquecimento Ø150 mm (kW)		1,1
Área de aquecimento Ø185 mm (kW)		1,7
Disjuntor termomagnético (A)		16
Consumo máximo (kWh)		2,8
Temperatura máxima aproximada da área de aquecimento (°C)		380
Dimensões (mm)	Largura	290
	Profundidade	520
	Altura	95
Pesos (kg)	Líquido	4,2
	Bruto	4,7

Tabela 3

Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer vício ou defeito de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme estabelece o artigo 26 do Código de Defesa do Consumidor.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do equipamento, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de vícios ou defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A.** e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
- As peças plásticas, borrachas, mesa vitrocerâmica, e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, LEDs indicadores, manípulos, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual. A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto..

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- O **Cooktop TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente), ou ainda sofrido alterações/modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- O problema tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.

- O **Cooktop TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto tiver o número de série retirado e/ou alterado.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica no local onde o **Cooktop TRAMONTINA** está instalado, ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão de obra específica para a preparação do local da instalação. As despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança.

Condições de garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o Cooktop que necessitar de conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Cooktop TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviços Autorizados.
- Qualquer vício ou defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviços Autorizados TRAMONTINA mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado no livreto que acompanha o produto, no site (**www.tramontina.com**), ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor TRAMONTINA.
- Qualquer manutenção ou regulação que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviços Autorizados, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do **Cooktop TRAMONTINA**.

Nota!

Todas as peças comprovadamente com 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