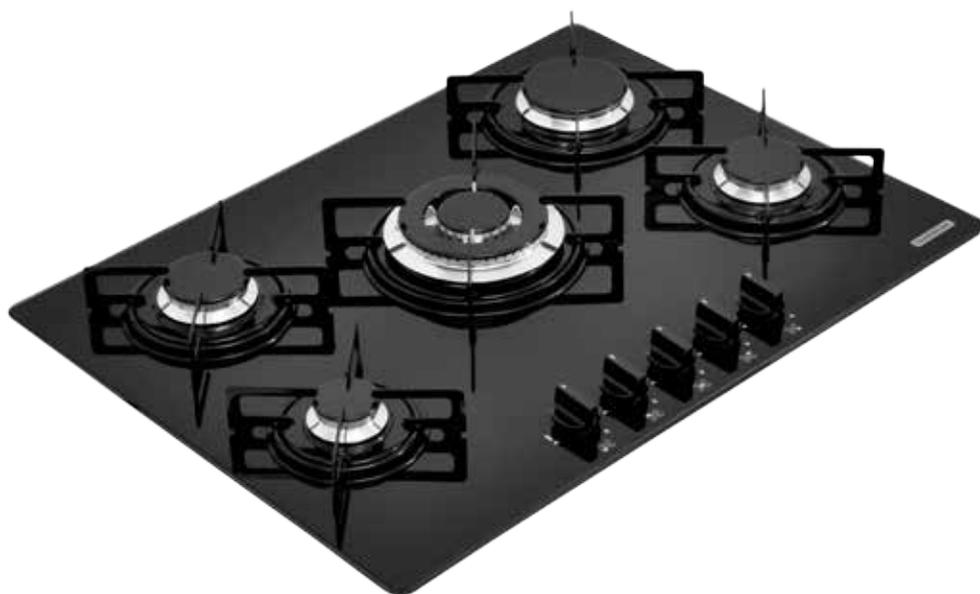


MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOPS A GÁS LINHA GLASS



TRAMONTINA

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.

**Fone: (54) 3461-8185 - Fax: (54) 3461-8191 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia RSC 470 - Km 230 -
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com**

Índice

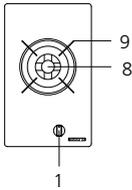
Apresentação geral do produto.....	3
Utilização do produto - acendimento.....	4
Cuidados.....	4
Dicas para o uso correto do produto.....	5
Limpeza.....	6
Instalação do cooktop.....	7
Instalação do gás.....	9
Instalação elétrica.....	11
Solucionando problemas.....	12
Especificações técnicas.....	13
Termo de garantia.....	14

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante se reserva 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

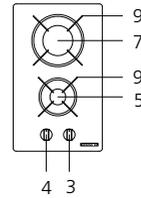
Dominó 1GG Tri 30

Ref: 94702/101



Dominó 2GG 30

Ref: 94702/201

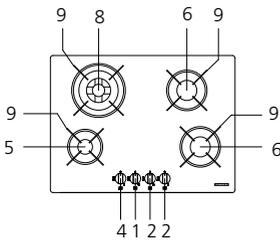


Trapézio B 4GG Tri 70

Ref: 94707/201

Trapézio W 4GG Tri 70

Ref: 94707/271



Penta B 5GG Tri 70

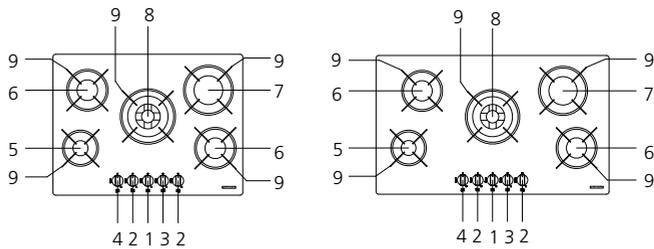
Ref: 94708/201

Penta W 5GG Tri 70

Ref: 94708/271

Penta R 5GG Tri 70

Ref: 94708/281

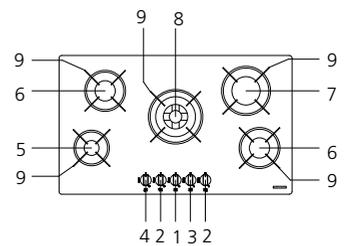


Penta Plus B 5GG Tri 90

Ref: 94709/201

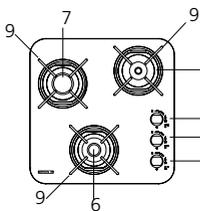
Penta Plus W 5GG Tri 90

Ref: 94709/271



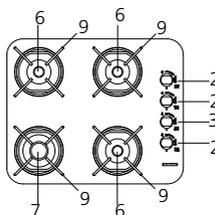
Brasil 3GG 45

Ref: 94726/501



Brasil 4GG 55

Ref: 94703/501



Brasil 5GG 70

Ref: 94708/501

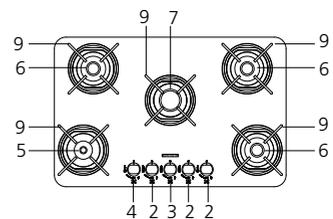


Fig. 1

- 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 (3,00 kW)
- 8 - Queimador tripla chama (3,80 kW)
- 9 - Trempe (grelha) de aço esmaltado

Obs.: 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 são concebidos para uso doméstico.

Utilização do produto - acendimento

Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlada por cada manípulo (fig. 2). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

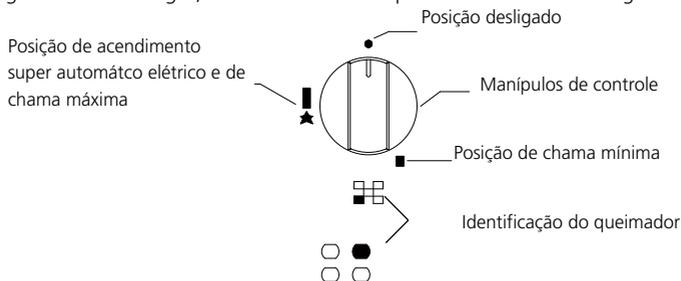


Fig. 2

Acendimento super automático

- Pressionar e girar em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (fig. 2).
- Caso o queimador não acender, repetir a operação.
- Girar o manípulo na posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, girar o manípulo até a posição desligado.

Acendimento manual

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

- Aproximar a chama ao queimador.
- Pressionar e girar em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (fig. 2).
- Caso o queimador não acender, repetir a operação.
- Para interromper a passagem de gás, girar o manípulo até a posição desligado.

ATENÇÃO!

Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores, todos emitirão faíscas. Isto é normal.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Para sua segurança, nunca usar o produto para aquecer o ambiente.
- 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.
- Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilizar para outros fins.

- Verificar sempre se os manípulos estão na posição “0” (desligado), quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Nunca desconectar o cooktop da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Retirar pelo plugue.
- O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
- Certificar-se de que os cabos das painelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo, não apoiar 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, certificar-se de que nenhum registro esteja aberto antes de produzir uma faísca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, fechar o registro da entrada do gás.
- Nunca utilizar 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.

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

Dicas para uso correto do produto

- Para facilitar a ignição, acender o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grelha).
- Utilizar painelas com fundo plano e de alta espessura.
- Utilizar sempre painelas com tampa.
- Secar o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Nunca deixar materiais inflamáveis próximo aos queimadores.
- Usar painelas ou recipientes com diâmetro mínimo de 10 cm (tabela 1).
- Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, reduzir a chama até o mínimo possível, mantendo a ebulição.
- Procurar deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim um melhor aproveitamento da energia (fig. 3).

Diâmetro mínimo e máximo das panelas

Queimador	Potência (kW)	Ø Panela (cm)
Tripla Chama	3,80	24 - 28
Rápido	3,00	20 - 24
Semirrápido	1,75	16 - 20
Auxiliar	1,00	10 - 14

Tabela 1

- Secar o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Nunca deixar materiais inflamáveis próximo aos queimadores.
- Usar panelas ou recipientes com diâmetro mínimo de 10 cm (tabela 1).

ATENÇÃO!

Recomendamos não utilizar panelas com fundo arredondado e panelas cerâmicas (barro) conforme figura 4.

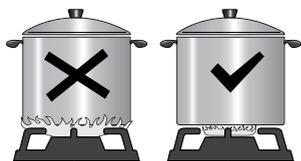


Fig. 3

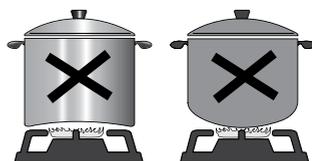


Fig. 4

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Cooktop TRAMONTINA, desconecta-lo da rede de alimentação elétrica e fechar 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.

Mesa de vidro

- Para limpar a mesa, usar um pano ou esponja macia, com água e sabão neutro ou detergente.
- Para secar a mesa, usar um pano macio ou flanela.
- Não utilizar 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 "A", espalhadores de chama "B" (fig. 5) e a trempe (grelha) utilizar 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. (fig. 6). Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.
- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior da tampa do queimador, na região sem esmalte. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas grades da mesa (trepes) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades.

- Ao reposicionar as trempes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente, isto garante maior segurança e estabilidade para as trempes.
- Não permitir que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Não jogar os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não colocar na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores não deixar cair sujeira no sistema de gás, pois pode obstruí-lo.
- Para a limpeza dos manípulos não usar álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e sabão neutro.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante para a faísca do acendimento. Use esponja com detergente neutro. Segure o eletrodo pelo seu corpo e flexione até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, em seguida voltará ao normal tão logo a umidade seja evaporada.

ATENÇÃO!

Os manípulos não devem ser removidos para a limpeza, afim de evitar danos aos componentes internos.

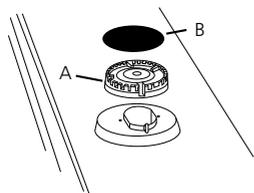


Fig. 5

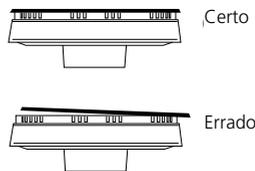


Fig. 6

Instalação do cooktop

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviço Autorizado 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 Serviço Autorizado.
- 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 dos mesmos, 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 tabela 2 (fig. 7), assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (fig. 8).

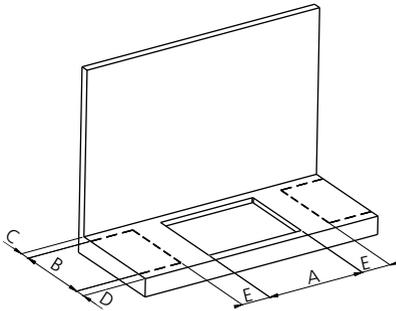


Fig. 7

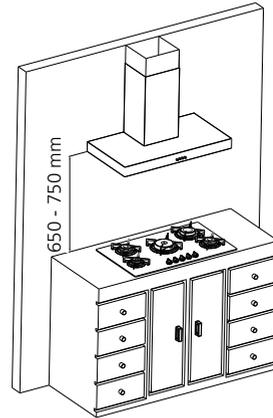


Fig. 8

Modelo Cooktop	A	B	C	D	E
94702/101	275	475	37,5	37,5	150
94702/201	275	475	37,5	37,5	150
94707/201	600	480	35	35	150
94707/271	600	480	35	35	150
94708/201	600	480	35	35	150
94708/271	600	480	35	35	150
94708/281	600	480	35	35	150
94709/201	730	480	35	35	150
94709/271	730	480	35	35	150
94726/501	418	378	35	35	150
94703/501	520	380	60	60	150
94708/501	630	420	40	40	150

Tabela 2

* Medidas em milímetros.

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.
- É necessário um vão livre mínimo de 50 mm, abaixo do cooktop, para circulação de ar.
- O móvel deve 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 produto.
- Considerar 750 mm como distância mínima, em relação aos queimadores, para um móvel suspenso.
- Quando instalado uma coifa sobre o cooktop, considerar como distância mínima em relação aos queimadores 650 mm (fig. 8), ou consulte o fabricante da coifa para averiguar a distância mínima indicada.
- 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, 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 do mesmo.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- **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.**

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), chame 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 figuras 9 e 10 dependendo do modelo do produto.**

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), para os modelos **94702/101 - 94702/201 - 94707/201 - 94707/271 - 94708/201 - 94708/271 - 94708/281 - 94709/201 e 94709/271**, conforme figura 9, e para os modelos **94726/501 - 94703/501 e 94708/501** conforme figura 10.

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

Obs.: 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), para os modelos **94702/101 - 94702/201 - 94707/201 - 94707/271 - 94708/201 - 94708/271 - 94708/281 - 94709/201 e 94709/271**, conforme figura 9, e para os modelos **94726/501 - 94703/501 e 94708/501** conforme figura 10.

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

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

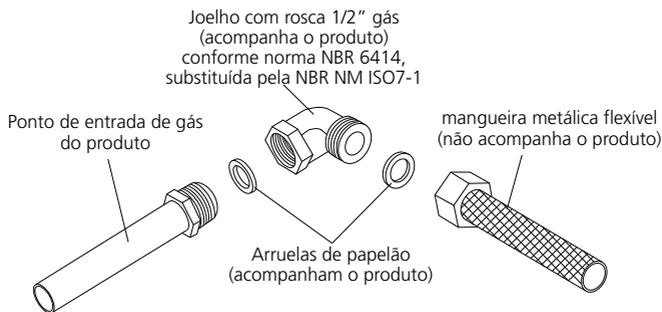


Fig. 9



Fig. 10

Com uma chave de boca 22 mm e outra 23 mm fixar o terminal macho fixo da mangueira metálica flexível, no adaptador (não esquecendo a utilização do anel de vedação), **ambas peças não acompanham o produto**. Após fixar a mangueira metálica flexível com o adaptador no ponto de entrada do gás no cooktop (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 11.



Fig. 11

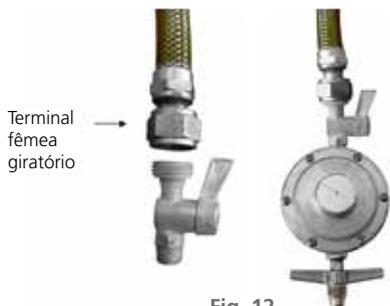


Fig. 12

Fixar 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 12.

ATENÇÃO!

- É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível, para a ligação do gás (fig. 13).
- Utilizar arruela de vedação entre as conexões.

- Utilizar um regulador de pressão adequado. Verificar o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência do mesmo poderá causar excesso de pressão e consequentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio (fig. 14).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (fig. 15).
- Instalar 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.
- Verificar que não exista contato com partes móveis como gavetas, bem como atravessar vãos onde possa haver estrangulamento da mangueira flexível metálica.
- Após a instalação, verificar 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, refazer a operação ou consultar o Serviço Autorizado (fig. 16).
- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.

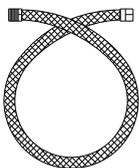


Fig. 13



Fig. 14

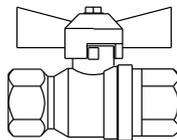


Fig. 15

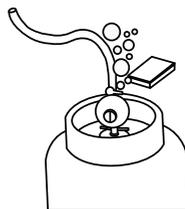


Fig. 16

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 (bi-volt automático).
- O cooktop já possui fio terra no cabo de alimentação.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção Aterramento.
- Ligar 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 (fig. 17).

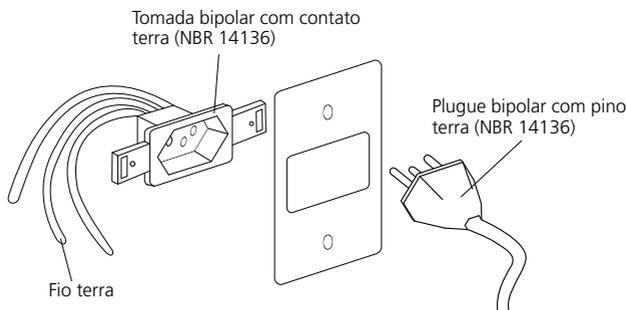


Fig. 17

ADVERTÊNCIAS!

- A instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).
- 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, consultar um electricista de sua confiança.
- Em hipótese alguma, conectar outros aparelhos na mesma tomada (fig. 18).

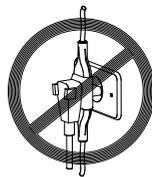


Fig. 18

Solucionando problemas

Vazamento de gás

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

- Não acionar os interruptores elétricos.
- Não acender nenhum tipo de chama.
- Fechar o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abrir todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligar exaustor, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

ADVERTÊNCIAS!

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

O queimador não acende. Verificar se:

- Existe fiação 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. Verificar se:

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

A chama está amarela. Verificar 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. Verificar 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

Tensão (V)	Frequência (Hz)	Potência elétrica (W)	Categoria	Tipo de gás
127 - 220	50/60	5	II _{2,3}	G30 - Butano = 2,75 KPa (28 -32 mbar) G20 -Natural = 1,96 KPa (20 mbar)

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

Modelo cooktop	94702/101	94702/201	94707/201	94707/271	94708/201	94708/271
Queimador rápido (kW)	-----	1 x 3,00	-----	-----	1 x 3,00	1 x 3,00
Queimador semirrápido (kW)	-----	-----	2 x 1,75	2 x 1,75	2 x 1,75	2 x 1,75
Queimador auxiliar (kW)	-----	1 x 1,00				
Queimador tripla-chama (kW)	1 x 3,80	-----	1 x 3,80	1 x 3,80	1 x 3,80	1 x 3,80
∑Qn (kW)	3,80	4,0	8,3	8,3	11,3	11,3
Dimensões (mm)	Comprimento	310	310	690	690	690
	Largura	510	510	510	510	510
	Altura	113	103	115	115	115
Pesos (Kg)	Líquido	4,8	5,0	10,9	10,9	11,7
	Bruto	5,9	6,1	12,1	12,1	13,2

Tabla 3

Modelo cooktop	94708/281	94709/201	94709/271	94726/501	94703/501	94708/501
Queimador rápido (kW)	1 x 3,00	1 x 3,00	1 x 3,00	1 x 3,00	1 x 3,00	1 x 3,00
Queimador semirrápido (kW)	2 x 1,75	2 x 1,75	2 x 1,75	1 x 1,75	3 x 1,75	3 x 1,75
Queimador auxiliar (kW)	1 x 1,00	1 x 1,00	1 x 1,00	1 x 1,00	-----	1 x 1,00
Queimador tripla-chama (kW)	1 x 3,80	1 x 3,80	1 x 3,80	-----	-----	-----
∑Qn (kW)	11,3	11,3	11,3	5,75	8,25	9,25
Dimensões (mm)	Comprimento	690	860	860	450	550
	Largura	510	510	510	450	450
	Altura	115	115	115	100	98
Pesos (Kg)	Líquido	11,7	15,1	15,1	6,0	8,5
	Bruto	13,2	16,6	16,6	7,1	10

Tabla 4

Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer defeito de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme estabelece o artigo 26 do Código de Defesa do Consumidor.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do equipamento, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A.** e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
- As peças plásticas, borrachas, 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. A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto ou da assistência técnica prestada.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

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

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica 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, 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 deverá fornecer um orçamento para a execução desse serviço.

- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado, 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 Serviço Autorizado.
- Qualquer defeito que for constatado deste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site (**www.tramontina.com**), ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
- Qualquer manutenção ou regulação que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviço Autorizado, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do Cooktop **TRAMONTINA**.

Nota!

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

ATENÇÃO!

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

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

Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

www.tramontina.com