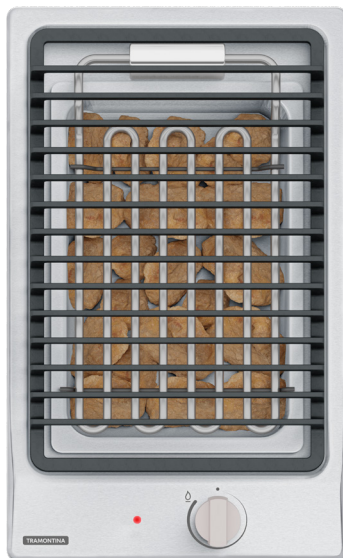


TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOP ELÉTRICO

Dominó BBQ IX 30



**Amplie a garantia de seu
eletro para até 24 meses**

**confira mais informações
na contracapa deste manual**



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.

Índice

1. Cuidados.....	3
2. Apresentação geral do produto	4
3. Instalação	4
4. Instalação elétrica	6
5. Dicas para o uso correto do produto	7
6. Utilização do produto	8
7. Limpeza	8
8. Solucionando problemas	9
9. Especificações técnicas	10
10. Termo de garantia	10
11. Responsabilidade ambiental	12
12. Central de Atendimento Tramontina.....	12

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!

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com o elemento de aquecimento do cooktop.

- **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.**
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Óleos e gorduras respingando sobre a resistência e as pedras vulcânicas podem se inflamar.
- Vigie o preparo dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem facilmente resultar em incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- Mantenha as crianças afastadas do cooktop enquanto ele estiver em funcionamento.
- **Depois do uso, a grelha, a resistência e as pedras vulcânicas permanecem quentes por um longo período. Não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.**
- Nunca deixe materiais inflamáveis sobre a grelha.
- Para evitar a corrosão, não deixe objetos metálicos sobre o cooktop por períodos longos.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos a seu cooktop.
- Não manuseie o cooktop com as mãos ou os pés molhados ou úmidos.
- Não use esse aparelho descalço.
- **Perigo de fogo: Não armazene objetos sobre a superfície de cocção.**
- **Atenção: Cozimento sem supervisão em um cooktop com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em um incêndio.**
- **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.**

CUIDADO!

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

2. Apresentação geral do produto

Dominó BBQ IX 30

Ref.: 94700/600

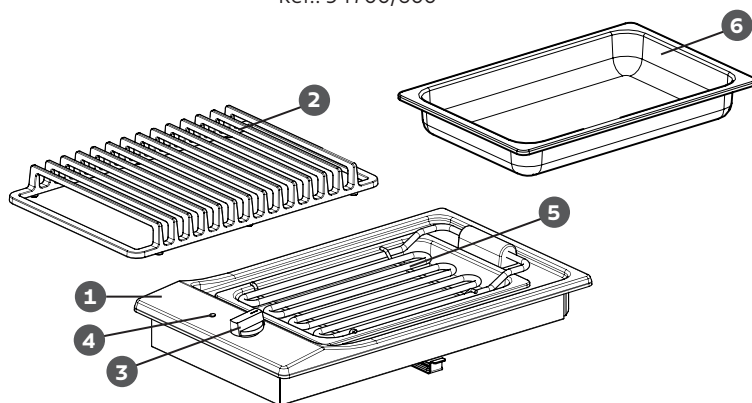


Fig. 1

1 - Mesa de inox

2 - Grelha em ferro fundido

3 - Manípulo de controle

4 - Sinalizador de funcionamento

5 - Resistência 2100 W

6 - Bandeja coletora

ATENÇÃO!

O Cooktop TRAMONTINA funciona em 220 V (+5%/-8%). Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico e em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.

3. Instalação

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte através do código QR na contracapa deste manual).
- **Essa 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 (disjuntor, cabos, tomadas, etc.).**
- 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 do aparelho, 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 2 e tabela 1, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado.

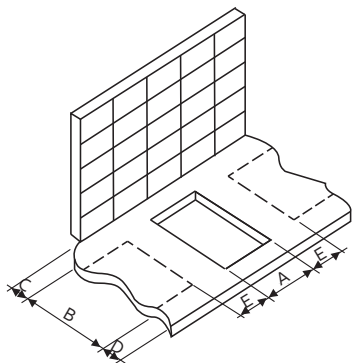


Fig. 2

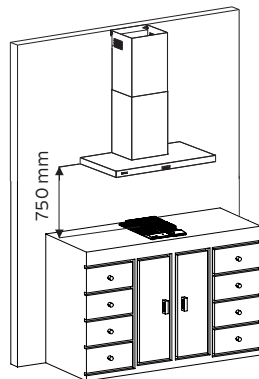


Fig. 3

Dimensões para a instalação (mm)				
A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
265	480	60	60	150

Tabela 1

- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a fixação correta.
- Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do produto.
- Considere 750 mm como distância mínima, em relação a grelha para um móvel suspenso ou coifa (figura 3).
- 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 à temperatura de 150 °C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local onde seja instalado o aparelho tenha ventilação permanente para garantir o seu correto funcionamento.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- **Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes e cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, a fim de não provocar choque elétrico ou danos ao produto.**

• **Abaixo do cooktop, deve-se instalar um tampo que impossibilite o contato acidental do usuário com o cooktop, respeitando a medida mínima total de 120 mm (figura 4). Para circulação de ar, é necessário respeitar a medida mínima de 120 mm entre os tampos superior e inferior do cooktop e também a abertura de ventilação indicada na figura 5.**

• As medidas das figuras 4 e 5 encontram-se na escala de milímetros (mm).

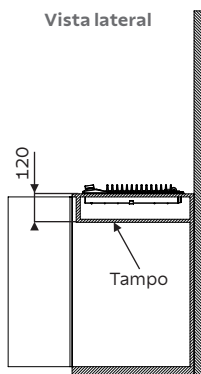


Fig. 4

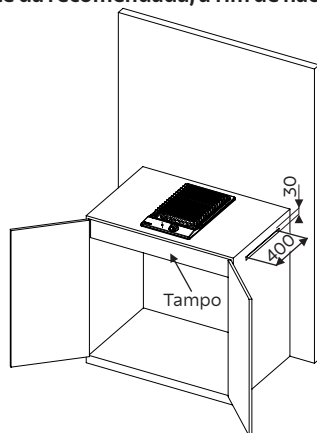


Fig. 5

Fixação do cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de 2 suportes de fixação e massa de calafetar para evitar a infiltração de líquidos no tampo.
- A aplicação da massa de calafetar deve ser feita da seguinte forma: apoie o cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 6). As tiras de massa de calafetar devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Faça com que a aderência entre a massa de calafetar 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.
- Os 2 suportes de fixação devem ser encaixados na parte inferior do cooktop, nos locais indicados na figura 6. O aperto dos parafusos não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do cooktop.
- Para fixá-lo no tampo, centralize bem o cooktop com a abertura do móvel.

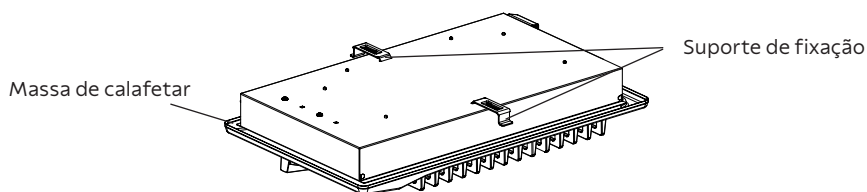


Fig. 6

4. Instalação elétrica

• O Cooktop TRAMONTINA funciona em 220 V (+5%/-8%).

- Ligue o produto em circuito próprio e exclusivo.
- Recomendamos que a ligação elétrica seja feita por conexão direta do cabo de alimentação com a fiação da residência (figura 7). Também é possível fazer a ligação por meio de um conector, que tenha o devido dimensionamento elétrico.
- **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.

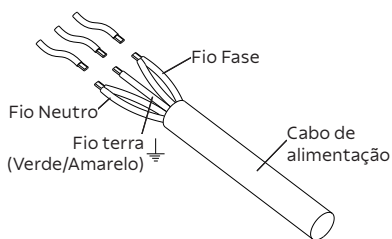


Fig. 7

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize um disjuntor termomagnético monopolar de 16 A no fio fase (figura 8). Devido a norma de segurança, recomenda-se a utilização do dispositivo de proteção interruptor diferencial residual.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 16 A (figura 9). Devido a norma de segurança, recomenda-se a utilização do dispositivo de proteção interruptor diferencial residual.

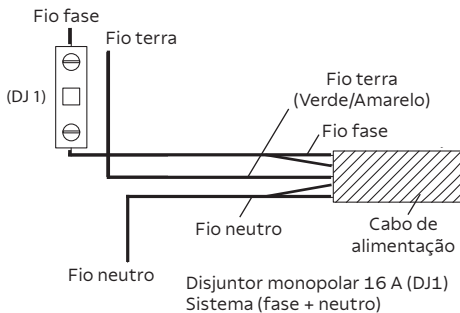


Fig. 8

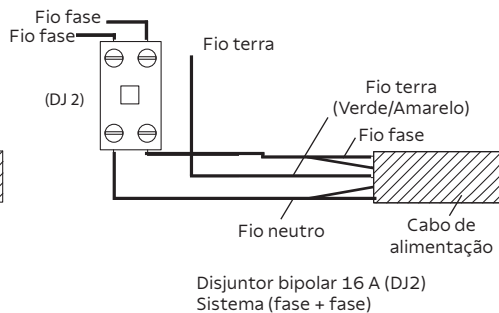


Fig. 9

Advertências

- A instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).
- Recomenda-se um disjuntor DR exclusivo para o cooktop. Caso não tenha nenhum disponível no quadro de distribuição de energia elétrica de sua residência, consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista de sua confiança para instalá-lo.
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto será instalado.
- 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.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista.
- A faixa de variação de tensão de alimentação aceitável para este produto está estabelecida nos Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional - PRODIST da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica). Caso a tensão de alimentação do produto esteja fora dos limites aceitáveis de variação, especificados na tabela 2, solicite à concessionária de energia responsável pela sua residência a adequação da tensão.
- **Poderão ocorrer danos ao produto se, no local de instalação, houver variação de tensão fora dos limites especificados na tabela 2 ou quedas frequentes no fornecimento de energia.**

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

Tabela 2

5. Dicas para o uso correto do produto

- Recomenda-se pré-aquecer as pedras vulcânicas por pelo menos 10 minutos para obter melhores resultados.
- Esse produto é ideal para cozimentos rápidos de alimentos na grelha.
- Para reduzir a formação de fumaça e odores durante o cozimento, adicione cerca de 3 cm de água na bandeja coletora, junto com as pedras vulcânicas.
- Durante o cozimento, é comum ficar depositado na grelha restos dos alimentos que estão sendo preparados, e isso acaba gerando fumaça. Por isso, ao longo do cozimento, pode-se remover

superficialmente esses restos com o auxílio de uma espátula ou escova para grelha, para reduzir a formação de fumaça.

6. Utilização do produto

- Para ligar o cooktop, é necessário girar o manípulo de controle e selecionar um nível de potência.
- A lâmpada indicadora sinaliza o funcionamento da resistência.
- Para desligar o cooktop, gire o manípulo até a posição "0".
- No primeiro uso do cooktop, ligue-o por 30 minutos para eliminar os odores que a resistência produz na primeira ligação. Esse procedimento deve ser realizado também para o caso de o cooktop não ter sido utilizado por um longo período, para eliminar a umidade que pode ter sido absorvida pela resistência.
- As pedras vulcânicas acumulam o calor durante a primeira fase de operação da resistência, o que possibilita obter um grelhado mais uniforme dos alimentos, similar aos resultados de uma grelha a carvão.
- A bandeja coletora e as pedras vulcânicas tem a função de absorver as gotas de gordura e os líquidos produzidos durante o cozimento.

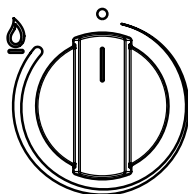


Fig. 10

7. Limpeza

- **Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Cooktop TRAMONTINA, desconecte-o da rede de alimentação elétrica.**
- **Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.**
- **Não utilize produtos de limpeza a vapor neste equipamento.**

Mesa de inox

- Para limpar a mesa de inox, utilize um pano ou esponja macia, com água e detergente neutro, desde que não contenha cloro ou seus derivados.
- Para secar a mesa de inox, use um pano macio ou flanela.
- Não utilize palha de aço ou outros elementos/produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Para a limpeza do painel e manípulo não utilize álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e sabão neutro.

Cuidados

- Não utilize para a limpeza de peças em aço inox produtos como: água sanitária, esterilizantes ou desinfetantes a base de cloro, produtos de limpeza para piscinas, removedores de tinta, ácido de baterias e palhas de aço ou qualquer outro produto abrasivo.
- Não deixe água ou produtos de limpeza secarem sobre o aço inox, pois isso resultará em manchas.
- Não deixe sal e objetos de aço (principalmente aço carbono) em contato com o aço inox por um tempo prolongado, pois poderão manchar, oxidar e/ou corroer o aço inox.
- A sujeira, quando em contato prolongado com o aço inox, pode causar manchas e/ou oxidações na peça.
- **Caso a residência esteja em obras, deve-se proteger o produto de qualquer material de construção, pois o aço inox poderá ser prejudicado.**

Limpeza

- Sujeiras leves podem ser facilmente removidas com a utilização de um pano ou esponja macia com detergente neutro.
- Sujeiras moderadas podem ser removidas aplicando uma solução de uma medida de água e uma medida de bicarbonato de sódio ou vinagre branco, utilizando uma escova com cerdas macias. Faça movimentos suaves e sempre no sentido do acabamento do aço inox.
- A Pasta para polir aço inox TRAMONTINA pode ser utilizada em manchas que não foram removidas pelos outros métodos citados. Aplique sempre no sentido do acabamento do aço inox.
- As manchas esbranquiçadas, normalmente causadas pela água, podem ser removidas com um pano macio e vinagre branco. Aplique o vinagre no pano e esfregue suavemente nas manchas até que não seja mais possível visualizá-las. Após esse processo, limpe com água a superfície e seque-a completamente.

Resistência e grelha

- A limpeza deve ser realizada apenas quando o produto estiver frio.
- Para a limpeza da resistência e da grelha, utilize um pano úmido com água morna e detergente neutro. Seque completamente após a limpeza.
- Não utilize esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó e sprays corrosivos.

Pedras vulcânicas

- A limpeza deve ser realizada apenas quando o produto estiver frio.
- Remova a bandeja coletora com as pedras vulcânicas do cooktop.
- Coloque as pedras em um recipiente, adicione água quente e detergente neutro. Deixe por alguns minutos nessa condição. Depois, enxágue todas as pedras em água corrente, até remover toda sujeira e resíduos do detergente. Repita esse processo caso as pedras continuarem sujas.
- Por fim, recoloque as pedras e a bandeja coletora no produto, e ligue-o na potência máxima por aproximadamente 15 minutos para secar completamente as pedras vulcânicas.

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

Pasta para polir aço Inox: 94537/000

Limpa Inox - SuperInox: 94537/003

8. Solucionando problemas

O cooktop não funciona. Verifique se:

- Há falta de energia elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- A tomada não está com defeito.
- O disjuntor do quadro de entrada de energia não está queimado ou desarmado.

Saiu fumaça do cooktop durante o funcionamento. Verifique se:

- No primeiro uso é comum sair um pouco de fumaça.
- O cooktop e seus componentes estão limpos. Se estiverem sujos, ao ligar o cooktop pode ocorrer geração de fumaça.

9. Especificações técnicas

Modelo	Cooktop BBQ IX 30	
Referência	94700/600	
Tensão (V)	220 (+5%/-8%)	
Frequência (Hz)	50 - 60	
Disjuntor termomagnético recomendado (A)	16	
Grau de proteção	IPX0	
Classe de construção	Classe I	
Potência elétrica total (kW)	2,1	
Consumo máximo (kWh)	2,1	
Dimensões (mm)	Largura	300
	Profundidade	500
	Altura	90
Pesos (kg)	Líquido	5,20
	Bruto	6,30

Tabela 3

10. 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, lâmpada indicadora, manípulo, 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 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 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 de 12 meses 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.

11. 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 global.tramontina.com/sustentabilidade



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

A Tramontina possui pontos próprios de coleta no Brasil em todas as suas lojas oficiais. Essas contêm locais destinados ao recebimento de produtos Tramontina após o uso e suas embalagens, eletroeletrônicos, pilhas e baterias.

Confira onde estão localizados os pontos de descarte em lojas oficiais da Tramontina, acessando global.tramontina.com/lojas-oficiais.

Além desses pontos de coleta, para o descarte do seu produto eletroeletrônico ou eletrodoméstico, é possível destinar em pontos da ABREE (Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos). Localize um ponto de recebimento mais próximo a você acessando: abree.org.br. A ABREE é uma entidade gestora da qual somos associados, que gerencia processos de logística reversa deste tipo de equipamento.

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



12. 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 07:30 às 17:00.

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



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

<https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt> ou no código QR ao lado.

TRAMONTINA

Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas
Tramontina através do código QR

<https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt>



Rev. 1 / Novembro 2023 / 127205

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses



3 MESES + **9** MESES + **6** MESES + **6** MESES = **24** MESES
garantia legal garantia contratual registrando o produto instalando com o serviço autorizado Tramontina * de garantia contados a partir da data de emissão da Nfe de compra

GARANTIA ADICIONAL
GRÁTIS

Válido somente para o Brasil. O cadastro deve ser realizado dentro do período da garantia contratual.

* Instalação não gratuita

Registre seu produto em:
www.tramontina.net/cadastrogarantia