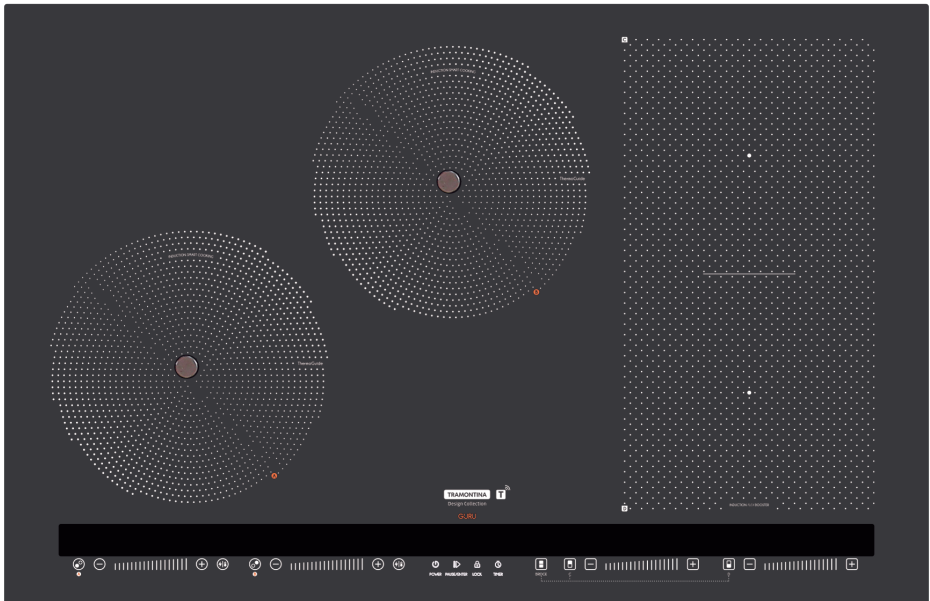


TRAMONTINA

GURU



manual de instruções

cooktop por indução Guru ThermoGuide Black Series

português

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop por Indução **TRAMONTINA**.

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

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

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

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

Índice

1. Cuidados	3
2. Apresentação geral do produto	5
3. Instalação	5
4. Instalação elétrica	8
5. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução	10
6. Funcionamento da tecnologia do sensor de temperatura	10
7. Funcionamento da balança	11
8. Iniciando o aplicativo Tramontina Guru	11
9. Utilização do produto	12
10. Painel de comandos	13
11. Modo Bridge (Flex Booster)	17
12. Modo Conectado	18
13. Funções de segurança	19
14. Limpeza	20
15. Solução de problemas e códigos de erros	22
16. Especificações técnicas	24
17. Termo de garantia	24
18. Responsabilidade ambiental	26
19. Central de Atendimento Tramontina	26
20. Certificação ANATEL	27

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

- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o aparelho não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.
- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- **Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
- **Se a superfície estiver trincada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**
- **Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual) o suficiente para causar queimaduras. Por isso, evite se apoiar sobre o aparelho após o seu uso.**
- **Este cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto. O aplicativo Tramontina Guru apenas guiará o cozimento.**
- **Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.**
- **Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:**
 - Por funcionários de lojas em áreas de cozinha, escritório ou outros ambientes de trabalho;
 - Casas de fazenda;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Em ambientes do tipo café da manhã.
- **Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.**
- **A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.**
- Óleos e gorduras respingando sobre a mesa vitrocerâmica podem se inflamar.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Não armazene objetos sobre a área de aquecimento.
- O cooktop não deve ser manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente. Isto evitará riscos de acidentes (queimaduras, etc.).
- Certifique-se que os cabos das painéis estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a superfície vitrocerâmica. Caso ocorra pequenos derramamentos sobre o sensor de temperatura, esses líquidos serão escoados para fora, sem danificar os componentes internos do produto e sem causar riscos ao usuário.
- Não utilize o cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Cuide para que objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos, não caiam na superfície vitrocerâmica, pois ela poderá trincar ou rachar.

- No centro das áreas de aquecimento "A" e "B" há um sensor de temperatura. Evite que objetos pontiagudos ou cortantes caiam sobre essa peça, pois ela é frágil.
- Evite mover ou deslizar panelas e utensílios de cozinha pela mesa vitrocerâmica do cooktop, pois pode causar riscos na superfície, alterando a aparência do produto, e podem danificar os sensores de temperatura localizados no centro das áreas de aquecimento "A" e "B". Panelas danificadas e utensílios inadequados para cooktop por indução também podem danificar/riscar o produto. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Não armazene produtos inflamáveis e objetos plásticos ou metálicos, sobre ou próximo ao cooktop.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Verifique periodicamente o estado da instalação elétrica do local onde o produto está instalado.
- **Pessoas que utilizam marca-passo devem consultar um médico antes de utilizar o cooktop por indução, pois uma pequena área ao redor do cooktop em utilização fica carregada eletromagneticamente e poderá interferir no funcionamento do marca-passo.**

ATENÇÃO!

Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície vitrocerâmica, pois podem ficar quentes.

2. Apresentação geral do produto

Cooktop por indução Guru ThermoGuide Black Series 4EI 80

Ref.: 95701/001

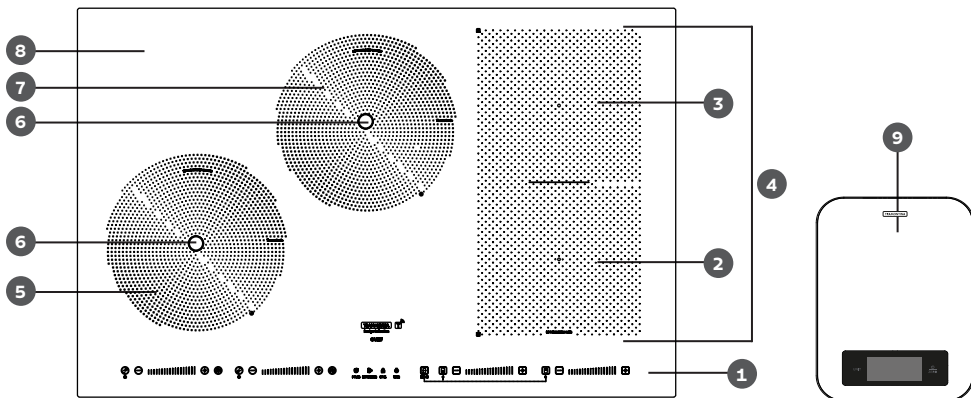


Fig. 1

- 1 - Painel de comando Touch
- 2 - Área de aquecimento "D" 220 x 205 mm
- 3 - Área de aquecimento "C" 220 x 205 mm
- 4 - Área de aquecimento Bridge (Flex Booster) 220 x 410 mm
- 5 - Área de aquecimento "A" Ø 240 mm
- 6 - Sensor de temperatura
- 7 - Área de aquecimento "B" Ø 240 mm
- 8 - Mesa vitrocerâmica
- 9 - Balança + Tapete de silicone

ATENÇÃO!

O cooktop funciona em 220 V. Não é bivolt. Este produto foi desenvolvido para uso exclusivamente doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins.

3. Instalação

- Recomenda-se que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o código QR na contracapa deste manual). Esta 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 instalação do cooktop, que inclui instalações elétricas, móveis, acessórios e etc.
- A instalação e eventual manutenção deve ser realizada exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A TRAMONTINA não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos, entre

outros), causados por uma instalação que não tenha sido feita 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.
- O cabo de alimentação não pode ficar acessível após a instalação.

Local de instalação

- A espessura mínima do tampo onde o cooktop será instalado deverá ser de 30 mm. Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.
- Para circulação do ar, será necessário um vão livre de no mínimo 45 mm abaixo do cooktop.
- Para um móvel suspenso, considere 760 mm como distância mínima do cooktop. E a distância mínima indicada entre uma coifa e o cooktop, deverá ser obtida com o fabricante da coifa (figura 2).
- O material de fabricação do móvel no qual será instalado o cooktop, deverá resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C evitando a descolagem do próprio revestimento.
- Caso um forno for instalado abaixo do cooktop, garanta que o forno possui um ventilador de resfriamento.
- É indispensável que o local da instalação do cooktop seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do aparelho. Não bloqueie as aberturas de ventilação do móvel.
- O cooktop deverá ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Para garantir a fixação correta do aparelho, o móvel deverá permitir livre acesso na parte inferior do cooktop. **É necessário que a parte frontal do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de retirada do produto e também para o acesso aos reservatórios de líquidos.**
- O cooktop não deve ser instalado acima de máquinas de lavar louças, refrigeradores, congeladores, máquinas de lavar roupas e/ou secadoras de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes do cooktop.
- As paredes e superfícies em torno do cooktop devem suportar altas temperaturas e possuir acabamentos fáceis de limpar.
- O móvel no qual será instalado o cooktop obrigatoriamente deverá ter uma abertura para garantir a circulação de ar. Orienta-se fazer uma abertura de no mínimo 350 x 70 mm em uma das laterais OU na parte posterior do móvel. Esta abertura deverá ficar no mínimo a 50 mm abaixo do nível do tampo, conforme figuras 3, 4 e 5.

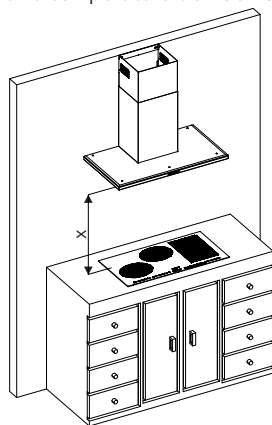


Fig. 2

*As medidas da figura 3 encontram-se na escala de milímetros (mm).

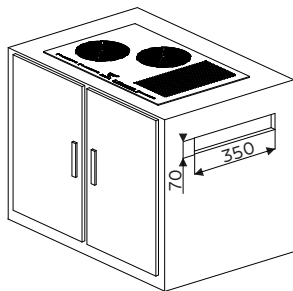


Fig. 3

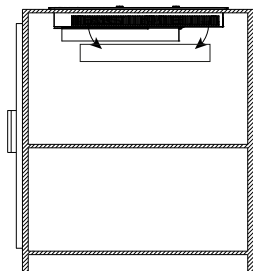


Fig. 4

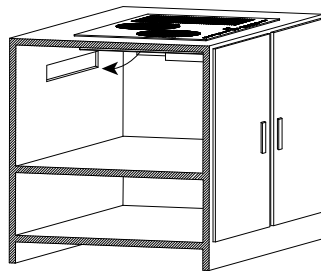


Fig. 5

Instalação convencional

- Nesta instalação o vidro do cooktop fica por cima do tampo (figura 6).
- No tampo onde o cooktop será instalado faça uma abertura com as dimensões indicadas na figura 7 e tabela 1, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado.

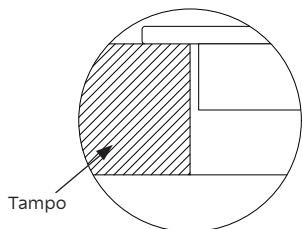


Fig. 6

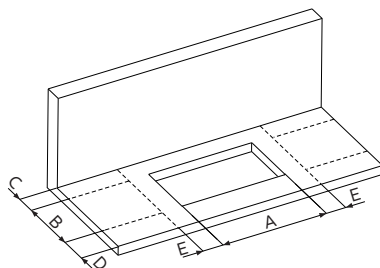


Fig. 7

Dimensões para a instalação (mm)				
A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
770	500	100	50	100

Tabela 1

Instalação Flush

- Nesta instalação o vidro do cooktop fica alinhado ao tampo (figura 9).
- No tampo onde o cooktop será instalado faça uma abertura com as dimensões indicadas na figura 8 e tabela 2, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho será instalado.
- A instalação do cooktop no tampo deve ser feita com a fita de vedação que acompanha o produto.
- Utilize silicone para preencher a lacuna lateral entre o tampo e o vidro do cooktop, conforme mostra a figura 9. **Não deve ser utilizado silicone para a fixação do cooktop, apenas para acabamento, por causa de eventuais manutenções no produto.**

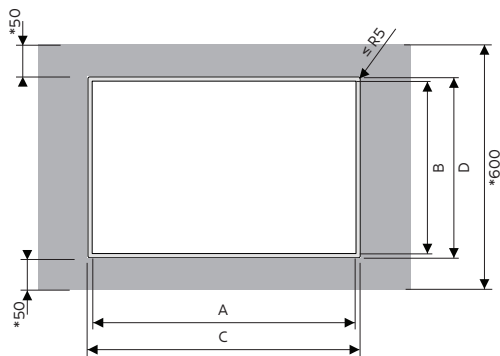


Fig. 8

*Medida mínima. Medidas em milímetros.

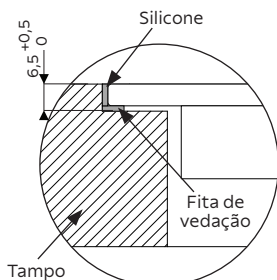


Fig. 9

Dimensões para a instalação (mm)			
A	B	C	D
770	500	804 (±2)	524 (±2)

Tabela 2

Fixação do cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o cooktop é composto por 4 presilhas de fixação e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (fita de vedação).
- Para aplicar a fita de vedação, apoie o cooktop com o seu lado inferior para cima (em uma superfície estável e lisa), as tiras de fita de vedação deverão ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia (figura 10). Faça com que a aderência entre a fita de vedação e a borda do cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final, deverá haver total continuidade do material de isolamento na borda do cooktop.
- Fixe 2 presilhas na parte frontal do cooktop e as 2 presilhas restantes na parte traseira do produto, conforme ilustrado na figura 11. As presilhas de fixação devem ser colocadas com o cooktop fora do móvel. Quando todas as presilhas estiverem fixadas, encaixe o cooktop no tampo do móvel, aplicando uma pressão moderada para o encaixe. Verifique se o cooktop ficou centralizado e firme.
- Não use adesivos para fixar o cooktop no tampo.

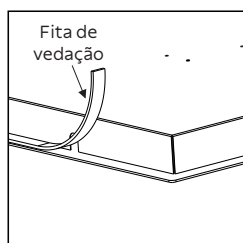


Fig. 10

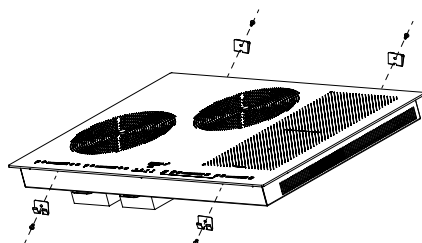


Fig. 11

4. Instalação elétrica

ATENÇÃO!

Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica da sua residência estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto. O cooktop por indução funciona em 220 V (+5%/-8%), 50 - 60 Hz.

- 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 12). Também é possível fazer a ligação por meio de um conector, que tenha o devido dimensionamento elétrico.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize um disjuntor termomagnético monopolar de 50 A no fio fase (figura 13).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize um disjuntor termomagnético bipolar de 50 A (figura 14).

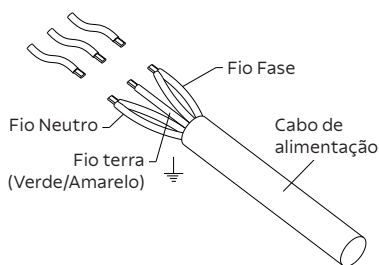


Fig. 12

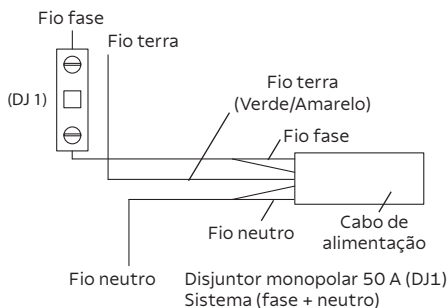


Fig. 13

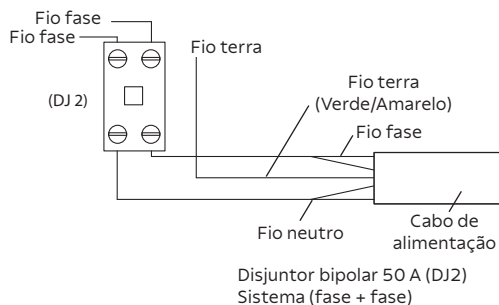


Fig. 14

Advertências

- A adequação da rede elétrica da residência para a instalação do produto deve ser feita por um profissional qualificado e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- **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.
- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo "DR" (dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual).
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- **Atenção: Antes de realizar manutenções no cooktop, todos os circuitos de alimentação devem ser desconectados.**
- 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 dúvidas, consulte um eletricista/engenheiro eletricista.
- 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 3, 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 3 ou quedas frequentes no fornecimento de energia.**

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

Tabela 3

5. Funcionamento da tecnologia do cooktop por indução

- Para utilizar corretamente o seu cooktop por indução, é necessário que a base das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja, elas devem ser de **aço inox ou de fundo triplo**. Isso porque o funcionamento do cooktop por indução é baseado na geração de um campo eletromagnético, gerado entre a bobina elétrica localizada abaixo da superfície vitrocerâmica com a base da panela. Desta forma, a panela aquece quase que de imediato, transmitindo este calor para o alimento que é aquecido com maior rapidez e com um desperdício de calor quase nulo, já que a superfície vitrocerâmica somente se aquecerá na região coberta pela base da panela.
- Quando utilizado panelas de vidro, alumínio, cerâmica ou cobre, que em sua base não contenham materiais ferromagnéticos, o cooktop por indução não irá funcionar.

ATENÇÃO!

- As panelas utilizadas no cooktop por indução devem ter o fundo plano, para que fiquem em contato com toda a área de aquecimento.
- Utilize um ímã para verificar se a panela é adequada para o cooktop por indução. Se o ímã grudar na base da panela, esta é apropriada para este tipo de aparelho.

6. Funcionamento da tecnologia do sensor de temperatura

- O sensor de temperatura, localizado no centro das áreas de aquecimento "A" e "B" (figura 15), possui a funcionalidade de medir a temperatura na panela e inferir a temperatura dos alimentos localizados no interior da panela. A partir das informações obtidas por este sensor, o cooktop controla automaticamente a potência de cozimento para atingir a temperatura selecionada pelo usuário.
- Durante o Modo Receita, o cooktop recebe as informações de temperatura a partir do aplicativo Tramontina Guru e controla sua potência de cozimento para atingir o resultado desejado.
- **Caso o usuário opte por um controle manual do produto (Modo Manual e Modo Controle Remoto), fica sob sua responsabilidade a seleção da temperatura correta para o cozimento desejado.**
- A temperatura pode variar de acordo com o material da panela, temperatura do alimento e do ambiente e quantidade de alimento/líquido.
- Pode haver uma variação na temperatura apresentada no display do cooktop e a temperatura dos alimentos/líquidos/panelas, em decorrência de fatores como a temperatura do alimento e do ambiente, material da panela e quantidade de alimento/líquido utilizado.
- O controle de temperatura por meio do sensor e o Modo Receita estão disponíveis apenas nas áreas de aquecimento "A" e "B".

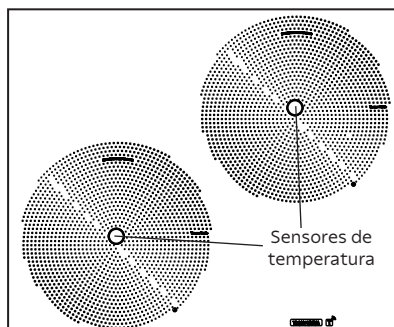


Fig. 15

7. Funcionamento da balança

- A balança que acompanha o produto pode ser utilizada tanto conectada ao aplicativo Tramontina Guru, como individual. Ela suporta até 10 kg e é acompanhada de um tapete de silicone para permitir a pesagem de panelas quentes.
- Durante o Modo Receita, na primeira etapa que necessita de pesagem será solicitado o pareamento com a balança. Para isso, ligue a balança e aguarde enquanto o aplicativo faz a conexão com ela. Uma vez feita a conexão, o peso aparece no display da balança, no display do cooktop e no aplicativo, todos em gramas. Caso opte-se por não parear a balança no aplicativo, a receita segue normalmente e a pesagem não aparecerá no aplicativo.
- Certifique-se que a balança está próxima ao cooktop e ao dispositivo que possui o aplicativo Tramontina Guru, quando utilizada no Modo Receita.
- Não utilize a balança sobre uma superfície instável e/ou aquecida. É imprescindível utilizar a balança sobre uma bancada nivelada, para o seu correto funcionamento.

ATENÇÃO!

A área do display da balança é composta por um material plástico, portanto não apoie objetos quentes para evitar danos ao produto.

8. Iniciando o aplicativo Tramontina Guru

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

Requisitos:

- Dispositivo Smart;
- Conexão com a internet;
- Bluetooth;
- Localização GPS;

Antes de iniciar o cozimento:

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

9. Utilização do produto

IMPORTANTE!

Durante a utilização do cooktop, ele produzirá ruídos que são completamente normais, devido ao controle eletrônico do produto. Os ruídos podem se intensificar dependendo da condição de utilização.

- O painel de comandos do cooktop é Touch control, portanto funciona apenas com toques suaves, não necessitando aplicar pressão sobre o painel. Não utilize as pontas dos dedos para acionar os comandos do cooktop, pois pode não funcionar adequadamente.
- O painel de comandos do cooktop deve estar sempre limpo, seco e sem objetos, pois isso pode ocasionar um acionamento involuntário do produto, bem como dificultar a sua utilização.
- Antes de ligar o cooktop, coloque o recipiente (panela, chaleira, etc.) sobre a área de aquecimento que se pretende utilizar, e somente depois disto ligue o cooktop.
- Coloque as panelas sempre no centro das áreas de aquecimento, baseando-se pela serigrafia do produto, para garantir o melhor desempenho do cooktop.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e as áreas de aquecimento estejam limpas e secas.
- Não utilize panelas com fundos irregulares, arredondados, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento, o consumo de energia elétrica, prejudicará o controle de temperatura e ainda poderá danificar a superfície vitrocerâmica e o pino (não coberto pela garantia).
- Para a utilização do Modo Receita, utilize as panelas indicadas no aplicativo para obter o melhor desempenho no cozimento.
- Este produto está equipado com controle eletrônico de temperatura para a área de aquecimento. Ao atingir o nível de temperatura selecionado, o cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar a área de aquecimento é perfeitamente normal.
- Selecione a potência ou a temperatura de cozimento de acordo com o tamanho da panela ou com a quantidade de alimento. Para pequenas quantidades de comida, utilize uma panela menor e uma temperatura mais baixa. Para maiores quantidades de alimento, utilize uma panela maior e uma temperatura mais elevada. A temperatura não é precisa em decorrência de algumas variáveis que influenciam a medição de temperatura.
- Não utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho, tábua de cortar ou para armazenar objetos.
- Após o primeiro uso podem aparecer alguns pontos brancos no fundo das panelas, porém isto é normal. Para remover estas marcas, coloque um pouco de vinagre no interior da panela, aqueça o cooktop a aproximadamente 60 °C, e limpe a panela normalmente com detergente e uma esponja.
- Usando panelas menores que a área de aquecimento, pode haver perda de eficiência (figura 16). Por isso, utilize panelas do diâmetro exato das áreas de aquecimento (veja na tabela 4) e sempre centralizadas. **Panelas com diâmetro menor que 120 mm podem não ser detectadas pelo cooktop.**

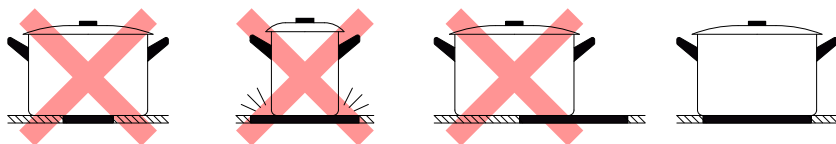


Fig. 16

- Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento (tabela 4), principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos.
- Para movimentar as panelas, a forma correta é levantar e deslocar (figura 17). Evite arrastar os recipientes pela superfície vitrocerâmica.

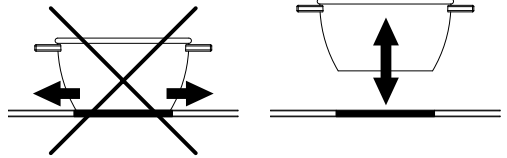


Fig. 17

Observação: Não deslize as panelas sobre o cooktop (figura 17), pois podem riscar a superfície vitrocerâmica, conseqüentemente alterando a aparência do produto. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

Área de aquecimento (mm)	Diâmetro mínimo da panela (mm)	Diâmetro máximo da panela (mm)
240	120	280
220 x 205	120	220
220 x 410 (Modo Bridge)	120	*Retangulares e ovais = 220 x 410 *Redondas = 220

Tabela 4

*Observar formas de utilização no item "11. Modo Bridge (Flex Booster)".

- Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual) o suficiente para causar queimaduras. Por isso, nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento enquanto "WRIT / HOT" estiver aceso no display da área correspondente.

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, depois de derretidos, grudar na superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

10. Painel de comandos

Os comandos do cooktop são realizados por meio do painel Touch e do aplicativo Tramontina Guru.

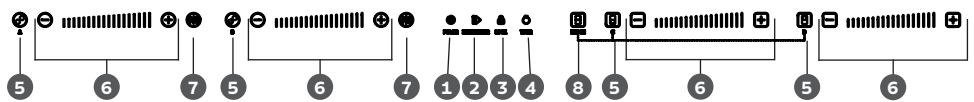


Fig. 18

- 1 - Tecla Liga/Desliga.
- 2 - Tecla da função Pausa
- 3 - Tecla do Bloqueio do painel de comandos
- 4 - Tecla da função Timer
- 5 - Tecla de seleção da área de aquecimento
- 6 - Teclas de ajuste da Potência/Temperatura/Timer
- 7 - Tecla de seleção de Potência ou Temperatura
- 8 - Tecla de seleção do Modo Bridge

Ligar

- Para ligar o cooktop, pressione a tecla "POWER" por alguns segundos e o display se acenderá. O cooktop ficará em stand-by até o usuário selecionar algo no display ou conectar com o aplicativo. Caso nenhuma operação for feita durante 10 minutos, o cooktop se desligará.

- Ao parear o aplicativo com o cooktop pela primeira vez, será necessário confirmar a ação através do painel de comando do produto.
- Se durante o funcionamento do cooktop, a panela for retirada da área de aquecimento, e esta não for reposta no prazo de 30 segundos, o display apresentará o erro “” e um aviso sonoro.
- Caso a panela for retirada da área de aquecimento durante o Modo Receita, o display apresentará o erro “” juntamente com um aviso sonoro e no aplicativo aparecerá um alerta “Não encontramos sua panela”, sendo que a receita fica aguardando até o usuário recolocar a panela. Caso opte-se por sair da receita, o cooktop se desligará automaticamente.
- Uma vez que o cooktop for conectado ao aplicativo, será possível comandar as áreas de aquecimento tanto através do Modo Controle Remoto no aplicativo quanto através do painel de comandos.
- Para desligar o cooktop pressione a tecla “POWER”.

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

Selecionar uma área de aquecimento e um nível de potência/temperatura

Com o cooktop ligado (os displays das áreas de aquecimento mostrando “----”), posicione um recipiente adequado para cooktops por indução sobre uma das áreas de aquecimento e defina o nível de potência/temperatura da respectiva área utilizando o slider “” ou as teclas “+” e “-”. Ao pressionar a tecla de indicação da área de aquecimento, será selecionado automaticamente a potência 5 e, nas áreas “A” e “B”, a temperatura de 120 °C.

Em todas as áreas de aquecimento é possível selecionar a potência entre 1 e 9. Já nas áreas “A” e “B”, além da potência, é possível selecionar uma temperatura entre 40 e 200 °C. Para isso, pressione a tecla “” para alterar entre potência e temperatura.

Durante o aquecimento da área, o display mostra a potência e um traço piscando ao lado. Já na temperatura, o display mostra a temperatura atual de dentro da panela e um traço piscando ao lado.

É possível alterar o nível de potência/temperatura sempre que necessário. Para isso, faça o ajuste utilizando o slider ou as teclas “+” e “-” da área de aquecimento desejada.

Para utilizar o slider “”, basta deslizar o dedo para a direita para aumentar a potência/temperatura ou para a esquerda para reduzi-la.

Para desligar uma área de aquecimento específica, pressione a tecla “” da respectiva área.

Utilização dos níveis de potência

A título meramente ilustrativo, reportamos a tabela abaixo para uso dos níveis de potência do cooktop.

Nível de potência	Intensidade de calor	Cozimentos possíveis
1	Mínimo	Derreter manteiga, chocolate, etc. Aquecer pequenas quantidades de líquidos.
2 e 3	Baixo	Preparar doces, salgados, cremes e molhos de cozimentos longos.
4	Médio baixo	Descongelar alimentos e aquecer líquidos próximo ao ponto de ebulição.
5 e 6	Médio	Cozimento na temperatura de ebulição (água).
7 e 8	Médio alto	Cozimento de carnes e grandes quantidades de alimento.
9	Máximo	Ferver grandes quantidades de líquidos, e frituras em geral.

Tabela 5

Booster (Potência extra)

O cooktop dispõe da função Booster, que é indicada para um rápido aquecimento dos alimentos ou de líquidos, com um nível de potência mais elevado. Quando acionada esta função, **o cooktop permanece nesta condição por 5 minutos, e após este tempo, o nível de potência é reduzido para 9**, dando continuidade ao cozimento.

- Para acionar o Booster, com o cooktop ligado, pressione a tecla "+" da área de aquecimento desejada até aparecer "PP" no display.
- A função Booster pode ser utilizada em todas áreas de aquecimento simultaneamente.
- Se for necessário cancelar a função Booster, pressione em qualquer local do slider "■■■■■■■■■■" ou utilize a tecla "-" da respectiva área de aquecimento. Depois, acione a potência desejada para continuar o cozimento ou desligue o cooktop.
- Caso o Timer e o Booster estiverem acionados em uma determinada área de aquecimento, e o Timer tiver um período de tempo menor que a função Booster, ao término do Timer a área de cozimento será desligada.

Timer

Esta função permite programar um período de tempo, para que, ao final deste, uma determinada área de aquecimento se desligue automaticamente.

É possível programar todas as áreas de aquecimento com o Timer, entretanto, para cada uma será necessário repetir a operação. No display da respectiva área de aquecimento ficará visível a contagem regressiva do tempo.

Programar o Timer:

- Com o cooktop ligado e uma potência/temperatura já ajustada na área de aquecimento, pressione a tecla "TIMER". Em todos os displays aparecerá "00:00". No slider "■■■■■■■■■■" da área de aquecimento que deseja-se adicionar o timer, faça a seleção do tempo. É possível também utilizar as teclas "-" e "+" para fazer selecionar o tempo. É possível selecionar o tempo entre 1 minuto e 6 horas.

Nota: Utilizando o slider é possível selecionar até 2 horas. Para adicionar mais tempo, utilize as teclas "+" e "-" da respectiva área de aquecimento.

- Após alguns segundos da seleção do Timer, a contagem regressiva começará automaticamente. No display da respectiva área de aquecimento, ficará ciclando a potência/temperatura selecionada e o tempo restante do Timer, em contagem regressiva.

Alterar o Timer:

- O Timer pode ser alterado a qualquer momento.
- Pressione a tecla "TIMER" e utilize as teclas "+" e "-" ou o slider da respectiva área de aquecimento para ajustar o tempo.
- Aguarde alguns segundos para confirmar a programação e dar início a contagem regressiva do Timer.

Término do Timer:

- O cooktop emite um aviso sonoro nos últimos 10 segundos do Timer e nesse momento o display mostrará exclusivamente o tempo restante, habilitando também as teclas "+" e "-" para adicionar mais tempo, caso necessário. O término do Timer é notificado através de um aviso sonoro e "-----" no display da respectiva área de aquecimento que foi desligada.

Cancelar o Timer:

- Pressione a tecla "TIMER" e, no display da respectiva área de aquecimento, utilize a tecla "-" até zerar o tempo.

Essa função pode ser ativada quando o cooktop está em funcionamento.

Ativar o bloqueio:

- Pressione a tecla "LOCK" por 2 segundos.
- O display de todas as áreas de aquecimento mostra "LOC ON".

Desativar o bloqueio:

- Pressione a tecla "LOCK" por 2 segundos.
- O display de todas as áreas de aquecimento mostra "LOC OFF". O cooktop já pode ser utilizado normalmente.

ATENÇÃO!

Não é possível ativar o Bloqueio do painel de comandos quando o cooktop estiver conectado ao aplicativo.

11. Modo Bridge (Flex Booster)

Neste modo, é possível utilizar as áreas "C" e "D" do cooktop de 2 formas diferentes, permitindo maior versatilidade.

- Duas áreas de aquecimento como uma única área grande (figura 19), utilizando uma panela/assadeira oval ou retangular (figura 23).
- Utilizar duas panelas que utilizarão o mesmo nível de potência e pré-definições selecionadas pelo usuário (figura 20).

Veja a seguir exemplos de como utilizar o modo Bridge, bem como maneiras incorretas de utilizar.

IMPORTANTE!

Certifique-se de centralizar o(s) utensílio(s) na(s) área(s) de acordo com as figuras a seguir. O recipiente ideal para o modo Bridge é uma panela oval ou retangular, ou uma caçarola menor.

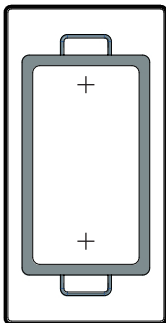


Fig. 19

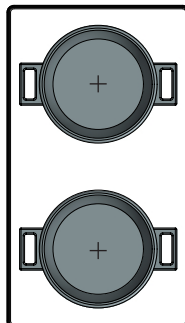


Fig. 20

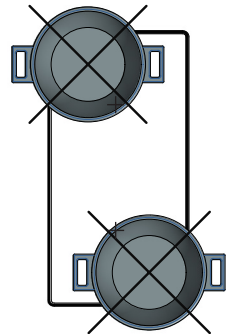


Fig. 21

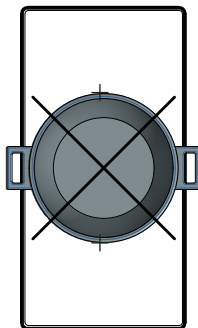


Fig. 22

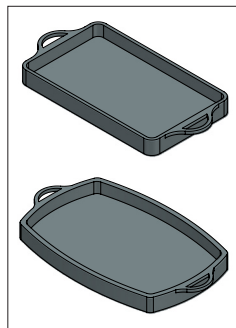




Fig. 23

Ativar o modo Bridge:

- Com o cooktop ligado, pressione por 2 segundos a tecla “”.
- Os displays que foram ativados com o modo Bridge mostram o símbolo “[: : : :]” e “BRIDGE ON”. Utilize tanto o display da área “C” quanto da área “D” para selecionar a potência desejada. É possível acionar a função Booster e o Timer.

Desativar o modo Bridge:

- Pressione a tecla “” por 2 segundos e o modo Bridge será desativado “BRIDGE OFF”. Todas as funções que estavam sendo utilizadas no modo Bridge serão canceladas e as áreas de aquecimento serão desligadas em alguns segundos.

12. Modo Conectado

O aplicativo “Tramontina Guru” está disponível na Apple AppStore e Google PlayStore. Faça o download para utilizar o Modo Conectado.

Modo Controle Remoto

- O modo Controle Remoto é a utilização de todas as funções do cooktop através do aplicativo Tramontina Guru.
- Faça a conexão do aplicativo com o cooktop dentro do próprio aplicativo.
- Uma vez conectado com o aplicativo, todas as áreas de aquecimento poderão ser comandadas via aplicativo e nos seus respectivos displays do cooktop.
- O aplicativo solicita uma confirmação no display do cooktop antes de confirmar qualquer comando para acionar potência/temperatura, por questões de segurança.

Modo Receita

IMPORTANTE!

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

- A utilização do Modo Receita se dá através do aplicativo Tramontina Guru.
- As receitas são totalmente guiadas pelo cooktop, com orientação completa do preparo. Se necessário, alguns ajustes podem ser feitos de acordo com a experiência e gosto pessoal do usuário.

- Com o cooktop ligado, abra o aplicativo e escolha a receita desejada. Na aba Ingrediente, selecione a quantidade (porção) e inicie o preparo da receita.
- Em cada receita é possível visualizar os utensílios sugeridos que serão necessários para a confecção da receita (ver observação no quadro de Atenção abaixo), um resumo do desenvolvimento da receita e informações nutricionais.
- Em cada passo da receita há um vídeo ilustrativo daquela etapa.
- Durante o desenvolvimento da receita, é possível voltar ou adiantar os passos do cozimento. Para cancelar o cozimento, pressione o **X** na parte superior da tela.
- **Observação:** Qualquer alteração nas receitas feita pelo usuário (substituição de ingrediente, adiantamento de etapas, etc.) influenciará nos resultados previstos pelo Guru.

ATENÇÃO!

O cooktop inteligente por indução Guru ThermoGuide foi treinado pelos nossos chefs para cozinhar com panelas de materiais e tamanhos específicos. Para uma experiência com maior precisão no resultado das receitas, utilize panelas com o mesmo tipo de material e mesmo diâmetro indicado na lista de utensílios de cada receita.

Balança

- A utilização da balança é feita através do Modo Receita, além de ser possível utilizá-la como uma balança tradicional, sem conexão com o aplicativo.
- Durante a execução de uma receita no aplicativo Tramontina Guru, quando houver uma etapa que requer pesagem de ingredientes, será solicitado a conexão com a balança. Para isso, ligue a balança e aguarde a conexão. É necessário que a balança esteja próxima do dispositivo que contém o aplicativo.
- Uma vez conectada a balança, o peso será mostrado no aplicativo, no display da balança e no display do cooktop.
- Caso opte-se por não conectar a balança ao aplicativo durante a execução de uma receita, o aplicativo não solicitará novamente a conexão em nenhuma outra pesagem daquela receita. Desta forma, a pesagem não aparecerá no aplicativo, apenas a informação de quantos gramas do ingrediente são necessários.

13. Funções de segurança

Desligamento automático de segurança

Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, por segurança estas serão desligadas automaticamente. Este período de tempo varia em relação ao nível de potência/temperatura selecionado, conforme tabela 6.

Nível de potência	1 a 3	4 a 6	7 e 8	9	Temperatura (áreas A e B)
Tempo para desligamento/horas	6	3	2	1,5	3

Tabela 6

Proteção contra superaquecimento

O cooktop está equipado com um sensor que monitora a temperatura dentro do produto. Se for detectado alguma temperatura excessiva, o cooktop será desligado automaticamente para evitar danos ao produto e seus componentes internos.

Ventilador de resfriamento

O cooktop possui um ventilador de resfriamento, que é ativado automaticamente toda vez que o produto for ligado, independente do tempo de uso (cozimento). Esse sistema serve para proteger os componentes internos de superaquecimento e também para resfriar a mesa vitrocerâmica.

Ao desligar o cooktop, o ventilador de resfriamento se mantém ligado até que a temperatura da mesa vitrocerâmica fique abaixo de 60 °C. Durante esse tempo, o display do cooktop indica "W A I T / H O T".

Sinal de alerta

Este sinal "L _ _ _ J" aparecerá no(s) display(s) da(s) área(s) de aquecimento toda vez que:

- A área de aquecimento for acionada e não houver recipiente sobre ela.
- O recipiente que estiver sendo usado não for adequado para cooktop por indução.
- O recipiente for muito pequeno, ou não estiver devidamente centralizado na área de aquecimento.
- Algum objeto pequeno for colocado sobre a área de aquecimento, como garfos, facas, chaves, etc.
- For retirado o recipiente da área de aquecimento, durante o funcionamento do cooktop.

Para todas as situações retratadas acima, há uma tolerância de 1 minuto para colocar um recipiente adequado sobre a área de aquecimento. Caso contrário, esta área de aquecimento se desligará automaticamente.

Indicação de calor residual

Quando uma determinada área de aquecimento for desligada (nível de potência zero), ela ainda poderá estar quente o suficiente para causar queimaduras. Por isso, o display da respectiva área de aquecimento mostrará "W A I T / H O T", e esta indicação somente desaparecerá quando a temperatura da mesa vitrocerâmica diminuir a um nível seguro, evitando o risco de queimaduras.

14. Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue o cooktop.
- Para aumentar a vida útil do seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a superfície vitrocerâmica.
- **Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.**

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 ainda estiver quente, utilizando uma esponja macia umedecida com água. Após a superfície vitrocerâmica esfriar, poderá não ser possível remover estes resíduos derretidos (açúcar, plástico ou papel alumínio).

- Por motivo de higiene, limpe o produto sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do aparelho, além de facilitar a limpeza.
- Para evitar danos ao produto e riscos de acidente, não lave o cooktop diretamente com água.
- **Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no cooktop.**
- O acúmulo de gordura ou de outros resíduos, pode causar riscos de acidentes e mau funcionamento do produto.

- Para limpar a superfície vitrocerâmica, utilize somente detergente neutro, esponja ou pano macios, papel toalha e água. Sempre após a limpeza, enxugue bem o cooktop.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos tais como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, benzina, tíner, pó para polimento, etc., ou objetos pontiagudos que possam riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize produtos inflamáveis para a limpeza.
- Para remover manchas persistentes, utilize a Pasta de limpeza para superfícies de vidro e vitrocerâmicas TRAMONTINA, cuidando para não atingir os sensores de temperatura.

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

Pasta de limpeza para vidro e vitrocerâmicos: 94537/005

Sensores de temperatura

- Os sensores de temperatura são partes sensíveis do cooktop, portanto evite derramar líquidos e alimentos sobre ele. Caso ocorra pequenos derramamentos, esses líquidos serão escoados para os reservatórios que ficam abaixo do cooktop (um para cada área de aquecimento), sem danificar os componentes internos do produto e sem causar riscos ao usuário.
- Mantenha os sensores de temperatura e seus arredores sempre limpos, sobretudo de óleos e gorduras.
- Não utilize utensílios pontiagudos e cortantes para limpeza.
- Retire o excesso de sujeira com um pano macio ou guardanapo.
- Limpe os sensores de temperatura cuidadosamente com um pano macio umedecido. Seque imediatamente após a limpeza.

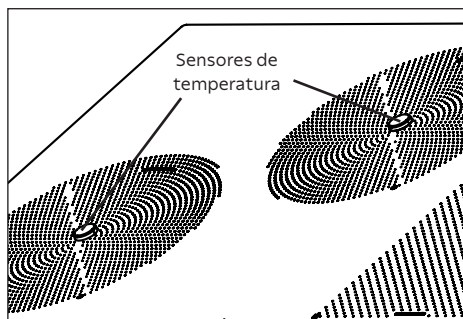


Fig. 24

Reservatórios de líquidos

- Os reservatório de líquidos ficam embaixo do cooktop e para retirá-los é necessário ter acesso a parte inferior frontal do produto, conforme figura 25.
- A limpeza dos reservatórios pode ser feita na máquina de lavar louças, em um programa com a temperatura da água igual ou inferior a 65 °C.
- Se a limpeza for manual, lave os reservatórios com água quente (65 °C), detergente neutro e esponja macia. Enxágue e seque-os completamente após a limpeza.
- Ao recolocar os reservatórios, certifique-se que estão encaixados corretamente em seus devidos lugares.

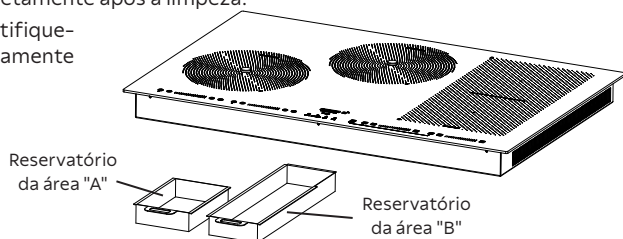


Fig. 25

15. Solução de problemas e códigos de erros

Os alimentos queimam. Verifique se:

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

Os alimentos não esquentam suficientemente. Verifique se:

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

O cooktop não liga. Verifique se:

- Falta de energia elétrica na residência.
- O disjuntor não está desarmado.
- A tensão do produto é a mesma da residência.

O cooktop para de aquecer durante o uso. Verifique se:

- A temperatura ambiente está muito alta.
- A(s) entrada(s) de ar para ventilação está(ão) obstruída(s).
- O Timer desligou o produto por ter atingido o tempo programado.
- Houve superaquecimento e o cooktop foi desligado pelo dispositivo de segurança.
- O tempo máximo de cozimento foi atingido e o cooktop desligou-se por segurança.

Erro	Causa	Solução
ERR 1	Falha no circuito - Falha nos componentes internos do produto	Contate o Serviço Autorizado.
	Sem recipiente sobre a área de aquecimento ou o recipiente não é adequado para cooktops por indução	Recoloque o recipiente no cooktop, escolha um recipiente que seja adequado para uso em cooktops por indução
ERR 3	Tensão fora do limite especificado	Verifique se a tensão de alimentação da residência é compatível com a tensão do cooktop
ERR 4	Circuito aberto - Falha nos componentes internos do produto	Desligue e ligue novamente o produto. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado. Este erro pode ocorrer se, durante o uso do modo Bridge for utilizada uma panela somente em uma das áreas de aquecimento. Neste caso, desligue e ligue novamente o produto.
ERR 5	Comunicação - Falha nos componentes internos do produto	Desligue e ligue novamente o produto. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR 6	Curto circuito IGBT - Falha nos componentes internos do produto	Desligue e ligue novamente o produto. Caso o erro persistir, contate o Serviço Autorizado.
ERR 7	Sobreaquecimento	Verifique se as saídas de ventilação estão bloqueadas. Se não, contate o Serviço Autorizado.
ERR 8	Sensor de temperatura desconectado	Contate o Serviço Autorizado.
	Temperatura acima dos valores permitidos (caso uma panela seque durante o uso das áreas de aquecimento, irá apresentar este erro)	Desligue o cooktop e aguarde alguns minutos para ele se resfriar.
ERR 9	Caso os botões sejam permanecerem pressionados continuamente por mais de 9 segundos	Desligue e ligue novamente o produto. Limpe ou retire o objeto que está sobre o painel de comandos. Desligue e ligue novamente o produto.
	Ou há a presença de líquidos ou objetos sobre o painel de comandos	Se o erro persistir, contate o serviço autorizado.
EEEE	Balança - Ultrapassado o peso máximo de 10 kg	Respeite o peso máximo da balança.
	Indicação do calor residual. A mesa vitrocerâmica está numa temperatura acima de 60 °C	O código desaparecerá assim que a mesa vitrocerâmica atingir uma temperatura abaixo de 60 °C.

Tabela 7

16. Especificações técnicas

Modelo de cooktop	Guru ThermoGuide Black Series 4EI 80	
Referência	95701/001	
Tensão nominal (V)	220	
Frequência (Hz)	50 - 60	
Grau de proteção	IPX0	
Classe de construção	Classe I	
Potência áreas de aquecimento A e B (kW)	2,0	
Potência áreas de aquecimento C e D (kW)	2,4	
Booster áreas de aquecimento A e B (kW)	2,3	
Booster áreas de aquecimento C e D (kW)	2,7	
Potência modo Bridge (kW)	4,6	
Potência máxima (kW)	10,0	
Temperatura mínima das áreas A e B (°C)	40	
Temperatura máxima das áreas A e B (°C)	200	
Disjuntor termomagnético recomendado (A)	50	
Dimensões do produto (mm)	Largura	800
	Profundidade	520
	Altura	97
Pesos (kg)	Líquido	17,6
	Bruto	21,4

Tabela 8

17. Termo de garantia

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

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.

- O **Cooktop TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos, (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente) ou ainda sofrido alterações modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA**

TEEC S.A.

- O problema tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- O **Cooktop TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto tiver o número de série retirado e/ou alterado.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica no local onde o **Cooktop TRAMONTINA** está instalado, ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA**

decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.

- Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão de obra específica para a preparação do local da instalação, as despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tempo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança.

Condições da garantia:

- 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 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.

18. 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.



19. 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.

20. Certificação ANATEL

Módulo de Comunicação COOKTOP

Nome do módulo: ESP32-S3-WROOM-1

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

Suite 204, Block 2, 690 Bibo Road, Zhang Jiang Hi-tech Park.

Shanghai – China

Características técnicas básicas:

Antena integrada

Tensão de alimentação: 3.3 Vcc

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



Incorpora produto homologado pela Anatel sob o número 00256-25-11541

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

Módulo de Comunicação BALANÇA

Nome do módulo: AC 6368A2

Fabricante: Shenzhen Xingyexin Electronics Co. Ltd.

No. 918, Building 1, Waijunhul Business Apartment, West of Guangshen Highway, Xixiang Street, Bao'an District.

Shenzhen – China.

Características técnicas básicas:

Antena integrada

Tensão de alimentação: 3.3 Vcc



Incorpora produto homologado pela Anatel sob o número 00519-25-17535

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

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



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

TRAMONTINA

GURU