

TRAMONTINA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**PLACA DE COCCIÓN
VITROCERÁMICA TOUCH CONTROL**



Sr(a). propietario(a) de la **Placa de cocción vitrocerámica TRAMONTINA**. Gracias por elegir un producto con la calidad **TRAMONTINA**.

Tenemos seguridad que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de alta calidad, atenderá satisfactoriamente todas sus exigencias. El uso de la **Placa de cocción vitrocerámica TRAMONTINA** es fácil, pero antes de ponerlo en funcionamiento, lea atentamente este manual para obtener los mejores resultados.

Recomendamos que guarde este manual para futuras consultas que le podrán ser útiles.

Estimado cliente: para validar la garantía, por favor verifique la mercadería en el acto de la entrega.

TRAMONTINA TEEC S.A. está a disposición para aclarar dudas, recibir críticas y sugerencias de lunes a viernes de 7:30 a 17 horas.

Fone: +55 (54) 3433-2800 - sac@tramontina.net

Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - km 230

95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil

tramontina.com

Índice

Presentación general del producto.....	19
Utilización del producto.....	19
Tablero de mandos.....	19
Cuidados.....	22
Consejos para el uso correcto del producto.....	23
Limpieza.....	24
Instalación.....	25
Instalación Eléctrica.....	26
Especificaciones Técnicas.....	28
Certificado de garantía.....	29

Las figuras de este manual son meramente ilustrativas. El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto en cualquier momento que lo considere necesario o también de interés del usuario, sin que eso perjudique las características esenciales de funcionamiento y seguridad.

Presentación general del producto

Square Touch 4EV 60

Ref.: 94747/220

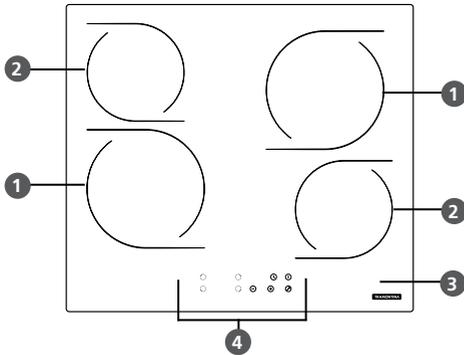


Fig. 1

1. Área de calentamiento Ø190 mm (1800 W)
2. Área de calentamiento Ø155 mm (1200 W)
3. Mesa vitrocerámica

Dominó Touch 2EV 30

Ref.: 94748/220

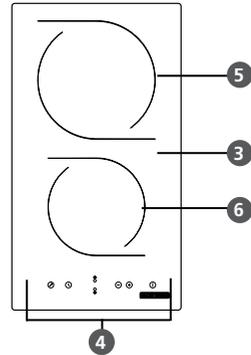


Fig. 2

4. Tablero de mandos
5. Área de calentamiento Ø200 mm (1800 W)
6. Área de calentamiento Ø165 mm (1200 W)

¡ATENCIÓN!

La Placa de cocción funciona en 220 V. Este aparato se desarrolló para uso doméstico y solamente en ambientes cerrados. No lo utilice para otras finalidades.

Utilización del producto

Placa de cocción Vitrocerámica con mandos digitales.

Todas las operaciones se realizan con un ligero toque en las teclas digitales ubicadas adelante de la mesa vitrocerámica (Touch Control).

La confirmación de los mandos se hace con una señal sonora (bip).

Tablero de mandos

Square Touch 4EV 60

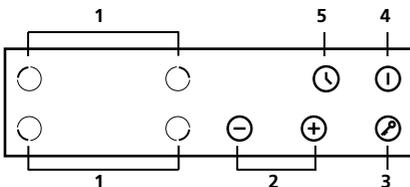


Fig. 3

1. Selector del área de calentamiento
2. Tecla de ajuste de potencia/timer
3. Tecla del bloqueo

Dominó Touch 2EV 30

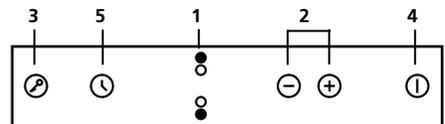


Fig. 4

4. Tecla encendido/apagado
5. Tecla del timer

Bloqueo del panel de mandos

1) **Bloquear** el producto:

Apriete la tecla de bloqueo "Ⓟ" durante algunos segundos hasta que aparezca el símbolo "L" en el display.

2) **Desbloquear** el producto:

Apriete la tecla de bloqueo "Ⓟ" durante algunos segundos hasta que aparezca el símbolo "L" en el display.

¡ATENCIÓN!

Para mayor seguridad, active el bloqueo de los mandos para evitar que se pueda encender o alterar los niveles de potencia de las áreas de calentamiento accidentalmente.

Conectar

Para encender la placa de cocción, apriete la tecla encendido/apagado "Ⓛ", aparecerá "-" en todos los displays durante 1 minuto. Si no se efectúa ninguna operación durante ese período, la placa de cocción se apagará automáticamente.

Después de encender la placa de cocción, seleccione un área de calentamiento y un nivel de potencia.

Seleccionar el nivel de potencia

Con la placa de cocción encendida, seleccione un área de calentamiento apretando el símbolo correspondiente al área deseada en el display. Ajuste la potencia (0 a 9) con las teclas "+" y "-", siendo que una vez seleccionada, se puede alterar en cualquier momento. Para cancelar la operación apriete las teclas "+" y "-" simultáneamente.

Si un área de calentamiento está activada y el display está bloqueado, se puede apagar el área de calentamiento simplemente apretando la tecla encendido/apagado; la placa de cocción se apagará, pero el display continuará bloqueado.

A continuación se encuentran las áreas de calentamiento y sus respectivas teclas de mando:

Square Touch 4EV 60

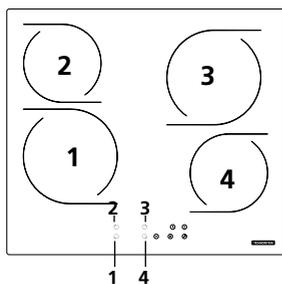


Fig. 5

Dominó Touch 2EV 30

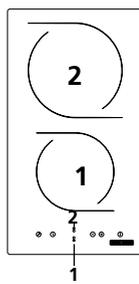


Fig. 6

Timer

Esta función permite establecer el tiempo de 00 a 99 minutos para el apagado automático del área de calentamiento seleccionada.

¡ATENCIÓN!

Esta función se puede activar para una o más áreas de calentamiento simultáneamente en el modelo Square Touch 4EV 60. En la placa de cocción Dominó Touch 2EV 30 sólo se puede activar el Timer para una sola área de calentamiento por vez.

Para programar el Timer, la placa de cocción precisa estar apagada, con un área de calentamiento y un nivel de potencia definido. Seleccione el Timer "⌚" y ajuste el tiempo deseado utilizando las teclas "+" y "-".

⊖”.

Para cancelar la operación apriete las teclas “⊕” y “⊖” simultáneamente.

Cuando se haya seleccionado el tiempo deseado, espere 5 segundos hasta que el Timer comience el conteo regresivo o apriete nuevamente la tecla del Timer para que comience a contar el tiempo.

Cuando un área de calentamiento esté programada con el Timer, habrá un punto centellando debajo del nivel de potencia de la respectiva área de calentamiento seleccionada. El tiempo programado quedará visible en el display en conteo regresivo. El Timer se puede alterar en cualquier momento. Para eso, seleccione el área de calentamiento, apriete la tecla del Timer y ajuste el tiempo conforme su necesidad.

Cuando el Timer finalice su tiempo, el área de calentamiento seleccionada se apagará, tocará un aviso sonoro (“bip”) y el símbolo “—” aparecerá en el display. El display permanecerá encendido y, en el caso que no haya ninguna otra área de calentamiento encendida y si no se selecciona ninguna opción dentro de un período de 1 minuto, el display se apagará automáticamente.

ATENCIÓN!

Si se interrumpe el abastecimiento de energía eléctrica, se perderá toda la programación. Cuando vuelva la energía, la placa de cocción quedará apagado.

Minutero

Esta opción permite que se programe un determinado tiempo con o sin ninguna área de calentamiento seleccionada. Por lo tanto, esta función tiene la finalidad de avisar cuando termine un tiempo predeterminado y no apagar un área de calentamiento de la placa de cocción.

Para accionar la función, encienda la placa de cocción, apriete la tecla del Timer y ajuste el tiempo deseado. Cuando el tiempo se termine, una señal sonora (“bip”) lo notificará durante 30 segundos. Si no hay ningún área de calentamiento seleccionada, la placa de cocción se apagará. Pero, si existe algún área de calentamiento seleccionada, continuará encendida aunque haya acabado el tiempo programado.

Indicación de calor residual

Cuando el área de calentamiento se apague (nivel de potencia “cero”), la superficie vitrocerámica todavía estará suficientemente caliente como para ocasionar quemaduras. Su respectivo display mostrará la letra “H” (figura 7). Esta indicación solamente desaparecerá cuando la temperatura de la mesa vitrocerámica sea inferior a 30°C.



Fig. 7

¡ATENCIÓN!

La indicación de calor residual “H” se apaga en el caso de una interrupción de energía eléctrica. Cuando vuelva la energía eléctrica, la placa de cocción quedará apagado y aunque haya un área de calentamiento todavía caliente, no va a aparecer la señal “H”.

Apagar

Apriete la tecla de ajuste de potencia “⊖” hasta que aparezca el número “0”, referente al área de calentamiento correspondiente, o;

Apriete la tecla encendido/apagado “ⓘ” para apagar todas las áreas de calentamiento simultáneamente.

Apagado automático de seguridad

Si un área de calentamiento o más de una permanece encendidas durante un largo período, se apagará automáticamente por seguridad. Ese período puede variar de acuerdo al nivel de potencia seleccionada, conforme la tabla 1, independientemente de que el display esté bloqueado o no.

Nivel de potencia	Tiempo hasta apagarse/horas
1 - 3	8 h
4 - 6	4 h
7 - 9	2 h

Tabla 1

Temperaturas aproximadas por nivel de potencia

Potencia	Temperatura
1	50 °C
2	60 °C
3	100 °C
4	130 °C
5	160 °C
6	200 °C
7	220 °C
8	230 °C
9	240 °C

Tabla 2

Observación: las temperaturas medidas son las de los alimentos.

Utilización de los niveles de potencia

A título puramente ilustrativo, la tabla siguiente muestra posibles usos de las áreas de calentamiento.

Indicador de potencia	Intensidad de calor	Cocciones posibles
1	Mínimo	Derretir manteca, chocolate, etc. Calentar pequeñas cantidades de líquido.
2 - 3	Bajo	Preparar dulces, salados, cremas y salsas de cocción larga.
4	Medio Bajo	Descongelar alimentos y calentar líquidos cerca al punto de ebullición.
5 - 6	Medio	Cocción a temperatura de ebullición (agua).
7 - 8	Medio Alto	Cocción de carnes y de grandes cantidades de alimentos.
9	Máximo	Hervir grandes cantidades de líquido, frituras en general.

Tabla 3

Cuidados

- Una vez desembalado el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- Para su seguridad, nunca use el producto para calentar el ambiente.
- **Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o por personas con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones relativas a la utilización del aparato o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.**
- **Se recomienda vigilar a los niños para garantizar que no estén utilizando ni jugando con el aparato.**
- Nunca utilizar la mesa vitrocerámica como superficie de trabajo o para apoyar objetos.
- Cerciórese de que los mangos de las ollas queden hacia adentro de la placa de cocción, evitando que se puedan volcar al engancharlas accidentalmente.
- Evite derramar agua o cualquier líquido sobre la mesa vitrocerámica.
- No utilice la placa de cocción con recipientes vacíos, porque puede haber un calentamiento excesivo

perjudicando el recipiente y la mesa vitrocerámica.

- Tenga cuidado para que no caigan objetos metálicos pesados, cortantes o puntiagudos sobre la mesa vitrocerámica, porque se puede astillar o rajar.
- Si se nota cualquier rajadura en la mesa vitrocerámica, apagar inmediatamente el producto y desenchufarlo de la red eléctrica;
- No guarde productos inflamables u objetos plásticos sobre el producto o cerca de él.
- No deje el cable de alimentación eléctrica en contacto con superficies calientes y cortantes. Nunca altere o use el cable de alimentación de manera diferente a la recomendada, para no provocar descarga eléctrica o daños al producto.
- Por motivos de higiene y seguridad, su placa de cocción debe mantenerse siempre limpia.
- Aceites y grasas que salpiquen la mesa vitrocerámica pueden prenderse fuego.
- No utilice la mesa vitrocerámica como tabla de cortar.
- No prenda el área de calentamiento sin ninguna olla sobre ella.
- Conviene no poner objetos metálicos, como tenedores, cuchillos, cucharas y tapas sobre la superficie de la mesa, porque pueden calentarse.
- **Esta placa de cocción no se proyectó para operarse por medio de temporizador externo o sistema separado de control remoto.**

¡ATENCIÓN!

Si el embalaje del producto presenta marcas de caída o daños, la placa de cocción no se debe utilizar, porque puede que no sea seguro para el usuario.

Consejos para el uso correcto del producto

- **Nunca cocine alimentos directamente sobre la mesa vitrocerámica.**
- El área de calentamiento de la placa de cocción vitrocerámica permanece caliente durante algún tiempo después de apagarse. Para ahorrar energía eléctrica, apáguelo algunos minutos antes de terminar la cocción; el calor residual completará la cocción.
- Antes de utilizar el producto, cerciórese de que las ollas y las áreas de calentamiento estén limpias y secas.
- Use ollas con fondo liso, plano y bien gruesos, principalmente en las cocciones a temperaturas elevadas.
- Use solamente ollas de hierro con fondo no áspero, de lo contrario, se puede rayar la mesa vitrocerámica (daño no cubierto por la garantía).
- Siempre ponga la olla en el centro del área de calentamiento.
- No utilice ollas con fondos irregulares, abollados o con puntas salientes o ásperas, porque eso aumentará el tiempo de cocción y el consumo de energía eléctrica y además podrá perjudicar la mesa vitrocerámica.
- Evite que caigan objetos plásticos, papel aluminio, o alimentos que contengan azúcar sobre las áreas de cocción mientras estén calientes, porque pueden averiar seriamente la superficie vitrocerámica (daño no cubierto por la garantía).

¡ATENCIÓN!

- **No utilice ollas esmaltadas, porque este material no resiste a altas temperaturas, pudiendo perjudicar la mesa vitrocerámica (consulte con el fabricante de la olla).**
- **Las ollas de cobre o con fondo de cobre pueden dejar marcas de residuos metálicos que causarán manchas permanentes en la mesa vitrocerámica.**
- **No deslice las ollas sobre la placa de cocción, porque pueden rayar la superficie vitrocerámica. Deslizar cualquier tipo de olla sobre la superficie alterará la apariencia de la placa de cocción.**
- **La superficie rayada puede dificultar la limpieza y degradar el aspecto de la mesa vitrocerámica (daño no cubierta por la garantía).**

- **Los recipientes plásticos o de aluminio fino se pueden derretir con la temperatura elevada, perjudicando la mesa vitrocerámica.**
- **Si la superficie está quebrada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**
- Este producto está equipado con control electrónico de potencia para cada área de calentamiento. Al alcanzar el nivel de potencia seleccionado, la placa de cocción apaga el área de calentamiento automáticamente, pero entrará en funcionamiento nuevamente después de algunos segundos. Por lo tanto, es perfectamente normal que las áreas de calentamiento se enciendan y se apaguen.
- No utilice recipientes con diámetro más grande al del área de calentamiento, principalmente en las áreas cerca del tablero de mandos.
- El uso de recipientes con diámetro menor que el área de calentamiento dejará que se escape parte del calor, desperdiciándose energía además de poder provocar un accidente.
- Verifique periódicamente el estado de la instalación eléctrica del lugar donde está instalado el producto.
- Nunca ponga las manos sobre el área de calentamiento, mientras la letra "H" esté encendida en el display correspondiente.

Limpeza

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, apague la placa de cocción vitrocerámica.
- Para aumentar la vida útil de su producto y evitar manchas, limpie inmediatamente cualquier líquido o residuo que caiga sobre la mesa vitrocerámica.

¡ATENCIÓN!

La limpieza siempre se debe realizar con la mesa vitrocerámica fría. Sin embargo, cuando objetos plásticos, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar en su composición entren en contacto con la superficie vitrocerámica caliente, será necesario retirar esos residuos mientras esté caliente, utilizando la espátula especial que viene con el producto. Después que la superficie vitrocerámica se enfríe, tal vez no se puedan remover los residuos derretidos (azúcar, plástico o papel aluminio).

- Siempre límpielo después de cada uso. Eso garantiza el buen estado del producto, además de facilitar la limpieza.
- Para la limpieza, utilice solamente: espátula especial, detergente/jabón neutro, esponja o paño blando, toallas de papel y agua.
- Siempre séquelo bien después de la limpieza.
- Elimine pequeños residuos con paño húmedo.
- Nunca utilice productos abrasivos como pulidores, esponjas abrasivas o de acero o aluminio, detergentes corrosivos u objetos puntiagudos que puedan arañar la pieza.
- No utilice productos inflamables
- **No utilice máquinas de limpieza a vapor en este equipo.**
- Si es necesario, llame al Servicio Autorizado para cualquier mantenimiento correctiva de su producto. Ese servicio no es gratuito.
- Para sacar manchas persistentes, utilice la pasta de limpieza para vidrios vitrocerámicos TRAMONTINA.
- El uso de la espátula especial para superficie vitrocerámica (viene con el producto) no perjudica la mesa si se utiliza a un ángulo de 30° (figura 8).



Fig. 8

Instalación

¡ATENCIÓN!

Recomendamos que la instalación se haga por la Red de Servicios Autorizados TRAMONTINA (consulte el folleto que viene con el producto). Esa instalación no es gratuita, siendo que los gastos de mano de obra y accesorios correrán son por cuenta del consumidor.

- **Toda y cualquier preparación del lugar para la instalación de la placa de cocción, incluyendo: instalaciones eléctricas, muebles, accesorios, etc. es de entera responsabilidad del consumidor.**
- La instalación y los trabajos de mantenimiento los debe realizar exclusivamente la Red de Servicios Autorizados.
- TRAMONTINA no se responsabiliza por accidentes (daños a personas, animales, objetos, entre otros), causados por una instalación que no se haya hecho de acuerdo a las informaciones contenidas en este manual.
- Los dispositivos de seguridad y regulado automático de los aparatos, durante su vida útil, pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor del componente debidamente autorizado.

Lugar de instalación

En la mesada donde se vaya a instalar la placa de cocción se tiene que dejar una abertura con las dimensiones indicadas en la figura 9 y tabla 4, asegurándose que se respeten las dimensiones mínimas del espacio en el que debe ser instalado el aparato (figura 10).

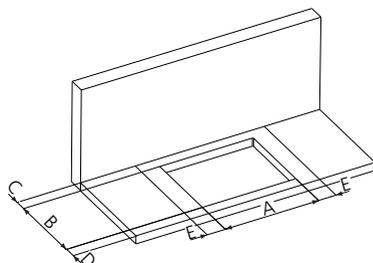


Fig. 9

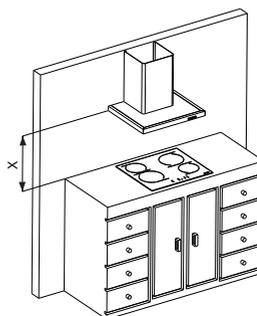


Fig. 10

Dimensiones para la instalación (mm)					
Modelo placa de cocción	A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominó Touch 2EV 30	268	500	50	50	50
Square Touch 4EV 60	560	490	50	50	50

Tabla 4

En el proyecto de la cocina se deben observar las siguientes distancias mínimas:

- Un mueble de columna debe estar a una distancia mínima de 50 mm del borde lateral de la placa de cocción.
- Para la circulación del aire, es necesario que quede un espacio libre mínimo de 50 mm abajo de la placa de cocción.
- Para garantizarla una correcta fijación, el mueble debe permitir total acceso a la parte inferior de la placa de cocción. Recomendamos que cualquier cerramiento de la parte inferior del mueble sea removible, en el caso de tener que sacar el producto.

- Para un mueble aéreo, considerar 750 mm como distancia mínima hasta la superficie vitrocerámica. En relación a una campana, la distancia mínima desde la placa de cocción se debe consultar al respectivo proveedor (Figura 10).
- El material de fabricación del mueble cercano al área de calentamiento debe resistir al calor. En el caso de instalación en mesada de laminado plástico, el pegamento debe resistir a una temperatura mínima de 150° C para evitar que se despegue el revestimiento.
- **Es indispensable que el lugar en donde se vaya a instalar el aparato tenga ventilación permanente para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.**
- El producto se debe instalar en una superficie plana que permita su perfecto nivelado.

Fijación de la placa de cocción a la mesada

- El kit de fijación que viene con el producto está compuesto de soportes especiales, tornillos y presillas de fijación (figura 11).
- Centralice la placa de cocción con la abertura de la mesada antes de fijarlo.
- Las 4 presillas de fijación se deben encajar en la parte inferior de la placa de cocción. Preste atención porque la posición de las presillas depende del espesor de la mesada (figura 11). El tornillo debe ajustarse hasta que el producto se recuesta al mueble.

Obs.: el espesor de la mesada donde se instalará la placa de cocción debe ser como mínimo de 34 mm.

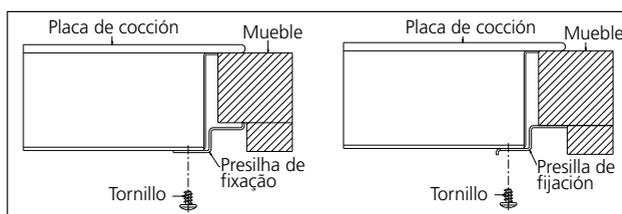


Fig. 11

Instalación eléctrica

Verifique si la tensión de alimentación indicada en la etiqueta del producto es la misma que la de la residencia.

- La conexión del cable de alimentación se debe hacer con el conector que viene con el producto (figura 12).

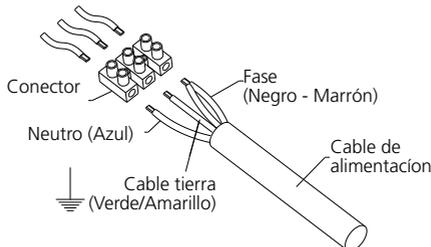


Fig. 12

- Conecte el producto a un circuito propio y exclusivo.
- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V (fase + neutro), utilice disyuntor termomagnético **monofásico** de 32 A en el cable fase (figura 13).
- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V de dos fases, utilice un disyuntor termomagnético **bifásico** de 32 A (figura 14).

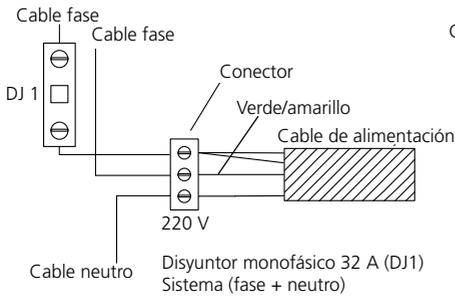


Fig. 13

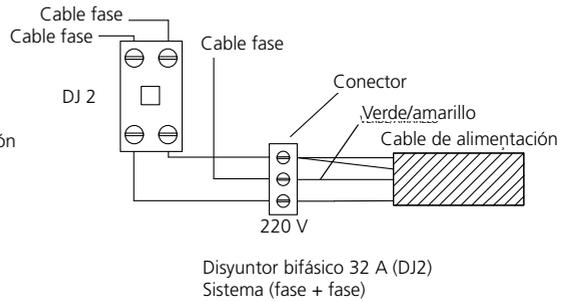


Fig. 14

¡ATENCIÓN!

Antes de realizar la conexión eléctrica, verifique si las características de la instalación eléctrica están de acuerdo a las informaciones indicadas en la etiqueta del producto.

- **La conexión del cable a tierra es obligatoria.** El cable de alimentación ya tiene un cable embudido con esa finalidad, debiendo instalarse de acuerdo a la norma de su país.
- En caso de conexiones a tierra ineficientes, se recomienda utilizar el dispositivo "DR" [dispositivo de protección contra corriente diferencial/residual].
- La sección de los cables de la red eléctrica, desde el cuadro de disyuntores hasta el punto de conexión del producto debe estar de acuerdo a la tabla 5.
- En caso de dudas, consulte un electricista de confianza.

Placa de cocción	25 metros	40 metros	70 metros
Dominó Touch 2EV 30	2,5 mm ²	4,0 mm ²	6,0 mm ²
Square Touch 4EV 60	4,0 mm ²	6,0 mm ²	10,0 mm ²

Tabla 5

¡ATENCIÓN!

- **No utilice extensiones ni adaptadores para conectar su producto.**
- **Este equipo no se proyectó para operarse con timer externo o cualquier sistema de control remoto.**
- La instalación eléctrica de la residencia y el disyuntor deben ser compatibles con el uso del producto.

ATENCIÓN!

Si el cable eléctrico de alimentación está averiado se debe cambiar en el fabricante, agente autorizado o por persona calificada para ello, para evitar riesgos.

Especificaciones técnicas

Modelo	Square Touch 4EV 60	Dominó Touch 2EV 30
Tensión (V)	220 ± 5%	220 ± 5%
Frecuencia (Hz)	50 - 60	50 - 60
Potencia máxima (kW)	5,5	3,0
Área de calentamiento Ø190 mm (kW)	1,8	---
Área de calentamiento Ø155 mm (kW)	1,2	---
Área de calentamiento Ø200 mm (kW)	---	1,8
Área de calentamiento Ø165 mm (kW)	---	1,2
Consumo máximo (kW/h)	5,5	3,0
Disyuntor termomagnético (A)	32	16
Grado de protección	IPX0	IPX0
Clase de construcción	Clase I	Clase I
Dimensiones (mm)	Ancho	590
	Profundidad	520
	Altura	55
Pesos (kg)	Neto	8,6
	Bruto	10,1

Tabla 6

Certificado de garantía

- **TRAMONTINA TEEC S.A.** ofrece garantía por este producto ante cualquier vicio o defecto de fábrica durante un período total de 12 (doce) meses.
- El plazo de la garantía comienza en la fecha de emisión de la boleta de compra del equipo, que deberá adjuntarse a este certificado, siendo que la garantía solamente será válida mediante la presentación de dicha boleta.
- La garantía incluye el cambio de piezas y mano de obra en la reparación de defectos de fábrica constatado por **TRAMONTINA TEEC S.A.** y efectuados por el Servicio Autorizado TRAMONTINA en las ciudades que poseen Servicio Autorizado.
- Las piezas plásticas, gomas, mesa vitrocerámica y piezas sujetas al desgaste natural por el uso, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de las piezas y las consecuencias derivadas de estos hechos poseen garantía de 90 días, contados a partir de la fecha de expedición de la boleta de compra del producto.

La garantía se invalidará si:

- Las recomendaciones de uso y de limpieza de este manual no se hayan respetado.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se instaló o utilizó en desacuerdo con el Manual de Instrucciones.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** se conectó en tensión diferente a la especificada.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** hubiese recibido malos tratos, descuidos (arañados, deformaciones o similares en consecuencia de la utilización, bien como aplicación de productos químicos, abrasivos o similares que provoquen daños a la calidad del material o componente) o que haya sufrido alteraciones, modificaciones o reparaciones hechas por personas o entidades no autorizadas por **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- El problema hubiese sido causado por accidente o mal uso del producto por el consumidor.
- La **placa de cocción TRAMONTINA** no se utilizó exclusivamente para uso semiprofesional.
- Se hubiese retirado y/o alterado el número de serie de la etiqueta de identificación del producto.

La garantía no cubre:

- Piezas desgastadas por el uso normal/natural;
- No funcionamiento o fallas derivadas de interrupciones del abastecimiento de energía eléctrica en el lugar donde esté instalado la **placa de cocción TRAMONTINA** o de oscilaciones de tensión superiores a lo establecido en este Manual.
- Piezas averiadas debido a accidentes de transporte o manejo, abollados, arañados o actos y efectos de la naturaleza, tal como descargas atmosféricas, lluvia, inundaciones, etc.
- Transporte hasta el local definitiva de la instalación, piezas, materiales y mano de obra para la preparación del local donde se instalará la **placa de cocción TRAMONTINA**, tales como: red eléctrica, conexión a tierra, albañilería, muebles, etc.
- Funcionamiento anormal de la placa de cocción TRAMONTINA derivado de la falta de limpieza y exceso de residuos.
- En el caso que sea necesario utilizar materiales que no vienen con el producto, así como mano de obra específica para la preparación del lugar de instalación, los gastos generados correrán por cuenta del consumidor.
- Transporte del producto desde la fábrica hasta la casa del cliente o viceversa.
- Gastos relativos al lugar de instalación, como muebles o incluso la mesada de granito, mármol u otro material cualquiera.
- Costos generados por un reclamo donde el Servicio Autorizado no averigua repuestos con defecto de

- fabricación o por uso no indicado en el manual de instrucciones, podrán ser cobrado del consumidor.

Condiciones de la garantía:

- En las localidades no atendidas por la red de Servicios Autorizados, o fuera del perímetro urbano, la placa de cocción que necesite conversión o reparación en garantía deberá entregarse en el Servicio Autorizado más cercano, con gastos de flete y riesgos de accidente por cuenta del cliente propietario.
- Gastos derivados de la instalación de piezas que no pertenezcan la **placa de cocción TRAMONTINA**, son responsabilidad del consumidor.
- Debido a la continua evolución de sus productos, **TRAMONTINA TEEC S.A.** se reserva el derecho de alterar las características generales, técnicas y estéticas sin previo aviso.
- Este aparato fue probado y controlado por personal especializado antes de dejar la fábrica, de modo de garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
- Las piezas de reposición originales se encuentran en la Red de Servicios Autorizados.
- Cualquier vicio o defecto constatado en este producto debe comunicarse inmediatamente al Servicio Autorizado Tramontina más cercano a su residencia, cuyo contacto y dirección se encuentran en la lista que viene con el producto, en el sitio (**www.tramontina.com**) o informados por el Servicio de Atención al Consumidor TRAMONTINA.
- Cualquier mantenimiento o regulado que sea haga necesario se debe realizar con cuidado y por personal calificado. Por este motivo, recomendamos recurrir siempre a la Red de Servicios Autorizados, especificando la marca y el modelo de su aparato, así como el número de serie, que se encuentra en la caja externa o en la parte inferior de la **placa de cocción TRAMONTINA**.

Nota:

Todos los repuestos con vicio o defecto de fabricación, confirmados por TRAMONTINA Teec S/A o por el Servicio Autorizado, siempre en el periodo de la garantía, serán reemplazados sin costo. No hay cambio de producto.

TRAMONTINA

CERTIFICADO DE GARANTÍA - TRAMONTINA TEEC

Nº. de Factura o Nº de Serie:

Fecha de Compra:

Sello o nombre del punto de venta

Para el consumidor.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.



TRAMONTINA

REGISTRO DEL PUNTO DE VENTA - TRAMONTINA TEEC

Nº. de Factura:

Nº. de Serie:

Fecha de Compra:

Nombre y apellido:

Ciudad/Provincia:

Nº. de teléfono del usuario:

Para el punto de venta.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.

ATENÇÃO!

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

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

Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

tramontina.com