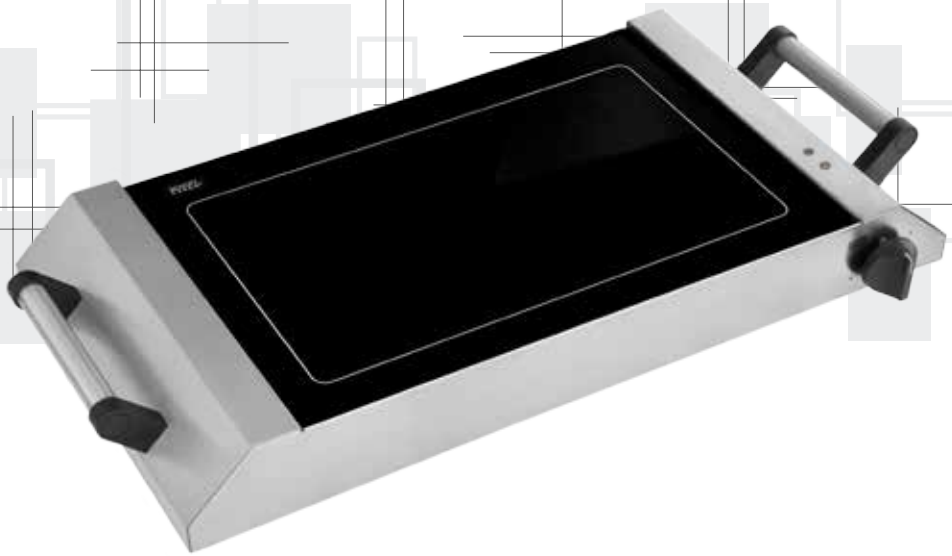
MANUAL DE INSTRUÇÕES

VITRO GRILL

Design



TRAMONTINA

Sr. (a) proprietário (a) do Vitro Grill **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 Vitro Grill **TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

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

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

A **TRAMONTINA TEEC S.A.** está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h.

Fone: (54) 3433-2800 - sac@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com

Índice

Apresentação geral do produto....3
Utilização do produto....3
Cuidados / Dicas para o uso correto....4
Limpeza....5
Instalação....6
Instalação elétrica....6
Especificações técnicas....7
Termo de garantia....8

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

Apresentação geral do produto

Vitro Grill Design

Ref.: 94710/011 e 94710/022

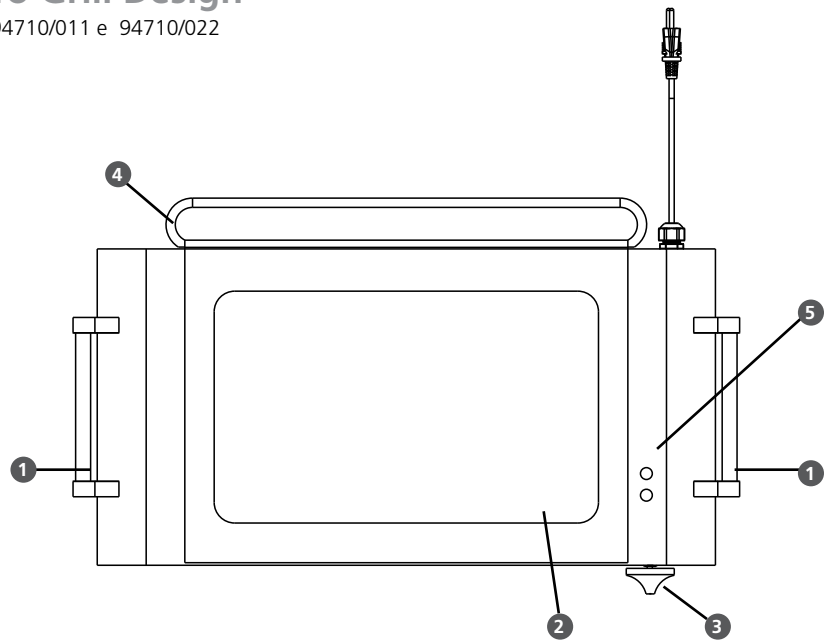


Fig. 1

1. Alças para deslocamento
2. Área de cozimento
3. Manípulo do regulador térmico
4. Recolhedor de gordura externo
5. Lâmpada indicativa de funcionamento e de calor residual

Obs.: O Vitro Grill funciona em 127 ou 220 V (± 5 %). Não é bivolt. Verifique a tensão do produto antes de ligar na rede elétrica do local onde ele irá funcionar.

Utilização do produto

- O Vitro Grill apresenta uma forma saudável de preparar alimentos, podendo eles serem preparados diretamente sobre a superfície vitrocerâmica, como por exemplo, carnes, legumes e omeletes, ou utilizando panelas adequadas para esse tipo de superfície.
- Devido a fonte intensa de calor localizada abaixo da superfície vitrocerâmica, as carnes cozidas diretamente no Vitro Grill tem como característica ficarem macias e suculentas, uma vez que este modo de preparo do alimento conserva o "suco" dentro da própria carne.
- Para ligar o Vitro Grill, gire o manípulo (figura 2) no sentido horário ou anti-horário até a posição desejada, de 1 a 5. Quando selecionado uma posição, a lâmpada indicadora amarela localizada ao lado da área de aquecimento se acenderá indicando que o Vitro Grill está em funcionamento.
- Para desligar o Vitro Grill, gire o manípulo até a posição "0" (desligado).
- A área de cozimento está demarcada por um linha de cor cinza, tendo ela uma dimensão de 375 x 225 mm.

Posições do regulador térmico

0 - Desligado

1 - Manter aquecido

2 - Temperatura baixa

3 - Temperatura média

4 - Temperatura alta

5 - Cozinhar/fritar e assar

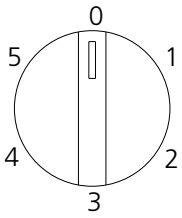


Fig. 2

Recolhedor de gordura externo

Este acessório tem como finalidade recolher o excesso de gordura proveniente do preparo dos alimentos no Vitro Grill.

Seu uso não é obrigatório, mas recomenda-se que o utilize para evitar o escorrimento de gordura, óleo e demais líquidos, sobre a área onde se está utilizando o Vitro Grill.

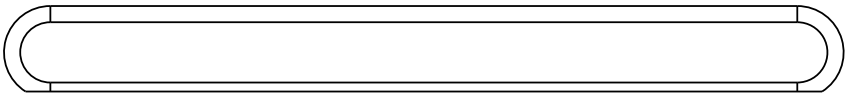


Fig. 3

Temperaturas aproximadas da área de aquecimento

Posição	1	2	3	4	5
Temperatura	90 °C	135 °C	190 °C	255 °C	370 °C

Tabela 1

Antes da primeira utilização

- Antes de ligar o Vitro Grill na rede elétrica de alimentação pela primeira vez, limpe a superfície vitrocerâmica com um pano macio e detergente neutro, e posteriormente enxágue utilizando um pano úmido. Após a limpeza, seque bem o Vitro Grill.
- Aqueça a superfície sem alimentos ou recipientes por aproximadamente 10 minutos na potência máxima (5), a fim de eliminar os possíveis resíduos do processo de fabricação.
- O local deverá estar bem ventilado, pois poderá ocorrer um pouco de fumaça.

Cuidados / Dicas para o uso correto

- Verifique se a tensão do Vitro Grill é a mesma do local onde ele será utilizado. Na parte inferior do produto e no cabo de alimentação, há etiquetas indicando a tensão de alimentão do aparelho.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, não utilize-o, pois poderá não ser seguro ao usuário.
- 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.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em operação.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não apoie as mãos na superfície vitrocerâmica enquanto ela estiver quente.
- Para deslocar o produto use as alças laterais.
- As gorduras aquecidas excessivamente, ou óleos, poderão incendiar-se.
- Verifique se há espaço livre suficiente ao redor do Vitro Grill, a fim de evitar que possíveis respingos de óleo quente ou líquidos atinjam outros objetos ou alimentos.
- Não utilize panelas esmaltadas, pois este material não resiste às altas temperaturas, podendo danificar a superfície vitrocerâmica (consulte o fabricante de panela).
- Panelas de cobre ou com fundo de cobre, poderão deixar marcas de resíduos metálicos, que causarão manchas permanentes na superfície vitrocerâmica.
- Recipientes plásticos ou de alumínio fino, podem derreter com a temperatura elevada, danificando a superfície vitrocerâmica.
- Nunca deixe materiais inflamáveis sobre ou próximo a superfície do produto.
- Mantenha as crianças afastadas do Vitro Grill, mesmo quando ele estiver desligado, pois o aparelho poderá estar quente após o uso.
- Verifique regularmente se o cabo de alimentação não está danificado.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar danos a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Não coloque o produto ou o cabo de alimentação sobre ou próximo a superfícies quentes.
- Não desloque o Vitro Gill enquanto ele estiver quente, ou quando houver alimentos /recipientes sobre a área de aquecimento.
- Não utilize o produto para outros fins, a não ser para os especificados neste manual de instruções.
- Utilize o produto sempre em uma superfície plana e estável.
- Caso for utilizar uma extensão elétrica, ela deve ser adequada para a utilização neste tipo de aparelho.

ATENÇÃO!

Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Se for percebido qualquer ruptura na superfície vitrocerâmica, desligue imediatamente o produto e retire o cabo da alimentação elétrica.
- Nunca mergulhe o produto em água ou em outro tipo de líquido.
- Enquanto o Vitro Grill estiver em uso, não cubra a superfície vitrocerâmica, pois isso poderá provocar um superaquecimento podendo até mesmo danificar algum componente do aparelho.
- Não coloque objetos pesados sobre o produto.
- Antes de colocar algum recipiente sobre o Vitro Grill, verifique se esse não está danificado e se conta com a base plana e limpa.
- **A lâmpada vermelha localizada à esquerda do Vitro Grill, tem a finalidade de sinalizar que a superfície vitrocerâmica está quente. A lâmpada permanecerá acesa até que a superfície esfrie, mesmo com o produto desligado.**
- **Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na área vitrocerâmica, uma vez que podem ficar quentes.**
- **Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes protegidos da chuva.**

Limpeza

Este produto foi fabricado com a finalidade de preparar e cozinhar alimentos diretamente sobre a superfície vitrocerâmica. Portanto, para aumentar a vida útil de seu Vitro Grill, siga corretamente as instruções contidas neste manual de instruções.

• Recomenda-se que após cada utilização do Vitro Grill, ele seja limpo conforme as indicações a seguir.

ATENÇÃO!

- **Açúcar, alimentos adocicados e resíduos de plástico, devem ser removidos imediatamente da superfície vitrocerâmica ainda com ela quente, utilizando a espátula especial. Não espere esfriar a superfície, pois isso poderá danificar a área de aquecimento (não coberto pela garantia).**
- **Antes de iniciar a limpeza do Vitro Grill, desconecte-o da rede elétrica.**
- Caso houver resíduos sobre a área de aquecimento após o cozimento dos alimentos, com a superfície vitrocerâmica ainda quente, raspe-a com a espátula especial a fim de remover estas sujeiras.
- Depois de esfriar a superfície vitrocerâmica, limpe-a com uma esponja macia e detergente neutro. Se preferir, pode-se utilizar também papel toalha.
- Após remover todos os resíduos, limpe a superfície vitrocerâmica com um pano umedecido com água. E seque-o bem após a limpeza.
- Para remover resíduos mais persistentes, após o cozimento (com o aparelho desconectado da rede de alimentação elétrica) raspe a superfície vitrocerâmica ainda quente com a espátula especial, e posteriormente coloque papel toalha umedecido com água sobre toda a área de aquecimento. Aguarde alguns minutos a fim de que os resíduos amoleçam, retire o papel toalha, raspe novamente a superfície com a espátula especial, e proceda com a limpeza conforme foi citado anteriormente.
- Nunca utilize para a limpeza produtos abrasivos, saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergente corrosivo, ou objetos pontiagudos que possam riscar o Vitro Grill.
- Para limpar o aço inox, utilize um pano ou esponja macia, umedecida com água e detergente neutro. Para manchas persistentes, utilize a "Pasta de Limpeza Tramontina" que é apropriada para inox.
- Para realizar a limpeza, não utilize produtos inflamáveis.

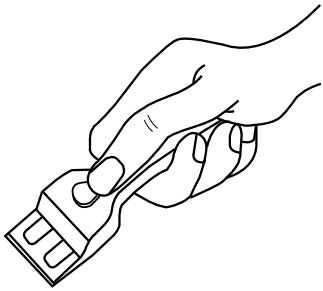


Fig. 4

Instalação

- O Vitro Grill deve ser utilizado sobre uma superfície plana e estável.
- Para a instalação, basta seguir as orientações contidas neste manual. Instalação não gratuita.
- Caso solicite ao Serviço Autorizado (nas cidades que possuem Serviço Autorizado) para fazer a instalação do Vitro Grill, esse cobrará por tal serviço, previamente aprovado pelo consumidor. Na eventual necessidade de conserto, o produto deverá ser entregue no Serviço Autorizado mais próximo pelo cliente proprietário.

Instalação elétrica

- Para proteção da rede elétrica, é recomendável a instalação de um disjuntor termomagnético.
- Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta de identificação do produto localizada na parte externa do Vitro Grill é a mesma da sua residência 127 V ou 220 V / 50 - 60 Hz.

- O Vitro Grill já possui fio terra embutido no cabo de alimentação elétrica, o qual deve ser conectado a um aterramento eficiente.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR 5410 – Seção Aterramento.
- Ligar o produto em uma tomada bipolar com o contato terra de 3 pinos redondos 16 A (NBR 14136) figura 5, exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada, figura 6.

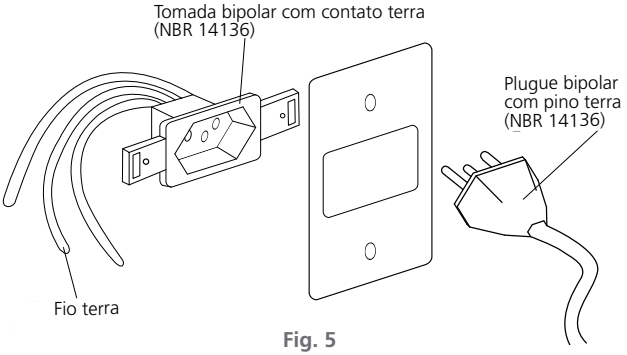


Fig. 5

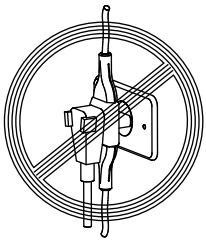


Fig. 6

- Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou por pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Este produto não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- Em caso de dúvida consulte um eletricista de sua confiança.

Especificações técnicas

Referência		94710/011	94710/022
Tensão (V)		127	220
Frequência (Hz)		50 - 60	50 - 60
Potência Máxima (W)		1650	1700
Disjuntor Termomagnético (A)		16	16
Tempertura Máxima Aproximada (°C)		370	370
Peso (kg)	Líquido	5,8	5,8
	Bruto	7,2	7,2
Dimensões (mm)	Profundidade	390	390
	Largura	645	645
	Altura	85	85

Tabela 2

Termo de garantia

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

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Vitro Grill TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Vitro Grill TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- O **Vitro Grill TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos, (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente) ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- **O Vitro Grill 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 **Vitro Grill 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 **Vitro Grill TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Vitro Grill TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- 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 por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passiveis de cobrança aos consumidores.

Condições da garantia:

- O **Vitro Grill** que necessitar de atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue no Serviço Autorizado mais próximo, pelo cliente proprietário, mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado, ou fora do perímetro urbano, o **Vitro Grill** 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 **Vitro Grill TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A**., devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
  As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviço Autorizado.
- Qualquer defeito que for constatado 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)**, 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 Serviço Autorizado, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram neste manual ou no próprio **Vitro Grill TRAMONTINA.**

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

ATENÇÃO!

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

• Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.

• Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

Número de Série de seu produto:

Revisão 01 / Setembro 2015 / 088801

TRAMONTINA

tramontina.com