

TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOPS A GÁS

Conhecendo produto

Dominó 1GG Tri 30

Dominó 2GG 30

Penta 5GG Tri 70

Trapézia 4GG Tri 70

Penta Side Plus 5GG Tri 90



GRÁTIS 6 MESES
de garantia adicional

Registrando o seu produto em:

www.tramontina.net/cadastrogarantia

Válido somente para o Brasil.



Apresentação geral dos cooktops

Dominó 1GG TRI 30

Ref.: 94702/101

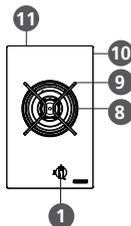


Fig. 1

Dominó 2GG 30

Ref.: 94702/201

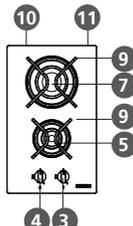


Fig. 2

Penta 5GG TRI 70

Black Ref.: 94708/201

White Ref.: 94708/271

Red Ref.: 94708/281

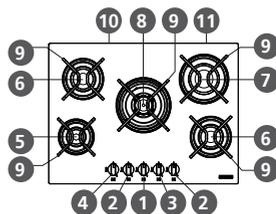


Fig. 3

Trapézio 4GG TRI 70

Black Ref.: 94707/201

White Ref.: 94707/271

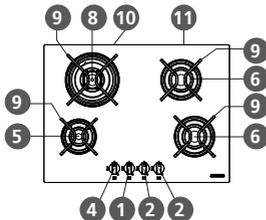


Fig. 4

Penta Side Plus 5GG TRI 90

Black Ref.: 94709/301

White Ref.: 94709/371

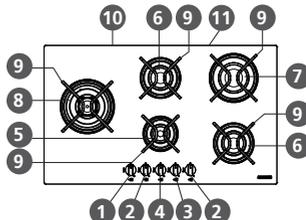


Fig. 5

- 1 - Manípulo de controle do queimador Tripla Chama
- 2 - Manípulo de controle do queimador Semirrápido
- 3 - Manípulo de controle do queimador Rápido
- 4 - Manípulo de controle do queimador Auxiliar
- 5 - Queimador Auxiliar (1,00 kW)

- 6 - Queimador Semirrápido (1,75 kW)
- 7 - Queimador Rápido (3,20 kW)
- 8 - Queimador Tripla Chama (3,80 kW)
- 9 - Trempe (grelha) de aço esmaltado
- 10 - Cabo de alimentação elétrica
- 11 - Entrada do gás

ATENÇÃO!

Os Cooktops TRAMONTINA saem de fábrica regulados para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Estes aparelhos foram desenvolvidos para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-os para outros fins.

Cuidados

- 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.

- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.
- Verifique sempre se os manipulos estão na posição “0” (desligado), quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Para desconectar o cooktop da tomada de alimentação elétrica, retire-o pelo plugue e nunca puxando o cabo de alimentação.
- O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
- Certifique-se de que os cabos das painéis estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo, portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
- Cuidado ao utilizar óleos e outras gorduras para o cozimento, pois o derramamento pode ocasionar incêndio.
- A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando uma boa ventilação.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de produzir uma faísca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.

ATENÇÃO!

Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama, podendo provocar choques e manchar a mesa.

- **Cuide para que não caiam objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos sobre a superfície de vidro, pois ela poderá trincar ou rachar.**
- **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.**
- **Este cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**

ATENÇÃO!

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

Lembre-se

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

Instalação do cooktop

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o livreto que acompanha o produto).

Especificações técnicas

Modelo do Cooktop	Dominó 1GG TRI 30	Dominó 2GG 31	Penta 5GG TRI 70
Referência do Cooktop	94702/101	94702/201	Black - 94708/201 White - 94708/271 Red - 94708/281
Tensão (V)	127 - 220		
Frequência (Hz)	50 - 60		
Potência elétrica (W)	5		
Categoria	II 2,3		
Tipo de gás*	G30 - GLP = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)		
Queimador Rápido (kW)	-	1 x 3,20	1 x 3,20
Queimador Semirrápido (kW)	-	-	2 x 1,75
Queimador Auxiliar (kW)	-	1 x 1,00	1 x 1,00
Queimador Tripla Chama (kW)	1 x 3,80	-	1 x 3,80
Potência máxima (kW)	3,80	4,20	11,50
Dimensões do cooktop (mm)	Largura	310	690
	Profundidade	510	510
	Altura	113	115
Dimensões do nicho (mm)	Largura	275	600
	Profundidade	475	480
Pesos (kg)	Líquido	4,80	11,70
	Bruto	5,90	13,20

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

Tabela 3