

TRAMONTINA

Manual de Instruções

COOKTOPS A GÁS

Conhecendo produto

Brasil 3GG 45

Brasil 4GG 55

Brasil 5GG 70

Brasil 5GG Tri 70

Brasil Trapézio 4GG Tri 70



GRÁTIS 6 MESES
de garantia adicional

Registrando o seu produto em:

www.tramontina.net/cadastrogarantia

Válido somente para o Brasil.



LINHA



Apresentação geral dos cooktops

Brasil 3GG 45

Ref.: 94726/501

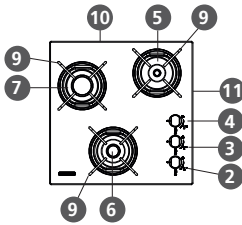


Fig. 1

Brasil 4GG 55

Ref.: 94703/501

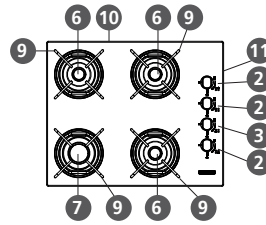


Fig. 2

Brasil 5GG 70

Ref.: 94708/501

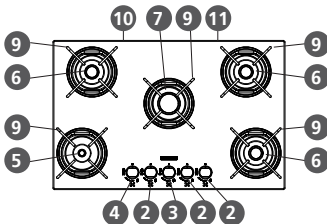


Fig. 3

Brasil 5GG TRI 70

Ref.: 94708/502

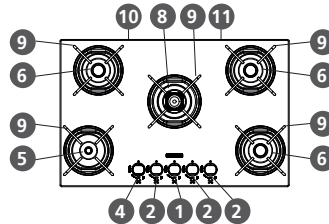


Fig. 4

Brasil Trapézio 4GG TRI 70

Ref.: 94753/501

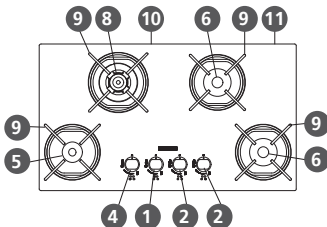


Fig. 5

- 1 - Manípulo de controle do queimador Mini 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 Mini Tripla Chama (2,90 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 produtos 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.
- Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.

- **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.**

ATENÇÃO!

Antes de utilizar o cooktop pela primeira vez, retire a proteção plástica presente sobre cada queimador.

- Verifique sempre se os manípulos estão na posição “0” (desligado), quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Para desconectar o cooktop da tomada de alimentação elétrica, retire 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 período de tempo, portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos sobre os queimadores, a fim de 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 assim de 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 fálscia para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.
- **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.**

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 (esse gás é asfixiante).
- O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás irá subir em direção ao teto (esse gás é asfixiante).

Especificações técnicas

Modelo do Cooktop	Brasil 3GG 45	Brasil 4GG 55	Brasil 5GG 70	Brasil 5GG TRI 70	Brasil Trapézio 4GG TRI 70
Referência	94726/501	94703/501	94708/501	94708/502	94753/501
Queimador Rápido (kW)	1 x 3,20	1 x 3,20	1 x 3,20	-----	-----
Queimador Semirrápido (kW)	1 x 1,75	3 x 1,75	3 x 1,75	3 x 1,75	2 x 1,75
Queimador Auxiliar (kW)	1 x 1,00	-----	1 x 1,00	1 x 1,00	1 x 1,00
Queimador Mini Tripla Chama (kW)	-----	-----	-----	1 x 2,90	1 x 2,90
Potência térmica (kW)	5,95	8,45	9,45	9,15	7,40
Dimensões (mm)	Largura	450	550	700	700
	Profundidade	450	450	450	450
	Altura	100	98	98	102
Pesos (kg)	Líquido	6,00	8,50	10	10
	Bruto	7,10	10	11,20	11,20

Tabela 3