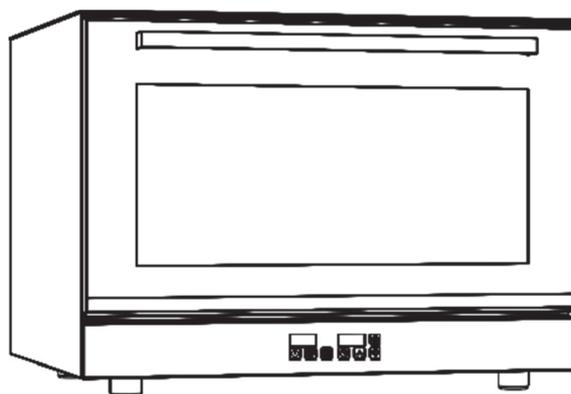
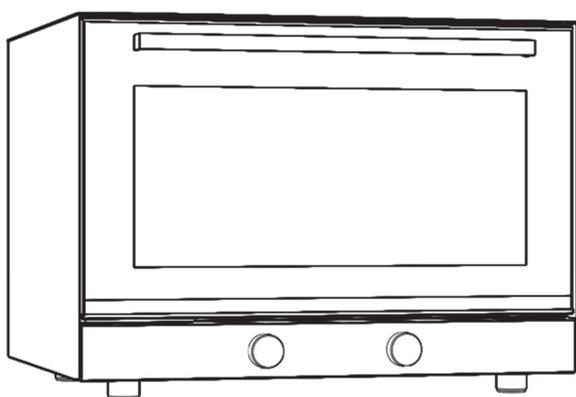


# TRAMONTINA



## FORNO ELÉTRICO A CONVECÇÃO MAXI

Forno Fácil  
Forno Digital

## MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

Leia atentamente as instruções a seguir antes de instalar e utilizar os equipamentos



O fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características dos aparelhos apresentados nesta publicação.

ÍNDICE	
CAPÍTULO I .....	4
1.1 Recomendações gerais .....	4
1.2 Garantia .....	5
1.3 Movimento, transporte e descarga .....	6
1.4 Regras e instalação .....	6
1.4.1 Antes da primeira utilização .....	7
1.5 Conexão ao sistema elétrico .....	8
1.6 Conexão à rede hidráulica .....	9
1.7 Dispositivos de segurança.....	9
1.8 Características técnicas .....	10
CAPÍTULO II – INSTRUÇÕES DE USO .....	11
2.1 Recomendações preparatórias .....	11
2.2 Painel de controle e instruções dos controles manuais .....	11
2.3 Análise de algumas avarias .....	12
2.4 Forno elétrico a convecção Digital .....	13
2.4.1 Painel de controle e instruções dos controles digitais .....	13
2.4.2 Ligar e desligar .....	13
2.4.3 Definição da temperatura de cozimento .....	14
2.4.4 Definição do tempo de cozimento.....	14
2.4.5 Umidificação .....	14
2.4.6 Execução de um ciclo de cozimento.....	14
2.4.7 Acendimento programado .....	15
2.4.8 Gestão de programas .....	15
2.4.9 Indicações e alarmes.....	16
2.5 Limpeza e manutenção do forno .....	16
CAPÍTULO III .....	17
3.1 Recomendações de cozimento .....	17
CAPÍTULO IV – RESPONSABILIDADE AMBIENTAL .....	18
CAPÍTULO V – Esquemas gerais .....	19
5.1 Esquema de instalação .....	19

# CAPÍTULO I

## 1.1 Recomendações gerais

### **ATENÇÃO!**

- **Não utilizar a alça da porta para levantar o forno! Não seguindo esta instrução, em caso de quebra a garantia não terá validade.**
- Leia atentamente as instruções contidas neste manual, a fim de tomar as precauções necessárias para a instalação e utilização do produto.
- Estes equipamentos devem ser destinados apenas ao uso para o qual foram expressamente projetados, ou seja, para cozinhar ou aquecer alimentos; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O equipamento e os acessórios destinam-se a uso profissional e devem ser operados por profissionais qualificados.
- Os equipamentos foram desenvolvidos e testados por profissionais capacitados, de modo a garantir os resultados operacionais ideais.
- A instalação e qualquer manutenção que sejam necessárias devem ser realizadas com o máximo cuidado e atenção por profissionais qualificados. Por este motivo recomendamos consultar a rede autorizada Tramontina, especificando o problema, o modelo e o n° de série do equipamento indicados na etiqueta.
- Em caso de manutenção e/ou substituição de componentes, avaria ou funcionamento anormal, contate exclusivamente assistência autorizada pelo fabricante. Use somente peças de reposição originais.
- Antes da instalação, verifique se as especificações solicitadas neste manual são compatíveis com os valores indicados na etiqueta técnica do equipamento.
- A segurança elétrica do produto é garantida contanto que haja conexão a um sistema de aterramento eficaz (o qual deve ser revisado periodicamente) e em conformidade com a NBR 5410 – seção aterramento.
- A utilização e acompanhamento do produto durante a sua operação só devem ser confiadas a pessoas treinadas.
- Evite instalar o produto próximo a fontes de calor, tais como: fritadeiras, chamas, etc.
- Nunca obstrua as passagens de ar do equipamento, não impeça a dissipação do calor.
- Antes de ligar o equipamento pela primeira vez, é necessário limpá-lo com cuidado: veja parágrafo 2.5 deste manual.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica autorizada.
- Nunca suba ou sente na porta do equipamento quando ela se encontrar aberta.
- Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central do puxador.
- Para garantir a higiene e proteger os alimentos contra os fenômenos de contaminação, é necessário limpar cuidadosamente os elementos que entram em contato direta ou indiretamente com os alimentos e todas as áreas limítrofes. Efetue essas operações utilizando exclusivamente detergentes de uso alimentar, evitando produtos inflamáveis ou produtos que contenham substâncias nocivas para a saúde.
- Antes de usar o forno, verifique se a grelha e/ou bandeja estão firmes e devidamente encaixadas nos suportes das prateleiras.
- Ao abrir a porta do forno, durante ou no final do cozimento, afaste-se um pouco do produto, a fim de evitar queimaduras pela liberação do vapor acumulado.
- Quando o forno não se encontrar em funcionamento, certifique-se de que os manípulos de função, temperatura e timer se encontram na posição de “desligado”.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática do forno, durante a vida útil dele, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou fornecedor do componente, pela rede autorizada.
- O equipamento não deve ser limpo com jatos d’água diretos ou com um limpador a vapor.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas pelo responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o produto.

- Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, ele não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.

### **ATENÇÃO**

O não cumprimento destas regras básicas pode comprometer a segurança do equipamento e do usuário.

Declinamos de toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devidos à utilização de peças de reposição não originais e intervenções que possam modificar os requisitos de segurança, sem a permissão do fabricante.

**AVISO:** Para evitar queimaduras, não use

recipientes carregados com líquidos ou alimentos que podem se tornar líquidos, aquecendo em nível mais alto do que se pode facilmente observar. O adesivo ao lado acompanha o produto.



Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa, contínua de alimentos.

## **1.2 Garantia**

Os equipamentos têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando um ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador.

Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

A Tramontina conta com uma extensa e qualificada rede de assistência técnica. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos necessários para tal.

A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Tramontina, como objeto de análise.

Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia e troca do equipamento.

**Entre as razões de exclusão da garantia estão:**

- Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no

caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

- Irregularidades na instalação predial.
- Uso ou instalação em desacordo com o manual de instalação e utilização que acompanha o produto.
- Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
- Mudança nas condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, executadas por técnicos não autorizados.
- Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza e que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
- Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
- Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes de ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
- Danos no equipamento ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus-tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

- Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente de os danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.
- Componentes de consumo e desgaste, como lâmpadas, leds, vedações, correias,

rolamentos, bem como vidros e plásticos, estão excluídos da garantia contratual.

- Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão, imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

### 1.3 Movimento, transporte e descarga

Efetue a movimentação e a instalação respeitando as informações do fabricante, indicadas diretamente na embalagem, no aparelho e no presente manual.

O sistema de elevação e transporte do produto embalado prevê a utilização de uma empilhadeira de garfos ou de um porta-pallets, por conta do cliente. É necessário tomar particularmente cuidado para equilibrar o peso, de modo a evitar o risco de tombamento (evite inclinações



excessivas).

#### Atenção:

Ao introduzir o dispositivo de elevação, tenha cuidado com o cabo de alimentação e com a posição dos pés.

No ato da entrega verifique que a embalagem esteja inteira e que durante o transporte não tenha sofrido danos.

Qualquer dano deve ser imediatamente reportado ao transportador e à fabricante.

O equipamento deve ser desembalado o mais rapidamente possível, para verificar a sua integridade e a ausência de danos.

Não corte o papelão com ferramentas afiadas, para evitar danificar os painéis de aço que se encontram por baixo.

A embalagem é feita de papelão, e o pallet, de madeira. Na embalagem em papelão está impressa uma série de símbolos que evidenciam, segundo as normas internacionais, as instruções às quais devem ser submetidos os aparelhos durante as operações de carga e descarga, transporte e armazenamento.

A embalagem de papelão contém uma etiqueta de identificação na parte da frente, idêntica a etiqueta à colada no próprio produto.

#### Não utilizar a alça da porta para levantar o forno.

Após ter desembalado o aparelho, verifique que as características correspondam ao seu pedido de encomenda.

Em caso de eventuais anomalias, contate imediatamente a rede autorizada ou a fabricante do produto.

Os elementos da embalagem (sacos de nylon, poliestireno expandido, grampos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças.

Retire o filme protetor em PVC das paredes internas e externas, evitando usar ferramentas metálicas.

### 1.4 Regras e instalação

#### Regras gerais

É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do equipamento, o que inclui alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, disjuntor residual (DR),

tubulações, móveis e outros acessórios que não acompanham o produto.

O local destinado à instalação do equipamento deve ser bem ventilado.

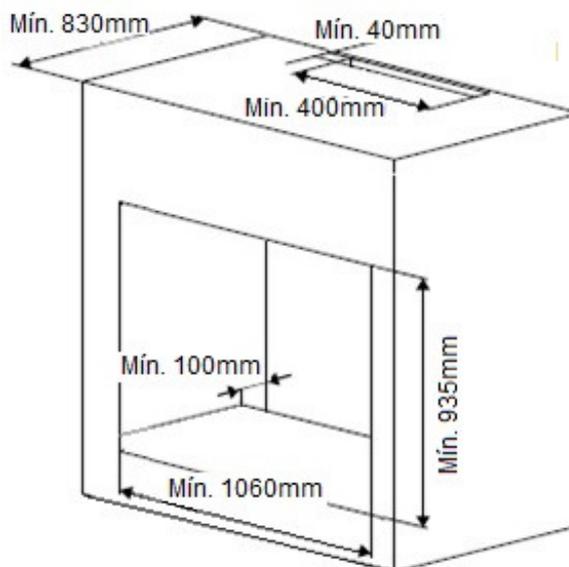
O equipamento só deve ser instalado ou reparado pela assistência técnica autorizada.

O equipamento deve ser colocado sobre superfície plana e nivelada. No caso de suportes, estes devem ser aptos a suportar o peso do equipamento. Usando os pés ajustáveis, nivele o equipamento.

Não posicione a parte traseira do equipamento contra a parede do local, e sim a uma distância mínima de 100 mm da mesma.

Para o bom funcionamento do Forno, o móvel de cozinha, para o caso de ser embutido o produto, deverá ter características conforme imagem seguinte.

É indispensável garantir a circulação do ar ao redor do Forno, portanto as aberturas do móvel deverão ser respeitadas. Na parte superior traseira do móvel deverá haver uma abertura para garantir uma boa ventilação. O espaço do móvel onde será instalado o Forno tem que estar conforme a figura a seguir:



### Importante

No caso de um forno com umidificação, conecte o equipamento permanentemente ao abastecimento de água.

Antes de realizar qualquer operação de instalação, manutenção ou limpeza, é absolutamente obrigatório desconectar as fontes de alimentação conectadas ao equipamento.

Os componentes funcionais do forno têm uma emissão de ruído não superior a **70 dB (A)**.

### CUIDADO!

Não instale o forno sobre piso escorregadio.

## 1.4.1 Antes da primeira utilização

Remova todos os adesivos presentes na frente do produto, porta e painel, menos a etiqueta de identificação localizadas na parte inferior do lado esquerdo da porta do produto.

Retire todo o material de proteção de bandejas coletoras e grelha.

Ligue o forno vazio e selecione a temperatura máxima. Deixe o forno funcionando nessas condições por aproximadamente 45 minutos, a fim de eliminar odores e vapores produzidos pelo

material isolante, graxas protetoras e resíduos de fabricação.

Durante esse primeiro aquecimento poderão ser notados um pouco de fumaça e odor desagradável, porém isto é normal. Por isso, abra uma janela do ambiente para ventilação durante esse primeiro aquecimento.

No final desse procedimento, quando o forno esfriar, limpe o interior e acessórios do forno com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.

## 1.5 Conexão ao sistema elétrico

Uma instalação incorreta ou fora dos padrões determinados neste manual poderá provocar sérios danos ao produto e levar até à perda da garantia.

O material do móvel no qual o forno será instalado deverá resistir ao calor mínimo de 100°C.

No caso de conexão direta à rede (sem tomada), é necessário instalar um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contatos que permita a desconexão completa nas condições da categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de instalação.

A segurança elétrica dos equipamentos é garantida somente se estiverem conectados a um sistema de aterramento efetivo realizado de acordo com a regulamentação em vigor e periodicamente revisado por pessoal qualificado. O fio terra amarelo /verde não deve ser interrompido.

De qualquer maneira, o cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que nenhum ponto dele entre em contato com o equipamento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica ou por um profissional que possua qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.

Certifique-se de que a tensão da rede corresponde ao mostrado na etiqueta técnica do equipamento.

Não use tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o equipamento e a tomada, pois podem provocar curto-circuito ou incêndio.

Este dispositivo deve ser instalado no sistema elétrico permanente do local de instalação e nas imediações do próprio equipamento para que os usuários possam acessá-lo facilmente.

Quanto às medidas da linha de alimentação, do interruptor principal e do cabo, consulte os dados mostrados na tabela de dados técnicos (parágrafo 1.8).

O forno deve ser incluído em um sistema equipotencial. A conexão deve ser realizada com um condutor de seção transversal mínima, conforme orientação da tabela abaixo. Este condutor deve ser conectado ao terminal que está identificado com uma

etiqueta com o símbolo  que significa **Terminal de Equipotencialidade**. Nesse contexto é permitida uma variação de tensão máxima de  $\pm 10\%$ .

Utilizar um cordão de alimentação resistente a óleos com características não inferiores à tipologia H07RN-F resistente no mínimo a 80°C.

A tabela abaixo mostra a seção mínima do condutor para os diversos quadros citados na mesma.

Distância até o quadro de distribuição	Até 25 metros	Até 40 metros	Até 70 metros
Seção mínima do condutor	2,5 mm <sup>2</sup>	4,0 mm <sup>2</sup>	6,0 mm <sup>2</sup>

### Aterramento

O forno deve ser conectado a um efetivo sistema de aterramento.

O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser fixado ao terminal marcado com o símbolo terra. 

O forno deve ser incluído em um sistema equipotencial cuja conexão deve ser

realizada com um condutor de seção transversal mínima, conforme orientação da tabela acima, conectado ao terminal com o símbolo posicionado na parte traseira do forno.

Recomenda-se que o cabo de alimentação seja conectado ao forno por meio de um tubo de metal sem partes afiadas ou de um tubo de adequado material plástico rígido.

Proceda da seguinte maneira para conectar ou substituir o cabo da fonte de alimentação à placa do terminal do forno:

- Conecte os fios do cabo elétrico à placa de terminais que se encontra na parte traseira do forno, conforme mostrado no esquema elétrico.
- Certifique-se de que o fio terra amarelo /verde seja maior do que os outros de cerca de 3 cm, para que, em caso de tração, seja o último a destacar-se, garantindo assim a segurança da proteção contra choques elétricos.
- Trave o cabo e feche a tampa da placa de terminais.

**Importante:** O instalador deve:

- Remontar qualquer peça que tenha sido removida do equipamento;

- Verificar que a alimentação elétrica seja regular;
- Verificar que não existam perigos para o usuário e para o equipamento;
- Instruir o usuário do equipamento com demonstrações práticas e esclarecer sobre todas as precauções necessárias para o cumprimento das normas de segurança;
- Entregar este manual com a recomendação de mantê-lo para qualquer assistência futura ao equipamento e aos relativos sistemas de alimentação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa que possua qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.

## 1.6 Conexão à rede hidráulica

Ligue a mangueira de fornecimento de água à conexão G 3/4" do forno, enroscando na conexão do tubo (A). Insira um filtro mecânico especial e uma torneira de fechamento no circuito.

Para o funcionamento correto dos fornos, é necessária água potável de dureza entre 7 e 11 °F, para evitar a formação de calcário nos tubos e no interior da câmara de cozimento.

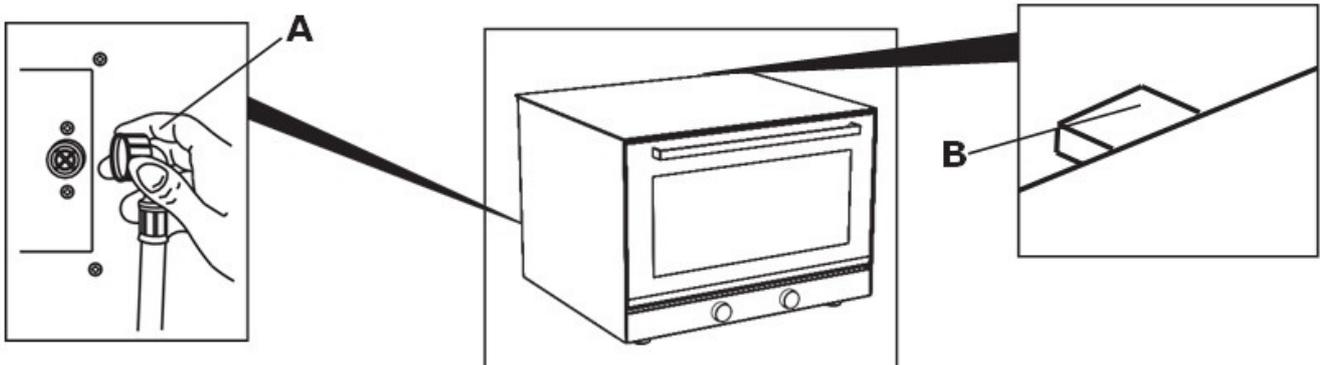
Se necessário, instale um descalcificante

apropriado juntamente ao circuito hidráulico. Conecte o equipamento ao abastecimento de água de maneira permanente.

A pressão de abastecimento permitida é de no mínimo 150 kPa (1,5 bar), máxima de 400 kPa (4 bar).

Não é permitido fechar ou obstruir a chaminé (B) da câmara de cozimento.

A umidificação é opcional para o modelo Fácil.



## 1.7 Dispositivos de segurança

O forno está equipado com as seguintes proteções e dispositivos de segurança:

- Termostato de segurança da câmara. Em caso de superaquecimento da câmara de

cozimento, o mesmo interrompe o funcionamento do forno.

- O termostato de segurança (A) pode ser reiniciado somente de forma manual, pressionando a tecla vermelha, localizada na

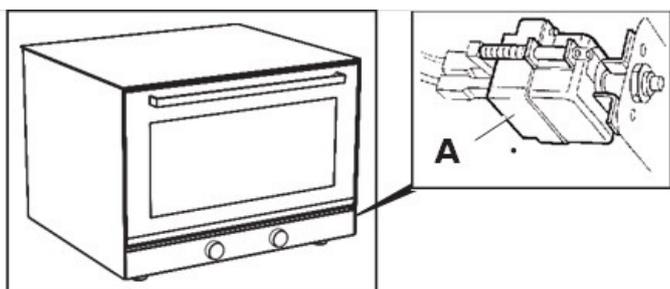
parte de baixo do forno, próximo ao pé frontal direito. Antes de executar a operação, certifique-se de desconectar o equipamento da rede elétrica;

- Interruptor da porta, que interrompe o funcionamento do forno ao abrir a porta. Desativa o sistema de aquecimento e o motor de ventilação da câmara;

- Grelhas de proteção contra o acesso a partes móveis da câmara de cozimento.

### Atenção

Qualquer operação de reativação deve ser realizada por pessoal técnico especializado após ter eliminado as causas da interrupção.



## 1.8 Características técnicas

	MAXI FACIL 67904/401	MAXI DIGITAL 67904/403
<b>Medidas (mm)</b>	860x820x635	860x820x635
<b>Potência</b>	5,8 kW	5,8 kW
<b>Tensão</b>	380 V 2N+T ou 220 V 3+T ~ 60 Hz	380 V 2N+T ou 220 V 3+T ~ 60 Hz
<b>Cabo elétrico</b>	3x1, 5 mm <sup>2</sup>	3x1, 5 mm <sup>2</sup>
<b>Peso do forno vazio</b>	68 kg	68 kg
<b>Número de bandejas</b>	4	4
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	280 °C
<b>Modo de instalação</b>	Bancada ou Suporte	Bancada ou Suporte
<b>N° de ventiladores</b>	2	2
<b>Carga máxima</b>	3kg por bandeja	3kg por bandeja
<b>Classe de isolamento</b>	I	I
<b>Grau de proteção IP</b>	IPX3	IPX3
<b>Painel de controles</b>	Eletromecânicos	Digitais
<b>Entrada de água</b>	3/4" (opcional)	3/4"
<b>Pressão da água</b>	150-400 kPa (3-4 bar) (opcional)	150-400 kPa (3-4 bar)
<b>Dureza da água</b>	7-11 °F (opcional)	7-11 °F

O produto acompanha:

Uma etiqueta na parte inferior do lado esquerdo da porta, como mostra a figura ao lado;



Uma etiqueta na parte da frente da caixa de papelão conforme imagem ao lado;



Uma etiqueta na parte superior do lado esquerdo do vidro externo, indicando que a superfície do forno pode estar quente, conforme imagem ao lado.

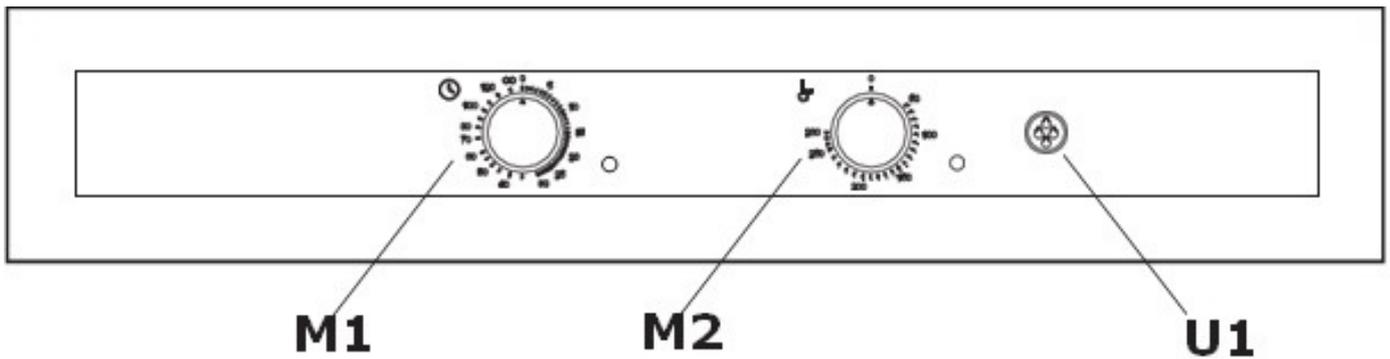


## CAPÍTULO II – INSTRUÇÕES DE USO

### 2.1 Recomendações preparatórias

- O equipamento destina-se a uso profissional e deve ser usado por profissionais preparados.
- O forno deve ser usado exclusivamente para cozinhar e aquecer alimentos, qualquer outro uso deve ser considerado impróprio.
- A instalação e todas as operações de manutenção extraordinária devem ser realizadas exclusivamente por pessoal autorizado que possui os requisitos profissionais necessários.
- Recomenda-se averiguar o forno periodicamente. Para reparos, contate exclusivamente os Pontos de Assistência Técnica autorizados e solicite o uso de peças de reposição originais.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o interruptor principal e, caso existam, feche as válvulas de fornecimento de água e de gás, colocadas a montante do equipamento. Contate os Pontos de Assistência Técnica autorizados para a reparação. O usuário final deve executar somente a manutenção de rotina do forno, ou seja, verificar a eficiência geral do forno e realizar a limpeza diária.
- Leia atentamente este manual, pois contém informações e indicações importantes sobre a segurança da instalação, utilização e manutenção. Conserve-o atentamente para consultas futuras.
- Antes de acender o forno, limpe cuidadosamente as superfícies que podem entrar em contato com os alimentos.
- As partes marcadas com o seguinte símbolo abaixo atingem altas temperaturas. Tome cuidado e, se necessário, use luvas de proteção.
- É terminantemente proibido lavar a câmara de cozimento ou os vidros das portas com jatos de água fria quando esses ainda estiverem a uma temperatura superior a 70°C.
- O não cumprimento dessas obrigações resultará na exclusão de qualquer responsabilidade do fabricante.

### 2.2 Painel de controle e instruções dos controles manuais



**M1** - Manípulo ON/OFF e temporizador de cozimento

**M2** - Manípulo do termostato

**U1** - Tecla umidificadora (opcional)

### Ligar e desligar o forno

Em fornos simplificados com 2 manípulos, a ignição é feita girando o manípulo do temporizador **M1**.

O forno se desliga ao abrir a porta durante o seu funcionamento. Ao fechar a porta, o forno reinicia automaticamente.

### Ajuste da temperatura de cozimento

O manípulo **M2** permite ajustar a temperatura de cozimento desejada (60-270 °C).

### Ajuste do tempo de cozimento

O botão **M1** permite definir o tempo necessário para o cozimento desejado. Gire o manípulo para iniciar o ciclo de cozimento e ativar a rotação do ventilador.

No sentido anti-horário para o funcionamento contínuo. No sentido horário para ajustar o tempo de cozimento desejado até um máximo de 120 minutos. No final do cozimento, o temporizador **M1** posiciona-se no zero, desliga o forno e avisa o final do ciclo com um sinal sonoro.

### Umidificação (opcional)

A tecla (**U1**) aciona a eletroválvula da água, a qual gera vapor na câmara.

O forno pode ter um sistema de umidificação combinado com o sistema de aquecimento.

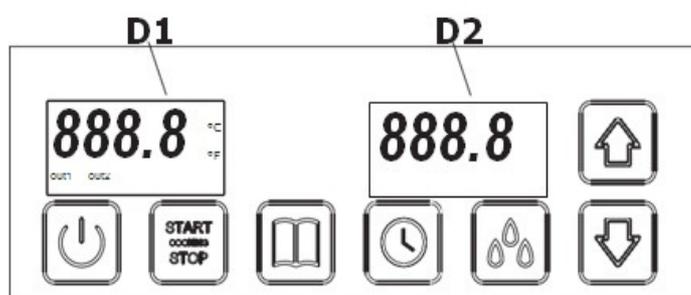
## 2.3 Análise de algumas avarias

	Possíveis causas
<b>O aquecimento da câmara não se liga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Intervenção do termostato de segurança.</li> <li>· Termostato de regulação defeituoso.</li> <li>· Contador de resistências defeituoso.</li> <li>· Temporizador danificado.</li> <li>· Fios de condução às resistências soltos ou intervenção dos fusíveis.</li> <li>· Motor defeituoso.</li> <li>· Porta não perfeitamente fechada ou falha no micro interruptor da porta.</li> </ul>
<b>Constatação da temperatura incorreta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Termostato de regulação defeituoso.</li> <li>· Bulbo do termostato defeituoso ou fora do local.</li> </ul>

<b>O motor de ventilação não funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fios de condução soltos ou intervenção dos fusíveis.</li> <li>· Condensador defeituoso.</li> <li>· Porta não perfeitamente fechada ou falha no micro interruptor da porta.</li> <li>· Inversor de rotação defeituoso.</li> </ul>
<b>O forno se desliga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Interrupção da fonte de alimentação.</li> <li>· Micro interruptor da porta com defeito.</li> </ul>
<b>Umidificação incorreta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fornecimento de água da rede incorreto.</li> <li>· Eletroválvula defeituosa.</li> <li>· Redutor de pressão obstruído.</li> </ul>

## 2.4 Forno elétrico a convecção Digital

### 2.4.1 Painel de controle e instruções dos controles digitais



**D1** – Visor da temperatura de cozimento

**D2** – Visor do tempo de cozimento

**Out1** – Aquecimento

**Out2** – Umidificação



#### Tecla **ON/OFF** (LIGAR/DESLIGAR).

O visor mostra **OFF** assim que o cabo de alimentação é conectado. É suficiente apertar a tecla para ligar e desligar o forno (**ON/OFF**).



#### Tecla **START / STOP** (INICIAR / PARAR)

Aperte uma única vez a tecla para iniciar ou interromper o cozimento.



#### Tecla **RECEITAS**.

Pressione a tecla para selecionar uma receita gravada.



Tecla **TEMPO**. Pressione a tecla para definir o tempo de cozimento.



Tecla **AUMENTAR**. Pressione a tecla para aumentar o valor desejado.



Tecla **DIMINUIR**. Pressione a tecla para diminuir o valor desejado.



Tecla **UMIDIFICAR**. Pressione a tecla para umidificar a câmara de cozimento.

### 2.4.2 Ligar e desligar

Uma vez instalado o forno, após tê-lo conectado à energia elétrica, a palavra **OFF**

aparece no visor **D1**. Pressione o botão **ON/OFF** para que o painel de controle se

acenda e os dois visores indicarão, respectivamente, a temperatura da câmara de cozimento e o último tempo de cozimento ajustado.

A lâmpada da câmara de cozimento se acenderá simultaneamente.

### 2.4.3 Definição da temperatura de cozimento

Depois de ligar o painel de controle é possível definir os valores para o cozimento.

Para ajustar a temperatura desejada, pressione as teclas **AUMENTAR/DIMINUIR**; o valor padrão ajustado começa a piscar no visor **D1**. Para modificar o valor pressione as mesmas teclas. Ao ajustar o valor desejado, aguarde 5 segundos para salvar automaticamente o parâmetro definido; a temperatura da câmara de cozimento será visualizada novamente no visor.

Se depois de definir o valor da temperatura deseja-se definir o tempo de cozimento, pressione a tecla **TEMPO** dentro dos 5 segundos. O valor da temperatura será salvo da mesma forma.

É necessário sempre, antes de utilizar o forno, preaquecê-lo. A temperatura de preaquecimento deverá ser aproximadamente de 20 a 40°C maior do que a temperatura que deverá ser utilizada.

### 2.4.4 Definição do tempo de cozimento

Ao pressionar a tecla **TEMPO**, o valor padrão ajustado começa a piscar no visor **D2**; com as teclas **AUMENTAR/DIMINUIR** é possível modificar este valor definindo o tempo para um valor até 199 minutos.

Confirme e salve o valor pressionando novamente a tecla **TEMPO**.

Durante o ciclo de cozimento também é possível modificar os minutos, agindo da mesma maneira.

### 2.4.5 Umidificação

Se necessário, é possível umidificar a câmara de cozimento durante o ciclo.

Com o painel de controle ligado, pressione a tecla **UMIDIFICAR** para definir o ciclo a ser executado durante o cozimento.

Após pressionar a tecla, o visor **D1** exibe a mensagem **tyP**; isso permite definir uma cifra intermitente no visor **D2** com os seguintes valores:

-0: ao pressionar a tecla **UMIDIFICAR**, inicia-se um único ciclo de duração predefinida.

-1: a duração da umidificação é igual ao tempo de pressão da tecla relativa.

-2: ao pressionar a tecla **UMIDIFICAR**, inicia-se um ciclo com tempo de entrada e tempo de repouso predefinidos.

Uma vez definido o valor **tyP**, pressione novamente a tecla **UMIDIFICAR**. No visor

**D1** aparece a mensagem **tOn**, que permite definir o valor de entrada de água, tendo introduzido o valor "2" em **tyP**.

O mesmo acontece para **tOF** mantendo a tecla **UMIDIFICAR** pressionada, para definir o valor de interrupção da umidificação.

Ao pressionar a tecla **START / STOP (INICIAR / PARAR)**, se o valor de **tyP** foi definido em "2", o ciclo de umidificação começa automaticamente com o ciclo de cozimento.

Isto pode ser eliminado pressionando a tecla **UMIDIFICAR** após o início do cozimento.

Independentemente da escolha do parâmetro **tyP**, utilize a função de umidificação por no máximo 10 segundos com um intervalo mínimo de 120 segundos a seco.

### 2.4.6 Execução de um ciclo de cozimento

Após definir os valores de temperatura e tempo desejados para o cozimento, o forno pode ser iniciado com a tecla **START/STOP**

**(INICIAR/PARAR)**.

No visor **D1** acende-se a escrita out1, o que implica o funcionamento dos elementos

de aquecimento da câmara de cozimento. O ventilador inicia-se simultaneamente e permanece aceso até o final do ciclo de cozimento.

A temperatura medida na câmara de cozimento será mostrada no visor **D1**. O visor **D2** indicará o tempo faltante para o final do ciclo de cozimento; a indicação é em minutos e dezenas de segundos. A contagem permanece ativa por meio da intermitência do ponto que separa os minutos das dezenas de segundos.

Para visualizar a temperatura e o tempo definidos durante o ciclo, pressione a tecla **AUMENTAR** ou **DIMINUIR**. O visor mostra os valores de modo intermitente por 5 segundos e depois retorna automaticamente ao estado anterior.

## 2.4.7 Acendimento programado

Uma função adicional oferecida pela configuração do forno digital é a possibilidade de programar uma fase de acendimento do forno, que também pode ser usada como preaquecimento antes de se iniciar um ciclo de cozimento.

Para usar este controle, o forno deve estar no estado de espera/stand-by (escrita **OFF** no visor **D1**).

Ao pressionar a tecla **START / STOP (INICIAR / PARAR)** por 4 segundos, um valor de temperatura piscará no visor **D1**, o que corresponde ao último valor inserido nesta configuração. Para alterar os dados de acordo com a necessidade, use as teclas (**AUMENTAR/DIMINUIR**).

Pressione a tecla **TEMPO** para definir dentro de quanto tempo deve ocorrer o acendimento automático do forno. É possível definir o tempo de 1 a 24 horas.

Para iniciar a contagem, pressione a tecla **START/STOP**.

Como já descrito nos relativos parágrafos, a temperatura e o tempo também podem ser ajustados durante o ciclo de cozimento.

O fim do ciclo de cozimento programado é indicado por um sinal acústico intermitente e pelo piscar dos valores definidos mostrados nos dois visores.

Qualquer tecla pode ser pressionada para interromper o sinal acústico e a intermitência dos valores.

Para interromper o cozimento em andamento antes que o tempo definido tenha expirado, pressione a tecla **START/STOP (INICIAR/PARAR)**.

Os dados definidos no último cozimento ficarão salvos até o forno ser desligado.

A função de acendimento programado foi ativada corretamente se a temperatura definida é visualizada no visor **D1** e um ponto pisca no visor **D2**.

O tempo é mostrado em horas e dezenas de minutos até o tempo de uma hora. Para um tempo definido inferior a uma hora, a indicação é em minutos e dezenas de segundos.

Alcançado o tempo programado, o forno acende-se com a temperatura definida e por um tempo de 20 minutos, que é o valor padrão.

Caso queira antecipar o acendimento, pressione a tecla **START/STOP (INICIAR/PARAR)**, para interromper a contagem e manter a temperatura definida.

Para interromper completamente a função de acendimento programado, pressione a tecla **ON/OFF**.

## 2.4.8 Gestão de programas

O usuário pode administrar rapidamente alguns simples programas de cozimento.

É possível memorizar até 10 ciclos de cozimento com ajuste de temperatura, tempo e umidificação.

Para utilizar os programas salvos, pressione a tecla **RECEITAS**; o visor **D1** mostra a mensagem "**P1**" e é possível visualizar todas as receitas salvas utilizando as teclas **AUMENTAR/DIMINUIR**.

Após selecionar o programa desejado, pressione a tecla **START/STOP (INICIAR/PARAR)** para iniciar o ciclo de cozimento salvo na posição selecionada.

Caso deseje salvar uma receita recém-preparada, pressione a tecla **RECEITAS** por 4 segundos e a mensagem "**P1**" aparecerá no visor **D1**.

Com as teclas **AUMENTAR/DIMINUIR**, escolha a posição na qual quer salvar os

valores definidos. Se o número do programa piscar, significa que o respectivo campo ainda não foi ocupado. Caso contrário, naquela posição já existe um programa salvo.

Uma vez escolhida a posição desejada, mantenha pressionada a tecla Receitas por

4 segundos e os valores definidos serão salvos automaticamente.

Se a posição na qual o programa foi gravado já estava ocupada, os dados salvos precedentemente serão automaticamente cancelados.

## 2.4.9 Indicações e alarmes

Todos os alarmes acompanham um sinal acústico que pode ser interrompido pressionando a tecla **DIMINUIR**.

**Queda de energia:** Após uma queda de energia, é visualizada a mensagem "**PF**". A mensagem desaparece ao pressionar qualquer tecla.

**Alarme da sonda da câmara:** O alarme ocorre em caso de falha da sonda de temperatura da câmara de cozimento. O visor **D1** Mostra a sigla "**Er1**".

Todas as saídas são desligadas, com exceção da iluminação da câmara de cozimento, e qualquer ciclo de trabalho em andamento é interrompido.

**Porta aberta:** Ao abrir a porta, o visor **D1**

mostra a mensagem "**d-r**". Todas as saídas são desativadas, com exceção das lâmpadas da câmara, e o ciclo em andamento permanece temporariamente suspenso. Ao fechar a porta, o ciclo em andamento recomeça.

**Termostato de segurança:** Na presença de um alarme resultante da intervenção do termostato de segurança, o visor **D1** mostra a mensagem "**ALL**". Todas as saídas são desativadas e um sinal acústico é emitido.

Quando o termostato é reiniciado, pressione a tecla **ON/OFF** para redefinir o alarme, e a placa eletrônica posiciona-se em **OFF**.

## 2.5 Limpeza e manutenção do forno

### IMPORTANTE!

Antes de qualquer operação, desconecte o equipamento da corrente elétrica.

#### ❖ Procedimento diário:

- A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante tanto no que diz respeito a higiene alimentar como na economia de energia. Manter as paredes internas da câmara de cozimento limpas ajuda na conservação do calor. Eis algumas observações e cuidados na preservação de seu equipamento:
- Nunca utilize pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova.
- Não jogue água fria sobre o vidro quente.
- Nunca jogue água na superfície externa do forno. Pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- A superfície externa, painel de controle e o vidro podem ser limpos usando a sequência: pano úmido, pano com detergente, pano úmido, pano seco.

#### ❖ Procedimento semanal para limpeza da

câmara interna:

- Usar óculos de proteção e luva impermeável que alcance até o antebraço.
- Baixar a temperatura do forno para menos de 60°C.
- Aplicar desengordurante com pulverizador ou pincel em toda a superfície interna.
- Fechar o equipamento e deixar agir de 5 a 10 minutos com o forno desligado.
- Enxaguar o interior do equipamento até a remoção total do desengordurante com pano úmido, e após, um pano seco.
- Secar o equipamento ligando-o a 150°C por 5 minutos.
- Fora do uso, manter a porta do forno entreaberta.

### Limpeza do vidro da porta

Para limpar os vidros, use apenas água morna, evitando o uso de panos ou substâncias ásperas.

Não limpe os vidros quando ainda estiverem quentes.

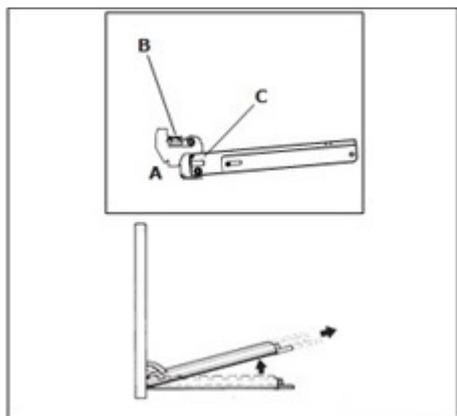
### Desmontar a porta

Para facilitar a limpeza do forno, a porta pode ser removida. As dobradiças "A" são fornecidas para este fim com dois ganchos móveis "B" que, quando colocados nos encaixes das dobradiças "C", bloqueiam a porta quando ela está completamente aberta.

Depois, levante a porta e puxe-a para fora, completando assim os dois movimentos mostrados na figura.

Para realizar essas operações, segure os lados da porta próximos às dobradiças.

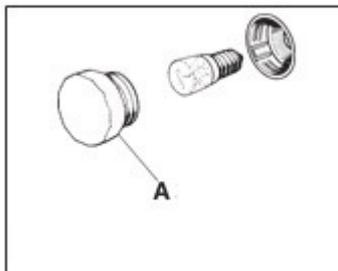
Para remontar a porta, insira as dobradiças em seus respectivos encaixes. Antes de fechar a porta, não se esqueça de remover os dois ganchos móveis "B" que são usados para encaixar as 2 dobradiças.



#### Lâmpada do forno

Desenrosque a tampa protetora "A" que se projeta dentro do forno e depois acesse a lâmpada. **Não encoste na lâmpada com a mão nua**, a gordura da mão pode diminuir o

tempo de vida útil desta. Depois de substituir a lâmpada, remonte a tampa protetora "A".



#### Resistência

Para remover a resistência, desenrosque os parafusos que a bloqueiam dentro da câmara, após ter removido o painel de proteção da ventoinha e as guias laterais. As conexões elétricas podem ser acessadas por trás, uma vez removida a parte posterior.

#### Ventilador do forno

Após ter removido a parte posterior, remova a proteção da ventoinha a partir do interior do forno. Desparafuse a porca esquerda que solta a ventoinha, retire-a e desenrosque os três parafusos do flange do motor.

#### Dispositivos de controle

Podem ser acessados removendo a embalagem e o painel de instrumentos.

#### Borracha de vedação

Remova a borracha de vedação da porta e substitua-a por uma nova.

## CAPÍTULO III

### 3.1 Recomendações de cozimento

A tabela a seguir mostra as indicações mais importantes para cozinhar alguns pratos principais.

Os tempos de cozimento recomendados na tabela e a seguir são indicativos. Temos

certeza de que, após alguns testes, o usuário poderá fazer as mudanças necessárias para obter os resultados desejados.

Preparação	°C	Minutos	Peso kg
<b>Pratos</b>			
Lasanha	200-220	20-25	0,5
Macarrão no forno	200-220	25-30	0,5
Arroz	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Doces (Confeitaria)</b>			
Bolo de frutas	180-200	40-50	

Roscas	160-180	35-45	
Bolo Margarida	200-220	40-45	
Pão de ló	200-230	25-35	
Torta de uva	230-250	30-40	
Croissant	170-180	40-60	
Strudel de maçã	160	25-35	
Folhadinhos doces	180-200	20-30	
Bolinho de chuva	180-200	18-25	
Pudim de biscoito champanhe	170-180	30-40	
Biscoitos	150-180	50-60	
Torradas	230-250	7	
Pães	200-220	40	

## CAPITULO IV – RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

A Tramontina faz o gerenciamento dos recursos naturais para otimizar suas utilizações, reduzir os desperdícios e assim minimizar os impactos dos seus consumos e de seus produtos. Saiba mais em:

[tramontina.com.br/sobre/responsabilidade-ambiental](http://tramontina.com.br/sobre/responsabilidade-ambiental).

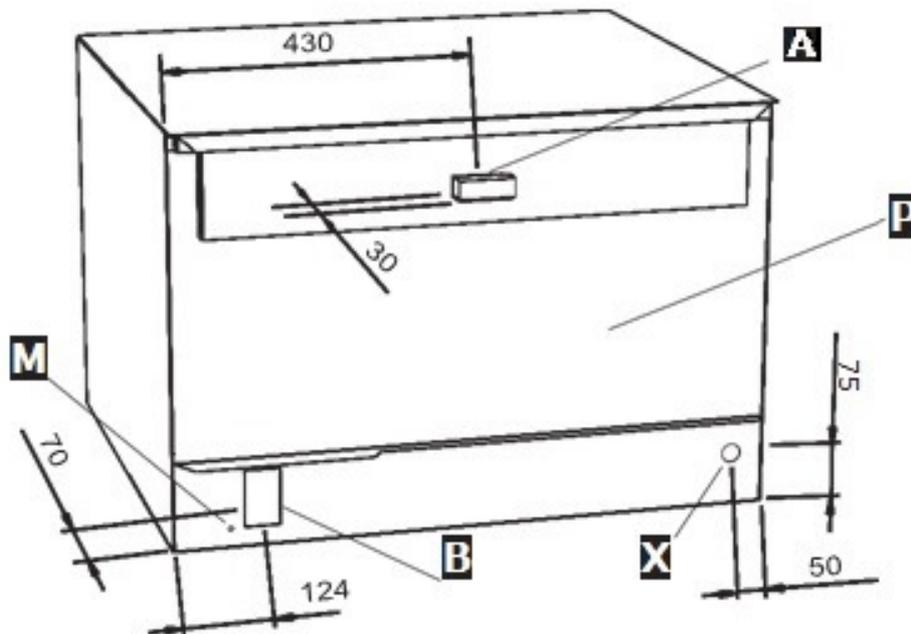
**Embalagem:** Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis e papelão que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.

**Produto:** Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico. Dessa forma, observe a legislação local para fazer o descarte do seu eletrodoméstico de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

**ATENÇÃO:** O usuário contribui para prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde se assegurar o descarte apropriado deste produto.

## CAPÍTULO V – Esquemas gerais

### 5.1 Esquema de instalação



#### LEGENDA:

**X** – Entrada de água 3/4"

**A** – Saída de vapor 115 x 25

**B** – Alimentação elétrica

**M** – Ponto equipotencial 

**P** – Painel removível

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO.



CE

V e r s ã o 0 0  
R e v i s ã o 0 4