

Fornos elétricos

Epic T smart 60/90 F13



**Amplie a garantia de seu
eletro para até 24 meses**

**confira mais informações
na contracapa deste manual**

Sr.(a) proprietário(a) do Forno Elétrico **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 do melhor modo as suas exigências.

O uso do Forno Elétrico **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.

Índice

1. Cuidados	3
2. Apresentação geral do produto	4
3. Instalação.....	5
4. Instalação elétrica	11
5. Dicas para o uso correto do produto.....	12
6. Primeiro uso	13
7. Painel de comandos.....	13
8. Modo conectado	17
9. Suportes das prateleiras	18
10. Desligamento de segurança.....	19
11. Ventilador de resfriamento.....	19
12. Remover a porta	20
13. Remover os vidros da porta	20
14. Substituir a lâmpada do forno	21
15. Limpeza	21
16. Dicas práticas de cozimento.....	24
17. Solucionando problemas.....	27
18. Códigos de erros	27
19. Especificações técnicas	28
20. Termo de garantia	29
21. Responsabilidade ambiental.....	30
22. Central de Atendimento Tramontina.....	31
23. Certificação ANATEL	31

Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com.br

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.

1. Cuidados

- Após desembalar o forno, 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 à 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! Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.**
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor no forno.**
- **Não instale o forno atrás de uma parede decorativa, a fim de evitar superaquecimento.**
- **Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.**
- **Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar os vidros da porta ou painel do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.**
- **ATENÇÃO! Certifique-se que o produto está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar choques elétricos.**
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do forno.
- Instale e posicione o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Não permita que os cabos elétricos de outros produtos próximo ao forno, entrem em contato com peças quentes e que fiquem na porta do forno.
- Não use o forno para aquecer o ambiente ou para secar roupas.
- Não obstrua as aberturas que estão na parte frontal do forno, pois isso poderá causar danos ao produto.
- Nunca suba ou sente na porta do forno quando ela se encontrar aberta.
- Durante o cozimento, a porta do forno deve permanecer fechada.
- **Não utilize o puxador frontal para levantar o forno.**
- As superfícies do forno ficam quentes quando o forno é operado em altas temperaturas por um período de tempo estendido.
- Cuidado ao abrir a porta do forno quando estiver cozinhando, pois o ar e vapor quentes saem rapidamente.
- Ao cozinhar alimentos que contenham álcool, em contato com as altas temperaturas do forno esse álcool pode evaporar e o vapor pode incendiar-se ao entrar em contato com as partes quentes do forno.
- Não coloque água na base inferior do forno quando ele estiver quente, pois pode danificar o acabamento da superfície.
- Não coloque recipientes ou uma das bandejas coletoras diretamente na base inferior interna do forno e não cubra nenhuma parte interna do aparelho com papel alumínio. Isso poderá provocar um aumento da temperatura, afetando os resultados do cozimento e podendo até mesmo danificar as áreas esmaltadas.
- Não apoie bandejas e/ou recipientes na porta do forno quando ela estiver aberta.
- O forno deve ser utilizado sempre com a porta fechada. Isso se aplica também, após a utilização do aparelho, devendo ele esfriar com a porta fechada, evitando assim, como por exemplo, que alguém acabe por esbarrar no forno.
- **Evite esbarrar objetos contra o vidro da porta do forno, pois ele pode se danificar.**

- Não utilize o forno sem a vedação da porta do forno ou com ela danificada.
- Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, ele não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.
- Nunca tente reparar o forno, nesse caso entre em contato com a Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática do forno, durante a vida útil dele, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou fornecedor do componente, devidamente autorizado.
- Este produto foi desenvolvido para uso doméstico.

2. Apresentação geral do produto

Epic T smart 60 F13

Inox - Ref.: 94871/220

Glass Black Series - Ref.: 94871/221

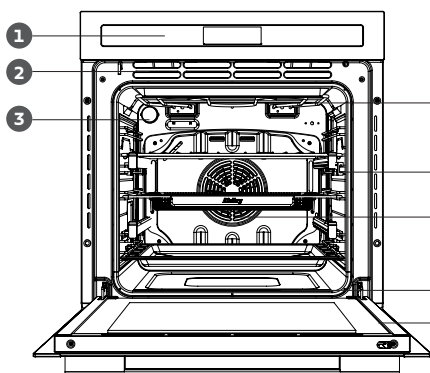


Fig. 1

- 1 - Painel de comandos
- 2 - Saídas de ar
- 3 - Lâmpada do forno
- 4 - Resistências superiores (superior externa e grill)

Epic Inox T smart 90 F13

Ref.: 94855/222

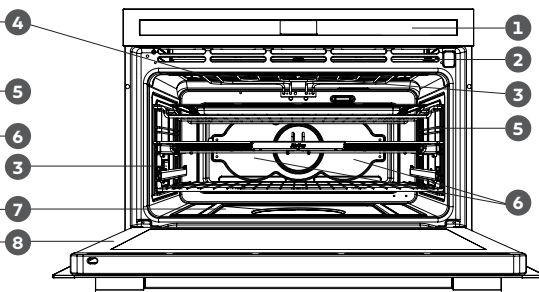


Fig. 2

- 5 - Suportes das prateleiras
- 6 - Ventilador interno e resistência traseira
- 7 - Resistência inferior (não visível)
- 8 - Porta

ATENÇÃO!

O forno elétrico funciona em 220 V. Produto desenvolvido exclusivamente para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins (não coberto pela garantia).

Acessórios que acompanham o produto

Epic T smart 60 F13

Bandeja Coletora
Fundra



Fig. 3

Grelha (2x)

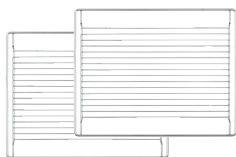


Fig. 4

Cesto AirFry



Fig. 5

Epic Inox T smart 90 F13

Bandeja Coletora
Longa + Suporte

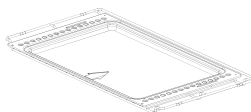


Fig. 6

Grelha (2x)

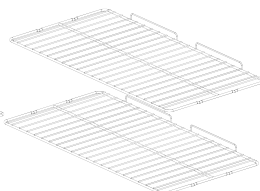


Fig. 7

Cesto AirFry (2x) + Suporte

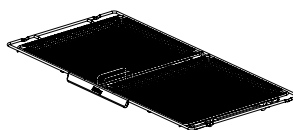


Fig. 8

3. Instalação

ATENÇÃO!

Recomenda-se que a instalação seja realizada pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte através do código QR na contracapa deste manual). Essa instalação NÃO É GRATUITA, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.

- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para instalação do forno, que inclui: alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, disjuntor residual (DR), móveis e outros acessórios que não acompanham o forno.
- **Uma instalação mal feita ou fora dos padrões determinados neste Manual de Instruções poderá provocar sérios danos ao produto e levar até a perda da garantia.**
- As possíveis manutenções deverão ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A TRAMONTINA não se responsabilizará por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido realizada de acordo com as instruções contidas neste Manual.
- Não é permitida a instalação deste produto em veículos recreativos, a exemplo de motorhomes, trailers e barcos.
- Ao proceder com a instalação do forno, execute-a sempre com a ajuda de mais de uma pessoa, evitando assim, uma possível lesão muscular.
- **Em caso de uma eventual remoção do forno para manutenção, a TRAMONTINA não se responsabilizará por defeitos estéticos no móvel (mármore, granito, etc.).**
- Para evitar danos ao piso e ao produto, apoie o forno sobre um papelão antes da instalação.
- **Não utilize o puxador da porta ou qualquer parte da estrutura frontal para carregar o forno.**
- Remova a grelha e as bandejas coletoras do interior do forno antes de deslocá-lo.
- O material do móvel no qual o forno será instalado deverá resistir ao calor mínimo de 100 °C.

- É indispensável garantir a circulação do ar nas partes laterais e traseira do forno, portanto, as aberturas do móvel deverão ser respeitadas. A parte traseira do móvel deverá ser aberta para garantir uma boa ventilação. É opcional fazer uma abertura de ventilação na parte frontal do móvel também, apenas para a instalação convencional. O espaço do móvel onde será instalado o produto deverá ter as dimensões conforme as figuras 14 e 15.
- A base do móvel onde o forno vai ser instalado, deve ser sólida, nivelada e estar apta a suportar o peso aproximado de 70 kg.
- Ao instalar o forno cuidado para que as laterais do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel. Levante o forno utilizando as alças laterais (figura 9) e encaixe-o no móvel (nicho).

Fixação do forno

- Centralize o forno no móvel e fixe-o ao móvel utilizando os 4 parafusos que acompanham o produto, conforme figura 10.
- O forno deverá ser fixado no móvel, de maneira que não possa ser deslocado durante seu uso. Verifique se o cabo de alimentação do forno não está preso.

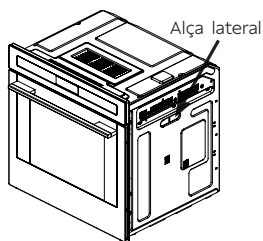


Fig. 9

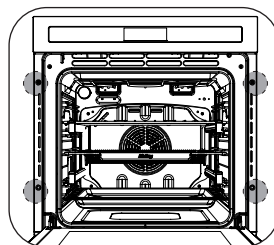


Fig. 10

Nicho de instalação

- Para o bom funcionamento do forno, é necessário que o móvel onde será embutido o produto tenha as características adequadas para sua instalação, conforme figuras abaixo, dependendo o modelo.

Instalação convencional - modelos 94871/220/221

- Nesta instalação a moldura do forno fica para fora do móvel, como mostra a figura 13.
- As medidas das figuras 11, 14 e 15 encontram-se em milímetros (mm).

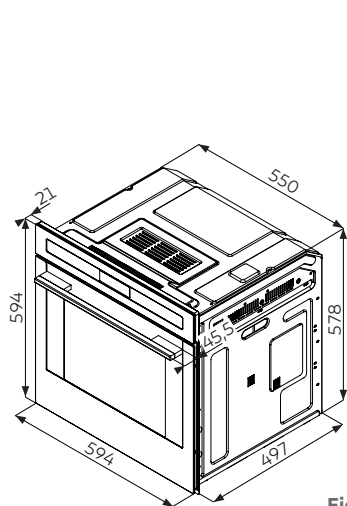


Fig. 11

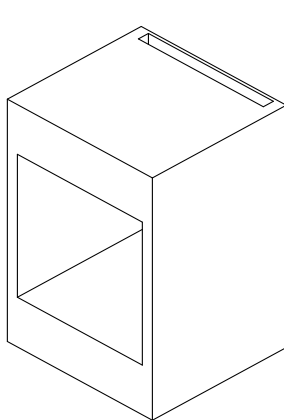


Fig. 12

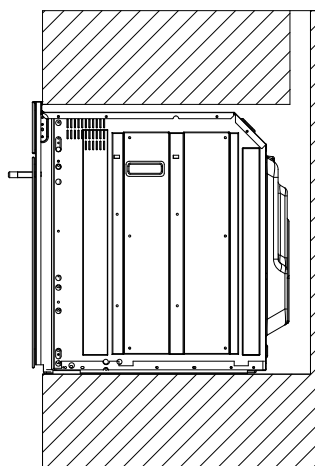
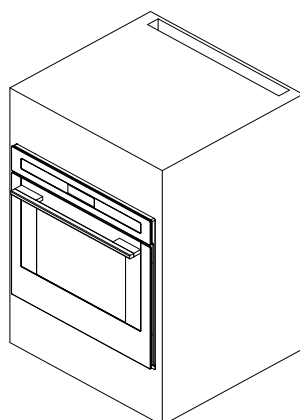


Fig. 13

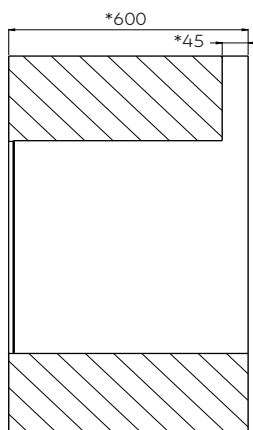


Fig. 14

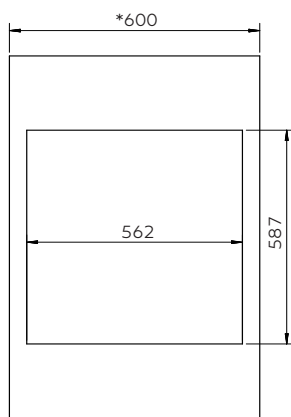


Fig. 15

*Medida mínima.

Instalação Flush - modelos 94871/220/221

- Nesta instalação a moldura do forno fica rente ao móvel, como mostra a figura 18.
- O móvel para instalação do forno deve ser dimensionado de acordo com as medidas das figuras 19 e 20.
- As medidas das figuras 16, 19 e 20 encontram-se em milímetros (mm).

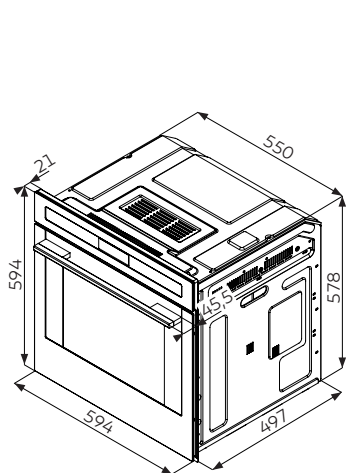


Fig. 16

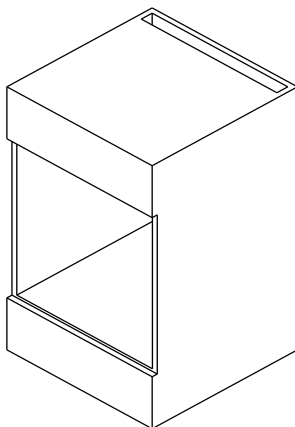


Fig. 17

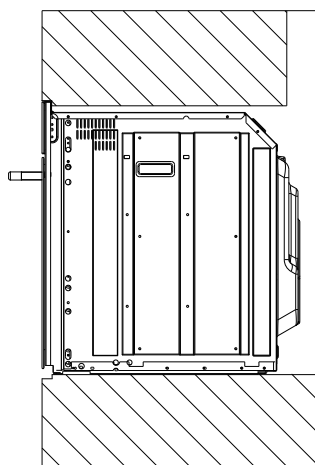


Fig. 18

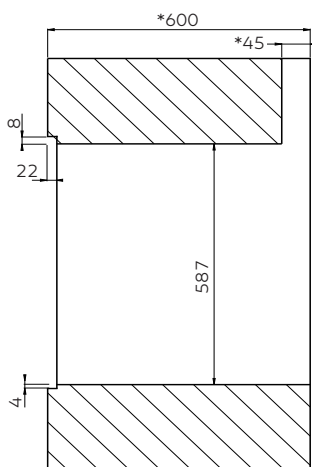


Fig. 19

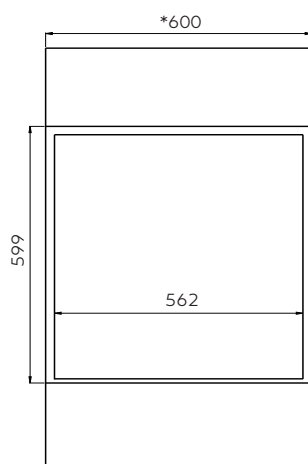


Fig. 20

*Medida mínima

Instalação convencional - modelo 94855/222

- Nesta instalação a moldura do forno fica para fora do móvel, como mostra a figura 23.
- As medidas das figuras 21, 24 e 25 encontram-se em milímetros (mm).

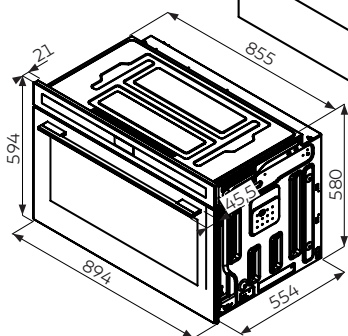


Fig. 21

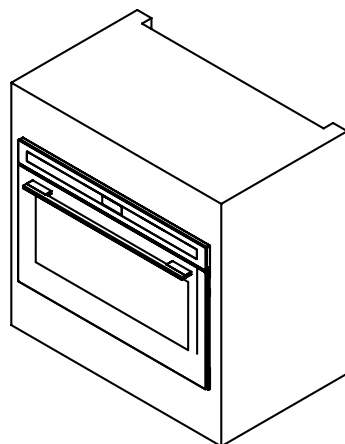


Fig. 22

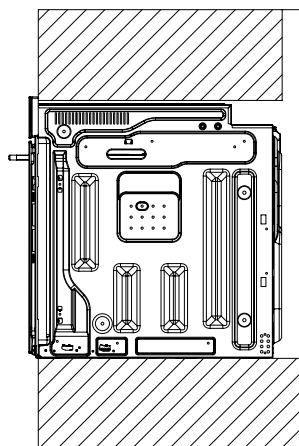


Fig. 23

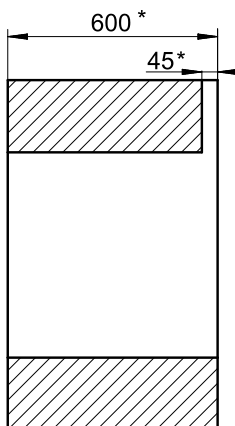


Fig. 24

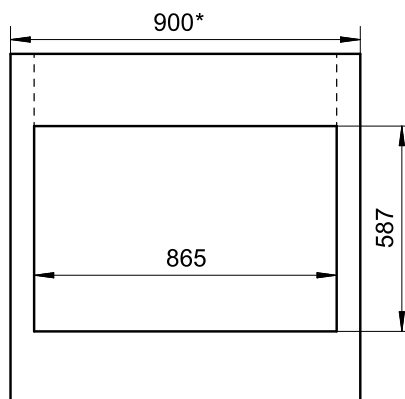


Fig. 25

*Medida mínima

Instalação Flush - modelo 94855/222

- Nesta instalação a moldura do forno fica rente ao móvel, como mostra a figura 28.
- O móvel para instalação do forno deve ser dimensionado de acordo com as medidas das figuras 29 e 30.
- As medidas das figuras 26, 29 e 30 encontram-se em milímetros (mm).

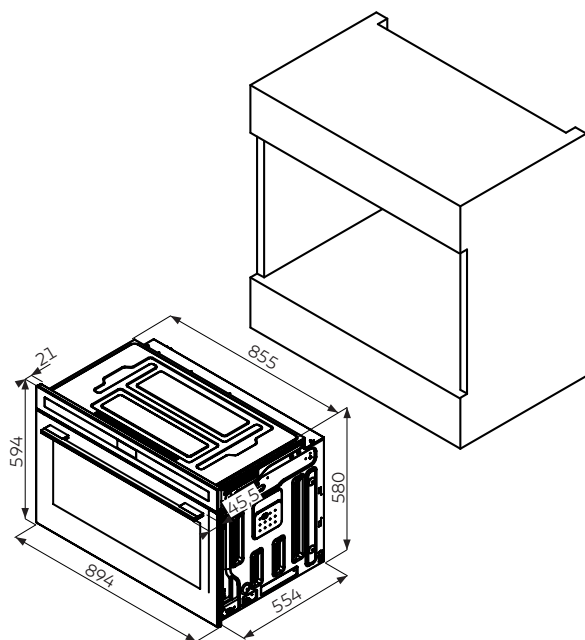


Fig. 26

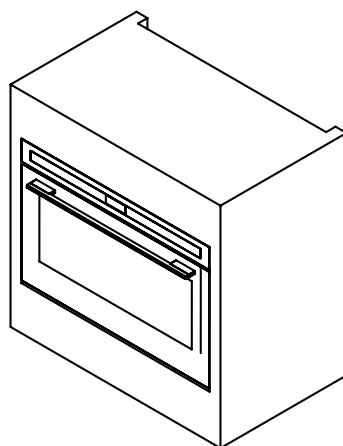


Fig. 27

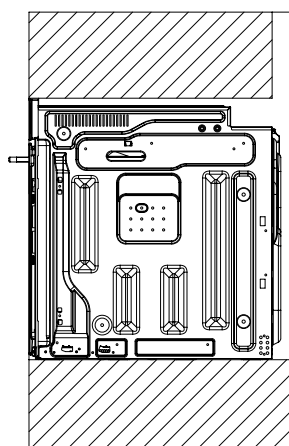


Fig. 28

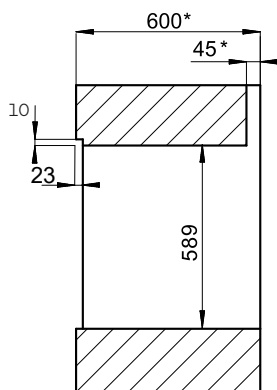


Fig. 29

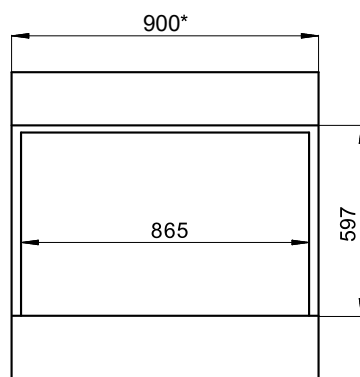


Fig. 30

*Medida mínima

4. Instalação elétrica

ATENÇÃO!

Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica da sua residência estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do forno. O aparelho funciona em 220 V, 50 - 60 Hz.

- Recomendamos que a ligação elétrica seja feita por conexão direta do cabo de alimentação com a fiação da residência (figura 31). Também é possível fazer a ligação por meio de um conector, que tenha o devido dimensionamento elétrico.
- Ligue o produto em circuito próprio e exclusivo.
- Não use tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas, pois podem provocar curto-circuito ou incêndio.
- A adequação da rede elétrica da residência para a instalação do produto deve ser feita por um profissional qualificado e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo "DR" (dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual).
- Após a instalação, verifique se os fios elétricos ou cabos de alimentação de outros produtos, não estão em contato com peças quentes.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize disjuntor termomagnético monopolar de 16 A no fio fase, conforme figura 32.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize disjuntor termomagnético bipolar de 16 A, conforme figura 33.
- A conexão de aterramento é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para esta finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.

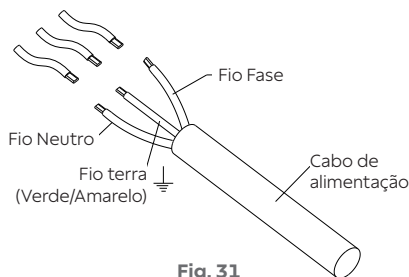


Fig. 31

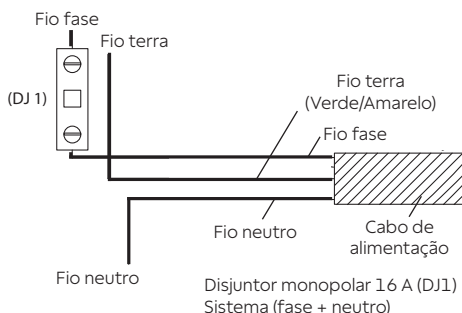


Fig. 32

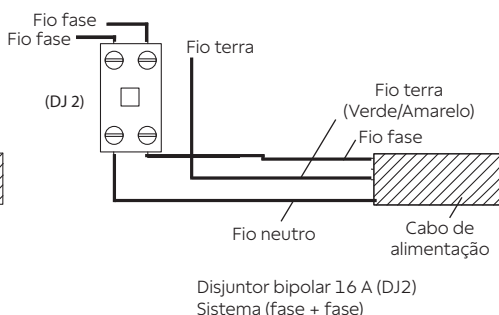


Fig. 33

- Caso seja instalado um cooktop elétrico ou a gás sobre ou próximo ao forno, as ligações elétricas destes produtos deverão ser separadas por razões de segurança.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

- **Em caso de dúvida, consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista.**
- A faixa de variação de tensão de alimentação aceitável para este produto está estabelecida nos Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional - PRODIST da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica). Caso a tensão de alimentação do produto esteja fora dos limites aceitáveis de variação, especificados na tabela 1, solicite à concessionária de energia responsável pela sua residência a adequação da tensão.
- **Poderão ocorrer danos ao produto se, no local de instalação, houver variação de tensão fora dos limites especificados na tabela 1 ou quedas frequentes no fornecimento de energia.**

Tensão nominal (V)	Variação aceitável (-8%/+5%)	
	Tensão mínima (V)	Tensão máxima (V)
220	202	231

Tabela 1

5. Dicas para o uso correto do produto

SUGESTÃO

O forno poderá ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente cozidos/assados, pois a temperatura residual será suficiente para finalizar o cozimento. Além disso, verifique o estado do cozimento sempre através da porta do forno, abrindo-a o menos possível, evitando assim a perda de calor.

- Se o forno não for utilizado por um período prolongado, desconecte-o da rede elétrica de alimentação.
- Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central do puxador.
- Utilize somente assadeiras e fôrmas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou trincar, prejudicando o preparo dos alimentos ou alterando o seu sabor, podendo ainda apresentar perigo à saúde ou provocar acidentes. Siga sempre as instruções do fabricante dos utensílios.
- Use luvas térmicas para retirar os utensílios de dentro do forno quando esse estiver aquecido.
- Antes de usar o forno, verifique se a grelha e/ou a bandeja estão firmes e devidamente encaixadas nos suportes das prateleiras.
- Durante o cozimento, abra a porta do forno o menos possível. Visualize os alimentos através do vidro da porta.
- 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.
- Comidas congeladas, como pizzas, devem ser assadas com a resistência grill. Se a bandeja coletora for utilizada, ela pode ficar deformada em virtude da variação de temperatura.
- Os alimentos, quando aquecidos, produzem vapor e este, em contato com o vidro da porta, condensa-se e poderá formar gotas de água. Tal fenômeno é perfeitamente normal e a intensidade desse vai variar conforme a quantidade de água presente no alimento. **Para reduzir a condensação, recomenda-se preaquecer o forno vazio por alguns minutos.**
- Limpe a condensação somente quando os vidros da porta estiverem frios.
- Não utilize o forno para fins de armazenamento.

6. Primeiro uso

- A primeira vez que o forno for ligado na rede elétrica, é necessário ajustar o seu relógio (veja no item 7. Painel de comandos).
- Remova todos os adesivos presentes na frente do forno (porta e painel), menos a etiqueta metálica de identificação localizada na moldura frontal do produto (visível quando a porta está aberta).
- Retire todo o material de proteção das bandejas coletoras e grelha.
- Ligue o forno vazio na função Assar combinado "☼" e selecione a temperatura de 200 °C. Deixe o forno funcionando nessas condições por 1 hora, a fim de eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante, graxas protetoras e dos resíduos de fabricação.
- Durante este primeiro aquecimento poderá ocorrer um odor desagradável, porém, isto é normal. Por isso, mantenha o ambiente ventilado durante esse primeiro aquecimento.
- No final deste procedimento, quando o forno esfriar, limpe o interior e acessórios do forno com um pano macio umedecido com água e detergente neutro (ver item "Limpeza").

7. Painel de comandos

- O forno conta com um painel de comandos Touch Control, utilizando toques simples ou longos.
- Sempre que o produto for desligado na tecla "⏻", ele entrará no modo stand-by, no qual aparecerá o relógio com a hora definida pelo usuário.

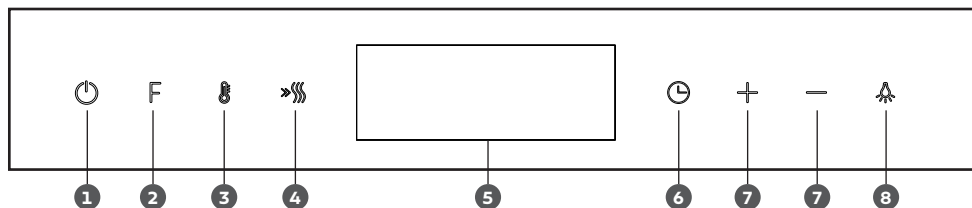


Fig. 34

- | | |
|--|--|
| 1 - Tecla liga/desliga | 5 - Display |
| 2 - Tecla de seleção de função | 6 - Tecla de seleção do tempo |
| 3 - Tecla de seleção da temperatura | 7 - Teclas de ajuste do tempo/temp./função |
| 4 - Tecla de seleção do preaquecimento | 8 - Tecla de seleção da lâmpada |

Ajuste do relógio

- Ao ligar o produto na rede elétrica a primeira vez, o painel de comandos irá se acender e no display aparecerá "00:00". O relógio pode ser ajustado nesse momento através das teclas "+" e "-".
- O relógio pode ser ajustado a qualquer momento, conforme passo a passo abaixo:
 - 1- Com o forno no modo stand-by, mantenha pressionada a tecla "⏻" até o display começar a piscar.
 - 2- Pressione a tecla "⏻" novamente e será possível definir a hora. Ajuste através das teclas "+" e "-".
 - 3- Pressione novamente a tecla "⏻" para definir os minutos. Ajuste através das teclas "+" e "-".
 - 4- Para confirmar o ajuste, mantenha pressionada a tecla "⏻" ou aguarde 5 segundos, e a hora definida aparecerá no display.

Selecionar uma função

- O forno dispõe de 13 funções, com as quais é possível preparar os mais diversos pratos. Para auxiliar na escolha da função mais adequada para o alimento que se pretende preparar, veja abaixo uma relação das funções com uma breve descrição de cada uma.
- Ao ligar o forno na tecla “⏻”, escolha a função desejada através das teclas “+” e “-”. Caso após 3 segundos a função não for alterada, o cozimento será iniciado na opção padrão selecionada pelo forno.
- Para alterar a função durante o cozimento, pressione a tecla “F” e altere a função através das teclas “+” e “-”.

Segue abaixo uma breve descrição de cada função que o forno dispõe.

Ícone	Função	Descrição	Temperatura padrão (°C)	Faixa de temperatura (°C)
	Assar	Aciona as resistências superior e inferior. Possui ótima distribuição de calor para atender a diversos tipos de pratos e ingredientes. Nesta função, utilize apenas uma bandeja ou grelha por vez, para não prejudicar a distribuição do calor.	170	30 - 260
	Turbo Grill	Aciona as resistências superior externa e interna. Utilize para grelhar cortes maiores de carnes, gratinar queijos e finalizar o cozimento de alimentos. Essa função tem uma maior rapidez se comparado com a função Grill. Recomenda-se preaquecer por 3 minutos antes de cozinhar, para obter melhores resultados.	200	80 - 230
	Turbo Grill Combinado	As resistências superior externa e interna são acionadas juntamente com o ventilador. Essa combinação aumenta a eficiência das resistências e ajuda o calor entrar nos alimentos. O uso do ventilador auxilia a evitar queimas dos alimentos também.	180	80 - 230
	Turbo Aquecimento Combinado	As resistências inferior e circular traseira são acionadas juntamente com o ventilador, resultando em um aquecimento rápido do forno. Essa função é ideal para preparos que requerem altas temperaturas, como pizzas e grandes assados.	200	50 - 260
	Turbo Aquecimento	Aciona a resistência circular traseira e o ventilador, garantindo uma distribuição delicada e uniforme do calor dentro do forno. Utilize essa função para assados com cocção delicada e também para assar em até 3 bandejas ao mesmo tempo.	160	30 - 260

Tabela 2

Ícone	Função	Descrição	Temperatura padrão (°C)	Faixa de temperatura (°C)
	Assar Combinado	Aciona as resistências superior e inferior juntamente com o ventilador. Essa função garante um aquecimento constante e uniforme dentro do forno. Recomenda-se utilizar apenas uma bandeja ou grelha por vez, para obter os melhores resultados.	170	30 - 260
	Cozimento Delicado	A resistência inferior é acionada juntamente com o ventilador. É ideal para cozimentos que requerem calor vindo da área inferior do forno, como tortas e bolos.	150	50 - 230
	Grill	Aciona a resistência superior interna e é recomendada para grelhar uma menor quantidade de alimentos. Preequeça o forno por 3 minutos antes de cozinhar, para obter melhores resultados.	180	80 - 230
	Multicozimento	As resistências superior, inferior e circular traseira são acionadas juntamente com o ventilador, de forma alternada, garantindo um cozimento e dourado uniformes nos alimentos. É recomendado para pratos com longo tempo de cozimento. Além disso, por conta da sua ótima distribuição de calor, possibilita o uso de baixas temperaturas, o que resulta em menor perda de líquidos e alimentos mais suculentos.	180	50 - 260
	Descongelar	Aciona a resistência circular traseira e o ventilador. Essa função é recomendada para descongelar os mais diversos tipos de alimentos, principalmente os mais delicados.	40	40 - 60
	AirFry	Aciona as resistências superior interna, circular traseira e o ventilador. Essa função utiliza um cozimento por convecção sem a necessidade de virar os alimentos, proporcionando resultados crocantes e saborosos sem o uso de óleo.	230	150 - 230
	Limpeza	As resistências superior externa e inferior são acionadas juntamente com o ventilador para aquecer a cavidade interna do produto e, juntamente com uma solução de limpeza, amolecer a sujeira e facilitar a limpeza.	130	-
	ECO	Aciona a resistência circular traseira juntamente com o ventilador. Possui um controle eletrônico de temperatura, o que proporciona uma redução no consumo de energia. Utilize essa função para assados com cocção delicada e também para assar em até 3 bandejas ao mesmo tempo.	160	40 - 230

Tabela 2

Selecionar uma temperatura

- A faixa de temperatura selecionável para o cozimento dos alimentos é de 30 °C até 260 °C.
- Ao escolher uma função, o forno seleciona a temperatura padrão. Para alterar, pressione a tecla "8" e ajuste a temperatura através das teclas "+" e "-". A temperatura é alterada de 5 em 5 °C.

Selecionar um tempo de cozimento

- O tempo de cozimento pode ser definido entre 1 minuto e 23 h e 59 min.
- Para adicionar um tempo de cozimento, primeiramente defina uma função, depois pressione a tecla "⌚" e ajuste o tempo através das teclas "+" e "-". No display aparecerá o símbolo "⏮". Após definido o tempo, aguarde alguns segundos para a confirmação e início da contagem regressiva.
- O tempo de cozimento pode ser alterado a qualquer momento, pressionando a tecla "⌚" e ajustando através das teclas "+" e "-".
- Para cancelar, pressione a tecla "⌚" e zere o tempo de cozimento.

Selecionar um horário de término do cozimento

- O forno conta com a opção de definir um horário de término de cozimento, adiando assim o início do cozimento para se ajustar ao horário desejado de término. Exemplo: Foi selecionado um tempo de cozimento de 1 hora e um horário de término para às 12:30, assim o forno irá ligar automaticamente às 11:30 e desligar às 12:30.
- Para definir um horário de término do cozimento, primeiramente defina um tempo de cozimento, depois pressione novamente a tecla "⌚" e defina o horário de término através das teclas "+" e "-". No display aparecerá o símbolo "⏮". Após definido o horário, aguarde alguns segundos para a confirmação.
- O horário de término do cozimento pode ser alterado a qualquer momento, pressionando a tecla "⌚" duas vezes e ajustando através das teclas "+" e "-".
- Para cancelar, pressione a tecla "⌚" e zere o tempo de cozimento.

Conta minutos

- O forno conta com a opção de definir um timer (entre 1 minuto e 23 h e 59 min) que apenas emite um sinal sonoro ao final do tempo definido e não desliga o forno.
- Para acionar o Conta minutos, com o forno no modo stand-by, mantenha pressionada a tecla "⌚" até aparecer "00:00" e o símbolo "⌚" no display. Defina o tempo através das teclas "+" e "-"; e aguarde 5 segundos para a confirmação.
- O tempo do Conta minutos pode ser alterado a qualquer momento, seguindo os mesmos passos acima.
- Para cancelar, mantenha pressionada a tecla "⌚" e zere o tempo.

Preaquecimento

- Essa função é indicada para preaquecer o forno e atingir a temperatura selecionada rapidamente. Pode ser acionada em todas as funções, exceto na função Limpeza, ECO e Descongelar. Durante o preaquecimento, o forno aciona as resistências da função Turbo Aquecimento Combinado.
- Recomenda-se realizar o processo de preaquecimento com o forno vazio e adicionar os alimentos apenas quando o preaquecimento for desligado.
- Para acionar o preaquecimento, primeiramente defina uma função e temperatura de cozimento. Depois,

pressione a tecla "»" e o símbolo "⏮" aparecerá no display, juntamente com um aviso sonoro.

- O preaquecimento ficará ativo até a cavidade interna do forno atingir a temperatura selecionada. Neste momento, o forno emite um aviso sonoro e o símbolo "⏮" se desligará.
- É possível cancelar o preaquecimento pressionando a tecla "»". O forno emite um aviso sonoro.

Função Memória

- É possível salvar uma predefinição (função, tempo e temperatura) frequentemente utilizada na memória do forno.
- Primeiramente defina uma função, uma temperatura e um tempo de cozimento. Após isso, mantenha pressionada a tecla "»" por alguns segundos e o forno emitirá um sinal sonoro. Isso confirma a memorização da predefinição.
- É possível salvar apenas uma predefinição na memória do forno, então se uma nova predefinição for salva, ela substituirá a atual.
- Para entrar na Memória do forno, com ele em modo stand-by, mantenha pressionada a tecla "»" por alguns segundos e irá aparecer a predefinição no display. Pressione por alguns segundos novamente a tecla "»" para selecionar e iniciar o cozimento.

Bloqueio do painel de comandos

- O forno dispõe da função de bloqueio do painel de comandos, a fim de evitar que crianças mexam no forno, ou mesmo para evitar que se altere as configurações de cozimento em andamento.
- Para acionar a função, com o forno ligado, pressione simultaneamente por 3 segundos as teclas "⏮" e "F". No display, aparecerá o ícone "🔒". A única tecla que ficará desbloqueada é a "🔥".
- Para desativar o bloqueio, repita o processo acima e o ícone "🔒" irá se apagar.

8. Modo conectado

Além de utilizar o forno através dos comandos em seu display, é possível comandá-lo através de um aplicativo.

Requisitos para instalação do aplicativo T smart

O aplicativo "T smart Tramontina" está disponível na Apple AppStore e Google PlayStore. Para instalá-lo, é necessário os seguintes requisitos:

- **Rede Wi-Fi 2.4 GHz;**
- **Android 6.0 ou superior e iOS 11.0 ou superior;**

Obs.: A conexão do aplicativo com o forno depende da intensidade do sinal do Wi-Fi.

Importante: O aplicativo não funciona em rede Wi-Fi 5 GHz.

Conexão do forno com o aplicativo T smart

No aplicativo T smart, na aba "Dispositivos", clique no ícone "Adicionar dispositivo". Encontre o Forno Tramontina e siga os seguintes passos, sempre acompanhando eles juntamente com o aplicativo.

1- Ligue o forno na tomada.

2- Mantenha pressionada a tecla da lâmpada até o símbolo "📶" começar a piscar no display.

3- Aguarde a conexão ser feita.

Durante a conexão, o aplicativo solicitará acesso a uma rede Wi-Fi.

Caso o aplicativo não reconhecer o forno, pressione por 5 segundos a tecla da lâmpada e tente adicionar novamente o dispositivo.

Funcionalidades

Com o aplicativo, será possível realizar todos os comandos do display, desde escolher uma função até programar um tempo de cozimento. Também é possível acompanhar o funcionamento do forno e fazer alterações, se necessário.

Além disso, o forno dispõe da função Adiar início, permitindo adiar em até 23 horas e 59 minutos.

Programar início

Essa função está no ícone "Definições", na tela Modo. Através dela é possível programar um horário do dia para iniciar a função. Além disso, é possível programar o acionamento de uma função semanalmente ou diariamente, através da seleção dos dias da semana.

Exemplo: Ao programar 09:30, significa que o forno irá ligar às 09 horas e 30 minutos. Se for selecionado 09:30 e "Ter", significa que o forno irá ligar todas as terças-feiras, às 09 horas e 30 minutos.

Após salvar uma programação, ela será executada conforme definido, sendo possível desativá-la, caso necessário.

Receita

O aplicativo dispõe de receitas guiadas por passo a passo, com informações de lista de ingredientes, tabela nutricional, resumo e avaliações de outros usuários.

Ao iniciar uma receita, o aplicativo direciona para uma tela similar a figura 35. Clicando no item "A", abrirá uma tela com a descrição da etapa atual, conforme figura 36. Para retornar ao passo-a-passo, feche a tela através do < no canto superior esquerdo. Visualize os demais passos através das setas "B" na figura 36 (é apenas uma visualização). Para avançar para a próxima etapa, pressione o item "C" (não será possível retornar à etapa anterior).

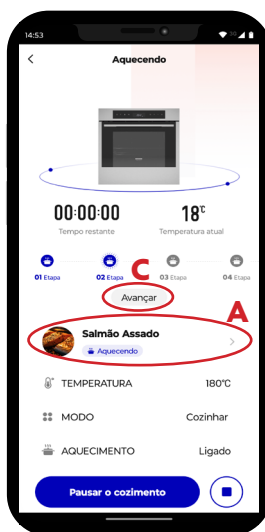


Fig. 35



Fig. 36

9. Suportes das prateleiras

- A grelha, bem como as bandejas, devem ser colocadas nos suportes das prateleiras conforme figura 37. Sempre observe se elas foram posicionadas corretamente nos suportes.
- O forno possui dois suportes metálicos localizados nas laterais internas do forno e eles contam com cinco níveis de altura.
- A bandeja e as grelhas que acompanham o forno podem ser puxadas para fora do aparelho com

segurança até 2/3 do seu comprimento.

- Para remover os suportes metálicos, puxe a parte inferior, que fica presa por um pino, para cima (figura 38-1) e a parte superior deverá ser deslocada para baixo (figura 38-2). Para recolocar os suportes, realize o procedimento inverso.

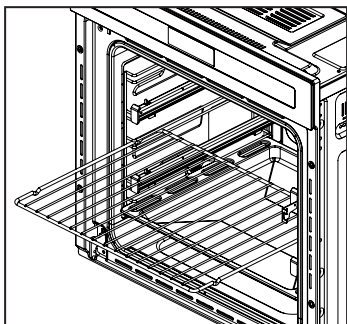


Fig. 37

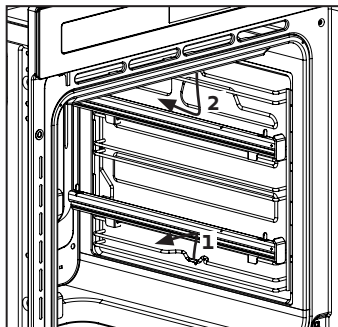


Fig. 38

- A nível indicativo, a tabela 3 apresenta uma breve descrição dos tipos de cozimento que podem ser realizados conforme o nível da prateleira.

Nível da prateleira	Tipo de comida e/ou cozimento
4 e 5	Alimentos para serem dourados, grelhados ou gratinados.
2 e 3	Carnes em geral, bolos, biscoitos e grandes assados.
1	Alimentos que exigem um cozimento mais acentuado na parte inferior.

Tabela 3

10. Desligamento de segurança

O circuito elétrico do forno possui um sistema de desligamento térmico. Se o forno aquecer a temperaturas fora do normal, o sistema desligará o fornecimento de energia para todo o forno e apenas o ventilador de resfriamento fica acionado. O forno voltará a funcionar assim que a temperatura do aparelho diminuir a um nível seguro para o seu funcionamento.

11. Ventilador de resfriamento

O forno está equipado com um ventilador desenvolvido para esfriar a estrutura externa do produto, principalmente a porta e o painel de comandos, sendo esse ativado automaticamente durante o cozimento.

O ar quente é conduzido para fora da estrutura do forno por meio das aberturas localizadas na área superior da porta. Quando o forno é desligado, o ventilador permanecerá ligado até que o aparelho se esfrie suficientemente.

12. Remover a porta

ATENÇÃO!

Verifique se o forno não está quente, a fim de evitar possíveis queimaduras. Para remover a porta do forno, utilize sempre as duas mãos e, além disso, não levante ou carregue a porta do forno pelo puxador.

- Em condições normais de uso, a porta do forno não deve ser removida. A sugestão de remoção é somente para a limpeza, pois facilita quando a porta é removida.
- Abra completamente a porta do forno. Em cada lateral da porta do aparelho, mais precisamente na parte inferior dela junto às dobradiças, há uma presilha, que deve ser deslocada para cima, no forno Epic 60, e deslocada para baixo no forno Epic 90, conforme figura 39.
- Feche a porta até o ponto dela ficar bloqueada (figura 40) e puxe-a para cima, a fim de retirá-la da estrutura do forno, conforme figura 41.

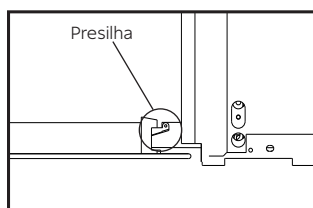


Fig. 39

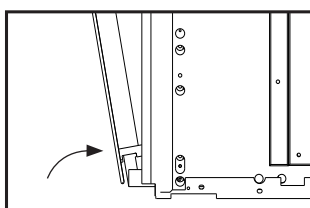


Fig. 40

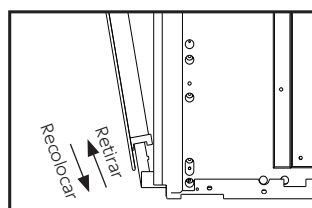


Fig. 41

- Após remover a porta do forno, coloque-a sobre uma superfície plana e estável, coberta preferencialmente por um pano macio, com o intuito de não riscar o vidro da porta.

Recolocar a porta

ATENÇÃO!

Para recolocar a porta do forno, utilize sempre as duas mãos a fim de evitar acidentes. Não levante ou carregue a porta do forno pelo puxador.

- Posicione a base da porta do forno nos dois encaixes presentes na estrutura do forno, conforme figura 41.
- Abra completamente a porta do forno e em seguida trave as duas presilhas empurrando-as para baixo (forno Epic 60) ou para cima (forno Epic 90).

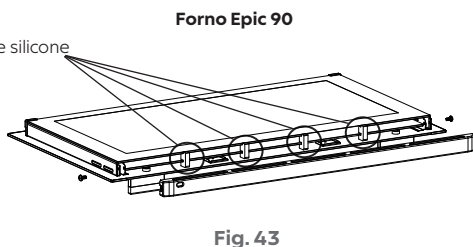
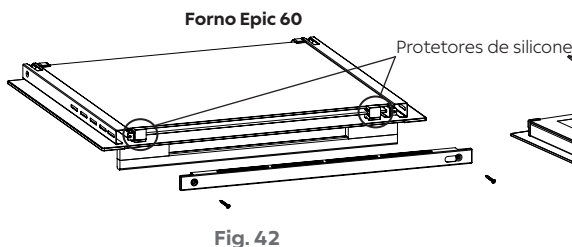
13. Remover os vidros da porta

ATENÇÃO!

Para sua segurança, antes de retirar os vidros remova a porta do forno (ver item "Remover a porta").

- Para facilitar a limpeza, após a retirada da porta do forno, é possível remover o vidro interno e intermediário presentes na porta do aparelho.

- Com a porta do forno sobre uma base plana e estável, retire a proteção metálica presente na parte superior interna da porta, removendo os 2 parafusos que a fixam, conforme figura 42 ou 43 (dependendo do modelo). Após isso, retire os protetores de silicone que seguram os vidros.
- Retire os vidros e coloque-os sobre um pano macio, a fim de não riscá-los.
- Ao recolocar o vidro interno na porta, certifique-se que o lado pintado fique voltado para o lado de dentro da porta (direcionado para o vidro intermediário).
- Recoloque os protetores de silicone nas extremidades da porta e certifique-se que ficaram firmes e bem encaixados. Por fim, recoloque a proteção metálica e fixe-a com os 2 parafusos.

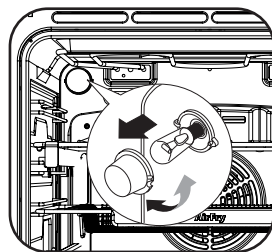


14. Substituir a lâmpada do forno

ATENÇÃO!

Antes de substituir a lâmpada do forno desligue-o da rede elétrica de alimentação, desligando o disjuntor, e certifique-se que o forno está frio.

- O forno Epic 60 conta com uma lâmpada no canto superior esquerdo. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido anti-horário, conforme figura 44, e retire a lâmpada do soquete.
- O forno Epic 90 conta com duas lâmpadas, uma no centro superior da cavidade e a outra na lateral esquerda. Remova a cobertura de vidro da lâmpada do centro superior, girando no sentido anti-horário e retire a lâmpada do soquete. Para a lâmpada lateral, remova a cobertura e retire a lâmpada do soquete.
- Cada lâmpada halógena tem uma potência de 25 W, são do modelo G9, e resistem até uma temperatura máxima de 300 °C.
- Insira a lâmpada no soquete e posteriormente coloque a cobertura de vidro, girando-a no sentido horário, uma vez que ela protege a lâmpada das altas temperaturas.



15. Limpeza

ATENÇÃO!

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação do forno da rede elétrica ou desligue o disjuntor.

- **Recomenda-se limpar o forno sempre após cada uso, garantindo assim o bom estado do forno.** A limpeza não deve ser realizada quando o forno estiver quente. Alguns produtos de limpeza liberam gases tóxicos quando em contato com superfícies aquecidas. Panos e esponjas podem causar queimaduras pela liberação de vapor.
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor no forno.**

- A limpeza do forno não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas nas bandejas coletoras, a fim de não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remova crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento esmaltado ou cromado do forno e seus acessórios.
- Nunca utilize para a limpeza produtos abrasivos, tais como: saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, entre outros, ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies.

ATENÇÃO!

Não utilize produtos abrasivos, como pasta de polir, para limpar a parte frontal do forno, pois isso danificará o acabamento anti-digitaís do produto. Realize a limpeza com um pano macio.

Limpeza das peças esmaltadas e cromadas

- Para limpar as partes esmaltadas e cromadas (bandejas coletoras, grelha e cavidade interna), use um pano ou esponja macia umedecidos com água morna e detergente neutro. Sempre após a limpeza enxugue-os bem.
- Não utilize produtos abrasivos ou substâncias corrosivas, pois pode danificar o esmalte do forno. Se tiver manchas difíceis de remover, utilize produtos específicos para esse tipo de superfície.
- As temperaturas elevadas poderão queimar o esmalte, ocasionando uma leve descoloração, que é normal e não altera a operação do produto.
- O esmalte do forno é resistente e de fácil limpeza, porém os ácidos de frutas quentes como: limão, ameixa, etc., poderão deixar manchas escuras nas superfícies esmaltadas. Entretanto, essas manchas não prejudicam o funcionamento do forno.

Função Limpeza

- Essa função é indicada para remover resíduos de alimentos da cavidade interna do forno. Ela é efetiva apenas para sujeiras leves e não é indicada para remover manchas persistentes.
- Utilize essa função apenas quando o forno estiver frio.
- Procedimento:
 - 1- Remova as bandejas, grelhas e suportes das prateleiras de dentro do forno.
 - 2- Faça uma solução de 85% de água, 10% de vinagre branco e 5% de detergente.
 - 3- Borrife generosamente a solução na porta, nas paredes laterais e posterior da cavidade do forno.
 - 4- Coloque cerca de 40 ml de água na base da cavidade do forno.
 - 5- Feche a porta e selecione a função Limpeza.
 - 6- Após o término da função, aguarde o forno resfriar a uma temperatura segura e limpe a cavidade interna com um pano úmido.

Aço inox

Cuidados

- Não utilize para a limpeza de peças em aço inox produtos como: água sanitária, esterilizantes ou desinfetantes a base de cloro, produtos de limpeza para piscinas, removedores de tinta, ácido de baterias e palhas de aço ou qualquer outro produto abrasivo.
- Não deixe água ou produtos de limpeza secarem sobre o aço inox, pois isso resultará em manchas.
- Não deixe sal e objetos de aço (principalmente aço carbono) em contato com o aço inox por um tempo

prolongado, pois poderão manchar, oxidar e/ou corroer o aço inox.

- A sujeira, quando em contato prolongado com o aço inox, pode causar manchas e/ou oxidações na peça.
- **Caso a residência esteja em obras, deve-se proteger o produto de qualquer material de construção, pois o aço inox poderá ser prejudicado.**

Limpeza

- Sujeiras leves podem ser facilmente removidas com a utilização de um pano ou esponja macia com detergente neutro.
- Sujeiras moderadas podem ser removidas aplicando uma solução de uma medida de água e uma medida de bicarbonato de sódio ou vinagre branco, utilizando uma escova com cerdas macias. Faça movimentos suaves e sempre no sentido do acabamento do aço inox.
- As manchas esbranquiçadas, normalmente causadas pela água, podem ser removidas com um pano macio e vinagre branco. Aplique o vinagre no pano e esfregue suavemente nas manchas até que não seja mais possível visualizá-las. Após esse processo, limpe com água a superfície e seque-a completamente.

Vedação da porta

- Para limpar a vedação da porta, utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Não remova a vedação da porta do forno e não esfregue-a quando for fazer a limpeza do aparelho.
- Não utilize o aparelho sem a vedação da porta do forno ou com ela danificada.

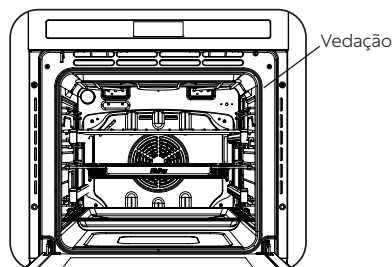


Fig. 45

Vidros da porta

ATENÇÃO!

Limpe os vidros da porta do forno somente quando estiverem frios. Caso contrário poderá ocorrer choque térmico (quebra).

- Para facilitar na limpeza dos vidros da porta, é possível remover tanto os vidros quanto a porta. Para isso, verifique os itens "Remover a porta" e "Remover os vidros da porta".
- Para limpar os vidros da porta, utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro. Para secar, use um pano macio ou flanela.
- **Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar os vidros da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.**
- Ao realizar a limpeza dos vidros, sempre apoie-os sobre um pano macio, com a finalidade de evitar possíveis riscos.
- **Os vidros podem quebrar se for aplicada força excessiva na limpeza, especialmente nas bordas.**

16. Dicas práticas de cozimento

O forno oferece várias alternativas que permitem cozinhar vários tipos de alimentos da melhor forma possível. Com o tempo, você aprenderá a usar o seu forno da melhor forma e as instruções abaixo são apenas orientações que podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

Cozinhando em mais de uma prateleira

- É possível cozinhar ao mesmo tempo em mais de uma prateleira do forno, podendo ser preparos diferentes que usam a mesma temperatura ou o mesmo preparo. Para isso, utilize apenas as funções Multicozimento ou Turbo Aquecimento.
- Para cozinhar alimentos e pratos delicados, utilize a função Turbo Aquecimento, sendo possível cozinhar em até 3 prateleiras ao mesmo tempo.
- Para os demais cozimentos, utilize a função Multicozimento, sendo possível cozinhar em até 2 prateleiras ao mesmo tempo, tendo em mente que:
 - As prateleiras superior e inferior (1 e 5) do forno recebem o ar quente diretamente, por isso a recomendação é de utilizar as prateleiras 2 e 4.
 - Coloque os alimentos que necessitam de maior calor na prateleira 2 e os alimentos mais delicados na prateleira 4.
 - Quando os alimentos que serão assados necessitam de temperaturas diferentes, selecione uma temperatura intermediária e coloque o alimento mais delicado na prateleira 4.
 - Utilize a bandeja na prateleira 2 e a grelha na prateleira 4.

Usando o Grill

- O forno dispõe de 2 funções com acionamento do grill: "Grill" e "Turbo Grill". Em ambas as funções, posicione os alimentos no centro da bandeja/grelha (situada na prateleira 3 ou 4), obtendo assim os melhores resultados.
- Coloque a bandeja coletora funda na prateleira 1 para coletar qualquer gordura e líquido.
- Ao usar essas funções, recomenda-se utilizar na temperatura máxima. Contudo, é possível selecionar temperaturas menores, ajustando no display conforme desejado.
- A função "Turbo Grill Combinado" é extremamente útil para grelhar alimentos de forma rápida, pois a ótima distribuição de calor dentro do forno permite não apenas dourar a superfície do alimento, mas assar a parte inferior também.

Usando a função AirFry

- Recomenda-se posicionar a cesta AirFry na prateleira 3 e a bandeja coletora funda na prateleira 1.
- Essa função proporciona resultados crocantes e saborosos em menos tempo, sem necessidade de virar os alimentos durante o cozimento e sem utilizar óleo.
- Utilize a função AirFry para batatas fritas, nuggets, asas de frango e similares, selecionando uma temperatura de 230 °C.

Assando bolos

- Ao assar bolos, sempre preaqueça o forno. Não abra a porta do forno durante o cozimento, para evitar que ele murche.
- Caso a massa estiver muito seca aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.

- Se a massa desandou, diminua a temperatura em 10 °C. E ao realizar o próximo bolo, utilize menos líquido.
- Quando a massa estiver muito escura em cima, coloque o bolo em uma prateleira mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Caso o bolo estiver bem cozido internamente, mas grudando nas bordas, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento. Ao realizar o próximo bolo, utilize menos líquido.

Assando pizzas

- Para obter os melhores resultados, utilize a função “Turbo Aquecimento Combinado”.
- Preaqueça o forno por no mínimo 10 minutos.
- Utilize a grelha do forno para apoiar a fôrma da pizza. Caso utilizar a bandeja, irá aumentar o tempo de cozimento e pode dificultar a formação de crocância na pizza.
- Não abra a porta do forno com frequência durante o cozimento da pizza.
- Para cozinhar duas pizzas ao mesmo tempo, posicione-as nas prateleiras 2 e 4, com uma temperatura de 220 °C e preaquecimento do forno.

Assando peixes e carnes

- Para assar peixes, carne branca e aves, utilize uma temperatura de 180 a 200 °C.
- Para assar carne vermelha ao ponto, recomenda-se iniciar com uma temperatura alta (200-220 °C) por um curto tempo e depois reduzir a temperatura.
- Quanto maior for o assado, menor deve ser a temperatura selecionada. Posicione a carne no centro da grelha e coloque a bandeja coletora na prateleira abaixo, para coletar a gordura.

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Tempo de preaquecimento (min)	Tempo de cozimento (min)	Temperatura (°C)
Assar Combinado	Pizza (congelada)	2	-	12	250
	Lasanha (congelada)	2	-	35	200
	Pedaços de frango (congelado)	2	-	15-20	200
	Asas de frango (pré-cozido)	2	-	20-25	200
	Biscoitos	2	-	15-18	200
	Bolo de frutas	2	-	45	180
	Folhados	2	-	10-12	210
Turbo Aquecimento Combinado	Pizza	3	15	15-20	220
	Carne assada	2	10	25-30	220
	Frango	2/3	10	60-70	180
AirFry	Batatas fritas (congeladas)	3	5	15	220
	Asinhas de frango	3	5	15	230
	Filé de peixe	3	5	15	230
	Batatas fatiadas	3	5	14	230
	Alimentos congelados	3	5	15	230

Tabela 4

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Tempo de preaquecimento (min)	Tempo de cozimento (min)	Temperatura (°C)
Assar	Pato	3	15	65-75	200
	Carne assada	3	15	70-75	200
	Carne suína	3	15	70-80	200
	Biscoitos	3	15	15-20	180
	Tortas	3	15	30-35	180
Multicozimento	Pizza (em 2 prateleiras)	2-4	15	15-20	220
	Lasanha	3	10	30-35	200
	Cordeiro	2	10	50-60	180
	Frango + batatas	2-4	10	60-75	180
	Tortas salgadas	3	15	25-30	200
	Bolo esponja	2	10	15-20	170
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	2-4	10	10-15	180
Grill	Peixes	4	5	8-10	Máx
	Filé de bacalhau	4	5	10	Máx
	Vegetais grelhados	3/4	5	10-15	Máx
	Costeletas	4	5	15-20	Máx
	Hambúrgues	4	5	7-10	Máx
	Sanduíches	4	5	2-3	Máx
Turbo Grill	Peixes	4	5	8-10	200
	Filé de bacalhau	4	5	10	200
	Vegetais grelhados	3/4	5	10-15	200
	Costeletas	4	5	15-20	200
	Hambúrgues	4	5	7-10	200
	Sanduíches	4	5	2-3	200
Turbo Grill Combinado	Frango grelhado	3	5	55-60	200
	Peixe grelhado	3	5	30-35	200
Turbo Aquecimento	Tortas	3	15	20-30	180
	Bolo de frutas	3	15	40-50	180
	Bolo esponja	3	15	25-30	160
	Panquecas (em 2 prateleiras)	2-4	15	30-35	200
	Folhados (em 2 prateleiras)	2-4	15	15-20	210
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	1-3-5	15	20-25	180
	Merengues (em 3 prateleiras)	1-3-5	15	180	90

Tabela 4

17. Solucionando problemas

Problemas	Causas / Verificar se
O forno não liga	Os seletores de Função, Temperatura e Timer estão na posição "desligado".
	O disjuntor da instalação elétrica da residência desarmou.
	O cabo de alimentação está bem conectado ou com problema.
	Há energia elétrica.
	Tensão do forno é a mesma da residência.
	Desligou por superaquecimento.
A lâmpada não acende	Há energia elétrica.
	A lâmpada está queimada.
	A lâmpada está mal colocada.
Forno desliga automaticamente antes do Timer programado	Ocorreu superaquecimento.
A água condensada, oriunda do vapor, cai sobre os alimentos	Não deixe os alimentos no interior do forno por mais de 15 minutos após o término do cozimento.

Tabela 5

18. Códigos de erros

Código	Possível causa
er1	O sensor de temperatura central está em curto circuito
er3	O cabo de comunicação entre a placa do display e a placa de potência está conectado incorretamente

Tabela 6

19. Especificações técnicas

Modelo		Epic Inox T smart 60 F13	Epic Glass Black Series T smart 60 F13	Epic Inox T smart 90 F13
Referência		94871/220	94871/221	94855/222
Tensão nominal (V)		220		
Frequência (Hz)		50 - 60		
Classe de construção		Classe I		
Grau de proteção		IPX0		
Disjuntor termomagnético recomendado (A)		16		
Temperatura máxima (°C)		260		
Potência da lâmpada (W)		25	50 (2x 25W)	
Potência Assar (W)		1750	2100	
Potência Turbo Grill (W)		2050	2250	
Potência Turbo Grill Combinado (W)		2100	2300	
Potência Turbo Aquecimento Combinado (W)		2700	2900	
Potência Turbo Aquecimento (W)		1850	1850	
Potência Assar Combinado (W)		1800	2150	
Potência Cozimento Delicado (W)		900	1200	
Potência Grill (W)		1150	1350	
Potência Multicozimento (W)		1850	2000	
Potência Descongela (W)		1850	1850	
Potência Air Fry (W)		3000	3050	
Potência Limpeza (W)		1800	2150	
Potência ECO (W)		1800	1850	
Potência total (W)		3000	3200	
Volume total (L)		77	140	
Volume útil (L)		73	130	
Pesos (kg)	Líquido	34,7	34,3	48,1
	Bruto	38,2	37,8	52,7
Dimensões internas úteis (mm)	Altura	395		382
	Profundidade	400		431
	Largura	465		785

Tabela 7

20. Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer vício ou 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, vidros, lâmpada, manípulos de comando, luzes indicadoras, puxador, 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.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Forno TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Forno TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto e adequação do local para instalação compatível com o produto.
- O **Forno 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 executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- O problema tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O **Forno 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 **Forno 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 **Forno TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Forno Elétrico 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 uso.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o forno que necessitar atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao forno **TRAMONTINA**, são de responsabilidade do Consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.

- A garantia de 12 meses 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 Serviços Autorizados.
- Qualquer vício ou 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 no site (www.tramontina.com.br), 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 Serviços Autorizados, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte frontal do **Forno TRAMONTINA**.

Nota!

Todas as peças comprovadamente com vício ou defeito de fabricação, a serem constatados pela TRAMONTINA TEEC S.A. e/ou pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA, desde que dentro da garantia, serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

21. Responsabilidade ambiental

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor. Saiba mais em

global.tramontina.com/sustentabilidade



Embalagem

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

Produto

A Tramontina possui pontos próprios de coleta no Brasil em todas as suas lojas oficiais. Essas contêm locais destinados ao recebimento de produtos Tramontina após o uso e suas embalagens, eletroeletrônicos, pilhas e baterias.

Confira onde estão localizados os pontos de descarte em lojas oficiais da Tramontina, acessando global.tramontina.com/lojas-oficiais.

Além desses pontos de coleta, para o descarte do seu produto eletroeletrônico ou eletrodoméstico, é possível destinar em pontos da ABREE (Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos). Localize um ponto de recebimento mais próximo a você acessando: abree.org.br. A ABREE é uma entidade gestora da qual somos associados, que gerencia processos de logística reversa deste tipo de equipamento.

Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.



22. Central de Atendimento Tramontina



+55 [11] 4861.3981
[11] 96602.3447
atendimento@
tramontina.com

A Central de Atendimento Tramontina está disponível para esclarecer dúvidas, ouvir críticas, sugestões e registrar reclamações de nossos produtos, de segunda a sexta-feira das 07:30 às 17:00.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina.



Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas Tramontina através do site:

<https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt> ou no código QR ao lado.

23. Certificação ANATEL

Módulo de comunicação

Nome do módulo: WBR3

Fabricante: HANGZHOU TUYA INFORMATION TECHNOLOGY CO.,LTD

5, 6, 7, 8 and 11th Floor, No. 3 Building, More Centre, 87 Gudun Road, Xihu District, HangZhou - China

Características técnicas:

Antena integrada à placa de circuito impresso

Tensão de alimentação: 3,0V a 3,6V

Suporte aos padrões Wi-fi 802.11 b/g/n (20MHz)

Canais 1 a 14 em 2.4 GHz

Suporte aos padrões de segurança WEP/WPA/ WPA2/ WPA2 PSK (AES)

Temperatura de operação do módulo: -20°C a +85 °C.

Ensaio de SAR não aplicável: produto não acabado, cuja integração em outro equipamento requer nova avaliação

**Incorpora produto homologado pela Anatel sob o número
04004-20-11765**



"Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados."

**Consulte a lista de Assistências Técnicas autorizadas
Tramontina através do código QR**



<https://onde.tramontina.com.br/?assistance=22&lang=pt>

Amplie a garantia de seu eletro para até 24 meses



3 MESES garantia legal + **9** MESES garantia contratual + **6** MESES registrando o produto + **6** MESES instalando com o serviço autorizado Tramontina * = **24** MESES de garantia contados a partir da data de emissão da Nfe de compra

**GARANTIA ADICIONAL
GRÁTIS**

Válido somente para o Brasil. O cadastro deve ser realizado dentro do período da garantia contratual.

* Instalação não gratuita

Registre seu produto em:
www.tramontina.net/cadastrogarantia