TRAMONTINA

Design Collection

Forno Elétrico Glass Touch 60 F7



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.

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

Fone: (54) 3433-2800 - sac@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com/designcollection

Índice

Apresentação geral do produto....3
Cuidados....4
Dicas para o uso correto....5
Utilização do produto....5
Painel de comando....5
Instruções para cozinhar....7
Ventilador de resfriamento....12
Dispositivo de segurança....12
Suporte das prateleiras....12
Instalação....13
Limpeza....15
Remover a porta....16
Recolocar a porta....17
Remover o vidro da porta....17
Instalação elétrica....18
Substituindo a lâmpada do forno....19
Solucionando problemas....20
Dicas práticas de cozimento....20
Tabela de tempo e temperatura....21
Especificações técnicas....22
Termo de garantia....23

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

Apresentação geral do produto

Glass Touch B 60 F7 Ref: 94860/220

Glass Touch W 60 F7 Ref: 94860/221

1- Painel de comando

2- Saídas de ar

3- Resistências superiores (aquecimento e grill)

4- Lâmpada do forno

5- Suporte das prateleiras

6- Guias telescópicas

7- Resistência de aquecimento inferior (não visível)

8- Porta

9- Resistência circular traseira (não visível)

10- Ventilador interno

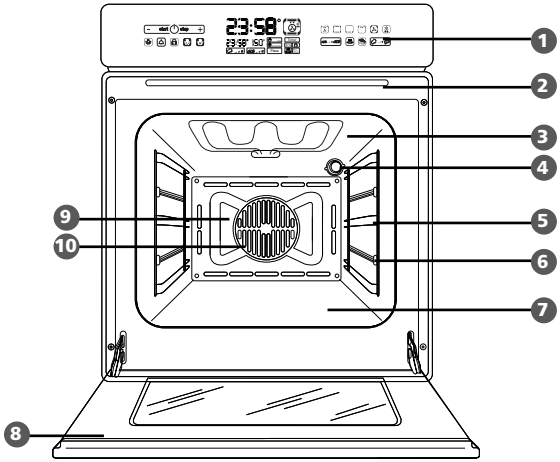


Fig. 1

Obs.: O forno elétrico funciona em 220 V.

Verifique a tensão na etiqueta fixada no cabo de alimentação, ou na etiqueta de identificação localizada na parte frontal ao abrir a porta do produto, ou na área superior externa, antes de ligar na rede elétrica do local onde o mesmo irá funcionar.

Produto desenvolvido para uso doméstico.

Acessórios que acompanham o produto

O forno conta com uma unidade de cada acessório descrito abaixo, exceto a grelha que há duas unidades.

Bandeja Coletora



Fig. 2

- Utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, doces em geral e pratos congelados.
- Também utilizada como recolhedor de gordura.
- Introduza a bandeja no forno com a seta no sentido do interior do forno.

Bandeja Coletora Funda



Fig. 3

- Utilizada como assadeira para assados volumosos, também utilizada como recolhedor de gordura.
- Introduza a bandeja no forno com a seta no sentido do interior do forno.

Bandeja Coletora Transparente



Fig. 4

- Utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, doces em geral e pratos congelados.

Grelha

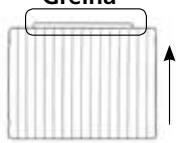


Fig. 5

- Utilizada para cozinhar alimentos, como assados, carnes para churrasco, pratos congelados, ou como suporte para panelas e fôrmas.
- Introduza a grelha no forno com a alça posicionada para cima, no sentido do interior do forno.

Grelha para Bandeja



Fig. 6

- Utilizada para cozinhar alimentos como, assados, carnes para churrasco, etc.
- Esta grelha deverá ser utilizada somente apoiada dentro da bandeja coletora.

Pegador



Fig. 7

- Utilizado para colocar e retirar a grelha e a bandeja do forno.
- Recomendado o uso de luva.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este produto foi desenvolvido para uso exclusivamente doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize para outros fins (não coberto pela garantia).
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Nunca aqueça alimentos em potes fechados.
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes. Nunca altere ou utilize o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Instale ou posicione o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Verifique que os cabos elétricos de outros produtos, próximo do forno, não entrem em contato com peças quentes, e que não fiquem na porta do forno.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Não obstrua as entradas de ar que estão na parte frontal, pois isso poderá causar danos ao produto.
- Cabos ou alças dos utensílios não devem entrar em contato com as resistências internas.
- Não utilize toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar cabos ou alças dos utensílios, pois podem se incendiar.
- Quando a porta do forno estiver aberta, não utilizá-la como apoio ou muito menos sente ou suba em cima dela.
- **Não utilize o forno sem a vedação da porta, ou se ela estiver danificada.**
- **Durante a utilização do aparelho, este se torna quente. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com elementos de aquecimento no interior do forno.**

ATENÇÃO!
As partes e acessórios do forno ficam quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

Dicas para o uso correto

- 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 as instruções do fabricante dos utensílios.
- Evite contato com as resistências de aquecimento no interior do forno.
- Use luvas térmicas para retirar bandejas, acessórios e utensílios, quando o forno estiver quente.
- Antes de usar o forno, verifique se as grelhas e bandejas estão firmes e devidamente encaixadas nas prateleiras.
- Escolha o tamanho e o formato adequado da assadeira ou fôrma, para a receita ou alimento que irá preparar.
- O forno poderá ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente cozidos/assados, a temperatura residual será suficiente para finalizar o cozimento.
- Abra o menos possível a porta do forno, verifique o estado de cozimento através da mesma.

Utilização do produto

Antes de usar o forno pela primeira vez:

- Remova todos os adesivos da frente do forno (porta, painel), menos a etiqueta metalizada de identificação localizada na moldura frontal do produto.
- Retire todo o material de proteção das partes internas (grelha, bandeja, etc.).
- **Ligue o forno na função assar na temperatura máxima, durante aproximadamente quarenta e cinco minutos, para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante, graxas protetoras e dos resíduos de fabricação.**
- Durante este aquecimento poderá ocorrer um pouco de fumaça e odor desagradável, isto é normal. Abra uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.
- No final deste procedimento, quando o forno esfriar, limpe seu interior e acessórios com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- 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 quente acumulado.
- Não coloque recipientes ou a bandeja coletora de gordura diretamente na base inferior interna, não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio durante o cozimento. Isto poderá provocar aumento da temperatura, afetando os resultados do cozimento e poderá danificar as áreas esmaltadas.
- Os alimentos quando aquecidos produzem vapor, e em contato com o vidro da porta, condensa-se e poderá formar gotas de água. Para reduzir a condensação, preaqueça o forno vazio por alguns minutos.
- Limpe a condensação após o resfriamento do produto.
- Os tempos de cozimento podem variar em função das diferentes composições, quantidades de ingredientes e líquidos de cada receita.

Painel de comando

Forno com comandos digitais.
Todas as operações são realizadas através de suaves toques nas teclas digitais localizadas no painel do forno.
Todas as funções selecionadas aparecem no display.

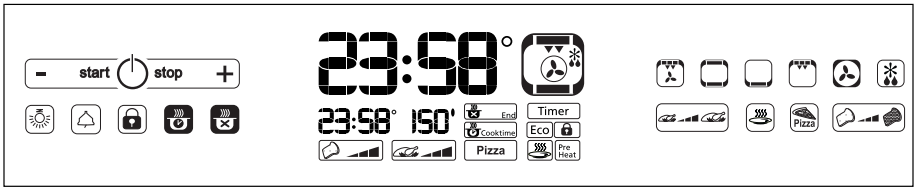


Fig. 8

Ajustar relógio

Quando o forno é ligado na rede elétrica o display mostrará a hora "0:00". Para ajustar o relógio proceda da seguinte forma:

- Pressione o símbolo "⏰" por cerca de 2 segundos até piscar os dígitos da hora. Toque sobre os símbolos "+" e "-" para definir a hora.
- Toque novamente "⏰", os dígitos correspondentes aos minutos piscarão. Ajuste os minutos através dos símbolos "+" e "-".
- Toque mais uma vez o símbolo para confirmar os ajustes.
- Se não houver uma ação por vinte segundos nas teclas, o modo de ajuste de tempo é finalizado, assumindo o último ajuste realizado.

Lâmpada do forno

Para ligar a lâmpada pressione "☼", ou quando for selecionada qualquer função a lâmpada irá se acender automaticamente.
Para desligar a lâmpada pressione "☼", ou após 30 segundos ela é desligada automaticamente.

Ajustes de contraste

Conforme suas necessidades pessoais, você pode ajustar o contraste do display da seguinte forma:

- Pressione ao mesmo tempo as teclas "+" e "-" por 5 segundos. O display mostrará todos os símbolos.
- Toque em "+" ou "-" para aumentar ou diminuir o contraste.
- Identificado o contraste desejado, aguarde alguns segundos para que a tela do display volte ao normal.
- Não é possível fazer este ajuste com funções já selecionadas ou com o símbolo "End" no display.

Chave de bloqueio

O bloqueio do painel de comando é útil para que o produto não seja manuseado por crianças, evita de ligar, desligar ou alterar funções e temperaturas acidentalmente durante sua utilização ou limpeza.
Pressione "🔒" por alguns segundos para bloquear/desbloquear o painel de comando. Quando o bloqueio está ativado o símbolo "🔒" aparece no display.

Economia de energia

O forno possui um sistema automático de economia de energia elétrica, que é ativado quando o período programado de cozimento for superior à uma hora.
Este sistema desliga as resistências alguns minutos antes do término do tempo programado, sem que isto

prejudique a qualidade do cozimento (o calor residual será sufuciente para finalizar o cozimento).
A ativação desta função automática é destacada no visor através do símbolo "Eco".

Falta de energia

Em caso de interrupção de energia elétrica maior que 10 minutos, toda e qualquer programação é cancelada. Quando o fornecimento de energia elétrica é restabelecido, o forno permanecerá no modo de espera, sendo necessário atualizar a hora e selecionar uma função se for o caso.
Se a interrupção de energia elétrica for menor que 10 minutos, o forno continuará funcionando normalmente com todas suas funções anteriormente selecionadas.

Instruções para cozinhar

Ao selecionar uma função, o forno automaticamente propõe uma temperatura para o cozimento. Entretanto, a temperatura pode ser alterada a cada 5 °C. Para isso, pressione "+" ou "-" (exceto a função Descongelamento que não permite ajustar a temperatura).
Quando selecionado uma função e feito todas as alterações necessárias (como, por exemplo: alterado a temperatura ou programado um tempo de cozimento), pressione por alguns segundos o símbolo "start/stop" para que o forno comece a funcionar.
Para algumas funções inicialmente irá aparecer no display o símbolo "Pre Heat", este significa que o forno está preaquecendo. Quando atingido a temperatura ideal, um aviso sonoro (bip) será emitido, e o forno começará a assar/cozinhar o alimento.
Para desligar o forno, quando a comida está pronta, ou por que é necessário cancelar o cozimento, pressione o símbolo "start/stop" por alguns segundos para que o forno cancele a programação.
Após 199 minutos com o forno ligado na mesma função, o forno desliga-se automaticamente e aparecerá no display o símbolo "End".
Enquanto o símbolo "End" estiver aceso no display, não é possível selecionar nenhuma função. É necessário pressionar "start/stop" para liberar todos os comandos e consequentemente o símbolo "End" desaparece do display.

O forno oferece algumas funções, são elas:



Turbo grill

Nesta função a resistência grill é acionada simultaneamente com o ventilador, e a temperatura padrão é de 160 °C, podendo ser alterada. Esta combinação aumenta a distribuição térmica através da circulação do ar quente por todo o forno. Isso ajuda com que a superfície do alimento não seja queimada, permitindo que o calor penetre no interior do alimento. Recomendada para grandes pedaços de carne como: aves inteiras, pernil, carne assada, entre outras comidas. Para preparar o assado coloque o alimento diretamente sobre a grelha posicionando a bandeja coletora funda com um pouco de água no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça, ou utilize uma assadeira convencional para colocar o alimento. Sempre que necessário vire o alimento durante o cozimento.



Assar

Na função assar, a resistência superior externa e a inferior (não visível) são acionadas, fazendo com que o calor seja emitido uniformemente no interior do forno. A temperatura padrão desta função é 200 °C, sendo esta modificável. Recomendada para assar/cozinhar alimentos como: carne magra, bolos, assados, entre outras comidas, utilizando apenas uma das prateleiras. Indicamos o uso da prateleira no nível dois, a fim de garantir um cozimento uniforme.

Aquecimento inferior

A utilização da resistência inferior (não visível) é indicada para alimentos que requerem calor vindo da área inferior do forno. A temperatura padrão desta função é de 160 °C, podendo ser alterada.
Nesta função é necessário que o forno preaqueça sem nenhuma bandeja ou grelha no seu interior (forno vazio) por aproximadamente 10 minutos. Somente após este tempo deve-se introduzir a bandeja/grelha.

Grill

Nesta função a resistência grill é acionada, e a temperatura de referência é de 180 °C, podendo ser alterada. Indicada para pratos que requerem alta temperatura na superfície, bem como para dourar/grelhar pequenos pedaços de carne e assados. Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora funda com um pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça. Para garantir um cozimento uniforme, vire os alimentos sempre que necessário.

Turbo aquecimento

Na função turbo aquecimento, a resistência circular traseira (não visível) é acionada simultaneamente com o ventilador, garantindo que um calor delicado/suave seja distribuído uniformemente pelo forno. A temperatura de referência desta função é de 180 °C, podendo ser alterada. Recomendada para preparar diferentes tipos de alimentos (peixe, carnes, doces entre outras comidas, colocados obrigatoriamente em prateleiras diferentes), ao mesmo tempo sem que o cheiro ou o paladar dos pratos se misturem.

Descongelamento

Nesta função o ventilador é ativado juntamente com a resistência circular traseira, fazendo com que o ar circule ao redor do alimento a temperatura ambiente, reduzindo pela metade o tempo de descongelamento. A temperatura padrão é de aproximadamente 50 °C, não podendo ser alterada.

Manter aquecido

Esta função permite manter automaticamente uma temperatura de 80 °C durante 1 hora (não ajustável) para alimentos já cozidos/assados. No final deste período, o forno desliga-se automaticamente. Nesta função é acionado a resistência inferior (não visível).

Programas automáticos de cozimento

As funções automáticas têm como características já serem pré-programadas, facilitando o preparo de alguns alimentos. Porém, deve-se considerar a experiência pessoal para cada cozimento, sendo possível adiantar o término do cozimento, ou prolongá-lo por meio das funções manuais.
Em todas as funções existem algumas características semelhantes. Por exemplo: ao final de uma programação o forno desliga-se automaticamente, um aviso sonoro é emitido (bip) e no display fica aceso o símbolo "End". Neste momento não é possível selecionar nenhuma função, é necessário pressionar "start/stop" por alguns segundos para liberar todas as funções do forno (com isso o símbolo "End" se apaga).
Logo, é possível acionar o forno em qualquer função. Além disso, o tempo da programação não pode ser

alterado.
A temperatura de cozimento pode ser ajustada de acordo com a sua experiência pessoal. As indicações são baseadas em produtos padrão, comprados em supermercados comuns. No final do ciclo automático de cozedura, se desejado, você pode continuar cozinhando o alimento no modo "manual" com uma função diferente. A qualquer momento é possível cancelar a programação pressionando "start/stop".



Frango

Para cozinhar o frango proceda da seguinte forma:

- O frango deve estar em temperatura ambiente (não cozinhe o frango se ele estiver congelado).
- Ajuste o cozimento de acordo com o tamanho do frango a ser cozido, agindo nas extremidades do símbolo. O display mostra três diferentes graus de amplitude do frango.
- A temperatura proposta pelo programa é de 250 °C (preaquecimento e cozimento). Modifique a sua escolha pressionando "+" e "-".
- Pressione "start/stop" para iniciar a função.
- Primeiramente o forno preaquece (símbolo "Pre Heat" aparece no display). Quando a temperatura for atingida, o símbolo se apaga e o forno emite um sinal sonoro (bip) indicando que é hora de inserir o frango/batatas, conforme tabela 1. A partir deste momento, o forno começa uma contagem regressiva que varia de acordo com o tamanho (peso) do frango anteriormente selecionado.
- Nesta função, durante o preaquecimento é acionado a resistência circular traseira (não visível) e o ventilador. No cozimento é acionado a resistência inferior (não visível) e a resistência superior externa.

Lembramos que os tempos podem variar de acordo com a sua experiência pessoal, e que as batatas tendem a se cozinhar mais rapidamente do que o frango. Por isso, observe com maior frequência o cozimentos das batatas, e se necessário vire-as por mais vezes.

A seguir o cronograma da função:

Tempo (min)	Frango pequeno (Até 800 g)	Frango médio (Entre 800 - 1400 g)	Frango grande (Acima de 1400 g)
70			Aviso sonoro: coloque o frango.
60	Aviso sonoro: coloque as batatas.	Aviso sonoro: coloque as batatas e o frango.	Aviso sonoro: coloque as batatas.
50	Aviso sonoro: coloque o frango.		
45			Aviso sonoro: vire as batatas e o frango.
35	Aviso sonoro: vire as batatas e o frango.	Aviso sonoro: vire as batatas e o frango.	
20			Aviso sonoro: vire as batatas e o frango.
15	Aviso sonoro: vire as batatas e o frango.	Aviso sonoro: vire as batatas e o frango.	
0	Aviso sonoro: fim do cozimento.	Aviso sonoro: fim do cozimento.	Aviso sonoro: fim do cozimento.

Tabela 1

Pizza

Este programa é indicado para assar preferencialmente pizzas caseiras. Para acionar esta função, selecione o símbolo "Pizza", e confirme pressionando "start/stop". Primeiramente o forno preaquece (símbolo "Pre Heat" aparece no display). Quando a temperatura for atingida o símbolo se apaga e o forno emite um sinal sonoro (bip) indicando que é hora de colocar a pizza (ela não deve estar congelada). Posteriormente o forno começa a cozinhar. A temperatura padrão do preaquecimento é de 180 °C, podendo esta ser modificada. Porém, quando iniciar o cozimento a temperatura padrão é de 200 °C, sendo esta também alterável. Nesta função, durante o preaquecimento é acionado a resistência circular traseira (não visível) e o ventilador. No cozimento é acionado a resistência inferior (não visível) e a resistência superior externa.

Pão Torrado

Este programa permite dourar/tostar fatias de pão colocadas nas próprias bandejas que acompanham o forno (opcional). Nesta função é acionada a resistência grill com uma temperatura de 250 °C, não podendo ser alterada.
Proceda da seguinte forma:

- Escolha o grau de tostagem através de suaves toques nas extremidades do símbolo. O display mostra três diferentes graus de pão tostado.
- Pressione "start/stop" para iniciar o programa.
- Na metade do tempo da programação, o forno emite um aviso sonoro (bip) para lembrá-lo de virar as fatias.

O tempo da programação varia de acordo com o grau de tostagem, conforme tabela 2.

Grau de tostagem	Tempo total (minutos)	Virar as fatias (minutos)
Baixo	4	2
Médio	6	3
Alto	8	4

Tabela 2

- Sugere-se utilizar a prateleira 1 para tostar as fatias de pão.
- Para obter melhores resultados, recomendamos preaquecer o forno a uma temperatura de 180 °C (manualmente), e posteriormente selecionar a função Pão Torrado.

Conta minutos

Por meio desta função, é possível programar um determinado tempo (conta minutos), que ao final deste, soará um aviso sonoro (bip). Esta função tem a finalidade de, por exemplo, lembrá-lo de inserir o alimento no forno, de iniciar o cozimento ou virar um pedaço de carne. Portanto, para acionar esta função, não é necessário que o forno esteja em funcionamento, pois só será emitido um aviso sonoro ao término do tempo, não interferindo na programação do forno (se estiver em funcionamento). O aviso sonoro (bip) tem duração de 30 segundos, ou pressione qualquer tecla do painel de comandos para cessá-lo.
Para utilizar esta função, proceda da seguinte forma:

- Pressione o símbolo "⏱" e os minutos vão piscar no display.
- Para ajustar o tempo, utilize os símbolos "+" e "-" conforme o desejado. Lembrando que o tempo máximo do forno é de 199 minutos.

• Depois de selecionado o tempo, a contagem regressiva começa em 20 segundos, ou pressione o símbolo "⏱" para a contagem começar imediatamente.

• Para cancelar a programação, pressione o símbolo "⏱".

Obs.: A função conta minutos não pode ser acionada nas funções: Frango, Manter aquecido, Pizza e Pão Torrado, pois estas funções já são pré-programadas.

Timer - Programação de tempo de cozimento com desligamento automático

Utilizando esta função, é possível programar o tempo total de cozimento com desligamento automático, ou seja, quando acabar o tempo definido o forno irá se desligar (finalizar o cozimento). Após selecionado a função e temperatura de cozimento, proceda da seguinte forma:

• Pressione "⏲", no display fica piscando o valor proposto de 60 minutos.

• Ajuste o tempo como desejado utilizando "+" e "-".

• Para confirmar o tempo selecionado, pressione novamente "⏲".

• Para dar início ao cozimento, confirme pressionando "start/stop".

Nesta função o forno começa a funcionar logo que é pressionado "start/stop".
No display aparecerá "Cook Time", o tempo de cozimento que foi determinado em minutos, e a temperatura fica alternando com a hora final de cozimento (neste momento o display mostra o símbolo "End"). Além disso, a hora corrente permanece no canto inferior esquerdo do display, e no canto superior direito o símbolo da função selecionada.
O término do tempo de cozimento é notificado através de um sinal sonoro "bip" e o display mostrará o símbolo "End", pressione "start/stop" para que este símbolo se apague.
Obs.: Esta função não pode ser acionada nas funções: Frango, Manter Aquecido, Pizza e Pão Torrado, pois estas funções já são pré-programadas.

Timer - Programação automática com tempo de início e fim do cozimento

Esta função permite programar a hora de início e término do cozimento (desligamento automático), ou seja, é possível definir o tempo de cozimento e a hora que se deseja que a comida esteja pronta. Após selecionado a função e a temperatura de cozimento, proceda da seguinte forma:

• Para definir o tempo de cozimento pressione "⏲", no display ficará piscando o valor proposto de 60 minutos.

• Ajuste o tempo de cozimento como desejado pressionando "+" e "-".

• Para confirmar o tempo de cozimento selecionado, pressione novamente "⏲".

• Para definir a hora que você deseja que o forno se desligue (fim de cozimento) pressione "⏲", a hora no display fica piscando. Para ajustar a hora, pressione "+" e "-". Caso queira ajustar os minutos, basta tocar novamente "⏲" e ajuste conforme sua necessidade. Para confirmar, pressione mais uma vez o símbolo "⏲".

• Depois de realizados todos os ajustes, confirme a programação pressionando "start/stop" para acionar o forno.

O display mostra os símbolos "Cook Time" e "End". Ambos ficam piscando, e a temperatura alterna com a hora final de cozimento. Além disso, a hora corrente permanece no canto inferior esquerdo do display, e no canto superior direito o ícone da função selecionada.

Exemplo: Definido tempo de cozimento para 45 minutos e tempo final de cozimento às 10h45, o forno irá ligar automaticamente às 10h e se desligará às 10h45. Quando o forno entrar em funcionamento (às 10h), o símbolo "Cook Time" não piscará mais, e o símbolo "End" continuará piscando simultaneamente com a

alternância da hora final de cozimento com a temperatura selecionada.
O término do tempo de cozimento é notificado através de um sinal sonoro (bip) e o display mostrará o símbolo "End", basta pressionar "start/stop" para que este símbolo se apague.
Obs.: Esta função não pode ser acionada nas funções: Frango, Manter Aquecido, Pizza e Pão Torrado, pois estas funções já são pré-programadas.

Ventilador de resfriamento

O forno está equipado com um ventilador desenvolvido para resfriar a estrutura externa do produto, principalmente a porta e painel de comando. Este é ativado automaticamente, durante o cozimento.
O ar quente é conduzido para fora do forno através das aberturas na área superior da porta. Quando o forno é desligado, o ventilador permanecerá ligado até que ele se resfrie suficientemente.

Dispositivo de segurança

Para evitar superaquecimento na superfície externa do forno devido ao mau uso ou instalação inadequada, o aparelho possui um dispositivo de segurança que o desliga automaticamente.
O sistema será religado automaticamente assim que o forno retornar à temperatura normal de funcionamento.

Suporte das prateleiras

ATENÇÃO!
- Não coloque recipientes diretamente sobre a base inferior interna do forno.
- Observe para que as grelhas e/ou bandejas sejam colocadas corretamente (figura 9).
- Para retirar os suportes laterais, basta removê-los de seus respectivos encaixes.
- Após liberar os suportes dos encaixes laterais, retire-os para fora de forno.
- O forno possui dois suportes laterais móveis de arame cromado, para prateleiras, que possuem cinco níveis de altura. O segundo e o quarto nível das prateleiras possuem guias telescópicas para facilitar a colocação e retirada das grelhas ou bandejas. As posições são contadas de baixo para cima (figura 10).
- As bandejas ou grelhas podem ser puxadas para fora em até 2/3 de seu comprimento com segurança.



Fig. 9



Fig. 10

ATENÇÃO!
- Para obter os melhores resultados de cozimento, recomendamos de forma orientativa, utilizar os níveis das prateleiras conforme tabela 3.
- Se necessário utilizar mais do que um recipiente ao mesmo tempo, coloque-os em níveis diferentes nas prateleiras. Cuidado para que não coincidam um sobre o outro, para que se obtenha uma melhor circulação de ar quente.

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

Tabela 3

Instalação

- Recomendamos que a primeira instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados Tramontina (consulte o livreto que acompanha o produto).
- **Esta 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 a instalação do forno, que inclui: alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, disjuntor diferencial residual (DR), tubulações, móveis e outros acessórios que não acompanham o produto.
- A instalação, as regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos e etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática dos produtos, durante a vida útil destes, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou fornecedor do componente, devidamente autorizado.

ATENÇÃO!
Uma instalação mal feita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar até a perda da garantia.

Local de instalação

- Para evitar danos ao piso e ao produto, apoie o forno sobre um papelão antes da instalação. Remova todos os acessórios e outras peças soltas do interior do produto.

ATENÇÃO!
Recomendamos retirar a porta do forno durante o processo de instalação recolocando-a no final. Veja instruções item "Remover a porta".

- Para o bom funcionamento do forno, é necessário que o móvel da cozinha onde será embutido o produto tenha as características adequadas para sua instalação (figura 11).

Medidas do móvel (nicho) de instalação

As medidas a seguir referem-se ao mínimo de espaço necessário para circulação de ar dentro do móvel. Não instale o forno em um móvel (nicho) com medidas inferiores as indicadas neste manual.

- É indispensável garantir a circulação do ar nas partes laterais e traseira do forno para uma boa ventilação. As aberturas do móvel deverão ser respeitadas. A parte traseira do móvel deve ser aberta para garantir uma boa ventilação. O espaço do móvel onde será instalado o produto deverá ter as dimensões conforme a figura 11.

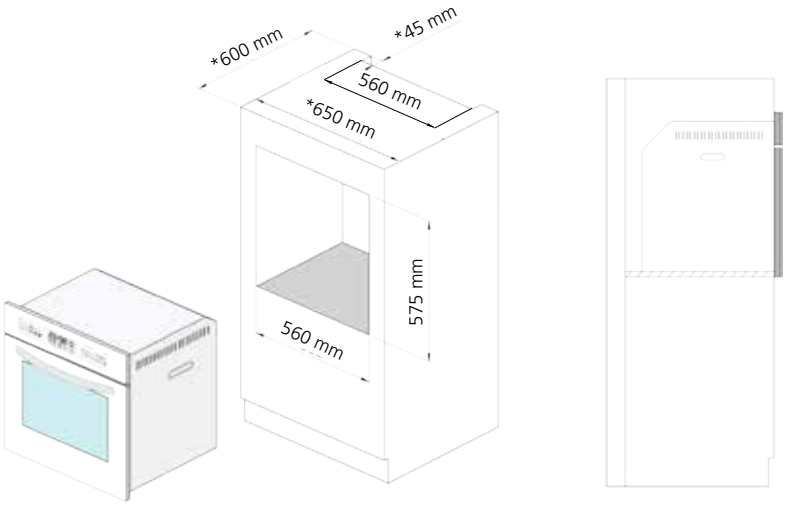


Fig. 11

*Medida mínima.

Obs.: A base do móvel onde o forno vai estar apoiado, deve ser sólida, nivelada, e estar apta a suportar o peso aproximado de 70 kg.

- O material do móvel no qual o produto será instalado deverá resistir ao calor mínimo de 90 °C.
- Ao instalar o forno tenha cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

Levante o forno utilizando as alças laterais (figura 12) e encaixe o produto no móvel (nicho).

ATENÇÃO!

Em caso de uma eventual remoção do forno para manutenção, a Tramontina não se responsabilizará por defeitos estéticos no móvel ou paredes (gesso, mármore, granito, etc.).



Fig. 12

Fixação do forno

Centralize o forno no móvel, abra a porta e fixe o corpo do produto ao móvel com os quatro parafusos que acompanham o forno (figura 13).
O forno deverá ser fixado ao móvel, de maneira que não possa ser deslocado durante seu uso.
Verifique para que o cabo de alimentação não fique prensado.

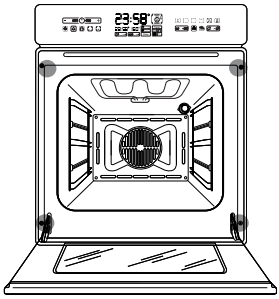


Fig. 13

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da rede elétrica, ou desligue o disjuntor.
- Recomendamos limpar o forno sempre após cada uso. O ideal é que o forno esteja ainda morno, mas não quente. Desta maneira a camada de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda estará solta, consequentemente mais fácil para removê-la. Após o forno esfriar, essa fina camada de gordura tende a se transformar numa crosta mais consistente, mais difícil de limpar.
- Não utilize produtos à vapor e/ou pressão neste equipamento.
- Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmente, o mecanismo do ventilador.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas nas bandejas coletoras, para não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remova crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.

Limpeza das peças esmaltadas e cromadas

- As temperaturas elevadas poderão queimar o esmalte. Isto poderá causar uma leve descoloração, que é normal e não altera a operação do produto.
- O esmalte do forno é bastante resistente e de fácil limpeza, porém os ácidos de frutas quentes como: limão, ameixa, entre outros, podem deixar manchas escuras nas superfícies do esmalte. Estas manchas não prejudicam o funcionamento do produto.
- Para limpar as partes internas esmaltadas e/ou cromadas (bandejas esmaltadas, grelhas cromadas e suportes de prateleiras), use um pano ou esponja macia umedecidos com água morna e detergente neutro, desta maneira os resíduos ou restos de alimentos são facilmente removidos.
- Ao recolocar os suportes laterais para as prateleiras, certifique-se de que foram fixadas corretamente.
- Sempre após a limpeza enxugue-o bem.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham alvejante ou ácidos, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos tais como: saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies.

Painel e porta

- Utilize um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.

Vidro da porta

- Utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Não utilize produtos abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e resultar na quebra do vidro.

Obs.: Limpe o vidro da porta do forno somente quando este estiver frio. Caso contrário poderá ocorrer choque térmico (quebra).
Para facilitar na limpeza do forno, a porta poderá ser removida (ver item "Remover a porta").

Vedação da porta

- Utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Não esfregue.
- Não remova a vedação da porta do forno.
- Não utilize o forno sem a vedação da porta ou com ela danificada.

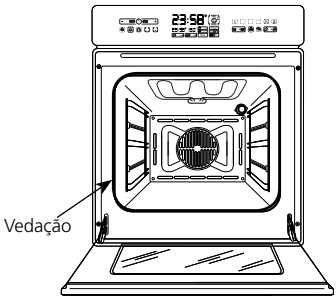


Fig. 14

Remover a porta

ATENÇÃO!
- Verifique que o forno não esteja quente a fim de evitar queimaduras.
- Abra completamente a porta do forno.
- Para remover ou recolocar a porta do forno, utilize sempre as duas mãos a fim de evitar acidentes.
- Erga as duas alavancas de bloqueio, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (figura 15).
- Com as alavancas de bloqueio travadas, segure a porta nos dois lados e feche-a lentamente (figura 16). Desta forma a mola da dobradiça estará bloqueada, podendo assim desencaixar as dobradiças das fendas do produto.

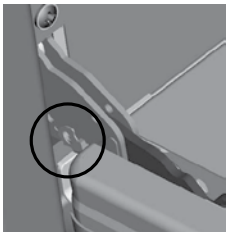
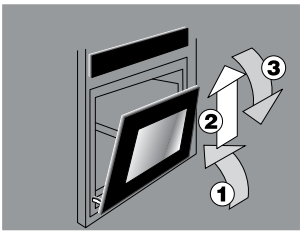


Fig. 15



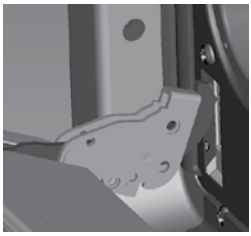


Fig. 16

ATENÇÃO!

- Coloque a porta sobre uma superfície plana e protegida, a fim de evitar danos (como quebra do vidro ou riscos).

Recolocar a porta

- Encaixe os braços das dobradiças nas fendas do produto.
- Abra completamente a porta e destrave as duas alavancas de bloqueio.
- Feche a porta do forno.
- Caso ocorra algum problema, repita os passos citados anteriormente.

Remover o vidro da porta

ATENÇÃO!

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

- Para facilitar a limpeza, após a retirada da porta do forno, pode-se remover o vidro interno e intermediário conforme figuras 17 e 18.
- Pressione para liberar os dois acabamentos superiores conforme figura 17 , e libere o vidro interno conforme figura 18.
- Após a limpeza recoloque o vidro na posição correta (manter o símbolo OK na parte inferior à direita conforme a figura 18), e recoloque os dois acabamentos superiores.

Obs.: Não submeta os vidros a choques térmicos, nunca limpe o(s) vidro(s) enquanto estiver (em) quente(s).

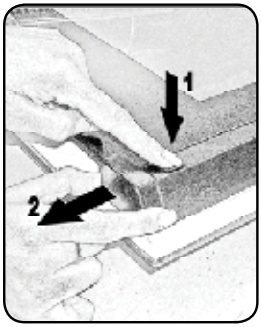


Fig. 17

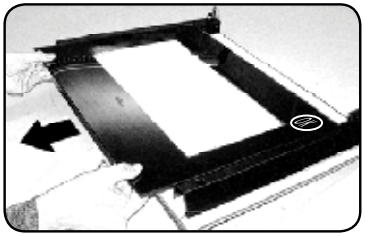


Fig. 18

Instalação elétrica

O forno elétrico funciona em 220 V.

Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência 220 V, 50 - 60 Hz.

- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 20 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,8 mm) devidamente aterrada (NBR 14136, conforme figura 19), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.

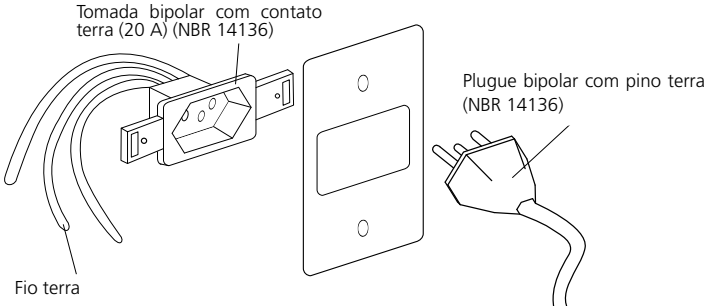


Fig. 19

- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.
- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providencie a instalação.
- Não use tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (figura 20).

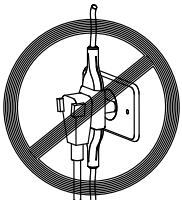


Fig. 20

ATENÇÃO!

- A tomada bipolar com contato terra deverá estar em uma posição, de no mínimo, 15 cm afastada do fundo do forno.
- A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras (NBR) e estar preparada para a necessidade deste produto.
- O plugue deverá estar acessível após a instalação para facilitar o desligamento.
- Após a instalação verifique se os fios elétricos ou cabos de alimentação de outros produtos, não encostam em peças quentes ou na porta do forno.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize disjuntor termomagnético monopolar de 15 A no fio fase (figura 21).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize disjuntor termomagnético bipolar de 15 A (figura 22).

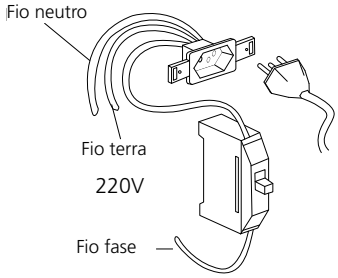


Fig. 21

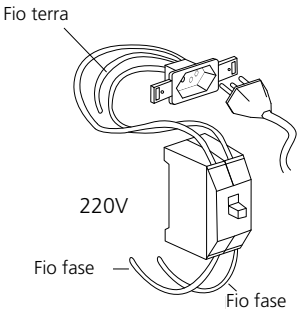


Fig. 22

- A conexão de aterramento é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Em caso de dúvida consulte um eletricista de sua confiança.
- A seção dos fios da rede elétrica do quadro dos disjuntores até a tomada de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 4.

2,5 mm²	4,0 mm²	6,0 mm²
Até 25 metros	Até 40 metros	Até 70 metros

Tabela 4

ATENÇÃO!

- **Caso seja instalado também um cooktop elétrico ou a gás, as ligações elétricas (tomadas) do cooktop e do forno deverão ser separadas por razões de segurança, conforme citado anteriormente.**
- **No caso do cooktop a gás, a instalação do gás não deverá estar no mesmo local da instalação do forno.**
- **Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.**
- **Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**

Substituindo a lâmpada do forno

- Desligue o produto da rede elétrica, desconectando o cabo de alimentação da tomada, ou desligando o disjuntor.
- Verifique se o forno está frio.
- Remova a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido anti-horário (figura 23).
- Remova a lâmpada do soquete.
- Utilize uma lâmpada 220 V - 25 W - tipo E14 temperatura 300 °C.
- Recoloque corretamente a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido horário, pois ela protege a lâmpada de altas temperaturas.

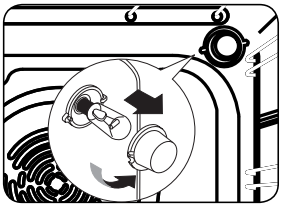


Fig. 23

Solucionando problemas

Problemas	Verifique se:
O forno não liga	O Timer está programado corretamente.
	O disjuntor da instalação elétrica da residência desarmou.
	O cabo de alimentação está bem conectado ou com problema.
	Falta energia elétrica.
	Tensão do produto é a mesma da residência.
	Desligou por superaquecimento.
A lâmpada não acende	Falta de energia elétrica.
	A lâmpada está queimada.
	A lâmpada está bem encaixada.
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	Ocorreu superaquecimento.
O vapor e a água condensada caem sobre alimentos	Não deixe alimentos no forno por mais de quinze minutos após término do cozimento.
Os alimentos demoram para cozinhar ou cozinham muito rápido	Consulte o item "Utilização do produto" .

Tabela 5

Dicas práticas de cozimento

O forno oferece uma ampla variedade de alternativas, que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento. As informações a seguir são apenas orientações, que podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

Assando Bolos: Preaqueça sempre o forno, e não abra a porta do forno durante o cozimento, para impedir que o bolo desande.

Exemplos:

- **A massa está muito seca:** Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.
- **A massa desandou:** Use menos líquido ou diminua a temperatura em 10 °C.
- **A massa está muito escura em cima:** Coloque o bolo em uma prateleira mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- **Bem cozido internamente, mas grudando nas bordas:** Utilize menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

• **Massa gruda na fôrma:** Unte bem a fôrma e polvilhe com farinha, ou use papel resistente à gordura.

Assando Carnes:

• **Carne branca (aves e peixes):** Ajuste a temperatura entre 180 °C e 200 °C.

• **Carnes vermelhas**: Que devem ser bem cozidas externamente, ficando macia e suculenta internamente, ajuste a temperatura inicial entre 200 °C e 220 °C por um curto período de tempo e após diminua conforme necessário.

• **Assando Pães:** Utilize uma temperatura de 160 °C, e deixe o pão assando por aproximadamente 35 min. Variações no tempo do cozimento podem ocorrer devido ao peso ou quantidade de pães dentro do forno.

Tabela de tempo e temperatura

As informações a seguir são apenas orientações que podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Preaquecer o forno	Temperatura (°C)
Turbo grill	Assados em geral	2	Sim	200
Assar	Carne bovina	2	Sim	200
	Carne suína	2	Sim	200
	Carneiro, Cabrito	2	Sim	200
	Pão	1	Sim	160
	Peixe inteiro	2	Sim	200
Aquecimento inferior	Pão	2	Sim	160
Grill	Filés	3	Sim	200
	Finalizar o cozimento	4 - 5	Sim	200
	Legumes grelhados	3	Sim	200
Turbo aquecimento	Bolo de frutas	3	Sim	170
	Bolos pequenos	2 - 4	Sim	190

Tabela 6

• O preaquecimento consiste em aquecer o forno antes de colocar o alimento, possibilitando assim, que o cozimento seja realizado com uma temperatura uniforme desde o seu início.

• Para definir o tempo total de cozimento, sempre leve em consideração o peso e a quantidade de alimento que se pretende cozinhar.

• As temperaturas indicadas na tabela 6 são apenas para referência. Elas poderão ser adaptadas conforme o seu gosto pessoal.

Especificações técnicas

Função	Resistências	Potência (W)
Turbo grill	Resistência grill e ventilador	1825
Assar	Resistência inferior (não visível) e resistência superior externa	1800
Aquecimento inferior	Resistência inferior (não visível)	1000
Grill	Resistência grill	1800
Turbo Aquecimento	Resistência circular traseira (não visível) e ventilador	1900
Descongelar	Resistência circular traseira (não visível) e ventilador	1900
Frango (preaquecimento)	Resistência circular traseira (não visível) e ventilador	1900
Frango (cozimento)	Resistência inferior (não visível) e resistência superior externa	1800
Manter aquecido	Resistência inferior (não visível)	1000
Pizza (preaquecimento)	Resistência circular traseira (não visível) e ventilador	1900
Pizza (cozimento)	Resistência inferior (não visível) e resistência superior externa	1800
Pão Torrado	Resistência grill	1800

Tabela 7

Referência		94860/220 - 94860/221
Tensão (V)		220
Frequência (Hz)		50 - 60
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Potência máxima (W)		1900
Consumo máximo (kWh)		1,9
Corrente (A)		10
Disjuntor termomagnético (A)		15
Dimensões externas do forno (mm)	Altura	594
	Largura	598
	Profundidade	523
Dimensões internas do forno (mm)	Altura	340
	Largura	465
	Profundidade	375
Dimensões de instalação do forno (nicho mm)	Altura	575
	Largura	560
	Profundidade	600
Volume (litros)		53
Peso líquido (kg)		31,00
Peso bruto (kg)		46,00

Tabela 8

Termo de garantia

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

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **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 a 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 defeito 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.
- Despesa por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão 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 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 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 folheto que acompanha o produto, no site **(www.tramontina.com)**, ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor **TRAMONTINA**.
- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de 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 defeito de fabricação e dentro da garantia serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

ATENÇÃO!

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

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

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

Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

Design Collection

tramontina.com/designcollection

Revisão 1 / Agosto 2015 / 147084