

# FORNOS ELÉTRICOS



**TRAMONTINA**

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 primeiríssima 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.**

**A TRAMONTINA TEEC S.A.** está a disposição para tirar dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de 2ª a 6ª das 7hs30 às 12hs e das 13hs00 às 17hs00.

**Fone: [54]3461-8185 - Fax:[54]3461-8191 - sacteec@tramontina.net**

**Tramontina TEEC S.A - Rodovia RSC 470 - Km 230**

**CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil**

**www.tramontina.com.br**

## Índice

---

Apresentação geral do produto .....	3
Acessórios que acompanham o produto .....	4
Cuidados .....	5
Dicas para uso correto .....	5
Utilização do produto .....	6
Painel de comando [Glass Touch 60 F9] .....	6
[Inox Plus 90 F7] .....	11
[Inox Mirror 60 F6] .....	17
Suporte das prateleiras .....	20
Espeto giratório .....	21
Instalação .....	22
Limpeza .....	24
Remover a porta .....	26
Recolocar a porta.....	27
Remover vidro da porta .....	27
Instalação elétrica .....	28
Substituindo a lâmpada .....	30
Solucionando problemas.....	30
Tabela de tempo e temperatura.....	31
Dicas práticas de cozimento.....	32
Especificações técnicas.....	33
Termo de garantia.....	34

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva 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

## FORNO ELÉTRICO GLASS TOUCH 60 F9

[Ref.: 94854/220]

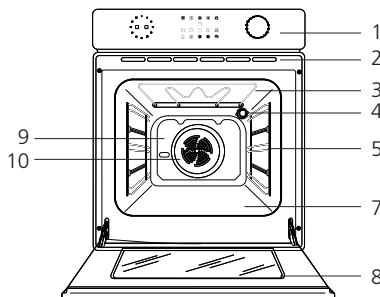


Fig. 1

## FORNO ELÉTRICO INOX PLUS 90 F7

[Ref.: 94855/220]

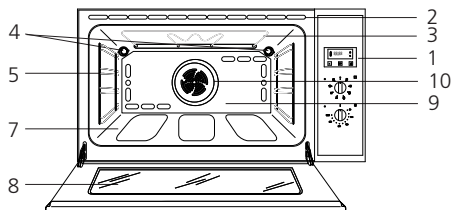


Fig. 2

## FORNO ELÉTRICO INOX MIRROR 60 F6

[Ref.: 94853/220]

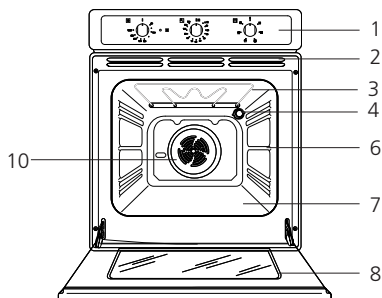


Fig. 3

- 1- Painel de controle
- 2- Saídas de ar
- 3- Resistências superiores [aquecimento e grill]
- 4- Lâmpada do forno
- 5- Suporte das prateleiras
- 6- Guia para deslizar bandejas/grelhas
- 7- Resistência de aquecimento inferior [não visível]
- 8- Porta
- 9- Resistência circular traseira [não visível]
- 10- Ventilador interno

**Obs.:** O forno elétrico funciona em 220V [ ± 5%]

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 OS PRODUTOS

**Grelha**

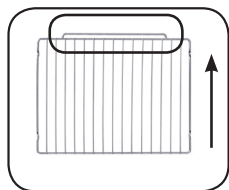


Fig. 4

**Bandeja Coletora Funda**



Fig. 5

- Utilizar para cozinhar alimentos, como assados, carnes para churrasco, pratos congelados, ou como suporte para panelas e fôrmas.
- Introduzir a grelha no forno com a alça posicionada para cima, no sentido do interior do forno.
- Utilizada como assadeira para assados volumosos, também utilizada como recolhedor de gordura.
- Introduzir a bandeja no forno com a seta no sentido do interior do forno

**Espeto Giratório**

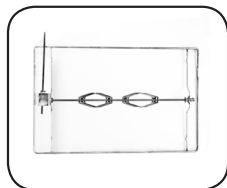


Fig. 6

**Pegador**

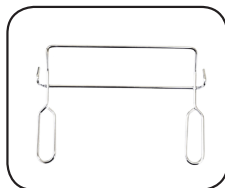


Fig. 7

**Filtro Metálico**



Fig. 8

- Utilizado para assar por igual cortes de carne, aves, coelho e outros alimentos.
- Utilizado para colocar e retirar a grelha e a bandeja do forno.
- Utilizado para reter partículas de gordura.

Acessórios	Glass Touch 60 F9 Ref 94854/220	Inox Plus 90 F7 Ref 94855/220	Inox Mirror 60 F6 Ref 94853/220
Grelha	✓	✓	✓
Bandeja Coletora Funda	✓	✓	✓
Espeto Giratório	-	✓	-
Pegador	-	✓	-
Filtro Anti-gordura	-	✓	-

Tabela 1



# 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 utilizar 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.
- O forno não deve ser manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente. Isso evitará riscos de acidentes, queimaduras, etc..
- Manter as crianças afastadas do forno enquanto ele estiver em funcionamento [quente].
- Nunca aquecer alimentos em potes fechados.
- Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes. Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Instalar e posicionar o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Verificar 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 usar o forno para aquecer o ambiente.
- Não obstruir 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 utilizar toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar cabos ou alças dos utensílios, pois podem se incendiar.
- Nunca suba ou sente na porta do forno.
- Ao abrir a porta do forno durante ou no final do cozimento, cuidado com o fluxo de ar quente. Perigo de queimadura.
- Não utilizar o puxador frontal para levantar o produto.
- Para abrir a porta do forno, puxar sempre pela parte central do puxador.
- **Não utilizar o forno sem a vedação da porta ou com a mesma danificada.**




# DICAS PARA O USO CORRETO

---

- Utilizar 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. Seguir as instruções do fabricante dos utensílios.
- Evitar contato com as resistências de aquecimento no interior do forno.
- Usar luvas térmicas para retirar bandejas, acessórios e utensílios, quando o forno estiver aquecido.
- Antes de usar o forno, verificar se as grelhas e bandejas, estão firmes e devidamente encaixadas nas prateleiras.
- Escolher o tamanho e o formato adequados de assadeiras ou fôrmas 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.
- Abrir o menos possível a porta do forno, verifique o estado de cozimento através da porta do forno.

# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

## Antes de usar o forno pela primeira vez:

- Remover todos os adesivos da frente do forno [porta, painel], menos a etiqueta metalizada de identificação localizada na moldura frontal do produto.
- Retirar todo o material de proteção das partes internas [grelha, bandeja, etc..].
- **Ligar o produto na função assar [modelo:  Glass Touch Cheff 60 F9] e assar combinado [modelos:  Inox Plus 90 F7 e  Inox Mirror 60 F6], 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.
- Abrir uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.
- No final deste procedimento, quando o forno esfriar, limpar 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 acumulado.
- Não colocar recipientes ou a bandeja coletora de gordura diretamente na base inferior interna, não cobrir 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, pré-aquecer o forno vazio por alguns minutos.
- Limpar 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

### GLASS TOUCH 60 F9 [REF.: 94854/220]

Todas as funções do forno são selecionadas através de um toque nas teclas digitais [touch control] no painel do forno. O forno possui um teclado central, cujos comandos são utilizados para selecionar as funções, temperatura e o timer. Nas laterais à direita e à esquerda do painel encontram-se as indicações da temperatura e do tempo de cozimento selecionados.

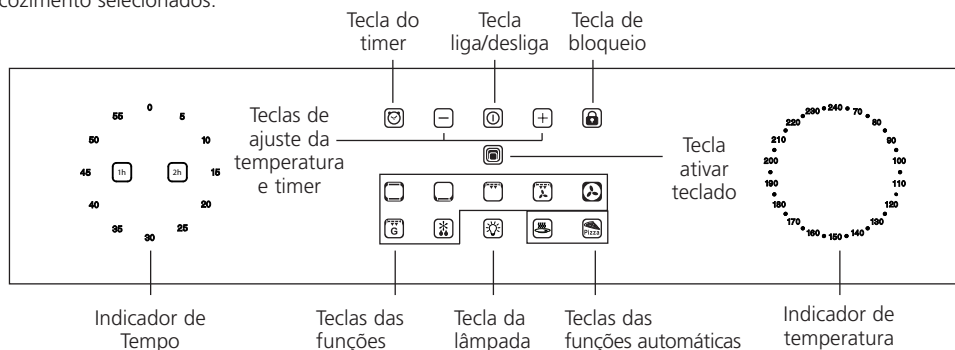




Fig. 9

Ao conectar o forno à rede elétrica, o mesmo automaticamente encontra-se em **stand-by [modo de espera]**. O painel mostrará o símbolo “ativar teclado” “” [baixa luminosidade]. Para ligar o forno pressionar a tecla “ativar teclado” “”, o qual exibirá no painel todas as funções [símbolos das funções juntamente com os indicadores de temperatura e tempo em baixa luminosidade conforme fig. 10].

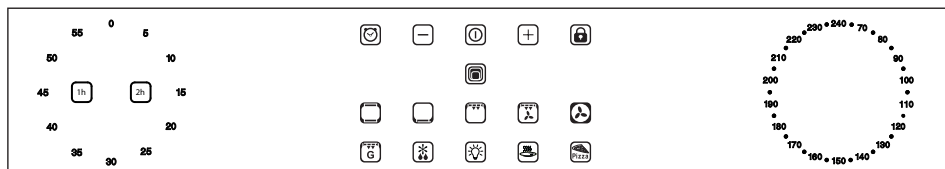







Fig. 10




Selecionar a função de cozimento desejada, pressionando a tecla correspondente.



Para cada função selecionada, o forno assume automaticamente uma temperatura de cozimento pré estabelecida, que poderá ser alterada pressionando as teclas  ou  para aumentar ou diminuir a temperatura (exceção para as funções, manter aquecido e descongelamento).

Após pressionar a tecla liga/desliga , para confirmar a função e a temperatura selecionada, o forno emitirá um sinal sonoro [Bip].


O painel mostrará as teclas ativadas: da função selecionada, liga/desliga , ,  e a temperatura selecionada.

**Obs.:**

- A cada toque nas teclas  ou  a temperatura aumenta ou diminui de 5°C.
- Todas as funções deverão ser confirmadas em aproximadamente 10 segundos.
- Para cada intervenção de comando, a lâmpada interna acenderá automaticamente e permanecerá acesa durante aproximadamente 30 segundos juntamente com a tecla lâmpada  no painel.
- Até o forno atingir a temperatura selecionada, o painel mostrará os leds entre os valores da temperatura [°C] piscando. Ao atingir a temperatura selecionada pela primeira vez, o forno emitirá um sinal sonoro [Bip], os led's ficarão ativados (acesos), a partir deste momento a temperatura será mantida automaticamente.

Durante o cozimento [funções não automáticas] podemos aumentar ou diminuir a temperatura pressionando as teclas  ou , não sendo necessário nova confirmação.

**Atenção!**

Para mudar de função, desligar o forno pressionando a tecla liga/desliga  e selecionar uma nova função e temperatura.

**Obs.:** A tecla liga/desliga  deverá ser pressionada por aproximadamente 3 segundos.

Para desligar o forno, pressionar a tecla liga/desliga. **Caso contrário o produto desliga-se automaticamente após permanecer ligado por 3 horas e 20 minutos [03:20hs].**

## UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES



### 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.

Recomendada para assar/cozinhar , carne magra, bolos, assados, etc, utilizando apenas uma das prateleiras.

Recomendamos o uso da prateleira no nível 2, afim de garantir um cozimento uniforme.

Aconselhamos pré-aquecer e somente após colocar os alimentos para assar.

Nesta função o produto assume automaticamente a temperatura de 200°C, e que poderá ser alterada.



### AQUECIMENTO INFERIOR

Na função aquecimento inferior a resistência inferior é acionada. Esta função é apropriada para cozimento de alimentos que necessitam de calor proveniente da parte inferior.

Nesta função o produto assume automaticamente a temperatura de 160°C, e que poderá ser alterada.



### GRILL

Na função grill a resistência superior interna é acionada.

O grill é recomendado para pratos que requerem alta temperatura na superfície, bem como para dourar/grelhar pequenos pedaços de carnes e assados.

Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça.

Para garantir um cozimento uniforme, virar os alimentos sempre que necessário.

Nesta função o produto assume automaticamente a temperatura de 180°C, e que poderá ser alterada.



### TURBO GRILL

Na função turbo grill a resistência superior interna é acionada simultaneamente com o ventilador.

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, etc.

Para preparar o assado colocar o alimento diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça, ou utilizar uma assadeira convencional para colocar o alimento. Sempre que necessário virar o alimento, durante o cozimento.

Nesta função o produto assume automaticamente a temperatura de 160°C, e que poderá ser alterada.



### TURBO AQUECIMENTO

Na função turbo aquecimento a resistência circular traseira [não visível] é acionada simultaneamente com o ventilador, garantido que um calor delicado/suave seja distribuído uniformemente pelo forno. Recomendada para preparar diferentes tipos de alimentos [peixe, carne, doce, etc..., colocados obrigatoriamente em prateleiras diferentes] ao mesmo tempo sem que o cheiro ou paladar dos pratos se misturem.

**Obs.: Não esqueça de respeitar o tempo de cozimento indicado para cada um dos alimentos.**

Nesta função o produto assume automaticamente a temperatura de 180°C, e que poderá ser alterada.



### GRATINAR

Na função gratinar a resistência superior interna e o ventilador são acionadas de maneira intermitente. Esta função é recomendada para assar alimentos internamente e dourá-los na parte externa do alimento. Nesta função o produto assume automaticamente a temperatura de 180°C, e que poderá ser alterada.






### DESCONGELAMENTO

Na função descongelamento o ventilador é ativado fazendo com que o ar circule no alimento, automaticamente a resistência circular traseira é acionada de forma intermitente na temperatura já programada em aproximadamente 45°C. Esta função não permite regulagem na temperatura.



### LÂMPADA DO FORNO

A lâmpada interna do forno acenderá, ao definir a função, pressionando a tecla da lâmpada , desligando o forno pela tecla liga/desliga  ou pressionando qualquer outra tecla das funções.



A lâmpada poderá ser acesa em qualquer momento durante o cozimento, basta pressionar a tecla da lâmpada . A lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos.

## UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS



### MANTER AQUECIDO

Esta função permite manter os alimentos quentes/aquecidos [alimentos já cozidos] automaticamente na temperatura de 80°C através do acionamento da resistência inferior, durante uma hora. No final desse período o forno desliga-se automaticamente.



Para ativar esta função, pressionar a tecla manter aquecido "" e confirmar pressionando a tecla liga/desliga .

#### Atenção!

**Se desejar interromper a função, antes do tempo programado, pressionar a tecla liga/desliga .**





### PIZZA

Esta função permite realizar um cozimento automático de pizza. O produto assume automaticamente a temperatura de 240°C. [Esta temperatura poderá ser alterada para menos conforme necessidade, pressionando a tecla  ou .


Para ativar esta função pressione a tecla "pizza" "" e confirmar pressionando a tecla liga/desliga ".

**Obs.: Até atingir a temperatura selecionada, [pré aquecimento] são acionados simultaneamente a resistência circular traseira [não visível] e o ventilador. Ao atingir a temperatura selecionada o forno emite um sinal sonoro [Bip] informando que a pizza pode ser colocada no forno [neste momento o forno fica automaticamente desligado por 15 segundos].**


Após este período [15 segundos desligado], o forno inicia automaticamente o cozimento durante 25 minutos, na temperatura de 200°C [esta temperatura poderá ser alterada para mais ou para menos conforme necessidade, pressionando as teclas  ou ]. Nesta fase do cozimento, estão acionadas a resistência superior interna e a inferior.




Ao atingir 25 minutos de cozimento o forno desliga-se automaticamente e emite um sinal sonoro [Bip] durante 30 s.

### Atenção!

**É possível desligar o forno a qualquer momento durante o cozimento, pressionando a tecla liga/desliga .**

## UTILIZAÇÃO DO FORNO COM PROGRAMAÇÃO DE FIM DO COZIMENTO - TIMER

Após definir a função e a temperatura, pressionar a tecla do timer  a mesma permanecerá piscando por 10 segundos aguardando a confirmação ou alteração do tempo.





**O tempo sugerido automaticamente para todas as funções é de 45 minutos** [exceção nas funções automáticas], o qual poderá ser alterado para mais ou para menos, pressionando as teclas  ou , até o tempo desejado [**máximo 2 horas e 55 minutos**], e após confirmar pressionando a tecla liga/desliga .


Durante o cozimento o painel mostrará o tempo restante.

Ao finalizar o tempo de cozimento programado, o forno desliga-se automaticamente, emitindo um sinal sonoro [Bip] por aproximadamente 30 segundos.

As teclas da “função finalizada” e “ativar teclado”  ficam piscando, para desativar, pressionar a tecla “ativar teclado” , produto ficará em stand-by.

### Atenção!



Para alterar o tempo programado [Timer] durante o cozimento [nas funções não automáticas], pressionar a tecla do Timer , definir o novo tempo pressionando as teclas  ou  e pressionar novamente a tecla do Timer  para confirmar o novo tempo para desligar o forno.


**Caso não confirme a alteração do novo tempo, pressionando a tecla do Timer , o forno ficará ligado na condição manual “sem desligamento automático”.**

## BLOQUEIO DOS COMANDOS



### PARA BLOQUEAR O FORNO:


Pressionar a tecla ativar teclado .

Quando o forno não está em uso, pressionar a tecla ativar teclado  e após pressionar por aproximadamente 10 segundos a tecla de bloqueio , até a tecla ficar ativada.

Quando o forno está em uso e desbloqueado, pressionar por aproximadamente 10 segundos a tecla de bloqueio , até a tecla ficar ativada.

### PARA DESBLOQUEAR O FORNO:

Quando o forno não está em uso, pressionar a tecla ativar teclado  e após pressionar por aproximadamente 10 segundos a tecla de bloqueio , até a tecla ficar desativada.

Quando o forno está em uso e bloqueado, pressionar por aproximadamente 10 segundos a tecla de bloqueio , até a tecla ficar desativada.

### Atenção!



O bloqueio dos comandos é útil para que o produto não seja manuseado por crianças.

Evitar ligar, desligar ou alterar funções e temperaturas acidentalmente, durante sua utilização ou limpeza.

## ECONOMIA NO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

O forno possui um sistema automático de economia de energia elétrica, que é ativado quando o período programado de cozimento for superior a 1 [uma] hora.

Este sistema desliga a(s) resistência(s) alguns minutos antes do tempo programado, sem que isto prejudique a qualidade do cozimento.

Quando isto ocorrer o painel mostrará a tecla da função programada piscando juntamente com a tecla “ativar teclado” , para desativar pressionar a tecla “ativar teclado” .

**Obs.: Ao desligar a(s) resistência(s) o timer permanecerá ativo por aproximadamente 5 minutos [forno já desligado] e após desliga-se emitindo um sinal sonoro [Bip].**


### Atenção!

Em caso de interrupção de energia elétrica a programação é cancelada. Quando o fornecimento de energia é restabelecido, o forno permanecerá desligado na situação stand-by [modo de espera], independente de estar em uso ou não, bloqueado ou não.


Será necessário fazer uma nova programação de cozimento.

## PAINEL DE COMANDO

### INOX PLUS 90 F7 [REF.: 94855/220]







Ao conectar o forno à rede elétrica pela primeira vez, o display mostrará “12:00” e o símbolo “” piscando.



### Atenção!

O forno não funciona com o display “12:00” e o símbolo “” piscando, será necessário ajustar a hora. Independente do modo de utilização “com ou sem programação” [Timer].

Antes de utilizar o forno certifique-se de que o relógio foi ajustado corretamente.

## AJUSTAR O RELÓGIO

Quando o forno é conectado a energia elétrica, o display mostrará “12:00” e o símbolo “” piscando. Ao pressionar as teclas de comando  ou  o relógio será ajustado conforme necessidade [neste momento a função “Man” ficará ativada], ou para o caso de ajustar as horas pressionar a tecla [select] até o símbolo “” piscar, podendo assim, alterar para  ou  o relógio. Para confirmação pressionar a tecla [select] ou aguardar aproximadamente 10 segundos.

**Obs.: Neste momento, ao pressionar as teclas ,  ou [select], caso o forno se encontre com a função e temperatura selecionadas, o mesmo ligará automaticamente.**




Em caso de interrupção de energia elétrica, quando o fornecimento de energia é restabelecido, o forno permanecerá desligado, o display mostrará “12:00” e o símbolo “” piscando, mas não religará o produto automaticamente. Ajustar corretamente o relógio [horas], o forno retornará ao seu funcionamento normal na função e temperatura selecionadas anteriormente.



Fig. 11

## Atenção!

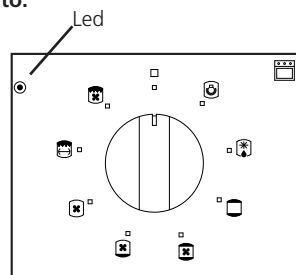
É possível alterar a intensidade do som do alarme [Bip], para isso, pressione a tecla "select" repetidamente até aparecer no display os códigos "L1, L2 ou L3", pressionando a tecla  ou  para definir a intensidade do som, "L1" baixo, "L2" médio e "L3" alto.

## SELETOR DE FUNÇÃO

Girar o manipulador até a função desejada. Ao definir a função, as lâmpadas internas do forno acenderão e ficarão acesas durante o tempo de utilização do produto.

Esta função selecionada, não ligará o produto, somente define em qual função o produto será utilizado.

**Obs.:** Para ligar o produto será necessário selecionar também a temperatura desejada [exceção para a função descongelamento].



SELETOR DE FUNÇÃO

Fig.12

## UTILIZAÇÃO DO SELETOR DE FUNÇÃO



0 - POSIÇÃO DESLIGADO



LIGAR LÂMPADA

Na função ligar a lâmpada apenas as lâmpadas internas do forno acenderão.



DESCONGELAMENTO

Na função descongelamento apenas o ventilador é ativado fazendo com que o ar circule no alimento à temperatura ambiente, diminuindo pela metade o tempo de descongelamento.



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.

Recomendada para assar/cozinhar alimentos como, carne magra, bolos, assados, etc, utilizando apenas uma das prateleiras.

Recomendamos o uso da prateleira no nível 2, afim de garantir um cozimento uniforme.

Aconselhamos pré-aquecer e somente após colocar os alimentos para assar.



ASSAR COMBINADO

Na função assar combinado as resistências superior externa e a inferior [não visível] são acionadas, simultaneamente com o ventilador, garantindo uma distribuição uniforme do calor no forno. Este modo é especialmente recomendado para o rápido cozimento de alimentos congelados ou pré-cozidos.

Os melhores resultados são obtidos quando se utiliza apenas uma prateleira, preferencialmente a segunda de baixo para cima.





## COZIMENTO DELICADO

Na função cozimento delicado a resistência inferior [não visível] é acionada simultaneamente com o ventilador. Ideal para massas de tortas, bolos e doces não-secos, utilizando recipientes próprios ou fôrmas de assar.

Ótimos resultados para cozimentos que requerem calor vindo da área inferior do forno.

Recomendamos utilizar os níveis mais baixos das prateleiras.



## 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. Recomendada para preparar diferentes tipos de alimentos [peixe, carne, doce, etc., colocados obrigatoriamente em prateleiras diferentes], ao mesmo tempo sem que o cheiro ou paladar dos pratos se misturem.

**Obs:** Não esqueça de respeitar o tempo de cozimento indicado para cada um dos alimentos.



## GRILL

Na função grill a resistência superior interna é acionada simultaneamente com o motor do espeto giratório. O grill é recomendado para pratos que requerem alta temperatura na superfície, bem como para dourar/grelhar pequenos pedaços de carnes e assados.

Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça.

Para garantir um cozimento uniforme, virar os alimentos sempre que necessário.

**Obs:** Nesta função recomendamos utilizar a temperatura de 250°C. É importante lembrar que para o cozimento de alimentos que não utilizem o espeto giratório, não há como desligar o mesmo, bastando apenas retirá-lo do forno.



## TURBO GRILL

Na função turbo grill a resistência superior interna é acionada simultaneamente com o ventilador.

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, etc... .

Para preparar o assado colocar o alimento diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça, ou utilizar uma assadeira convencional para colocar o alimento. Sempre que necessário virar o alimento durante o cozimento.

**Obs:** Nesta função recomendamos utilizar a temperatura de 250°C.

## SELETOR DE TEMPERATURA

Girar o manipulador no sentido horário para definir a temperatura desejada. O led acima do manipulador, acenderá e ficará aceso até atingir a temperatura selecionada.

Obs.: Para ligar o produto será necessário selecionar também a função desejada.

### ATENÇÃO!

- Para ligar o produto é necessário que os seletores de função e de temperatura estejam selecionados.
- Ao final do cozimento, girar os manipulos dos seletores de função e temperatura até a posição "zero" para desligar o produto.

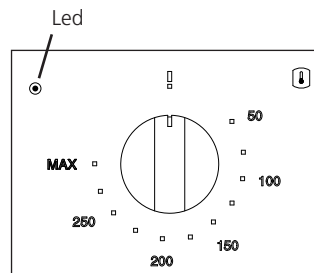


Fig.13

## TIMER COM COMANDO DIGITAL

### TIMER [TEMPORIZADOR] CONTA MINUTOS

TIMER COM  
COMANDO DIGITAL



Fig. 14

Selecionar a função e a temperatura [forno ligado].

Após pressionar a tecla "SELECT" até aparecer no display o símbolo "🔔" piscando e o display exibe "0:00". Pressionar a tecla "+" ou "-" para selecionar o tempo desejado. Após o símbolo "🔔" parar de piscar a contagem regressiva é iniciada [o display mostrará o tempo regressivo, o símbolo "man" e "min:sec" ativados].

**Obs.: O tempo máximo de programação é de 99 minutos.**

Ao final do tempo de cozimento programado o forno emite um sinal sonoro [Bip], durante 7 minutos.

Pressionar qualquer tecla para desligar o sinal sonoro [forno **continuará ligado**] display mostrará hora atual e os símbolos "man" e "h:min" ativados.








**Para aumentar ou diminuir o tempo programado, pressionar a tecla "+" ou "-".  
No caso de zerar o tempo programado manualmente o forno não emite sinal sonoro.**

### Atenção!

**Nesta função o forno "não se desliga automaticamente", apenas avisa que o tempo programado foi atingido.**

Para desligar o forno nesta função, girar os manipulos do seletor de função e temperatura até a posição "zero" [led's e lâmpadas internas apagados].

## PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE COZIMENTO COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- Selecionar a função e a temperatura desejada [produto ligado] [display mostrará hora corrente, símbolos “man” e h:min ativados].
- Pressionar a tecla “**select**” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando. [Display mostrará “0:00” e os símbolos “man” e h:min ativados].
- Pressionar as teclas  ou  para selecionar **o tempo de cozimento** [display mostrará a hora corrente e os símbolos “auto”, “” e “h:min” ativados].
- É possível visualizar/controlar o tempo faltante de cozimento, pressionando a tecla “**select**” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando, neste momento podemos alterar o tempo de cozimento, pressionando a tecla  ou .

### Atenção!








**Caso zerar o tempo de cozimento manualmente, o forno não desligará automaticamente, permanecerá ligado na posição sem programação [display exibe a hora corrente e os símbolos “man” e “h:min” ativados].**

- Ao finalizar o tempo programado de cozimento, o forno será desligado automaticamente [display mostrará “hora 0:00” e os símbolos “man” piscando, e “h:min” ativado], emitirá um sinal sonoro [Bip], durante 7 minutos.
- Pressionar qualquer tecla para desligar o sinal sonoro [Bip], o forno continuará desligado.
- Girar os manípulos dos seletores de função e temperatura até a posição “zero”.

### ATENÇÃO!

**Caso contrario, ao pressionar novamente a tecla “**select**” o produto voltará a entrar em funcionamento automaticamente na condição sem programação.**



## PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA COM TEMPO DE INÍCIO E FIM DO COZIMENTO

- Pressionar a tecla “**select**” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando [display mostrará “hora 0:00” e os símbolos “man” e “h:min” ativados].
- Pressionar as teclas  ou  para selecionar o **tempo de cozimento** [display mostrará a hora corrente e os símbolos “auto”, “” e “h:min” ativados].
- Pressionar a tecla “**select**” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando, pressionar as teclas  ou  para selecionar o **horário para que o forno seja desligado** [hora final do cozimento] [display mostrará a “hora corrente” e os símbolos “Auto” e “h:min” ativados].
- Selecionar a função e a temperatura desejada nos seus respectivos seletores.

### Atenção!


**No início do cozimento configurado/programado o display mostrará também o símbolo “” ativado.**





### Exemplo:




- **O alimento deverá ser assado por 45 minutos e o forno deverá ser desligado as 14:00 h.**
- Pressionar a tecla “**select**” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando. **Selecionar o tempo de cozimento para 45 minutos.**
- Pressionar a tecla “**select**” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando. **Selecionar hora final de cozimento para 14:00 h.**

- Após esta configuração o display mostrará a “hora corrente” e os símbolos “Auto” e “h:min” ativados, isso indica que o procedimento de cozimento do forno foi configurado e será executado automaticamente. Basta agora escolher a função e a temperatura de cozimento desejado nos seus respectivos seletores. Quando o relógio atingir às **13:15h** o forno será ligado automaticamente na função e temperatura que foram selecionadas, e ao atingir às **14:00h**, o cozimento será finalizado, o forno será desligado automaticamente, [display exibe “0:00” o símbolo “man” piscando], emitira um sinal sonoro [Bip], durante 7 minutos.
- Pressionar qualquer tecla para desligar o sinal sonoro [Bip], o forno continuará desligado.
- Girar os manípulos dos seletores de função e temperatura até a posição “zero”.


### Atenção!



**Caso contrário ao pressionar novamente a tecla “” o produto voltará a entrar em funcionamento automaticamente na condição sem programação.**

**Obs.: Caso queira aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, pressionar a tecla “” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando. Pressionar as teclas  ou  para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.**


**Caso necessite interromper o tempo de cozimento, pressionar a tecla “” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” piscando. Pressionar a tecla  até “zerar” a programação [display mostrará a troca do símbolo “Auto” para “Man”] e girar os manípulos dos seletores de função e temperatura até a posição “zero”.**

**O tempo máximo de programação é de 23:59 h.**

**Para visualizar o tempo programado faltante do cozimento, pressionar a tecla “” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” [display exibe o tempo faltante].**

Para visualizar a hora programada para o final do cozimento [hora em que o forno será desligado automaticamente] pressionar a tecla “” repetidamente até aparecer no display o símbolo “” [display exibe a hora do final do cozimento].

### Atenção!

**Em caso de interrupção de energia elétrica a programação é cancelada. Quando o fornecimento de energia é restabelecido, o forno permanecerá desligado, o display mostrará “12:00” e o símbolo “” piscando, mas não religará o produto automaticamente. Será necessário ativar a hora corrente e o timer novamente, conforme citado anteriormente, e fazer uma nova programação de cozimento.**



**Toda programação e/ou alteração da mesma só é ativada após aproximadamente 10 segundos.**

## SELETOR DE TEMPERATURA

Girar o seletor no sentido horário para definir a temperatura desejada. O led acenderá e ficará aceso até atingir a temperatura selecionada.

**Obs.: Para ligar o produto será necessário selecionar também a função desejada.**

## CHAVE DE BLOQUEIO

- Para bloquear ou desbloquear o produto pressionar a tecla “” por aproximadamente 5 segundos [ display exibe o símbolo “” ativado ou desativado ].
- A chave de bloqueio não funciona com a programação timer [temporizador]“conta minutos” ativado.
- Forno com programação ativada [programação de tempo de cozimento com desligamento automático e programação com tempo de início e fim do cozimento] e bloqueio ativado não permite visualizar ou modificar programações, apenas permite desligar o sinal sonoro [Bip].

Com o forno em uso na condição “sem programação”, caso seja bloqueado, o mesmo desliga-se automaticamente. Neste caso ao desbloquea-lo, retorna ao seu funcionamento normal na função e temperatura selecionadas anteriormente.

### Atenção!

Em caso de interrupção de energia elétrica com o forno bloqueado a programação é cancelada. Quando o fornecimento de energia é restabelecido, o forno permanecerá desligado e bloqueado, o display exibe “12:00” e o símbolo “☹” piscando, os símbolos “h:min” e “bloqueio” ativados.

## FILTRO METÁLICO

Fixar o mesmo nos encaixes junto as aberturas da ventilação interna [Fig. 15]

Este filtro serve para reter as partículas de gordura existentes nos vapores de cozimento.



Fig.15

## PAINEL DE COMANDO INOX MIRROR 60 F6 [REF.: 94853/220]

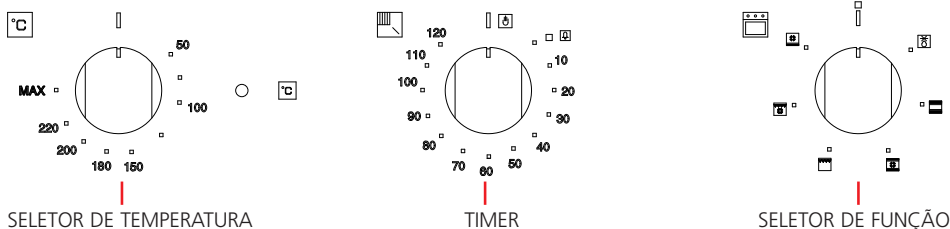


Fig.16

### SELETOR DE FUNÇÃO

Girar o manipulô até a função desejada. Ao definir a função, a lâmpada interna do forno acenderá e ficará acesa durante o tempo de utilização do produto. Esta função selecionada, não ligará o produto, somente define em qual função o produto será utilizado.

**Obs.: Para ligar o produto será necessário selecionar também a temperatura desejada e o timer.**

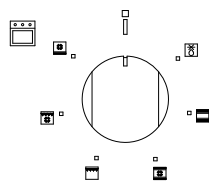


Fig.17

## UTILIZAÇÃO DO SELETOR DE FUNÇÃO



**0 - POSIÇÃO DESLIGADO**



**DESCONGELAMENTO**

Na função descongelamento apenas o ventilador é ativado fazendo com que o ar circule no alimento à temperatura ambiente, diminuindo pela metade o tempo de descongelamento.



**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.

Recomendada para assar/cozinhar alimentos como, carne magra, bolos, assados, etc, utilizando apenas uma das prateleiras.

Recomendamos o uso da prateleira no nível 2, afim de garantir um cozimento uniforme.

Aconselhamos pré-aquecer e somente após colocar os alimentos para assar.



**ASSAR COMBINADO**

Na função assar combinado a resistência superior externa e a inferior [não visível] são acionadas, simultaneamente com o ventilador, o que garante que o calor seja distribuído uniformemente pelo forno.

Este modo é especialmente recomendado para o rápido cozimento de alimentos congelados ou pré-cozidos.

Os melhores resultados são quando se utiliza apenas uma prateleira, preferencialmente a segunda de baixo para cima.



**GRILL**

Na função grill a resistência superior interna é acionada.

O grill é recomendado para pratos que requerem alta temperatura na superfície, bem como para dourar/grelhar pequenos pedaços de carnes e assados.

Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça.

Para garantir um cozimento uniforme, virar os alimentos sempre que necessário.



**TURBO GRILL**

Na função turbo grill a resistência superior interna é acionada simultaneamente com o ventilador.

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, etc... .

Para preparar o assado colocar o alimento diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça, ou utilizar uma assadeira convencional para colocar o alimento. Sempre que necessário virar o alimento, durante o cozimento.



## COZIMENTO DELICADO

Na função cozimento delicado a resistência inferior [não visível] é acionada simultaneamente com o ventilador. Ideal para massas de tortas, bolos e doces não-secos, utilizando recipientes próprios ou fôrmas de assar.


Ótimos resultados para cozimentos que requerem calor vindo da área inferior do forno. Recomendamos utilizar os níveis mais baixos das prateleiras.

## SELETOR DE TEMPERATURA


Girar o seletor de temperatura no sentido horário para definir a temperatura desejada. O led acenderá e ficará aceso até atingir a temperatura selecionada.

**Obs.:** Para ligar o produto será necessário selecionar também a função desejada e o timer.


## TIMER

- Girar o Timer no sentido anti-horário até a posição , **para ligar o forno sem o uso do timer** [forno não desligará automaticamente].


### ATENÇÃO!

O forno sai de fábrica com o timer na posição , portanto com a utilização do forno **sem o uso do timer**.

Para ligar o forno na condição de “**desligamento automático**” girar o o Timer no sentido horário até a posição 120 minutos e após girar no sentido anti-horário para definir o tempo de cozimento entre 10 a 120 minutos, para “**desligamento automático**” do forno.

**Obs.:** Ao atingir o tempo programado, o manipulador deverá estar na posição “zero”  forno desligado. Emitirá um sinal sonoro informando que o produto está desligado.

### ATENÇÃO!

- O forno somente entrará em funcionamento se o timer for acionado conforme mencionado anteriormente [ após ter selecionado a função e a temperatura].
- Ao final do cozimento, girar os seletores de função e temperatura na posição “zero”, e o Timer na posição , para desligar o produto.
- É possível desligar o forno a qualquer momento durante o cozimento, girar o seletor da função até a posição desligado [lâmpada interna do forno apagada] e o seletor de temperatura até a posição zero [led apagado] e zerar a programação do timer.

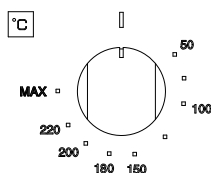


Fig.18

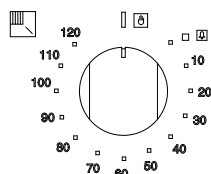


Fig.19

## VENTILADOR DE RESFRIAMENTO [todos os modelos]

O forno está equipado com um ventilador desenvolvido para resfriar a estrutura externa do produto, principalmente a porta e o painel de comando.

É ativado automaticamente, durante o cozimento.

O ar quente é conduzido para fora através das aberturas na área superior da porta frontal.

Quando o forno é desligado, o ventilador permanecerá ligado até que o mesmo se resfrie suficientemente.

## DISPOSITIVO DE SEGURANÇA [todos os modelos]

Para evitar superaquecimento na superfície externa do forno devido ao mau uso ou instalação inadequada, o mesmo possui um dispositivo de segurança que o desliga automaticamente.

O sistema será religado automaticamente assim que o forno retornar à temperatura normal de funcionamento.

## SUPORTES DAS PRATELEIRAS

**Modelos: Glass Touch 60 F9 [94854/220] e Inox Plus 90 F7 [Ref.: 94855/220]**

Os fornos acima possuem dois suportes laterais móveis de arame cromado, para prateleiras, que possuem quatro níveis de altura. As posições são contadas de baixo para cima [Fig. 20].

As bandejas ou grelhas podem ser puxadas para fora em até  $\frac{2}{3}$  de seu comprimento com segurança.

### ATENÇÃO!

Não colocar recipientes diretamente sobre a base inferior interna do forno. Observar para que as grelhas e/ou bandejas sejam colocadas corretamente [Fig. 21].

Para retirar os suportes laterais, basta removê-los de seus respectivos encaixes.

Após liberar os suportes dos encaixes laterais, retire-os para fora do forno.

**Modelo: Inox Mirror 60 F6 [94853/220]**

Para o modelo acima os suportes para prateleiras são estampados nas laterais esmaltadas do forno, que possuem quatro níveis de altura. As posições são contadas de baixo para cima, conforme indicado [Fig. 22].

**Obs.: Cuidado ao colocar e remover a grelha e/ou a bandeja coletora no forno, para não danificar as paredes esmaltadas do forno.**

### ATENÇÃO!

Para obter os melhores resultados para cozimento recomendamos de forma orientativa, utilizar os níveis das prateleiras conforme tabela 2.

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.

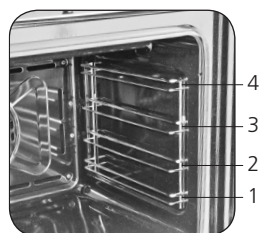


Fig. 20



Fig. 21

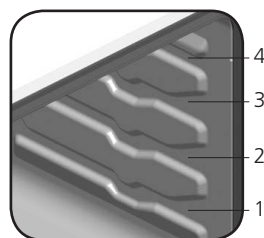


Fig. 22



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, paes, etc...

Tabela 2

## ESPETO GIRATÓRIO

**Modelo: Inox Plus 90 F7 [94855/220]**

**Como utilizar o espeto giratório:**

**Este recurso poderá ser utilizado somente na função grill “☺” com espeto giratório;**

Retirar grelhas e bandeja coletora. Posicionar no segundo nível [de baixo para cima], o suporte apoio para o espeto giratório [Fig. 23]. No nível mais abaixo colocar a bandeja coletora para apurar a gordura que poderá escorrer.

Introduzir a haste do espeto giratório no alimento [carnes, aves e outros de até 2 Kg], tendo o cuidado para ajustá-lo entre os dois grampos, e equilibrar o peso do alimento a fim de impedir o esforço excessivo do motor. Encaixar a ponta do espeto [já com alimento] no furo da caixa redutora lateral interna, lado esquerdo e apoiar a outra extremidade no suporte específico [Fig. 24].

Após empure suavemente o suporte/apoio do espeto giratório para o interior do forno, até encaixar a ponta do eixo ao motor, localizado na parte traseira interna lado esquerdo.

Para manusear o espeto com mais facilidade e segurança, puxar o suporte para espeto para fora em até 2/3, posicione o cabo removível de baquelite, na rosca do espeto. Para retirar o espeto do forno, utilizar luva térmica.

**Obs.:** Seja no modo manual ou por meio do programador de tempo “timer” o mecanismo do espeto giratório começará a funcionar quando a função acima citada for acionada.



Fig. 23



Fig. 24

# INSTALAÇÃO

**A primeira instalação do forno é gratuita** [ nas cidades que possuem Serviço Autorizado] somente mão-de-obra, não incluso peças e materiais, desde que realizada pela Rede de Serviços Autorizados [consulte o livreto que acompanha o produto].

É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do forno, que inclui; alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, 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 Serviço Autorizado.

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 dos mesmos, 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, apoiar o produto sobre um papelão antes da instalação. Não utilizar o puxador da porta ou qualquer parte da estrutura frontal para carregar o produto. Remover 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 de cozinha onde será embutido o produto tenha as características adequadas para sua instalação [Figs. 25 e 26].

**Modelos: Glass Touch Cheff 60 F9 e Inox Mirror 60 F6**

**Ref.: 94854/220 e 94853/220**

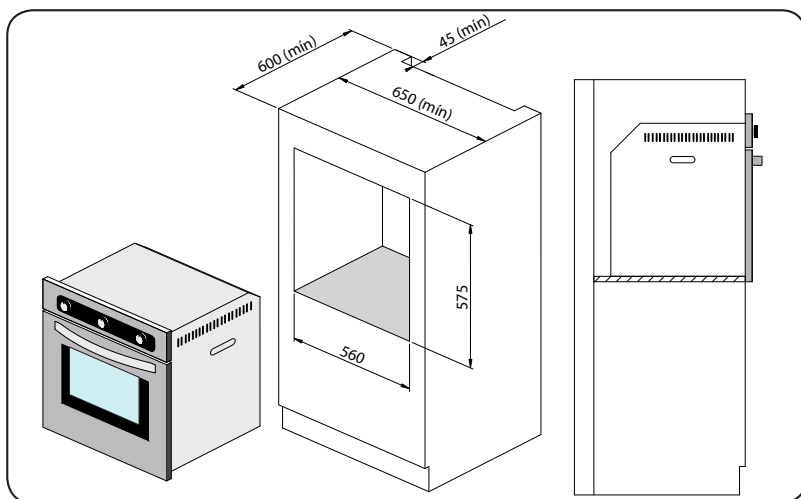


Fig. 25

\*Medidas em milímetros

Modelo: Inox Plus 90 F7  
Ref.: 94855/220

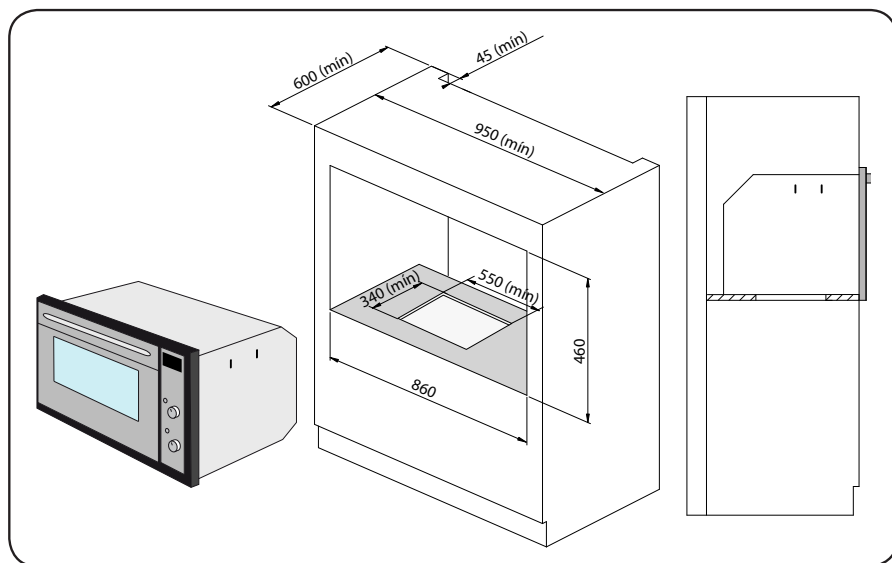


Fig. 26

\*Medidas em milímetros

É indispensável garantir a circulação do ar nas partes laterais e traseira do forno, necessária 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 as figs. 25 e 26.

**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.

Levantar o forno utilizando as alças laterais [Figs. 27 e 28] e encaixar o produto no móvel [nicho].

modelos:  
**Glass Touch 60 F9**  
**Inox Mirror 60 F5**

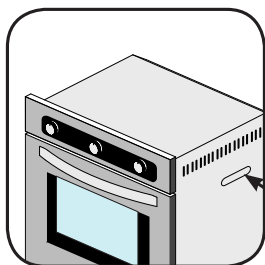


Fig. 27

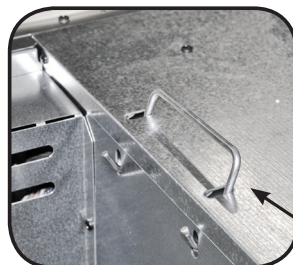


Fig. 28

modelo:  
**Inox Plus 90 F7**

Alça lateral superior

### 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...].

## FIXAÇÃO DO FORNO

Centralizar o forno no móvel, abrir a porta e fixar o corpo do produto ao móvel com os quatro parafusos que acompanham o forno [Fig. 29 e 30].

O forno deverá ser fixado ao móvel, de maneira que não possa ser deslocado durante seu uso. Verificar para que o cabo de alimentação não fique prensado.

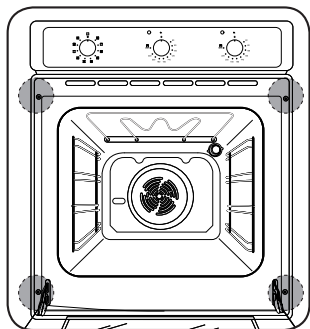


Fig. 29

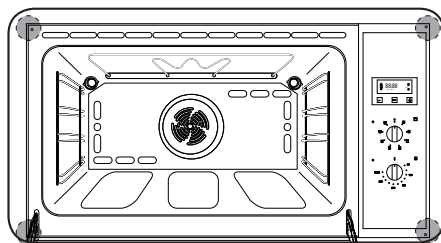


Fig. 30

## 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, conseqüentemente mais fácil para remove-la. Após o forno esfriar essa fina camada de gordura tende a se transformar numa crosta mais consistente, mais difícil de limpar. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Não utilizar produtos à vapor neste equipamento.

### Obs.:

- Evitar 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 remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.

## LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS 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, etc., 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 patreleiras], usar 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 utilizar produtos de limpeza que contêm alvejante ou ácidos, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.
- Nunca utilizar para limpeza produtos abrasivos tais como; sapólio, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, etc..., ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies.

## PAINEL E PORTA FRONTAL [aço inox e vidro]

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

### ATENÇÃO!

Para limpar as partes externas de inox, pode-se utilizar também a pasta de limpeza Tramontina.

Ao limpar ou polir peças em aço inox, sempre execute movimentos no sentido do escovamento do inox de maneira suave e uniforme.

Evite esfregar as serigrafias do painel. Utilizar somente panos macios, água e detergente neutro, secando bem ao final. Jamais utilizar produtos abrasivos.

## VEDAÇÃO DA PORTA

- Utilizar um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.

**Obs.: Não esfregar. Não remover a vedação da porta do forno. Não utilizar o mesmo sem a vedação da porta ou com a mesma danificada.**

## VIDRO DA PORTA

- Utilizar um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, usar um pano macio ou flanela.

**Obs.: Limpar os vidros da porta do forno somente quando estiverem frios. Caso contrário poderá ocorrer choque térmico [quebra].**

**Para facilitar na limpeza do forno, a porta poderá ser removida [ver item remover a porta].**

## FILTRO ANTI-GORDURA

- **A limpeza periódica do filtro evita o perigo de incêndio, que pode ocorrer com a concentração de calor proveniente do cozimento.**
- Se a limpeza for manual, colocar o filtro numa solução de água quente [ $\pm 60^{\circ}\text{C}$ ] com detergente neutro. Passado algum tempo escovar o filtro, após enxaguar e secar. Aguardar até que o filtro esteja completamente seco antes de colocá-lo novamente no produto.
- O filtro deverá ser lavado pelo menos uma vez por mês, quando em condições normais de uso, ou conforme necessidade.

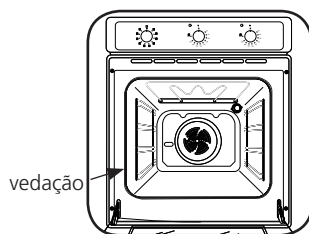


Fig. 31

- A limpeza deste filtro poderá ser feita na máquina de lavar louças. Neste processo, poderá ocorrer uma ligeira alteração na cor do filtro, o que não altera o seu desempenho. O filtro muito saturado não deve ser lavado juntamente com outras louças.

## REMOVER A PORTA

### Atenção:

- Verifique que o forno não esteja quente a fim de evitar queimaduras.
- Abrir completamente a porta do forno.
- Para remover ou recolocar a porta do forno, utilizar sempre as duas mãos a fim de evitar acidentes.
- Não levantar ou carregar a porta pelo puxador.

**Modelos: Glass Touch Cheff 60 F9 e Inox Mirror 60 F6**  
**Ref.: 94854/220 e 94853/220**

- Erguer as duas alavancas de bloqueio, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças [Fig. 32].
- Com as alavancas de bloqueio travadas, segurar a porta nos dois lados e fechar a mesma lentamente até ficar bloqueada [Fig. 33]. Desta forma a mola da dobradiça estará bloqueada, continuando a fechar a porta do forno, podemos desencaixar as dobradiças das fendas do produto, conforme a sequência da fig. 33.

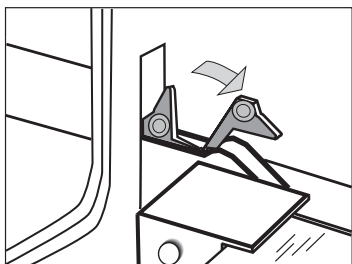


Fig. 32

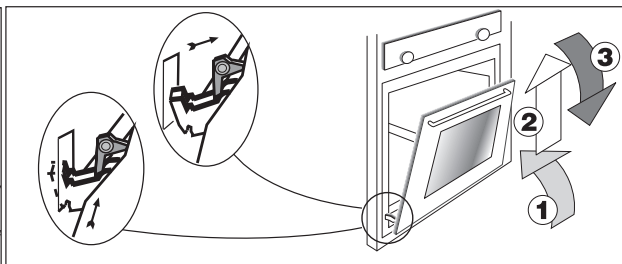


Fig. 33

### Atenção!

- Colocar a porta sobre uma superfície plana e protegida, a fim de evitar danos [riscos, quebra do vidro, etc...].

**Modelo: Inox Plus 90 F7**  
**Ref.: 94855/220**

- Pressionar para cima as presilhas de bloqueio, localizadas na parte inferior das dobradiças [Fig. 34].
- Com as presilhas travadas, segurar a porta nos dois lados e fechar a mesma lentamente até ficar bloqueada [Fig. 34]. Desta forma a mola da dobradiça estará bloqueada, continuando a fechar a porta do forno, podemos desencaixar as dobradiças das fendas do produto.

### Atenção!

- Observar atentamente a posição das presilhas, pois se as mesmas não estiverem completamente travadas, não será possível retirar a porta.

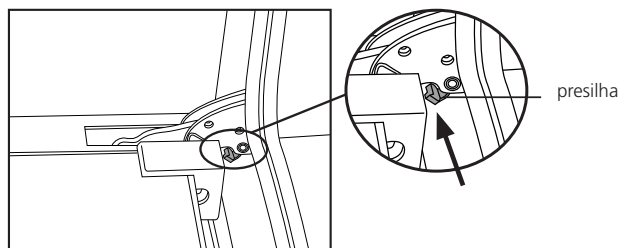


Fig. 34

## RECOLOCAR PORTA

**Modelos: Glass Touch Cheff 60 F9 e Inox Mirror 60**

**Ref.: 94854/220 e 94853/220**

Encaixar os braços das dobradiças nas fendas do produto.

Abrir completamente a porta e destravar as duas alavancas de bloqueio.

Fechar a porta do forno.

Caso ocorra algum problema, repetir os passos citados anteriormente.

**Modelo: Inox Plus 90 F7**

**Ref.: 94855/220**

Encaixar os braços das dobradiças nas fendas do produto.

Abrir completamente a porta e destravar as duas presilhas de bloqueio, [pressionar para baixo as presilhas], [Fig. 35].

Fechar a porta do forno.

Caso ocorra algum problema, repetir os passos citados anteriormente.

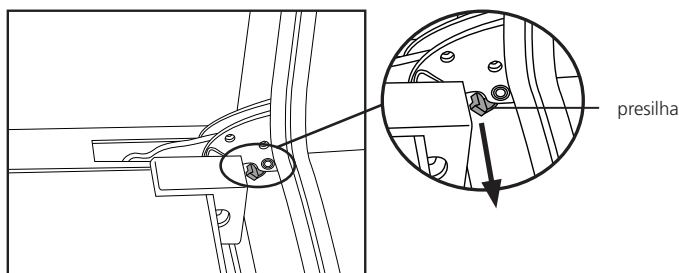


Fig. 35


## REMOVER O VIDRO DA PORTA

### Atenção!

**Para sua segurança, antes de retirar os vidros, remova a porta de forno [veja item remover a porta].**

Para facilitar a limpeza, após a retirada da porta do forno, podemos remover o vidro interno e intermediário para os modelos "Glass Touch 60 F9" e "Inox Plus 90 F7" e o vidro interno para o modelo "Inox Mirror 60 F6" conforme fig. 36 e 37 .

Pressionar para liberar os dois acabamentos superiores conforme fig. 36 , e liberar o vidro interno conforme fig .37.

Após a limpeza recolocar o(s) vidro(s) na posição correta [manter o símbolo  na parte inferior a direita] [Fig. 37], e recolocar os dois acabamentos superiores.

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

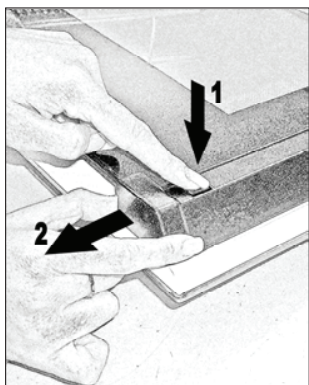


Fig. 36

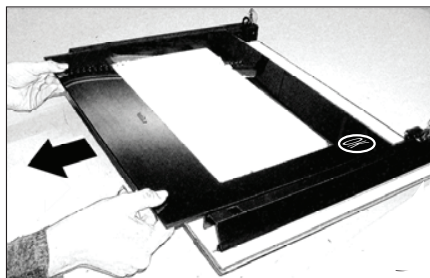


Fig. 37

## INSTALAÇÃO ELÉTRICA

O forno elétrico funciona em 220V [  $\pm 5\%$  ].

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

- Ligar o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 20A, 3 pinos redondos [diâmetro dos pinos 4,8mm] devidamente aterrada [NBR 14136] [Fig. 38], exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consultar um eletricitista de sua confiança.

- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providenciar a instalação.

- Não usar tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois pode provocar curto circuito ou incêndio [Fig. 39].

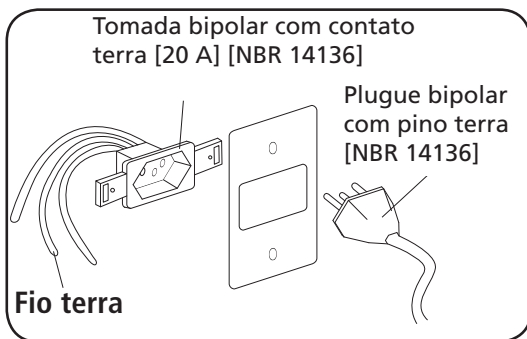


Fig. 38

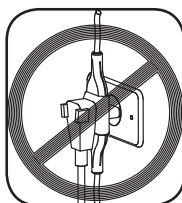


Fig. 39



## ATENÇÃO

- **A tomada bipolar com contato terra deverá estar em uma posição, 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. Em caso de dúvida, consultar um electricista de sua confiança.
- Após a instalação verificar se os fios elétricos ou cabos de alimentação de outros produtos, não entrem em contato com peças quentes ou com a porta do forno.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220V [fase + neutro] utilizar disjuntor termomagnético monopolar de 15 A no fio fase [Fig. 40].
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220V [duas fases], utilizar disjuntor termomagnético bipolar de 15 A [Fig. 41].

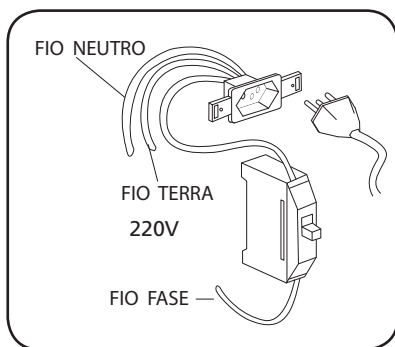


Fig. 40

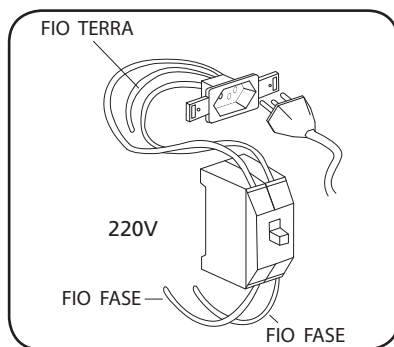


Fig. 41

- 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 consultar um electricista 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 3.

2,5 mm <sup>2</sup>	4,0 mm <sup>2</sup>	6,0 mm <sup>2</sup>
Até 25 m	Até 40 m	Até 70 m

Tabela 3

## 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

- Desligar o produto da rede elétrica, desligando o disjuntor ou desconectando o cabo de alimentação da tomada se estiver acessível.
- Verificar se o Forno está frio.
- Remover a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido anti-horário [Fig. 42].

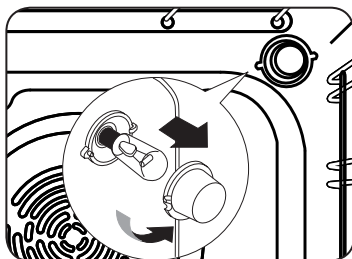


Fig. 42

- Remover a lâmpada do soquete. Lâmpada 220V - 25W - Tipo E 14 - Temperatura 300 °C .
- Recolocar corretamente a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido horário, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas.

**Obs.:** O forno Inox Plus Cheff 90 F7 possui duas lâmpadas no interior da câmara de aquecimento.

## SOLUCIONANDO PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS / VERIFICAR SE:
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none"><li>-Os seletores de função e de temperatura estão na posição "Zero".</li><li>-O timer esta programado corretamente.</li><li>-O disjuntor da instalação elétrica da residência não desarmou.</li><li>-O cabo de alimentação esta bem conectado ou com problema.</li><li>-Falta de energia elétrica.</li><li>-Tensão do produto é a mesma da residência.</li><li>-Desligou por superaquecimento.</li></ul>
A lâmpada não acende	<ul style="list-style-type: none"><li>-Falta de energia elétrica.</li><li>-A lâmpada está queimada.</li><li>-A lâmpada está bem encaixada.</li><li>-Existe uma função selecionada..</li></ul>
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	<ul style="list-style-type: none"><li>-Ocorreu super aquecimento.</li></ul>
O vapor e a água condensada caem sobre os alimentos	<ul style="list-style-type: none"><li>-Não deixar os alimentos no forno por mais de 15 minutos após o término do cozimento.</li></ul>
Os alimentos demoram para cozinhar ou cozinham muito rápido	<ul style="list-style-type: none"><li>-Consultar o item "utilização do produto" no manual de instruções.</li></ul>

Tabela 4

## TABELA DE TEMPO E TEMPERATURA

Alimentos	Altura da grade	Temperatura °C	Tempo em minutos
<b>Assado cozimento demorado</b>	2	220-230	conf. quantidade
<b>Assado cozimento rápido</b>	2	225-230	50-60
<b>Aves (pato, peru etc.)</b>	1	210-230	150-180
<b>Aves de corral</b>	2	225-230	50-60
<b>Carne de caça</b>	1	220-225	conf. quantidade
<b>Peixe</b>	1	180-200	20-25
<b>Tortas e bolos</b>			
<b>Bolo de Natal</b>	1	160-200	60-70
<b>Bolo de ameixa</b>	1	170-180	90-100
<b>Bolo de laranja</b>	1	170-280	80-100
<b>Biscoitos macios</b>	2	200	40-45
<b>Bolos</b>	2	215-230	35-40
<b>Mil folhas (massa folhada)</b>	2	215	30-40
<b>Biscoito</b>	2	200-215	30-35
<b>Bolo suspiro</b>	1	140	60-80
<b>Massa para pastéis de creme</b>	2	215-230	30
<b>Bolo de fruta (massa podre)</b>	2	230	30-35
<b>Bolo de fruta (massa fermentada)</b>	2	230	20-30

Tabela 5

## TABELA DE TEMPO DE COZIMENTO NO GRILL

Alimentos	Quant. em kg	Altura grade	Temperatura °C	Tempo em min.
<b>Costela de bezerro</b>	1	3	200	10-15
<b>Costela de cordeiro</b>	1	3	200	15-20
<b>Fígado</b>	1	3	200	10-12
<b>Bolinhos-carne moída</b>	1	3	200	12-15
<b>Coração de bezerro</b>	1	3	200	15-20
<b>Assado</b>	1	3	200	20-25
<b>Metade de frango</b>	-	3	200	20-25
<b>Filé de peixe</b>	-	3	200	12-15
<b>Tomates recheados</b>	-	3	200	10-12

Tabela 6

### Atenção!

- Os tempos de cozimento podem variar em função das diferentes composições, quantidade de ingredientes e líquidos de cada receita.
- As temperaturas indicadas são apenas para referência. As mesmas poderão ser adaptadas de acordo com o seu gosto pessoal.
- Os tempos indicados não incluem pré-aquecimento. Caso necessário pré aqueça sempre com o forno vazio em aproximadamente 10 minutos.

# 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 uma orientação, que podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

**Pré - aquecimento:** Em geral é utilizado para cozinhar alimentos fermentados, a fim de atingir a temperatura desejada o mais rápido possível.

**Assando Bolos:** Pré aquecer sempre o forno.  
Não abrir a porta do forno durante o cozimento, para impedir que o bolo desande.

## Exemplo:

- **A massa está muito seca:** Aumentar a temperatura em 10°C e reduzir o tempo de cozimento.
- **A massa desandou:** Usar menos líquido ou diminuir a temperatura em 10°C.
- **A massa esta muito escura em cima:** Colocar o bolo em uma prateleira mais baixa, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozimento.
- **Bem cozido internamente, mas grudando nas bordas:** Utilizar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozimento.
- **Massa gruda na fôrma:** Untar bem a fôrma e polvilhe com farinha, ou usar papel resistente à gordura.

**Fazendo Pizza:** Pré aquecer o forno por pelo menos 10 minutos.  
Utilizar uma fôrma leve para pizza.  
Não abrir a porta do forno com frequência enquanto estiver assando.

**Assando Carnes: Carne branca,** aves e peixes, ajustar a temperatura entre 180°C e 200°C.

**Carnes vermelhas,** que devem ser bem cozidas externamente, ficando macia e suculenta internamente, recomendamos ajustar a temperatura inicial entre 200°C e 220°C por um curto período de tempo e após diminuir conforme necessidade.  
Colocar a carne no começo da grelha ou bandeja.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo		Glass Touch 60 F9	Inox Plus 90 F7	Inox Mirror 60 F6
Referência		94854/220	94855/220	94853/220
Tensão (V)		220V ± 5%	220V ± 5%	220V ± 5%
Frequência (Hz)		50-60	50-60	50-60
Potência "Aquecimento Inferior" (W)		1000	x	x
Potência "Assar" (W)		1800	2600	1800
Potência "Assar Combinado" (W)		x	2610	1810
Potência "Cozimento Delicado" (W)		x	1500	1010
Potência "Descongelamento" (W)		2110	11	11
Potência "Gratinar" (W)		1810	x	x
Potência "Grill" (W)		1800	2400	1800
Potência "Lâmpada do forno" (W)		25	50	25
Potência "Manter Aquecido" (W)		1000	x	x
Potência "Pizza" (W)		2810	x	x
Potência "Turbo Aquecimento" (W)		2110	2610	x
Potência "Turbo Grill" (W)		1810	2410	1810
Potência Elétrica Total (W)		~2900	~2700	~1860
Intensidade da Corrente Elétrica (A)		~ 13,2	~ 12,8	~ 10
Disjuntor Termomagnético (A)		15	15	15
Grau de Proteção		IPX0	IPX0	IPX0
Classe de Construção		Classe I	Classe I	Classe I
Dimensões externas do forno (mm)	Altura	594	474	594
	Largura	598	895	598
	Profundidade	523	559	523
Dimensões internas do forno (mm)	Altura	340	325	340
	Largura	465	610	465
	Profundidade	375	395	375
Dimensões de instalação do forno (NICO mm)	Altura	575	460	575
	Largura	560	860	560
	Profundidade	600	600	600
Volume (litros)		56	77	56
Peso líquido (Kg)		30	43,5	27
Peso Bruto (Kg)		36,5	53	33

# Termo de garantia

---

O forno elétrico TRAMONTINA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda correspondente ao produto a ser garantido.

- 3 primeiros meses – garantia legal.
- 9 meses restantes – garantia especial, concedida por TRAMONTINA TEEC S.A.

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.

Para que a garantia tenha validade, é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

## **Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:**

- 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, 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 nº de Série retirado e/ou alterado.

## **As garantias legais e/ou especial não cobrem**

- 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, amassamentos, 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:

- Peças plásticas, borrachas, vidros, acessórios, lâmpadas e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, como; manípulos de comando, luz indicadora, lâmpadas, puxadores, possuem garantia contra defeito de fabricação pelo prazo de 03 meses [garantia legal], contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado 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 Serviço Autorizado.
- 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 Serviço Autorizado, 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.

- Antes de ligar para o Serviço Autorizado TRAMONTINA para marcar a instalação e/ou eventual reparo, tenha em mãos, para informar:
- Nome e nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- Nº de Série, abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

## Nº de Série de seu produto:

**TRAMONTINA**

[www.tramontina.com.br](http://www.tramontina.com.br)