

TRAMONTINA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO ELÉTRICO GLASS BRASIL 60 F3



LINHA



STANDARD

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 a 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 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
tramontina.com

Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	3
Instalação.....	4
Instalação elétrica.....	6
Dicas para o uso correto do produto.....	8
Antes da primeira utilização.....	8
Painel de comando.....	9
Suportes das prateleiras.....	10
Dicas práticas de cozimento.....	11
Dispositivo de segurança.....	12
Ventilador de resfriamento.....	12
Substituir a lâmpada do forno.....	12
Remover a porta.....	12
Recolocar a porta.....	13
Remover o vidro da porta.....	13
Limpeza.....	14
Solucionando problemas.....	16
Especificações técnicas.....	17
Termo de garantia.....	18

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

Forno Elétrico Glass Brasil 60 F3

Black - Ref.: 94865/220

White - Ref.: 94865/221

- 1- Painel de comando
- 2- Saídas de ar
- 3- Resistência superior
- 4- Lâmpada do forno
- 5- Suporte das prateleiras
- 6- Resistência de aquecimento inferior (não visível)
- 7- Porta

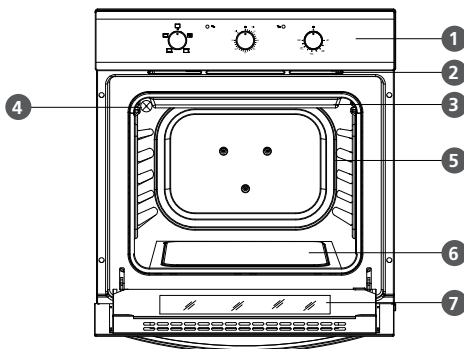


Fig. 1

ATENÇÃO!

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

Acessórios que acompanham o forno

Grelha



Fig. 2

- 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.

Bandeja Coletora Funda



Fig. 3

- Utilizada como assadeira para assados volumosos, ou como coletor de gordura.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- **Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- 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 use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Instale e 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.
- **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 utilize o puxador frontal para levantar o produto.**
- Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central do puxador.
- **Não instale o forno atrás de uma parede decorativa, a fim de evitar superaquecimento.**

ATENÇÃO!

Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

Não utilize o forno sem a vedação da porta ou com ela danificada.

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

- O forno deve ser utilizado sempre com a porta fechada. Isso se aplica também, após a utilização do aparelho, devendo ele esfriar com a porta fechada, evitando assim, como por exemplo, que alguém acabe por esbarrar no forno.
- **Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, ele não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.**
- Se o forno não for utilizado por um período prolongado, desconecte-o da rede elétrica de alimentação.
- **Nunca tente reparar o forno, nesse caso entre em contato com a Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA.**

Instalação

- Recomenda-se que a primeira instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o livreto que acompanha o produto).
- **Essa instalação NÃO É GRATUITA, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.**
- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para 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 regulação automática do forno, durante a vida útil dele, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou fornecedor do componente, devidamente autorizado.

ATENÇÃO!

Uma instalação mal feita ou fora dos padrões determinados neste manual de instruções, poderá provocar sérios danos ao produto e levar até a perda da garantia.

- Ao proceder com a instalação do forno, execute-a sempre com a ajuda de mais uma pessoa. Evitando assim, uma possível lesão muscular.

Local de instalação

- Para evitar danos ao piso e ao produto, apoie o produto sobre um papelão antes da instalação. Não utilize o puxador da porta ou qualquer parte da estrutura frontal para carregar o produto. Remova todos os acessórios e outras peças soltas do interior do produto.

ATENÇÃO!

Recomenda-se retirar a porta do forno durante o processo de instalação, recolocando-a no final. Para isso veja instruções no item "Remover 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 4).

Medidas do móvel (nicho) de instalação

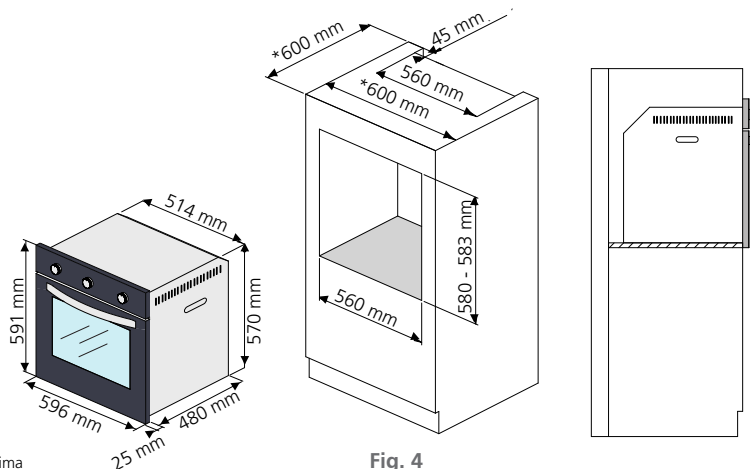


Fig. 4

*Medida mínima

- 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 4.
- 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.

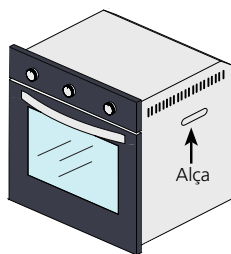


Fig. 5

ATENÇÃO!

Levante o forno utilizando as alças laterais (figura 5) e encaixe o produto no móvel (nicho). 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

- Centralize o forno no móvel, abra a porta e fixe o corpo do produto ao móvel com os quatro parafusos e buchas que acompanham o forno (figura 6).
- 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.**

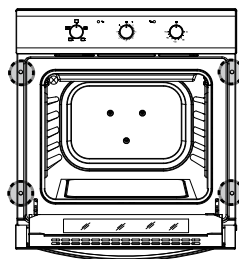


Fig. 6

Instalação elétrica

ATENÇÃO!

Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica da sua residência estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do forno. O aparelho funciona em 220 V ($\pm 5\%$), 60 Hz.

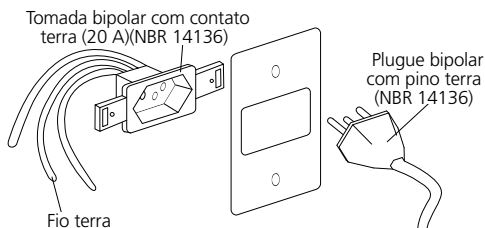


Fig. 7

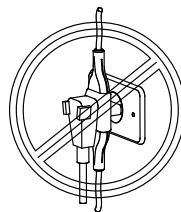


Fig. 8

- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 16 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,8 mm) devidamente aterrada (NBR 14136) (figura 7), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.

- 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 pode provocar curto circuito ou incêndio (figura 8).

ATENÇÃO!

A tomada bipolar com contato terra deverá estar 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 encostem em peças quentes ou com a porta do forno.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro) utilize disjuntor termomagnético monopolar de 16 A no fio fase (figura 9).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize disjuntor termomagnético bipolar de 16 A (figura 10).

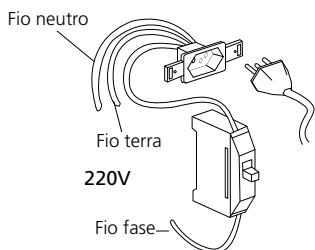


Fig. 9

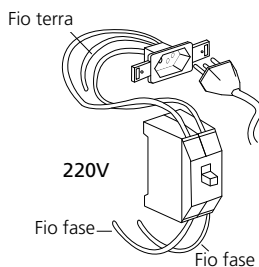


Fig. 10

- 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 eletricitista/engenheiro eletricitista.
- 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 1.

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

Tabela 1

- 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 de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**

Dicas para o uso correto do produto

- 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 aquecido.
- Antes de usar o forno, verifique se as grelhas e bandejas, estão firmes e devidamente encaixadas nas prateleiras.
- Escolha o tamanho e o formato adequados de assadeiras ou fôrmas para a receita ou alimento que irá preparar.
- Ao final da vida útil do forno, recomendamos que seja observada a legislação local, para que o descarte desse aparelho ocorra de forma correta. Evite descartar o aparelho juntamente com o lixo doméstico.

SUGESTÃO

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

- 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 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 esse em contato com o vidro da porta, condensa-se e poderá formar gotas de água. Tal fenômeno é perfeitamente normal, e a intensidade desse vai variar conforme a quantidade de água presente no alimento. Para reduzir a condensação, aconselha-se pré-aquecer 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.

Antes da primeira utilização

- 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 produto vazio (sem grelha e bandeja) na função Assar “☐”, na temperatura máxima (250 °C), durante aproximadamente 45 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 com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Limpe a grelha e a bandeja com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Após a limpeza do forno e seus acessórios, enxugue-os bem.

Painel de comando

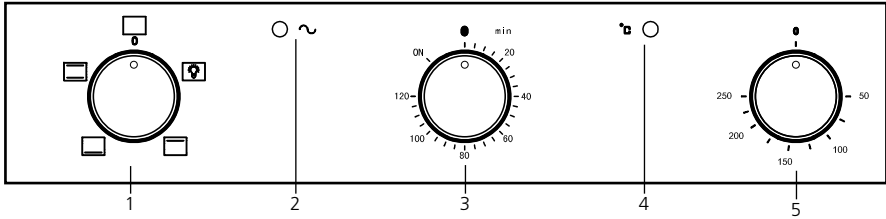


Fig. 11

1 - Seletor de função

2 - LED - Indicador de função e timer

3 - Timer

4 - LED – Indicador de temperatura

5 - Seletor de temperatura


- Para iniciar um cozimento, é imprescindível selecionar uma função, temperatura e definir um tempo de cozimento (Timer). Caso não for selecionado uma dessas três condições, o forno não acionará a(s) resistência(s) (não iniciará o cozimento).

ATENÇÃO!

É possível desligar o forno a qualquer momento durante o cozimento, para isso, gire os manípulos de Função, Temperatura e Timer até a posição de “desligado”.

Seletor de função

Utilize este manípulo para definir a função desejada. Quando selecionado uma função e timer, o LED no lado direito do manípulo de função irá se acender. Para ligar o forno, além de selecionar uma função, é necessário definir o timer e uma temperatura.

 **Posição desligado**

 **Lâmpada**

Nesta função apenas a lâmpada interna do forno acenderá, porém é necessário selecionar o timer também. Quando o forno se encontrar em funcionamento (função, temperatura e timer definidos), a lâmpada ficará acesa até o término do timer.

 **Aquecimento superior**

Nesta função somente a resistência superior é acionada. Esta resistência é recomendada para finalizar o cozimento de alguns alimentos, como lasanha, bolo de carne, couve-flor gratinada, entre outras comidas.

 **Aquecimento inferior**

A utilização da resistência inferior (não visível) é indicada para alimentos que requerem uma intensidade maior de calor na área inferior do forno, como massas, pães e pizzas.

 **Assar**

Na função Assar a resistência superior e a inferior (não visível) são acionadas, fazendo com que o calor seja emitido uniformemente no interior do forno. É recomendada para assar/cozinhar alimentos. Utilize preferencialmente a prateleira no segundo nível, a fim de garantir um cozimento uniforme.

Seletor de temperatura

Gire o manípulo do seletor de temperatura no sentido horário para definir a temperatura desejada. O LED no lado esquerdo do manípulo acenderá e ficará aceso até atingir a temperatura selecionada. Toda vez que a temperatura interna do forno baixar, o LED voltará a se acender. Lembre-se que para ligar o produto será necessário selecionar também a função desejada e o timer.

Timer

- Gire no sentido horário o manípulo do timer para definir o tempo entre 10 a 120 minutos para desligamento automático do forno. Ao atingir o tempo programado, o manípulo deverá estar na posição “zero” (forno desligado), e um aviso sonoro é emitido avisando que o forno está desligado.
- Girando o manípulo no sentido anti-horário até o símbolo “ON”, é possível ligar o forno sem que ele se desligue automaticamente.
- O forno somente entrará em funcionamento após ter selecionado uma função, temperatura e definido o timer.
- Ao término do cozimento, gire os seletores de Função e Temperatura para a posição de “desligado”, e se for o caso, gire também o manípulo do Timer para esta mesma posição.

Suportes das prateleiras

ATENÇÃO!

Não coloque recipientes diretamente sobre a base inferior interna do forno.

- Observe para que a grelha e a bandeja sejam colocadas corretamente (figura 12).
- A bandeja ou grelha pode ser puxada para fora com segurança em até 2/3 de seu comprimento.



Fig. 12



Fig. 13

- Para obter os melhores resultados de cozimento recomenda-se, 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.

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 2

Dicas práticas de cozimento

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Preaquecer o forno	Temperatura (°C)
Assar	Assados em geral	2	Sim	200
	Peixe inteiro	2	Sim	200
Aquecimento superior	Filés	2 - 3	Sim	250
	Finalizar o cozimento	3 - 4	Sim	200
	Meio frango	2 - 3	Sim	250
Aquecimento inferior	Pão	2	Sim	160
	Pizza	2	Sim	250

Tabela 3

- 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.
- Ao ligar o forno e ajustar uma temperatura para o cozimento, a luz indicadora localizada no painel de comando próxima ao seletor de temperatura, se acenderá e permanecerá acesa até que a temperatura selecionada seja atingida (preaquecimento). Após esse tempo, coloque o alimento no forno, porém, toda vez que a temperatura interna do forno baixar, essa mesma luz indicadora se acenderá, identificando que o forno está acionando as resistências de aquecimento, a fim de manter a temperatura constante.
- 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 3 são apenas para referência. Elas poderão ser adaptadas de acordo com o seu gosto pessoal.

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

Assando bolos:

- Pré-aqueça o forno, e não abra a porta durante o cozimento, a fim de impedir que o bolo “desande”.
- Caso a massa estiver muito seca aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.
- Se a massa desandou, diminua a temperatura em 10 °C. E ao realizar o próximo bolo, utilize menos líquido.
- Quando a massa estiver muito escura em cima, coloque o bolo em uma prateleira mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a massa grudar na fôrma, para o próximo cozimento, unte bem a fôrma e polvilhe com farinha, ou use papel resistente à gordura.
- Caso o bolo estiver bem cozido internamente, mas grudando nas bordas, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento. Ao realizar o próximo bolo, utilize menos líquido.

Assando carnes:

- **Carne branca (aves e peixes):** Ajuste a temperatura entre 180 °C e 200 °C.
- **Carnes vermelhas:** Que necessitam serem 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 a necessidade. Coloque a carne no centro da grelha ou bandeja.

Assando pizzas:

- Utilize uma fôrma leve, e evite abrir a porta do forno enquanto estiver assando a pizza.

Assando pães:

- Utilize uma temperatura de 160 °, 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.

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 forno voltará a funcionar, assim que a temperatura do aparelho diminuir a um nível seguro para o seu funcionamento.

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. 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.

Substituindo a lâmpada do forno

ATENÇÃO!

Desligue o forno da rede elétrica de alimentação, 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 14).
- Remova a lâmpada do soquete. Lâmpada 220 V - 25 W - Tipo E 14 Temperatura 300 °C .
- Recoloque corretamente a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido horário, pois ela protege a lâmpada de altas temperaturas.

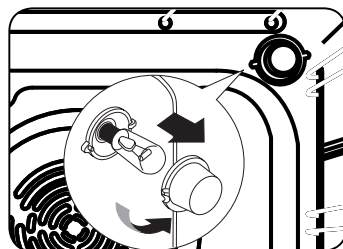


Fig. 14

Remover a porta

ATENÇÃO!

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

- Abra completamente a porta do forno.
- 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. Desta forma a mola da dobradiça estará bloqueada, podendo assim desencaijar as dobradiças das fendas do produto, conforme figura 16.

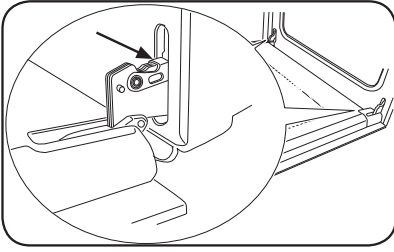


Fig. 15

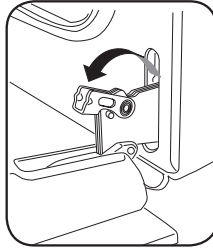
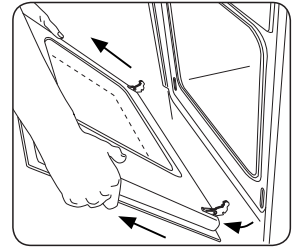


Fig. 16



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

Recolocar a porta

ATENÇÃO!

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

- 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.

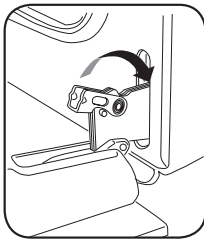


Fig. 17

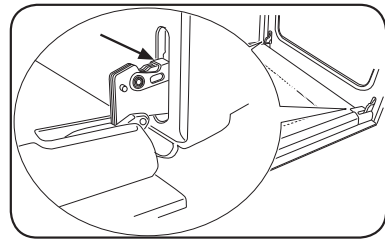


Fig. 18

Remover o vidro da porta

ATENÇÃO!

Para sua segurança, antes de retirar os vidros remova a porta do forno (ver item "Remover a porta"). Além disso, não submeta o(s) vidro(s) a choques térmicos e nunca limpe o(s) vidro(s) enquanto estiver(em) quente(s).

- Para facilitar a limpeza, após a retirada da porta do forno, pode-se remover o vidro interno conforme figura 19.
- Retire os dois parafusos localizados nas laterais do acabamento superior que mantêm fixo o vidro interno na porta do forno, conforme figura 19, e libere o vidro.

- Após a limpeza recoloque o vidro na posição correta (vidro com o lado pintado voltado para a porta), e recoloque o acabamento superior.



Fig. 19

Limpeza

ATENÇÃO!

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação do forno 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 removê-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 utilize produtos/máquinas de limpeza à vapor e/ou pressão neste equipamento.
- Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas nas bandeja coletora, 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 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, entre outros, podem deixar manchas escuras nas superfícies esmaltadas. Estas manchas não prejudicam o funcionamento do produto.
- Para limpar as partes internas esmaltadas e/ou cromadas (bandeja esmaltada e grelha cromada), use um pano ou esponja macia umedecidos com água morna e detergente neutro, desta maneira os resíduos ou restos de alimentos são facilmente removidos.
- Sempre após a limpeza enxugue-o bem.
- Não utilize produto de limpeza que contém 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, entre outros, ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies.

Painel e porta frontal

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

- Para limpar as partes externas (em aço inox), pode-se utilizar também a Pasta de limpeza para aço inox 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. Utilize somente panos macios, água e detergente neutro, secando bem ao final. Jamais utilize produtos abrasivos.

Vedação da porta

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

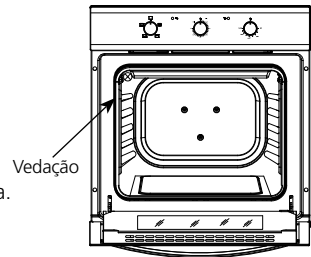


Fig. 20

Vidro da porta

ATENÇÃO!

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

- Utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- Para facilitar na limpeza do forno, a porta poderá ser removida (ver item "Remover a porta").

Solucionando problemas

Problemas:	Causas / Verificar se:
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none">Os seletores de função, timer e temperatura estão na posição "zero".O disjuntor da instalação elétrica da residência desarmou.O cabo de alimentação está bem conectado ou com problema.Falta de energia elétrica.Tensão do produto é a mesma da residência.Desligou por superaquecimento.
A lâmpada não acende	<ul style="list-style-type: none">Falta de energia elétrica.A lâmpada está queimada.A lâmpada está bem encaixada.Existe uma função selecionada.
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	<ul style="list-style-type: none">Ocorreu superaquecimento.
O vapor e a água condensada caem sobre os alimentos	<ul style="list-style-type: none">Não deixe os alimentos no forno por mais de quinze minutos após término do cozimento.
Os alimentos demoram para cozinhar ou cozinham muito rápido	<ul style="list-style-type: none">Consulte o item "Tabela de tempo e temperatura".

Tabela 4

Especificações técnicas

Forno Glass Brasil 60 F3		
Referência	Black	94865/220
	White	94865/221
Tensão (V)		220
Frequência (Hz)		60
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Temperatura máxima (°C)		250
Potência função "Assar" (W)		2025
Potência função "Resistência inferior" (W)		900
Potência função "Resistência superior" (W)		1200
Potência lâmpada do forno (W)		25
Potência total (W)		2025
Disjuntor termomagnético (A)		16
Dimensões externas do forno (mm)	Altura	591
	Largura	596
	Profundidade	480
	Profundidade com o puxador	505
Dimensões internas úteis do forno (mm)	Altura	327
	Largura	412
	Profundidade	416
Dimensões de instalação do forno (nicho mm)	Altura	580 - 583
	Largura	560
	Profundidade	600
Volume útil (litros)		57
Volume total (litros)		63
Peso líquido (kg)		27,6
Peso bruto (kg)		31,2

Tabela 5

Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer vício ou defeito de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme estabelece o artigo 26 do Código de Defesa do Consumidor.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do equipamento, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de vícios ou 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, manipuladores de comando, luzes indicadoras, puxadores, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual. A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Forno TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Forno TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto e adequação do local para instalação compatível com o produto.
- O **Forno TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos 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 problema tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O **Forno TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto, tiver o Número de Série retirado e/ou alterado.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica, no local onde o Forno **TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Forno TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Forno Elétrico TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.

- Despesa por atendimento onde não for constatado nenhum vício ou defeito de fabricação ou decorrentes da não observação às orientações de uso constantes neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o forno que necessitar atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao forno **TRAMONTINA**, são de responsabilidade do Consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A Garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviços Autorizados.
- Qualquer vício ou defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado TRAMONTINA mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação 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 vício ou defeito de fabricação, a serem constatados pela TRAMONTINA TEEC S.A. e/ou pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA, desde que dentro da garantia, serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

