

MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

# FORNO ELÉTRICO INOX BRASIL PLUS 60 F3



**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 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 forno.....	3
Cuidados.....	3
Dicas para o uso correto do forno.....	4
Antes da primeira utilização.....	5
Painel de comandos.....	6
Suportes das prateleiras.....	7
Dispositivo de segurança.....	8
Ventilador de resfriamento.....	8
Instalação.....	8
Instalação elétrica.....	10
Remover a porta.....	11
Recolocar a porta.....	12
Substituir a lâmpada do forno.....	12
Limpeza.....	12
Dicas práticas de cozimento.....	14
Solucionando problemas.....	15
Especificações técnicas.....	16
Termo de garantia.....	17

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 forno

## Forno Elétrico Inox Brasil Plus 60 F3

Ref.:94868/220

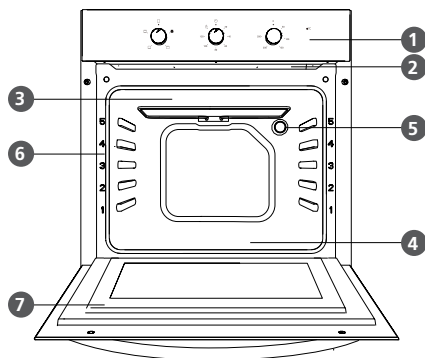


Fig. 1

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

### 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

### Bandeja Coletora Funda



Fig. 2

### Grelha



Fig. 3

- Utilize como assadeira para assados volumosos, ou como recolhedor de gordura.
- Indicada para grelhar ou descongelar alimentos. Ao colocar alimentos diretamente sobre a grelha, posicione a bandeja coletora logo abaixo dela.

## Cuidados

- Após desembalar o forno, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Nunca aqueça alimentos em potes fechados.
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do forno.
- Instale e posicione o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Não permita que os cabos elétricos de outros produtos próximos ao forno, entrem em contato com peças quentes, e que fiquem na porta do forno.
- Não use o forno para esquentar o ambiente.
- Não obstrua as aberturas que estão na parte frontal do forno, pois isso poderá causar danos ao produto.
- 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 quando ela se encontrar aberta.
- Não utilize o puxador frontal para levantar o forno.
- Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central do puxador.
- 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.

#### **ATENÇÃO!**

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

- Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, ele não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.
- Ao final da vida útil do forno, recomendamos que seja observada a legislação local, para que o descarte desse aparelho ocorra de forma correta. Não descarte o aparelho juntamente com o lixo doméstico.
- 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.

## **Dicas para o uso correto do forno**

#### **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.**

- Utilize somente assadeiras e fôrmas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou trincar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou alterando o seu sabor, podendo ainda apresentar perigo à saúde ou provocar acidentes. Siga sempre as instruções do fabricante dos utensílios.
- Use luvas térmicas para retirar os utensílios de dentro do forno quando esse estiver aquecido.
- Antes de usar o forno, verifique se a grelha e/ou a bandeja, estão firmes e devidamente encaixadas nos suportes das prateleiras.
- 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 diretamente na base inferior interna do forno, e não cubra nenhuma parte interna do aparelho com papel alumínio, pois isso poderá provocar um aumento da temperatura, afetando os resultados do cozimento e podendo até mesmo danificar as áreas esmaltadas.
- Os alimentos quando aquecidos produzem vapor, e esse em contato com o vidro da porta, condensam-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 preaquecer o forno vazio por alguns minutos.
- Limpe a condensação somente quando os vidros da porta estiverem frios.
- Quando o forno não se encontrar em funcionamento, certifique-se de que os manípulos de Função, Temperatura e Timer, encontrem-se na posição de “desligado”.
- Não utilize o forno para fins de armazenamento.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática do forno, durante a vida útil dele, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou fornecedor do componente, devidamente autorizado.
- Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou por meio de qualquer sistema de controle remoto.

## Antes da primeira utilização

- Remova todos os adesivos presentes na frente do forno (porta, painel), menos a etiqueta metalizada de identificação localizada na moldura frontal do produto (visível quando a porta está aberta).
- Retire todo o material de proteção da bandeja coletora e grelha.
- Ligue o forno vazio na função Assar e selecione a temperatura máxima. Deixe o forno funcionando nessas condições por aproximadamente noventa minutos, a fim de eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante, graxas protetoras e dos resíduos de fabricação.
- Durante este primeiro aquecimento poderá ocorrer um pouco de fumaça e odor desagradável, porém isto é normal. Por isso, abra uma janela do ambiente para ventilação durante esse primeiro aquecimento.
- No final deste procedimento, quando o forno esfriar, limpe o interior e acessórios do forno com um pano macio umedecido com água e detergente neutro (ver item “Limpeza”).

## Painel de comandos

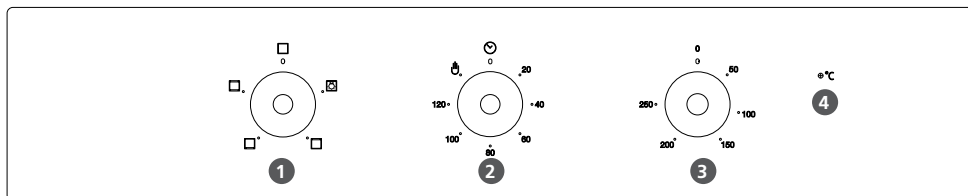


Fig. 4

**1** - Seletor de função

**2** - Timer

**3** - Seletor de temperatura

**4** - LED - indicador 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).
- Ao selecionar uma função e definir um tempo para o cozimento (Timer), a lâmpada interna do forno se acenderá e permanecerá acesa até o término do tempo programado.

## 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

- Para selecionar uma função é necessário girar o manípulo até o símbolo correspondente a função que se deseja acionar. Entretanto, ao definir a função, leve sempre em consideração as características do alimento que se pretende cozinhar e as especificidades de cada função.
- Lembre-se que para iniciar o cozimento, além de selecionar uma função, é necessário também definir a temperatura e tempo de cozimento.

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

### - Posição de desligado

### - Lâmpada

Nesta posição somente a lâmpada interna do forno acenderá. Para ligá-la, será 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, sendo esta recomendada para finalizar o cozimento de alguns alimentos, como lasanha, bolo de carne, entre outras comidas.

### - Aquecimento Inferior

Nesta função somente a resistência inferior é acionada, sendo ela apropriada para cozimentos de alimentos que necessitam de calor proveniente da parte inferior do forno.



### - Assar

Nesta função as resistências superior externa e a inferior (não visível) são acionadas, fazendo com que o calor seja emitido uniformemente no interior do forno. É recomendada para carnes magras, bolos e doces, utilizando apenas uma das prateleiras.

## Seletor de temperatura

- Gire o manípulo seletor de temperatura no sentido horário para definir a temperatura desejada. O LED localizado no painel de comandos acenderá e permanecerá aceso até atingir a temperatura selecionada.
- Toda vez que a temperatura interna do forno baixar, o LED voltará a se acender, e se apagará quando atingido a temperatura definida.
- Lembre-se que para iniciar o cozimento, além de selecionar uma temperatura, é necessário também definir uma Função e tempo para o cozimento.

## Timer

- Para ligar o forno sem definir um Timer (forno não se desligará automaticamente) o manípulo do Timer deverá ser girado no sentido anti-horário até a posição de “”.
- Para ligar o forno na condição de desligamento automático (Timer), gire o manípulo do Timer no sentido horário até a posição de 120 minutos e posteriormente defina o tempo de cozimento entre 20 a 120 minutos.
- Ao atingir o tempo programado (Timer), o manípulo deverá estar na posição “”. O forno se encontrará deligado, e um sinal sonoro será emitido pelo forno alertando o término do cozimento.
- No final 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.

- Lembre-se que para iniciar o cozimento, além de selecionar o Timer, é necessário também selecionar uma Função e temperatura para o cozimento.

## Suportes das prateleiras

- O forno possui estampado nas laterais internas do forno, suportes para prateleiras que contam com 5 níveis de altura, sendo esses marcados na moldura interna do forno, conforme figura 5.

### ATENÇÃO!

Cuidado ao colocar e remover a grelha e/ou bandeja coletora no forno, a fim de não danificar as paredes esmaltadas do interior do aparelho.

- A grelha, bem como a bandeja coletora, devem ser colocadas nos suportes para prateleiras conforme figura 5. A grelha deve ser posicionada com a alça para cima, e voltada para o fundo do forno, de acordo com a figura 6.
- Tanto a grelha como a bandeja coletora, podem ser puxadas para fora do forno com segurança até a metade de seu comprimento.

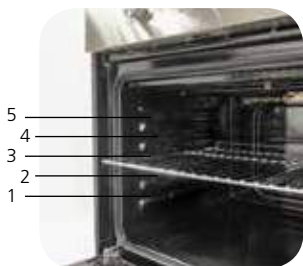


Fig. 5



Fig. 6

- A nível indicativo, a tabela 1 apresenta uma breve descrição dos tipos de cozimento que podem ser realizados conforme o nível da prateleira.

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

Tabela 1

## 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 esfriar a estrutura externa do produto, principalmente a porta e o painel de comandos, sendo esse ativado automaticamente durante o cozimento.

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

## Instalação

- Recomenda-se que a primeira instalação seja realizada pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA.

### ATENÇÃO!

Essa instalação NÃO É GRATUÍTA, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.

- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para instalação do forno, que inclui alvenaria, instalações elétrica, tomadas, disjuntor, DR, tubulações, móveis e outros acessórios que não acompanham o forno.
- As possíveis manutenções deverão ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A TRAMONTINA não se responsabilizará por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido realizada de acordo com as instruções contidas neste Manual.
- Ao proceder com a instalação do forno, execute-a sempre com a ajuda de mais uma pessoa. Evitando assim, uma possível lesão muscular.

### 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.

- Para evitar danos ao piso e ao produto, apoie o forno sobre um papelão antes da instalação.
- Não utilize o puxador da porta ou qualquer parte da estrutura frontal para carregar o forno.
- Remova a grelha e a bandeja coletora do interior do forno antes de deslocá-lo.
- O material do móvel no qual o forno será instalado deverá resistir ao calor mínimo de 120 °C.
- É indispensável garantir a circulação do ar nas partes laterais e traseira do forno, portanto, as aberturas do móvel deverão ser respeitadas. A parte traseira do móvel deverá ser aberta para garantir uma boa ventilação. O espaço do móvel onde será instalado o produto deverá ter as dimensões conforme a figura 7.
- A base do móvel onde o forno vai ser instalado, deve ser sólida, nivelada e estar apta a suportar o peso aproximado de 70 kg.

## Nicho de instalação

- 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, conforme figura 7.
- As medidas da figura 7 encontram-se na escala de milímetros (mm).
- Ao instalar o forno tenha cuidado para que as laterais do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel. Levante o forno utilizando as alças laterais (figura 8), e encaixe-o no móvel (nicho).

### ATENÇÃO!

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



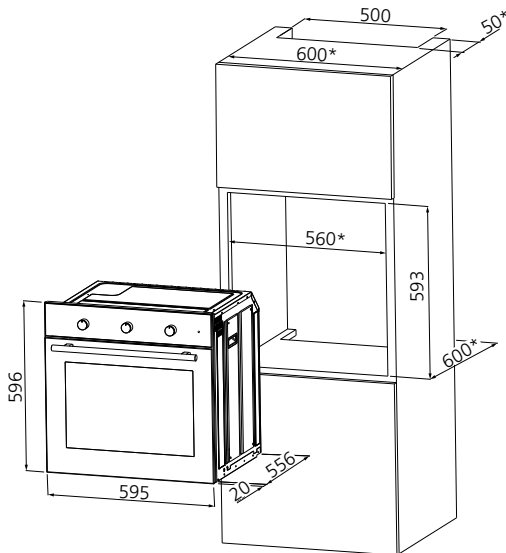


Fig. 7

\*Medida mínima

## Fixação do forno

- Centralize o forno no móvel, e fixe-o utilizando os dois parafusos que acompanham o produto, conforme figura 9.
- O forno deverá ser fixado ao móvel, de maneira que não possa ser deslocado durante seu uso. Verifique se o cabo de alimentação do forno não está preso.

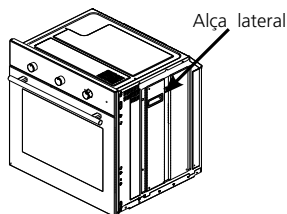


Fig. 8

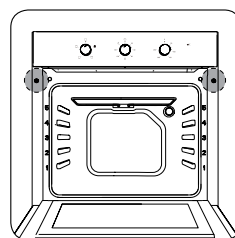


Fig. 9

## 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.

- Ligue o forno em uma tomada bipolar com contato terra, de 20 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,8 mm) devidamente aterrada (NBR 14136), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção, conforme figura 10. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista de sua confiança.
- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providencie a instalação.

- Não use tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o forno e a tomada, pois podem provocar curto circuito ou incêndio (figura 11).

### ATENÇÃO!

A tomada bipolar com contato terra deverá estar no mínimo 15 cm afastada da carcaça do forno.

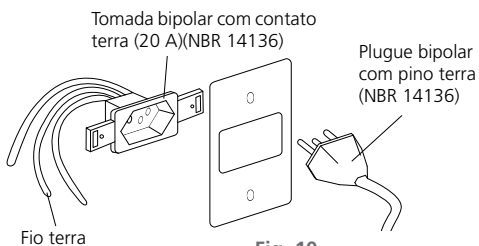


Fig. 10

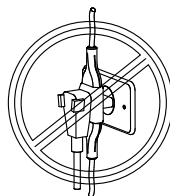


Fig. 11

- A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras (NBR) e estar preparada para a necessidade deste produto.
- O cabo de alimentação do forno (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 estão em contato com 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, conforme figura 12.
- Se os sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize disjuntor termomagnético bipolar de 16 A, conforme figura 13.
- A conexão de aterramento é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para esta finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Em caso de dúvida consulte um electricista de sua confiança.

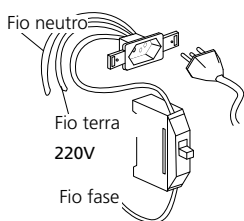


Fig. 12

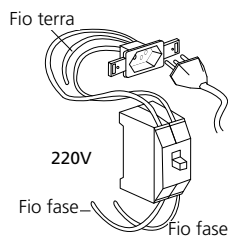


Fig. 13

- A seção dos fios da rede elétrica do quadro dos disjuntores até a tomada de conexão do forno, deverá estar de acordo com a tabela 2.

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

Tabela 2

- Caso seja instalado um cooktop elétrico ou a gás sobre ou próximo ao forno, as ligações elétricas (tomadas) destes produtos deverão ser separadas por razões de segurança.
- No caso do cooktop/fogão a gás, a instalação do gás não deverá estar no mesmo local da instalação do forno.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

- Não deixe o cabo de alimentação elétrico em contato com superfícies quentes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

## Remover a porta

### ATENÇÃO!

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

- Abra completamente a porta do forno. Em cada lateral da porta do aparelho, mais precisamente na parte inferior dela, há uma alavanca, as quais devem ser erguidas, conforme figuras 14 e 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 desencaixar as dobradiças das fendas do forno, conforme figura 16.

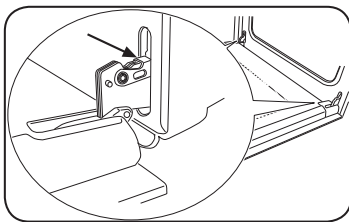


Fig. 14

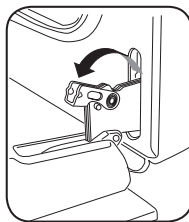


Fig. 15

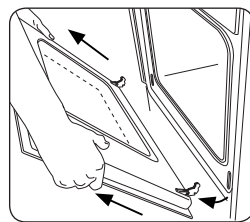


Fig. 16

- 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 forno.
- Abra completamente a porta e destrave as duas alavancas de bloqueio (figuras 17 e 18).
- Feche a porta do forno. Caso ocorra algum problema, repita os passos citados anteriormente.

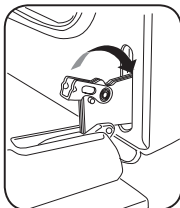


Fig. 17

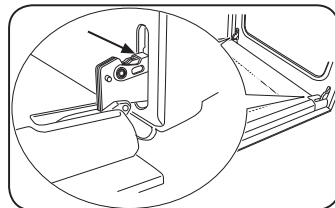


Fig. 18

# Substituir a lâmpada do forno

## ATENÇÃO!

Antes de substituir a lâmpada do forno, desligue-o 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-a no sentido anti-horário conforme figura 19, e retire a lâmpada do soquete.
- A lâmpada tem uma potência de 25 W, e ela resiste a uma temperatura máxima de 300 °C.
- Insira a lâmpada no soquete e posteriormente coloque a cobertura de vidro, girando-a no sentido horário, uma vez que ela protege a lâmpada das altas temperaturas.

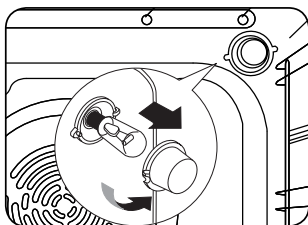


Fig. 19

## Limpeza

### ATENÇÃO!

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

- **Recomenda-se limpar o forno sempre após cada uso, garantindo assim o bom estado do forno.** 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 de removê-la. Após o forno esfriar, essa fina camada de gordura tende a se transformar numa crosta mais consistente, conseqüentemente mais difícil de limpar.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor no forno.
- A limpeza do forno não deve ser realizada por crianças.
- Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e principalmente o mecanismo do ventilador.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas na bandeja coletora, a fim de não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remova crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento esmaltado ou cromado do forno e seus acessórios.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham alvejante ou ácidos, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.
- Nunca utilize para a limpeza produtos abrasivos, tais como saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, entre outros, ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies.

## Limpeza das peças esmaltadas e cromadas

- Para limpar as partes esmaltadas e cromadas, use um pano ou esponja macia umedecidos com água

morna e detergente neutro. Sempre após a limpeza enxugue-os bem.

- As temperaturas elevadas poderão queimar o esmalte, ocasionando uma leve descoloração, que é normal e não altera a operação do produto.
- O esmalte do forno é resistente e de fácil limpeza, porém os ácidos de frutas quentes como limão, ameixa, etc., poderão deixar manchas escuras na superfícies esmaltadas. Entretanto, essas manchas não prejudicam o funcionamento do forno.

## Painel de comandos

- Para limpar o painel de comandos, utilize um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Evite esfregar as serigrafias do painel.
- Não retire os manipulós para realizar a limpeza do painel de comandos.

## Vedação da porta

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

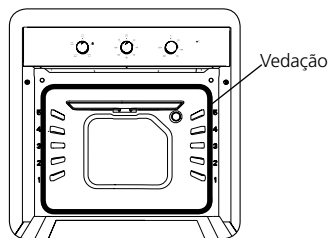


Fig. 20

## Vidros da porta

### ATENÇÃO!

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

- Para facilitar na limpeza dos vidros da porta, essa por sua vez poderá ser removida. Para isso, verifique o item "Remover a porta".
- Para limpar os vidros da porta, utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.

## Dicas práticas de cozimento

O forno oferece uma ampla variedade de alternativas, que permitem cozinhar diversos pratos. Contudo, os tempos de cozimento podem variar em função das diferentes composições, quantidades de ingredientes e líquidos de cada receita.

### IMPORTANTE

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

- 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.

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	Finalizar cozimento	3 - 4	Sim	200
	Filés	2 - 3	Sim	250
Aquecimento inferior	Pão	1	Sim	160
	Pizza	2	Sim	250

Tabela 3

#### Preaquecimento:

- O preaquecimento consiste em aquecer o forno antes de colocar o alimento dentro dele, possibilitando assim, que o cozimento seja realizado com uma temperatura uniforme desde o seu início.
- Após selecionar uma função e timer, ao ajustar a temperatura para o cozimento, a luz indicadora localizada no painel de comandos próxima ao seletor de temperatura, se acenderá e permanecerá acesa até que a temperatura selecionada seja atingida (preaquecimento). Após esse período de tempo, coloque o alimento no interior do 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 estável.

#### Assando bolos:

- Preequeça 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 °C, e deixe o pão assando por aproximadamente 35 minutos. Variações no tempo do cozimento podem ocorrer devido ao peso ou quantidade de pães dentro do forno. Realize o preaquecimento do forno antes de iniciar o cozimento.

# Solucionando problemas

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

Tabela 4

# Especificações técnicas

Inox Brasil Plus 60 F3		
Referência		94868/220
Tensão (V)		220
Frequência (Hz)		60
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Temperatura máxima (°C)		250
Potência Assar (W)		1900
Potência Aquecimento Inferior (W)		1050
Potência Aquecimento Superior (W)		890
Potência da lâmpada (W)		23
Potência total (W)		1900
Corrente (A)		9
Dimensões externas do forno (mm)	Altura	596
	Largura	595
	Profundidade	556
	Profundidade com o puxador	620
Dimensões internas úteis do forno (mm)	Altura	347
	Largura	460
	Profundidade	437
Dimensões do nicho de instalação (mm)	Altura	593
	Largura	560
	Profundidade	600
Volume útil (litros)		70
Volume Total (litros)		77
Peso líquido (kg)		28,20
Peso bruto (kg)		31,90

Tabela 5



# Termo de garantia

---

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

## Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

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

## As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

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

uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

## Condições da garantia:

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



# ATENÇÃO!

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

- Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

**Número de Série de seu produto:**

**TRAMONTINA**

tramontina.com