

TRAMONTINA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO ELÉTRICO SLIM TOUCH 60 F12



LINHA
★ ★ ★
PRIME

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 do forno.....	3
Cuidados.....	4
Dicas para o uso correto do forno.....	4
Antes da primeira utilização.....	5
Painel de comandos.....	5
Fechamento suave da porta.....	11
Suportes das prateleiras.....	11
Ventilador de resfriamento.....	12
Dispositivo de segurança.....	12
Instalação.....	12
Instalação elétrica.....	14
Remover a porta.....	16
Recolocar a porta.....	16
Remover os vidros da porta.....	16
Substituir as lâmpadas do forno.....	17
Limpeza.....	17
Solucionando problemas.....	19
Dicas práticas de cozimento.....	19
Especificações técnicas.....	22
Termo de garantia.....	23

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

Apresentação do forno

Forno Elétrico Slim Touch 60 F12

Ref.: 94879/220

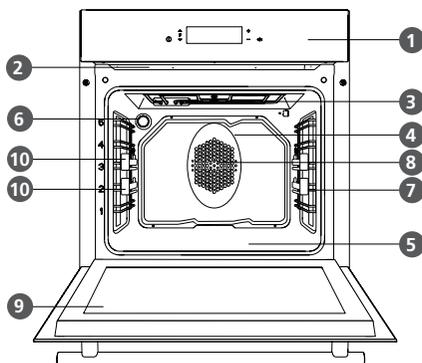


Fig. 1

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 - Painel de comandos | 6 - Lâmpada do forno |
| 2 - Saídas de ar | 7 - Suporte das prateleiras |
| 3 - Resistências superiores (superior externa e grill) | 8 - Ventilador interno |
| 4 - Resistência circular traseira (não visível) | 9 - Porta |
| 5 - Resistência inferior (não visível) | 10 - Guias telescópicas |

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



Fig. 2

- Utilize para cozinhar biscoitos, doces em geral, ou também como recolhedor de gordura.

Bandeja coletora funda



Fig. 3

- Utilize como assadeira para assados volumosos, ou como recolhedor de gordura.

Grelha



Fig. 4

- Utilize como suporte para panelas e fôrmas. O forno conta com duas unidades dessa grelha.

Grelha para bandeja



Fig. 5

- Esta grelha deverá ser utilizada somente apoiada dentro da bandeja coletora.

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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- Nunca aqueça alimentos em potes fechados.
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do forno.
- Instale e posicione o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Não permita que os cabos elétricos de outros produtos próximo ao forno, entrem em contato com peças quentes ou com a porta do forno.
- Não use o forno para aquecer 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.
- **Nunca tente reparar o Forno, nesse caso entre em contato com a Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA.**

Dicas para o uso correto do forno

- Utilize somente assadeiras e fôrmas apropriadas para forno elétrico. 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 do utensílio.
- 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.

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.

- Não coloque recipientes ou uma das bandejas coletoras diretamente na base inferior interna do forno, e não cubra nenhuma parte interna do aparelho com papel alumínio, 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, 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 preaquecer o forno vazio por alguns minutos.
- Limpe a condensação somente quando a porta do forno estiver fria.
- Não utilize o forno para fins de armazenamento.
- Mesmo com o forno desligado, ao abrir a porta do aparelho a lâmpada do forno se acenderá.
- Ao final da vida útil do forno, recomenda-se 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.

Antes da primeira utilização

- Remova todos os adesivos presentes na frente do forno (porta e painel), exceto a etiqueta metálica de identificação localizada na moldura frontal do produto (visível quando a porta está aberta).
- Retire todo o material de proteção das bandejas e grelhas.
- Ligue o forno vazio (sem as bandejas e as grelhas) na função Multicozimento e selecione a temperatura máxima (280 °C). Deixe o forno funcionando nessas condições por trinta minutos.
- Esse primeiro aquecimento serve para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante, graxas protetoras e dos resíduos de fabricação.
- Durante esse 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 do primeiro aquecimento, 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

O forno conta com um painel de comandos Touch Control, possibilitando assim selecionar uma função por meio de suaves toques sobre a tecla desejada. A confirmação dos comandos será por meio de um aviso sonoro ("bip").

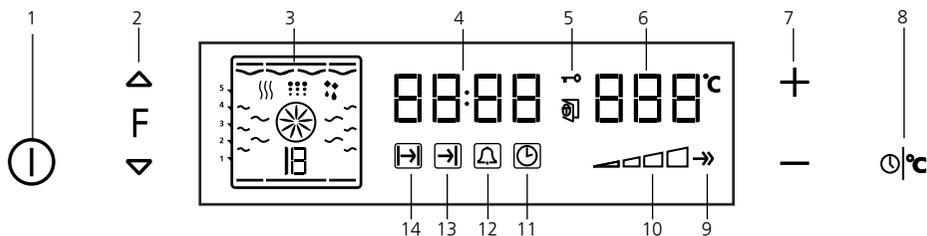


Fig. 6

- 1 - Liga/Desliga
- 2 - Teclas seletoras de função
- 3 - Visualização da função selecionada
- 4 - Hora
- 5 - Chave de bloqueio
- 6 - Temperatura programada para o cozimento
- 7 - Teclas de ajuste
- 8 - Menu de configurações
- 9 - Booster
- 10 - Indicador da temperatura
- 11 - Ajustar a hora
- 12 - Conta minutos
- 13 - Timer – hora de término automático do cozimento
- 14 - Timer – tempo total de cozimento

- Para ligar o forno, mantenha pressionado por 2 segundos a tecla “”, após isso você terá 10 segundos para selecionar uma função. Caso contrário, o forno se desligará automaticamente.
- Para desligar o forno será necessário manter pressionado a tecla “” por 3 segundos.
- Ao ajustar a temperatura ou a hora, mantenha pressionada as teclas “+” e “-” para um ajuste mais rápido.
- Ressalta-se que para um correto funcionamento do forno, é aconselhado ajustar a hora antes de operá-lo.

Ajustar a hora

Ao conectar o forno na rede elétrica de alimentação, soará uma aviso sonoro (“bip”) e todos os símbolos das funções se acenderão no painel de comandos por dois segundos. De forma automática e padrão, a hora no display do forno será “12:00” e o símbolo “” estará aceso. Para ajustar a hora utilize as teclas “+” e “-”, e aguarde alguns segundos para confirmar a alteração (símbolo “” se apagará).

- Caso a hora não for ajustada e o forno for utilizado, o aparelho assumirá a hora padrão de “12:00”.
- O símbolo “” aceso no display do forno, tem a finalidade de indicar que a hora não foi ajustada ainda, ou quando ele estiver piscando, indicará que a hora está sendo alterada.

Alterar a hora:

- Para poder alterar a hora, o forno não pode estar em funcionamento (o display deverá estar mostrando somente a hora atual, e, se for o caso, a indicação de calor residual).
- Pressione por duas vezes a tecla “”, o símbolo “” começará a piscar no display do forno.
- Utilize as teclas “+” e “-” para ajustar a hora e aguarde alguns segundos para confirmação da alteração.

Selecionar uma função

O forno dispõe de 12 funções, com as quais é possível preparar os mais diversos pratos. Para auxiliar na escolha da função mais adequada para o alimento que se pretende preparar, na próxima página há uma relação das funções com uma breve descrição de cada uma.

Ao ligar o forno não será acionado nenhuma função, e sim, surgirá uma tela inicial. Ao tocar sobre as teclas “” ou “”, no display do forno haverá uma representação da função selecionada, e as resistências que irão aquecer o forno estarão em destaque.

Ao abrir a porta do forno durante um cozimento no qual o ventilador e a resistência circular traseira estavam acionados, esses por sua vez, enquanto a porta estiver aberta, serão pausados a fim de diminuir a perda de calor de dentro do forno.

Para selecionar uma função, proceda da seguinte forma:

- Pressione a tecla “” para ligar o forno, e posteriormente utilize as teclas “” e “” para selecionar a função desejada.
- Caso for necessário alterar a temperatura, acionar o Timer ou o Booster, leia os respectivos itens presentes ao longo deste manual de instruções.

1. Assar

Nesta função as resistências superior externa e a inferior (não visível) são acionadas. Ela é adequada para bolos e doces em geral, pois o calor é emitido sobre e sob o alimento. Utilize preferencialmente uma bandeja/grelha por vez.



2. Assar Combinado

Ao selecionar esta função, as resistências superior externa e a inferior (não visível) são acionadas simultaneamente com o ventilador, proporcionando que o calor seja emitido uniformemente no interior do forno. Recomendada para alimentos congelados ou pré-congelados. Utilize preferencialmente uma bandeja/grelha por vez.



3. Turbo Aquecimento

Por meio desta função, a resistência traseira (não visível) é acionada com o ventilador. Indicada para o cozimento de diversos pratos ao mesmo tempo, por meio do uso de duas bandejas/grelhas ao mesmo tempo.



4. Multicozimento

Nesta função as resistências superior externa e inferior (não visível) são acionadas intercaladamente com a resistência circular traseira (não visível), sendo simultâneo o acionamento do ventilador. Desta forma, o forno é aquecido de forma rápida. Aconselha-se utilizar uma bandeja/grelha por vez.



5. Turbo Aquecimento Combinado

Ao selecionar esta função, as resistências circular traseira (não visível) e a inferior (não visível) são acionadas simultaneamente com o ventilador.



6. Aquecimento Superior Combinado

Por meio desta função, as resistências superior externa e grill são acionadas com o ventilador, proporcionando um aquecimento elevado sobre o alimento. Recomendada para uma grande quantidade de alimento, como por exemplo, um pedaço de carne inteiro, uma vez que o ventilador é acionado, distribuindo o calor ao redor do alimento. Vire o alimento sempre que necessário.



7. Aquecimento Superior

Selecionando esta função as resistências superior externa e grill são acionadas. Indicada para grelhar ou finalizar/dourar determinados pratos. Vire o alimento sempre que necessário.



8. Grill

Ao selecionar esta função é acionado a resistência grill. Indicada pra grelhar pouca quantidade de alimento, e com uma duração de tempo maior. Vire o alimento sempre que necessário.



9. Turbo Aquecimento Eco

Com a finalidade de reduzir o consumo de energia elétrica, esta função opera numa faixa de temperatura menor de 160 °C a 220 °C. Indicada para o cozimento de um único prato por vez (ao contrário da função Turbo Aquecimento), e por um período de tempo mais prolongado. Durante o preaquecimento, o forno aciona as resistências superior externa e circular traseira para aquecer o interior do forno mais rapidamente. No cozimento, somente a resistência circular traseira (não visível) e o ventilador são acionados. Em ambos os processos, as lâmpadas do forno não são ligadas, porém, durante o cozimento, se alguma alteração for feita (tempo, temperatura, etc.), as lâmpadas irão se ligar.



10. Aquecimento Inferior

Nesta função somente a resistência inferior (não visível) será acionada, sendo indicada para alimentos que requerem calor oriundo da área inferior do forno.



11. Manter Aquecido

Utilize esta função para manter pratos já prontos aquecidos até o momento de servir. Somente a resistência traseira (não visível) é acionada nesta função, com seleção de temperatura que varia de 40 °C até 100 °C.



12. Descongelar

Esta função não permite selecionar uma temperatura, pois somente o ventilador será acionado (nenhuma resistência de aquecimento será ativada). Recomendada para descongelar os mais diversos tipos de alimentos, ou até mesmo para baixar a temperatura de alimentos recém preparados.



Alterar a temperatura

Ao selecionar uma função, o forno já determina uma temperatura para o cozimento. Entretanto, essa pode ser alterada conforme tabela abaixo:

Função	Temperatura padrão (°C)	Intervalo de temperatura ajustável (°C)
1 - Assar	200	40 - 280
2 - Assar Combinado	175	40 - 280
3 - Turbo Aquecimento	180	40 - 280
4 - Multicozimento	205	40 - 280
5 - Turbo Aquecimento Combinado	210	40 - 280
6 - Aquecimento Superior Combinado	200	40 - 280
7 - Aquecimento Superior	280	40 - 280
8 - Grill	280	40 - 280
9 - Turbo Aquecimento Eco	180	160 - 220
10 - Aquecimento Inferior	180	40 - 220
11 - Manter Aquecido	60	40 - 100
12 - Descongela	-	-

Tabela 1

Para alterar a temperatura será necessário primeiramente ligar o forno, selecionar uma função e posteriormente alterar a temperatura por meio das teclas “+” e “-”. Na função Descongela não é possível alterar a temperatura, pois nela não é acionado nenhuma resistência (somente o ventilador será ativado).

Ao alterar a temperatura de cozimento, essa se manterá até o desligamento do forno. Portanto, trocar de função não modificará a temperatura anteriormente selecionada para o cozimento.

Preaquecimento

O preaquecimento consiste no período de tempo que o forno leva para atingir a temperatura selecionada para o cozimento. Muitas receitas recomendam inserir o alimento no forno somente após essa estabilização da temperatura.

- O preaquecimento do forno é identificado por meio de um símbolo, conforme figura 8. Por meio dele, é possível acompanhar o aumento da temperatura no interior do forno (período do preaquecimento) até ela se estabilizar (temperatura selecionada para o cozimento). Ao decorrer da elevação de temperatura, o símbolo vai ascendendo até chegar no último nível, o qual ficará em vermelho, indicando que a temperatura selecionada foi alcançada.
- Para alertar ao usuário que o forno atingiu a temperatura selecionada, além do símbolo da figura 8 estar no último nível, o aparelho emitirá dois avisos sonoros (“bips”).
- Ao atingir a temperatura selecionada, as resistências de aquecimento irão se desligar, e voltarão a ser acionadas quando a temperatura interna da câmara de aquecimento baixar. Esse ciclo é identificado pelo símbolo presente no display do forno (figura 7). Quando ele estiver piscando, significa que as resistências estão acionadas, no contrário, quando o símbolo estiver somente aceso (figura 8), identificará que as resistências estão desligadas.



Fig. 7



Fig. 8

Booster

Por meio desta função é possível aquecer o interior do forno com maior rapidez durante o preaquecimento. Isso se deve ao fato de que, ao acionar essa função, as resistências inferior e circular traseira (não visível) serão acionadas simultaneamente com o ventilador durante o preaquecimento. Ao término desse período, o forno prosseguirá com o cozimento, acionando as resistências da função escolhida inicialmente. Para acionar o Booster, proceda conforme os passos abaixo:

- Com o forno funcionando (função e temperatura selecionados), pressione por 3 vezes a tecla “” até o símbolo “” aparecer no display do forno juntamente com a mensagem “Off”.
- Pressione a tecla “+” e a mensagem no display do forno será “On”, indicando que a função Booster foi acionada.
- Enquanto o Booster estiver acionado, no display do forno ficará visível o símbolo “”.
- Para cancelar o Booster, pressione por 3 vezes a tecla “” até aparecer a mensagem “On” e o símbolo “” piscando no display do forno. Neste momento pressione a tecla “-” para cancelar a função (mensagem “Off” irá aparecer no display do forno).
- Quando alcançado a temperatura selecionada, o forno emitirá dois avisos sonoros (“bips”) e o símbolo “” não estará mais visível no display do forno.

Observação: Nas funções Manter Aquecido, Turbo Aquecimento Eco e Descongelar, não é possível acionar o Booster.

Calor residual

O calor residual é a temperatura interna da cavidade do forno, quando finalizado o cozimento (aparelho desligado). O forno conta com um dispositivo que mede essa temperatura e a identifica por meio de um símbolo (figura 8). Quanto mais elevado o nível do símbolo, mais alta é a temperatura no interior do forno.

SUGESTÃO:

Com a finalidade de economizar energia elétrica, o forno pode ser desligado alguns minutos antes de retirar o alimento, e aproveitar o calor residual para finalizar o cozimento.

Timer – tempo total de cozimento

Por meio desta função é possível estabelecer o tempo total de cozimento, que ao término desse o forno se desligará automaticamente. Para isso, com o forno ligado será necessário inicialmente selecionar uma função e posteriormente proceder conforme os passos abaixo:

- Pressione uma vez a tecla “” e o símbolo “” começará a piscar no display do forno.
- Utilize as teclas “+” e “-” para definir o tempo total de cozimento (máximo de 6 horas), e aguarde alguns segundos para confirmar a programação. Neste momento o símbolo “” não irá mais piscar e somente ficará aceso até o término do tempo programado.
- Ao término do tempo programado soará um aviso sonoro (“bip”), a mensagem “End” aparecerá no display do forno e o aparelho se desligará.
- Para silenciar o aviso sonoro, pressione qualquer tecla do painel de comandos do forno, caso contrário, após 3 minutos o aviso se desligará, porém a mensagem “End” permanecerá no display do forno até que seja pressionada alguma tecla do painel de comandos.
- Para cancelar, alterar ou somente visualizar o tempo restante do timer, será necessário pressionar a tecla “”. Neste momento será possível visualizar o tempo de cozimento, e se for o caso, utilize as teclas “+” e “-” para alterar ou “zerar” (cancelar) o timer. É possível também cancelar a função desligando o forno por meio da tecla “”.

Timer – hora de início e término automático do cozimento

Utilizando esta função é possível programar a hora que o forno vai se ligar e se desligar automaticamente. Para isso será necessário primeiramente programar o tempo total de cozimento e posteriormente a hora que deseja-se que o cozimento seja finalizado. Para isso, proceda conforme os passos a seguir:

- Ligue o forno e selecione uma função para o cozimento.
- Pressione uma única vez a tecla “” e o símbolo “” começará a piscar no display do forno.
- Utilize as teclas “+” e “-” para definir o tempo total de cozimento.
- Em seguida pressione quantas vezes forem necessárias a tecla “” até o ícone “” começar a piscar no display do forno.
- Utilize as teclas “+” e “-” para definir a hora que deseja-se que o cozimento esteja pronto.
- Ao término do tempo programado soará um aviso sonoro, a mensagem “End” aparecerá no display do forno, e o aparelho se desligará.
- Para silenciar o aviso sonoro, pressione qualquer tecla do painel de comandos do forno, caso contrário, após 3 minutos o aviso se desligará. Porém a mensagem “End” permanecerá no display do forno até que seja pressionada alguma tecla do painel de comandos.
- Par cancelar, alterar ou somente visualizar o tempo restante da função, será necessário pressionar a tecla “”. Neste momento será possível visualizar o tempo de cozimento, e se for o caso, utilize as teclas “+” e “-” para alterar ou “zerar” (cancelar) o timer. É possível também cancelar a função desligando o forno por meio da tecla “”.

Para facilitar a compreensão, segue abaixo um exemplo de um alimento que precisa ser assado por 45 minutos, e o forno deve ser desligado às 12:00.

- Com o forno ligado e com uma função selecionada, pressione uma única vez a tecla “” e o símbolo “” começará a piscar no display do forno.
- Utilize as teclas “+” e “-” para definir o tempo de 45 minutos (neste caso, o tempo total de cozimento).
- Em seguida pressione quantas vezes forem necessárias a tecla “” até o ícone “” começar a piscar no display do forno.
- Utilize as teclas “+” e “-” para definir a hora que você deseja que o forno encerre o cozimento, neste caso às 12:00.
- Somente quando for 11:15 o forno acionará as resistências de aquecimento, e às 12:00 o forno se desligará.

Conta Minutos

Por meio desta função, é possível definir um determinado período de tempo que após o término desse o forno emitirá somente um aviso sonoro (não desligará o aparelho). O Conta Minutos tem como finalidade alertar que um tempo pré-determinado acabou, podendo ser utilizado para lembrar de que é hora de virar o alimento, inserir algum ingrediente, e assim por diante.

Para acionar essa função, siga os passos abaixo:

- Com o forno em funcionamento ou não, pressione quantas vezes forem necessárias a tecla “” até o símbolo “” começar a piscar no display do forno.
- Utilize as teclas “+” e “-” para programar o tempo desejado. Após definido, o símbolo “” ficará aceso no display do forno. O tempo máximo programável é de 23 horas e 59 minutos.
- O término do tempo será notificado por um aviso sonoro (“bip”). Para silenciá-lo, pressione qualquer tecla do painel de comandos, ou após 2 minutos o aviso sonoro se desligará.
- Desligar o forno não cancelará a função. Para cancelar, alterar ou somente visualizar o tempo restante, pressione quantas vezes forem necessárias a tecla “” até o símbolo “” começar a piscar no display do forno. Neste momento será possível visualizar o tempo restante, e se for o caso, utilize as teclas “+” e “-” para alterar ou “zerar” (cancelar) o conta minutos.

Bloqueio do painel de comandos

O forno dispõe da função de bloqueio do painel de comandos, a fim de evitar que crianças acabem por operá-lo sem a orientação de um responsável, ou mesmo para evitar que se altere as configurações de cozimento em andamento.

- Para acionar tal função, pressione por quatro vezes a tecla “” até ficar visível no display do forno a mensagem “Off” juntamente com o símbolo “” (chave de bloqueio), neste momento pressione a tecla “+” e a mensagem “On” aparecerá no display do forno indicando que a função foi acionada (o símbolo “” permanecerá visível no display do forno enquanto a função estiver ativada).
- Para cancelar essa função, pressione uma única vez a tecla “” e aparecerá a mensagem “On” no display do forno. Neste momento pressione a tecla “-” e aparecerá “Off” confirmando o desbloqueio do painel de comandos.

ATENÇÃO!

Caso o forno estiver com o bloqueio do painel de comandos acionado e houver uma queda de energia elétrica, ao voltar a estabelecer a energia elétrica, o forno se encontrará ainda com o painel de comandos bloqueado.

Fechamento suave da porta

O forno conta com um mecanismo que o auxilia no momento de fechar a porta, evitando assim possíveis acidentes ou que ela se feche bruscamente. O dispositivo amortecerá o impacto da porta quando ela estiver próxima de se fechar completamente, proporcionando assim, um suave fechamento.

Suportes das prateleiras

- O forno possui dois suportes para prateleiras localizados nas laterais internas do aparelho, e eles por sua vez contam com cinco níveis de altura, contados de baixo para cima, conforme figura 9.
- Ao selecionar qualquer função de aquecimento, no display do forno aparecerá uma ilustração da respectiva função escolhida, e essa mesma figura contará com um número do lado esquerdo dela referente ao nível da prateleira recomendado para colocar a bandeja/grelha.
- O nível da prateleira sugerido pelo forno é apenas uma recomendação, sendo assim, se for de sua vontade ou experiência pessoal, coloque a bandeja conforme você desejar.
- A grelha, bem como as bandejas que acompanham o forno, devem ser colocadas nos suportes das prateleiras conforme figura 9, sendo que a grelha conta com um “bloqueio de segurança” o qual não permite que se retire-a do forno mais do que a metade do seu comprimento. Para retirá-la completamente do interior do forno, será necessário elevá-la ligeiramente quando ela ficar bloqueada, e continuar puxando-a em sua direção.
- As bandejas/grelhas que acompanham o forno podem ser puxadas para fora do aparelho com segurança até 2/3 de seu comprimento.

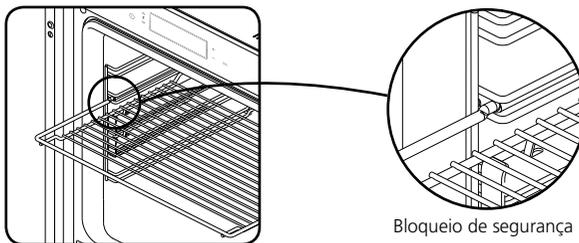


Fig. 9

- Para remover o suporte das prateleiras, proceda da seguinte forma: primeiramente puxe-o para o lado e posteriormente puxe-o para fora do forno, conforme figura 10.
- Para inserir o suporte das prateleiras novamente no aparelho: inicialmente encaixe-o no parafuso de fixação (presente mais ao fundo na lateral da cavidade do forno), e depois insira o pino do suporte das prateleiras no respectivo orifício localizado na lateral da cavidade do forno (mais próximo à porta), conforme figura 11.

Retirar os suportes das prateleiras

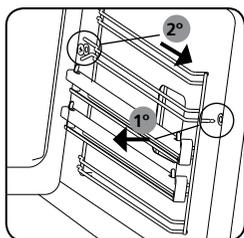


Fig. 10

Colocar os suportes das prateleiras

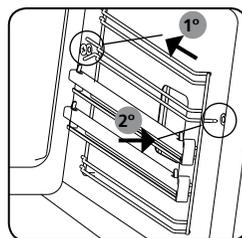


Fig. 11

- A nível indicativo, a tabela 2 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 2

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.

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.

Instalação

- Recomenda-se que a instalação seja realizada pela Rede de Serviços Autorizados TRAMONTINA (consulte o livreto que acompanha o produto).

ATENÇÃO!

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

- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para instalação do forno, que inclui: alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, disjuntor residual (DR), móveis e outros acessórios que não acompanham o forno.
- 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.
- 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.
- 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 do forno para carregá-lo.
- Remova as grelhas e as bandejas do interior do forno antes de deslocá-lo.

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 12.
- 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 ser conforme a figura 12.
- As medidas da figura 12 encontram-se na escala de milímetros (mm).

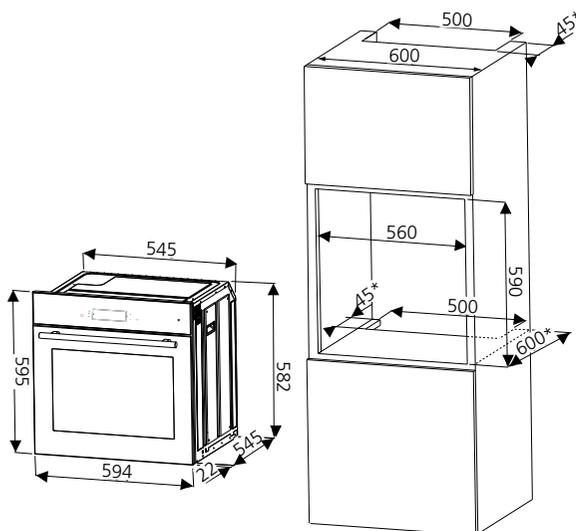


Fig. 12

*Medida mínima

- A base do móvel onde o forno será instalado, deve ser sólida, nivelada e estar apta a suportar o peso

aproximado de 70 kg.

- O material do móvel no qual o forno será instalado deverá resistir ao calor mínimo de 100 °C.
- Ao instalar o forno, cuidado para que as laterais do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel. Levante o forno utilizando as alças laterais (figura 13), 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.).

Fixação do forno

- Centralize o forno no móvel, e fixe-o utilizando os dois parafusos que acompanham o produto, conforme figura 14.
- 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.

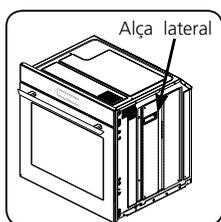


Fig. 13

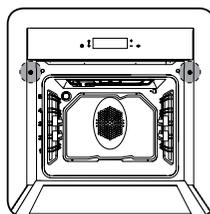


Fig. 14

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 15. Em caso de dúvida, consulte um electricista 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 16).

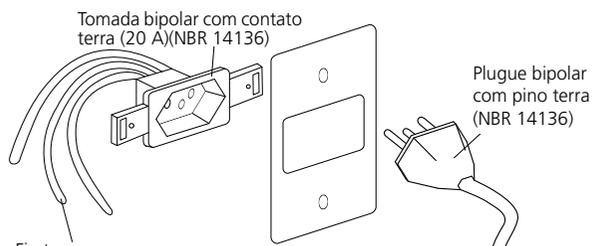


Fig. 15

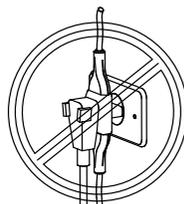


Fig. 16

ATENÇÃO!

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

- 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 17.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize disjuntor termomagnético bipolar de 16 A, conforme figura 18.
- 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/engenheiro electricista.

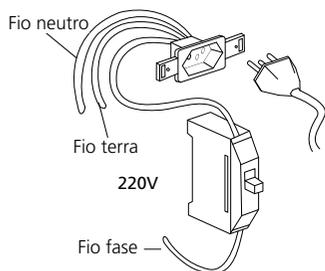


Fig. 17

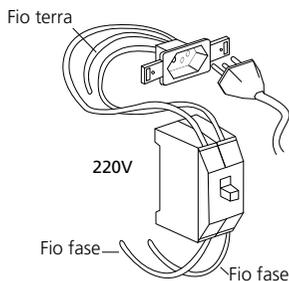


Fig. 18

- 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 3.

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

Tabela 3

- 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.
- Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou por meio 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.**
- 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 forno, mais precisamente na parte inferior dela, há uma presilha, a qual deve ser deslocada para baixo conforme figura 19.
- Fecha a porta até o ponto dela ficar bloqueada, figura 20, e puxe-a para cima, a fim de retirá-la da estrutura do forno, conforme figura 21.

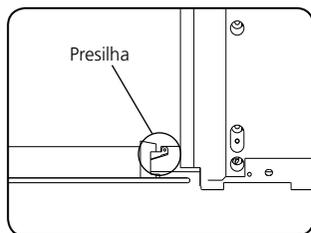


Fig. 19

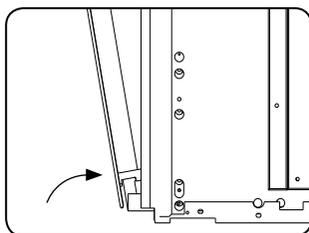


Fig. 20

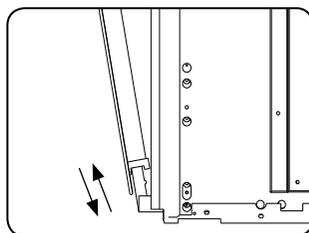


Fig. 21

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

Recolocar a porta

ATENÇÃO!

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

- Posicione a base da porta do forno nos dois encaixes presentes na estrutura do aparelho (figura 21).
- Abra completamente a porta do forno, e em seguida trave as duas presilhas puxando-as para cima, conforme figura 19.

Remover os vidros da porta

ATENÇÃO!

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

- Para facilitar a limpeza, após a retirada da porta do forno, é possível remover os vidros interno e intermediário presentes na porta do aparelho.
- Com a porta do forno sobre uma base plana e estável, puxe primeiramente de um lado e posteriormente do outro a proteção presente na parte superior interna da porta do forno (é ela que mantém fixo os vidros interno e intermediário), conforme figura 22.
- Retire os vidros conforme a figura 23, e coloque-os sobre um pano macio, a fim de não riscá-los.

- Ao recolocar o vidro interno na porta, certifique-se que o lado serigrafado fique voltado para o lado de dentro da porta (direcionado para o vidro intermediário).
- Ao recolocar a proteção que fixa os vidros, certifique-se que essa foi colocada corretamente. Isso é verificado ao se ouvir um “click” no momento do encaixe.

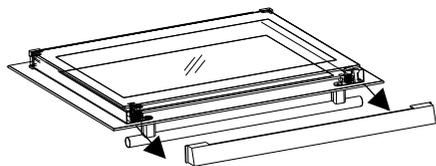


Fig. 22

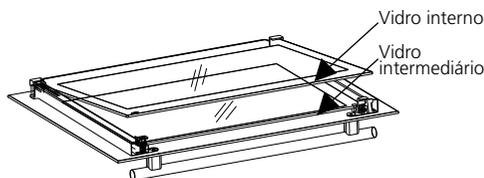


Fig. 23

Substituir as lâmpadas do forno

ATENÇÃO!

Desligue o forno da rede elétrica de alimentação, desconectando o cabo de alimentação da tomada, ou desligando o disjuntor antes de substituir a(s) lâmpada(s) do forno.

- Verifique se o forno está frio.
- Para remover a lâmpada situada ao fundo do forno, gire a cobertura de vidro no sentido anti-horário, conforme figura 24, e retire a lâmpada do soquete.
- Para remover a lâmpada situada na lateral do forno, utilize uma chave de fenda para retirar a cobertura de vidro, conforme figura 25, e retire a lâmpada do soquete.
- As lâmpadas halógenas têm uma potência de 25 W, e elas resistem até uma temperatura máxima de 300 °C.
- Para colocar a lâmpada localizada ao fundo do forno, insira-a no soquete e posteriormente coloque a cobertura de vidro, girando-a sentido horário. Para a lâmpada lateral, insira-a no soquete, e posteriormente encaixe a cobertura de vidro, uma vez que ela protege a lâmpada das altas temperaturas.

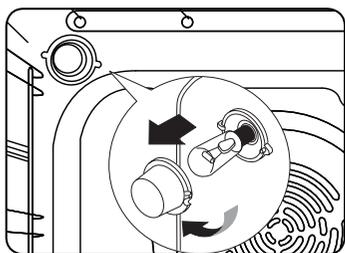


Fig. 24

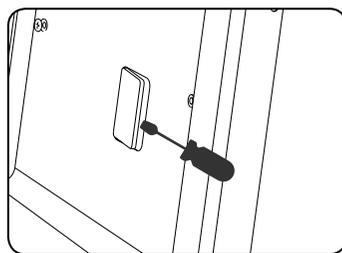


Fig. 25

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 aparelho.** 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, consequentemente 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 nas bandejas coletoras, a fim de não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remova crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.
- 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/danificar as superfícies.

Limpeza das peças esmaltadas e cromadas

- Para limpar as partes esmaltadas e cromadas (bandejas coletoras, grelhas e suportes das prateleiras), 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.
- Ao recolocar os suportes das prateleiras, certifique-se de que eles foram fixados corretamente.

Painel de comandos

- Para limpar o painel de comandos, utilize um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Evite esfregar as serigrafias do painel, e ao secar use um pano macio ou flanela.

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 forno sem a vedação da porta do forno ou com ela danificada.

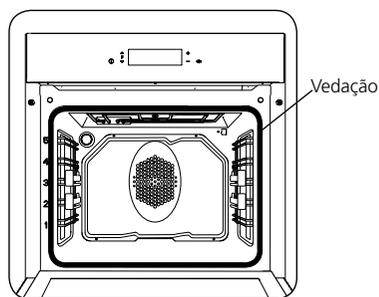


Fig. 26

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 os itens “Remover a porta” e “Remover os vidros da porta”.
- Para limpar os vidros da porta, utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- Ao realizar a limpeza dos vidros, sempre apoie-os sobre um pano macio, com a finalidade de evitar possíveis riscos nos vidros.

Solucionando problemas

Problemas:	Causas / Verificar se:
O forno não liga	<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>Tensão do forno é a mesma da residência.</p> <p>Desligou por superaquecimento.</p>
As lâmpadas não acendem	<p>Há energia elétrica.</p> <p>A lâmpada está queimada.</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

Dicas práticas de cozimento

ATENÇÃO!

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

Ao abrir a porta do forno, será possível visualizar dicas de cozimento no vidro (representadas pela figura 27).



Fig. 27

Segue abaixo uma breve descrição de cada alimento representado no forno, bem como suas instruções de cozimento.



Função Grill

	COSTELETA	Utilize a função Grill do forno, a 280 °C, no nível 4 ou 5 da prateleira.
	PEITO DE FRANGO	Acione a função Grill, a 280 °C, deixando a bandeja nos níveis de prateleira mais altos (4 ou 5). É possível colocar o alimento diretamente na grelha do forno ou deixá-lo em uma bandeja.
	PEIXE	Posicione o(s) peixe(s) no nível 4 ou 5 da prateleira do forno e programe a função Grill em 280 °C.



Função Assar

	PIZZA	Utilize a função Assar, em 220 °C, no segundo nível de prateleira.
	BISCOITOS	Acione a função Assar, na temperatura de 175 °C, posicionando a bandeja no nível de prateleira 3.
	LASANHA	Ligue o forno na função Assar, em 200 °C, colocando a bandeja no terceiro nível de prateleira.



Função Assar Combinado

	BIFE	Acione a função Assar combinado, na temperatura de 180 °C ou 190 °C e posicione a bandeja no terceiro nível de prateleira.
	ASSADOS	Na função Assar combinado, programe uma temperatura de 180 °C ou 190 °C e posicione a bandeja no terceiro nível de prateleira.
	PEIXE	Utilize a função Assar combinado, em 200 °C colocando a bandeja no terceiro nível de prateleira.



Função Turbo Aquecimento

	BOLO	Acione a função Turbo aquecimento, em 180 °C e posicione a bandeja no nível de prateleira 2.
	CUPCAKES	Na função Turbo aquecimento, acione uma temperatura de 170 °C ou 180 °C. É possível assar até 3 bandejas de cupcakes ao mesmo tempo, posicionando no primeiro, terceiro e quinto níveis de prateleira.
	TORTA	Programe a função Turbo aquecimento, em 175 °C. É possível cozinhar até 2 tortas ao mesmo tempo, posicionando no primeiro e quinto níveis de prateleira.



Função Multicozimento

	CORDEIRO	Ligue a função Multicozimento, em 190 °C e posicione a bandeja no terceiro nível de prateleira do forno.
	PERU	Acione a função Multicozimento, na temperatura de 180 °C ou 190 °C e posicione a bandeja no terceiro nível de prateleira do forno.
	FRANGO ASSADO	Programe a função Multicozimento, em 180 °C ou 190 °C e posicione a bandeja no nível de prateleira 2.

IMPORTANTE

As informações presentes na tabela abaixo 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	Pão	1	Sim	160
	Assados em geral	2	Sim	200
	Bolo/Biscoitos	3	Sim	175
	Pizzas	2	Sim	220
Assar Combinado	Pizza (congelada/pré-cozida)	2	Não	220
	Lasanha (congelada/pré-cozida)	2	Não	200
	Peixe inteiro	3	Sim	200
Aquecimento superior	Meio frango/Filés	3	Sim	200
	Legumes grelhados	3	Sim	200
Aquecimento superior combinado	Finalizar cozimento	4	Sim	250
Turbo Aquecimento	Diversos pratos ao mesmo tempo	1 - 3 - 5	Sim	180
Aquecimento Inferior	Pão	2	Sim	160
	Pizza	2	Sim	220
Multicozimento	Peixe	3	Não	200
	Frango	2	Não	180/190
	Biscoito	1 - 3	Sim	165
	Pizza	3	Sim	200
Descongelamento	Todos os tipos de alimento	3	Não	-

* Utilize a função **Booster** para preaquecer o forno.

Tabela 5

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

Assando bolos:**SUGESTÃO:**

Para obter um resultado melhor, unte a fôrma (seja com óleo ou com margarina) que será utilizada para cozinhar o bolo somente na parte inferior. A intenção de não untar as laterais da fôrma é para que o bolo "grude" apenas nessa parte, fazendo com que ele fique mais firme na hora de ser retirado do forno, evitando que ele "murche".

- 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. 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.
- Caso o bolo estiver bem cozido internamente, mas cru 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, recomenda-se 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 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.

Especificações técnicas

Slim Touch 60 F12	
Referência	94879/220
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Grau de proteção	IPX0
Classe de construção	Classe I
Temperatura máxima (°C)	280
Potência Assar (W)	2160
Potência Assar Combinado (W)	2180
Potência Turbo Aquecimento (W)	1710
Potência Multicozimento (W)	1900
Potência Turbo Aquecimento Combinado (W)	2800
Potência Aquecimento Superior Combinado (W)	2090
Potência Aquecimento Superior (W)	2070
Potência Grill (W)	1050
Potência Turbo Aquecimento Eco (Preaquecimento) (W)	2720
Potência Turbo Aquecimento Eco (Cozimento) (W)	1710
Potência Aquecimento Inferior (W)	1150
Potência Manter Aquecido (W)	1720
Potência Descongelar (W)	21
Potência das lâmpadas (W)	50
Potência total (W)	2800
Corrente (A)	13

Tabela 6

Slim Touch 60 F12		
Dimensões externas do forno (mm)	Altura	595
	Largura	594
	Profundidade	545
	Profundidade com o puxador	587
Dimensões internas úteis do forno (mm)	Altura	405
	Largura	490
	Profundidade	410
Dimensões do nicho de instalação (mm)	Altura	590
	Largura	560
	Profundidade	600
Volume útil (litros)		82
Volume Total (litros)		86
Peso líquido (kg)		37,79
Peso bruto (kg)		40,79

Tabela 7

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, lâmpadas, puxador, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual. A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Forno TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Forno TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto e adequação do local para instalação compatível com o produto.
- O **Forno TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos 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 tempo 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.