

FORNOS ELÉTRICOS



TRAMONTINA

Sr.(a) proprietário(a) do **Forno Elétrico TRAMONTINA.**

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA.**

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do **Forno Elétrico TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis.

Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.

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

Fone: (54) 3461-8185 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com

Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	4
Dicas para o uso correto do produto.....	5
Utilização do produto.....	5
Painel de comando.....	6
Ventilador de resfriamento.....	12
Dispositivo de segurança.....	12
Suporte das prateleiras.....	13
Espeto giratório.....	14
Instalação.....	14
Limpeza.....	16
Remover a porta.....	17
Recolocar a porta.....	18
Instalação elétrica.....	19
Substituindo a lâmpada do forno.....	20
Solucionando problemas.....	21
Tabela de tempo e temperatura.....	22
Dicas práticas de cozimento.....	23
Especificações técnicas.....	24
Termo de garantia.....	25

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

Apresentação geral do produto

Forno Elétrico Glass Cheff 60 F10

Ref.: 94852/220

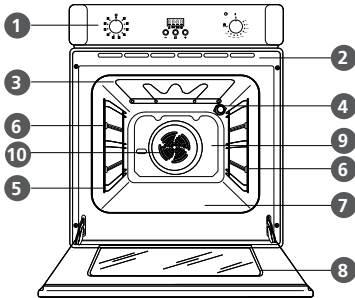


Fig. 1

Forno Elétrico Glass Cook B 60 F5

Ref.: 94851/220

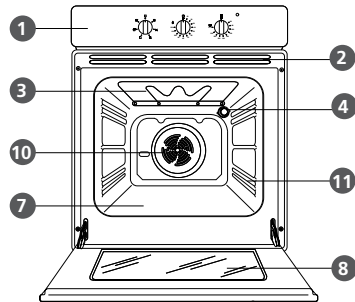


Fig. 2

Forno Elétrico Glass Cook W 60 F5

Ref.: 94856/220

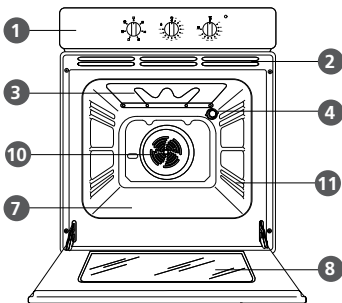


Fig. 3

Forno Elétrico Inox Cook 60 F5

Ref.: 94850/220

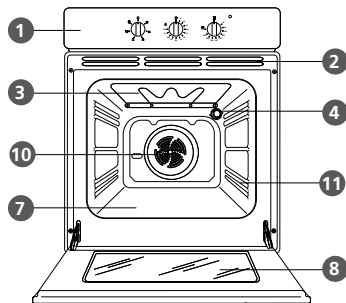


Fig. 4

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

Obs.: O forno elétrico funciona em 220 V (± 5%). Produto desenvolvido para uso doméstico.

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

Acessórios que acompanham os produtos

Grelha



Fig. 5

- Utilize para cozinhar alimentos, como assados, carnes para churrasco, pratos congelados, ou como suporte para panelas e fôrmas.
- Introduza a grelha no forno com a curvatura para baixo.

Bandeja Coletora



Fig. 6

- Utilize para cozinhar biscoitos, bolos, doces em geral, pratos congelados, ou como recolhedor de gordura.

Bandeja Coletora Funda



Fig. 7

- Utilize como assadeira para assados volumosos, ou como recolhedor de gordura.
- O chanfro deverá estar posicionado no sentido da porta do forno.

Grelha para Bandeja



Fig. 8

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

Espeto Giratório



Fig. 9

- Utilize para assar por igual cortes de carne, aves, coelho e outros alimentos.

Pegador



Fig. 10

- Utilize para retirar e colocar as grelhas e bandejas no forno.
- Recomendamos a utilização de luvas térmicas.

Acessórios	Glass Cheff 60 F10 Ref.: 94852/220	Glass Cook B 60 F5 Ref.: 94851/220	Glass Cook W 60 F5 Ref.: 94856/220	Inox Cook 60 F5 Ref.: 94850/220
Grelha	✓	✓	✓	✓
Bandeja Coletora	✓	✓	✓	✓
Bandeja Coletora Funda	✓	---	---	---
Grelha para Bandeja	✓	---	---	---
Espeto Giratório	✓	✓	✓	✓
Pegador	✓	✓	✓	✓

Tabela 1

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este produto foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins (não coberto pela garantia).
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais

ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Mantenha as crianças afastadas do forno enquanto ele estiver em funcionamento (quente).
- Nunca aqueça alimentos em potes fechados.
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto.
- Não deixe o cabo de alimentação 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.
- Instale e posicione o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Verifique se os cabos elétricos de outros produtos, próximo do forno, não entrem em contato com peças quentes, e que não fiquem na porta do forno.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Não obstrua as entradas de ar que estão na parte frontal, pois isso poderá causar danos ao produto.
- Cabos ou alças dos utensílios não devem entrar em contato com as resistências internas do forno.
- Não use 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.
- Não utilize o puxador frontal para levantar o produto.
- Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central do puxador.
- **Não utilize o forno sem a vedação da porta ou com ela danificada.**
- Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

ATENÇÃO!

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

Dicas para o uso correto do produto



- Utilize somente assadeiras e fôrmas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou trincar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou alterando o seu sabor, podendo ainda apresentar perigo à saúde ou provocar acidentes. Siga as instruções do fabricante dos utensílios.
- Evite contato com as resistências de aquecimento no interior do forno.
- Use luvas térmicas para retirar bandejas, acessórios e utensílios, quando o forno estiver aquecido.
- Ao abrir a porta do forno durante ou no final do cozimento, cuidado com o fluxo de ar quente que sai do interior do produto (perigo de queimadura).
- Antes de usar o forno, verifique se as grelhas e bandejas estão firmes e devidamente encaixadas nas prateleiras.
- Escolha o tamanho e o formato adequado da assadeira ou fôrma para a receita ou alimento que irá preparar.

Utilização do produto

Antes de usar o forno pela primeira vez:

- Remova todos os adesivos da frente do forno (porta, painel), menos a etiqueta metalizada de identificação

localizada na moldura frontal do produto.

- Retire todo o material de proteção das partes internas (grelha, bandeja, etc.).
- **Ligue o produto na função multicozimento**  **no modelo Glass Cheff 60 F10, e assar combinado**  **nos modelos: Glass Cook B 60 F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5, na temperatura máxima, durante aproximadamente quarenta e cinco minutos, para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante, graxas protetoras e dos resíduos de fabricação.**
- Durante este aquecimento poderá ocorrer um pouco de fumaça e odor desagradável, porém isto é normal.
- Abra uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.
- No final deste procedimento, quando o forno esfriar, limpe seu interior e acessórios com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Não coloque recipientes ou a bandeja coletora de gordura diretamente sobre a base interna do aparelho, e não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio durante o cozimento. Isto poderá provocar aumento da temperatura, afetando os resultados do cozimento e poderá danificar as áreas esmaltadas.
- Os alimentos quando aquecidos produzem vapor, e em contato com o vidro da porta, condensa-se e poderá formar gotas de água. Para reduzir a condensação, preaqueça o forno vazio por alguns minutos.
- Limpe a condensação após o resfriamento do produto.
- Os tempos de cozimento podem variar em função das diferentes composições, quantidades de ingredientes e líquidos de cada receita.

Painel de comando

Modelo: Glass Cheff 60 F10



Fig. 11

Seletor de função

Gire o manípulo até a função desejada. Ao definir a função, a lâmpada interna do forno acenderá.

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

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



Fig. 12

Utilização do seletor de função

Posição desligado



Assar

Nesta função as resistências superior e a inferior (não visível) são acionadas, fazendo com que o calor seja emitido uniformemente no interior do forno.

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

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

Aconselhamos preaquecer e somente após colocar os alimentos para assar.



Grill

Nesta função a resistência central superior é acionada.

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

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

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

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.



Turbo grill

Nesta função a resistência central superior é acionada simultaneamente com o ventilador.

Esta combinação aumenta a distribuição térmica através da circulação do ar quente por todo o forno. Isso ajuda com que a superfície do alimento não seja queimada, permitindo que o calor penetre no interior do alimento.

Recomendada para grandes pedaços de carne como, aves inteiras, pernil, carne assada, etc.

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

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.



Turbo aquecimento combinado

Nesta função as resistências de aquecimento inferior e circular traseira (não visíveis), bem como o ventilador, são acionados simultaneamente.

Esta combinação aquece rapidamente o forno, sendo ideal para alimentos que necessitam de altas temperaturas para cozimento, como pizzas e grandes assados. Recomendamos utilizar apenas uma bandeja ou grelha em cada cozimento.



Turbo aquecimento

Nesta função a resistência circular traseira (não visível) é acionada, simultaneamente com o ventilador, garantindo que um calor delicado/suave seja distribuído uniformemente pelo forno. Recomendada para preparar alimentos que necessitam um preparo delicado, como bolos e certos tipos de tortas.

Pode ser utilizado mais de um nível de prateleiras ao mesmo tempo.



Assar combinado

Nesta função as resistências superior e a inferior (não visível) são acionadas, simultaneamente com o ventilador, o que garante que o calor seja distribuído uniformemente pelo forno. Este modo é especialmente recomendado para o rápido cozimento de alimentos congelados ou pré-cozidos.

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



Cozimento delicado

Nesta função a resistência inferior (não visível) é acionada simultaneamente com o ventilador. Ideal para massas de tortas, bolos e doces não-secos, utilizando recipientes próprios ou fôrmas de assar.

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

Recomendamos utilizar os níveis mais baixos das prateleiras.

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.



Aquecimento superior

Nesta função a resistência superior é acionada.

Sendo recomendada para finalizar o cozimento de alguns alimentos, como lasanha, bolo de carne, couve-flor gratinada, etc..

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.



Multicozimento

Nesta função as resistências central superior, inferior (não visível) e circular traseira (não visível), assim como o ventilador, são acionados.

O calor permanece constante e uniforme em todo o forno, para cozinhar e dourar por igual toda a superfície dos alimentos. Nesta função é possível cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, contando que suas respectivas temperaturas de cozimento sejam as mesmas.

Recomendamos o uso de no máximo 2 prateleiras ao mesmo tempo.



Descongelamento

Nesta função apenas o ventilador é ativado fazendo com que o ar circule ao redor do alimento a uma temperatura ambiente, diminuindo pela metade o tempo de descongelamento.

Seletor de temperatura

Gire o manípulo no sentido horário para definir a temperatura desejada. O LED acima do manípulo, acenderá e ficará aceso até atingir a temperatura selecionada.

ATENÇÃO!

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



Fig. 13

Timer com comando digital



Fig. 14

Ajuste do relógio

- Quando o forno estiver conectado à rede elétrica, o display mostrará "12:00" com o símbolo "■■■■" piscando acima de "🕒".
- Pressione o botão "+" ou "-" para aumentar ou diminuir o tempo até definir a hora correta, após 5 segundos, o forno estará pronto para o uso.

Programação automática com tempo de início e fim do cozimento

- Pressione o botão seletor de função "🕒" até que o símbolo "■■■■" apareça acima de "🕒" piscando. Pressione o botão "+" ou "-" para configurar o tempo de cozimento desejado (10 horas no máximo).
- Pressione o botão seletor de função "🕒" até que o símbolo "■■■■" apareça acima de "🕒" piscando. Pressione o botão "+" ou "-" para configurar o horário para que o forno seja desligado.
- Escolha a função e a temperatura de cozimento desejado nos seus respectivos seletores.

Após a configuração, os símbolos "■■■■" que aparecem acima de "🕒" e "🕒" vão estar acesos, isso indica que o procedimento de cozimento do forno foi configurado.

Exemplo:

Se o alimento deve ser assado por 45 minutos e o forno deve ser desligado às 14:00.

- Pressione o botão seletor de função "🕒" repetidamente até que o símbolo "■■■■" apareça acima de "🕒" piscando. Configure o tempo de cozimento para 45 minutos.
- Pressione o botão seletor de função "🕒" repetidamente até que o símbolo "■■■■" apareça acima de "🕒" piscando. Configure a hora final do cozimento para às 14:00.

Após estas configurações o próprio relógio (hora, minuto) e o símbolo "■■■■" serão exibidos no display, isso indica que o procedimento de cozimento do forno foi configurado e será executado automaticamente.

Agora escolha a função e a temperatura de cozimento desejado nos seus respectivos seletores.

- Quando o relógio atingir às 13:15 o forno ligará automaticamente na função e temperatura que haviam sido selecionadas.
- Durante o período de cozimento, o símbolo "■■■■" permanecerá aceso.
- Quando o relógio atingir às 14:00, o cozimento será finalizado, o alarme soar e o símbolo "■■■■" piscará indicando que o cozimento está finalizado.
- Para silenciar o alarme pressione qualquer tecla.

Obs.: O forno desliga-se automaticamente quando encerrado o tempo de cozimento, porém ao desativar o alarme pressionando qualquer tecla, se os manípulos seletores de função e de temperatura não forem desligados, o forno voltará a entrar em funcionamento.


Programação do período de tempo de cozimento 🕒





- Pressione o botão seletor de função "🕒" repetidamente, até que o símbolo "■■■■" apareça acima de "🕒" piscando, então configure o tempo total de cozimento (máximo de 10 horas) utilizando os botões "+" e "-".
- Ligue o forno imediatamente selecionando a função e temperatura desejada. O símbolo "■■■■" acima de "🕒" ficará aceso. Quando o cozimento estiver pronto, o forno será automaticamente desligado. O símbolo "■■■■" acima de "🕒" piscará e o alarme soar. Para silenciar o alarme pressione qualquer botão.

Obs.: O forno desliga-se automaticamente quando encerrado o tempo de cozimento, porém ao desativar o alarme pressionando qualquer tecla, se os manípulos seletores de função e de temperatura não forem desligados, o forno voltará a entrar em funcionamento.

Programação da hora de término de cozimento 🕒






- Pressione o botão seletor de função "🕒" repetidamente até que o símbolo "■■■■" apareça acima de



"" piscando, então configure a hora final do cozimento utilizando os botões "+" e "-".

- Ligue o forno imediatamente selecionando a função e temperatura desejada. O símbolo "" acima de "" ficará aceso. Quando a hora configurada for atingida, o forno será automaticamente desligado. O símbolo "" acima de "" piscará e o alarme soará. Para silenciar o alarme, pressione qualquer tecla.

Obs.: O forno desliga-se automaticamente quando a hora configurada for atingida, porém ao desativar o alarme pressionando qualquer tecla, se os manípulos seletores de função e de temperatura não forem desligados, o forno voltará a entrar em funcionamento.

Conta minutos



O período de tempo mais longo que pode ser configurado é de 23 horas e 59 minutos. Para configurar o conta minutos, pressione o botão seletor de função "" repetidamente até que o símbolo "" apareça piscando acima do "". Pressione o botão "+" ou "-" até que o tempo desejado apareça no display, após a configuração, o tempo definido (hora, minuto) e o símbolo "" acima de "" ficam acesos. Além disso, a contagem regressiva de tempo (conta minutos) é iniciada.

Quando a contagem regressiva zera (atingir o tempo configurado), o símbolo "" acima de "" piscará e o alarme soará. Para silenciar o alarme pressione qualquer botão.

Obs.: Nesta função o forno NÃO SE DESLIGA AUTOMATICAMENTE, apenas avisa que o tempo programado foi atingido.

ATENÇÃO!

É possível desligar o forno a qualquer momento durante o cozimento.

- Gire os manípulos do seletor de função (lâmpada interna do forno apagada), do seletor de temperatura (LED apagado) e zere a programação do timer.
- Em caso de interrupção de energia elétrica, as programações serão mantidas na memória durante aproximadamente 1 minuto. Neste caso quando o fornecimento de energia for normalizado, o display mostrará a hora atual, mas não religará o forno automaticamente. Será necessário pressionar qualquer botão do timer com comando digital para seguir com a programação de cozimento anterior.
- Se a energia elétrica não retornar em menos de um 1 minuto, as programações serão canceladas. Quando o fornecimento de energia for normalizado, o display mostrará "12:00" h, com o símbolo "" piscando, acima do "", mas não religará o produto automaticamente. Será necessário fazer uma nova programação de cozimento.

Modelos: Glass Cook B 60 F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5

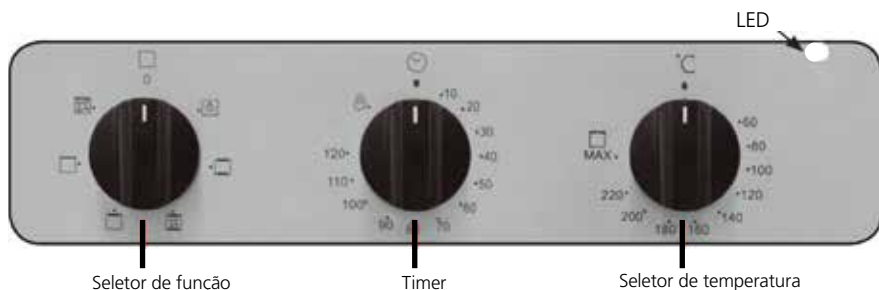


Fig. 15

Seletor de função

Gire o manípulo até a função desejada. Ao definir a função, a lâmpada interna do forno acenderá.


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

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



Fig. 16

Utilização do seletor de função

 **Posição desligado**

 **Ligar lâmpada**

Nesta função apenas a lâmpada interna do forno acenderá.

 **Assar**

Nesta função as resistências superior e a inferior (não visível) são acionadas, fazendo com que o calor seja emitido uniformemente no interior do forno.

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

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

Aconselhamos preaquecer e somente após colocar os alimentos para assar.

 **Assar combinado**

Nesta função as resistências superior e a inferior (não visível) são acionadas, simultaneamente com o ventilador, o que garante que o calor seja distribuído uniformemente pelo forno. Este modo é especialmente recomendado para o rápido cozimento de alimentos congelados ou pré-cozidos.

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

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.

 **Aquecimento superior**

Nesta função a resistência superior é acionada.

Recomendada para finalizar o cozimento de alguns alimentos, como lasanha, bolo de carne, couve-flor gratinada, etc.

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.

 **Grill**

Nesta função a resistência central superior é acionada. O grill é recomendado para pratos que requerem alta temperatura na superfície, bem como para dourar/grelhar pequenos pedaços de carnes e assados.

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

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

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.



Turbo grill

Nesta função a resistência central superior é acionada simultaneamente com o ventilador.

Esta combinação aumenta a distribuição térmica através da circulação do ar quente por todo o forno. Isso ajuda com que a superfície do alimento não seja queimada, permitindo que o calor penetre no interior do alimento.

Recomendada para grandes pedaços de carne como, aves inteiras, pernil, carne assada, etc.

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

Obs.: O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente.

Seletor de temperatura


Gire o seletor no sentido horário para definir a temperatura desejada. O LED acima do manípulo acenderá e ficará aceso até atingir a temperatura selecionada.

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



Fig. 17

Timer

Gire o seletor no sentido anti-horário até o símbolo  para ligar o forno sem o uso do timer (**forno não desligará automaticamente**), ou no sentido horário para definir o tempo entre 10 a 120 minutos **para desligamento automático do forno**.

Obs.: Ao atingir o tempo programado, o manípulo deverá estar na posição "zero" (forno desligado), e emitirá um sinal sonoro informando que o produto está desligado.



Fig. 18

ATENÇÃO!

- O forno somente entrará em funcionamento se o timer for acionado conforme mencionado anteriormente (após ter selecionado a função e a temperatura).
- Ao final do cozimento, gire os seletores de função, temperatura e timer até a posição "zero" para desligar o produto.
- É possível desligar o forno a qualquer momento durante o cozimento.
- Gire os seletores de função (lâmpada interna do forno apagada) e do seletor de temperatura (LED apagado) e zere a programação do timer.

Ventilador de resfriamento

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

Este dispositivo é ativado automaticamente, quando a temperatura da superfície externa do forno atingir aproximadamente 65 °C. O ar quente é conduzido para fora da estrutura do forno, através das aberturas localizadas na área superior da porta frontal.

Quando o forno é desligado, o ventilador permanecerá ligado até que a estrutura externa do aparelho se resfrie suficientemente. O ventilador poderá não ser acionado quando o forno for utilizado com baixas temperaturas, ou por pouco tempo de uso.

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 quando a temperatura

atingir aproximadamente 85 °C.

Quando a temperatura baixar, o forno voltará a ligar automaticamente.

Suportes das prateleiras

Modelo: Glass Cheff 60 F10

O forno possui dois suportes laterais móveis de arame cromado, para prateleiras, que possuem cinco níveis de altura. As posições são contadas de baixo para cima (figura 19).

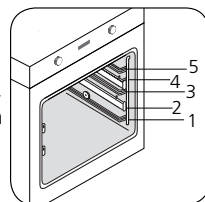


Fig. 19

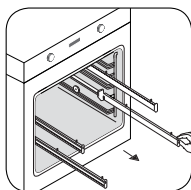


Fig. 20

O segundo e quarto nível das prateleiras possuem guias telescópicas, para facilitar a colocação ou retirada da grelha e/ou bandeja.

Puxe as guias telescópicas dos dois lados (esquerdo e direito) totalmente para fora do forno (figura 20).

Coloque a grelha ou bandeja nas guias telescópicas e empure-as suavemente para o interior do forno (figura 21). Não feche a porta do forno caso as guias não estiverem completamente no interior do forno.

Para as demais posições (1, 3 e 5) as bandejas ou grelhas podem ser puxadas para fora em até $\frac{2}{3}$ de seu comprimento com segurança.

ATENÇÃO!

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

Observe para que as grelhas e/ou bandejas sejam colocadas corretamente.

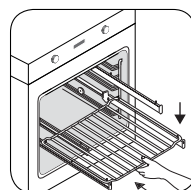


Fig. 21

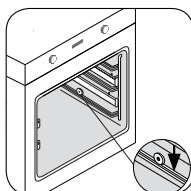


Fig. 22

Para retirar os suportes laterais, exerça uma pequena pressão para baixo no arame do suporte para destravar o mesmo do pino trava (figura 22).

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

Modelos Glass Cook B 60 F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5

Para estes modelos de fornos, os suportes para prateleiras são estampados nas laterais esmaltadas do aparelho, que possuem 5 níveis de altura. As posições são contadas de baixo para cima, conforme indicado na figura 23.

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

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

Se necessário utilizar mais do que um recipiente ao mesmo tempo, coloque-os em níveis diferentes nas prateleiras. Cuidado para que não coincidam um sobre o outro, para que se obtenha uma melhor circulação de ar quente.

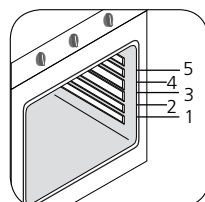


Fig. 23

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

Tabela 2

Espeto giratório

Este recurso poderá ser utilizado nas seguintes funções:

- Para o modelo Glass Cheff 60 F10, nas funções grill, turbo grill, cozimento delicado e aquecimento superior.
- Para os modelos Glass Cook B 60 F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5, nas funções assar combinado, aquecimento superior, grill e turbo grill.
- Retire das prateleiras, grelhas e bandejas coletoras. Posicione no segundo nível (de baixo para cima), o suporte para o espeto giratório. No nível mais abaixo, coloque a bandeja coletora para aparar a gordura que poderá escorrer.
- Introduza a haste do espeto giratório no alimento (carnes, aves e outros de até 2 kg), tendo o cuidado para ajustá-lo entre os dois grampos, e equilibre o peso do alimento a fim de impedir o esforço excessivo do motor.
- Encaixe a ponta do espeto (já com alimento) no furo do eixo do motor na parte traseira interna (lado esquerdo inferior) e apoie a outra extremidade no suporte específico (figura 24).
- Para manusear o espeto com maior facilidade e segurança, posicione o cabo removível de baquelite, na rosca do espeto. Este deverá ser retirado para fechar a porta para o cozimento. Para remover o espeto do forno, utilize luva térmica.

Obs.: Seja no modo manual ou por meio do programador de tempo "timer", o mecanismo do espeto giratório começará a funcionar quando as funções acima citadas forem acionadas.



Fig. 24

Instalação

- Recomendamos que a primeira instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados Tramontina (consulte o livreto que acompanha o produto).
- **Essa instalação NÃO É GRATUITA, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.**
- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do forno, que inclui alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, DR, tubulações, móveis e outros acessórios que não acompanham o produto.
- A instalação, as regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos e etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas nesta manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática dos produtos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de instalação

- Para evitar danos ao piso e ao produto, apoie o produto sobre um papelão antes da instalação. Não utilize o puxador da porta ou qualquer parte da estrutura frontal para carregar o produto.
- Remova todos os acessórios e outras peças soltas do interior do produto.
- 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 (figura 25).

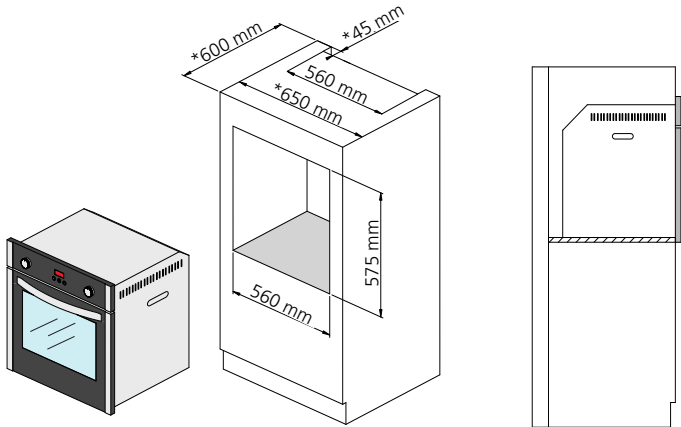


Fig. 25

*Medida mínima.

- É indispensável garantir a circulação do ar nas partes laterais e traseira do forno, necessária para uma boa ventilação, estas aberturas deverão ser respeitadas. A parte traseira do móvel deve ser aberta para garantir uma boa ventilação. O espaço do móvel onde será instalado o produto deverá ter as dimensões conforme a figura 25.

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

- O material do móvel no qual o produto será instalado deverá resistir ao calor mínimo de 90 °C.
- Ao instalar o forno tenha cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.
- Levante o forno utilizando as alças laterais (figura 26), e encaixe o produto no móvel (nicho).

ATENÇÃO!

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

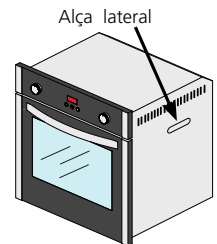


Fig. 26

Fixação do forno

- Centralize o forno no móvel, abra a porta e fixe o corpo do produto ao móvel com os quatro parafusos que acompanham (figura 27).
- O forno deverá ser fixado ao móvel, de maneira que não possa ser deslocado durante seu uso.
- Verifique para que o cabo de alimentação não fique prensado.

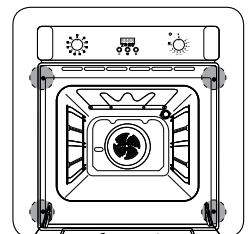


Fig. 27

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da rede elétrica, ou desligue o disjuntor.
- Recomendamos limpar o forno sempre após cada uso. O ideal é que o forno esteja ainda morno, mas não quente. Desta maneira a camada de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda estará solta, conseqüentemente mais fácil para removê-la. Após o forno esfriar essa fina camada de gordura tende a se transformar numa crosta mais consistente, mais difícil de limpar. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Não utilize equipamento de limpeza a vapor no forno.
- Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmente, o mecanismo do ventilador.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas nas bandejas coletoras, para não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remova crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.

Limpeza das peças internas esmaltadas e cromadas

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

Painel e porta frontal (aço inox e vidro)

- Utilize um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Para limpar as partes externas de inox, pode-se utilizar também a pasta de limpeza Tramontina.
- Ao limpar ou polir peças em aço inox, sempre execute movimentos no sentido do escovamento do inox de maneira suave e uniforme.
- Evite esfregar as serigrafias do painel. Utilize somente panos macios, água e detergente neutro, secando bem ao final. Jamais utilize produtos abrasivos.

Vedação da porta

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

Obs.: 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 ou com a ela danificada.



Fig. 28

Vidro 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.

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

Para facilitar na limpeza do forno, a porta poderá ser removida (ver item remover a porta).

Remover a porta

- Verifique se o forno não está quente a fim de evitar queimaduras.
- Abra completamente a porta do forno.
- Para remover ou recolocar a porta do forno, utilize sempre as duas mãos a fim de evitar acidentes.
- Não levante ou carregue a porta pelo puxador.

Modelo: Glass Cheff 60 F10

- Erga as duas alavancas de bloqueio, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (figura 29).
- Com as alavancas de bloqueio travadas, segure a porta nos dois lados e feche-a lentamente até ficar bloqueada (figura 30).

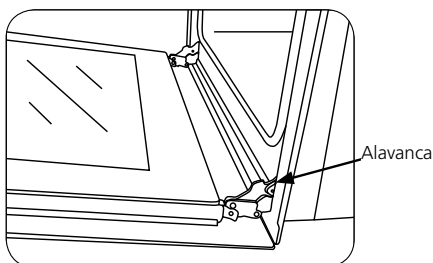


Fig. 29

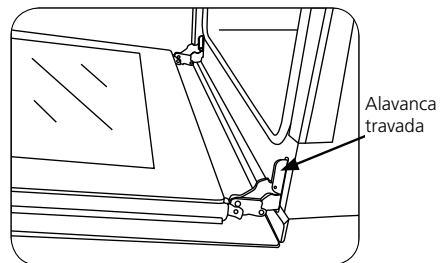


Fig. 30

- Destrave a porta pressionando as duas travas "A" localizadas na parte inferior da porta (figura 31), e posteriormente puxe-a em sua direção (figura 32).
- Coloque a porta sobre uma superfície plana e protegida, a fim de evitar danos (riscos, quebra do vidro, etc.).

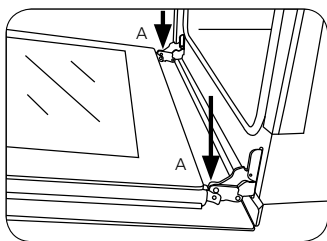


Fig. 31

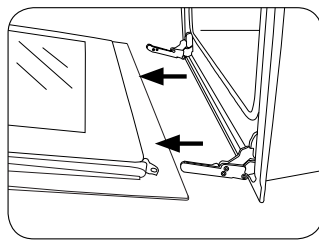


Fig. 32

Modelos: Glass Cook 60 B F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5

- Destrave as duas alavancas da porta, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (figuras 33 e 34).
- Obs.: Verifique atentamente a posição das alavancas, caso contrário não conseguirá retirar a porta.**
- Segure a porta nos dois lados, e feche-a lentamente até ficar bloqueada.
- Remova a porta conforme a figura 35.
- Coloque a porta sobre uma superfície plana e protegida, a fim de evitar danos (riscos, quebra do vidro, etc.).

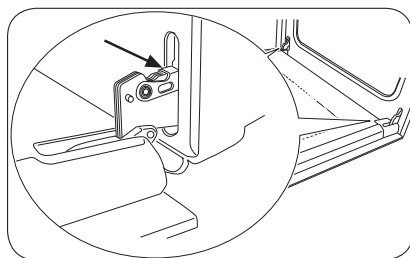


Fig. 33

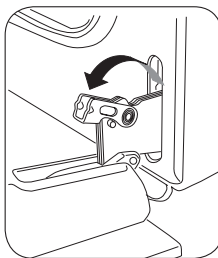


Fig. 34

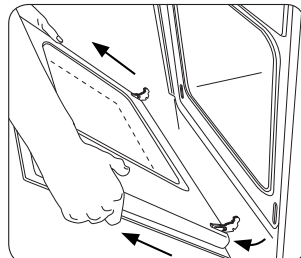


Fig. 35

Recolocar a porta

Modelo: Glass Cheff 60 F10

- Encaixe as fendas da porta nas dobradeiras do produto (figura 36).
- Abra completamente a porta e destreve as duas alavancas, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (figura 37).

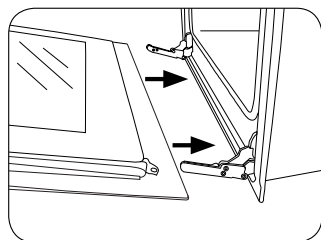


Fig. 36

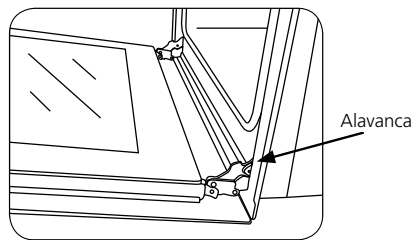


Fig. 37

Modelos: Glass Cook B 60 F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5

- Encaixe os braços das dobradiças nas fendas do produto.

- Abra completamente a porta e tranque as duas alavancas (figuras 38 e 39).

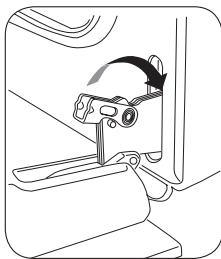


Fig. 38

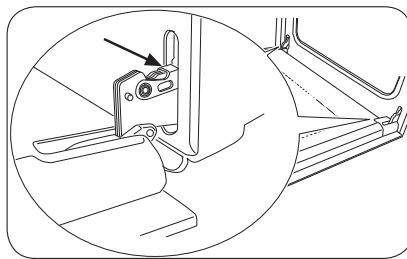


Fig. 39

- Feche a porta do forno.
- Caso ocorra algum problema, repita os passos citados anteriormente.

Instalação elétrica

- **O forno elétrico funciona em 220 V (± 5 %).**
- Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência 220 V, 50 – 60 Hz.
- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 20 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,8 mm) devidamente aterrada (NBR 14136)(figura 40), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. 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 produto e a tomada, pois pode provocar curto circuito ou incêndio (figura 41).

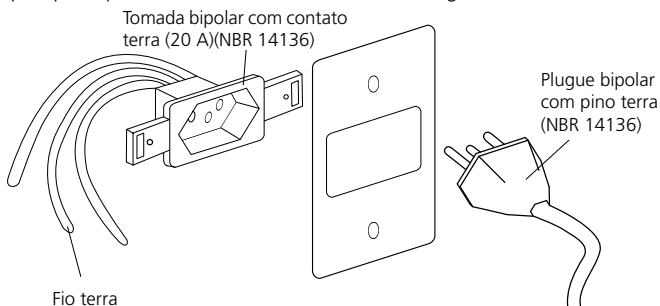


Fig. 40

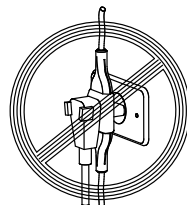


Fig. 41

ATENÇÃO!

A tomada bipolar com contato terra deverá estar em uma posição, no mínimo, 15 cm afastada do fundo do forno.

- A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras (NBR) e estar preparada para a necessidade deste produto.
- O plugue deverá estar acessível após a instalação para facilitar o desligamento.
- Após a instalação verifique se os fios elétricos ou cabos de alimentação de outros produtos, não entrem 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 15 A no fio fase (figura 42).

- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize disjuntor termomagnético bipolar de 15 A (figura 43).
- Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Este forno não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.

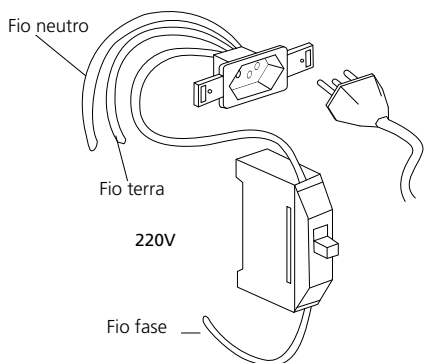


Fig. 42

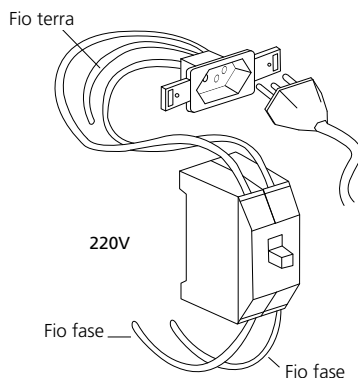


Fig. 43

- A conexão de aterramento é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410. Em caso de dúvida consulte um eletricista de sua confiança.
- A seção dos fios da rede elétrica do quadro dos disjuntores até a tomada de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 3.

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

Tabela 3

ATENÇÃO!

- Caso seja instalado também um cooktop elétrico ou a gás, as ligações elétricas (tomadas) do cooktop e do forno deverão ser separadas por razões de segurança, conforme citado anteriormente.
- No caso do cooktop a gás, a instalação do gás não deverá estar no mesmo local da instalação do forno.

Substituindo a lâmpada do forno

- Desligue o produto da rede elétrica, desligando o disjuntor ou desconectando o cabo de alimentação da tomada se estiver acessível.
- Verifique se o forno está frio.
- Remova a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido anti-horário (figura 44).
- Remova a lâmpada do soquete. Lâmpada 220 V - 25 W - Tipo E 14 - Temperatura 300 °C .
- Recoloque corretamente a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido horário, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas.

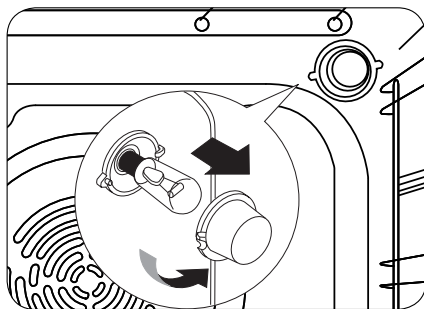


Fig. 44

Solucionando problemas

Problemas	Causas / Verifique se:
O forno não liga	Os seletores de função e de temperatura estão na posição "Zero".
	O timer está programado corretamente.
	O disjuntor da instalação elétrica da residência não desarmou.
	O cabo de alimentação está bem conectado ou com problema.
	Falta energia elétrica.
	Tensão do produto é a mesma da residência.
A lâmpada não acende	Desligou por superaquecimento.
	Falta de energia elétrica.
	A lâmpada está queimada.
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	A lâmpada está bem encaixada.
	Existe uma função selecionada.
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	Ocorreu super aquecimento.
A água condensada do vapor cai sobre alimentos	Não deixe os alimentos no forno por mais de quinze minutos após término do cozimento.
Os alimentos demoram para cozinhar ou cozinham muito rápido	Consulte o item "utilização do produto".

Tabela 4

Tabela de tempo e temperatura

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Preaquecer o forno	Temperatura (°C)
Assar	Carne bovina	2	Sim	200
	Carne suína	2	Sim	200
	Carneiro, Cabrito	2	Sim	200
	Frango	2	Sim	200
	Pão	1	Sim	160
	Peixe inteiro	2	Sim	200
Grill	Filés	3	Sim	250
	Meio Frango	3	Sim	250
	Legumes grelhados	3	Sim	250
Turbo grill	Assados em geral	2	Sim	200
Turbo aquecimento combinado	Pizzas	2	Sim	220
	Assados grandes	2	Sim	200
Turbo aquecimento	Bolo de frutas	3	Sim	170
	Bolos pequenos	2 - 4	Sim	190
Assar combinado	Pizza (congelada/pré-cozida)	2	Não	250
	Lasanha (congelada/pré-cozida)	2	Não	200
Cozimento delicado	Pão	2	Sim	160
	Pizza	3	Sim	250
Aquecimento superior	Finalizar o cozimento	4 - 5	Sim	220 - 220
Multicozimento	Biscoitos	2 - 3	Sim	200
	Lasanhas	2 - 3	Sim	200
	Assados em geral	2	Sim	200
Descongelamento	Todos os alimentos congelados	2	Não	---

Tabela 5

- O preaquecimento consiste em aquecer o forno antes de colocar o alimento, possibilitando assim, que o cozimento seja realizado com uma temperatura uniforme desde o seu início.
- Ao ligar o forno e ajustar uma temperatura para o cozimento, a luz indicadora localizada no painel de comando próxima ao seletor de temperatura, se acenderá e permanecerá acesa até que a temperatura selecionada seja atingida (preaquecimento). Após esse tempo, coloque o alimento no forno, porém, toda vez que a temperatura interna do forno baixar, essa mesma luz indicadora se acenderá, identificando que o forno está acionando as resistências de aquecimento, a fim de manter a temperatura constante.
- Nas funções em que é possível utilizar o espeto giratório, recomenda-se assar/grelhar carnes em geral, sempre preaquecendo o forno a uma temperatura de 250 °C.
- 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 são apenas para referência. Elas poderão ser adaptadas conforme o seu gosto pessoal.

Dicas práticas de cozimento

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

Assando Bolos: Preequeça sempre o forno, e não abra a porta do forno durante o cozimento, evitando assim que o bolo desande.

Exemplo:

- **A massa está muito seca:** Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.
- **A massa desandou:** Use menos líquido ou diminua a temperatura em 10 °C.
- **A massa está muito escura em cima:** Coloque o bolo em uma prateleira mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- **Bem cozido internamente, mas grudando nas bordas:** Utilize menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- **Massa gruda na fôrma:** Unte bem a fôrma e polvilhe com farinha, ou use papel resistente à gordura.

Fazendo Pizza: Utilize uma fôrma leve para pizza, e evite abrir a porta do forno enquanto estiver assando a pizza.

Assando Carnes:

- **Carne branca (aves e peixes):** ajuste a temperatura entre 180 °C e 200 °C.
- **Carnes vermelhas:** que devem ser bem cozidas externamente, ficando macia e suculenta internamente, recomendamos ajustar a temperatura inicial entre 200 °C e 220 °C por um curto período de tempo, e após diminua conforme 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 min. Variações no tempo do cozimento podem ocorrer devido ao peso ou quantidade de pães dentro do forno.

Especificações técnicas

Modelo		Glass Cheff 60 F10	Glass Cook B 60 F5	Glass Cook W 60 F5	Inox Cook 60 F5
Referência		94852/220	94851/220	94856/220	94850/220
Tensão (V)		220 V ±5%	220 V ±5%	220 V ±5%	220V ±5%
Frequência (Hz)		50 - 60	50 - 60	50 -60	50 - 60
Grau de Proteção		IPX0	IPX0	IPX0	IPX0
Grau de Construção		Classe I	Classe I	Classe I	Classe I
Potência "Assar" (W)		2100	2100	2100	2100
Potência "Grill" (W)		2090	2090	2090	2090
Potência "Turbo Grill" (W)		2090	2090	2090	2090
Potência "Turbo Aquecimento Combinado" (W)		2772	---	---	---
Potência "Turbo Aquecimento" (W)		1660	---	---	---
Potência "Assar Combinado" (W)		2125	2125	2125	2125
Potência "Cozimento Delicado" (W)		1220	---	---	---
Potência "Aquecimento Superior" (W)		940	940	940	940
Potência "Multicozimento" (W)		2370	---	---	---
Potência "Descongelamento" (W)		45	---	---	---
Potência Lâmpada do Forno (W)		20	20	20	20
Potência Total (W)		~2800	~2200	~2200	~2200
Corrente (A)		12,8	10	10	10
Dimensões Externas do Forno (mm)	Altura	594	588	588	588
	Largura	594	594	594	594
	Profundidade	570	570	570	570
Dimensões Internas do Forno (mm)	Altura	320	320	320	320
	Largura	440	440	440	440
	Profundidade	400	400	400	400
Dimensões de Instalação do Forno (Nicho mm)	Altura	575	575	575	575
	Largura	560	560	560	560
	Profundidade	600	600	600	600
Volume (litros)		56	56	56	56
Peso Líquido (kg)		36,7	33,5	33,5	33,5
Peso Bruto (kg)		40,6	37,4	37,4	37,4

Tabela 6

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, puxadores, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual. A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto 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 Elétrico TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Forno Elétrico 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 Elétrico 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 Elétrico 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 Elétrico 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 Elétrico TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Forno Elétrico TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.

- Despesa por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste Manual de Instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o forno que necessitar atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Forno Elétrico TRAMONTINA**, são de responsabilidade do Consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A Garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviço Autorizado.
- Qualquer defeito que for constatado deste 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 Serviço Autorizado, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte frontal do **Forno Elétrico 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

www.tramontina.com