

# 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 - Fax: (54) 3461-8191 - [sacteec@tramontina.net](mailto:sacteec@tramontina.net)  
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia RSC 470 - Km 230  
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil  
[www.tramontina.com](http://www.tramontina.com)**

## Índice

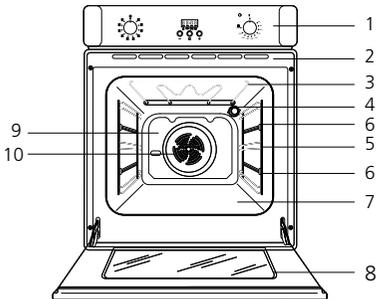
---

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados.....	4
Dicas para o uso correto do produto.....	5
Utilização do produto.....	5
Painel de comando.....	6
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.....	21
Solucionando problemas.....	22
Tabela de tempo e temperatura.....	23
Dicas práticas de cozimento.....	24
Especificações técnicas.....	25
Termo de garantia.....	26

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

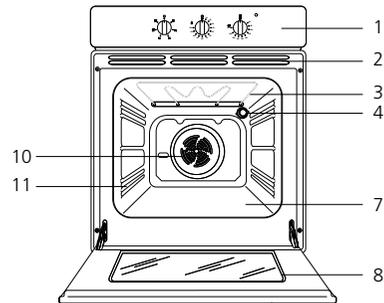
# Apresentação geral do produto

**Forno Elétrico Glass Cheff 60 F10**  
(Ref.: 94852/220)



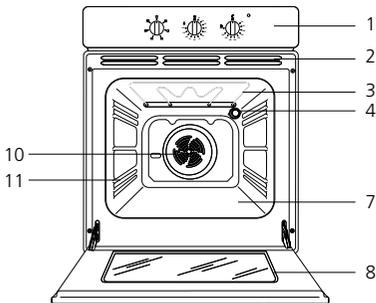
**Fig. 1**

**Forno Elétrico Glass Cook 60 F5**  
(Ref.: 94851/220)



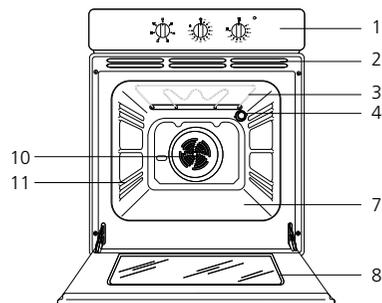
**Fig. 2**

**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 (modelos Glass Cook 60 F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5)

**Obs.: O forno elétrico funciona em 220 V ( ± 5%).**

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

**Produto desenvolvido para uso doméstico.**

# Acessórios que acompanham os produtos

## Grelha



Fig. 5

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

## Bandeja Coletora



Fig. 6

- Utilizar para cozinhar biscoitos, bolos, doces em geral, pratos congelados.
- Também utilizada como recolhedor de gordura.

## Bandeja Coletora Funda



Fig. 7

- Utilizada como assadeira para assados volumosos, também utilizada 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

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

## Pegador



Fig. 10

- Utilizado 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 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 p/ 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 para uso exclusivamente doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilizar para outros fins (não coberto pela garantia).

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Manter as crianças afastadas do forno enquanto ele estiver em funcionamento (quente).
- Nunca aquecer alimentos em potes fechados.
- Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes. Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Instalar e posicionar o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Verificar que os cabos elétricos de outros produtos, próximo do forno, não entrem em contato com peças quentes, e que não fiquem na porta do forno.
- Não usar o forno para aquecer o ambiente.
- Não obstruir as entradas de ar que estão na parte frontal, pois isso poderá causar danos ao produto.
- Cabos ou alças dos utensílios não devem entrar em contato com as resistências internas.
- Não utilizar toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar cabos ou alças dos utensílios, pois podem se incendiar.
- Nunca suba ou sente na porta do forno.
- Ao abrir a porta do forno durante ou no final do cozimento, cuidado com o fluxo de ar quente. Perigo de queimadura.
- Não utilizar o puxador frontal para levantar o produto.
- Para abrir a porta do forno, puxar sempre pela parte central do puxador.
- **Não utilizar o forno sem a vedação da porta ou com a mesma danificada.**

## Dicas para uso correto do produto

---

- Utilizar somente assadeiras e fôrmas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou trincar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou alterando o seu sabor, podendo ainda apresentar perigo à saúde ou provocar acidentes. Seguir as instruções do fabricante dos utensílios.
- Evitar contato com as resistências de aquecimento no interior do forno.
- Usar luvas térmicas para retirar bandejas, acessórios e utensílios, quando o forno estiver aquecido.
- Quando estiver abrindo a porta do forno durante ou no final do cozimento, cuidado com o fluxo de ar quente que sai do interior do produto.
- Antes de usar o forno, verificar se as grelhas e bandejas, estão firmes e devidamente encaixadas nas prateleiras.
- Escolher o tamanho e o formato adequados de assadeiras ou fôrmas para a receita ou alimento que irá preparar.

## Utilização do produto

---

### Antes de usar o forno pela primeira vez:

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

localizada na moldura frontal do produto.

- Retirar todo o material de proteção das partes internas (grelha, bandeja, etc.).
- **Ligar o produto na função multicozimento**  (modelo Glass Cheff 60 F10) e **assar combinado**  (modelos: Glass Cook 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. Isto é normal.
- Abrir uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.
- No final deste procedimento, quando o forno esfriar, limpar seu interior e acessórios com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Ao abrir a porta do forno, durante ou no final do cozimento, afaste-se um pouco do produto a fim de evitar queimaduras pela liberação do vapor acumulado.
- Não colocar recipientes ou a bandeja coletora de gordura diretamente na base inferior interna, não cobrir nenhuma parte do forno com papel alumínio durante o cozimento. Isto poderá provocar aumento da temperatura, afetando os resultados do cozimento e poderá danificar as áreas esmaltadas.
- Os alimentos quando aquecidos produzem vapor, e em contato com o vidro da porta, condensa-se e poderá formar gotas de água. Para reduzir a condensação, pré-aquecer o forno vazio por alguns minutos.
- Limpar a condensação após o resfriamento do produto.
- Os tempos de cozimento podem variar em função das diferentes composições, quantidades de ingredientes e líquidos de cada receita.

## Painel de comando

Modelo: glass cheff 60 F10 (ref.: 94852/220)



Fig. 11

### Seletor de função

Girar o manipulô 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.**



Fig. 12

### Utilização do seletor de função



**Posição desligado**



## Assar

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

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

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

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



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

**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, ideal para alimentos que necessitam altas temperaturas para cozimento, como pizzas e grandes assados. Recomendamos utilizar apenas uma bandeja ou grelha em cada utilização.



## 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 necessitem um preparo delicado, como bolos e certos tipos de tortas.

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



## Assar combiando

Nesta função as resistências superiores 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.



### 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 as resistências superiores são acionadas.

Esta função é 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 no alimento a uma temperatura ambiente, diminuindo pela metade o tempo de descongelamento.

## Seletor de temperatura

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

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

### ATENÇÃO!

- Para ligar o produto será necessário que os seletores da função e da temperatura estejam selecionados.
- Ao final do cozimento, girar os manipulô 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 "🕒";
- Pressionar o botão "+" ou "-" vai aumentar ou diminuir o número até definir a hora correta, após 5 segundos, o forno estará pronto para o uso.

### Configuração automática (tempo de início e fim de utilização).

- Pressionar o botão seletor de função "🔲" até que o símbolo "■" apareça acima de "🍷" piscando, então pressionar o botão "+" ou "-" para configurar o tempo de cozimento desejado (10 horas no máximo);
- Pressionar o botão seletor de função "🔲" até que o símbolo "■" apareça acima de "🔌" piscando, então pressionar o botão "+" ou "-" para configurar o horário para que o forno seja desligado.
- Escolher 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.**

- Pressionar o botão seletor de função "🔲" repetidamente até que o símbolo "■" apareça acima de "🍷" piscando. Configure o tempo de cozimento para 45 minutos;
- Pressionar 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.

### Basta agora escolher a função e a temperatura de cozimento desejado nos seus respectivos seletores.

Quando o relógio atingir às **13:15** o forno será ligado 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 soará e o símbolo "■" piscará indicando que o cozimento está finalizado.

Para eliminar o som do alarme basta pressionar qualquer botão.

**Obs.: O forno se desliga automaticamente quando encerrar o tempo de cozimento, porém ao desativar o alarme pressionando qualquer tecla, se o manípulo seletor de função e de temperatura não for desligado, o forno volta a entrar em funcionamento.**

### Configuração semi-automática (fim do cozimento).

#### Configuração do período de tempo de cozimento (10 horas no máximo)

- Pressionar o botão seletor de função "🔲" repetidamente, até que o símbolo "■" apareça acima de "🍷" piscando, então configure o tempo total de cozimento (Max de 10 horas).
- Ligar 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 soará. Para eliminar o som do alarme basta pressionar qualquer botão.
- **Obs.: O forno se desliga automaticamente quando encerrar o tempo de cozimento, porém ao desativar o alarme pressionando qualquer tecla, se o manípulo seletor de função e de temperatura não for desligado, o forno volta a entrar em funcionamento.**

## Programação da hora de término de cozimento

- Pressionar o botão seletor de função "" repetidamente, até que o símbolo " " apareça acima de "" piscando, então configurar a hora final do cozimento;
- Ligar 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 eliminar o som do alarme basta pressionar qualquer botão.

**Obs.: O forno se desliga automaticamente quando a hora configurada for atingida, porém ao desativar o alarme pressionando qualquer tecla, se o manípulo seletor de função e de temperatura não for desligado, o forno volta a entrar em funcionamento.**

## Timer (temporizador)

O período de tempo mais longo que pode ser configurado é de 23 horas e 59 minutos. Para configurar o tempo, pressionar o botão seletor de função "" repetidamente até que o símbolo " " apareça acima do "" piscando; então pressionar 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 é iniciada.

Quando a contagem regressiva zerar (atingir o tempo configurado), o símbolo " " acima de "" piscará e o alarme soará. Para eliminar o som do alarme basta pressionar 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.

- Girar os manípulos do seletor de função (lâmpada interna do forno apagada), do seletor de temperatura (led apagado) e zerar a programação do timer.
- Em caso de interrupção de energia elétrica as programações são mantidas na memória durante aproximadamente 1 minuto.
- Neste caso quando o fornecimento de energia se normaliza, 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 são canceladas. Quando o fornecimento de energia se normaliza, 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 60 F5 (94851/220), Glass Cook W 60 F5 (94856/220) e Inox Cook 60 F5 (94850/220)



Fig. 15

## Seletor de Função

Girar o manipulô 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



### Ligam lâmpada

Nesta função apenas a lâmpada interna do forno acenderá.



### Assar

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

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

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

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



### Assar combinado

Nesta função as resistências superiores 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 recomendada 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 as resistências superiores são acionadas.

Esta função é 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 excesso de fumaça.

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

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

## Seletor de temperatura

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

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



Fig. 17

## Timer

Girar 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 manipulador deverá estar na posição "zero" forno desligado. Emitirá um sinal sonoro informando que o produto está desligado.

### ATENÇÃO!

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



Fig. 18

## Ventilador de Resfriamento

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

É ativado automaticamente, quando a temperatura da superfície externa atingir aproximadamente 65 °C.

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

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

O ventilador poderá não ser acionado em utilização do forno com baixas temperaturas ou com pouco tempo de uso.

## Dispositivo de segurança

Para evitar superaquecimento na superfície externa do forno devido ao mau uso ou instalação inadequada, o mesmo possui um dispositivo de segurança que o desliga automaticamente quando a temperatura atingir aproximadamente 850 °C.

Quando a temperatura baixar o mesmo voltará a ligar automaticamente.

## Suportes das Prateleiras

### Modelo: Glass Cheff 60 F10 (Ref.: 94852/220)

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 (fig. 19).

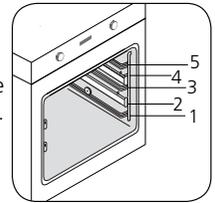
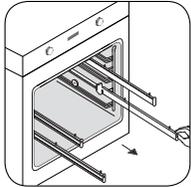


Fig. 19



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

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

Fig. 20

Colocar a grelha ou bandeja nas guias telescópicas e empurre-as suavemente para o interior do forno (fig. 21). Não fechar 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 colocar recipientes diretamente sobre a base inferior interna do forno. Observar para que as grelhas e/ou bandejas sejam colocadas corretamente.

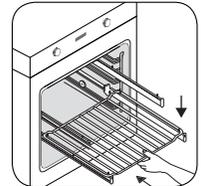
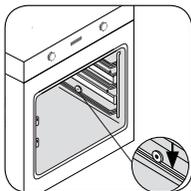


Fig. 21



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

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

Fig. 22

### Modelos Glass Cook 60 F5 (94851/220), Glass Cook W 60 F5 (94856/220) e Inox Cook 60 F5 (94850/220)

Para os modelos acima os suportes para prateleiras são estampados nas laterais esmaltadas do forno, que possuem 5 níveis de altura. As posições são contadas de baixo para cima, conforme indicado (fig. 23).

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

#### ATENÇÃO!

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

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

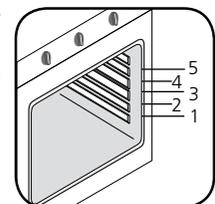


Fig. 23

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

Como utilizar o espeto giratório:

Este recurso poderá ser utilizado nas seguintes funções;

- Para o modelo Glass Cheff 60 F10 (ref.: 94852/220), nas funções grill, turbo grill, assar combinado, cozimento delicado e aquecimento superior.
- Para os modelos Glass Cook 60 F5 (ref.: 94851/220), Glass Cook W 60 F5 (ref.: 94856/220) e Inox Cook 60 F5 (ref.: 94850/220), nas funções assar combinado, aquecimento superior, grill e turbo grill.

Retirar das prateleiras, grelhas e bandejas coletoras. Posicionar no segundo nível (de baixo para cima), o suporte para o espeto giratório. No nível mais abaixo colocar a bandeja coletora para aparar a gordura que poderá escorrer.

Introduzir a haste do espeto giratório no alimento (carnes, aves e outros de até 2 Kg), tendo o cuidado para ajustá-lo entre os dois grampos, e equilibrar o peso do alimento a fim de impedir o esforço excessivo do motor.

Encaixar a ponta do espeto (já com alimento) no furo do eixo do motor na parte traseira interna lado esquerdo inferior e apoiar a outra extremidade no suporte específico (fig. 24).

Para manusear o espeto com mais facilidade e segurança, posicione o cabo removível de baquelite, na rosca do espeto. O mesmo deverá ser retirado para fechar a porta para o cozimento. Para retirar o espeto do forno, utilizar luva térmica.

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



Fig. 24

## Instalação

- Recomendamos que a primeira instalação seja feita pela Rede de Serviço Autorizado 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 Serviço Autorizado.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos e etc), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas 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, apoiar o produto sobre um papelão antes da instalação. Não utilizar o puxador da porta ou qualquer parte da estrutura frontal para carregar o produto.

Remover todos os acessórios e outras peças soltas do interior do produto.

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 (fig. 25).

## Painel Externo

**Modelo: Glass Cheff 60 F10, Glass Cook 60 F5, Glass Cook W 60 F5 e Inox Cook 60 F5 - Ref.: 94852/220, 94851/220, 94856/220 e 94850/220**

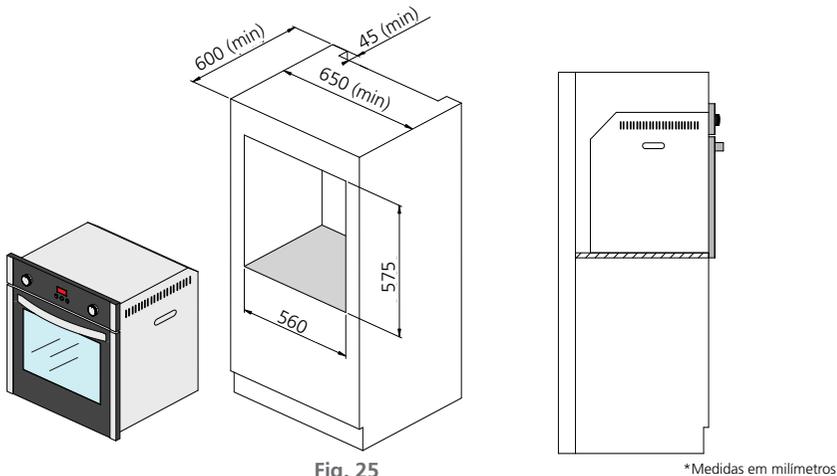


Fig. 25

\*Medidas em milímetros

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

Levantar o forno utilizando as alças laterais (fig. 26) e encaixar 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.).

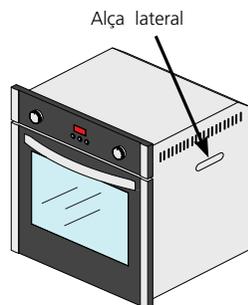


Fig. 26

## Fixação do Forno

Centralizar o forno no móvel, abrir a porta e fixar o corpo do produto ao móvel com os quatro parafusos que acompanham (fig. 27).

O forno deverá ser fixado ao móvel, de maneira que não possa ser deslocado durante seu uso.

Verificar para que o cabo de alimentação não fique prensado.

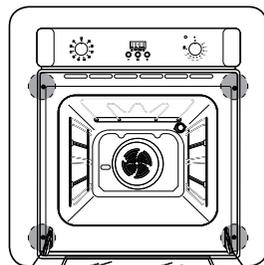


Fig. 27

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

### Obs.:

- Evitar que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmente, o mecanismo do ventilador.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas nas bandejas coletoras, para não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.

## Limpeza das Peças Internas Esmaltadas e Cromadas

- As temperaturas elevadas poderão queimar o esmalte. Isto poderá causar uma leve descoloração, que é normal e não altera a operação do produto.
- O esmalte do forno é bastante resistente e de fácil limpeza, porém os ácidos de frutas quentes como: limão, ameixa, etc., podem deixar manchas escuras nas superfícies do esmalte. Estas manchas não prejudicam o funcionamento do produto.
- Para limpar as partes internas esmaltadas e/ou cromadas (bandejas esmaltadas, grelhas cromadas e suportes de prateleiras), usar 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 fixadas corretamente.
- Sempre após a limpeza enxugue-o bem.
- Não utilizar produtos de limpeza que contêm alvejante ou ácidos, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.
- Nunca utilizar para limpeza produtos abrasivos tais como; 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)

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

**ATENÇÃO!**

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

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

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

**Vedação da Porta**

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

**Obs.: Não esfregar. Não remover a vedação da porta do forno.**

**Não utilizar o mesmo sem a vedação da porta ou com a mesma danificada.**



Vedação

Fig. 28

**Vidro da Porta**

- Utilizar um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, usar um pano macio ou flanela.
- Não utilizar produtos abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e resultar na quebra do vidro.

**Obs.:**

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

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

**Remover a Porta**

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

**Modelo: Glass Cheff 60 F10 (Ref.: 94852/220)**

- Erguer as duas alavancas de bloqueio, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (fig. 29).
- Com as alavancas de bloqueio travadas, segurar a porta nos dois lados e fechar a mesma lentamente até ficar bloqueada (fig. 30).

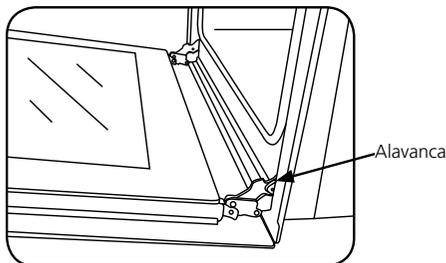


Fig. 29

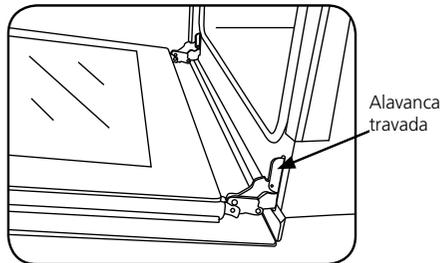


Fig. 30

- Destruvar a porta pressionando as duas travas "A" localizadas na parte inferior da porta (fig. 31), e após puxar a mesma em sua direção (fig. 32).
- Colocar a porta sobre uma superfície plana e protegida, a fim de evitar danos (riscos, quebra do vidro, etc.).

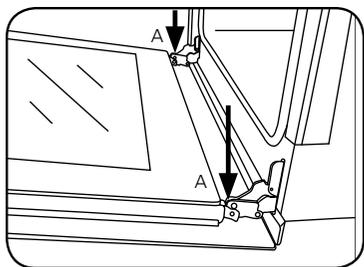


Fig. 31

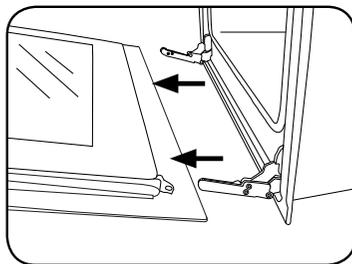


Fig. 32

### Modelos: Glass Cook 60 F5 (Ref.: 94851/220), Glass Cook W 60 F5 (Ref.:94856/220) e Inox Cook 60 F5 (Ref.: 94850/220)

- Destruvar as duas alavancas da porta, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (figuras 33 e 34).

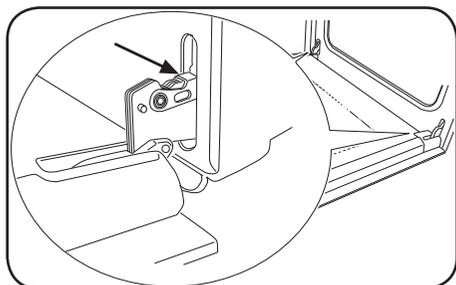


Fig. 33

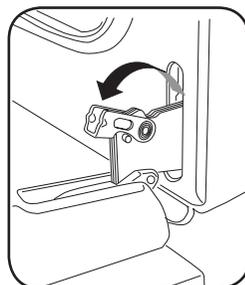


Fig. 34

**Obs.:** Verificar atentamente a posição das alavancas, caso contrário não conseguirá retirar a porta.

- Segurar a porta nos dois lados e fechar a mesma lentamente até ficar bloqueada.
- Após remover a porta conforme a figura 35.

**Obs.:** Colocar a porta sobre uma superfície plana e protegida, a fim de evitar danos (riscos, quebra do vidro, etc.).

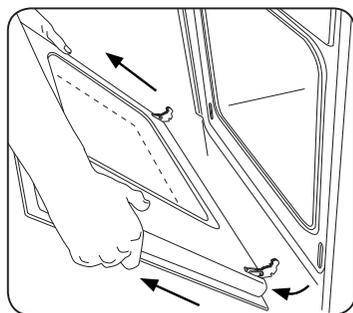


Fig. 35

## Recolocar a Porta

### Modelo: Glass Cheff 60 F10 (Ref.: 94852/220)

- Encaixar as fendas da porta nas dobradeiras do produto (fig. 36).
- Abrir completamente a porta e destravar as duas alavancas, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (fig. 37).

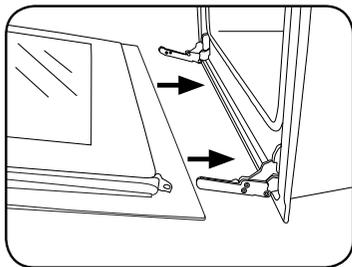


Fig. 36

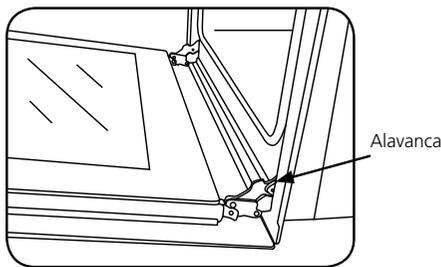


Fig. 37

## Modelos: Glass Cook 60 F5 (Ref.: 94851/220), Glass Cook W 60 F5 (Ref.: 94856/220) e Inox Cook 60 F5 (Ref.: 94850/220)

- Encaixar os braços das dobradiças nas fendas do produto.
- Abrir completamente a porta e trancar as duas alavancas (figuras 38 e 39).

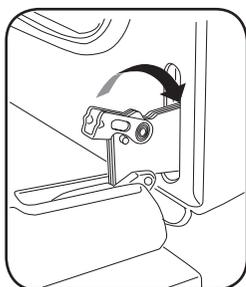


Fig. 38

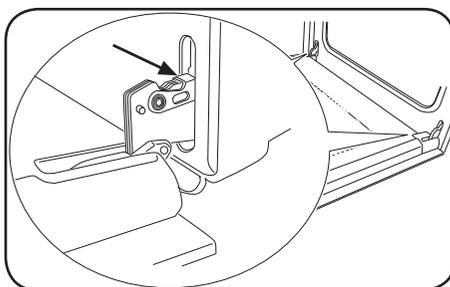


Fig. 39

### Obs.:

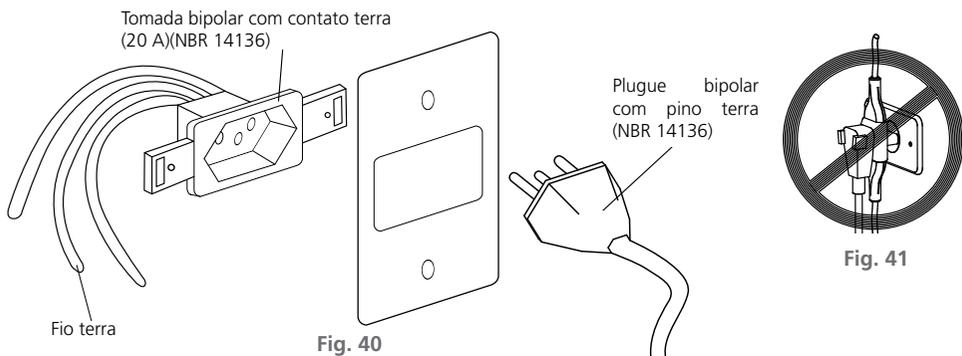
- Fechar a porta do Forno.
- Caso ocorra algum problema, repetir os passos citados anteriormente.

## Instalação Elétrica

### O forno elétrico funciona em 220 V (± 5 %).

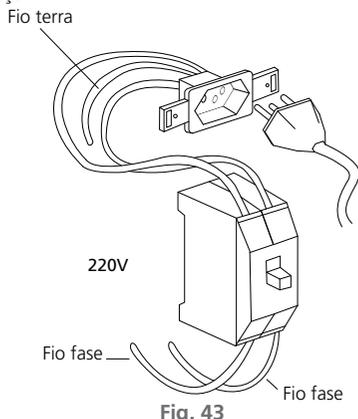
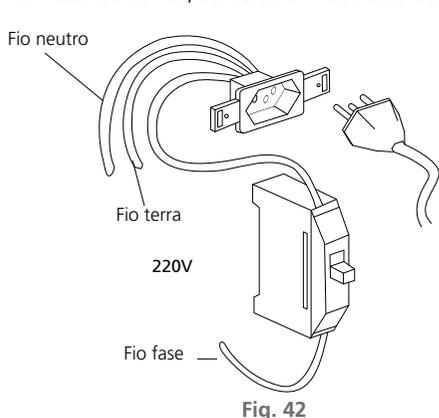
Verificar se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência 220 V, 50 – 60 Hz.

- Ligar 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)(fig. 40), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção. Em caso de dúvida, consultar um electricista de sua confiança.
- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providenciar a instalação.
- Não usar tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois pode provocar curto circuito ou incêndio (fig. 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 verificar se os fios elétricos ou cabos de alimentação de outros produtos, não entrem em contato com peças quentes ou com a porta do forno.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro) utilizar disjuntor termomagnético monopolar de 15 A no fio fase (fig. 42).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilizar disjuntor termomagnético bipolar de 15 A (fig. 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, consultar um eletricista de sua confiança.



- A conexão de aterramento é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410. Em caso de dúvida consultar um 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 <sup>2</sup>	4,0 mm <sup>2</sup>	6,0 mm <sup>2</sup>
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

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

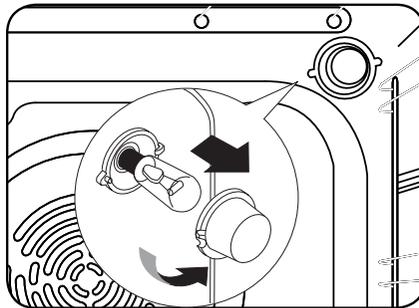


Fig. 44

# Solucionando Problemas

Problemas	Causas / Verificar 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.
	A lâmpada está bem encaixada.
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	Existe uma função selecionada.
	Ocorreu super aquecimento.
O vapor e a água condensada caem sobre alimentos	Não deixar alimentos no forno por mais de quinze minutos após término do cozimento.
Os alimentos demoram para cozinhar ou cozinham muito rápido	Consultar o item "utilização do produto" no manual de instruções.

Tabela 4

# Tabela de tempo e temperatura

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)	
Assar	Carne bovina	2	10	200	95 - 100	
	Carne suína	2	10	200	95 - 100	
	Carneiro, Cabrito	2	10	200	95 - 100	
	Frango, Coelho	2	10	200	80 - 90	
	Peru	1	15	200	160 - 180	
	Peixe inteiro	2	10	200	45 - 60	
	Biscoitos (massas finas)	2 - 3	15	170	20 - 30	
Grill	Bifes	3	5	250	10 - 12	
	Peixes (filés)	3	5	250	10 - 12	
	Hamburguer	4	5	250	8 - 10	
	Peito de frango	3 - 4	5	250	10 - 12	
	½ Frango	3	5	250	25 - 30	
	Legumes grelhados	3 - 4	5	250	10 - 12	
	Com espeto giratório					
	Frango	---	10	Max.	70 - 80	
	Cordeiro	---	10	Max.	70 - 80	
	Carne bovina	---	10	Max.	70 - 80	
Turbo Grill	Frango grelhado	3	5	200	55 - 60	
	Peixe em posta	2 - 3	5	200	10 - 12	
	Assados Bovinos, suínos	2	5	200	60 - 70	
	Pernil ovelha	3	10	200	70 - 80	
	Com espeto giratório					
	Vitela	---	5	200	70 - 80	
	Pães	---	5	200	70 - 80	
	Assados grandes	---	5	200	70 - 80	
	Turbo aquecimento combinado	Pizzas grandes	1	10	180	10 - 15
Pães		1	10	200	15 - 25	
Assados grandes		2	15	200	100 - 120	
Turbo aquecimento	Torta de geleia	3	15	180	30 - 40	
	Bolo de fruta	3	15	170	50 - 60	
	Bolos pequenos	2 - 4	15	190	20 - 25	
	Folhados de carne	1 - 3 - 5	15	180	20 - 25	
	Merengue	1 - 3 - 5	15	120	25 - 35	
	Empada	2	15	190	40 - 50	

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
Alimentos Congelados (pré-cozidos)					
Assar combinado	Pizza	2	---	250	12
	Lasanha	2	---	200	35
Cozimento delicado	Pizza	3	15	220	15 - 20
	Frango	2 - 3	10	180	60 - 70
	Vitela assada	2	10	220	25 - 30
Aquecimento superior	Finalizar cozimentos	4 - 5	10	220	---
Multicozimento	Biscoitos	2 - 3	10	200	10 - 15
	Lasanhas	2 - 3	10	200	20 - 30
	Assados (bovinos, suínos)	2	10	200	90 - 200
Descongelamento	Todos alimentos congelados	2	---	---	---

Tabela 5

## Dicas práticas de cozimento

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

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

**Assando Bolos:** Pré aquecer sempre o forno.

Não abrir a porta do forno durante o cozimento, para impedir que o bolo desande.

**Exemplo:**

- **A massa está muito seca:** Aumentar a temperatura em 100 °C e reduzir o tempo de cozimento.
- **A massa desandou:** Usar menos líquido ou diminuir a temperatura em 100 °C.
- **A massa esta muito escura em cima:** Colocar o bolo em uma prateleira mais baixa, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozimento.
- **Bem cozido internamente, mas grudando nas bordas:** Utilizar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozimento.
- **Massa gruda na fôrma:** Untar bem a fôrma e polvilhe com farinha, ou usar papel resistente à gordura.

**Fazendo Pizza:** Pré aquecer o forno por pelo menos 10 minutos.

Utilizar uma fôrma leve para pizza.

Não abrir a porta do forno com frequência enquanto estiver assando.

**Assando Carnes:**

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

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

# Especificações Técnicas

Modelo		Glass 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 -26	50 - 26
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		~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

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

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

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica, no local onde o Forno **TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Forno TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Forno Elétrico TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o 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 Serviço Autorizado ou fora do perímetro urbano, o forno que necessitar atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao forno **TRAMONTINA**, são de responsabilidade do Consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A Garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviço Autorizado.
- Qualquer 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 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](http://www.tramontina.com)