

**TRAMONTINA**

Manual de Instrucciones

# HORNO ELÉCTRICO

Maxi Inox 90 F8



**Garantía**  
**2 años**

Sr(a). propietario(a) de la **horno eléctrico TRAMONTINA**, gracias por elegir un producto con la calidad **TRAMONTINA**.

Tenemos seguridad que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de alta calidad, atenderá satisfactoriamente sus exigencias. El uso de la **campana TRAMONTINA** es fácil, pero antes de ponerla en funcionamiento, lea atentamente este manual para obtener los mejores resultados.

Recomendamos que guarde este manual para futuras consultas que le podrán ser útiles.

**Estimado cliente: para validar la garantía, por favor verifique la mercadería en el acto de la entrega.**

## Índice

---

Presentación del horno.....	3
Cuidados.....	4
Consejos para el uso correcto del horno.....	4
Antes de la primera utilización.....	5
Tablero de mandos.....	5
Espiedo giratorio.....	9
Soportes de los estantes.....	10
Ventilador de enfriamiento.....	11
Dispositivo de seguridad.....	11
Instalación.....	11
Instalación eléctrica.....	13
Reemplazar las lámparas del horno.....	14
Retirar la puerta.....	15
Reinstalar la puerta.....	16
Vidrios de la puerta.....	16
Limpieza.....	17
Consejos prácticos de cocción.....	18
Solución de problemas.....	19
Especificaciones Técnicas.....	20
Certificado de garantía.....	21
Responsabilidad ambiental.....	22
Central de atención Tramontina.....	22

**Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - km 230**  
**95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil**  
**tramontina.com**

Las figuras de este manual son puramente indicativas. El fabricante se reserva el derecho de cambiar los productos a cualquier momento que considere necesario o también en el interés del usuario, sin que perjudique las características esenciales de funcionamiento y de seguridad.

# Presentación del horno

## Horno Eléctrico Maxi Inox 90 F8

Ref.: 94855/221

- 1- Tablero de mandos
- 2- Salidas de aire
- 3- Resistencias superior y grill
- 4- Resistencia circular trasera (no visible)
- 5- Resistencia inferior (no visible)
- 6- Lámpara del horno
- 7- Soporte de estantes
- 8- Puerta
- 9- Selector de función
- 10- Selector de temperatura

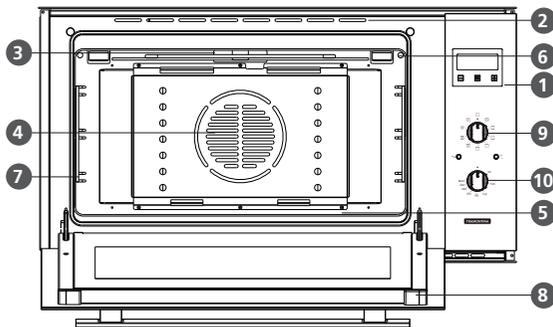


Fig. 1

### ¡ATENCIÓN!

El horno eléctrico funciona con 220 V. Producto desarrollado exclusivamente para uso doméstico y ambientes cerrados. No utilizar para otros fines (no cubierto por la garantía).

## Accesorios que vienen con el horno

### Rejilla

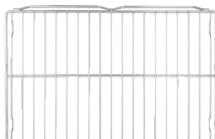


Fig. 2

- Utilízela para cocinar alimentos como asados, carnes para asado, platos congelados o como soporte para ollas y asaderas. El horno tiene dos rejillas de esas.

### Bandeja recogedora



Fig. 3

- Utilizada como asadera para asados voluminosos, o como recogedor de grasa.

### Espiedo giratorio

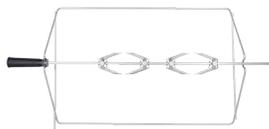


Fig. 4

- Indicado para asar pedazos enteros de carne, porque proporciona una cocción uniforme. Para ayudar en el manejo y fijado del espiedo, viene con un mango y un soporte.

# Cuidados

---

- **Nunca intente reparar el horno; si es necesario, entre en contacto con la Red de Servicios Autorizados TRAMONTINA.**
- Una vez desembalado el horno, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- **Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones relativas a la utilización del aparato o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.**
- **Se recomienda vigilar a los niños para garantizar que no estén jugando con el aparato.**
- No guarde productos inflamables u objetos plásticos dentro del horno o cerca de él.
- No utilice el horno para guardar cosas.
- Instale el horno y ubíquelo de acuerdo a las instrucciones de este manual.
- No permita que los cables eléctricos de otros productos queden cerca del horno, en contacto con piezas calientes o con la puerta del horno.
- **No use el horno para calentar el ambiente.**
- No obstruya las aberturas que están en la parte frontal del horno, porque eso pueda causarle daños al producto.
- No utilice toallas ni repasadores grandes para sujetar mangos o asas de utensilios, porque se pueden prender fuego.
- Nunca se suba a la puerta del horno ni se siente en ella cuando esté abierta.
- **No utilice la manija frontal para levantar el horno.**
- Tenga cuidado para no perjudicar las paredes esmaltadas del horno al introducir y sacar la bandeja o las rejillas del interior del aparato.
- **Durante el uso, el aparato se calienta. Se recomienda tener cuidado para evitar el contacto con los elementos de calentamiento dentro del horno.**

## ¡ATENCIÓN!

Las partes accesibles se pueden calentar cuando el horno esté en uso. Los niños se deben mantener alejados.

- No utilice el horno sin la junta de la puerta o con ella averiada.
- **Al abrir la puerta del horno, durante la cocción o al final de ella, aléjese un poco del producto para evitar quemaduras debido a la liberación del vapor acumulado.**
- El horno se debe utilizar siempre con la puerta cerrada. Eso también se aplica después de utilizar el aparato, debiendo enfriarse con la puerta cerrada, evitando así que alguien tropiece con el horno, por ejemplo.

# Consejos para el uso correcto del horno

---

- Solamente utilice asaderas y moldes apropiados para horno eléctrico. Los utensilios que no se fabricaron para temperaturas adecuadas se pueden quemar, derretir o rajarse, perjudicando la preparación de los alimentos o alterando su sabor e incluso pudiendo presentar peligro a la salud o provocar accidentes. Siempre siga las instrucciones del fabricante del utensilio.
- Nunca caliente alimentos en pots cerrados.
- Use guantes térmicos para retirar los utensilios de adentro de horno cuando esté caliente.
- Antes de usar el horno, verifique si la rejilla y/o la bandeja están firmes y debidamente encajadas en los soportes de los estantes.

- Elegir el tamaño y formato adecuado de asaderas para la receta o alimento que se vaya a preparar.
- Para abrir la puerta del horno, siempre tire por la parte central de la manija.

### ¡ATENCIÓN!

- El horno se puede apagar algunos minutos antes que los alimentos se hayan cocinado/asado completamente porque la temperatura residual será suficiente para finalizar el proceso.
  - Verifique el estado de cocción siempre por la puerta del horno, abriéndolo lo menos posible.
- No ponga recipientes o una de las bandejas recogedoras directamente en la base inferior interna del horno y no cubra ninguna parte interna del aparato con papel aluminio porque eso puede provocar un aumento de la temperatura, afectando los resultados de la cocción e incluso pudiendo perjudicar las áreas esmaltadas.
  - Los alimentos, cuando están calientes, producen vapor que, al entrar en contacto con el vidrio de la puerta se condensa y puede formar gotas de agua. Ese fenómeno es perfectamente normal, y la intensidad varía según la cantidad de agua presente en el alimento. **Para reducir la condensación, se aconseja precalentar el horno vacío durante algunos minutos.**
  - Limpie la condensación solamente cuando la puerta del horno esté fría.

## Antes de la primera utilización

- Retire todos los adhesivos presentes en la parte delantera del horno (puerta y tablero), excepto la etiqueta metalizada de identificación ubicada en el marco frontal del producto.
- Retire todo el material de protección de las bandejas y rejillas.
- **Prenda el horno vacío (sin bandeja ni rejillas) en la función "Turbocalentamiento", a la temperatura máxima, durante aproximadamente una hora para eliminar los residuos del proceso de fabricación.**
- Durante ese calentamiento, puede ocurrir un poco de humo y olor desagradable, pero eso es normal. Por eso, abra una ventana del ambiente para ventilación durante el primer calentamiento.
- Al final del primer calentamiento, cuando se enfríe el horno, limpie el interior y los accesorios del horno con un paño blando humedecido en agua y detergente neutro (Ver punto "Limpieza").
- Limpie la bandeja y las rejillas como se muestra en el punto "Limpieza".

## Tablero de mandos

- Una vez conectado a la red eléctrica de alimentación, el en display del horno se puede visualizar "12:00" y el símbolo "⌚". Se recomienda configurar la hora del aparato porque algunas funciones dependen de la hora para funcionar correctamente.
- En caso que haya una interrupción en el abastecimiento de energía eléctrica y el horno esté en funcionamiento (cocinando un alimento), al volver la energía eléctrica, quedará apagado (la programación se cancela). Para retomar la cocción habrá que ajustar la hora y posteriormente seleccionar nuevamente las configuraciones de cocción.
- El símbolo "Man" significa modo manual y cuando esté prendido en el display del horno, indica que está funcionando sin el timer accionado.
- El símbolo "Auto" significa modo automático y cuando esté prendido en el display del horno, indica que está funcionando con el timer accionado (término de la cocción programada activado).
- Cuando el horno esté funcionando con el Timer programado, el símbolo "🕒" quedará visible en el display del aparato.

- Cuando el display muestre “h:min”, esto significa que el tiempo está en horas y minutos. Cuando el display muestre “min:sec”, eso significa que la programación del tiempo está en minutos y segundos (siempre aparecerá cuando el minutero esté accionado).
- El tablero de mandos del horno tiene tres teclas Touch. Para accionar alguna función, hay que apretar ligeramente la tecla deseada.
- Espere 10 segundos antes de confirmar cualquier programación que se haya alterado.



Fig. 5

## Ajustar la hora

- Una vez conectado el horno a la red eléctrica de alimentación, utilice las teclas “-” y “+” para ajustar la hora, y aguarde 10 segundos para confirmar la programación.
- Después de ajustar la hora, si la temperatura y la función ya están seleccionadas, el horno entrará en funcionamiento inmediatamente (para apagar el horno, gire las perillas a la posición “apagado”).
- Para alterar la hora ya programada, apriete la tecla “SEL” repetidamente hasta que aparezca el símbolo “⌚” parpadeando en el display del horno. En ese momento, use las teclas “-” y “+” para realizar el ajuste necesario.

## Selector de función

Para seleccionar una función, gire la perilla respectiva hasta la posición deseada. Al hacerlo, las lámparas internas del horno se encenderán y permanecerán prendidas hasta que el aparato se apague. Pero para que el horno entre en funcionamiento también se tiene que seleccionar la temperatura de cocción.

- El LED ubicado a la izquierda de la perilla de función se prenderá siempre que se seleccione una función, indicando que el horno está prendido.
- Al terminar la cocción, gire la perilla de función hacia la posición “apagado” (apagar el horno).

Las siguientes son las 8 funciones disponibles en el horno, además de la opción de accionar las lámparas con una breve descripción de cada una:

### Apagado

En esta posición, el horno permanece apagado.

### Lámpara

En esta posición se prenderán solamente las lámpara del interior del horno

### Asar

En esta función, la resistencia superior externa y la inferior (no visible) se accionan. Es la función adecuada para preparar tortas, galletas y dulces en general, porque el calor se emite por arriba y por abajo del alimento.

### Calentamiento inferior

En esa posición, se acciona la resistencia inferior (no visible). Recomendada para alimentos que requieren un calor acentuado en la parte inferior. O cuando el alimento ya está dorado, asado, pero todavía precisa cocinarse un poco más.

## Calentamiento superior

Por medio de esta función, solamente se accionará la resistencia superior externa, proporcionando una cocción más intensa en la parte superior del alimento, recomendada para finalizar la cocción.

## Grill

Al seleccionar esta función, la resistencia grill se acciona, siendo indicada para grillar/finalizar la cocción rápidamente. De vuelta el alimento siempre que sea necesario. Esa función no se debe operar por más de 15 minutos.

## Turbo Grill

En esa función, la resistencia grill se acciona con el ventilador. Ya que el ventilador se acciona, la cocción del alimento ocurre de forma más suave en comparación con la función grill. Esa función no se debe operar por más de 15 minutos.

## Asar combinado

Al seleccionar esta función, la resistencia superior externa y la inferior (no visible) se accionan simultáneamente con el ventilador, permitiendo que el calor se emita uniformemente dentro del horno.

## Turbocalentamiento

Por medio de esta función, la resistencia circular trasera (no visible) se acciona con el ventilador. Indicada para cocinar diversos platos al mismo tiempo, por medio de dos rejillas. Se recomienda cocinar platos similares para que no haya transmisión de olor o gusto de un alimento a otro.

## Descongelar

Esta función no permite seleccionar una temperatura, porque solamente se accionará el ventilador, proporcionando un descongelamiento a temperatura ambiente. Se recomienda para descongelar alimentos o incluso para bajar la temperatura de algún plato recién preparado.

## Selector de temperatura

Para seleccionar la temperatura deseada, gire la perilla de temperatura hacia la derecha. El LED ubicado a la derecha de esa perilla se encenderá y permanecerá prendida hasta alcanzar la temperatura definida. Después de eso, el LED se encenderá siempre que la temperatura interna del horno baje, indicando que la(s) resistencia(s) de calentamiento está(n) accionada(s). Por lo tanto, es perfectamente normal que las resistencias de calentamiento se accionen y se apaguen a lo largo de la cocción y tal ciclo se identifica por el LED prendido o apagado.

- Para que el horno entre en funcionamiento, además de definirse una temperatura, también será necesario seleccionar una función.
- Al terminar la cocción, gire la perilla de temperatura hacia la posición “” (apagar el horno).

## Minutero

Por medio de esta función, se puede definir un determinado periodo después del cual el horno emitirá solamente una viso sonoro (no se apagará). El minutero tiene la finalidad de avisar que el tiempo predeterminado acabó, pudiendo utilizarse para recordar el momento de dar vuelta el alimento, introducir algún ingrediente, etc.

Para accionar esta función, siga los pasos a continuación:

- Con el horno en funcionamiento o no, apriete la tecla “SEL” hasta que el símbolo “” y “0:00” comience a parpadear en el display del horno.
- Utilice las teclas “-” y “+” para programar el tiempo deseado (tiempo máximo de 99 minutos). Una vez que el símbolo “” pare de parpadear, el display mostrará el tiempo regresivo.

- Al final del tiempo programado, el horno emitirá un aviso sonoro (“bip”) durante 7 minutos. Para apagar el aviso sonoro, apriete cualquier tecla del tablero de mandos.
- Para alterar la duración del minutero, utilice las teclas “-” y “+” de acuerdo a la necesidad, o deje el tiempo en cero para cancelar la función.
- Si es el caso, para apagar el horno, habrá que girar las perillas de función y temperatura hasta la posición “apagado”.

#### ATENCIÓN!

Esta función NO tiene la finalidad de apagar el horno, sino de avisar que se alcanzó un determinado período.

## Timer – hora de término automático de la cocción

Por medio de esta función se puede establecer el tiempo total de cocción después del cual el horno se apagará automáticamente. Para accionar esta función, proceda de acuerdo a los siguientes pasos:

- Apriete la tecla “SEL” repetidamente hasta que aparezca el símbolo “” parpadeando y “0:00”.
- Utilice las teclas “-” y “+” para definir el tiempo total de cocción. Se pueden visualizar los símbolos “Auto” y “”, además de la hora corriente en el display.
- Seleccione la función y temperatura para comenzar la cocción
- Para visualizar el tiempo restante de cocción, o incluso alterar o cancelar, apriete la tecla “SEL” hasta que aparezca el símbolo “” en el display. En este momento se podrá ver el tiempo restante de la función, así como alterar o cancelar la función (dejar el tiempo en cero) por medio de las teclas “-” y “+” (girar las perillas de temperatura y función apaga el horno pero no cancela el timer).
- Al finalizar el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente (el display mostrará “0:00”), y emitirá un aviso sonoro (“bip”) durante siete minutos.
- Apriete cualquier tecla para apagar el aviso sonoro (el horno continuará apagado). Gire las perillas de función y temperatura hasta la posición apagado.
- Si la tecla “SEL” se aprieta nuevamente, el horno volverá a funcionar; por eso, después que se termine de cocinar, siempre gire las perillas de temperatura y función hasta la posición apagada.

## Timer – hora de inicio y término automático de la cocción

Utilizando esta función se puede programar la hora en que se vaya a prender y apagar el horno automáticamente. Para eso primero se tiene que programar el tiempo total de cocción y después la hora a la que se desea finalizar la cocción. Para eso, seguir los pasos siguientes:

- Apriete la tecla “SEL” repetidamente hasta que aparezca el símbolo “”, parpadeando en el display y “0:00”.
- Utilice las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo de cocción (símbolos “Auto” y “” visibles en el display).
- Apriete la tecla “SEL” repetidamente hasta que aparezca el símbolo “” parpadeando en el display. Utilice las teclas “-” y “+” para definir el horario en que se debe apagar el horno (los símbolos “Auto” y la hora corriente quedarán visibles en el display).
- Seleccione la temperatura y la función deseada para la cocción.

**Para facilitar la comprensión de esta función, siga un ejemplo de un alimento que se precisa asar durante 45 minutos:**

- Apriete la tecla “SEL” repetidamente hasta que aparezca el símbolo “” parpadeando en el display. En ese momento, seleccione el tiempo de cocción en 45 minutos.
- Apriete la tecla “SEL” repetidamente hasta que aparezca el símbolo “” parpadeando en el display. En ese momento, seleccione la hora final de cocción para el mediodía (12:00).

- Después de esta configuración, el display mostrará la hora corriente y el símbolo "Auto", indicando que el timer está accionado.
- Elija la función y la temperatura de cocción deseado en sus respectivas perillas.
- Cuando el reloj llegue a las 11:15, el horno se prenderá automáticamente (símbolos "⏸" y "Auto" visibles en el display) en la función y temperatura que se eligieron previamente y, al llegar a las 12:00, se terminará la cocción, o sea, el horno se prenderá automáticamente (el display exhibirá "0:00" además del símbolo "Man"), y emitirá un aviso sonoro "bip" durante 7 minutos.
- Apriete cualquier tecla para apagar el aviso sonoro (el horno continuará apagado).
- Gire las perillas de función y temperatura hasta la posición "apagado".

#### Observaciones:

- Para visualizar el tiempo restante de cocción, o incluso alterar o cancelar el timer, apriete la tecla "SEL" hasta que aparezca el símbolo "⏸" en el display. En este momento se podrá ver el tiempo restante de la función, así como alterar o cancelar la función (dejar el tiempo en cero) por medio de las teclas "-" y "+" (girar las perillas de temperatura y función apaga el horno pero no cancela el timer).
- Para visualizar la hora programada para el término de la cocción, apriete la tecla "SEL" repetidamente hasta que el símbolo "→" aparezca en el display. En ese momento se puede visualizar la hora final de cocción, así como alterarla (para eso utilice las teclas "-" y "+").
- Al finalizar el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente (el display mostrará "0:00" y el símbolo "Man"), y emitirá un aviso sonoro ("bip") durante siete minutos.
- Apriete cualquier tecla para apagar el aviso sonoro "bip" (el horno continuará apagado). Gire las perillas de función y temperatura hasta la posición apagado.
- Si la tecla "SEL" se aprieta nuevamente, el horno volverá a funcionar; por eso siempre gire las perillas de temperatura y función hasta la posición apagada.

## Bloqueo del tablero de mandos

El horno tiene un bloqueo del tablero de mandos, cuya finalidad es evitar que los niños operen el aparato sin la orientación de un responsable.

Para accionar el bloqueo del tablero de mandos, proceda de acuerdo a los pasos siguientes:

- Para bloquear, así como para desbloquear el tablero de mandos del horno, apriete la tecla "+" por aproximadamente 5 segundos. El accionamiento de esa función se indica por medio del símbolo "⏸" visible en el display del horno.

#### Observaciones:

- Al accionar el bloqueo del tablero de mandos con el horno funcionando sin el timer programado, el aparato se apagará automáticamente. En este caso, al desbloquearlo, el horno volverá a funcionar (continuará la cocción).
- No se puede accionar el bloqueo del tablero de mandos con el minutero activado.

## Alterar la intensidad de la alarma

Se puede alterar la intensidad del sonido de la alarma ("bip") del horno. Para eso, apriete la tecla "SEL" repetidamente hasta que aparezcan los siguientes códigos en el display del horno: "L1", "L2" o "L3". En ese momento, apriete la tecla "-" o "+" para definir la intensidad del sonido, siendo que "L1" es bajo, "L2" es mediano y "L3" es alto.

## Espiedo giratorio

- Este recurso está disponible en las ocho funciones del horno.
- Ubique la bandeja recogedora en el primer nivel de los estantes, ponga el soporte para el espiedo giratorio

cerciorándose de que lo haya fijado correctamente en la bandeja recogedora, como muestra la figura 6 y, por último, ponga el espiedo giratorio sobre su respectivo soporte, encajándolo en la lateral interna derecha del horno (eje del motor).

- As introducir el espiedo en la carne, recuerde de dejar el peso equilibrado. Use las grapas presentes en el espiedo para fijar la carne en él. Para utilizar las grapas del espiedo, apriételos y aflójelos según la necesidad.

### ¡ATENCIÓN!

**El peso máximo soportado por el espiedo giratorio es de 4,5 kg. Utilizar alimentos con peso superior al máximo permitido puede causarle daños al mecanismo del espiedo giratorio.**

- Para ayudar en el manejo del espiedo giratorio, utilice el mango removible que viene con el horno. El mango removible no debe quedar dentro del horno cuando esté prendido.
- Si es necesario, para ayudar a manejar el espiedo giratorio cuando esté caliente, utilice un guante térmico (no viene con el horno).

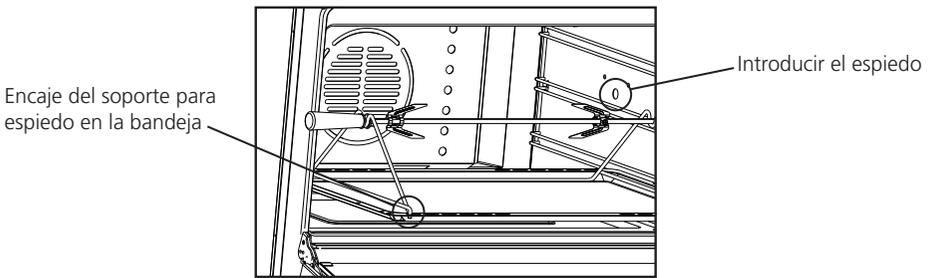


Fig. 6

## Soportes de los estantes

- El horno tiene dos soportes para estantes ubicados en las laterales internas del aparato y, por su vez, tienen 3 niveles de altura, contados de abajo hacia arriba, como muestra la figura 7.
- Al poner la rejilla dentro del horno, tenga cuidado de dejar la manija hacia arriba y hacia el fondo del horno, como muestra la figura 8.

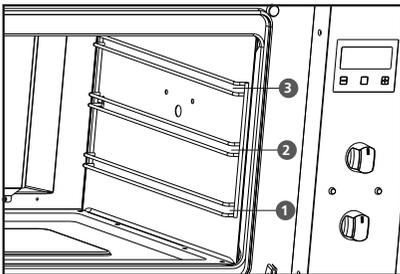


Fig. 7

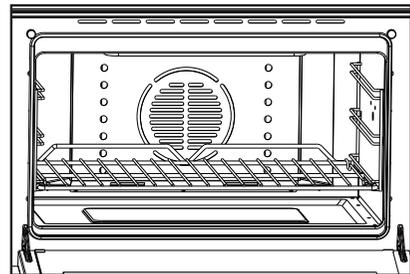


Fig. 8

- Las bandejas/rejillas que vienen con el horno pueden tirarse hasta 2/3 de su largo hacia afuera del aparato con seguridad.

### ¡ATENCIÓN!

**No colocar recipientes directamente sobre la base inferior interna del horno.**

- Observe que la bandeja y las rejillas se coloquen correctamente en los soportes de los estantes.
- Para retirar los soportes laterales para los estantes, primero se tienen que sacar las rejillas o la bandeja de adentro del horno.
- Para retirar el soporte del estante, primero tírelo hacia afuera del horno, después empújelo hacia arriba y, por último, tírelo en el sentido opuesto a la lateral en que está fijado el soporte, como muestra la figura 9.
- Para encajarlo nuevamente, haga los movimientos inversos a los mencionados anteriormente.

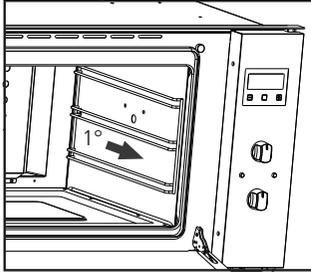


Fig. 9

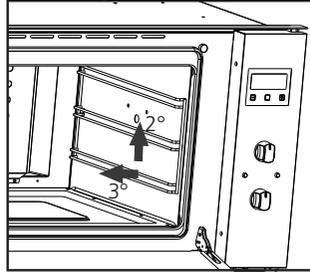


Fig. 10

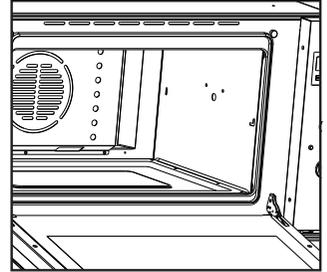


Fig. 11

## Ventilador de enfriamiento

El horno está equipado con un ventilador desarrollado para enfriar la estructura externa del producto, principalmente la puerta y el tablero de mandos, que se activa automáticamente durante la cocción.

El aire caliente se conduce hacia afuera de la estructura del horno por medio de las aberturas ubicadas en el área posterior de la puerta. Cuando el horno se apaga, el ventilador permanecerá prendido hasta que el aparato se enfríe suficientemente.

## Dispositivo de seguridad

Para evitar recalentamiento de la superficie externa del horno debido al mal uso o instalación inadecuada, el aparato posee un dispositivo de seguridad que lo apaga automáticamente. El horno volverá a funcionar así que la temperatura del aparato se reduzca a un nivel seguro para su funcionamiento.

## Instalación

- Recomendamos que la instalación se haga por la Red de Servicios Autorizados TRAMONTINA (consulte el librito que viene con el producto).

### ¡ATENCIÓN!

Esa instalación **NO ES GRATUITA**, siendo que los gastos de mano de obra y accesorios son por cuenta del consumidor.

- Toda y cualquier preparación del local para la instalación del horno, es de entera responsabilidad del consumidor, incluyendo: albañilería, instalaciones eléctricas, tomacorrientes, disyuntor, disyuntor residual (DR), muebles y otros accesorios que no vengan con el horno.
- Las posibles las mantenencias las debe realizar exclusivamente la Red de Servicios Autorizados. TRAMONTINA.
- TRAMONTINA no se responsabiliza por accidentes (daños a personas, animales, objetos, etc.) causados por una instalación que no se haya hecho de acuerdo a las informaciones contenidas en este manual.

- Los dispositivos de seguridad y regulado automático del horno, durante su vida útil, pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor del componente, debidamente autorizado.

### ¡ATENCIÓN!

Una instalación mal hecha o fuera de los estándares determinados en este Manual de Instrucciones puede provocar serios daños al producto y llevar a la pérdida de la garantía.

- Para evitar daños al piso y al producto, apoye el horno sobre un cartón antes de instalarlo.
- Retire las rejillas y las bandejas de dentro del horno antes de desplazarlo.
- No utilice la manija de la puerta o cualquier otra parte de la estructura frontal del horno para cargarlo.
- Al proceder a la instalación del horno, ejecútela siempre con ayuda de otra persona, evitando así una posible lesión muscular.

## Nicho de instalación

- Para un buen funcionamiento del horno, el mueble de la cocina donde se vaya a embutir el producto debe tener características como muestra la figura 12.
- Es indispensable garantizar la circulación de aire en las partes laterales y trasera del horno; por lo tanto, se deben respetar las aberturas del mueble. Se debe abrir la parte trasera del mueble para garantizar una buena ventilación. El espacio del mueble en el que se instalará el producto debe estar de acuerdo a la figura 12.
- Las medidas de la figura 12 se encuentran en escala de milímetros (mm).

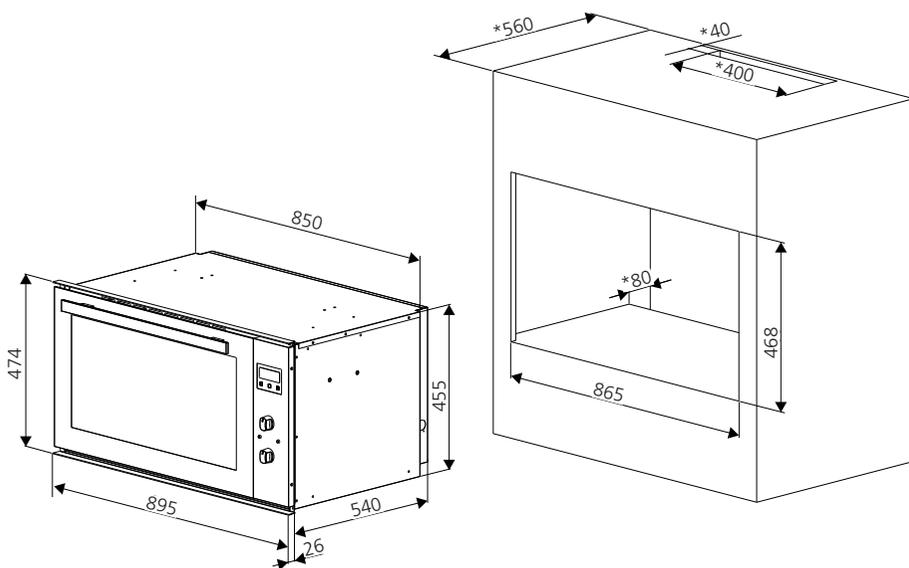


Fig. 12

\*Medida mínima

- La base del mueble donde se instalará el horno, debe ser sólida, nivelada y estar apta para soportar un peso aproximado de 70 kg
- El material del mueble en el que se vaya a instalar el horno debe resistir a un calor mínimo de 90°C.
- Levante el horno utilizando las asas laterales (figura 14).
- Al instalar el horno, tenga cuidado para que las laterales del producto no entren en contacto directo con las paredes del mueble.

**¡ATENCIÓN!**

En caso de una eventual retirada del horno para mantenimiento, TRAMONTINA no se responsabiliza por defectos estéticos en el mueble (mármol, granito, etc.).

## Fijación del horno

- Centralice el horno en el mueble y fíjelo utilizando los 4 tornillos que vienen con el producto, como muestra la figura 13.
- El horno se debe fijar al mueble de manera que no se pueda desplazar durante el uso. Verifique si el cable de alimentación del horno no está trabado.

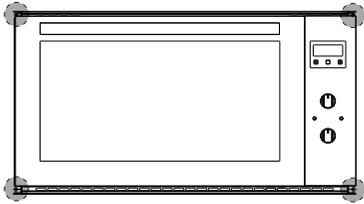


Fig. 13

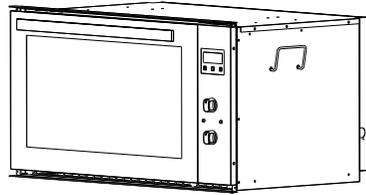


Fig. 14

## Instalación eléctrica

**¡ATENCIÓN!**

Antes de realizar la conexión eléctrica, verifique si las características de la instalación eléctrica de su residencia están de acuerdo a las informaciones indicadas en la etiqueta del horno. El aparato funciona en 220 V ( $\pm 5\%$ ), 60 Hz.

- Conecte el producto a un circuito propio y exclusivo.
- La conexión del cable de alimentación se debe hacer con el conector que viene con el producto (figura 15).

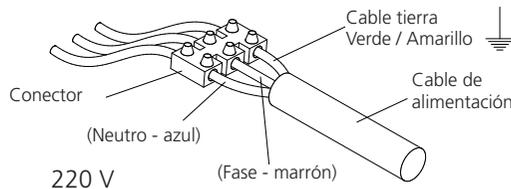
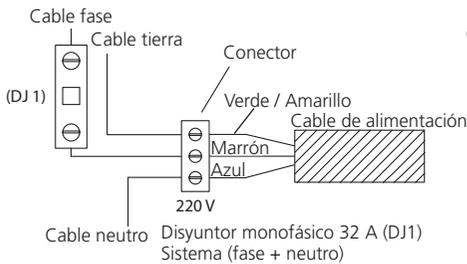
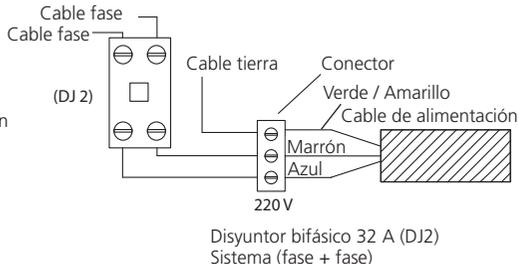


Fig. 15

- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V (fase + neutro), utilice disyuntor termomagnético monofásico de 16 A en el cable fase, como muestra la figura 16.
- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V (de dos fases), utilice un disyuntor termomagnético bifásico de 16 A, conforme figura 17.



**Fig. 16**



**Fig. 17**

- La conexión del cable a tierra es obligatoria. El cable de alimentación ya tiene un cable embutido con esa finalidad, debiendo instalarse de acuerdo a la norma de su país.
- En caso de conexiones a tierra ineficientes, se recomienda utilizar el dispositivo “DR” (dispositivo de protección contra corriente diferencial/residual).
- La sección de los cables de la red eléctrica, desde el cuadro de disyuntores hasta el punto de conexión del producto debe estar de acuerdo a la tabla 3.

Distancia hasta el cuadro de distribución	Hasta 25 metros	Hasta 40 metros	Hasta 70 metros
Sección mínima del conductor	2,5 mm <sup>2</sup>	4,0 mm <sup>2</sup>	6,0 mm <sup>2</sup>

**Tabla 3**

## Advertencia

- No utilice extensiones ni adaptadores para conectar la placa de cocción.
- La instalación eléctrica de la residencia y el disyuntor deben ser compatibles con el uso del producto.
- Si el cable de alimentación está averiado se debe cambiar en el fabricante, agente autorizado o por persona calificada para ello, para evitar riesgos.
- Verifique periódicamente el estado de la instalación eléctrica del lugar donde está instalado el producto.
- No deje el cable de alimentación eléctrica en contacto con superficies calientes y cortantes. Nunca altere o use el cable de alimentación de manera diferente a la recomendada, para no provocar descarga eléctrica o daños al producto.
- En caso de dudas, consulte un electricista de confianza.

## Reemplazar las lámparas del horno

### ¡ATENCIÓN!

Cerciórese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

- Para retirar la lámpara gire la cubierta de vidrio hacia la izquierda, como muestra la figura 24, y saque la lámpara del soporte.
- Las lámparas utilizadas en el horno son halógenas con potencia de 25 W, 220-230 V., tipo E 14 y resisten a una temperatura máxima de 300 °C.
- Al recolocar las lámparas, cerciórese de que la cobertura de vidrio de cada una se haya colocado bien, protegiendo así las lámparas de las altas temperaturas.

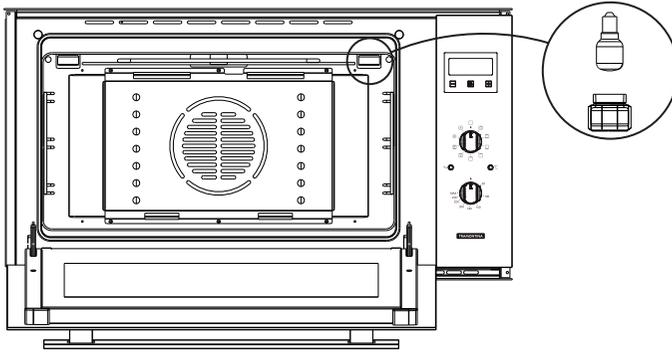


Fig. 19

## Retirar la puerta

### ¡ATENCIÓN!

Verifique si el horno no está caliente para evitar posibles quemaduras. Para sacar la puerta del horno, utilice siempre las dos manos y, además, no levante ni cargue la puerta del horno por la manija.

- Abra completamente la puerta del horno.
- En cada lateral del aparato, más exactamente en su parte inferior, hay 2 bisagras en las que se tiene que introducir una herramienta metálica en forma de "L" con cerca de 3 mm (un par de herramientas metálicas en forma de "L" vienen con el horno) en sus orificios, como muestra la figura 20.
- Con ese procedimiento, las bisagras quedarán bloqueadas en posición abierta.
- Sujete la puerta por los 2 lados con las dos manos, ciérrela ligeramente, tírela hacia arriba y vaya cerrándola y tirando la puerta hacia sí mismo lentamente hasta que toda la bisagra salga del armazón del horno (figura 21).
- Después de retirar la puerta del horno, póngala sobre una superficie plana y estable, cubierta preferentemente con un paño blando, para no arañarla.

### ¡ATENCIÓN!

Nunca retire las herramientas metálicas en forma de "L" que se introdujeron en las bisagras mientras la puerta esté desencajada del horno.

No utilice el horno mientras la puerta no esté armada correctamente.

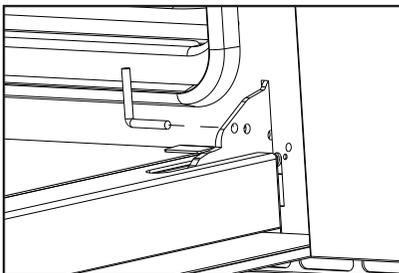


Fig. 20

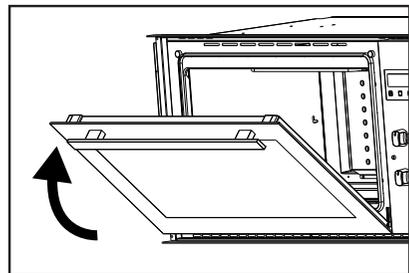


Fig. 21

# Reinstalar la puerta

## ¡ATENCIÓN!

Para reinstalar la puerta del horno, utilice siempre las dos manos para evitar accidentes. No levante ni cargue la puerta del horno por la manija.

- Ubique la base de la puerta del horno en los dos encajes presentes en la estructura del aparato (figura 21).
- Abra completamente la puerta del horno y enseguida retire las dos herramientas metálicas en forma de "L" que se introdujeron anteriormente en las dos bisagras (figura 20).
- Cierre la puerta lentamente y verifique si está correctamente encajada en el horno.
- **Nunca retire las herramientas metálicas en forma de "L" que se introdujeron en las bisagras mientras la puerta esté desencajada del horno.**

## Vidrios de la puerta

### Retirar los vidrios

- Para tener acceso a los vidrios de la puerta, primero habrá que retirarla del horno. Para eso, vea el punto "Retirar la puerta".
- Con la puerta del horno sobre una superficie plana y estable, retire las dos piezas metálicas en forma de "L" ubicadas en la base de la puerta. Cada pieza fijada con dos tornillos, como muestra la figura 22.
- Para retirar los vidrios de la puerta, retire primero el interno y después el intermedio. En ambos vidrios, tírelos hacia abajo para retirarlos de la puerta.
- Ponga los vidrios sobre una base plana, estable y limpia, para evitar arañarlos o incluso quebrarlos.
- **Nunca retire las herramientas metálicas en forma de "L" que se introdujeron en las bisagras mientras la puerta esté desencajada del horno.**

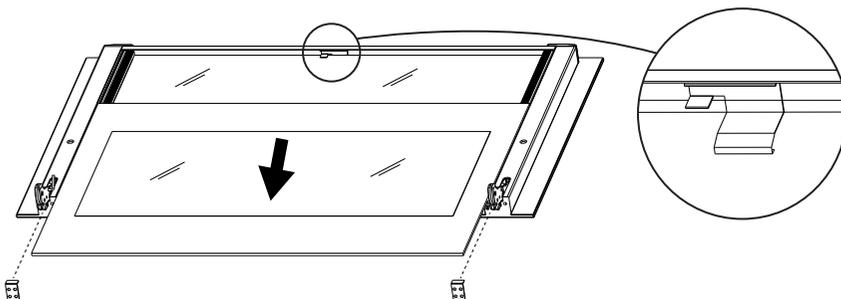


Fig. 22

### Instalar los vidrios

- Al reinstalar el vidrio intermedio, cerciórese de instalar el soporte metálico de los vidrios correctamente, como detalla la figura 22.
- El vidrio interno se debe instalar con la serigrafía hacia el lado opuesto al del horno (con la serigrafía hacia la puerta).
- Al reinstalar los vidrios, cerciórese de que las inscripciones presentes en los vidrios estén hacia la base de la puerta.
- Al reinstalar los vidrios, cerciórese de que las juntas estén bien instaladas.

- Fije las dos piezas metálicas en forma de “L” en la base de la puerta, como muestra la figura 22.
- **Nunca retire las herramientas metálicas en forma de “L” que se introdujeron en las bisagras mientras la puerta esté desencajada del horno.**

## Limpieza

### ¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el cable de alimentación del horno de la red eléctrica o apague el disyuntor.

- **Se recomienda limpiar el horno siempre después de cada uso, garantizando así su buen estado.**
- Lo ideal es que el horno esté todavía tibio, pero no caliente. Así, la capa de grasa depositada por los vapores de los alimentos todavía estará suelta y, en consecuencia, será más fácil retirarla. Después que el horno se enfría, esa fina capa de grasa tiende a transformarse en una costra más resistente y, en consecuencia, más difícil de limpiar.
- **No utilice máquinas de limpieza a vapor en el horno.**
- La limpieza del horno no la deben realizar niños.
- Evite que el agua o productos de limpieza lleguen a las resistencias y principalmente al mecanismo del ventilador.
- Cuidado para no golpear los moldes, asaderas y rejillas en las bandejas recogedoras para no perjudicar su revestimiento esmaltado.
- Nunca retire costras con cuchillos, esponja de alambre u otros utensilios que puedan perjudicar el revestimiento.
- No utilice productos de limpieza que contengan cloro o ácidos, porque pueden sacarle el brillo a la terminación de las superficies.
- Nunca utilice productos abrasivos para la limpieza, como: pulidor, esponjas abrasivas o de alambre, detergentes corrosivos, entre otros u objetos puntiagudos que puedan arañar/perjudicar las superficies.

## Limpieza de las piezas esmaltadas y cromadas

- Para limpiar las partes esmaltadas y cromadas (bandejas recogedoras, rejillas y soportes de los estantes), use un paño o esponja blanda humedecidos con agua tibia y detergente neutro. Siempre séquelos bien después de la limpieza.
- Las temperaturas elevadas podrán quemar el esmalte, ocasionando una ligera decoloración que es normal y no altera la operación del producto.
- El esmalte del horno es resistente y de fácil limpieza, pero los ácidos de frutas calientes, como limón, ciruelas, etc. podrán dejar manchas oscuras en las superficies esmaltadas. Sin embargo, esas manchas no perjudican el funcionamiento del horno.
- Al recolocar los soportes de los estantes, cerciórese de que se fijaron correctamente.

## Tablero de mandos

- Para limpiar el tablero de mandos, utilice un paño blando humedecido con agua y detergente neutro.
- Evite refregar las serigrafías del tablero y, al secarlo, use un paño blando o franela.

## Junta de la puerta

- Para limpiar la junta de la puerta, utilice un paño blando humedecido con agua tibia y detergente neutro.
- Para secarla, use un paño blando o franela.

- No retire la junta de la puerta del horno y no la refriegue cuando vaya a limpiar el aparato.
- No utilice el horno sin la junta de la puerta o con ella averiada.

## Vidrios de la puerta

### ¡ATENCIÓN!

Limpie los vidrios de la puerta del horno solamente cuando esté fríos. En caso contrario podrá ocurrir un choque térmico (quiebra).

- Para facilitar la limpieza de los vidrios de la puerta, se puede retirar ésta. Para eso, verifique los puntos "Retirar la puerta" y "Retirar los vidrios de la puerta".
- Para limpiar los vidrios de la puerta, utilice un paño blando humedecido con agua tibia y detergente neutro.
- Para secarlos, use un paño blando o franela.
- No use materiales de limpieza abrasivos o raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden dañar la superficie y quebrar el vidrio.
- Al limpiar los vidrios, siempre apóyelos sobre un paño blando, para evitar posibles arañados de los vidrios.

## Consejos prácticos de cocción

### ATENÇÃO!

As informações a seguir são apenas sugestões que podem variar conforme a sua experiência pessoal.

- Para definir el tiempo total de cocción, siempre tenga en consideración el peso y cantidad del alimento que pretende cocinar.

## Asando tortas:

### SUGERENCIA:

Para obtener un mejor resultado, unte la tortera (ya sea con aceite o con margarina) que se utilizará para cocinar la torta solamente en la parte inferior. La intención de no untar las laterales de la tortera es que la torta se pegue solamente en esa parte, haciendo que quede más firme en el momento de sacarla del horno, evitando que se baje.

- Precaliente el horno y no abra la puerta durante la cocción para impedir que la torta "quede cruda en el medio".
- Si la masa está muy seca, aumente 10°C la temperatura y reduzca el tiempo de cocción.
- Si la masa se cortó, reduzca 10 °C la temperatura. Cuando haga otra torta, use menos líquido.
- Cuando la masa esté muy oscura por arriba, ponga la torta en un estante más bajo, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Si la masa se pega a la tortera, para la próxima torta únte bien la tortera y espolvoréela con harina.
- Si la torta está bien cocinada internamente, pero cruda en los bordes, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción. Cuando haga otra torta, utilice menos líquido.

## Asando carne:

- Carne blanca: Ajuste la temperatura entre 180 y 200 °C.

- Carne roja: Que necesite cocinarse bien externamente, quedando blanda y jugosa internamente. Se recomienda ajustar la temperatura inicial entre 200 y 220 °C durante un período y después reducir la temperatura de acuerdo a la necesidad. Ponga la carne al centro de la rejilla o bandeja.

## Asando panes:

- Utilice una temperatura de 160°C y deje el pan asándose durante aproximadamente 35 minutos. Pueden ocurrir variaciones en el tiempo de cocción debido al peso o cantidad de panes dentro del horno. Al asar un pan siempre precaliente el horno.

## Solución de problemas

Problemas:	Causas / Verificar si:
El horno no prende	<p>Saltó el disyuntor de la instalación eléctrica de la residencia.</p> <p>El cable de alimentación está bien conectado o tiene algún problema.</p> <p>Hay energía eléctrica.</p> <p>Tensión del horno es la misma que la de la residencia.</p> <p>Se apagó por recalentamiento.</p>
Las lámparas no se prenden	<p>hay energía eléctrica.</p> <p>La lámpara está quemada.</p> <p>La lámpara está mal instalada.</p>
Horno apaga automáticamente antes del timer programado	<p>Ocurrió recalentamiento.</p>
Agua condensada, proveniente del vapor, cae sobre los alimentos	<p>No deje los alimentos dentro del horno más de 15 minutos después de cocinados.</p>

Tabla 2

# Especificaciones Técnicas

Forno Maxi Inox 90 F8		
Referencia		94855/221
Tensión (V)		220
Frecuencia (Hz)		60
Grado de protección		IPX0
Clase de construcción		Clase I
Temperatura máxima (°C)		260
Potencia de las lámparas (W)		2x25
Potencia Asar (W)		1770
Potencia calentamiento superior (W)		760
Potencia calentamiento inferior (W)		1080
Potencia Asar combinado (W)		1780
Potencia turbocalentamiento (W)		2300
Potencia Grill (W)		1700
Potencia turbogrill (W)		1720
Potencia Descongelar (W)		65
Potencia total (W)		2300
Corriente (A)		11
Dimensiones externas del horno (mm)	Altura	474
	Ancho	895
	Profundidad	566
	Profundidad con la manija	578
Dimensiones internas útiles del horno (mm)	Altura	282
	Ancho	620
	Profundidad	408
Dimensiones del nicho de instalación (mm)	Altura	468
	Ancho	865
	Profundidad	560
Volumen útil (litros)		72
Volumen total (litros)		78
Peso neto (kg)		48,20
Peso bruto (kg)		51,90

Tabla 3

# Certificado de garantía

- **TRAMONTINA TEEC S.A.** ofrece garantía por este producto contra cualquier vicio o defecto de fábrica durante un periodo total de 24 (veinticuatro) meses.
- El plazo de la garantía comienza en la fecha de emisión de la boleta de compra del equipo, que deberá adjuntarse a este certificado, siendo que la garantía solamente será válida mediante la presentación dicha boleta.
- La garantía incluye el cambio de piezas y mano de obra en la reparación de vicios o defectos de fábrica constatado por **TRAMONTINA TEEC S.A.** y efectuados

por un Servicio Autorizado **TRAMONTINA** en las ciudades que poseen Servicio Autorizado.

- Las piezas plásticas, gomas, vidrios, filtros metálicos, filtros de carbón activado, lámparas y tubo flexible, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de las piezas y las consecuencias derivadas de estos hechos poseen garantía de 90 días. **TRAMONTINA TEEC S.A.** respeta la garantía legal de 90 días, contados a partir de la fecha de expedición de la boleta de compra del producto.

## La garantía se invalidará si:

- Las recomendaciones de uso y de limpieza de este manual no se respetaran.
- El horno **TRAMONTINA** no se instaló o utilizó en desacuerdo con el Manual de Instrucciones.
- El horno **TRAMONTINA** se conectó en tensión diferente a la especificada.
- El horno **TRAMONTINA** hubiese recibido malos tratos, descuidos (arañados, deformaciones o similares en consecuencia de la utilización, bien como aplicación de productos químicos o similares que provoquen daños a

la calidad del material o componente) o que haya sufrido alteraciones, modificaciones o reparaciones hechas por personas o entidades no autorizadas por **TRAMONTINA TEEC S.A.**

- El problema hubiese sido causado por accidente o mal uso del producto por el consumidor.
- **El horno TRAMONTINA no se utilizó exclusivamente para uso doméstico.**
- Se hubiese retirado y/o alterado el número de serie de la etiqueta de identificación del producto.

## La garantía no cubre:

- Piezas desgastadas por el uso normal/natural;
- No funcionamiento o fallas derivadas de interrupciones del abastecimiento de energía eléctrica en el lugar donde esté instalado la **campana TRAMONTINA** o de oscilaciones de tensión superiores a lo establecido en este Manual.
- Piezas averiadas debido a accidentes de transporte o manejo, abollados, arañados o actos y efectos de la naturaleza, tal como descargas atmosféricas, lluvia, inundaciones, etc.
- Transporte hasta el local definitiva de la instalación, piezas, materiales y mano de obra para la preparación del local donde se instalará el horno **TRAMONTINA**, tales como: red eléctrica, conexión a tierra, albañilería, muebles, etc.
- Funcionamiento anormal del horno **TRAMONTINA**

debido a falta de limpieza y exceso de residuos, o debido a objetos en su interior, extraños a su funcionamiento y finalidad de utilización.

- Si es necesario utilizar materiales que no vengan con el producto, así como mano de obra específica para la preparación del lugar de instalación, los gastos serán de total responsabilidad del consumidor.
- Transporte del producto desde la fábrica hasta la casa del cliente o viceversa.
- Gastos relativos al local de instalación, como muebles o incluso la mesada de granito, mármol u otro material cualquiera.
- Costos generados por un reclamo donde el Servicio Autorizado no averigua repuestos con defecto de fabricación o por uso no indicado en el manual de instrucciones, podrán ser cobrado del consumidor.

## Condiciones de la garantía:

- En las localidades no atendidas por la red de Servicios Autorizados, o fuera del perímetro urbano, la campana que necesite reparación en garantía deberá entregarse en el Servicio Autorizado más cercano, con gastos de flete y riesgos de accidente por cuenta del cliente propietario.
- Gastos derivados de la instalación de piezas que no pertenezcan al horno **TRAMONTINA**, son responsabilidad del consumidor.
- **TRAMONTINA TEEC S.A.**, debido a la evolución continua de sus productos, se reserva el derecho a alterar características generales, técnicas y estéticas sin previo aviso.

- Este aparato fue probado y controlado por personal especializado antes de dejar la fábrica, de modo de garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
- Las piezas de reposición originales se encuentran en la Red de Servicios Autorizados.
- Cualquier vicio o defecto constatado en este producto debe comunicarse inmediatamente al Servicio Autorizado **TRAMONTINA** más cercano a su residencia, cuyo contacto y dirección se encuentra en la lista que viene con el producto, en el sitio ([www.tramontina.com](http://www.tramontina.com)) o informado por el Servicio de Atención al Consumidor **TRAMONTINA**.

- Cualquier mantenimiento o regulado que sea haga necesario se debe realizar con cuidado y por personal calificado. Por este motivo, recomendamos recurrir siempre a la Red de Servicios Autorizados, especificando el modelo de su aparato, así como el número de serie, que se encuentra en la caja externa o en la parte interna de la campana **TRAMONTINA**.

**Nota:**

**Todos los repuestos con defecto de fabricación, confirmados por TRAMONTINA Teec S/A o por el Servicio Autorizado, siempre en el periodo de la garantía, serán reemplazados sin costo. No hay cambio de producto.**

## Responsabilidad ambiental

---

Tramontina administra los recursos naturales para optimizar su utilización, reducir los desperdicios y así minimizar los impactos de sus consumos y de sus productos.

Sepa más en [tramontina.com.br/responsabilidade-ambiental](http://tramontina.com.br/responsabilidade-ambiental)

### Embalaje

Los materiales que componen el embalaje son reciclables. Por eso, para desecharlos, separe adecuadamente los plásticos, papeles y cartón que forman parte del embalaje de este producto, destinándolos, preferentemente a recicladores.

### Producto

Este producto se ha desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar; sin embargo, no se puede desechar en la basura doméstica. De esta forma, observe la legislación local para desechar su electrodoméstico de forma correcta, sin perjudicar el medioambiente.

## Central de Atención Tramontina

---



+55 [11] 4861.3981  
atendimento@  
tramontina.net

La Central de Atención Tramontina está a su disposición para aclarar dudas, recibir críticas, sugerencias y registrar reclamos de nuestros productos, de lunes a viernes, de 7:30 a 17 h.

Cambie los repuestos solamente en una Asistencia Técnica Autorizada por Tramontina.

Consulte la lista de los autorizados en el folleto que viene con su producto o en el sitio [www.tramontina.com/at](http://www.tramontina.com/at).

**Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230**  
**CEP 95185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil**  
**tramontina.com**

**TRAMONTINA**

**CERTIFICADO DE GARANTÍA - TRAMONTINA TEEC**

Nº. de Factura o Nº de Serie:

Fecha de Compra:

Sello o nombre del punto de venta

Para el consumidor:

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.



**TRAMONTINA**

**REGISTRO DEL PUNTO DE VENTA - TRAMONTINA TEEC**

Nº. de Factura:

Nº. de Serie:

Fecha de Compra:

Nombre y apellido:

Ciudad/Provincia:

Nº. de teléfono del usuario:

Para el punto de venta.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.

**TRAMONTINA**

[tramontina.com](http://tramontina.com)