



MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNOS DE EMPOTRAR

MODELOS:

VORTEX SILVER, SILVER VORTEX, BLACK VORTEX,
DARK VORTEX, WELLER, FUSION, OBSIDIAN



MARCA: SUPRA

- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual y consérvelo para futuras referencias.
- Imagen de carácter informativo.

Contenido


PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	3
VENTILACIÓN DE LA COCINA.....	6
DIMENSION DE EMPOTRE, PRODUCTO E INSTALACIÓN DE HORNO.....	7
HORNO ELÉCTRICO	7
CONEXIÓN DE GAS	10
PASOS PARA LA CONEXIÓN A GAS MODELOS: VORTEX SILVER, BLACK VORTEX, WELLER	11
CAPACIDAD TÉRMICA POR QUEMADOR	12
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	12
DIAGRAMA ELÉCTRICO	14
MODELOS: VORTEX SILVER, BLACK VORTEX, DARK VORTEX, SILVER VORTEX	14
MODELO: WELLER.....	15
MODELOS: FUSION, OBSIDIAN	16
INSTRUCCIONES DE USO.....	17
PANEL DE CONTROL.....	17
MODELOS: VORTEX SILVER, BLACK VORTEX, SILVER VORTEX, DARK VORTEX	17
DISPLAY DIGITAL.....	17
AJUSTE DE LA HORA DEL DÍA.....	17
AJUSTE DE ALARMA DEL TIMBRE	18
CANCELAR LA ALARMA DE TIMBRE	18
PROGRAMACION AUTOMATICA DE COCCIÓN.....	18
PERILLA DE HORNO (QUEMADOR INFERIOR GAS)	20
PERILLA DE HORNO (QUEMADOR SUPERIOR ELÉCTRICO).....	21
PERILLA DE FUNCIONES	21
MODELO: WELLER.....	22
PERILLA DE HORNO (QUEMADOR INFERIOR GAS)	22
TEMPORIZADOR MECÁNICO.....	23
PERILLA DE HORNO (QUEMADOR SUPERIOR ELÉCTRICO).....	23
PERILLA DE FUNCIONES	24
MODELO: FUSIÓN	24
PERILLA DE HORNO SUPERIOR E INFERIOR	25
TEMPORIZADOR MECÁNICO.....	25
PERILLA DE FUNCIONES	26
MODELO: OBSIDIAN.....	27
DISPLAY LED TOUCH DIGITAL	27
PRENDER:	27

MODO MANUAL.....	27
AJUSTE DE LA HORA DEL DIA.....	28
ALARMA DE TIMBRE.....	28
PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	28
BLOQUEO INFANTIL.....	30
PERILLA DE HORNO SUPERIOR E INFERIOR.....	30
PERILLA DE FUNCIONES.....	31
ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS ANTIGUOS.....	32
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA ACERO INOXIDABLE.....	33
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO.....	34
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO.....	35


PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

“PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO”.

Antes de utilizar el horno, lea detenidamente este manual y consérvelo para futuras referencias. Las características de su horno pueden variar ligeramente de las descritas en este manual, puesto que las siguientes instrucciones de funcionamiento cubren varios modelos. Las advertencias y las instrucciones importantes de seguridad que incluye este manual no contemplan todas las situaciones que puedan producirse. Es su responsabilidad usar el sentido común y realizar la instalación, el mantenimiento y el funcionamiento del aparato con precaución y cuidado.

	<p style="text-align: center;">SÍMBOLO DE ALERTA PARA SEGURIDAD</p> <p>Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan: Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.</p> <p>Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionarán que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.</p>
---	--

Este manual contiene mensajes importantes de seguridad. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

<p> ¡ATENCIÓN! PARA SU SEGURIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES. • ASEGÚRESE QUE LOS MUEBLES CERCANOS A SU

PARRILLA, ASÍ COMO EL MURO SOPORTEN UNA TEMPERATURA DE 100°C, PARA QUE NO SUFRAN DEFORMACIONES.

- **NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.**
- **INSTALE SU PRODUCTO CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DEL EMPOTRE PARA EVITAR DAÑOS A SUS MUEBLES POR TEMPERATURA.**

SI HUELE A GAS:

- **ABRA LAS VENTANAS.**
- **NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.**
- **APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.**

- **LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESION DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.**

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR DAÑOS A LA INTEGRIDAD FÍSICA, RIESGO DE FUEGO O EXPLOSIÓN.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DEL HORNO

- Las fugas de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o incluso la muerte, así como daños materiales.
- No almacene ni utilice gasolina ni líquidos que produzcan vapores o líquidos inflamables cerca de este u otros aparatos.
- No utilice el aparato cerca de ninguna estructura, superficie u objeto inflamable tales como papel, ropa, aceite, etc.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Los niños deben mantenerse alejados del aparato y deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca altere ningún componente del horno. Cualquier modificación del aparato está estrictamente prohibida y puede ser muy peligroso. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica. Ignorar las recomendaciones e instrucciones puede provocar lesiones y serios daños físicos.
- Este aparato deberá ser usado para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Nunca utilice su aparato como calefactor.
- No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagar los quemadores.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades mentales sensoriales o físicas reducidas, o bien sin la experiencia ni el conocimiento

suficiente sobre la utilización del aparato a menos que reciban la supervisión y asistencia de una persona responsable de su seguridad.

- Este aparato está diseñado y fabricado para utilizar gas L.P, si requiere un cambio de tipo de gas contiene boquillas para gas natural (dependiendo modelo), el cual es necesario que se realice por un técnico especializado.
- No intente nunca apagar una llama con agua, ¡PELIGRO! de quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y cierre la válvula de gas.
Apagar el aparato y cubrir la llama con una tapa o cubierta ignifuga.
- No ponga en funcionamiento si el aparato se encuentra dañado
- En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame nuestro servicio de asistencia técnica.
- Si una válvula se atasca, no hay que forzarla. Llame inmediatamente al técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.
- Los gráficos que se presentan en este manual de instrucciones son orientativos.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.
- Si el cable de alimentación es dañado éste solo puede ser reemplazado por el fabricante o el centro de servicio autorizado.
- Mantén los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- no debe utilizarse como calefactor de ambiente.
- Si huele gas:
 1. Abra las ventanas.
 2. No accione interruptores eléctricos.
 3. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
 4. Llame inmediatamente al servicio de supresión de fugas o a su proveedor de gas.
- Durante su uso el aparato se calienta. Tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores que se encuentran en el interior del horno.



ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO

- No colocar accesorios, film, papel para hornear, recipientes, bandejas en la base del compartimiento de cocción, ya que puede provocar una peligrosa subida de temperatura, y hacer que el horno se caliente demasiado. Los tiempos de cocción, asado, dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Antes de instalar su nuevo horno. compruebe que las medidas son correctas.
- Coloque su aparato sobre una superficie nivelada.
- No utilice un cable de corriente que tenga grietas o muestras de desgaste. No doble demasiado el cable del enchufe ni apoye objetos pesados sobre él.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un servicio técnico autorizado y se deberán utilizar solo repuestos originales. Bajo ninguna circunstancia deberá intentar reparar el aparato por cuenta propia. Las reparaciones llevadas a cabo por personas sin experiencia pueden ocasionar fallas graves de funcionamiento.
- El horno es un aparato pesado, colocarlo en un mueble requiere la ayuda de otra persona.
No utilizar la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble y no ejercer demasiada presión sobre la puerta abierta.
- Las partes accesibles pueden llegar a calentarse durante su uso. El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

- **La conexión de gas de la parrilla debe ser por un servicio técnico calificado.**



ADVERTENCIAS PARA EVITAR DAÑOS AL HORNO

- No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o espátulas metálicas filosas para limpiar la puerta de vidrio del horno o las cubiertas de vidrio con bisagras (según corresponda) debido a que pueden rayar la superficie, lo cual puede provocar la fractura del vidrio.
- No sentarse sobre el aparato.
- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No deje el horno sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasa y aceites.
- No deje objetos sobre la superficie de cocción.

Cabe mencionar que es únicamente de uso doméstico mas no industrial ni comercial.

Nota: Las imágenes de los hornos son de carácter ilustrativo.

- Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes.
- El consumo calorífico nominal de cada uno de los quemadores, se encuentra en la tabla de especificaciones.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN

El aparato debe ser instalado por personal calificado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por la instalación incorrecta que puede dañar a personas, animales y propiedades.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión de gas) y el ajuste del dispositivo sean compatibles. Las condiciones de ajuste para el horno se indican en la etiqueta (o placa de datos).



¡IMPORTANTE: El suministro de energía al aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en él.

La cocina debe mantenerse ventilada apropiadamente para dispersar el calor y la humedad producida por los procesos de cocción y calentamiento: en particular, se debe abrir una ventana o incrementar la velocidad del extractor después de un uso prolongado del horno

VENTILACIÓN DE LA COCINA

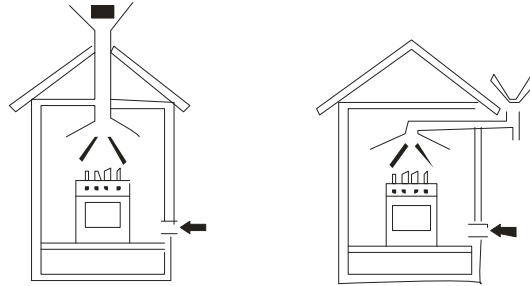


¡IMPORTANTE: Este aparato se puede instalar y usar solo en cocinas con ventilación apropiada para dispersar el calor y la humedad producida por los procesos de cocción y calentamiento. Se debe abrir una ventana o usar campana de extracción.

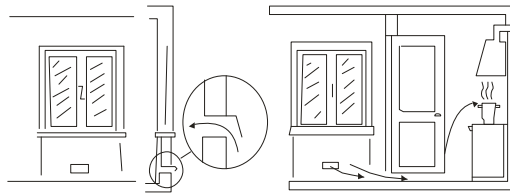
Se deben cumplir los siguientes requisitos.

- a) La cocina debe estar equipada con un sistema de escape que ventila los humos de la combustión hacia el exterior. Puede consistir en una campana o ventilador

eléctrico que se enciende cada vez que se use el horno. Un tubo de humos o un sistema de evacuación directa (solo para aparatos de cocina) al exterior.



- a) La cocina también debe tener un sistema que permita normalmente el flujo de aire necesario para la combustión. El sistema de circulación de aire puede tomar aire directamente desde el exterior por medio de un tubo con una sección interna de al menos 100 cm² ; **la abertura no puede, bajo ninguna circunstancia, ser bloqueada accidentalmente.**



Ejemplos de apertura de ventilación

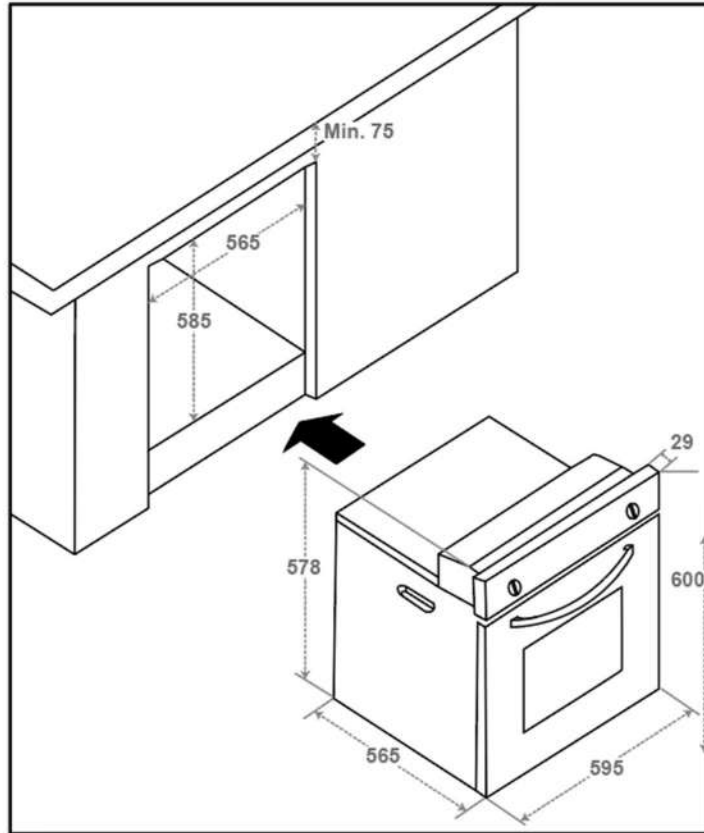
Nota: El gas licuado de petróleo es más pesado que el aire y, por lo tanto, se asienta hacia abajo. Por lo tanto, las áreas que contienen cilindros de GLP también deben estar equipadas con aberturas hacia el exterior para la ventilación del gas en caso de fugas. Los cilindros de GLP no deben, por lo tanto, instalarse o almacenarse en habitaciones o áreas de almacenamiento que estén bajo el nivel del suelo (sótanos, etc.) ya sea que estén parcial o completamente llenos. Es una buena idea mantener solo el cilindro que se usa en la habitación, colocado de manera que no esté sujeto al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.)

DIMENSION DE EMPOTRE, PRODUCTO E INSTALACIÓN DE HORNO.

Para garantizar que el funcionamiento correcto del horno, el mueble de montaje debe ser el adecuado. El horno está diseñado para instalación empotrada en armarios de cualquier material resistente al calor. Se debe cumplir con las dimensiones indicadas en las siguientes figuras.

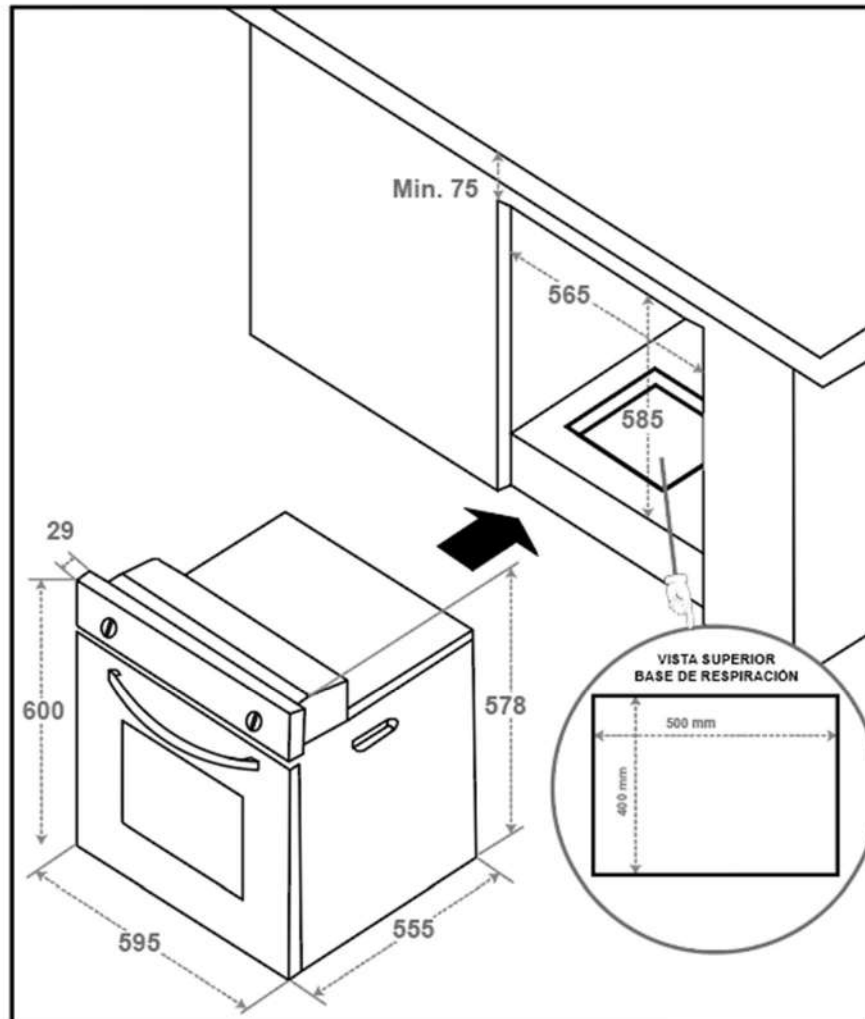
HORNO ELÉCTRICO

HORNO ELÉCTRICO



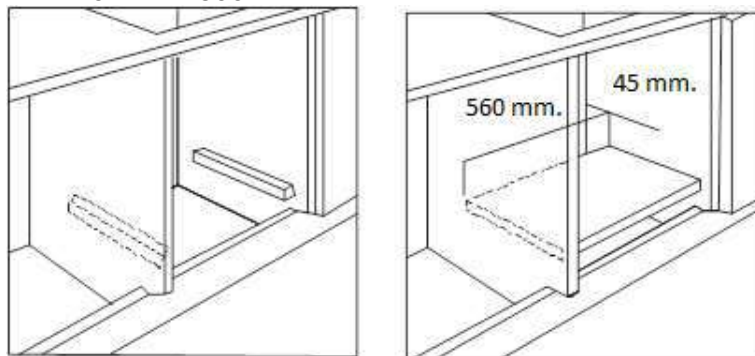
Nota. Todas las medidas de producto son en milímetros (mm).

HORNO A GAS



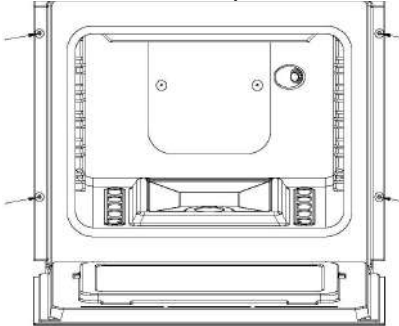
Nota. Todas las medidas de producto son en milímetros (mm).

De preferencia instale el horno de manera que descansa en dos soportes de madera. Si el horno quedara descansando en una superficie plana continua, debe dejar una abertura mínima de al menos 40mm. × 500mm.



Deberá empotrar el horno levántelo de los costados cuidando que el cable de alimentación no quede atrapado, no levante el horno sosteniéndolo de la jaladera de la puerta.

Para asegurar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y asegúrelo con 4 tornillos para madera en los 4 orificios localizados en el perímetro del marco.



Una vez instalado el horno, el contacto con zonas eléctricas del mismo no será posible acceder a él.

Nota: Los paneles de los gabinetes adyacentes al horno deben resistir temperaturas de hasta 100°C, así como los gabinetes enchapados deben contener pegamentos que igualmente soporten temperaturas de hasta 100°C.

CONEXIÓN DE GAS

El horno dispone de una entrada de gas para conectar con niple campana de 1/2" NPT x 3/8" FLARE.



¡IMPORTANTE!

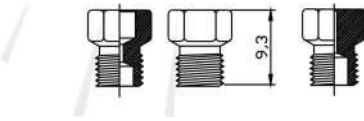
El aparato debe ser instalado por personal calificado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por la instalación incorrecta que puede dañar a personas, animales y propiedades.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión de gas) y el ajuste del dispositivo sean compatibles. Las condiciones de ajuste para la parrilla se indican en la etiqueta (o placa de datos).

La conexión del gas la debe hacer personal técnico calificado y asegúrese que use tubo flexible de cobre para la conexión. La línea de suministro del gas debe tener una presión de 2,75 kPa para gas L.P. Los productos están ajustados de fábrica para este tipo de gas, si requiere usar otro tipo de gas contacte a un técnico calificado.


IMPORTANTE: El suministro de energía al aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en él.

LA CONVERSIÓN A GAS NATURAL NO DEBE HACERSE POR EL USUARIO, CONTACTE A UN ESPECIALISTA CALIFICADO O AL CENTRO DE SERVICIO.



RELACIÓN DE INYECTORES PARA CONVERSIÓN MODELOS: VORTEX SILVER, BLACK VORTEX, WELLER		
TIPO DE QUEMADOR	INYECTOR DE GAS LP	INYECTOR DE GAS NATURAL
ASADOR (SUPERIOR)	Ø 0.70	Ø 0.92
HORNO (INFERIOR)	Ø 0.75	Ø 1.10

IMPORTANTE: INSTALAR SIEMPRE CON UN REGULADOR DE BAJA PRESIÓN CALIBRADA A 2,75 kPa (28 gf/cm²).

<p>ADVERTENCIA</p>  <p>RIESGO DE EXPLOSIÓN</p>	<p>RIESGO DE EXPLOSIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> ⚠ La conexión de gas del horno debe ser realizada por personal calificado. ⚠ Debe usarse tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales. ⚠ Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario. ⚠ Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. ⚠ Instale el horno de acuerdo al manual de instrucciones. ⚠ Si no sigue estas instrucciones puede causar explosión, incendio o daños a las personas.
--	--

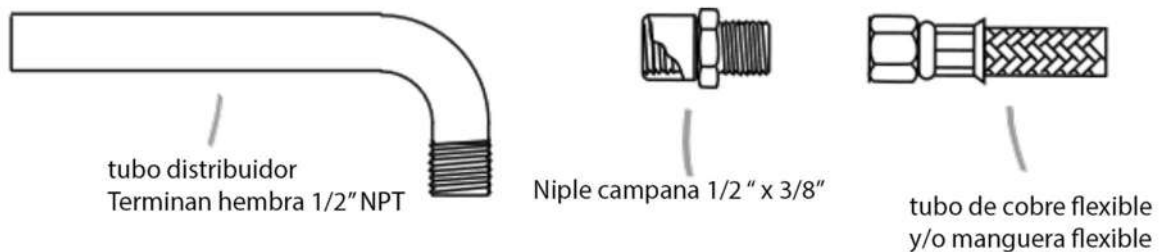
IMPORTANTE: Cuando la instalación esté completa, verifique que las conexiones de las tuberías no tengan fugas usando una solución jabonosa. Nunca use una llama.

Este horno está diseñado de fábrica para usar Gas LP de tanque móvil o estacionario

PASOS PARA LA CONEXIÓN A GAS MODELOS: VORTEX SILVER, BLACK VORTEX, WELLER

- 1.- Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de conectar el gasodoméstico y déjela cerrada hasta que termine la conexión de este.
- 2.- Instale la válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera del horno.
- 3.- Para la instalación del horno, utilice la terminal del tubo distribuidor que tiene rosca macho de 3/8" NTP a la salida.

4.- Conectar un niple campana de 1/2" NPT (hembra) A 3/8" FLARE (macho) que permita la unión del tubo distribuidor del horno y un tubo de cobre flexible que llegue hasta el suministro de gas.



Si la instalación no es nueva limpie los tubos de cobre para evitar que se tapen las espreas (inyectores). Con el fin de facilitar el movimiento del horno, el instalador debe hacer una espiral con el tubo.

CAPACIDAD TÉRMICA POR QUEMADOR

MODELOS	QUEMADOR	NUMERO QUEMADORES	GAS L.P. (kJ/h)	GAS NATURAL (kJ/h)
WELLER, VOTEX SILVER, BLACK VORTEX	HORNO (INFERIOR)	1	7500	7500

CONEXIÓN ELÉCTRICA

MODELOS: VORTEX SILVER, SILVER VORTEX, BLACK VORTEX, DARK VORTEX, WELLER

110 V~ 60 Hz 792 W







MODELO: FUSION


110 V~ 60 Hz 1642 W

MODELO: OBSIDIAN

110 V~ 60 Hz 1674 W

Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de datos corresponden con las del sistema eléctrico de su hogar. Verifique que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes soporten la máxima potencia del aparato, como se indica en la placa de datos. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado. Si la toma y el enchufe del aparato no son compatibles, un técnico calificado debe reemplazar la toma con un modelo adecuado. El enchufe debe ser de fácil acceso.

<p>ADVERTENCIA</p>  <p>RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO</p>	<p>RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Conecte a un contacto de pared de 3 terminales. No quite la terminal de conexión a tierra. No use un adaptador. No use tomas múltiples. No use un cable eléctrico de extensión. <p>No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.</p>
--	---

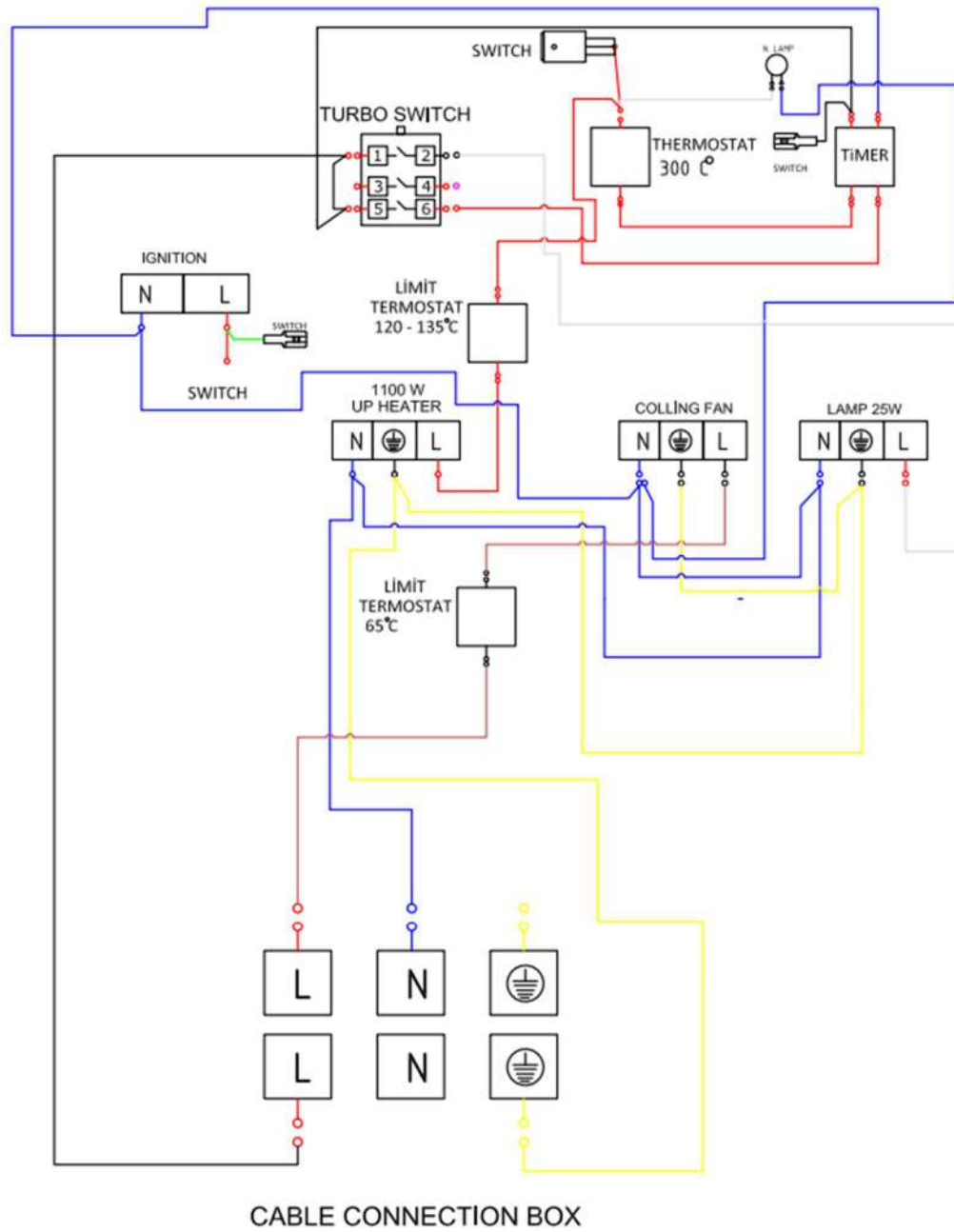
 **ADVERTENCIA** No conecte el horno a la alimentación eléctrica antes de terminar la instalación. Revise que el conector y el socket sean del mismo tipo. No utilice reducciones, adaptadores, contactos múltiples, extensiones eléctricas o uniones ya que pueden causar sobrecalentamiento o quemaduras.

El fabricante se deslinda de toda responsabilidad por daños o accidentes causados por no cumplir con las regulaciones antes mencionadas o derivados de la manipulación distinta a la normal del electrodoméstico o de sus componentes, así como por el uso de partes o refacciones no originales.

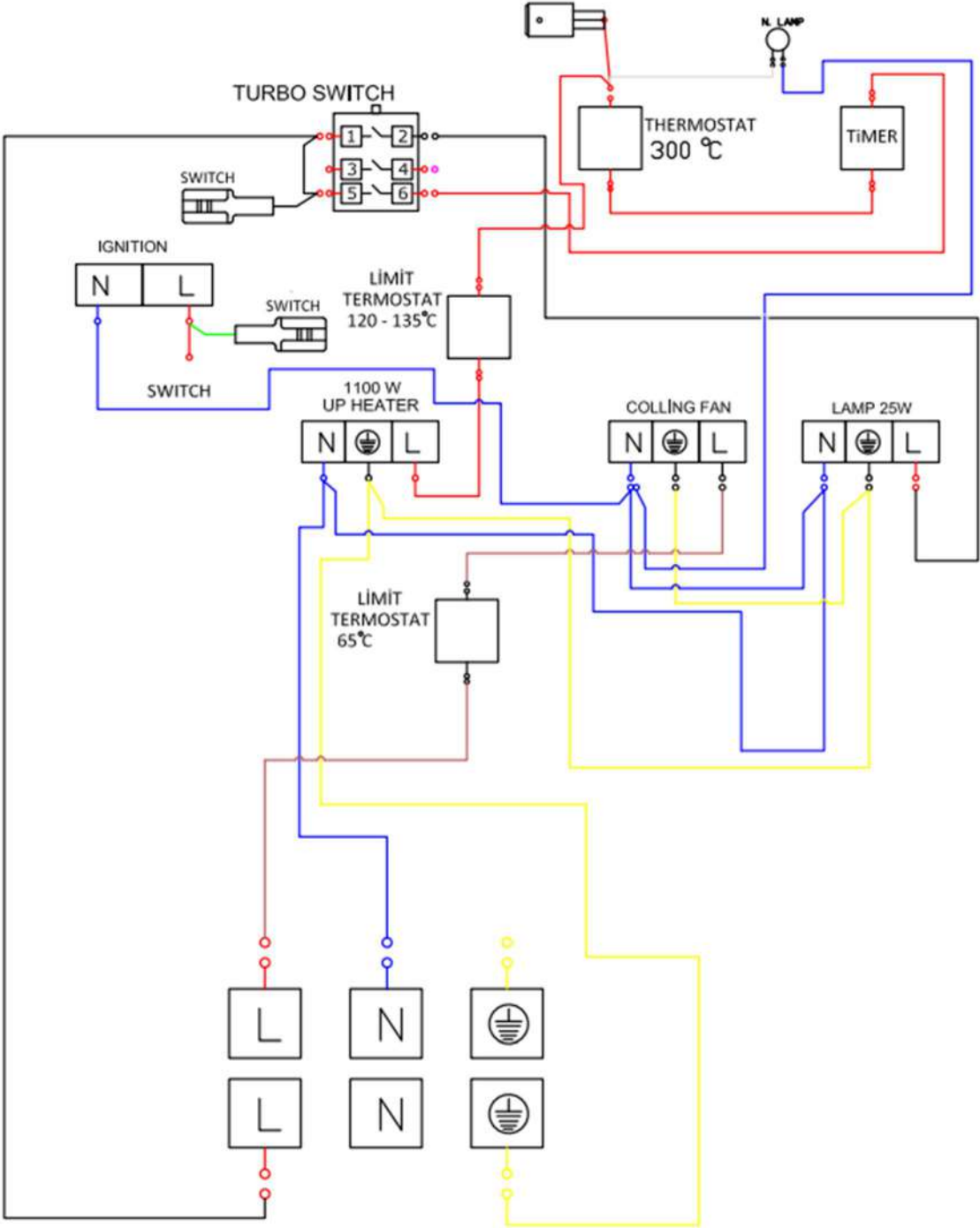
Este horno de gas está equipado con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe. El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 110-125 V ~.

DIAGRAMA ELÉCTRICO

MODELOS: VORTEX SILVER, BLACK VORTEX, DARK VORTEX, SILVER VORTEX

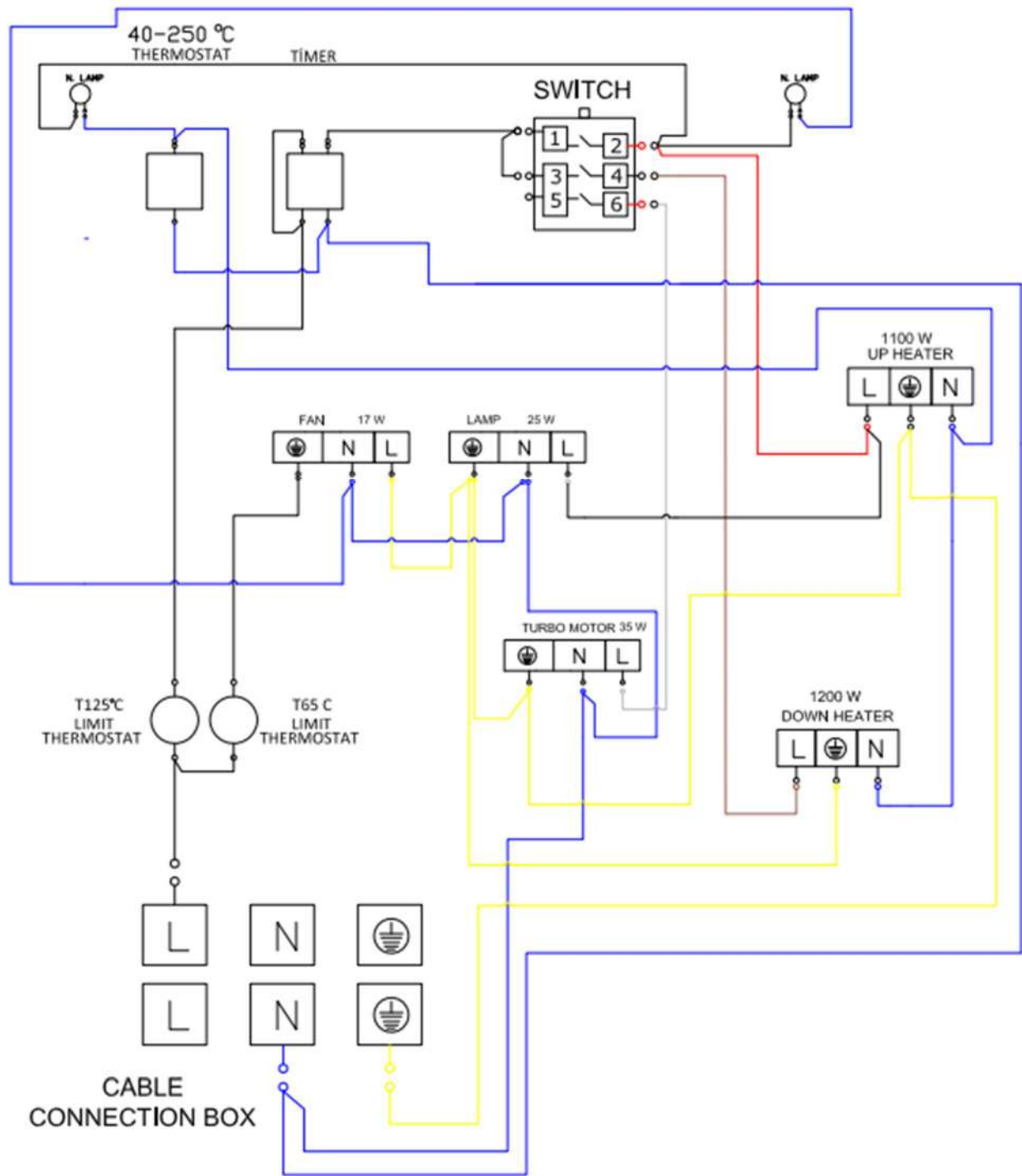


MODELO: WELLER



CABLE CONNECTION BOX

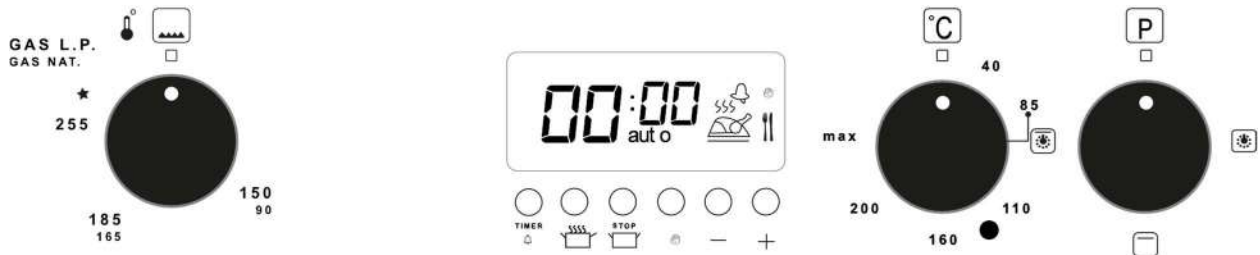
MODELOS: FUSION, OBSIDIAN



INSTRUCCIONES DE USO

PANEL DE CONTROL.

MODELOS: VORTEX SILVER, BLACK VORTEX, SILVER VORTEX, DARK VORTEX



VISTA GENERAL


DISPLAY DIGITAL

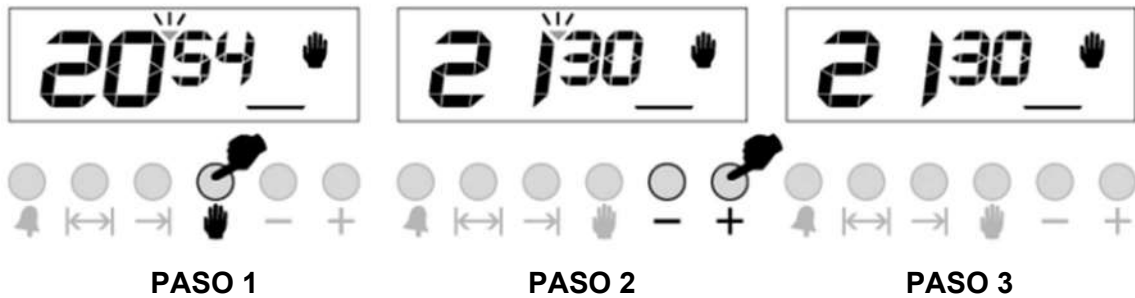


Cuenta con un temporizador electrónico, que permite a su horno obtener la comida lista para servir en el momento deseado. Lo único que hay que hacer es programar el tiempo de cocción y listo.

También se puede utilizar como un reloj despertador, donde sólo se da en la cantidad de tiempo después de lo cual debe recordarle por un tono de timbre.

AJUSTE DE LA HORA DEL DÍA.

Puede ajustar el tiempo mostrado solo si no hay ningún programa de cocción automática en curso (solo hay la hora y el icono de la mano en la pantalla). Pulsa el botón , un pequeño Triángulo entre las horas y los minutos comenzará a parpadear, use los botones "+" o "-" para ajuste. Las pulsaciones prolongadas de esos botones permitirán ajustes rápidos.



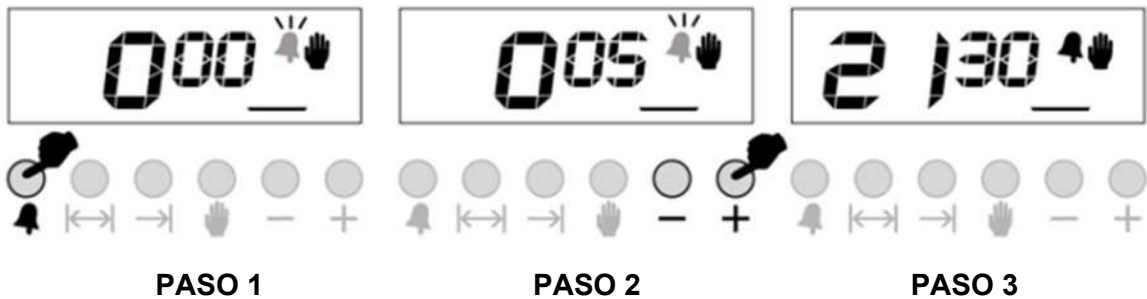
AJUSTE DE ALARMA DEL TIMBRE

Con esta función, puede programar después de cuánto tiempo transcurrido debe ser advertido por un sonido de timbre.

Paso 1: Presiona el botón de alarma.

Paso 2: Cambia el periodo de tiempo con las teclas “+” o “-” hasta el tiempo deseado.

Paso 3: después de unos segundos, la pantalla regresará al modo reloj.



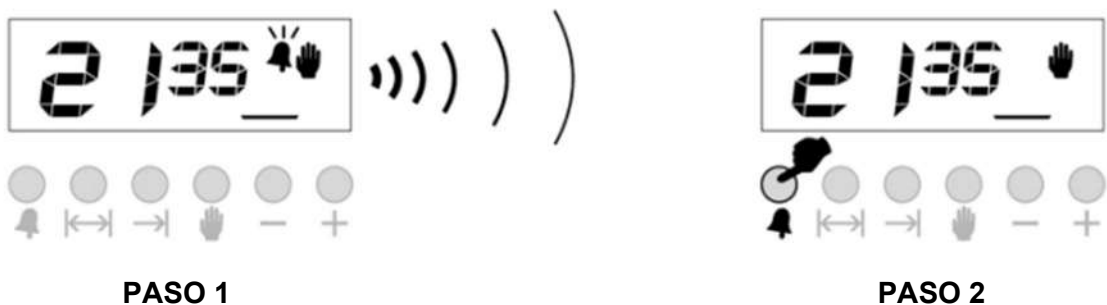
NOTA: Una vez programado, el tiempo restante se puede ver pulsando el botón una vez.

CANCELAR LA ALARMA DE TIMBRE

Para cancelar la alarma audible siga estos pasos:

Paso 1: el timbre suena después de que termine el tiempo programado.

Paso 2: Presiona el botón para cancelar.



PROGRAMACION AUTOMATICA DE COCCIÓN.

Si quieres empezar a cocinar de inmediato, solo tienes que colocar el tiempo de cocción.

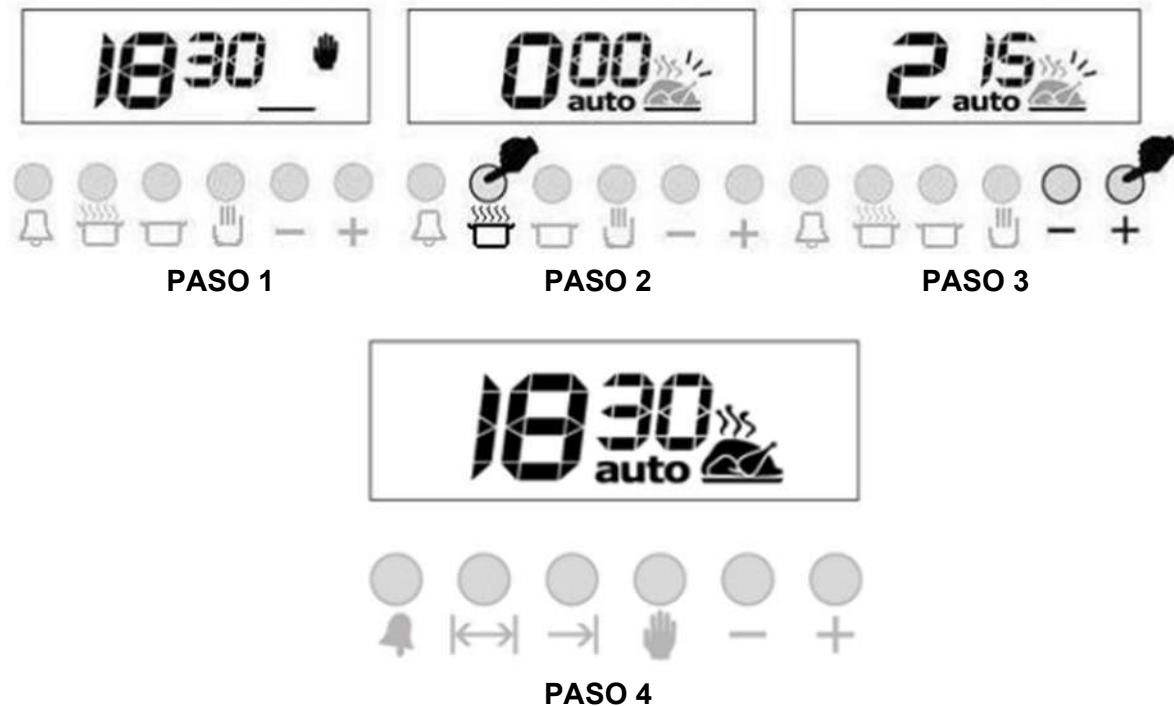
Ejemplo: Colocamos nuestra comida en el horno y queremos que se cocine durante 2 horas y 15 minutos.

Paso 1: la hora actual (hora exacta en el reloj del horno) es 18:30.

Paso 2: Cambia al modo de cocinar automáticamente.

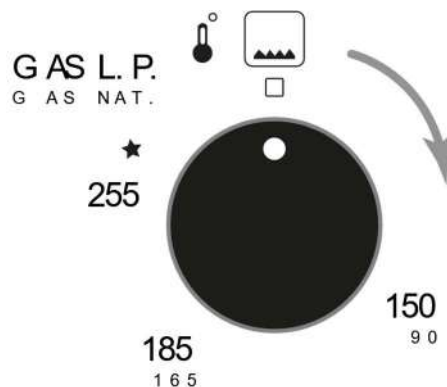
Paso 3: Ajusta la hora de cocimiento con los botones “+” o “-”.


Paso 4: Después de unos segundos, la pantalla indicará que la cocina comenzó y muestra la hora actual.




Ahora, ha programado su horno para cocinar la comida durante 2 horas y 15 minutos.

Por favor, no olvide traer la función y/o perillas de temperatura de su horno a posiciones apropiadas.



Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento presionando el botón .

En el ejemplo anterior, la cocción comenzó inmediatamente después de dar en el período de cocción. Pulsando el botón , se puede ver el tiempo de preparación, es decir, el momento en que la comida será preparada para servir, y si quieres, también puedes cambiarlo. En el siguiente ejemplo, la hora de preparación se cambiará a las 21:30.

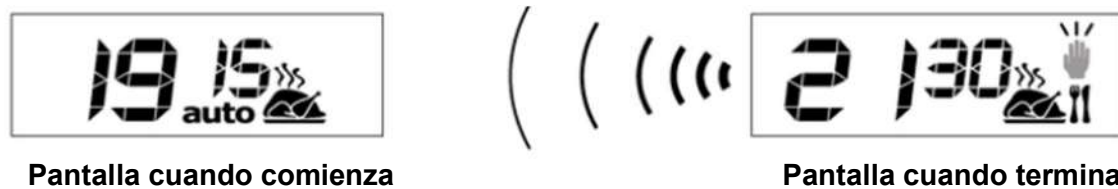
Paso 1: la pantalla tiene tiempo de 18:30 +2:15= 20.45.

Paso 2: configúrelo en el tiempo deseado usando los botones “+” o “-“.

Paso 3: En unos segundos la pantalla regresara al modo hora actual.



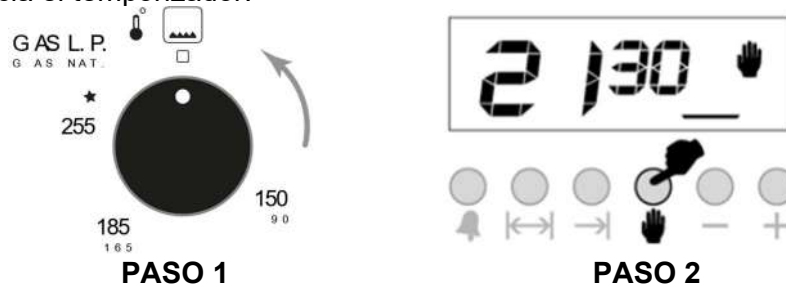
Ahora hemos programado nuestro horno para preparar la comida a las 21:30. Desde la cocción el tiempo fue preprogramado como 2 horas 15 minutos, su horno comenzará a cocinarse a las 19:15, para que la comida esté lista a las 21:30.



Cuando se completa la cocción automática, se escucha una alarma de timbre y sonará, si no detenido, durante 7 minutos.

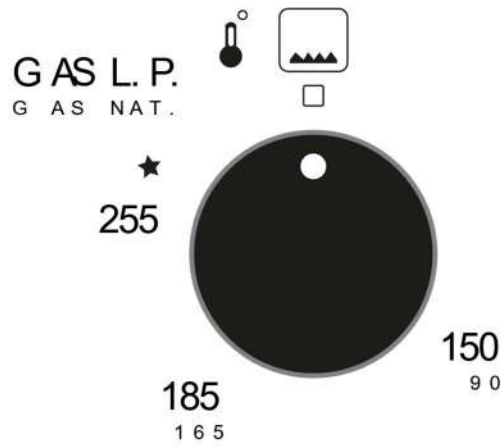
Paso 1: Apaga el horno girando la perilla del horno al contrario de las manecillas del reloj.

Paso 2: Reinicia el temporizador.



PERILLA DE HORNO (QUEMADOR INFERIOR GAS)

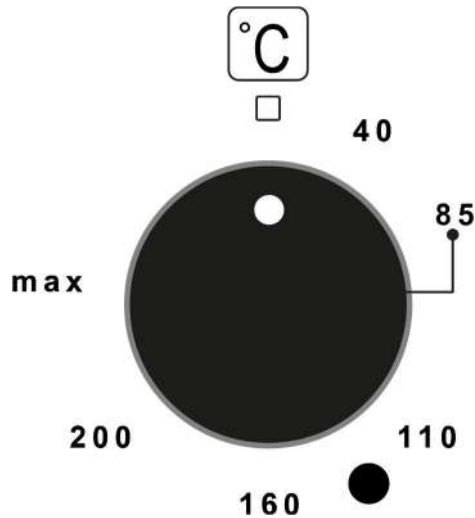
Para controlar el quemador inferior de horno, presione la perilla y se escuchara un sonido que indica la chispa de encendido, gire la perilla al sentido de las manecillas del reloj para encender el quemador, para el primer encendido dejar presionada la perilla hasta obtener que el horno quede totalmente encendido.



PERILLA DE HORNO (QUEMADOR SUPERIOR ELÉCTRICO)

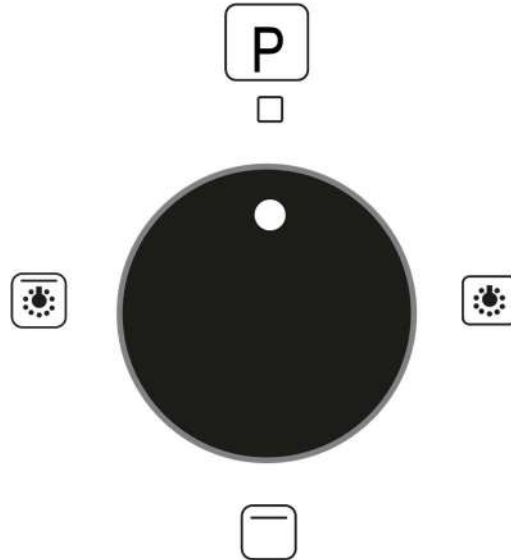
Para controlar el quemador superior (gratinador) gire la perilla hasta los grados deseados.


Nota: el quemador no encenderá hasta accionar la función en al perilla de funciones.





PERILLA DE FUNCIONES

El control de la luz de horno y el quemador superior (gratinador) se debe girar la perilla hasta la posición deseada, dependiendo el uso que requiera.



 Enciende la luz de horno.

 Acciona el quemador superior, solo enciende si la perilla de horno superior tiene la selección de los grados de cocción.

 Acciona el quemador superior y además enciende la luz al mismo tiempo. (la luz se mantiene encendida durante el funcionamiento del horno).

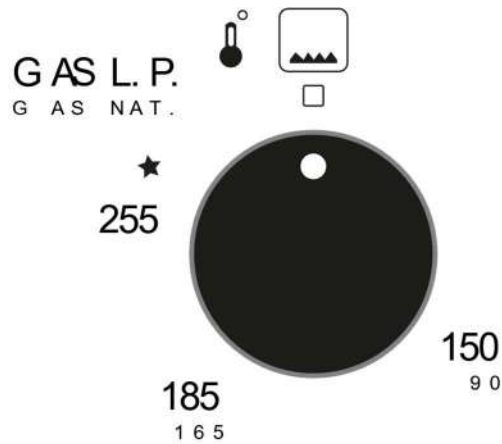
MODELO: WELLER



VISTA GENERAL

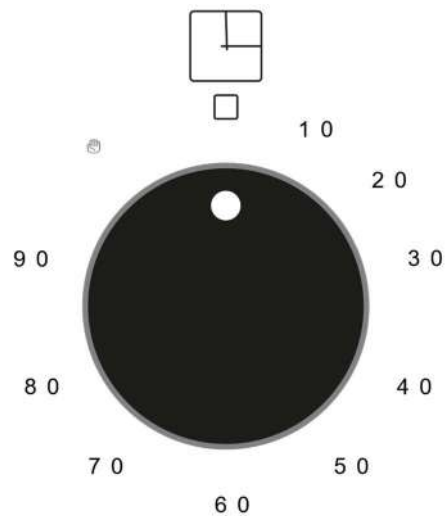
PERILLA DE HORNO (QUEMADOR INFERIOR GAS)

Para controlar el quemador inferior de horno, presione la perilla y se escuchara un sonido que indica la chispa de encendido, gire la perilla al sentido de las manecillas del reloj para encender el quemador, para el primer encendido dejar presionada la perilla hasta obtener que el horno quede totalmente encendido.



TEMPORIZADOR MECÁNICO

Gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj para activar el temporizador hasta los minutos deseados, se puede programar desde 1 hasta 90 minutos, cuando acabe el tiempo, sonara una alarma audible por única vez.

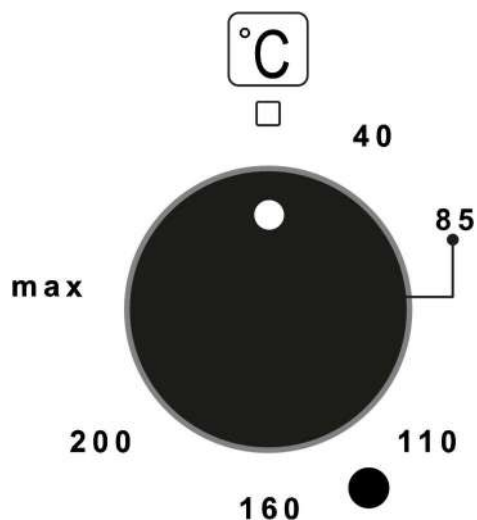


Nota: La alarma solo indica el final de cocción, no realiza el apagado del horno o cualquier otra función.

PERILLA DE HORNO (QUEMADOR SUPERIOR ELÉCTRICO)

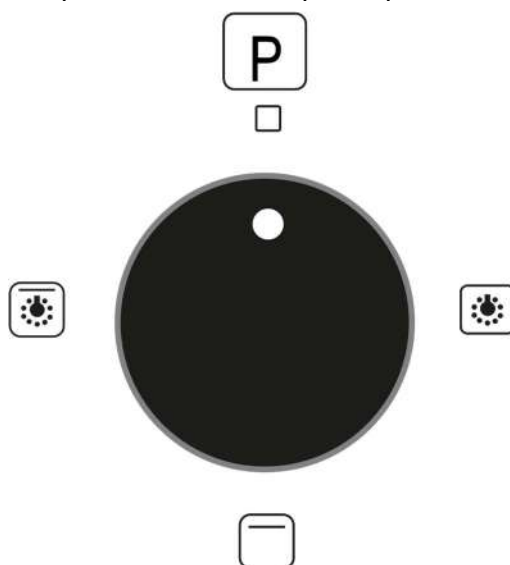
Para controlar el quemador superior (gratinador) gire la perilla hasta los grados deseados.

Nota: el quemador no encenderá hasta accionar la función en la perilla de funciones.



PERILLA DE FUNCIONES

El control de la luz de horno y el quemador superior (gratinador) se debe girar la perilla hasta la posición deseada, dependiendo el uso que requiera.



Enciende la luz de horno.

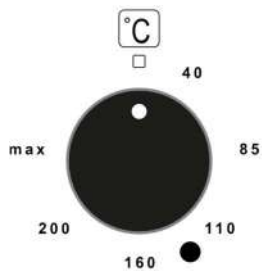


Acciona el quemador superior, solo enciende si la perilla de horno superior tiene la selección de los grados de cocción.

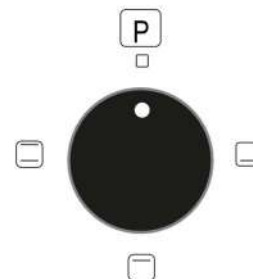


Acciona el quemador superior y además enciende la luz al mismo tiempo. (la luz se mantiene encendida durante el funcionamiento del horno).

MODELO: FUSIÓN



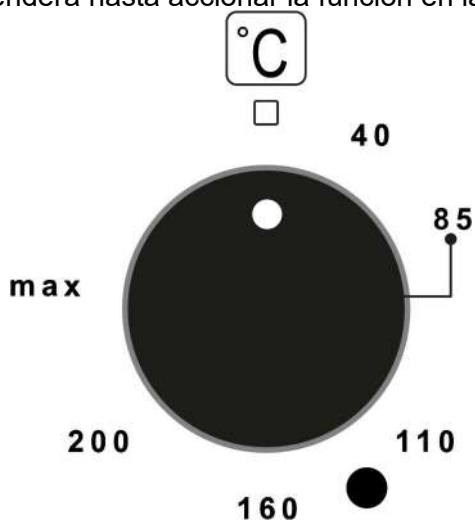
VISTA GENERAL



PERILLA DE HORNO SUPERIOR E INFERIOR

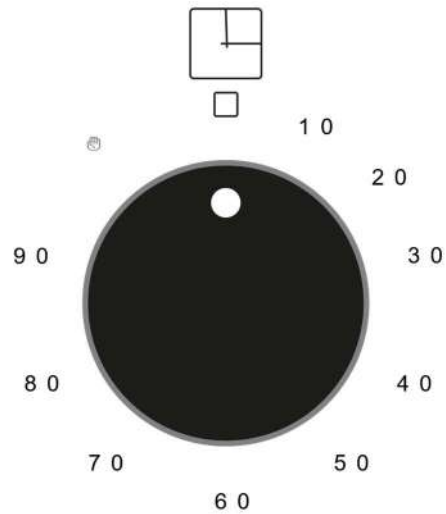
Para controlar los quemadores gire la perilla hasta los grados deseados.

Nota: el quemador no encenderá hasta accionar la función en la perilla de funciones.



TEMPORIZADOR MECÁNICO

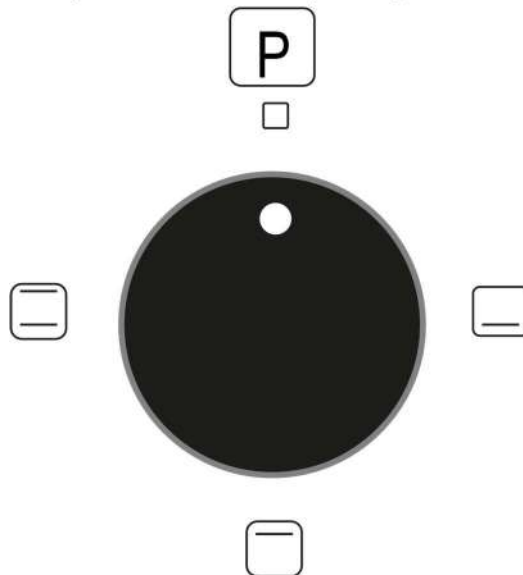
Gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj para activar el temporizador hasta los minutos deseados, se puede programar desde 1 hasta 90 minutos, cuando acabe el tiempo, sonara una alarma audible por única vez.





Nota: La alarma solo indica el final de cocción, no realiza el apagado del horno o cualquier otra función.

PERILLA DE FUNCIONES

El control de la luz de horno y el quemador superior (gratinador) se debe girar la perilla hasta la posición deseada, dependiendo el uso que requiera.



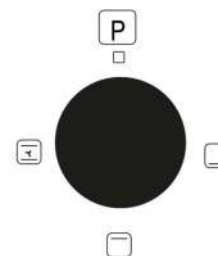
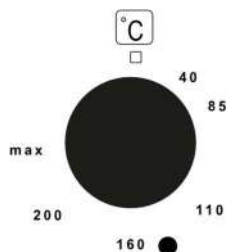
 Acciona el quemador inferior, solo enciende si la perilla de horno tiene la selección de los grados de cocción.

 Acciona el quemador inferior, solo enciende si la perilla de horno tiene la selección de los grados de cocción.



Acciona ambos quemadores, solo enciende si la perilla de horno tiene la selección de los grados de cocción.

MODELO: OBSIDIAN



VISTA GENERAL

DISPLAY LED TOUCH DIGITAL



Es un temporizador electrónico, que permite a su horno preparar la comida para servir a la hora deseada. Lo único que hay que hacer es programar el tiempo de cocción y listo. También se puede usar como un reloj despertador, donde solo da la cantidad de tiempo después del cual debe recordarte por un tono de timbre.

PRENDER:

Al encenderse, parpadear dígitos e ícono AUTO, el horno está inoperativo. Presione M para regresar al modo manual y ajustar la hora del día usando botones arriba y abajo.

MODO MANUAL

Tocando M y ► al mismo tiempo, se ingresa al modo manual. Cualquier programa de cocina anterior será cancelado.



AJUSTE DE LA HORA DEL DÍA

El ajuste de la hora del día solo está permitido, cuando no hay ningún programa de cocina en curso. Primero ingrese al modo manual como se describió anteriormente. El punto entre las horas y los minutos encienda y apague en la pantalla.

Paso 1: cambia al modo de ajuste de tiempo.

Paso 2: ajusta el tiempo presionando las teclas ▲ y ▼.

Paso 3: Después de unos segundos la pantalla se estabilizará.



ALARMA DE TIMBRE

Con esta función, puede programar después de cuánto tiempo transcurrido debe ser advertido por un sonido de timbre.

Paso 1: Tocar botón M dos veces seguidas para entrar en el modo alarma.

Paso 2: usando ▲ y ▼ para dar la duración de la alarma.

Paso 3: después de unos segundos, la pantalla regresará al modo reloj.



Una vez transcurrida la duración programada, sonará el timbre. Toque cualquier botón para cancelar el timbre.

PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Si quieres empezar a cocinar de inmediato, solo tienes que ceder el tiempo de cocción.

Ejemplo: Colocamos nuestra comida en el horno y queremos que se cocine durante 2 horas y 15 minutos.

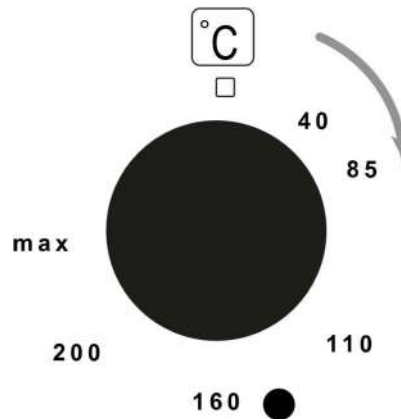
Paso 1: el tiempo actual es 18:30.

Paso 2: cambia a cocción automática.

Paso 3: ajusta el tiempo de cocción con los botones ▲ y ▼.



Ahora, ha programado su horno para cocinar la comida durante 2 horas y 15 minutos. Por favor, no olvide llevar la función y / o las perillas de temperatura de su horno a la posición adecuada.



Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento mediante el modo manual.

Por ejemplo, la cocción comenzó inmediatamente después de dar en el período de cocción. Por pulsando el botón **>|**, se puede ver el tiempo de preparación. El momento en que la comida está lista para servir, y si quieres, también puedes cambiarlo.

En el siguiente ejemplo, el tiempo de estar listo se cambiará a 21:30.

Paso 1: la pantalla esta puesta a tiempo de 18:30 + 2:15= 20:45.

Paso 2: Configúrelo en el tiempo deseado usando **▲** y **▼**.

Paso 3: en pocos segundos la pantalla cambiará al modo reloj.



Ahora hemos programado nuestro horno para preparar la comida a las 21:30. Desde la cocción, el tiempo fue preprogramado como 2 horas 15 minutos, su horno comenzará a cocinarse a las 19:15, por lo que que la comida esté lista a las 21:30.



Pantalla cuando comienza

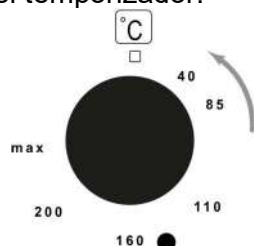


Pantalla cuando termina

Cuando se completa la cocción automática, se escucha una alarma de timbre y sonará, si no detenido, durante 7 minutos.

Paso 1: Apaga el horno girando la perilla del horno al contrario de las manecillas del reloj.

Paso 2: Reinicia el temporizador.



PASO 1



PASO 2

Nota: El horno estará inoperativo hasta que restablezca el temporizador.

BLOQUEO INFANTIL

Cuando se activa en modo manual, el horno y las teclas del temporizador se bloquean. Cuando se activa como un programa de cocina está en curso, sólo las teclas se bloquean.

Para activar presione las teclas ▲ y ▼ simultáneamente.



BLOQUEO

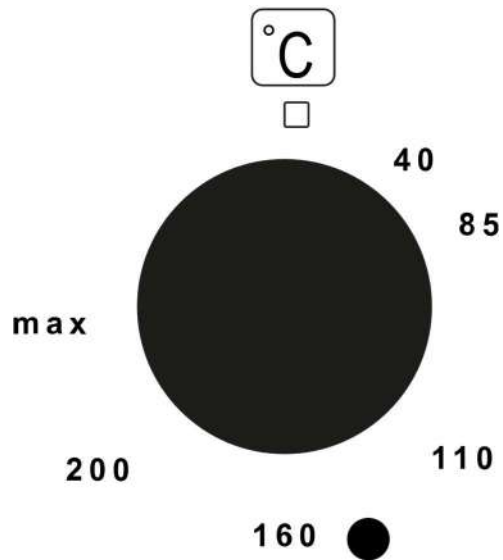


INDICADOR EN PANTALLA DE BLOQUEO

PERILLA DE HORNO SUPERIOR E INFERIOR

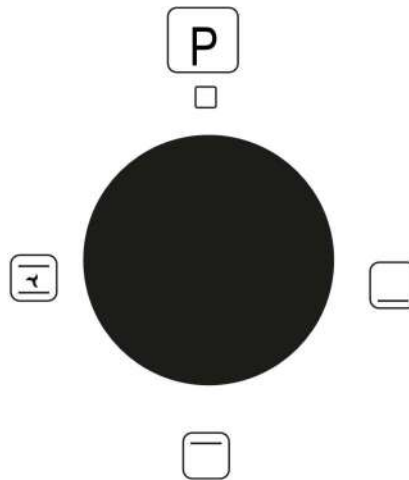
Para controlar los quemadores gire la perilla hasta los grados deseados.


Nota: el quemador no encenderá hasta accionar la función en la perilla de funciones.





PERILLA DE FUNCIONES

El control de la luz de horno y el quemador superior (gratinador) se debe girar la perilla hasta la posición deseada, dependiendo el uso que requiera.



 Acciona el quemador inferior, solo enciende si la perilla de horno tiene la selección de los grados de cocción.

 Acciona el quemador inferior, solo enciende si la perilla de horno tiene la selección de los grados de cocción.

 Acciona ambos quemadores, solo enciende si la perilla de horno tiene la selección de los grados de cocción, además enciende el sistema de convección o calentamiento tangencial.

ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS ANTIGUOS

Disponer del producto viejo, para que no da ningún daño al medio ambiente. Este producto tiene un símbolo (WEEE) para este producto, lo que indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben ser recogidos por separado. En otras palabras, esto significa que con el fin de reciclar o desmontar este equipo para minimizar cualquier efecto de la misma sobre el medio ambiente, la Directiva de la UE 2002/96 / CE debe ser observado. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales interesadas.

Los productos electrónicos que no están sujetos a ningún proceso de recogida de residuos controlado constituyen potenciales riesgos tanto para el medio ambiente y la salud humana, ya que contienen sustancias nocivas.

Puede hacer referencia a su distribuidor o centro de recogida de residuos autorizado de su municipio para su debida eliminación del producto. Siempre corte el cable de alimentación y romper la cerradura de la puerta, en su caso, para que los niños no deben ser expuestos a cualquier peligro.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA ACERO INOXIDABLE

QUE NO DEBE HACER:



NO use nunca productos abrasivos, objetos cortantes estropajos de acero, cuchillos etc... para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas, quemadores ni placas eléctricas.



Si su placa de cocción, posee un panel de cristal.
NO utilice máquinas que limpian a vapor en la placa de cocción, podría dañarla.



NO deje de líquidos ácidos (zumos de limón, vinagre, etc...) sobre la placa de cocción. Evite en lo posible el contacto de sal con la superficie de la placa eléctrica.

QUE SI SE DEBE HACER:



Una vez frío el aparato, utilice una esponja, agua y jabón. Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por mínimos que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar.



Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se haya mojado.



Al acabar la limpieza, secar todos los elementos del quemador junto con el cuerpo correspondiente. El anillo y la tapa del quemador deben quedar encajados al colocarlos sobre el cuerpo del quemador. La humedad y una posición incorrecta de los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera.



Para el acero, limpie con un paño suave con agua y jabón hasta desaparecer la suciedad, enjuague sin exceder de agua limpia (no debe de introducirse el agua por dentro de los quemadores ni perillas) y seque por completo la superficie con un paño suave, limpio y seco.

OTROS MÉTODOS DE LIMPIEZA PARA EL ACERO INOXIDABLE:

Para suciedad ligera a moderada:

Utilice agua, jabón, detergentes suaves y neutros, los removedores en base a amoníaco, diluidos en agua tibia, aplicados con un paño o una esponja de nylon.

Después basta enjuagar con bastante agua, preferentemente tibia y secar con un paño.

El secado es muy importante para evitar la aparición de manchas en la superficie del producto. La limpieza de rutina puede también ser hecha en máquinas de lavar platos y sólo cuando la suciedad sea intensa, se aconseja un pre-lavado.

Para suciedad pesada:

En el caso de suciedad moderada cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique una mezcla hecha con yeso o bicarbonato de sodio, disueltos con alcohol de uso doméstico, hasta formar una pasta, usando un paño o escobilla de nylon para limpiar la superficie del acero inoxidable. Si prefiere, use una escobilla de cerdas duras, teniendo cuidado de no rayar: hágalo siempre de la manera más suave posible, utilizando pasadas largas y uniformes, en el sentido del pulido en caso de haberlo. No lo haga con movimientos circulares. Luego enjuague con bastante agua, de preferencia tibia y seque con un paño limpio.

Para suciedad pesada (utilice sólo de ser necesario):

Realice una pre-inmersión en solución de detergente tibio o caliente, o en una solución de removedor en base a amoníaco (removedores caseros) y agua. Si esto no fuera suficiente para remover las manchas o suciedad, recurra a productos más agresivos como removedores en base a soda caústica empleados en limpieza doméstica. Siga el procedimiento indicado para remover manchas leves, repita de ser necesario. Finalmente enjuague y siga la limpieza de rutina.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO

QUE NO DEBE HACER:



NO utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

NO emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.



NO utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.



NO deslice sobre el vidrio los recipientes, y que puede rayarlo. Así mismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

Los granos de arena, por ejemplo, procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras, rayan la superficie de cristal.

QUE SI SE DEBE HACER:



Para la conservación del vidrio emplee una esponja jabonosa, pero solo cuando el aparato este frío.



Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.). Por mínimos que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar.



Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de agujero y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta.

Seque las trapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.



Al acabar la limpieza, secar todos los elementos del quemador junto con el cuerpo correspondiente. El anillo y la tapa del quemador deben quedar encajados al colocarlos sobre el cuerpo del quemador.

La humedad y una posición incorrecta de los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera.



Limpie el cristal templado con un paño de microfibra con una solución jabonosa para evitar rayaduras, después enjuague y seque la superficie con un paño limpio.

OTROS MÉTODOS DE LIMPIEZA PARA EL CRISTAL TEMPLADO:

Para suciedad de ligera a moderada utilizar:

- Toallas de papel o esponja húmeda limpia (En salpicaduras de azúcar, gelatinas, dulces, miel).
- Crema para pulir parrillas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la parrilla se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Para suciedad pegada, manchas oscuras y decoloración utilizar:

- Crema para pulir parrillas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la parrilla se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Para suciedad quemada utilizar:

- Crema para pulir parrillas y raspador de parrilla: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda, sostener la espátula tan plana como sea posible en la superficie y raspar. Repetir para manchas difíciles. Pulir la parrilla completa con crema y toalla de papel.

Para marcas de metal del aluminio y el cobre utilizar:

- Crema para pulir parrillas: Limpiar en cuanto la parrilla se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero después de muchas limpiezas casi no se percibirá.

Para pequeños raspones y abrasiones utilizar:

- Crema para pulir parrillas: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Los raspones y las abrasiones no afectan el desempeño del cocimiento y después de muchas limpiezas casi no se percibirán las marcas.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

FALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona/enciende.	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Conectar el horno a la corriente eléctrica y verificar que el suministro de energía sea regular
Motor de enfriamiento encendido y horno apagado	La temperatura al interior del horno es elevada	Esperar a que el horno alcance la temperatura ambiente
La luz de horno no enciende /funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Conectar el horno a la corriente eléctrica.
	El foco puede estar fundido	Cambiar el foco
Fuerte olor al usar el horno	Primera ocasión del uso del horno.	Colocar una bandeja en cada parrilla de manera centrada

Importado por:
SUPER FLAMA, S.A. DE C.V.
 R.F.C. SFL091005HN8
 Dirección: Av. Industria No. 43, Col. Industrial San Pablo Xalpa,
 Tlalnepantla de Baz, C.P. 54170, Estado de México, México.
 Tel: 55 5369 7509 , 55 5369-7527 y 800 890 7527
www.superflama.com
 Hecho en turquia

REV.A