

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNOS DE EMPOTRAR

MODELO:

FORNO



MARCA: SUPRA

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

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Contenido

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	3
VENTILACIÓN DE LA COCINA.....	7
DIMENSION DE EMPOTRE, PRODUCTO E INSTALACIÓN DE HORNO.	8
ESPECIFICACIONES ELECTRICAS:	11
DIAGRAMA ELÉCTRICO.....	13
INSTRUCCIONES DE USO.....	13
Lista de funciones de cocción:	17
Lista de funciones especiales.....	22
Conexión WIFI.....	24
REEMPLAZO DE LAMPARA	25
ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS ANTIGUOS.....	26
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO.....	30
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO	31

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

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.



SÍMBOLO DE ALERTA PARA SEGURIDAD

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.

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.

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



¡ATENCIÓN! PARA SU SEGURIDAD:

- **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.**

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



ADVERTENCIAS PARA EL USO DEL HORNO

- 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.
- 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.
- 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.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar una descarga eléctrica para el usuario.
- 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 la normal del electrodoméstico o de sus componentes, así como por el uso de partes o refacciones no originales.
- Para evitar choques eléctricos nunca use el producto con las manos mojadas o en lugares húmedos. No moje las partes eléctricas del aparato, ni lo sumerja en agua u otro líquido.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. NO se permite ningún otro uso (por ejemplo, en habitaciones como calefacción).
- No intente nunca apagar una llama con agua, ¡PELIGRO! de

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego.

Apagar el aparato y cubrir la llama con una tapa o cubierta ignífuga.

- No ponga en funcionamiento si el aparato se encuentra dañado
- En caso de avería, corte la alimentación de electricidad del aparato. Para su reparación llame nuestro servicio de asistencia técnica.
- 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.
- No debe utilizarse como calefactor de ambiente.
- 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.
- 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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



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.



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

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

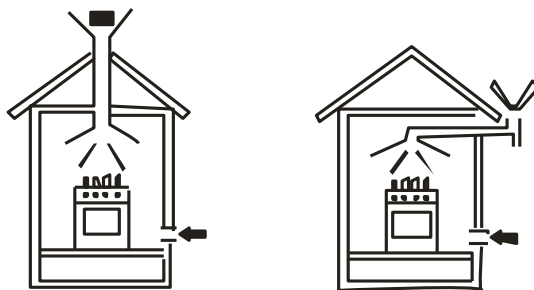
VENTILACIÓN DE LA COCINA



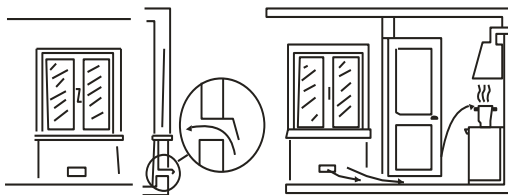
IMPORTANTE: Este aparato se puede instalar y usar solo en cocinas con ventilación apropiada para dispersar el calor y la humedad producida por los procesos de cocción y calentamiento. Se debe abrir una ventana o usar campana de extracción.

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.



- b) 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

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

DIMENSION DE EMPOTRE, PRODUCTO E INSTALACIÓN DE HORNO.

Para garantizar 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.

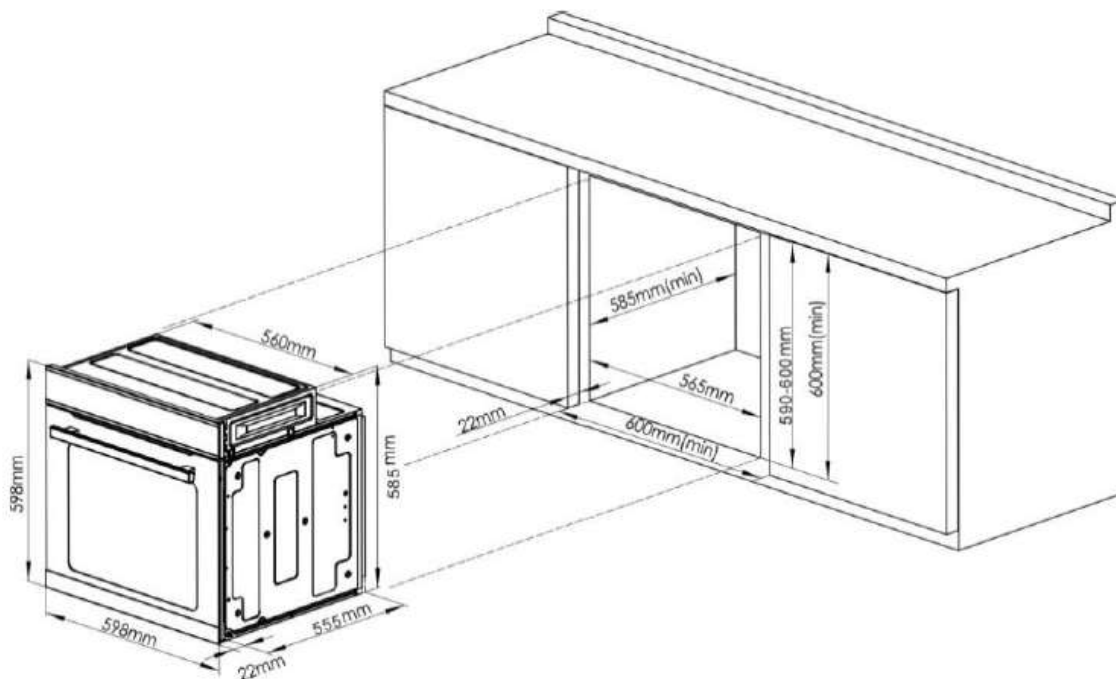
Medidas de su producto:

Frente: 59.5 cm

Fondo: 62.5 cm

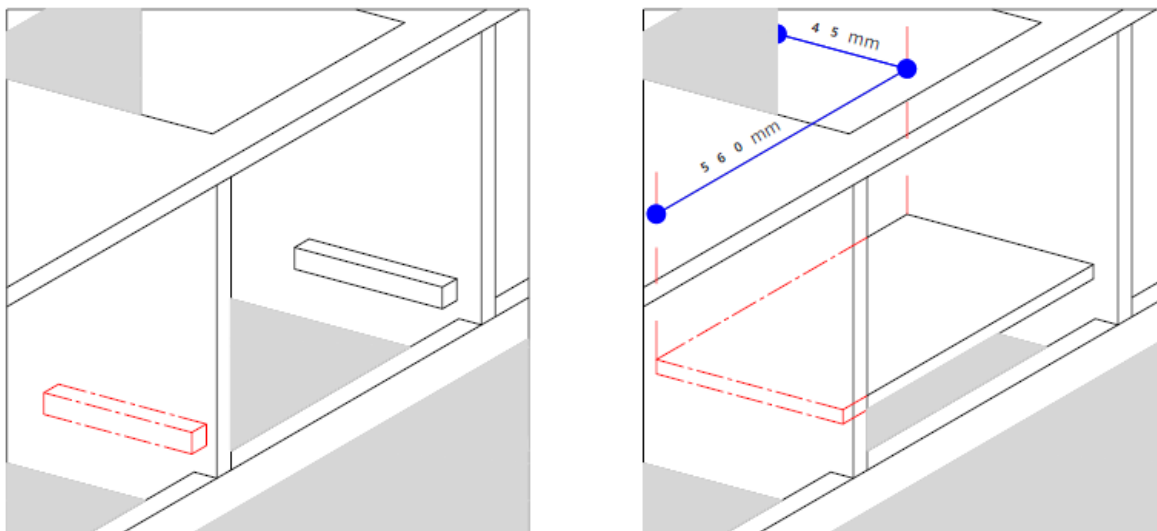
Altura: 60 cm

A continuación se muestran las distancias mínimas entre las partes y la estructura alrededor (mm) de su horno

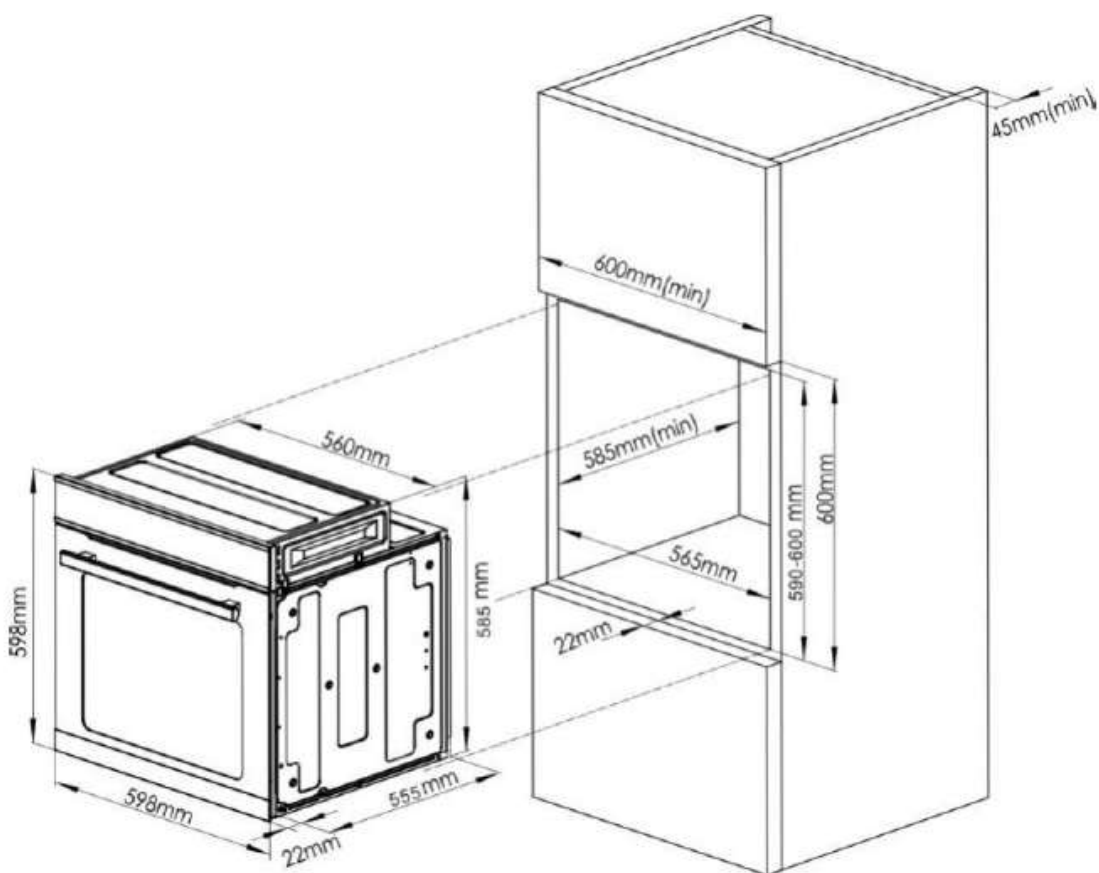


Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario retirar el panel posterior del mueble. Es preferible instalar el horno de manera que descansa sobre dos listones de madera. Si el horno se coloca sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45 x 560 mm.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



NB: Instalación conforme a la declaración de consumo

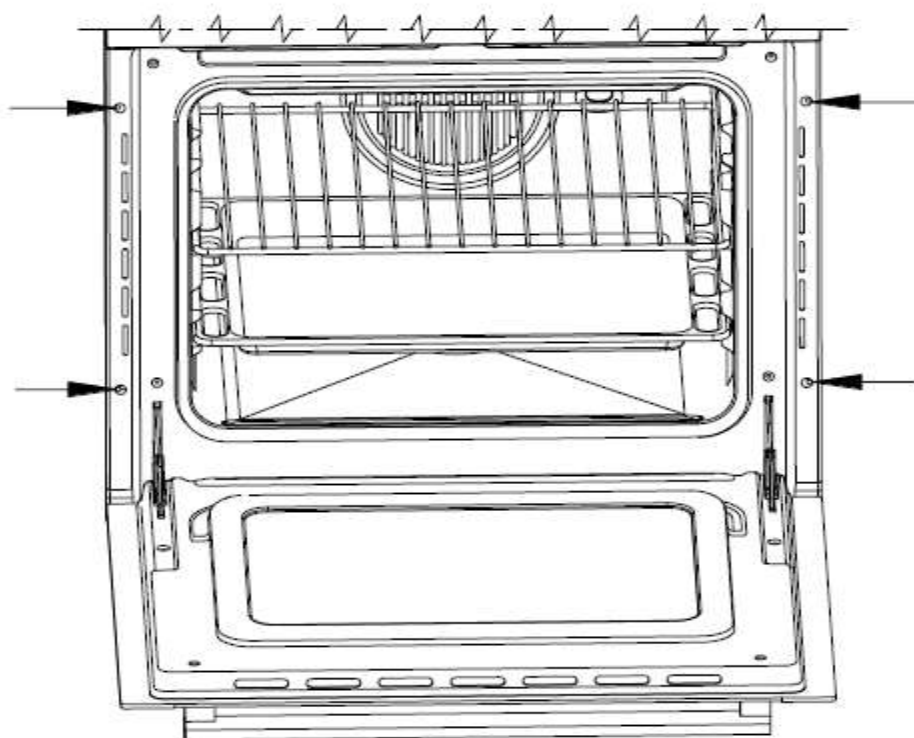


Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Los paneles de los armarios adyacentes deben estar fabricados con material resistente al calor. En particular, los armarios con un exterior enchapado deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C.

De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, no se debe poder entrar en contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado. Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato deben ser desmontables únicamente con ayuda de una herramienta.

Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo insertando los 4 tornillos metálicos en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco.



No deseche aparatos eléctricos junto con los residuos municipales sin clasificar, utilice instalaciones de recolecciones separadas.

Comuníquese con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles.

Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos o basureros, pueden producirse filtraciones de sustancias peligrosas en las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando así la salud y el bienestar.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

MODELO: FORNO

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS:

220 V~ 50/60 Hz 3 200 W

Volumen interior del horno
75Litros

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.

ADVERTENCIA  RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO	RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO ⚠ No quite la terminal de conexión a tierra. ⚠ No use un adaptador. ⚠ No use tomas múltiples. ⚠ No use un cable eléctrico de extensión. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.
--	--

⚠ **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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Conecte de esta manera:

- Cable azul: Línea 1
- Cable café: Línea 2
- Cable Verde con amarillo: Tierra



Imagen de referencia

Descripción del Proceso

Seguridad Primero:

Apaga la corriente eléctrica en el interruptor principal de la casa.

Utiliza un multímetro para verificar que no haya voltaje en el circuito donde vas a trabajar.

Identificación de los Cables:

Cable azul: Línea 1 (Fase 1).

Cable café: Línea 2 (Fase 2).

Cable verde con amarillo: Tierra (puede ser también el neutro dependiendo del sistema eléctrico local).

Conectar los Cables:

Conexión de Línea 1: Conecta el cable azul al primer terminal de la alimentación del horno.

Conexión de Línea 2: Conecta el cable café al segundo terminal de la alimentación del horno.

Conexión a Tierra: Conecta el cable verde con amarillo al terminal de tierra del horno. Esto es crucial para la seguridad, ya que evita descargas eléctricas.

Asegura las Conexiones:

Asegúrate de que los conectores estén bien apretados y no haya cables expuestos.

Usa cinta aislante si es necesario para asegurar las conexiones.

Verificación:

Antes de encender el horno, revisa nuevamente que las conexiones estén firmes.

Vuelve a activar la corriente en el interruptor principal.

Prueba del Horno:

Enciende el horno y verifica que funcione correctamente.

Presta atención a cualquier olor extraño o chispa; si ocurre, apágalo inmediatamente y revisa las conexiones.

Notas Importantes

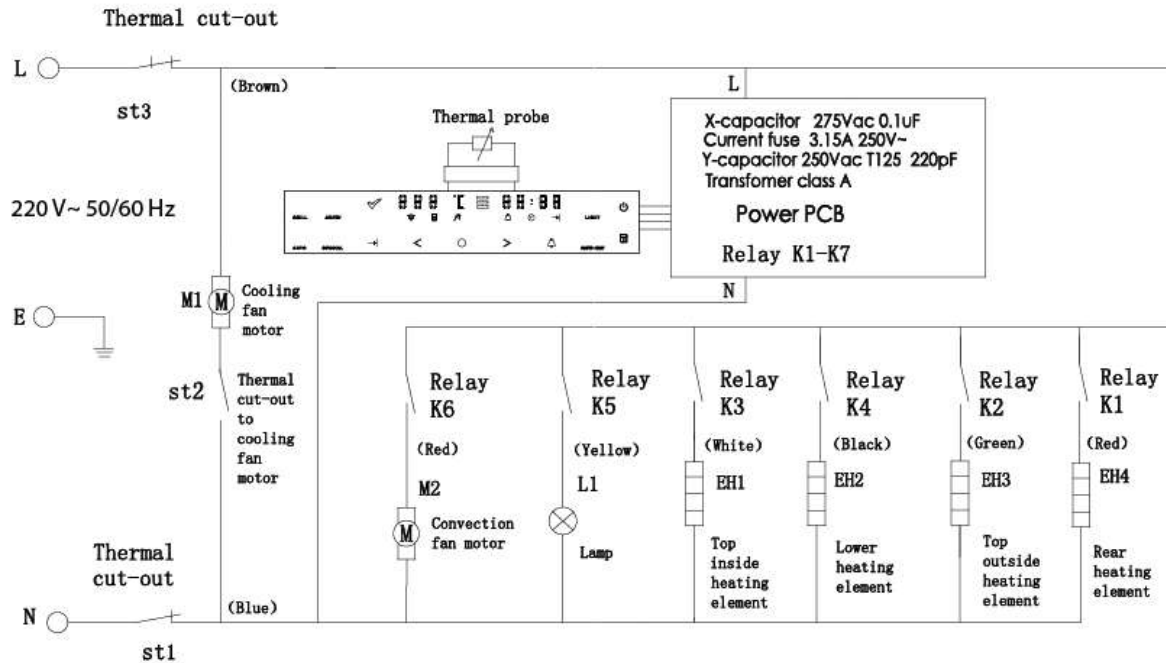
Siempre es recomendable consultar la normativa eléctrica local y, si no tienes experiencia, contratar a un electricista calificado para realizar la conexión.

Asegúrate de que el horno esté destinado para conectarse a 220V~ y que tu sistema eléctrico sea compatible.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

DIAGRAMA ELÉCTRICO

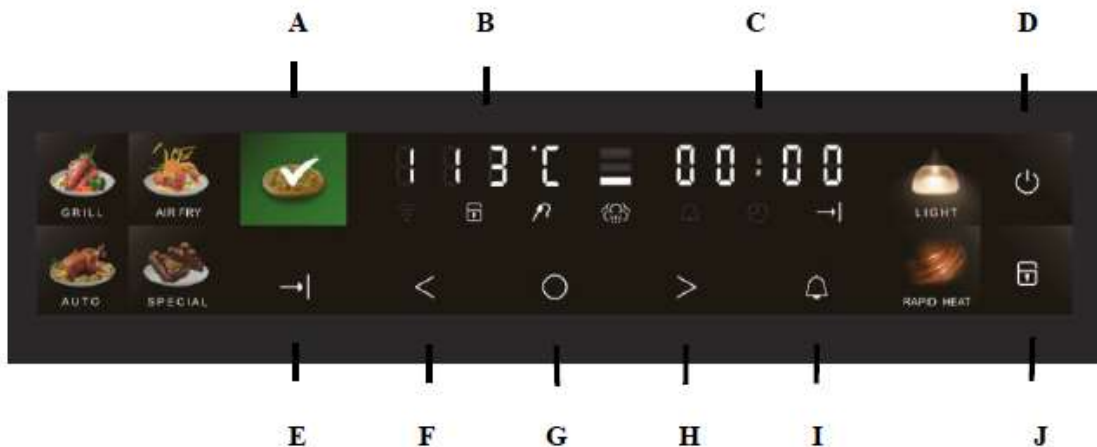
MODELO: FORNO



INSTRUCCIONES DE USO

PANEL DE CONTROL.

MODELO: FORNO



Grill: Funciones de cocción
AUTO: Menús automáticos

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

AIRFRY: Función de freír con aire

SPECIAL: Funciones especiales

LIGHT: Encender o apagar la luz del horno.

RAPID HEAT: Pulse la tecla para calentar rápidamente después de elegir las funciones de cocción.

Mantenga presionada la tecla **RAPID HEAT** durante 3 segundos para encender el **WIFI**; si no logra conectarse **WIFI**, mantenga presionada la tecla durante 1,5 segundos para volver a intentarlo.

A: Pantalla TFT

B: Visualización de temperatura

C: Visualización de la hora

D: Tecla de encendido para encender o apagar

E: Tecla de inicio diferido

F: Disminuir la temperatura o el temporizador / Elegir la última función

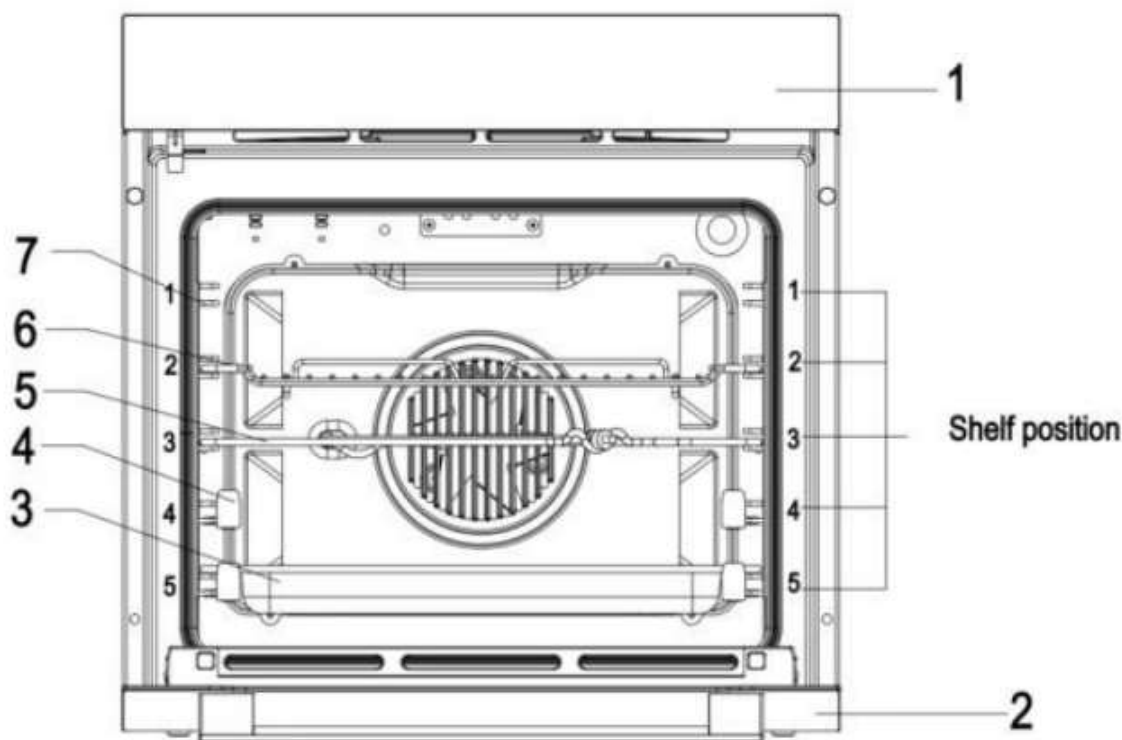
G: Confirmar la temperatura, la hora o la función / Cancelar la función y volver a la Inicio / Pausa y reinicia la función / Mantén pulsado 3 s para recuperar el inicio

H: Aumenta la temperatura o el temporizador / Elige la siguiente función

I: Alarma

J: Bloqueo de panel

VISTA GENERAL



Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

1. Panel de control
2. Puerta
3. Bandeja de horno
4. Riel (opcional)
5. Parrilla para asar (opcional)
6. Estante
7. Parrilla lateral

3. Accesorios.

Rejilla



Úselo para sostener recipientes con alimentos durante la cocción

Bandeja para horno



Úselo para sostener alimentos o recolectar grasa de los alimentos colocados en la rejilla superior.

Advertencia: Temperatura alta dentro del horno durante el uso, peligro de quemaduras.

Advertencia: Alta temperatura dentro del horno durante el uso, peligro de incendio o explosión.

Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción.

Proteja sus manos usando guantes resistentes al calor.

No toque el elemento calefactor dentro del horno.

No coloque agua directamente sobre bandejas muy calientes.

No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento.

No rocíe ningún producto en aerosol cerca del horno.

No utilice ni deje materiales inflamables cerca del horno.

No utilice utensilios ni recipientes de plástico para cocinar alimentos.

No introduzca latas ni recipientes sellados en el horno.

No deje el horno sin vigilar durante operaciones de cocción donde podrían liberarse grasas o aceites

Retire todas las bandejas y rejillas que no se utilicen durante la cocción.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Advertencia: uso inadecuado. Riesgo de daños en las superficies esmaltadas.
No cubra el fondo del horno con láminas de aluminio ni papel de aluminio.
No coloque ollas ni bandejas directamente sobre el fondo del horno.
No ponga agua directamente sobre ollas o bandejas muy calientes.

Primer uso Advertencia:

1. Retire cualquier película protectora del exterior o el interior del aparato, incluidos los accesorios.
2. Retire y lave todos los accesorios del aparato.
3. Calentar el horno vacío a máxima temperatura para quemar los posibles residuos que haya podido quedar del proceso de fabricación.

Pasos de funcionamiento normales:

1. Activar el horno
2. Seleccione el modo de cocción y confirme.
3. Establezca la temperatura y confirme.
4. Establezca la hora y confirme.
5. Empiece a cocinar

Tecla de encendido:

Mantenga presionado el botón de encendido durante aproximadamente 1,5 segundos para encender el horno. Presione 1,5 segundos para apagar

GRILL :

Presione la tecla de parrilla y la pantalla TFT mostrará las funciones de cocción.

Paso 1: Presione la tecla o la tecla <> "Grill" para elegir la función, presione (O) para confirmar la función.

Paso 2: La pantalla de temperatura parpadeará, presione <> para disminuir o aumentar la temperatura, presione (O) para confirmar.

Paso 3: La hora parpadeará, como se muestra arriba, presione la tecla izquierda o derecha para disminuir o aumentar la hora. tiempo, presione la tecla confirmar para iniciar la cocción.

Cambiar la configuración de cocción durante el proceso de cocción

Presione (O) para pausar la cocción, restablezca la temperatura presionando la tecla <> confirmar (O) y continúe para restablecer el tiempo de cocción de la misma manera. ,

Cancelar la cocción

Mantenga presionada directamente la tecla (O) presione la tecla durante 1,5 s para cancelar el proceso de cocción o presione "Grill" para confirmar.

Nuevamente, la pantalla TFT muestra "si salir a cocinar, , presione la tecla para confirmar (O)

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Lista de funciones de cocción:



Quemador superior Rango de temperatura de 50°C hasta 220°C. El quemador sólo permite dorar los alimentos al final de la cocción.



Quemador inferior La temperatura oscila entre 50°C hasta 100°C. El calor se produce solo desde abajo. Ideal para calentar platillos.



Ambos quemadores. Para hornear y asar de forma tradicional en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas. El calor se emite de manera uniforme desde la parte superior e inferior.



Ambos quemadores y convección. El funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Perfecto para galletas y pasteles, incluso cuando se cocinan simultáneamente en varios niveles.



Medio quemador. Para asar pequeñas cantidades de filetes o salchichas, para hacer tostadas y para cocinar al gratín. La zona central debajo del elemento calefactor de la parrilla se calienta.



Quemador completo. Para asar elementos planos como filetes y salchichas, para hacer tostadas y para gratinar. Toda la zona debajo del elemento de la parrilla se calienta.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



Queimador superior y convección. Para asar aves, pescado entero y trozos grandes de carne. El elemento de la parrilla y el ventilador se encienden y se apagan alternativamente. El ventilador hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos.etc.



Convección. Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor del elemento calefactor anular en el panel posterior de manera uniforme alrededor del compartimento de cocción.



Función de pizza Este método de cocción utiliza el elemento inferior y circular mientras que el calor se distribuye mediante el ventilador reproduciendo las mismas condiciones de las tradicionales estufas de leña de barro.



Modo ECO La combinación del ventilador y la resistencia circular, en modo ECO, permite cocinar la carne de forma especialmente suave. Los alimentos se cocinan por fases aprovechando el calor residual. Es posible ahorrar energía.

Freidora de aire

Presione la tecla para ingresar a la función de freír con aire, confirme la función y ajuste el tiempo de cocción o la temperatura como se indica arriba.

Mantenga presionada durante aproximadamente 1,5 segundos para cancelar la función.

La temperatura predeterminada es 200°Cy el tiempo es de 45 minutos.

Este modo se puede utilizar para hornear los alimentos hasta que queden perfectamente crujientes rápidamente.

Debe utilizar la bandeja Air Fry cuando utilice este modo).

Auto

Presione la tecla AUTO y la pantalla mostrará el menú automático. Paso 1: El menú principal es Pescado/Carne/Pizza/Verduras/Postres/Pan, presione la tecla izquierda o derecha. Tecla para elegir el menú y confirmar Paso 2: Seleccione el menú secundario. Si ha confirmado el pescado, la pantalla mostrará A1 Código; pescado, incluyendo pescado a la

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

parrilla y filete de pescado, si necesita pescado a la parrilla, confírmelo; presione la tecla izquierda o derecha para elegir la cantidad de comida y confirmar.

Tabla de recetas del menú automático

Pescado								
Subcategoría	Código	cocinando	Peso (g)	Función	utensilios de cocina	capa	Temperatura (°DO)	Tiempo (minutos)
Pez	A1	Parrilla	3 0 0		Estante	3	2 3 0	1 4 -18
Pez	A1	Parrilla	9 0 0		Estante	3	2 3 0	2 0 -24
Pez	A1	Parrilla	1 5 0 0		Estante	3	2 3 0	2 6 -30
Filete de pescado	A1	Parrilla	2 0 0		Estante	3	2 3 0	1 4 -18
Filete de pescado	A1	Parrilla	3 0 0		Estante	3	2 3 0	1 6 -20
Filete de pescado	A1	Parrilla	4 0 0		Estante	3	2 3 0	1 8 -22

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

C		Hamburguesa de ternera de 1 cm de grosor	A2				Estante	3	2 1 0	Primero: 1 0 -12 Turno:8-10
S		Hamburguesa de ternera de 2 cm de grosor	A2				Estante	3	2 1 0	Primero: 1 2 -15 Turno:10-12
So		Hamburguesa de ternera de 3 cm de grosor	A2				Estante	3	2 1 0	Primero: 1 6 -18 Turno:10-12
So		Filetes de cerdo, 1,5 cm grueso	A2	-	-		Estante	4	2 3 0	Primero: 1 4 -16 Turno:8-10
Fi		Filetes de cerdo de 2 cm de grosor	A2	-	-		Estante	4	2 3 0	Primero: 1 5 -18 Turno:8-10
Fi		Filetes de cerdo, 2,5 cm grueso	A2	-	-		Estante	4	2 3 0	Primero: 1 8 -20 Turno:10-12
Fi		Pollo, entero	A2	-	5 0 0		Estante	2	2 0 0	5 0 -60
Fi		Pollo, entero	A2	-	1 2 5 0		Estante	2	2 0 0	6 0 -70
Fi		Pollo, entero	A2	-	2 0 0 0		Estante	2	2 0 0	7 5 -85
Fi		Filete de pechuga de pollo	A2	-	2 0 0		Estante	4	2 5 0	Primero: 1 6 -20 Turno:12-14
Fi		Filete de pechuga de pollo	A2	-	3 0 0		Estante	4	2 5 0	Primero: 1 8 -22 Turno:16-18
Fi		Filete de pechuga de pollo	A2	-	4 0 0		Estante	4	2 5 0	Primero: 2 2 -26 Turno:18-20
		Pavo	A2	-	4 0 0 0		Estante	2	2 0 0	1 0 0 -110
		Pavo	A2	-	5 0 0 0		Estante	2	2 0 0	1 1 0 -120
		Pavo	A2	-	6 0 0 0		Estante	2	2 0 0	1 2 0 -130
		Articulación de cerdo con corteza,	A2	-	1 0 0 0		Estante	2	1 8 0	9 0 -100

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Verdura

Subcategoría	Código	cocinando	Peso (g)	Función	utensilios de cocina	capa	Temperatura (°DO)	Tiempo (minutos)
Mezcla de verduras	A3	-	-		Bandeja	2	1 6 0	3 0 -40**
Patatas al horno cortadas por la mitad	A3	-	-		Bandeja	3	1 8 0	5 5 -70
Papas fritas	A3	-	-		Bandeja	3	2 0 0	3 0 -35

Pizza

Subcategoría	Código	cocinando	Peso (g)	Función	Batería de cocina	capa	Temperatura (°DO)	Tiempo (minutos)
Pizza	A4	Fresco	-		Bandeja	3	2 0 0	2 0 -25
Pizza	A4	Congelado	-		bandeja	3	1 6 0	1 8 -22

Postres

Subcategoría	Código	cocinando	Peso (g)	Función	utensilios de cocina	capa	Temperatura (°DO)	Tiempo (minutos)
Muffins, molde de 5 cm	A5	-	-		Bandeja	3	1 6 0	1 6 -20
Tarta de manzana, molde de 20 cm	A5	-	-		Bandeja	3	1 6 0	5 0 -60
Galletas	A5	-	-		Bandeja	3	1 6 0	1 8 -25
Bizcocho en bandeja	A5	-	-		Bandeja	3	1 6 0	4 0 -50
Pastel de gasa	A5	-	-		Bandeja	3	1 5 0	4 0 -50

Pan

Subcategoría	Código	cocinando	Peso (g)	Función	Batería de cocina	capa	Temperatura (°DO)	Tiempo (minutos)
Tostar pan	A6	Fresco	-		Bandeja	3	2 0 0	2 0 -25
Pan francés	A6	Congelado	-		bandeja	3	1 6 0	1 8 -22

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Nota:

- Los tiempos de cocción en la tabla se refieren al plato indicado en la receta, son sólo una guía y pueden variar según el gusto personal.
 - Los tiempos de cocción que aparecen en la tabla se refieren al plato indicado en la receta y no incluyen el tiempo de precalentamiento. Por favor, precaliente el horno antes de cocinar el plato.
 - Descongele la pizza congelada antes de cocinarla. Antes de empezar a utilizar el horno realice el ajuste del reloj.
- Tras la conexión de la energía, todos los dígitos se iluminan durante 2 segundos y se apagan. En la pantalla se muestra "12:00"

Lista de funciones especiales



Descongelar

El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento. El tiempo predeterminado es de 30 minutos y no se puede cambiar la temperatura. Primero se ingresa el minuto y se confirma con el botón "OK" y se pasa a la hora. Cuando parpadea la parte de los minutos, al pulsar brevemente el "Botón de retroceso" se termina la configuración de la hora sin guardar ningún dato. Al ajustar la hora, pulse brevemente el "Botón de retroceso" para volver a los minutos.



Recalentar

El elemento calefactor inferior funciona para calentar los alimentos o mantenerlos calientes. La temperatura oscila entre 50°C hasta 80°C.



El secado

Esta función se utiliza para secar frutas, verduras y hierbas y para conservarlas y aromatizarlas se concentra mediante deshidratación.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Su aparato cuenta con el tipo de calentamiento "Secado", con el que podrá secar frutas, verduras y hierbas con resultados excelentes. Con este tipo de conservación, los sabores se concentran mediante la deshidratación.

Utilice únicamente frutas, verduras y hierbas que no presenten defectos y lávelas bien. Cubra la rejilla con papel de horno o papel vegetal. Escurra el exceso de agua de la fruta y séquela. Si es necesario, córtela en trozos iguales o en rodajas finas. Coloque la fruta sin pelar sobre el plato con las superficies cortadas hacia arriba. Asegúrese de que ni la fruta ni los champiñones se superpongan sobre la rejilla. Ralle las verduras y luego escáldelas. Deje que las verduras escaldadas se escurran y distribúyalas uniformemente sobre la rejilla.

CALOR RÁPIDO:

Luego de seleccionar las funciones de Grill, presione la tecla para calentar rápidamente. Una vez alcanzada la temperatura preestablecida, saldrá automáticamente y luego pasará al modo original. Presione nuevamente la tecla CALENTAMIENTO RÁPIDO para cancelar la función durante el proceso de calentamiento.



Bloqueo para niños:

Presione aproximadamente 1,5 segundos para ingresar y presione nuevamente para cancelar la función.



Inicio diferido:

Después de seleccionar y confirmar la función, puede presionar la tecla de inicio diferido y usar la tecla izquierda o derecha para configurar el tiempo de inicio diferido. El tiempo comienza la cuenta regresiva. La cuenta regresiva termina y comienza la cocción.



Alarma

Después de seleccionar y confirmar la función, puede presionar la tecla de alarma y usar la tecla izquierda o derecha para configurar la hora de la alarma. Cuando finalice el tiempo, el horno debe emitir un pitido durante 2 minutos.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Conexión WIFI

Preparación

1. Asegúrese de que el teléfono móvil Pad esté conectado a la red Wi-Fi de banda de 2,4 GHz., y conectado al Bluetooth al mismo tiempo.

2. Descargue y abra la aplicación:

Busque en la tienda de aplicaciones "Tuya Smart" o escanee el código bidimensional en el manual para descargar e instalar la aplicación, como se muestra en la Figura 1.

Si lo descarga por primera vez, haga clic en el botón de registro para registrarse. Si tiene una cuenta, haga clic en el botón de inicio de sesión como se muestra en la Figura 2.



FIGURA 1

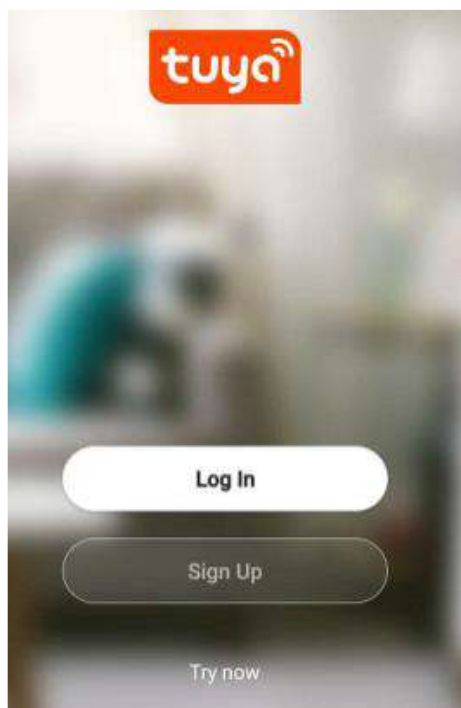


FIGURA 2

3. Encienda el horno, presione el botón **RAPID HEAT** durante 3 segundos, el icono de WIFI parpadeará indicando

que el dispositivo se está conectando a la red. Si no se puede conectar al WIFI, presione la tecla **RAPID HEAT** tecla durante 1,5 segundos para volver a intentarlo.

4. Conéctese exitosamente, podrá encontrar el horno con pantalla táctil a color.

5. Funcionamiento de la APP: Establecer temperatura o tiempo; iniciar o pausar la cocción; encender o apagar la luz; configurar el calentamiento rápido.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

REEMPLAZO DE LAMPARA

⚠ Ante el riesgo de descarga eléctrica, asegúrese de que la fuente de energía esté desconectada antes de reemplazar la lámpara. La lámpara puede estar caliente, deje que se enfríe antes de manipularla.

Sustitución de la lámpara del horno

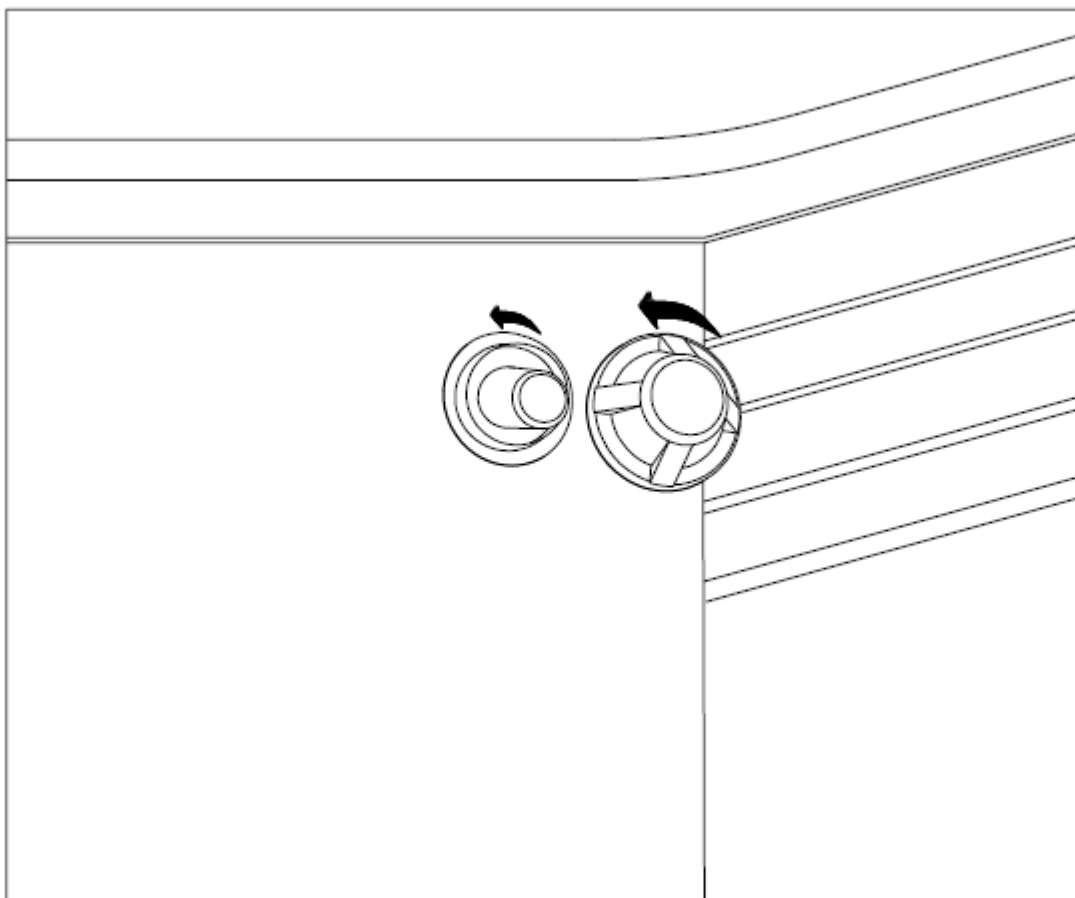
Advertencia: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Retire la cubierta de vidrio del portalámparas;

Retire la lámpara y sustitúyala por una lámpara resistente a altas temperaturas (300C) con las siguientes características:

- - Voltaje: 220-240 V
- - Potencia: 25W
- - Tipo de portalámparas: G9

Atornille la tapa de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS ANTIGUOS

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.

Para la limpieza y mantenimiento de este aparato, le recomendamos que haga lo siguiente:

No utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o blanqueadores sobre piezas de acero o con acabados metálicos en la superficie (por ejemplo, anodizado, pintura niquelada o cromada).

No utilice detergentes abrasivos o corrosivos sobre las superficies de vidrio.

No utilice materiales ásperos o abrasivos ni raspadores metálicos afilados.

Limpieza de las superficies

Para mantener las superficies en buen estado, es necesario limpiarlas periódicamente después de su uso.

Dejar que se enfríen primero.

Manchas o residuos de comida

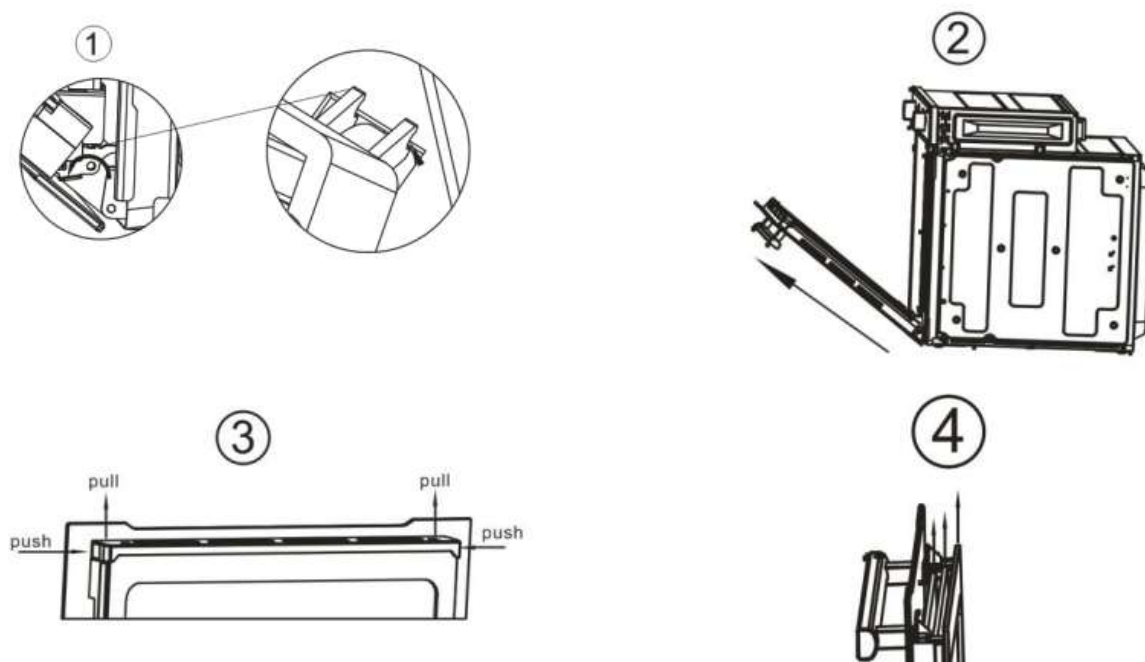
No utilice esponjas metálicas ni raspadores afilados, ya que dañarían las superficies. Utilice productos comunes no abrasivos con la ayuda de utensilios de madera o plástico si es necesario. Enjuague bien y seque con un paño suave o un paño de microfibra. No permita que los residuos de alimentos azucarados (como mermelada) se fijen dentro del horno. Si se dejan reposar durante demasiado tiempo, podrían dañar el revestimiento esmaltado del horno.

Desmontaje de la puerta

Para una limpieza más profunda, puede retirar la puerta del horno, proceda de la siguiente manera: Abra la puerta completamente.;

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

1. Levante y gire las palancas pequeñas situadas en las dos bisagras, asegúrese de que los casilleros estén en la posición que se muestra en el paso 1.
2. Tire de la puerta hacia usted, sacándola de su asiento;
3. Empuje el pestillo de ambos lados y tire de la barra hacia afuera.
4. Retire el vidrio de la puerta según corresponda.
5. Monte la puerta siguiendo los procedimientos anteriores en orden inverso.



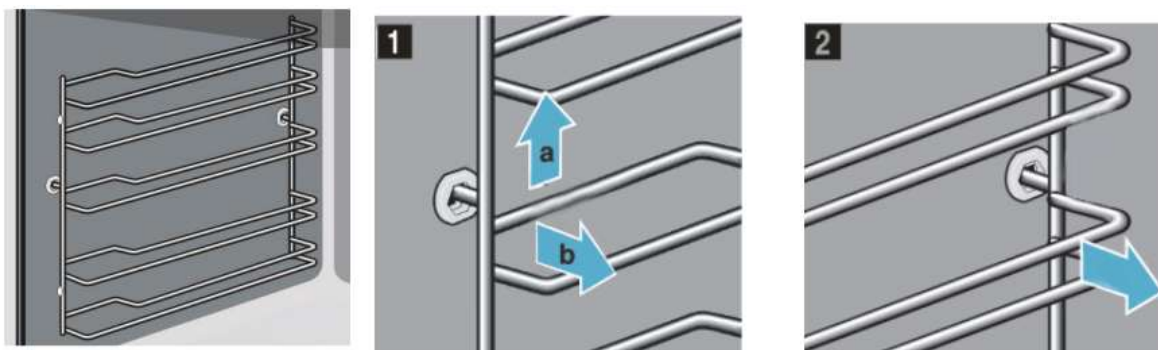
Sustitución de las rejillas laterales (opcional)

Advertencia: Las rejillas se calientan mucho. Nunca las toque si están calientes. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños alejados del aparato.

Desmontaje de los bastidores

1. Levante las rejillas por la parte posterior y sáquelas (figura 1)
2. A continuación, extraiga todo el bastidor y sáquelo (Figura 2).

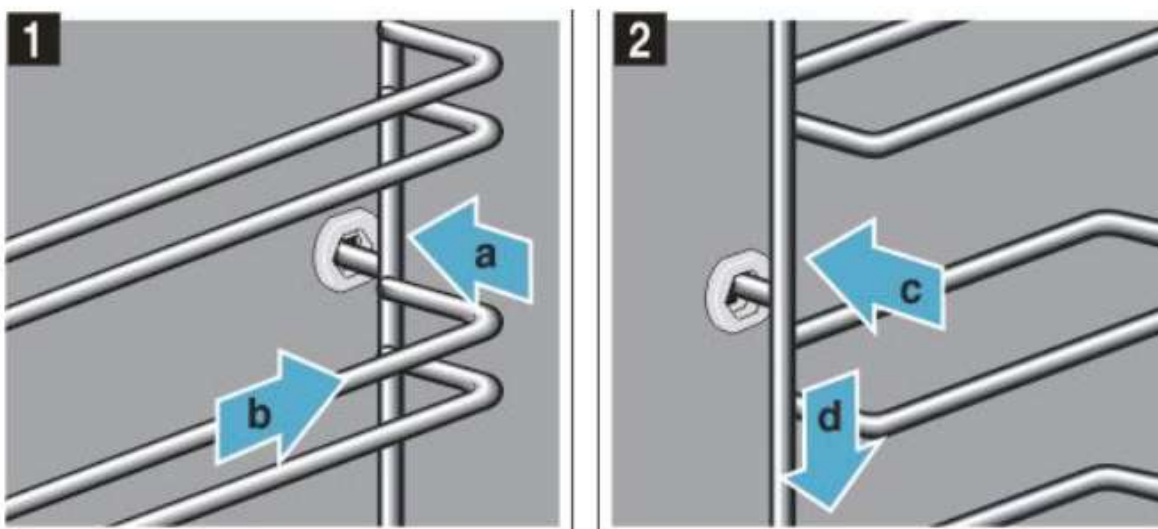
Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



Fijación de los bastidores

Los soportes solo se pueden colocar en el lado derecho o izquierdo. Asegúrese de que las varillas curvas estén en la parte delantera.

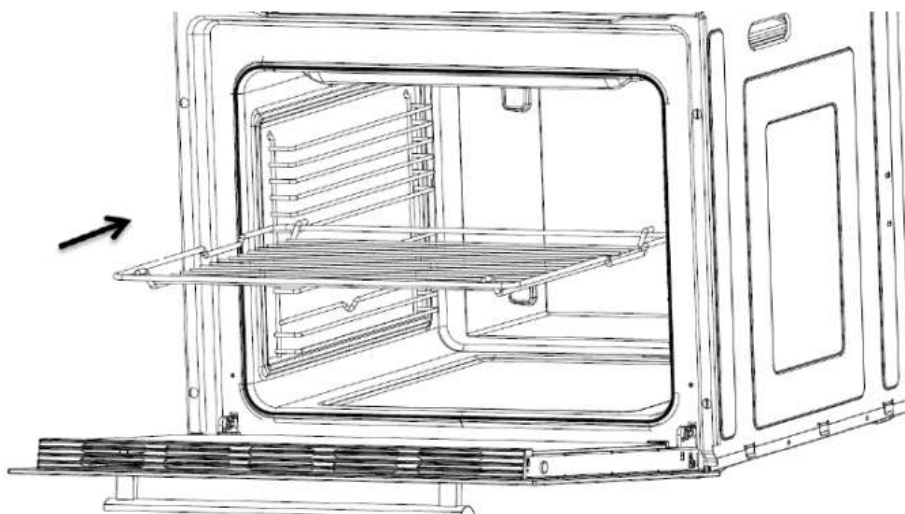
1. Inserte el riel en el receptáculo trasero y tire hacia abajo. (Fig. 1)
2. A continuación, inserte el riel en el zócalo frontal y presiónelo hacia abajo. Asegúrese de que los soportes estén bien fijados (Fig. 2)



Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Instalación de parrillas

Coloque las parrillas en el horno en la dirección de la flecha y colóquelas horizontalmente hasta que queden fijas.



Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO

Que no se debe hacer:



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



Que si se debe de hacer:

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



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



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.

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



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.



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



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

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



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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

- El horno debe apagarse antes de retirar la guarda y después de limpiarla debe colocarse nuevamente de acuerdo con las instrucciones.
- No debe utilizarse un limpiador a vapor.
- Permitir la desconexión del aparato, después de la instalación, por una clavija o un interruptor en el alambrado fijo.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, de forma se evite un sobrecalentamiento.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Problemas	Posible causa	Recurso
El aparato no funciona	El horno no está conectado a una fuente de alimentación eléctrica o está conectado incorrectamente.	Compruebe si el horno está correctamente conectado a la red eléctrica.
El horno no calienta	El horno está desactivado	Activar el horno
El horno no calienta	No se han establecido los ajustes necesarios	Asegúrese de que la configuración sea correcta
El horno no calienta	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre completamente la puerta
Los controles no responden	El “bloqueo de control” está activado	Desactivar el “bloqueo de control”
La lámpara no funciona	La lámpara está defectuosa	Reemplazar la lámpara
El vapor y la condensación se depositan en los alimentos y en la cavidad del horno.	Deje el plato en el horno durante demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno durante más de 15 a 20 minutos después de finalizar el proceso de cocción.
Condensación húmeda en la puerta durante el proceso de cocción	El horno no precalienta	Precaliente el horno antes de cocinar los alimentos
Condensación húmeda en la puerta durante el proceso de cocción.	La bandeja de alimentos no se introduce completamente en el horno	Empuje completamente la bandeja de alimentos hacia la parte posterior del horno
La pantalla muestra el código de error ER1	Hay una falla eléctrica, indica que el termostato de temperatura tiene una conexión suelta con la PCB	Por favor, póngase en contacto con el centro de soporte técnico local.

Nota: Si el problema no se ha resuelto o en el caso de otros tipos de fallas, comuníquese con su centro de soporte técnico local.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



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

www.supra.com.mx

Hecho en CHINA

REV. B