



MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNOS DE EMPOTRAR

MODELO:

POMELO



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: 8

DIAGRAMA ELÉCTRICO..... 10

INSTRUCCIONES DE USO..... 11

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO..... 24

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO 25

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

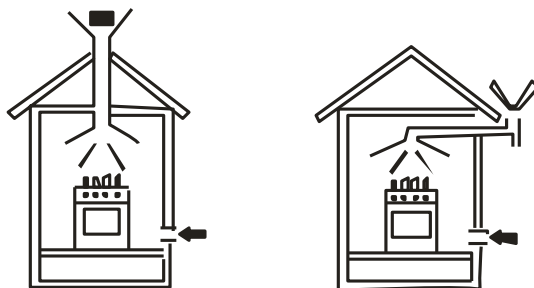
Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

VENTILACIÓN DE LA COCINA

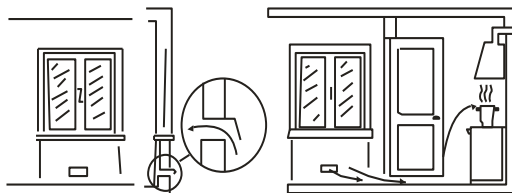
! IMPORTANTE: Este aparato se puede instalar y usar solo en cocinas con ventilación apropiada para dispersar el calor y la humedad producida por los procesos de cocción y calentamiento. Se debe abrir una ventana o usar campana de extracción.

Se deben cumplir los siguientes requisitos.

- 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.



- 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 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.

Medidas de su producto:

Frente: 59.5 cm

Fondo: 62.5 cm

Altura: 60 cm

MODELO: POMELO

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS:

110 V~ 60 Hz 1 600 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.
--	--

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

 **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.

Conecte de esta manera:



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.

Conexión:

- **Conexión directa:**
 - Enchufa la clavija del horno directamente en el tomacorriente.
 - Asegúrate de que la clavija esté completamente insertada para evitar conexiones sueltas que puedan generar calor.

Prueba:

- **Encender la energía:**
 - Si apagaste el interruptor, vuelve a encenderlo.
- **Prueba del horno:**
 - Enciende el horno y verifica que funcione correctamente.
 - Presta atención a cualquier problema, como chispas, olores a quemado o calentamiento excesivo del cable o el tomacorriente.

Consideraciones importantes:

- **Seguridad:**
 - Aunque es una conexión sencilla, la electricidad siempre presenta riesgos. Si tienes dudas, consulta a un electricista.
- **Extensiones:**

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

- Evita usar extensiones, ya que pueden sobrecalentarse y causar incendios. Si es absolutamente necesario, usa una extensión de alta resistencia diseñada para aparatos de alto consumo.

Enciende el horno y verifica que funcione correctamente.

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

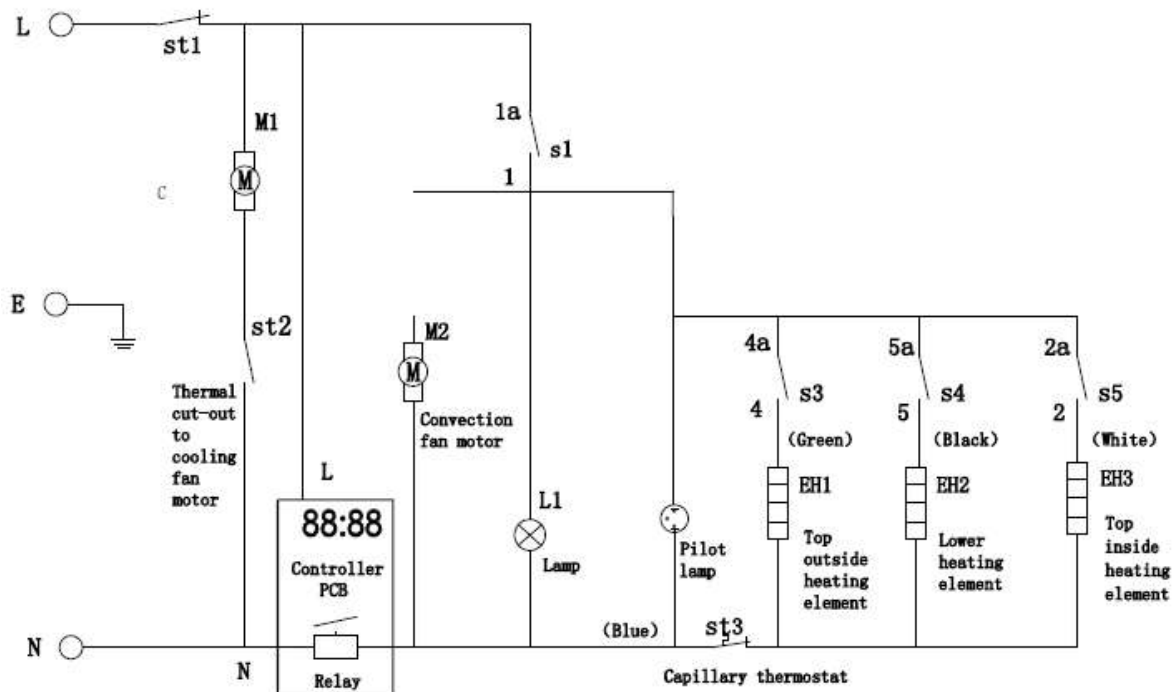
Notas Importantes

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 110V~ y que tu sistema eléctrico sea compatible.

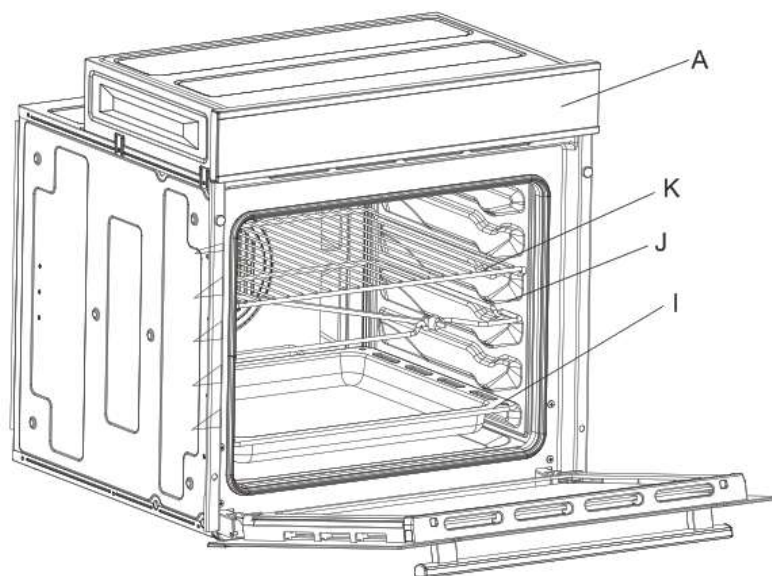
DIAGRAMA ELÉCTRICO

MODELO: POMELO



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

INSTRUCCIONES DE USO



- A. Panel de control
- B. Perilla de selección del modo de cocción
- C. Perilla de selección de temperatura de cocción
- D. Tecla de encendido/apagado
- E. Clave del tiempo
- F. Ajustar la tecla hacia abajo
- G. Ajustar la tecla hacia arriba
- H. Pantalla digital
- I. Bandeja para hornear o bandeja para grasientas

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

- J. Parrilla del horno
- K. Guías para deslizar las rejillas o la bandeja recolectora de grasa hacia adentro y hacia afuera

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.

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.

Utilice inicialmente el horno

Este horno multifunción combina las ventajas de los hornos tradicionales de convección con las de los modelos más modernos con ventilación en un único aparato.

Se trata de un aparato extremadamente versátil que permite elegir de forma sencilla y segura entre 5 modos de cocción diferentes. Las distintas funciones que ofrece el horno se seleccionan mediante el mando selector "B" y el termostato "C" situados en el panel de mandos.

Aviso:

Algunos modos cuentan con una perilla especial que se puede empujar y tirar. Para usarla, los usuarios deben empujarla primero y luego girarla hasta la función, temperatura o tiempo de cocción deseados. Una vez que se termina de configurar, los hornos comienzan

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

a funcionar sin importar si la perilla aún está sobresaliendo o si se mantiene presionada en esa posición.

Aviso:

La primera vez que utilice su aparato, le recomendamos que coloque el termostato en la posición más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que entre el aire de la habitación. El olor que se suele detectar durante este primer uso se debe a la evaporación de sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

Aviso:

Coloque la bandeja recoge grasas suministrada en el estante inferior del horno para evitar que la salsa y/o la grasa gotee sobre el fondo del horno solo cuando cocine alimentos a la parrilla o cuando utilice el asador (solo disponible en algunos modelos). Para cualquier otro tipo de cocción, nunca utilice el estante inferior y nunca coloque nada sobre el fondo del horno cuando esté en funcionamiento porque esto podría dañar el esmalte. Coloque siempre los utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) sobre la rejilla suministrada con el aparato, insertada especialmente a lo largo de las guías del horno.

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.

Elemento circular con abanico



Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

Este método de cocción utiliza el elemento circular mientras que el calor se distribuye por el ventilador, lo que resulta en una operación más rápida y económica. Para permitir que se cocinen diferentes tipos de alimentos simultáneamente en diferentes estantes, evitando la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.

Medio parrilla



Temperatura preestablecida: entre 50 °C y 250 °C

Se enciende el elemento de calefacción central superior.

La temperatura extremadamente alta y directa de la parrilla permite dorar la superficie de las carnes y asados, conservando los jugos para mantenerlos tiernos. La parrilla también es muy recomendable para platos que requieren una temperatura alta en la superficie: filetes de ternera, chuletón, filetes, hamburguesas, etc.

Parrilla media asistida por ventilador



Temperatura preestablecida: entre 50°C y 200°C.

El elemento calefactor central superior y el ventilador se encienden. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar

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

que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre directamente en los alimentos. Se obtienen excelentes resultados con brochetas elaboradas con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codorniz, chuletas de cerdo, etc.



La luz del horno

Coloque la perilla "B" en el símbolo para encenderlo. Enciende el horno y permanece encendido cuando se enciende cualquiera de los elementos de calentamiento eléctricos del horno.

Ventilación de refrigeración

Para enfriar el exterior del aparato, algunos modelos están equipados con un ventilador de enfriamiento que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente.

Cuando el ventilador está encendido, se puede escuchar un flujo de aire normal entre la puerta del horno y el panel de control.

Cómo utilizar el horno

Poner el reloj en hora

Cuando se enciende el horno por primera vez, el reloj 88:88 seguirá parpadeando, presione  para configurar la hora local, presione la tecla  para confirmar. Si desea configurar el reloj, mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos hasta que parpadee el ícono 88:88. Configure el reloj con las teclas  .

Establecer el tiempo de cocción

Gire el mando B y C para programar la función de cocción y la temperatura de cocción. Pulse la tecla  el reloj 88:88 y el ícono  en la pantalla parpadean, programe el tiempo de cocción pulsando las teclas  .

Establecer la hora de la alarma

Presione la tecla  para encender el ícono  en la pantalla, configure la hora de la alarma presionando la tecla  .

El horno debe emitir un pitido durante 3 segundos, presione cualquier tecla para cancelar el pitido.

Cómo mantener tu horno en buenas condiciones

Antes de limpiar su horno o realizarle mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Para alargar la vida útil de tu horno es necesario limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta que:

- 1 No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- 2 El interior del horno y las partes de acero inoxidable se deben limpiar preferiblemente después de su uso, cuando se haya enfriado lentamente a temperatura ambiente, con

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

un paño suave humedecido con jabón; luego se debe limpiar el jabón y secar completamente el interior. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza, etc.) y esponjas abrasivas para platos o ácidos (como desincrustantes, etc.) ya que podrían dañar el esmalte y hacer que el acero inoxidable se manche. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos, siguiendo las instrucciones proporcionadas en el paquete.

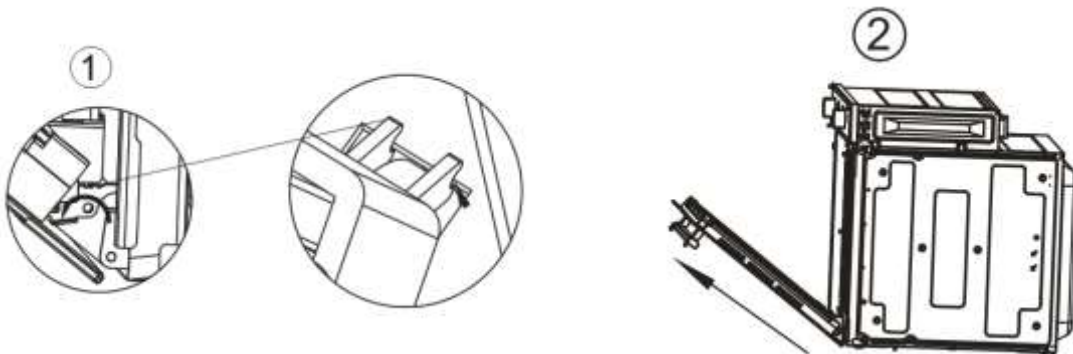
- 3 Si utiliza el horno durante un período prolongado, puede formarse condensación. Séquelo con un paño suave.
- 4 La apertura del horno está rodeada por una junta de goma que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe periódicamente el estado de esta junta. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos para ello. En caso de que se dañe, póngase en contacto con el servicio posventa más cercano. Le recomendamos que no utilice el horno hasta que haya sido reparado.
- 5 Nunca forre el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- 6 Limpie la puerta de cristal con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.
- 7 No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.

Cómo quitar la puerta del horno

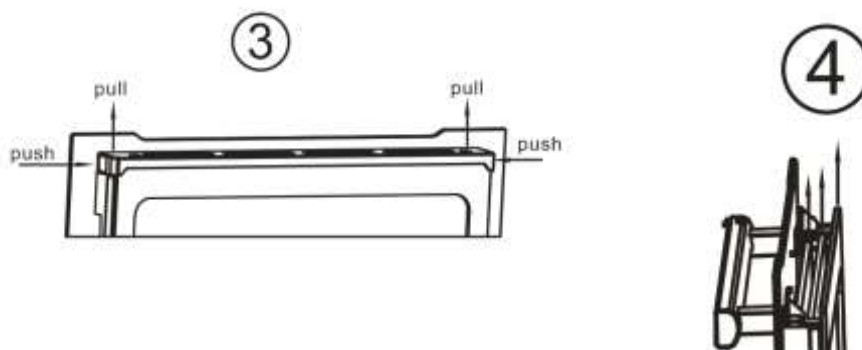
Para una limpieza más profunda, puedes quitar la puerta del horno, procede de la siguiente manera:

Abra la puerta completamente.;

1. Levante y gire las pequeñas palancas 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 al revés..



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

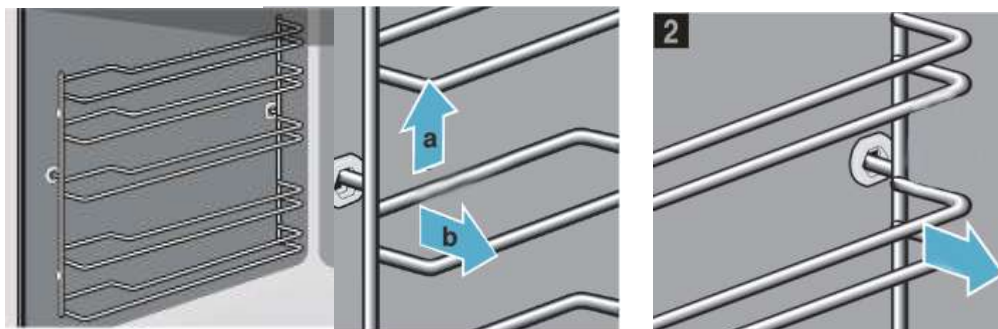


Reemplazo de rejillas laterales (opcional)

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

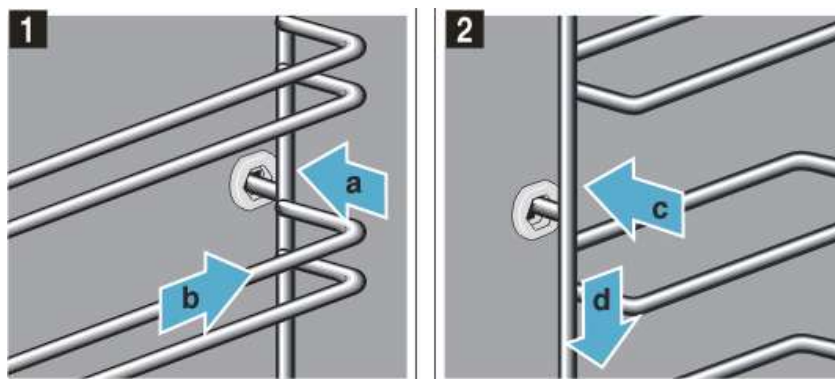
1. Levante las rejillas por la parte trasera y sáquelas (figura 1)
2. A continuación, extraiga todo el bastidor y sáquelo (Figura 2).



Fijación de los bastidores

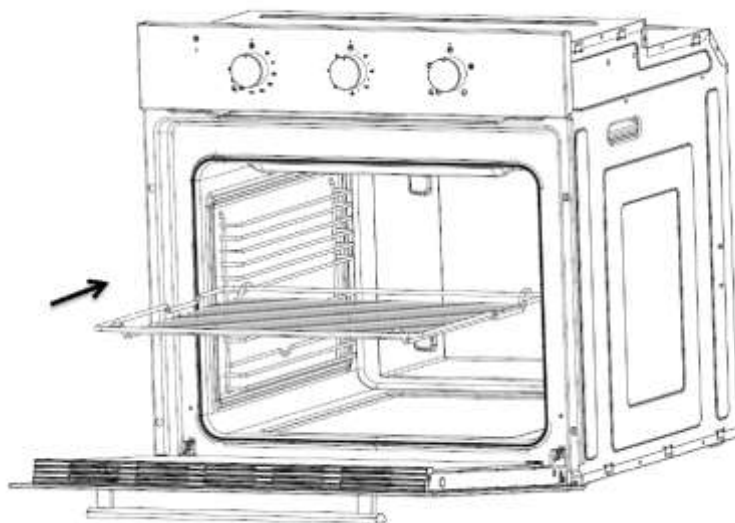
Los bastidores solo encajan en el lado derecho o izquierdo, asegúrese de que las varillas curvas estén en la parte delantera.

1. Inserte el riel en el zócalo 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 bastidores estén fijados de forma segura. (Fig. 2)

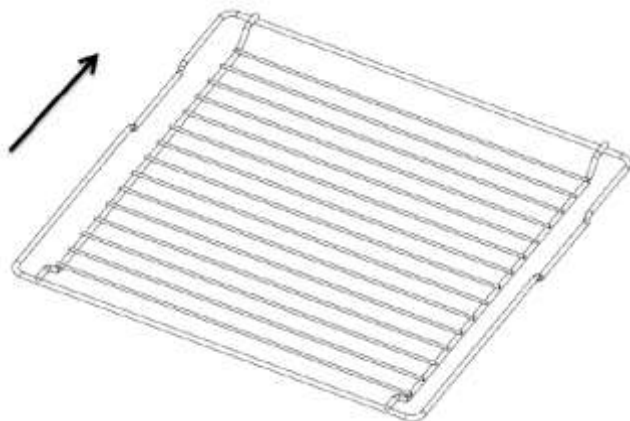


Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Instrucciones para asar a la parrilla



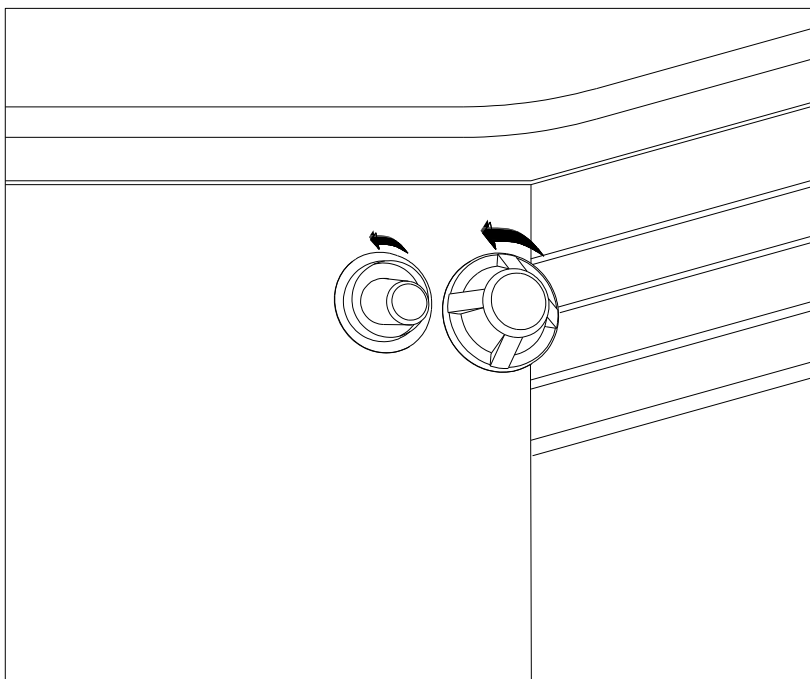
Coloque las parrillas en el horno en la dirección de la flecha y colóquelas horizontalmente hasta que queden fijas.



Reemplazo de la lámpara del horno

- 1 Advertencia: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- 2 Retire la cubierta de vidrio del portalámparas;
- 3 Retire la lámpara y sustitúyala por una lámpara resistente a altas temperaturas (300C) con las siguientes características:
 - Voltaje: 110 V ~ 60 Hz
 - Potencia 25W
 - Tipo de portalámparas: G9
- 4 Atornille la tapa de cristal 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.



- 1 El horno está equipado con 5 rejillas. Durante la cocción con aire acondicionado, utilice dos de las tres rejillas centrales; la rejilla más baja y la más alta reciben el aire caliente directamente y, por lo tanto, los alimentos delicados podrían quemarse en ellas.
- 2 Como regla general, utilice la 2.^a y la 4.^a rejilla desde abajo, colocando los alimentos que requieren más calor en la 2.^a rejilla desde abajo. Por ejemplo, al cocinar asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2.^a rejilla desde abajo y los alimentos más delicados en la 4.^a rejilla desde abajo.
- 3 Al cocinar alimentos que requieren diferentes tiempos y temperaturas, establezca una temperatura que esté entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la cuarta rejilla desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieren menos tiempo.

Utilice la bandeja recolectora de grasa en la rejilla inferior y la rejilla en la superior

Usando la parrilla

Este horno multifunción le ofrece 2 modos de cocción diferentes sólo y exclusivamente con la puerta del horno cerrada.

Utilice el modo "grill" , colocando los alimentos debajo del centro de la parrilla porque solo se enciende la parte central del elemento calefactor superior. Utilice la rejilla inferior (1.^a desde abajo), colocando la bandeja colectora provista para recoger cualquier salsa y/o grasa y evitar que gotee sobre el fondo del horno.

Al utilizar este modo, le recomendamos que configure el termostato en la temperatura más alta. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando la perilla del termostato a la temperatura deseada.

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



Configuración de “parrilla asistida por ventilador”, es extremadamente útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no sólo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.

Además, también se puede utilizar para dorar alimentos al final del proceso de cocción, como para añadir ese acabado gratinado a las pastas horneadas, por ejemplo.

Al utilizar este modo, coloque la rejilla en la 2.^a o 3.^a rejilla del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y luego, para evitar que la grasa gotee sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja recolectora de grasa en la 1.^a rejilla desde abajo.

Importante: utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada.

Esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar energía (aproximadamente un 10%).

Al utilizar este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a 200°C, ya que es la forma más eficiente de utilizar la parrilla, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el mando del termostato a la temperatura deseada.

Tortas de reyes

Al hornear pasteles, colóquelos siempre en un horno precalentado. Asegúrese de esperar hasta que el horno se haya precalentado por completo (la luz roja “E” se apagará). No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel se caiga. En general:

La masa está demasiado seca

Aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
--

Pastelito caído

Utilice menos líquido o baje la temperatura en 10 °C
--

La masa está demasiado oscura en la parte superior.

Colóquelo en una rejilla más baja, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
--

Bien cocinado por dentro pero pegajoso por fuera
--

Utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
--

La masa se pega a la sartén.

Engrasa bien el molde y espolvoréalo con una pizca de harina o utiliza papel vegetal.

Utilicé más de un nivel (en la función “horno ventilado”) y no están todos en el mismo punto de cocción.
--

Utilice una temperatura más baja. No es necesario retirar los alimentos de todas las rejillas al mismo tiempo.
--

Cocinar pizza

Para obtener mejores resultados al cocinar pizza, utilice el modo “asistido por ventilador”.



- 1 Precalentar el horno al menos 10 minutos;
- 2 Utilice una bandeja para pizza de aluminio ligero, colocándola sobre la rejilla que viene

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

con el horno. Si se utiliza la grasera, se alargará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente.

- 3 No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza.
- 4 Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), te recomendamos añadir el queso mozzarella encima a mitad del proceso de cocción.
- 5 Al cocinar pizza en dos rejillas, utilice la 2.^a y la 4.^a con una temperatura de 220°C y coloca las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

Cocinar pescado y carne

Al cocinar carnes blancas, aves y pescados, utilice ajustes de temperatura de 180°C hasta 220°C.

Para carnes rojas que deben estar bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea comenzar con una temperatura alta (200°C-220°C) por un rato y luego apague el horno.

En general, cuanto más grande sea el asado, más baja la temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de que la rejilla esté colocada de forma que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice las alturas bajas de la rejilla. Para asados sabrosos (especialmente pato y caza), aderece la carne con manteca de cerdo o tocino en la parte superior.

Perilla selectora	Alimentos para cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (m)	Ajuste de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (m)
Elemento circular con convección 	Pastelito	0,88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0,68	3	10	150	36-41
	Galletas de ghee	1.1	3	10	150	23-28
	Tarta de manzana (pequeña)	1.45	4	10	160	60-65
	Tarta de manzana (grande)	2.4	3	10	180	40-45
		-	4	10	200	34-41
		-	3	4	200	8-13
	Papas fritas	1.2	3	10	180	66-71
	Rebanadas de pan	1	3	10	200	13-18
	Pollo asado					
Media parrilla 	Papas fritas	-	4	10	200	47-52
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	5-10
	Pollo asado	1.2	4	10	180	77-82
		2.5	3	10	250	25-30

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

	Hamburguesa de carne de res	1.5	4	10	190	98-103
	Codo de cerdo	1	3	10	200	15-20
	Pescado asado	-	3	10	180	16-22
	Verduras					
Parrilla asistida por ventilador 	Pastelito	0,88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0,68	3	10	150	30-35
	Galletas de ghee	1.1	3	10	150	12-17
	Tarta de manzana (pequeña)	1.45	4	10	160	72-77
	Pizza	-	3	10	200	20-25
	Papas fritas	-	4	10	200	30-35
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	18-23
	Pollo asado	1.2	4	10	180	75-80
	Hamburguesa de carne de res	2.5	3	7	250	23-28
	Codo de cerdo	1.5	4	10	190	105-110
	Pescado asado	1	3	10	200	15-20

Nota: El primer lado de las hamburguesas de carne se hornea durante unos 13 minutos y luego se hornea el segundo lado.

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal

Al cocinar utilizando la parrilla o la parrilla asistida por ventilador, la bandeja recolectora de grasa siempre debe colocarse en la 1.^a rejilla del horno desde abajo.

Instalación

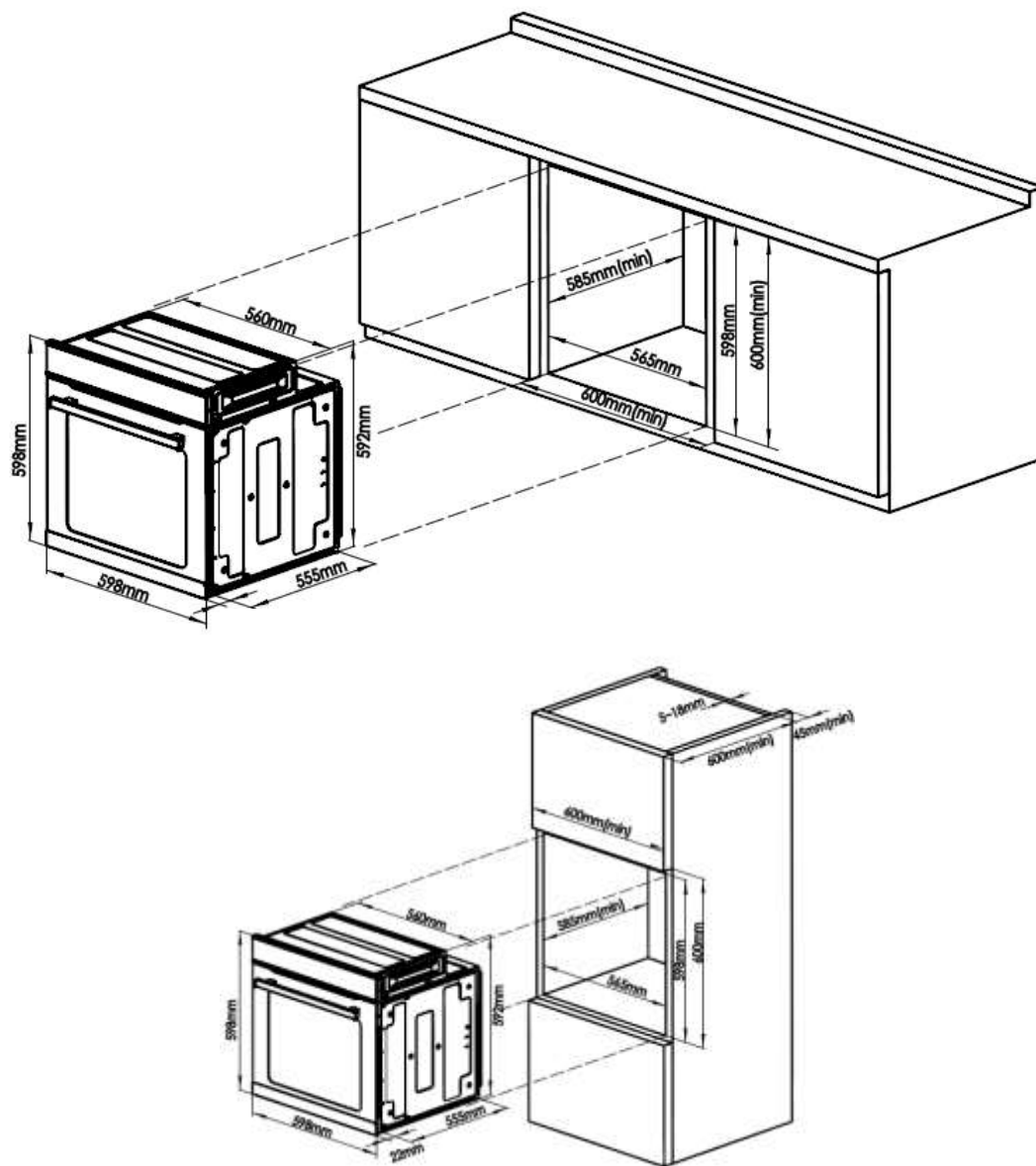
El aparato debe ser instalado únicamente por una persona calificada cumpliendo las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda dañar a personas, animales o cosas.

Importante: Es necesario cortar el suministro eléctrico al aparato antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo.

Instalación de hornos empotrables

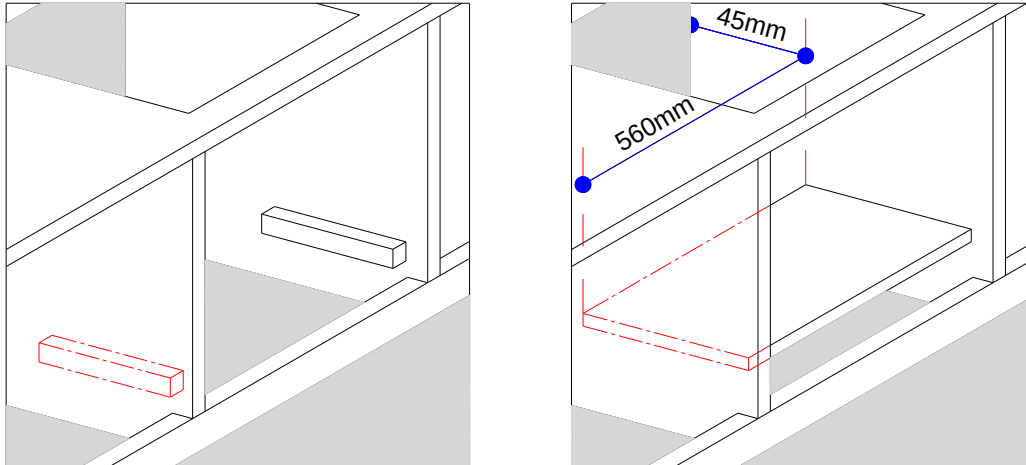
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrado, el mueble en el que se encuentra debe ser adecuado. En la siguiente figura se indican las dimensiones del hueco para su instalación bajo encimera o en un mueble de pared.

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



Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario retirar el panel posterior del mueble. Es preferible instalar el horno de manera que descansen 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.

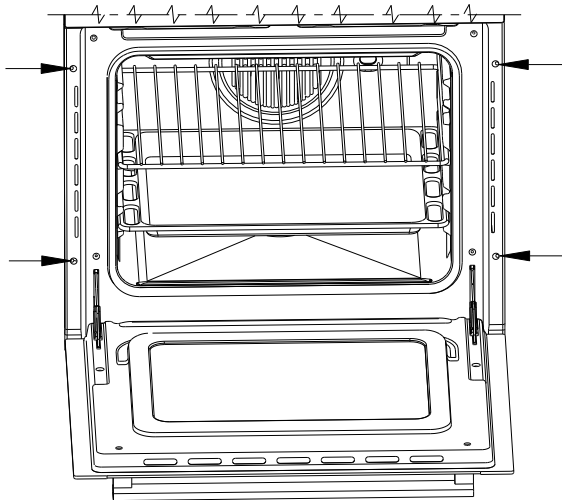


Los paneles de los armarios adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los armarios con un exterior enchapado deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C.

De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el 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 recolección 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.

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