



# SUPRA

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### HORNO Y FREIDORA DE AIRE MULTIFUNCIÓN



MODELO: OVENFRYER 12

MARCA: SUPRA

Le sugerimos que antes de usar la freidora de aire eléctrica lea cuidadosamente las instrucciones de este manual, es importante conservar el instructivo en caso de requerirlo para futuras consultas.


Imagen de carácter ilustrativo.

## Contenido

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	3
ANTES DE USAR: .....	6
PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO .....	6
APAGADO AUTOMATICO .....	6
CONEXIÓN ELÉCTRICA .....	6
PARTES PRINCIPALES Y ACCESORIOS .....	7
1.- CUBIERTA DEL APARATO .....	8
2.- PANEL DE CONTROL .....	8
3.- ENTRADAS DE AIRE .....	8
4.- SALIDAS DE AIRE CALIENTE .....	8
5.- BANDEJAS PARA FREIR .....	8
6.- BANDEJA ESMALTADA DE GOTEO .....	8
7.- JALADOR PARA VARILLA DE ASADOR .....	8
8.- Rostizador (ASADOR) .....	8
9.- JAULA PARA FREIR .....	8
Usando el Rostizador .....	8
COCINANDO CON EL HORNO FREIDORA .....	9
TIPS .....	10
PANEL DE CONTROL .....	10
CICLOS DE COCINADO .....	11
TABLA DE COCINADO .....	12
LIMPIEZA .....	13
ESPECIFICACIONES .....	13
SOLUCION DE PROBLEMAS .....	14
CODIGOS DE ERROR .....	14
ATENCIÓN AL CLIENTE: .....	15

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

	<p style="text-align: center;"><b>SÍMBOLO DE ALERTA PARA SEGURIDAD</b></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. 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>
---	---



### **PRECAUCIÓN**

**Este símbolo indica que la superficie de contacto está caliente durante el uso del aparato, tenga cuidado al tocar el electrodoméstico.**

1. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
3. 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.

4. 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.
5. 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.
6. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. NO se permite ningún otro uso (por ejemplo, en habitaciones como calefacción).
7. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo, permita que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo y guardarlo.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. NO utilice este aparato a la intemperie.
10. NO toque las superficies calientes
11. NO coloque el aparato encima o cerca de una estufa de gas o eléctrica o dentro de un horno caliente.
12. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo en forma recta hacia afuera, NUNCA hale del cable.
13. NO permita que el aparato entre en contacto con trapos u otros materiales flamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo.
14. NO coloque materiales flamables sobre o cerca del aparato.
15. NO utilice limpiadores a vapor.

16. NO opere la freidora en la posición de abierto.
  17. NO utilice utensilios metálicos y/o filosos sobre el aparato por que podrían dañar al aparato.
  18. Los aceites y grasas sobrecalentados se incendian con facilidad. Preste atención al cocinar productos alimenticios ricos en grasa o aceite.
  19. Utilice el aparato sobre una superficie nivelada y que sea resistente al calor para permitir una circulación del aire, por debajo de la unidad.
  20. Tenga cuidado al abrir la tapa de la freidora después de cocinar, el vapor que se libera puede causar quemaduras.
  21. Tenga cuidado con el vapor que se libera en la parte trasera, mantenga manos y rostro a una distancia segura.  
ADVERTENCIA: ¡La superficie de la freidora permanece caliente después de cocinar!
  22. Limpie la superficie que están en contacto con alimento o aceite.
  23. El aparato no se destina para funcionar por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control remoto separado.
  24. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:
    - a) Degustaciones en tiendas, en oficinas, y en otros ambientes de trabajo.
    - b) En granjas o Cabañas.
    - c) Por huéspedes o por clientes en hoteles, en moteles, y otros ambientes de tipo residencial; y
    - d) En la cama y en lugares similares que se destinan para desayunar
- ADVERTENCIA: La cocción desatendida en una superficie con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar

un incendio. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua, asegúrese de apagar y desconectar de la fuente de alimentación del aparato y luego cubra la llama, con una tapa o una manta de fuego.

## **ANTES DE USAR:**

Lave los accesorios incluidos en su horno, después utilice un trapo de micro fibra húmedo para limpiar el interior y exterior de su horno, puede usar jabón líquido para quitar las impurezas manchas que contenga el aparato, nunca use fibras abrasivas para evitar rayar la superficie.

La freidora puede humear en el primer uso, el humo desaparecerá después de unos minutos de funcionamiento continuo.

## **PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO**

Si el sistema de control de la temperatura interior falla, el sistema de protección contra el sobrecalentamiento se activa y el aparato no funcionará, si esto ocurre, desconecta la clavija del aparato y espera a que se enfríe por completo antes de conectarla de nuevo.

## **APAGADO AUTOMATICO**

El aparato cuenta con un dispositivo de apagado automático, funciona cuando el temporizador de la freidora llega al cero, puede apagar manualmente el aparato presionando el botón de encendido, el ventilador seguirá funcionando después de 20 segundos para enfriar la freidora.

## **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

Esta unidad es solo para uso doméstico.

Este producto cuenta con un enchufe polarizado con dos clavijas planas para reducir el riesgo de descarga eléctrica, **NO MODIFIQUE EL ENCHUFE POR NINGUN MOTIVO.** La etiqueta de especificaciones está ubicada en la parte inferior del aparato.

El aparato tiene un cordón eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cordón más largo. Si se usa un cable de extensión, la potencia eléctrica del cable debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del aparato.

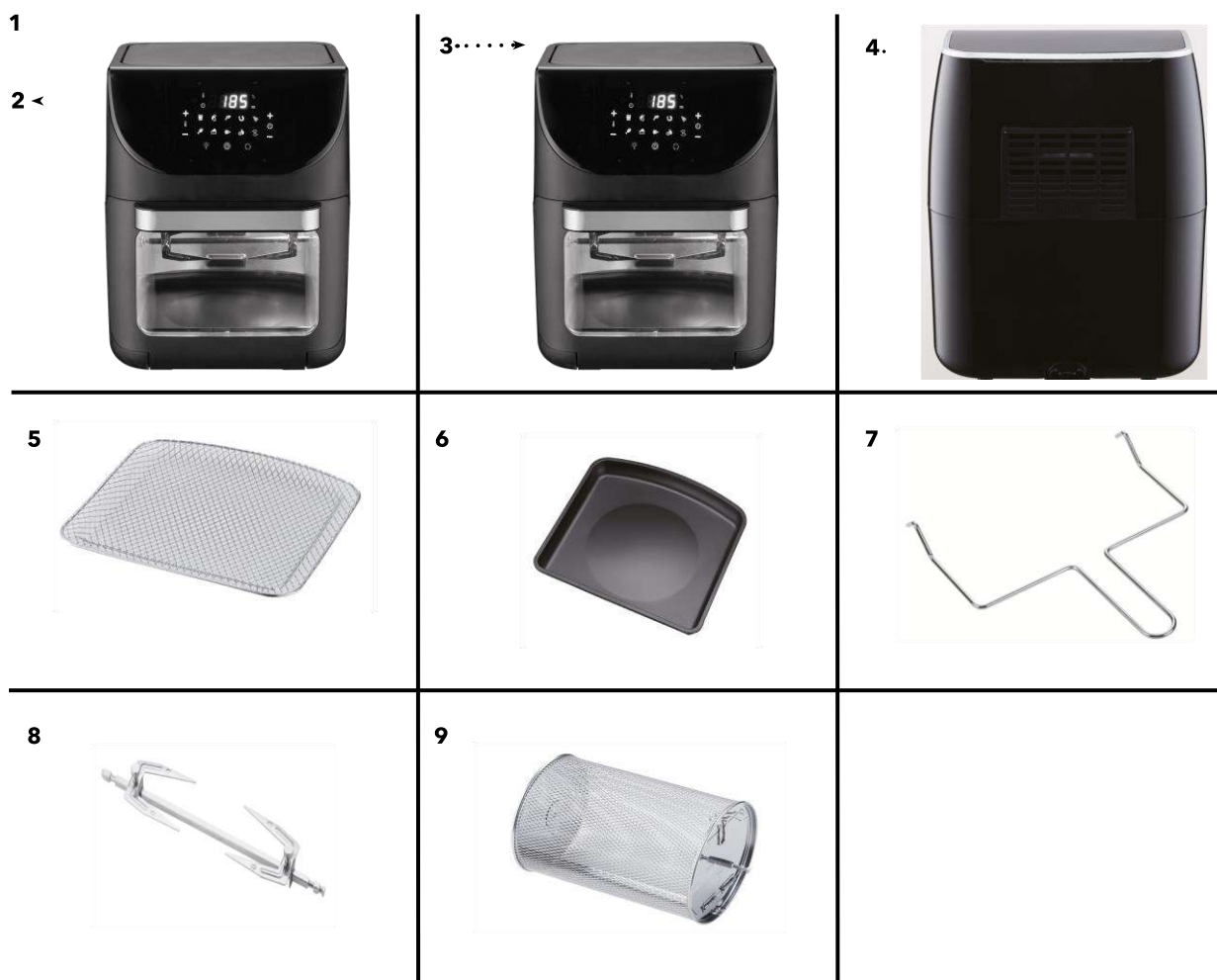
El fabricante se deslinda de toda responsabilidad por daños o accidentes causados por no cumplir con las regulaciones antes mencionadas o derivados de la manipulación distinta

a la normal del electrodoméstico o de sus componentes, así como por el uso de partes refacciones no originales.



Todos los accesorios y otras partes metálicas con este aparato son afiladas y se calentarán extremadamente durante el uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones. Use guantes protectores de horno.

## PARTES PRINCIPALES Y ACCESORIOS



## 1.- CUBIERTA DEL APARATO

Limpie fácilmente con un trapo o esponja y detergente, nunca sumerja el aparato en agua líquidos de cualquier tipo.

## 2.- PANEL DE CONTROL

Permite controlar todas las funciones del aparato, (ver apartado instrucciones de uso de este manual)

## 3.- ENTRADAS DE AIRE

**NUNCA CUBRA LAS SALIDAS DE AIRE DEL APARATO** cuando éste este en operación.

## 4.- SALIDAS DE AIRE CALIENTE

**NUNCA CUBRA LAS SALIDAS DE AIRE DEL APARATO** cuando éste este en operación.

**NUNCA COLOQUE NINGUN OBJETO** a 10 cm de las salidas y entradas de aire.

## 5.- BANDEJAS PARA FREIR

Se pueden utilizar para deshidratar alimentos, calentar comida crujiente o bocadillos, o recalentar comida como por ejemplo la pizza.

## 6.- BANDEJA ESMALTADA DE GOTEO

Siempre cocine con la bandeja de goteo en su lugar para facilitar la limpieza del horno.

## 7.- JALADOR PARA VARILLA DE ASADOR

Se utiliza para retirar la comida recién cocinada del asador.

## 8.- Rostizador (ASADOR)

Usar para asar un pollo completo. Desliza la varilla en el centro de la carne y bloquea el movimiento de la carne con las puntas afiladas y apriete el tornillo de cada lado para fijar.

Asegúrese que la comida puede dar vuelta y no se atore, puede perjudicar el aparato si no funciona de manera correcta.

## 9.- JAULA PARA FREIR

Ideal para freír papas y otros bocadillos. Utiliza el mismo sistema del asador (rostizador) para poder funcionar.

**NOTA: DESEMPAQUETAR LOS ACCESORIOS Y REMOVER CUALQUIER PELÍCULA AZUL (PELÍCULA PROTECTORA) ANTES DEL PRIMER USO.**

**LAVAR LAS PIEZAS ANTES DE USARLAS.**

## Usando el Rostizador

1. Para usar los soportes ingrese el alimento a rostizar en la varilla y apriete con las pinzas laterales como se muestra en la figura.





2. Desliza la varilla dentro del horno y asegura de ambos lados a la cavidad del horno.



3. Para remover la comida cocinada deberá usar el jalador para la varilla y deslice en ángulo para poder retirarla.



**¡ADVERTENCIA!**

- **NUNCA** coloque nada arriba del horno.
- **NUNCA** cubra las ventanas en la parte superior e inferior del horno.
- **NUNCA** llene con aceite u otro líquido, sólo cocinar con aire caliente.
- **NUNCA** use la puerta para mantener la rejilla de rostizar con comida, puede dañar la puerta.
- **SIEMPRE** use guantes para remover los utensilios.

## COCINANDO CON EL HORNO FREIDORA

1. Coloque los ingredientes en el accesorio elegido.
2. Enchufe a la corriente a 110 V y cierre la puerta.
3. Presiona el botón de encendido una sola vez.
4. Seleccione una función o seleccione la temperatura y tiempo manualmente.

5. El aparato empezara automáticamente el cocinado unos segundos después que se ajustó el tiempo y la temperatura, o inmediatamente después de ajustar el tiempo y temperatura presione el botón de encendido para iniciar el ciclo.

## TIPS

- Comida que es más pequeña requiere un poco menos de tiempo de cocinado que los más grandes.
- Voltee o rote la comida cuando está cocinando para asegurarse que se cocina correctamente.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal en papas para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco de aceite, hágalo un poco antes de cocinar.
- Bocadillos que normalmente se cocinan en un horno también se pueden cocinar en el horno freidor de aire.
- Use masa prefabricada para preparar refrigerios rápida y fácilmente, requieren de un cocinado más corto.

## PANEL DE CONTROL



### 1. BOTON DE ENCENDIDO Y APAGADO

Una vez el aparato está conectado a la luz, el botón de encendido parpadeará en color blanco. Presione el botón de encendido y el panel se iluminará. Si se vuelve a presionar el botón de encendido se activará una preselección de temperatura en 180°C y un tiempo de 15 minutos. Presione el botón durante el proceso para detener el horno, el panel se apagará y el ventilador funcionará por 20 segundos para enfriar el horno.

### 2. LUZ INTERNA

Selecciona ese botón para ayudarte a verificar el proceso mientras está cocinando.

### 3. BOTON DE CONTROL DE TEMPERATURA

Estos botones te permiten subir o bajar la temperatura por pasos de 2.7°C en intervalos de 80°C a 200°C. y para deshidrataciones en rangos de 30°C a 80°C.

#### 4. BOTONES DE CONTROL DE TIEMPO

Estos botones te permiten seleccionar el tiempo exacto minuto a minuto, puedes elegir desde 1 minuto hasta 90 minutos.

#### 5. DISPLAY LED

El panel digital LED va a cambiar entre temperatura y tiempo restante durante el proceso de cocinado.

#### 6-14. PRESELECCION DE CICLOS DE COCINADO

Presione los botones para colocar el tiempo y temperatura en los valores preseleccionadas. Los procesos comenzarán después de 5 segundos después de que el botón preseleccionado se oprima.

#### 15. ICONO DE VENTILADOR.

El botón parpadeará cuando estas cocinando y continúa así hasta 20 segundos una vez apagas la freidora.

#### 16. ICONO DE LUZ INTERIOR

Seleccionando el botón te ayudará a ver hacia el interior del horno y checar el proceso mientras estas cocinando.

#### 17. BOTON DE ROTACIÓN

Selecciona este botón cuando estas cocinando usando el Rostizador para que la comida gire.

## CICLOS DE COCINADO

CICLO PRE-DETERMINADO	TEMPERATURA	TIEMPO
2. RECLANTADO 	240° F (115° C)	12 mins.
6. PAPAS A LA FRANCESA 	400° F (200° C)	15 mins.
7. CARNE / CHULETAS 	350° F (175° C)	25 mins.
8. PESCADO 	330 °F (165° C)	15 mins.
9. CAMARONES 	320° F (160° C)	12 mins.
10. PIZZA 	360° F (180° C)	15 mins.
11. POLLO 	370° F (185° C)	40 mins.
12. HORNEAR 	320° F (160° C)	30 mins.
13. ASAR 	375° F (190° C)	30 mins.*
14. DESHIDRATAR 	90° F (30° C)	2 hrs. (1:30-24 hrs.)

## TABLA DE COCINADO

COMIDA	MIN-MAX	TIEMPO	TEMPERATURA	COMENTARIOS
PAPAS DELGADAS CONGELADAS	1 ¼-3 cups	15-16 mins.	400° F (200° C)	
PAPAS GRUESAS CONGELADAS	1 ¼-3 cups	15-20 mins.	400° F (200° C)	
PAPAS HECHAS EN CASA	1 ¼-3 ¼ cups	10-16 mins.	400° F (200° C)	AÑADE UN POCO DE ACEITE
PAPAS HECHAS EN CASA EN RODAJAS	1 ¼-3 ¼ cups	18-22 mins.	360° F (180° C)	AÑADE UN POCO DE ACEITE
PAPAS HECHAS EN CASA EN GAJO	1 ¼-3 cups	12-18 mins.	360° F (180° C)	AÑADE UN POCO DE ACEITE
MACARRONES	1 cup	15-18 mins.	360° F (180° C)	
PAPAS GRATINADAS	2 cup	15-18 mins.	400° F (200° C)	
CARNE	¼-1.1 lb	8-12 mins.	360° F (180° C)	
CARNE DE PUERCO	¼-1.1 lb	10-14 mins.	360° F (180° C)	
HAMBURGUESA	¼-1.1 lb	7-14 mins.	360° F (180° C)	
ROLLOS DE SALCHICHA	¼-1.1 lb	13-15 mins.	400° F (200° C)	
DEDOS DE POLLO	¼-1.1 lb	18-22 mins.	360° F (180° C)	
PECHUGA DE POLLO	¼-1.1 lb	10-15 mins.	360° F (180° C)	
ROLLOS DORADOS	¼-¾ lb	15-20 mins.	400° F (200° C)	USAR EL HORNO YA CALIENTE
NUGGETS DE POLLO CONGELADOS	¼-1.1 lb	10-15 mins.	400° F (200° C)	USAR EL HORNO YA CALIENTE
CARNE DE PESCADO CONGELADAS	¼-1.1 lb	6-10 mins.	400° F (200° C)	USAR EL HORNO YA CALIENTE
BARRAS DE QUESO MOTZARELLA	¼-1.1 lb	8-10 mins.	360° F (180° C)	USAR EL HORNO YA CALIENTE
VEGETALES RELLENOS	¼-1.1 lb	10 mins.	320° F (160° C)	
PASTEL	1 ¼ cups	20-25 mins.	320° F (160° C)	
QUINCHE	1 ½ cups	20-22 mins.	360° F (180° C)	
MUFFINS	1 ¼ cups	15-18 mins.	400° F (200° C)	
PRODUCTOS HORNEADOS	1 ½ cups	20 mins.	320° F (160° C)	
AROS DE CEBOLLA CONGELADOS	1 lb	15 mins.	400° F (200° C)	

## LIMPIEZA

Limpiar el horno freidora después de cada uso. Los accesorios de cocina están hechos de acero inoxidable duradero y son aptos para lavavajillas. Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies.

Retire el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño tibio y húmedo y un detergente suave.
2. Para limpiar la puerta, frote suavemente ambos lados con agua jabonosa tibia y un paño húmedo. NO remoje ni sumerja la puerta o el electrodoméstico en agua ni los lave en el lavavajillas. (la puerta se puede extraer para una mejor limpieza)
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. Luego, enjuague bien el aparato con un paño limpio y húmedo. No deje agua estancada dentro del aparato. No frote las bobinas de calentamiento porque son frágiles y pueden romperse.
4. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados con un cepillo de cerdas suaves de nailon.
5. Los alimentos apelmazados en los accesorios deben empaparse en agua tibia y jabón para retirar los alimentos con facilidad. Se recomienda lavar a mano.

## ESPECIFICACIONES

Volumen (capacidad)	12 litros
Encendido	110 V~ 50-60Hz
Consumo de energía	1500 W

## SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	El producto no está conectado.	Conecta el cable de alimentación en el contacto.
	El horno no está encendido o no está programado.	Coloca la temperatura y el tiempo.
	El horno no esta conectado a una salida de corriente correcto.	Enchufa el aparato a una entrada correcta.
La comida no se fríe uniformemente	Algunos alimentos necesitan ser volteados durante el cocimiento.	Revisa varias veces la comida durante el proceso y voltéala si es necesario.
	Comida de diferente tamaño se cocina junta.	Cocina con tamaños de comida similares.
La comida no se cocina.	El horno esta sobre cargado de comida	Usa porciones más pequeñas para cocinar.
	La temperatura elegida es muy baja.	Sube la temperatura y continúa cocinando.
Humo blanco cuando cocina	Está usando aceite.	Limpie para eliminar el aceite excesivo.
	Accesorios tienen grasa residual de cocinado anterior.	Limpia los componentes antes de cada uso
Papas fritas no se fríen uniforme	Tipo de papas elegidas son incorrectos.	Usa papas frescas y firmes.
	Las papas no están cortadas correctamente.	Usa un corte delgado o accesorios de corte para papas y seca por completo antes de ingresar al horno.
	Hay muchas papas en el accesorio a la vez.	Cocina menos de 2 ½ copas de papas a la vez.
Papas no están crujientes.	Las papas tienen mucha agua.	Corta las papas de menor grosor (más delgadas) y seca las papas antes de ingresarlas.
		Añade un poco de aceite.

## CODIGOS DE ERROR.

ERROR EN DISPLAY	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
E1	Falla en el circuito del sensor térmico.	Llame al servicio técnico.
E2	Corto circuito en el sensor térmico.	Llame al servicio técnico.



**¡VISITA NUESTRA PAGINA PARA VER MÁS  
PRODUCTOS GENIALES!**

**[www.supra.com.mx](http://www.supra.com.mx)**

**ATENCIÓN AL CLIENTE:**

**IMPORTADO Y COMERCIALIZADO POR:**

**SUPER FLAMA S.A. DE C.V.**

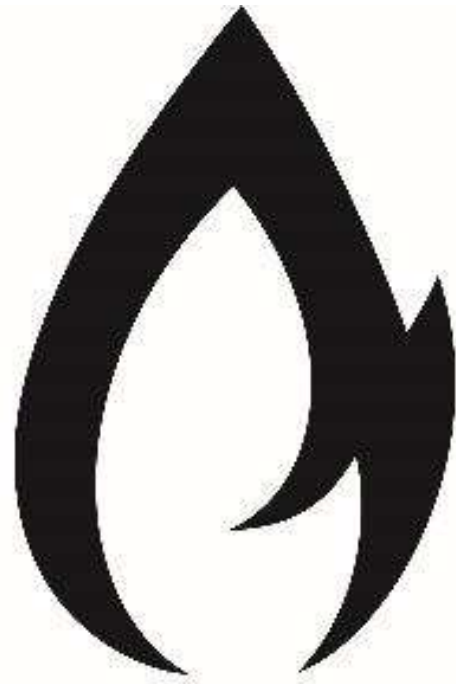
**R.F.C. SFL091005HN8**

**Dirección: Av. Industria # 43, Colonia Industrial San Pablo Xalpa, Tlalnepantla de  
Baz, Estado de México, México C.P. 54170**

**Tel: 01(55) 53-69-75-09 y 01(55) 53-69-75-27**

**[www.superflama.com](http://www.superflama.com)**

**Hecho en China**



**SUPRA**