



MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNOS DE EMPOTRAR

MODELO:
PECORINO
BRUNELLO



MARCA: SUPRA

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

Contenido

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	3
VENTILACIÓN DE LA COCINA.....	7
DIMENSION DE EMPOTRE, PRODUCTO E INSTALACIÓN DE HORNO.	8
ESPECIFICACIONES:	34
DIAGRAMA ELÉCTRICO.....	35
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO.....	36
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO	37

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.



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 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.
- Para los revestimientos protectores: NO use papel de aluminio ni ningún otro material para revestir el fondo del horno. Esto incluye los revestimientos de silicona. Si lo hace, provocará daños permanentes en el interior del horno.
- NO Coloque papel de aluminio directamente en el fondo del horno.
- NO cubra las paredes, rejillas, fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Si lo hace, los resultados de cocción serán deficientes. El papel de aluminio interrumpirá la distribución del calor y provocará daños permanentes en el horno.
- Antes de reemplazar la bombilla del horno, apague el horno desde el panel del interruptor termomagnético. No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o descarga eléctrica.



ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO

- No colocar accesorios, film, papel para hornear, recipientes, bandejas en la base del compartimento 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.
- El horno no está diseñado para instalarse detrás de una puerta decorativa, de forma que se evite un sobrecalentamiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, debe ser reemplazado por el fabricante.



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.
- Utilice únicamente la sonda de prueba de temperatura que el fabricante recomienda para este horno.
- Para una limpieza profunda del ventilador, apague el horno antes de retirar la guarda del ventilador, una vez finalizada la limpieza coloque nuevamente la guarda fijándola en su lugar.

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

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.

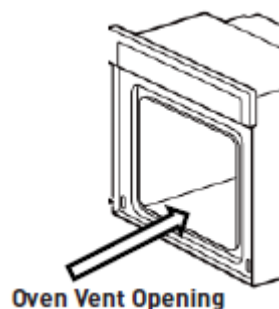
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.

- Mantenga los conductos y la ventilación del horno libres de obstrucciones. La ventilación del horno se calienta durante el uso del mismo.
- Nunca bloquee este respiradero y nunca coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca del respiradero del horno.

Nota:

Abertura de ventilación del horno

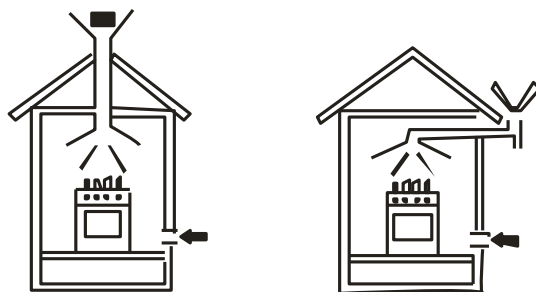
Para un funcionamiento correcto, se debe instalar una moldura de ventilación debajo de la puerta del horno para canalizar correctamente el flujo de aire de enfriamiento del horno.



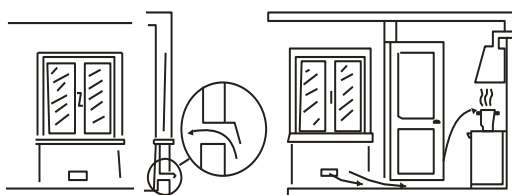
Se deben cumplir los siguientes requisitos.

- 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

DIMENSION DE EMPOTRE, PRODUCTO E INSTALACIÓN DE HORNO.

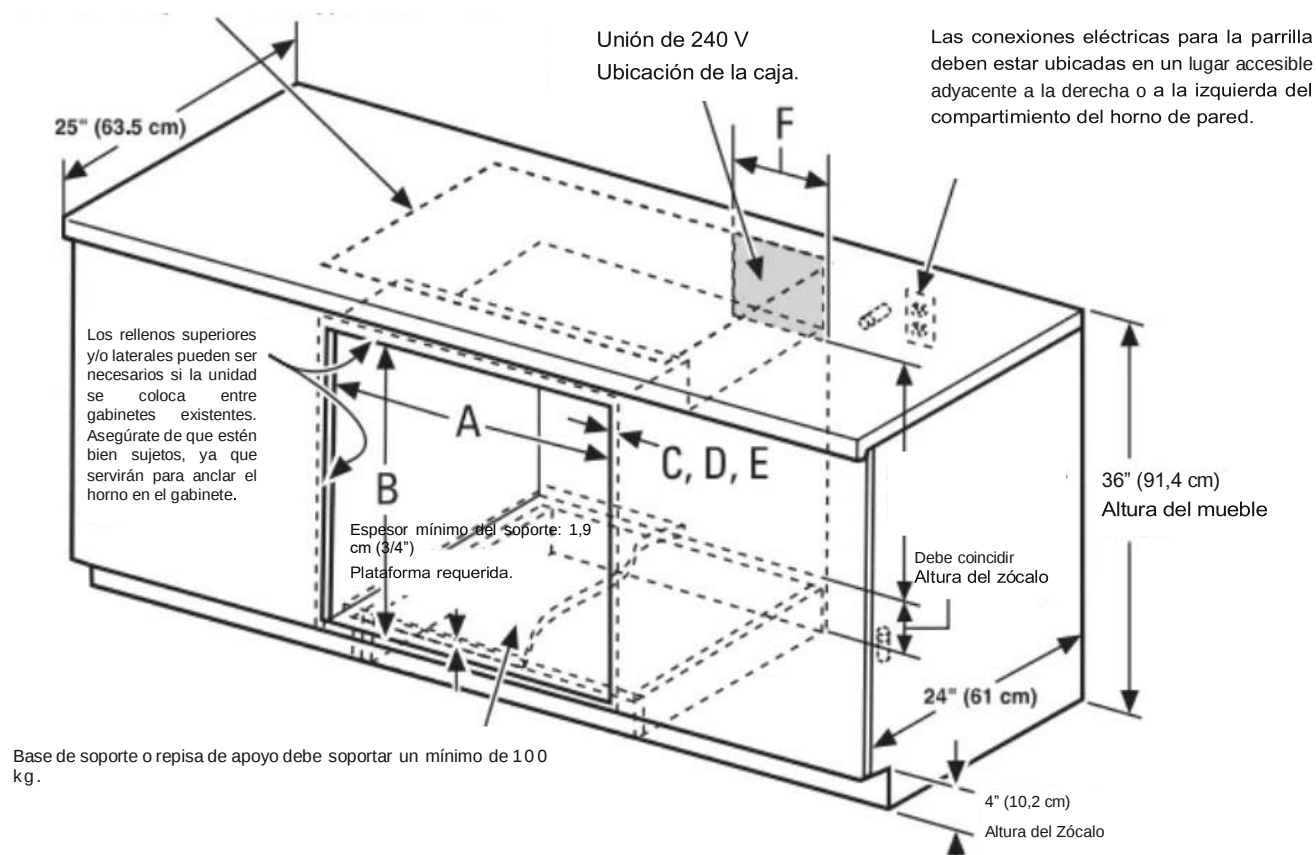
Para garantizar que el funcionamiento correcto del horno, el mueble de empotre debe ser el adecuado. El horno está diseñado para instalación empotrada en armarios de cualquier material resistente al calor. Se debe cumplir con las dimensiones indicadas en las siguientes figuras.

Medidas de empotre de su producto:

Frente: 79 cm

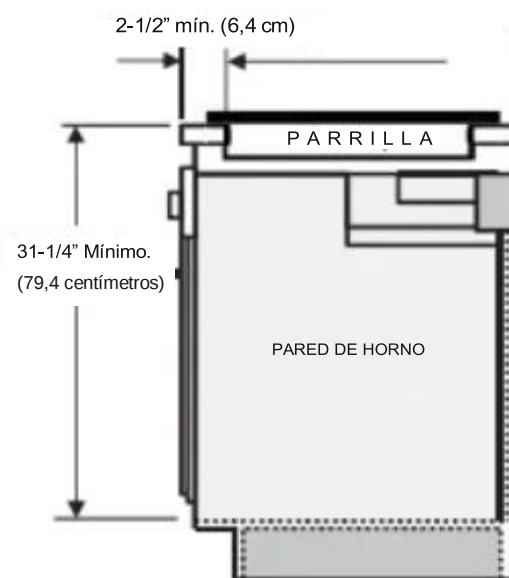
Fondo: 73 cm (+4 cm de aire secundario).

Altura: 72 cm.



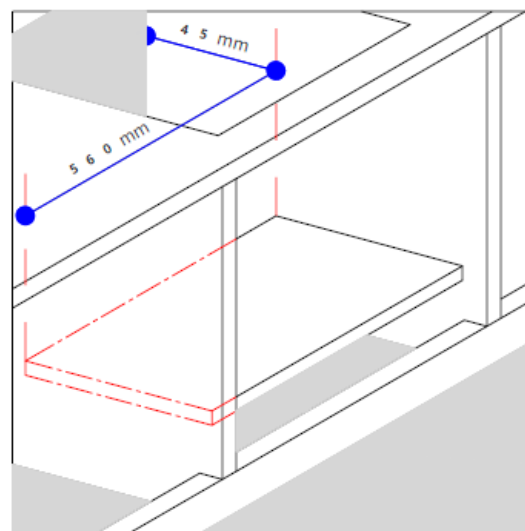
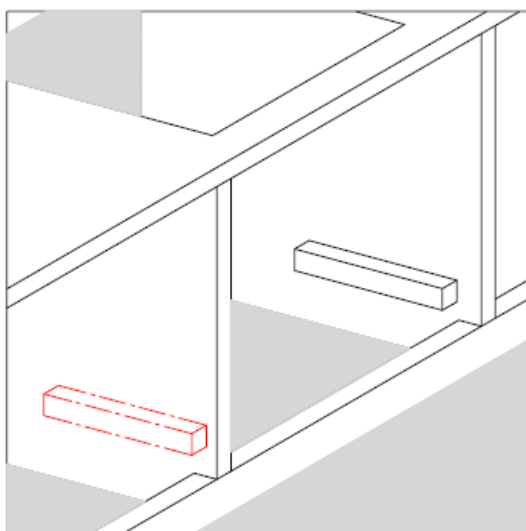
Instalaciones de lado a lado.

Dimensión	Descripción	Sencillo de 30"
A	Ancho de corte	28 1/2" Mínimo.
		28 5/8" Máx.
B	Altura de corte	27 1/2" Mínimo.
		28 1/8" Máx.
do	Espacio libre superior del empotre	1"
D	Espacio libre inferior del empotre	1"
mi	Espacio lateral libre del empotre	1"
F	Ubicación de la caja de conexiones	9 1/2" desde lado derecho.



Vista lateral

Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario retirar el panel b 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.



NOTA IMPORTANTE

Esta instalación debe ser realizada por un instalador o técnico calificado. La instalación correcta es responsabilidad del instalador y la falla del producto debido a una instalación incorrecta NO está cubierta por la garantía del fabricante.

ANTES DE COMENZAR

Retire todo el material de empaque del exterior y el interior del horno, incluidas las cintas, las bolsas, las bridas y los materiales de empaque de poliestireno.

1. Requisitos de instalación

Mida la abertura del gabinete existente y compárela con las dimensiones del recorte que se indican a continuación. Si la dimensión del gabinete cumple con las especificaciones que se indican a continuación, se requerirá poco o ningún trabajo en el gabinete. Si los recortes del gabinete no se ajustan a las especificaciones que se indican a continuación, se requerirá trabajo en el gabinete antes de la instalación.

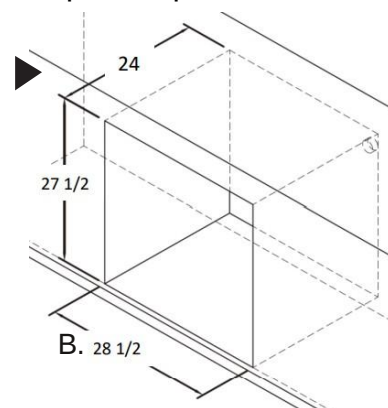
- La base del gabinete debe poder soportar 100 kg para hornos de pared simple y estar nivelada.

- La caja de conexiones para conexiones eléctricas debe montarse al ras de la pared trasera para lograr los espacios libres adecuados.

- Los gabinetes de cocina que estén en contacto con el horno deben ser resistentes al calor hasta 194 °F (90 °C). Los gabinetes frontales y circundantes deben ser resistentes al calor hasta un mínimo de 158 °F (70 °C).

- El marco frontal del gabinete debe tener al menos 3/4" de espesor para soportar los tornillos de montaje del horno

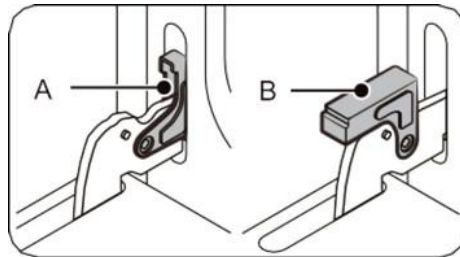
Dimensión	Descripción	30" Sencillo
A	Ancho de corte	28 1/2" Mínimo.
		28 5/8" Máx.
B	Altura de corte	27 1/2" Mínimo.
		28 1/8" Máx.



2. Retire la puerta del horno y las rejillas del horno

- Abra la puerta completamente.

- Gire las cerraduras de las bisagras hacia la puerta y muévalas de la posición A a la posición B en ambas bisagras.
- Cierre la puerta hasta que descance sobre las cerraduras de las bisagras.
- Agarrando la puerta por ambos lados -No levantar por el asa levante la puerta del horno hasta que las bisagras queden libres y sin receptáculos. Guarde la puerta en un lugar seguro.



4. Acerque el horno lo suficiente a la abertura para que se puedan realizar las conexiones eléctricas.

Conexión de circuito de 3 cables

◇ OPCIÓN 1: Conexión de 3 cables (Three-Wire Connection)

Esta conexión se usa cuando **no existe cable neutro**, solo dos líneas activas y una tierra física.

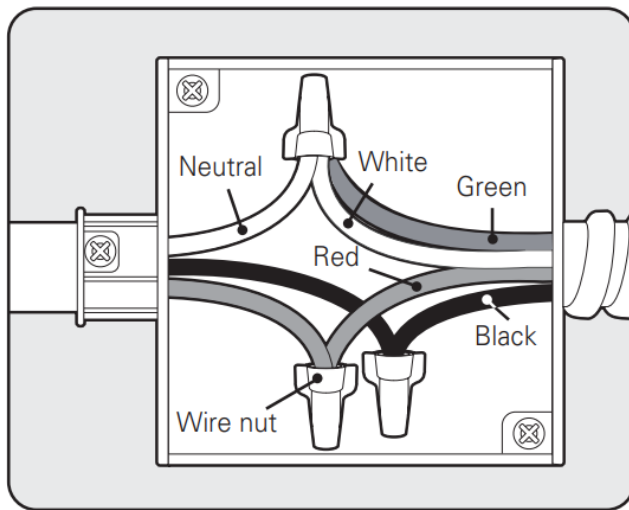
Cables del horno:

- Negro (**Black – L1**) → Línea 1
- Rojo (**Red – L2**) → Línea 2
- Verde o cobre desnudo (**Green/Bare – Ground**) → Tierra física

🔧 Pasos:

1. **Verifica** el **suministro:**
Debe ser **220 V~ bifásico**, con dos fases activas y una tierra física.
2. **Identifica los cables:**
 - Negro = **Línea 1 (L1)**
 - Rojo = **Línea 2 (L2)**
 - Verde/Cobre = **Tierra (Ground)**
3. **Conecta las líneas:**
 - Une el **cable negro (L1)** del horno con el **cable de la primera línea activa** de tu instalación.
 - Une el **cable rojo (L2)** del horno con el **cable de la segunda línea activa**.

4. Conecta la tierra:



- Une el **cable verde o cobre desnudo (Ground)** del horno al **cable de tierra física** proveniente del tablero o caja de conexión.

5. Asegura las uniones:

- Usa **conectores eléctricos (capuchones)** aprobados conforme a la **NOM-003-SCFI**.
- No dejes cables sueltos ni empalmes expuestos.

6. Coloca la tapa de la caja

de conexiones y enciende el interruptor para probar.

Resultado:

El horno recibirá 220 V~ entre las dos líneas (L1 y L2), y estará protegido por la puesta a tierra. En esta conexión **no se usa neutro**.

Conexión de circuito de 4 cables

◇ OPCIÓN 2: Conexión de 4 cables (Four-Wire Connection)

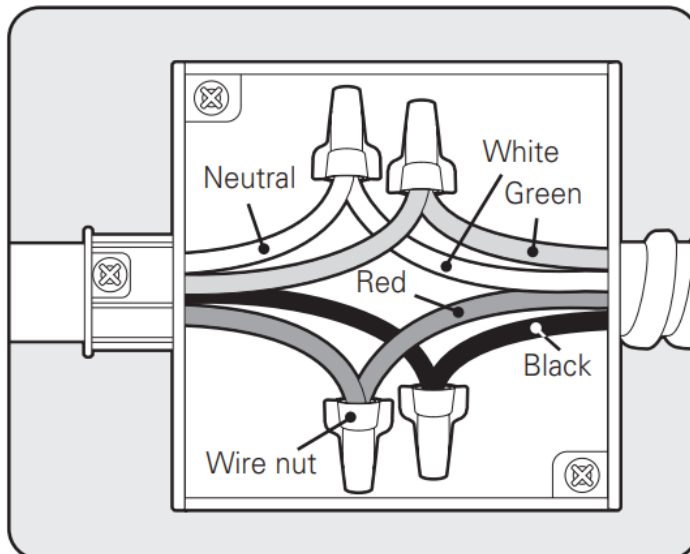
Se utiliza cuando tu instalación eléctrica **sí cuenta con neutro**. Es la **forma más segura y recomendada** por las normas mexicanas.

Cables del horno:

- Negro (**Black – L1**) → Línea 1
- Rojo (**Red – L2**) → Línea 2
- Blanco (**White – Neutral**) → Neutro
- Verde o cobre desnudo (**Green/Bare – Ground**) → Tierra física

🔑 Pasos:

1. **Verifica** el suministro:
Debe ser **220 V~**, con **dos líneas activas (L1, L2)**, un **neutro (N)** y una **tierra (Ground)**.
2. **Revisa** el horno:
Si hay un **punte (conexión interna)** entre el neutro (blanco) y la tierra (verde), **retíralo**.
En este sistema **el neutro y la tierra deben estar separados**.
3. **Conecta los conductores:**
 - **Negro (L1)** → conéctalo a la **primera línea activa** del suministro.



- **Rojo (L2)** → conéctalo a la **segunda línea activa**.
 - **Blanco (Neutral)** → conéctalo al **conductor neutro del sistema**.
 - **Verde o cobre (Ground)** → conéctalo al **conductor de tierra física**.
4. **Asegura las uniones:**
Usa **capuchones o conectores eléctricos** certificados NOM-003-SCFI. Evita que los cables queden tensos o sin aislamiento.

5. **Cierra la caja de conexiones y vuelve a energizar el circuito** desde la pastilla termomagnética.

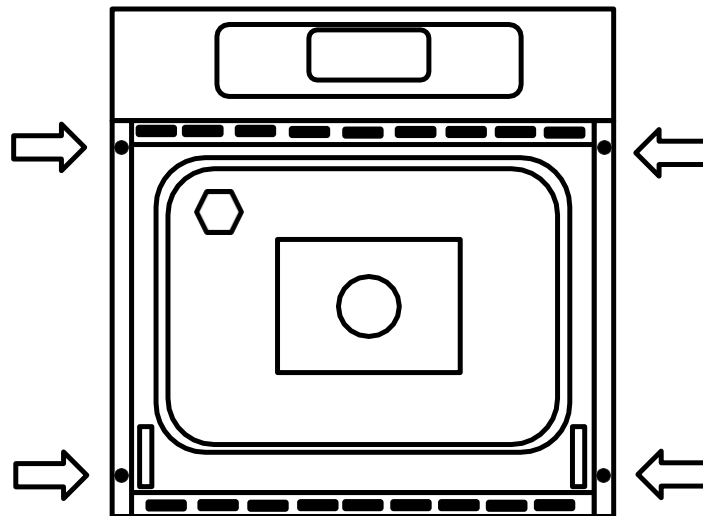
Resultado:

El horno tendrá alimentación equilibrada entre L1 y L2 (220 V~), un neutro de referencia para los circuitos internos y una protección efectiva a tierra.

5. Instale el horno en el gabinete.

Con la ayuda de una persona, levante el horno para colocarlo en su lugar deslizándolo dentro del gabinete. Al deslizar el horno hacia adentro, empújelo por el marco de la puerta y no por los marcos laterales de acero inoxidable.

- Alinee el horno de manera que quede centrado en la abertura.
- Utilizando los orificios de montaje en el marco lateral del horno como guía, taladre previamente los orificios guía para los tornillos provistos.
- Utilice los 4 tornillos de montaje provistos para fijar el horno al gabinete.
- Vuelva a instalar la puerta del horno.
- Encienda el horno.

**6.COMPROBAR EL FUNCIONAMIENTO**

- Encienda el horno.
- Poner a asar: Deje el horno funcionando durante tres minutos. El calor debe sentirse en la parte superior del horno.

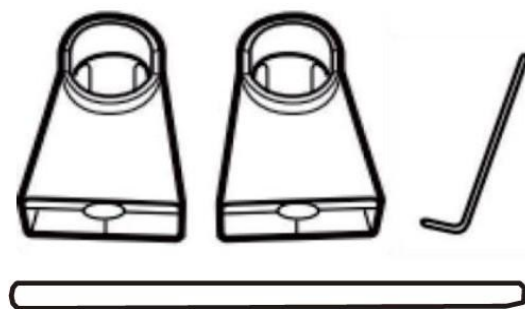
- Poner a hornear: Deje el horno funcionando durante tres minutos. El calor debería sentirse desde el fondo del horno.
- Configurar para hornear por convección: El ventilador de convección debería verse girando en la pared trasera.

NOTA:

Es normal que haya una pequeña cantidad de humo y olor durante el funcionamiento inicial del horno.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

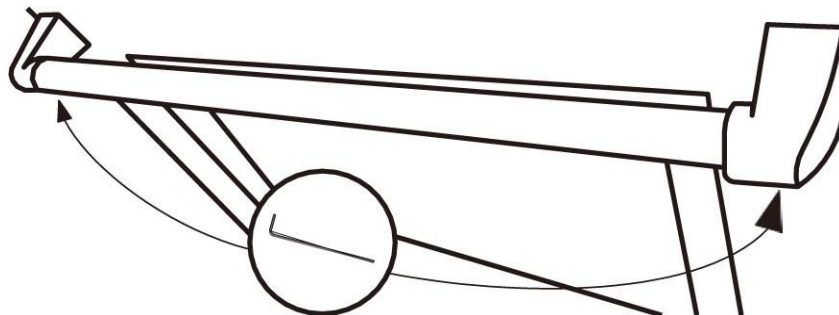
Piezas de manija de puerta



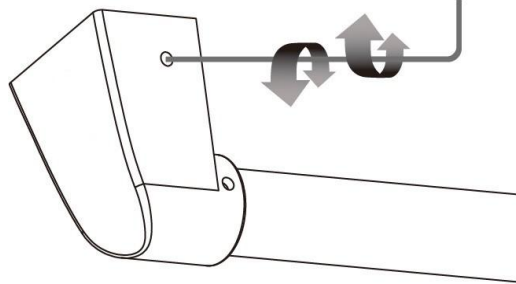
1. Inserte el mango tubular en las tapas de los extremos del soporte del mango.



2. Mientras mantiene las dos tapas de los extremos de la manija en su lugar en la manija tubular, alinee la abertura de la tapa de los extremos de la manija con los pernos de la puerta. Deslice los soportes de la manija sobre los pernos de la puerta.

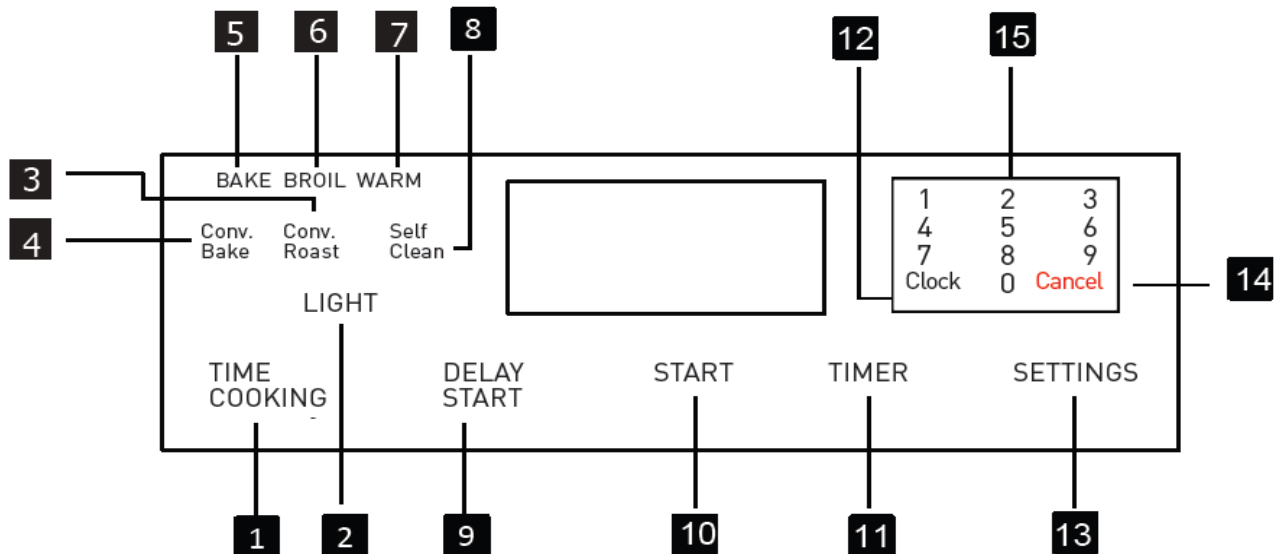


3. Mientras mantiene el conjunto de la manija de la puerta en su lugar sobre los montantes de la puerta, utilice la llave Allen suministrada para apretar los tornillos de fijación en la parte inferior de cada soporte de la manija.



LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL HORNO

Para utilizar satisfactoriamente su horno, familiarícese con las distintas características y funciones del horno, tal como se describe a continuación. Más adelante en este manual del usuario se incluyen instrucciones detalladas para cada característica y función.



Función	Descripción
1. Tiempo de cocción	Úselo para programar un tiempo de cocción determinado.
2. Luz	Úselo para encender y apagar la luz de la cavidad sin tener que abrir la puerta.
3. Asado por convección	Úselo para seleccionar la función de asado por convección, consulte la página 22.
4. Horneado por convección	Úselo para seleccionar la función de horneado por convección, consulte la página 21.
5. Hornear	Úselo para seleccionar la función Hornear, consulte la página 20.
6. Asar a la parrilla	Úselo para seleccionar la función Asar, consulte la página 23.
7. Caliente	Úselo para seleccionar la función Mantener caliente, consulte la página 24.
8. Autolimpieza	Úselo para seleccionar la función de autolimpieza, consulte la página 31.
9. Inicio diferido	Úselo para seleccionar la función de inicio retrasado, consulte la página 16.
10. Inicio	Úselo para iniciar todas las funciones.
11. Temporizador	Úselo para configurar o cancelar las funciones del temporizador en el horno, consulte la página 13.
12. Reloj	Úselo para seleccionar la función de reloj para configurar la hora del día, consulte la página 13.
13. Configuración	Úselo para configurar preferencias y activar o desactivar el bloqueo del panel de control; consulte las páginas 28 y 29; Bloqueo de control, página 14.
14. Cancel	Úselo para detener un ciclo de cocción o para cancelar una configuración.
15. Teclado numérico	Úselo para ingresar temperaturas para los ciclos de cocción.

AJUSTE DEL RELOJ

El reloj debe estar configurado en la hora correcta del día para que las funciones de cocción automática del horno funcionen correctamente.

- No se puede cambiar la hora del día durante la cocción temporizada, la cocción con tiempo diferido o un ciclo de autolimpieza.
- Puede elegir entre un formato de 12 o 24 horas. El formato predeterminado es 12 horas.

CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ

1. Reloj táctil.
2. Toque Reloj para seleccionar AM ó P.M.
(Omita este paso si está configurando el reloj en el modo de visualización de 24 horas).
3. Toque las teclas del teclado numérico para configurar la hora actual del día.
4. Toque START para guardar los cambios.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR DE LA COCINA

El temporizador de cocina funciona como un temporizador adicional que emitirá un pitido cuando haya transcurrido el tiempo establecido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede utilizar el temporizador de cocina con cualquiera de las otras funciones del horno.

CÓMO CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

1. Temporizador táctil.
2. Toque las teclas numéricas del teclado numérico para configurar las horas y los minutos. El temporizador se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

Si comete un error, toque **Cancel**, luego ingrese nuevamente la cantidad de tiempo.

3. Toque **START**.
4. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, el horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará **END** hasta que toques **TIMER** para borrar la configuración, puede cancelar el temporizador en cualquier momento tocando Temporizador **On/Off**.

BLOQUEO DE CONTROL

Bloqueo de control: le permite bloquear los botones del panel táctil para que no se puedan activar accidentalmente. Solo puede activar **Control Lockout** cuando el horno está en modo de espera.

CÓMO ACTIVAR EL BLOQUEO DE CONTROL

1. Cancelar o desactivar todas las demás funciones.
2. Toque **SETTING LOCK** (mantener presionado 3 segundos).

El horno mostrará “**Loc**” y se mostrará el icono del candado junto con la hora actual.

- Todas las demás funciones deben cancelarse antes de activar el bloqueo.

CÓMO DESBLOQUEAR LOS CONTROLES

Mantenga pulsado el **SETTING** Lock durante 3 segundos. “LOC” y el icono del candado desaparecerá de la pantalla.

COCCIÓN TEMPORIZADA

En Cocción temporizada en este modo, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo que usted seleccione. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Puedes utilizar Cocción temporizada sólo cuando se utiliza otra operación de cocción. (**Bake, Convection Bake, Convection Roast**).

Cómo configurar el horno para cocción temporizada.

1. Seleccione la operación de cocción preferida, por ejemplo, **Bake**.
 2. Ingrese la temperatura deseada, por ejemplo, 400 °F, utilizando el teclado numérico. (La temperatura predeterminada es 350 °F).
 3. Toque **Timed Cooking**. Con el teclado numérico, ingrese las horas y los minutos que desea que el horno cocine. Puede configurar el tiempo de cocción desde 1 minuto hasta un máximo de 11 horas y 59 minutos.
 4. Toque **START** para comenzar a cocinar. La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100 °F. El horno continuará cocinando hasta que transcurra el tiempo establecido y luego se apagará automáticamente. Los alimentos deben retirarse rápidamente para evitar que se cocinen demasiado.
- Cuando la Cocción temporizada esté listo, el horno emitirá 3 pitidos.

INICIO RETARDADO

Con el inicio diferido el temporizador del horno enciende el horno a una hora preestablecida.

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA INICIO DIFERIDO

1. Coloque las rejillas del horno y coloque los alimentos en la cavidad del horno.
2. Seleccione la función de cocción deseada, por ejemplo, **Bake**.
3. Introduzca la temperatura de cocción deseada utilizando el teclado numérico.

4. Establezca el tiempo de cocción utilizando el **Timed Cooking**. Introduzca el tiempo de cocción utilizando el teclado numérico.
5. Toque el **Delay Start**. Use el teclado numérico para ingresar las horas y minutos del tiempo de demora antes de comenzar. Por ejemplo, si la hora actual es las 3 p. m. y desea que el horno se encienda a las 5 p. m., el tiempo de demora se establecería en 2 horas.
6. Toque **Start**. El horno se encenderá automáticamente después de que **Delay Start** ha transcurrido.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LA LUZ

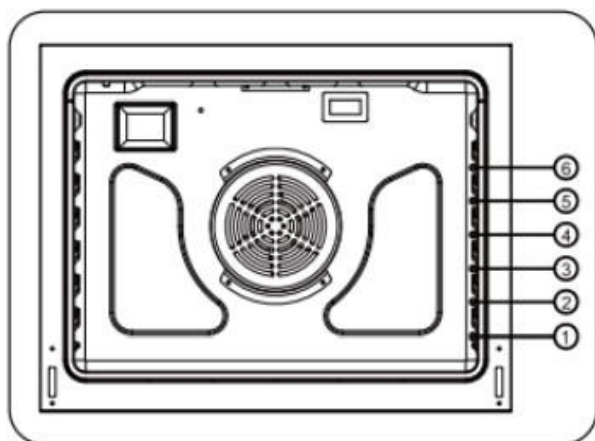
- La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.
- La luz del horno se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.
- Puede encender y apagar la luz del horno manualmente tocando el botón de luz en el panel de control.

AJUSTES MÍNIMOS Y MÁXIMOS

Todas las funciones que se enumeran en la tabla siguiente tienen configuraciones de tiempo o temperatura mínimas y máximas. Sonará un pitido cada vez que se presione una tecla del panel de control y se acepte la entrada. Sonará un tono de error en forma de pitido largo si la temperatura o el tiempo están por debajo del ajuste mínimo o por encima del ajuste máximo de la función.

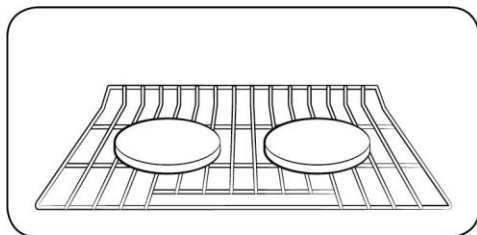
Característica		Mínimo	Máximo	Fuente de calor	Ventilador de convección.
	Hornear (Bake)	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)	Abajo	NO
	Parrilla (Broiler)	LO	HI	Arriba	NO
	Hornear por convección (Conv Bake)	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)	Abajo	SI
	Asado de convección (Conv Roast)	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)	Arriba	SI
	Autolimpieza (Self-clean)	2 horas	5 horas	Ambos	NO
	Mantener caliente (Keep Warm)	170	3 horas	Abajo	NO

Posiciones de la rejilla del horno

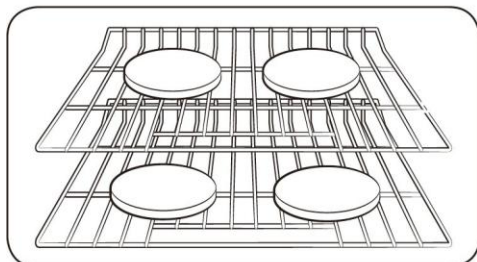


Tipo de comida	Posición del rack
Asar hamburguesas	6
Asar carnes o cortes pequeños de aves y pescado	3 a 5
Bizcochos Bundt, bizcochos, tartas congeladas y guisos	4 o 3
Bizcochos, asados pequeños	2
Pavo grande asado, jamones, pizza fresca	1

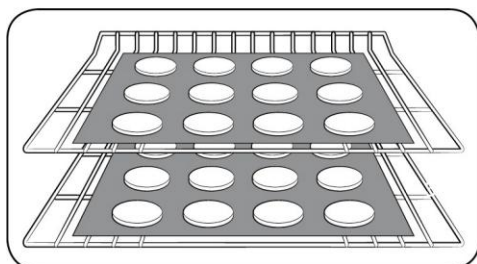
COLOCACIÓN DE PARRILLAS Y BANDEJAS



Parrilla de horno individual



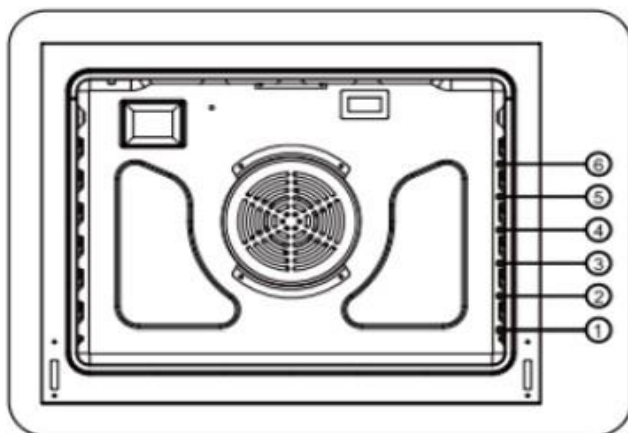
Parrilla para horno múltiple



Parrilla para horno múltiple

Centrar las bandejas para hornear en el horno lo más posible producirá mejores resultados. Si hornea con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos 1" a 2" de espacio de aire alrededor. Cuando hornee en una sola rejilla del horno, coloque la rejilla del horno en la posición 3 o 4.

Al hornear pasteles y galletas en varias rejillas, coloque las rejillas del horno en las posiciones 3 y 5. Uso de varias rejillas del horno. El uso del ventilador de convección proporcionará un mejor movimiento del aire con la cocción en rejillas de varios niveles.



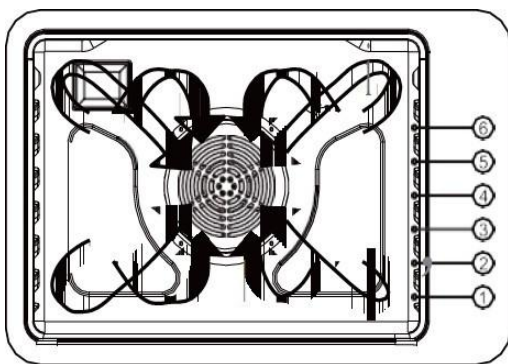
HORNEADA

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura, desde 150 °F hasta 550 °F. La temperatura y el tiempo de horneado variarán según los ingredientes y el tamaño y la forma del molde para hornear utilizado. Los recubrimientos oscuros o antiadherentes pueden cocinarse más rápido y dorarse más.

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA HORNEAR.

1. Toque el botón de **Bake**.
 2. Ingrese la temperatura deseada usando el teclado numérico, por ejemplo, 3, 7, 5.
 3. Toque el botón de **START**. La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100°F.
 4. Si desea cancelar la cocción o si ha terminado, Toque el botón de **Cancel**.
- Coloque la comida en el horno después del precalentamiento si la receta lo indica. El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, repostería y panes. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá tres pitidos.
 - Si está usando un termómetro de horno dentro de la cavidad del horno, la temperatura registrada por el termómetro puede diferir de la temperatura real establecida en el horno. Los termómetros mecánicos colgantes son muy lentos para cambiar y pueden tardar hasta 45 minutos en mostrar lo que indica la lectura digital. Esto es normal.

HORNEADO POR CONVECCIÓN



Al usar el horneado por convección, podrás cocinar más rápido. El horneado por convección utiliza un ventilador para circular el calor del horno de manera uniforme y continua dentro del horno. Esta mejor distribución del calor permite una cocción pareja y resultados excelentes mientras se usan múltiples rejillas al mismo tiempo. Los alimentos cocinados en una sola rejilla del horno generalmente se cocinarán más rápido y de manera más uniforme con el horneado por convección. Cocinar con múltiples rejillas puede incrementar ligeramente los tiempos de cocción

para algunos alimentos, pero el resultado general es un ahorro de tiempo. Los panes y pasteles se doran de manera más uniforme. Puedes programar el horno para horneado por convección a cualquier temperatura entre 150°F y 550°F.

Consejos para hornear por convección

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA HORNEADO POR CONVECCIÓN

1. Toque el botón de **Convection Bake**. La temperatura predeterminada es 325°F.
2. Ingrese la temperatura deseada usando el teclado numérico. (Nota: si usa una receta estándar de horneado en modo de convección, reduzca la temperatura de cocción en 25°F y mantenga el mismo tiempo de cocción). Ejemplo: receta estándar a 350°F, tiempo de horneado de 12 a 15 minutos. Reduzca la temperatura del horno de convección a 325°F y mantenga el tiempo de cocción de 12 a 15 minutos.
3. Toque el botón de **START**.
4. Una vez que el horno esté precalentado y listo para colocar la comida dentro, emitirá tres pitidos señalando que el precalentamiento está completo.

Nota: El ventilador de cocción se apaga cuando se abre la puerta del horno para evitar que se escape calor no deseado. Si la puerta del horno se deja abierta durante más de un minuto, los elementos calefactores se apagarán.

5. Toque el botón de **CANCEL** para apagar el ciclo de cocción del horno.

ASADO POR CONVECCIÓN

El asado por convección es ideal para cocinar cortes grandes y tiernos de carne sin cubrir. El calor proviene del elemento calefactor superior. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera uniforme sobre y alrededor de los alimentos.

La carne y las aves se doran por todos lados como si se cocinaran en un asador. El aire caliente sella los jugos rápidamente para lograr resultados húmedos y tiernos, al mismo tiempo que crea un exterior dorado intenso.

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA ASAR POR CONVECCIÓN

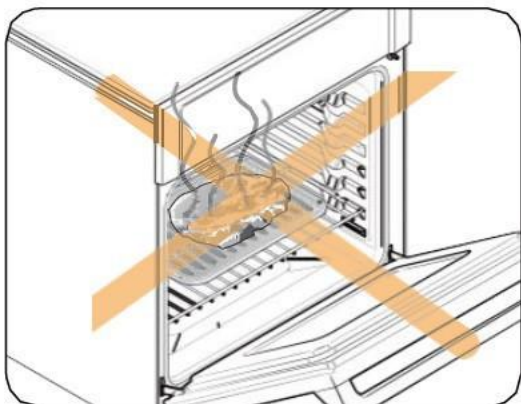
1. Toque el botón de **Convection Roast**. Ingrese la temperatura deseada, por ejemplo, 400°F, usando el teclado numérico.
2. Toque el botón de **START**.
3. La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100°F y luego empezará a contar a medida que la temperatura aumente. El horno emitirá tres pitidos cuando alcance la temperatura configurada.
4. Si desea apagar el **Convection Roast** o si ha terminado, Toque el botón de **Cancel**.

ASAR A LA PARRILLA

Asar a la parrilla es un método para cocinar cortes tiernos de carne mediante calor directo bajo el elemento de asado del horno. El calor alto cocina rápidamente y da una apariencia externa rica y dorada. El modo de asado a la parrilla es mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1 pulgada de grosor.

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA ASAR.

1. Toque el botón de **Broil** una vez para **Hi** o dos veces para **Lo**.
 2. Para empezar a asar, Toque el botón de **START**. Asa un lado hasta que el alimento esté dorado. Voltéelo y ase el otro lado.
 3. Toque el botón de **Cancel** cuando haya terminado de cocinar.
- Si deja la puerta del horno abierta por más de 1 minuto cuando el horno está encendido, todos los elementos de calefacción se apagarán automáticamente.



PRECAUCIÓN:

Siempre ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que el aire caliente del vapor se escape antes de retirar la comida.

USO DE MANTENER CALIENTE

Mantendrá caliente la comida cocinada para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Después de 3 horas, la función se apagará automáticamente. Puedes usar la función **Keep Warm** sin ninguna otra operación de cocción, o puedes configurarla para que se active después de una operación de cocción programada o de inicio retardado. No debe usar esta función para recalentar comida fría.

CÓMO USAR KEEP WARM

1. Toque el botón de **Keep Warm**.
2. Toque el botón de **START**.
3. Toque el botón de **CANCEL** en cualquier momento para apagar la función.

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA ACTIVAR KEEP WARM DESPUÉS DE UNA COCCIÓN PROGRAMADA

1. Configure el horno para la cocción programada. (Consulta la sección de Cocción Programada).
2. Toque el botón de **Keep Warm** antes de tocar el botón de **START** para comenzar la cocción.
3. Toque el botón de **CANCEL** en cualquier momento para apagar la función

USO DE LA SONDA DE TEMPERATURA

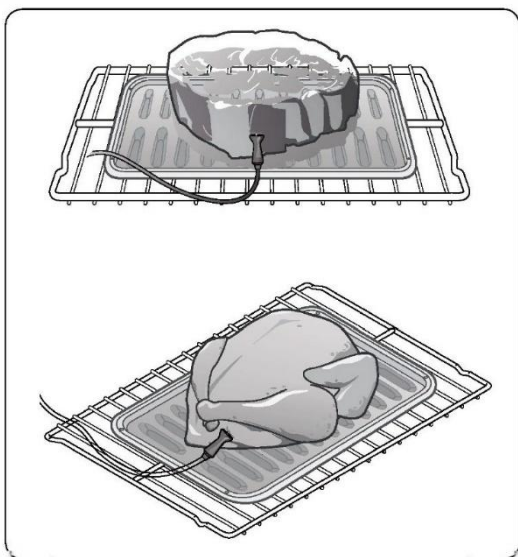
Para muchos alimentos, especialmente asados y aves (res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.), medir la temperatura interna es la mejor manera de determinar si la comida está correctamente cocida.

La **Temp Probe** te permite cocinar la carne a la temperatura interna exacta que desees, eliminando las suposiciones sobre si un trozo de carne está listo o no. Esta función se puede usar con **Bake, Convection Bake o Convection Roast**.

Después de que la temperatura interna de la comida alcance los 100°F, la temperatura interna creciente se mostrará en la pantalla.

CÓMO USAR LA SONDA DE TEMPERATURA

1. Inserte la punta de la **Temp Probe** en la carne lo más posible, de manera que la punta esté en el centro de la carne.



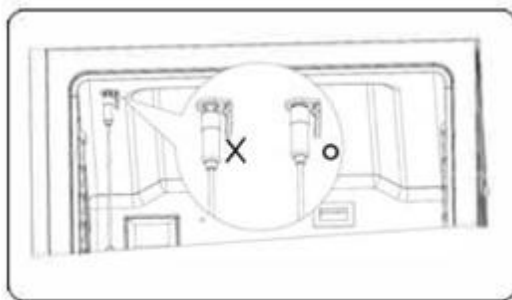
Inserte la sonda completamente en la carne como se muestra en las ilustraciones. No debe tocar hueso, grasa ni cartílago.

Si no inserta completamente la sonda en la carne, la función de la **Temp Probe** no funcionará correctamente porque la sonda detectará la temperatura del horno, no la temperatura de la carne.

Para carnes con hueso, inserte la sonda en el centro de la parte más baja y gruesa de la pieza.

Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte la sonda en la parte más gruesa del muslo interno, paralelo a la pierna.

2. Inserte los enchufes de la **Temp Probe** en el enchufe en la pared lateral superior del horno hasta que no pueda subir más.



3. Seleccione la función de cocción deseada (**Bake o Convection Roast**) y la temperatura.
4. Toque el botón de **SETTING** para ingresar a **Temp Probe** (el ícono de la sonda aparecerá en el panel).

5. Ajuste la temperatura interna deseada usando el teclado numérico. **(La temperatura predeterminada es 150°F).**
6. Si desea usar **Cook Time, Delay Start o Keep Warm**, configure cada función.
7. Toque el botón de **START**.
8. Cuando la temperatura interna deseada sea alcanzada, la función se detendrá automáticamente y sonará una alarma.

PRECAUCIÓN

Para proteger la sonda de temperatura al introducir la sonda, tenga cuidado de no hacer que la punta sobresalga de la superficie de la carne. Asegúrese de que la punta esté en el centro de la carne o cerca de él.

PRECAUCIÓN

- No guarde la sonda en el horno.
- No deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza o de asado, ya que puede dañarla permanentemente y dejará de funcionar.

PARA EVITAR ROMPER LA PUNTA DE LA SONDA, DESCONGELE COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS

- No utilice pinzas para insertar o retirar la sonda, ya que pueden dañarla.
- Utilice la sonda de temperatura (**Temp Probe**) para sonda de temperatura función de cocción únicamente. No utilice **Temp Probe** para cualquier otro propósito.
- Si utiliza la sonda para cocinar alimentos congelados, habrá ocasiones en las que no se podrá detectar. (La sonda de temperatura no se muestra en la pantalla).

Tabla de sondas de temperatura.

Temperaturas disponibles		100 ° F a 200 ° F
Tipo de comida		Temperatura interna
Carne de res / cordero	Bajo	120°F
	Medio	130°F
	Bien hecho	140°F
Cerdo		160°F
Aves de corral		165°F

Nota: Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar durante 10 minutos después de cocinarla, la temperatura interna aumentará entre 5 °F y 10 °F más.

- Quitar la sonda de temperatura.

- Retire la sonda de temperatura y desenchufar del contacto

PRECAUCIÓN

Después de cocinar, la sonda de temperatura está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras.

CALIBRACIÓN MANUAL DE TEMPERATURA

La temperatura del horno ha sido calibrada en la fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y las temperaturas indicados en la receta. Si cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede corregir la temperatura del horno. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una temperatura que sea más alta o más baja que la temperatura recomendada. Los resultados del horneado deberían ayudarlo a decidir cuánto ajuste es necesario.

La temperatura del horno se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo en 35 °F / 19 °C desde la configuración predeterminada de fábrica.

Ajuste manual de temperatura.

1. En el modo de espera, toque **SETTING** repetidamente hasta que se muestre **SET CALI**, en el panel táctil, presione **START** para ingresar al modo de calibración.
2. Ingrese el ajuste que desea realizar usando el teclado numérico. (0-35). Por ejemplo, para aumentar la temperatura del horno en 10 °F, ingrese 1, 0. Para disminuir la temperatura del horno, toque **SETTING**, se mostrará la tecla y un signo menos, ahora usando el teclado numérico ingrese la cantidad de grados que desea bajar la temperatura.
3. Toque **START** para guardar los cambios.

Este ajuste no afectará las temperaturas de asado ni de autolimpieza.

El ajuste se mantendrá en la memoria después de un corte de energía.

CAMBIAR LA VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA DE FAHRENHEIT A CELSIUS.

El horno ha sido configurado de fábrica para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit.

1. Toque **SETTING** en modo de espera repetidamente hasta **SET C / F** se muestra en el panel. Toque **START** para entrar.
2. Toque **SETTING** para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.
3. Toque **START** para guardar los cambios.

SONIDO ENCENDIDO/APAGADO

1. Toque **SETTING** en modo de espera repetidamente hasta **SET BEEP** se muestra en el panel, Toque **START** para ingresar a la configuración.
2. Toque **SETTING** para cambiar entre **ON BEEP** y **OFF BEEP**
3. Toque **START** para guardar los cambios.

VISUALIZACIÓN DEL RELOJ DE 12/24 HORAS

1. Toque **SETTING** repetidamente hasta **SET 24 HR** se muestra en el panel de control. Toque **START** para ingresar a la configuración.
2. Toque **SETTING** para alternar entre 12 horas y 24 horas formato de hora.
3. Toque **START** para guardar la configuración.

MODO DEMO

Esta opción es para uso de establecimientos minoristas únicamente con fines de exhibición. (Cuando el modo de demostración está activado, el elemento calefactor se desactiva y no funciona).

CÓMO HABILITAR O DESHABILITAR EL MODO DEMO

1. Toque **SETTING** en modo de espera repetidamente hasta **SET DISP** se muestra en el panel. Toque **START** para ingresar a la configuración.
2. Toque **SETTING** para alternar entre **ON DISP** y **OFF DISP**. (en pantalla es modo de demostración).
3. Toque **START** para guardar los cambios.

FUNCIÓN DEL SABBATH

La función Sabbath funciona solo para Hornear

1. Seleccionar **BAKE** y programe la temperatura de cocción deseada utilizando el teclado numérico. Presione el botón **START** (El horno ahora estará funcionando).
2. Toque **BAKE** y **BROIL** al mismo tiempo y manténgalas presionadas durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SET SAB**, presione **START**. El horno continuará cocinando a la temperatura preestablecida y la pantalla solo mostrará la palabra **SAB**, el horno puede permanecer en este modo durante un máximo de 74 horas. Tenga en cuenta que no se

mostrará ningún reloj ni temperatura en ningún momento durante la función Sabbath se mostrará.

3.El horno se puede apagar en cualquier momento presionando el botón **CANCEL** una vez. Esto apagará únicamente el calentamiento del horno. Para desactivar **Sabbath Feature** y mantenga presionado **CANCEL** durante 3 segundos, el modo Sabbath eliminará de la pantalla y volverá a la lectura digital normal.

AUTO-LIMPIEZA DEL HORNO

Este horno de SELF-CLEANING usa altas temperaturas para quemar la grasa y los residuos de cocción restantes y reducirlos completamente a un polvo fino que se puede limpiar con un paño húmedo después de que el ciclo haya terminado y el horno se haya enfriado.

Cómo ejecutar un ciclo de AUTO-LIMPIEZA

1. Selecciona la opción de **SELF-CLEAN**, tocando el botón de **SELF-CLEAN** una vez para una limpieza normal de 3 horas, dos veces para una limpieza pesada de 5 horas y tocando la tecla de **SELF-CLEAN** una tercera vez para una limpieza ligera de 2 horas.
2. Asegúrate de haber quitado las rejillas del horno, ya que las rejillas del horno se dañarán de manera irreversible en el recubrimiento de cromo y no estarán cubiertas por la garantía del fabricante.
3. Toque el botón de **START**.

Ciclo de SELF-CLEAN programada

1. Selecciona la opción de **SELF-CLEAN**, ciclo de 2/3/5 horas, como se mencionó anteriormente.
4. Selecciona **DELAY START**.
5. Ingresa las horas y minutos del retraso deseado usando el teclado numérico. Por ejemplo, si deseas retrasar el inicio 2 horas y 30 minutos, ingresa 2:30 en el teclado.
6. Selecciona **START**. La pantalla mostrará las palabras **DELAY** y **SELF-CLEAN**, y la puerta se bloqueará automáticamente.
7. El ciclo de **SELF-CLEAN** comenzará automáticamente después de que haya transcurrido el tiempo preestablecido.

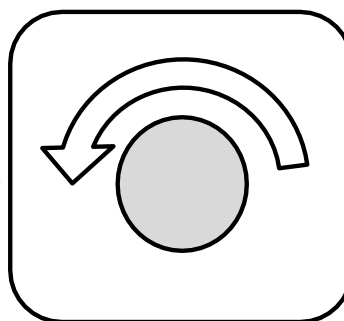
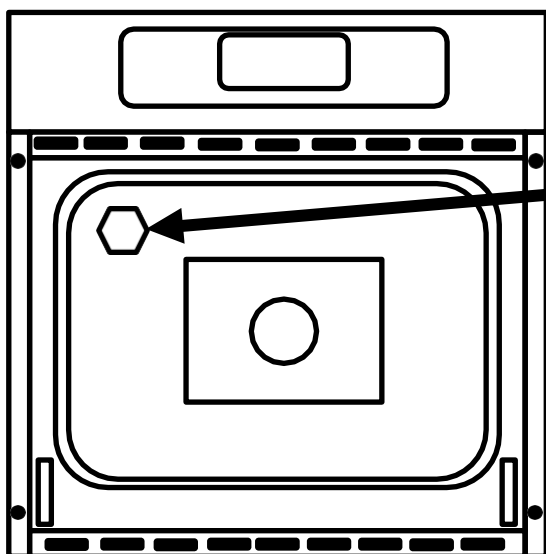
NOTA:

- Se recomienda tener las ventanas de la cocina abiertas o encender el extractor de aire durante el ciclo de **SELF-CLEAN**.
- Todas las rejillas, la bandeja para asar y cualquier utensilio de cocina deben retirarse del horno antes de ejecutar el ciclo de limpieza.

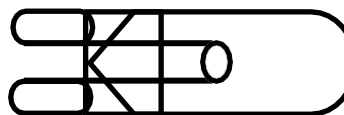
- Limpia los restos del fondo del horno y retira cualquier derrame grande.
- El ciclo de SELF-CLEAN solo limpiará las áreas donde el calor pueda llegar. Las áreas alrededor del marco de la puerta, la junta y la puerta interior deberán limpiarse a mano después de que el ciclo de limpieza haya terminado.

REEMPLAZO DEL FOCO DEL HORNO

- Apaga la corriente del horno en el interruptor termomagnético eléctrico (interruptor, fusibles).
- Asegúrate de que la cavidad del horno esté fría al tacto; no intentes cambiar el foco cuando el horno esté caliente.
- Agarra la cubierta de la luz del horno y desenróscalo girándolo en sentido antihorario.
- Retira la cubierta de la luz y déjala a un lado.
- Saqué el foco del horno jalándolo hacia el frente del horno.
- Sustituye el foco del horno por un foco halógeno de 120 V~ y 40 W con base G9.
- No manipules el foco halógeno con las manos descubiertas; usa un paño o guantes para remover e insertar el foco.
- Vuelve a atornillar la cubierta de la luz girándola en sentido horario.



Gire la cubierta de la luz en sentido antihorario.



Sustituya el foco por un foco de halógeno de 120V~ y 40 W.

MODELO: PECORINO, BRUNELLO

ESPECIFICACIONES:

220 V~ 60 Hz 3 500 W

**Volumen interior del horno
120 litros**

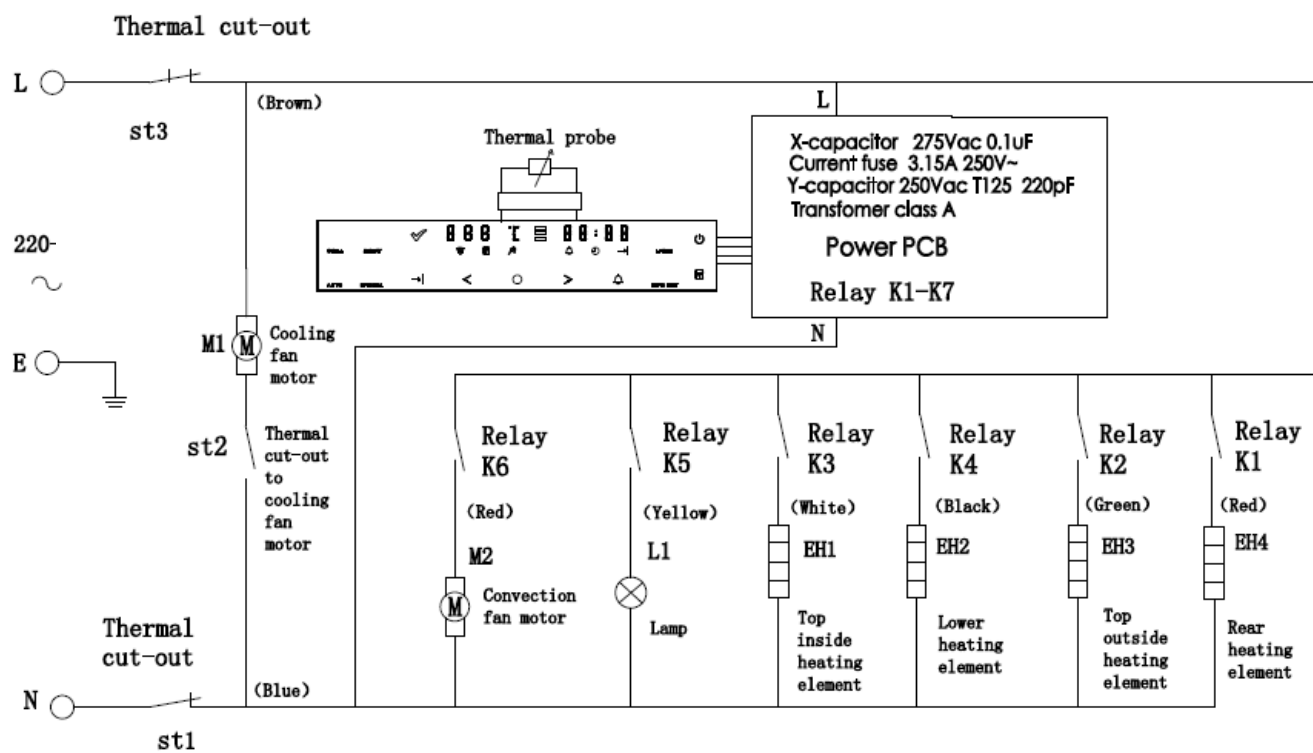
Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de datos corresponden con las del sistema eléctrico de su hogar. Verifique que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes soporten la máxima potencia del aparato, como se indica en la placa 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.

DIAGRAMA ELÉCTRICO

MODELO: PECORINO, BRUNELLO



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 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.



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. A