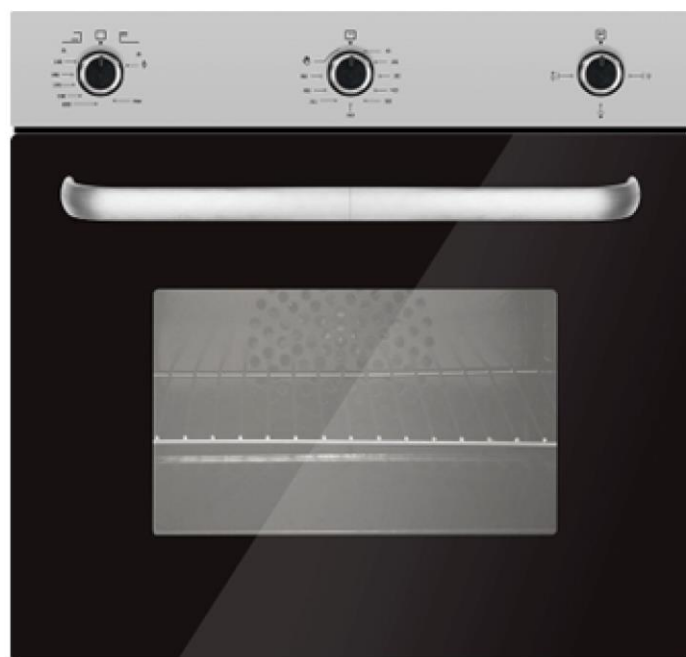




EN ESTUFAS SIEMPRE SUPERIOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



HORNO DE EMPOTRAR ELÉCTRICO

REFERENCIA: HESI-1 10V / HESV-1 10V

GCL-MN-06 V 0

PARA EL ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE SU PRODUCTO, ES MUY IMPORTANTE SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL Y LEERLO CUIDADOSAMENTE. FAVOR CONSERVARLO PARA REFERENCIA FUTURA

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ELECTRO GASODOMÉSTICOS PARA LA COCCIÓN DE

ÍNDICE

INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ROTULADO	3
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD	3
INSTALACION	5
CONEXIÓN ELÉCTRICA	7
USO POR PRIMERA VEZ	9
TIPS DE AHORRO DE ENERGIA	9
DESCRIPCION DEL HORNO	10
USO DEL HORNO	11
TEMPORIZADOR DEL HORNO	14
FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL	16
INFORMACION DE TRANSPORTE	20
ANTES DE LLAMAR A SERVICIO	20
GARANTIA	22

Superior

INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ROTULADO

Estimado cliente,

Gracias por adquirir nuestro producto.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones y advertencias de este manual. Esta guía incluye información importante sobre la instalación, operación y mantenimiento de su producto para adquirir un mejor rendimiento.

Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.

Este manual puede servir para otros modelos. Las posibles diferencias entre los modelos estarán identificadas en el manual.

Siempre verifique las especificaciones técnicas en la placa de datos en la parte superior del horno.

- **Nombre del Importador y Comercializador:** SUPERIOR INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S.
- **País de Fabricación:** TURQUÍA

Dimensiones externas (Altura/ Ancho/ Profundidad)	595mm / 595mm / 640 mm (incluye manija)
Dimensiones de instalación (Altura /Ancho/ Profundidad)	*580 or 590 mm / 560mm / 630 mm
Capacidad del horno	61 lt.
Peso neto	33,00 kgs
Peso bruto	36,00 kgs
Voltaje / Frecuencia	110V AC 50-60 Hz
Corriente (Amp)	min. 16 A

*Ver instalación.

Resistencia superior del horno	750 W
Resistencia inferior del horno	750 W
Luz de horno	15 W / 25 W
Potencia máxima	1630 W

- El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios en las especificaciones técnicas a modo de mejorar la calidad de este electrodoméstico sin previo aviso.
- Las figuras aquí expresadas son a modo ilustrativo; tu producto podrá no ser igual.
- Los valores indicados en las marcas del aparato o en los demás documentos impresos suministrados con el electrodoméstico fueron obtenidos bajo condiciones puestas por laboratorios y sus estándares. Estos valores pueden variar según el uso del electrodoméstico y las condiciones de ambiente.

ACCESORIOS

Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Todos los accesorios descritos en el manual pueden no existir en su producto.

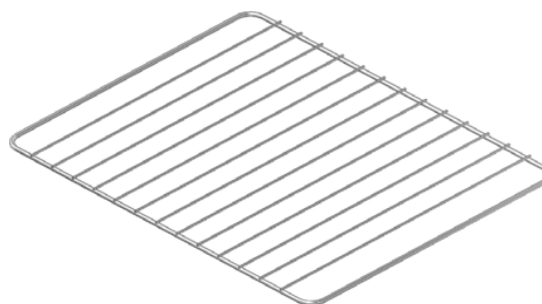
Bandeja de hornear

Puede usarse para pasteles, asados, comidas con líquido y durante el asado como bandeja de goteo.



Reja de alambre

Se utiliza para la parrilla, recalentar y para colocar comida a rostizar sobre las rejillas.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Esta sección lo ayudará a prevenir cualquier peligro de lesiones personales o daños a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones podrá invalidar cualquier garantía en cuanto a nuestra empresa no se hace responsables de los daños derivados.

Seguridad general

- ❖ Este electrodoméstico no fue diseñado con la intención de ser usado por niños o personas con discapacidades mentales o físicas, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con una supervisión o instrucción concierne a este tipo de productos, de una persona que la tenga.

Los niños deben ser supervisados a modo de que no jueguen con este producto.

- ❖ Este producto fue diseñado para uso de hogar únicamente. El uso comercial no es admisible. No podrá para ningún otro propósito más que cocinar y calentar. Cualquier otro uso (por ej: calentar la habitación, secado de ropa), puede ser peligroso e inapropiado.
- ❖ Asegúrese de quitar cualquier sticker de advertencia previo a su uso.
- ❖ La primera vez que se usa el horno, podrá sentirse un olor extraño a causa de los materiales de aislamiento. Por esta razón, no ponga comida la primera vez que lo use, úselo sin nada adentro. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo.
- ❖ El aparato se puede calentar durante su uso. Nunca toque los quemadores, las secciones interiores del horno. Mantenga a los niños alejados!
- ❖ La superficie del grill puede llegar a elevar altas temperaturas. Tenga cuidado.
- ❖ Siempre use guantes resistentes al calor al poner o quitar platos del horno.
- ❖ No cocine o fría la comida solamente en el horno.
- ❖ No ponga bandejas, platos ni nada envuelto en papel aluminio directamente sobre el horno o de lo contrario el calor acumulado puede dañar o incluso incendiar dichos elementos.
- ❖ Apague el artefacto de la red eléctrica previo a su movimiento o limpieza.
- ❖ Nunca intente desenchufar el aparato tirando del cable.
- ❖ No toque el producto si está mojado o húmedo.
- ❖ Apague y desenchufe el aparato previo a su manipulación para evitar daños.
- ❖ No lleve a cabo ninguna modificación o reparación del aparato por sus propios medios. Sin embargo, puede solucionar algunos temas. **(Ver resolución de problemas previo a llamar al servicio)**
- ❖ Todas las reparaciones y mantenimientos deben ser hechas exclusivamente por personal autorizado y solo deberá llevar repuestos originales.
- ❖ Si no está utilizando el horno, asegúrese de tener todos los botones en "APAGADO"
- ❖ Mantenga siempre su horno limpio. Los residuos en el horno pueden llegar a ser causa de daños en la superficie del producto.
- ❖ Mantengalo en un lugar bien ventilado.
- ❖ No utilice la puerta si el cristal de la misma está dañado o fue arrancado.
- ❖ La superficie posterior del horno se calienta cuando está en uso. La conexión de gas/eléctrica no deben ser tocadas o modificados, caso contrario, los cables podrán resultar dañados.
- ❖ No utilice el producto si está bajo efectos de alguna sustancia, como drogas o alcohol.

- ❖ Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en la cocción. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio si se roza con fuego.

ALERTA: Este aparato se diseñó solo para cocinar. No debe ser usado para otros propósitos, como calefaccionar una habitación.

Seguridad para niños

- ❖ Este aparato ha sido diseñado para ser usado por adultos y niños bajo supervisión. Los niños más pequeños no tienen permitido manipular los controles o jugar cerca del horno.
- ❖ Las partes de este aparato pueden calentarse durante su uso. Los niños deben permanecer alejados hasta que se enfríen.
- ❖ No deje materiales plásticos (papeles de plástico, poliestireno expandido, etc.) al alcance de los niños ya que pueden ser peligrosos.
- ❖ Cuando la puerta del horno se encuentre abierta, no cargue ningún objeto pesado sobre él, ni permita que los niños se sienten en él.

ALERTA: Al usar el grill, algunas de las piezas pueden estar calientes. Mantenga lejos los niños.

IMPORTANTE: Caso decida no utilizar más el horno, deberá hacerlo inoperable cortando el cable de corriente, LUEGO de desenchufarlo de la misma.

Los electrodomésticos en desuso pueden ser un riesgo para la seguridad de los niños si juegan con él.

Seguridad Eléctrica

- ❖ Cualquier trabajo realizado con equipos y sistemas eléctricos, deberán ser llevados a cabo por personal competente y calificado.
- ❖ Apague el producto y desconecte la alimentación eléctrica en caso de cualquier daño. Apague la llave general.
- ❖ Asegúrese que sea compatible con los fusibles.

INSTALACIÓN

La instalación debe ser llevada a cabo por personal calificado o bajo las instrucciones de uno. El fabricante no se hará responsable en caso de daños surgidos por una mala y errada instalación.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- ❖ El producto deberá estar de acuerdo con las normas de electricidad vigentes en su país.
- ❖ El horno ha sido diseñado para ser un mueble en la cocina. Podrá tenerlo en una unidad armario a la altura de los ojos, para ellos debe cortar una abertura en el mueble como se ve. **(Ver Figura 1 y Figure 2)**
- ❖ Asegúrese que haya suficiente apoyo bajo el horno para sustentar su peso.
- ❖ Las paredes donde se monta el horno deben ser resistentes al calor. Debe soportar temperaturas de 100 °C.
- ❖ Mantenga una distancia prudente entre el horno y los muebles de la cocina.
- ❖ Una instalación correcta deberá asegurar una protección apropiada con las partes eléctricas.

- ❖ Todas las unidades destinadas a la protección no deberán ser retiradas sin necesidad.
- ❖ Para una circulación de aire eficaz, el horno debería ser equipado según las dimensiones indicadas en la Figura 1.
- ❖ El panel trasero de la cabina deberá ser removido para que el aire circule libremente. El panel de cada horno debe tener una distancia mínima de 75mm de la parte trasera. Figura 2.
- ❖ Recomendamos no instalar el horno cerca de heladeras o freezers, ya que el calor puede afectar la performance de dichos electrodomésticos.

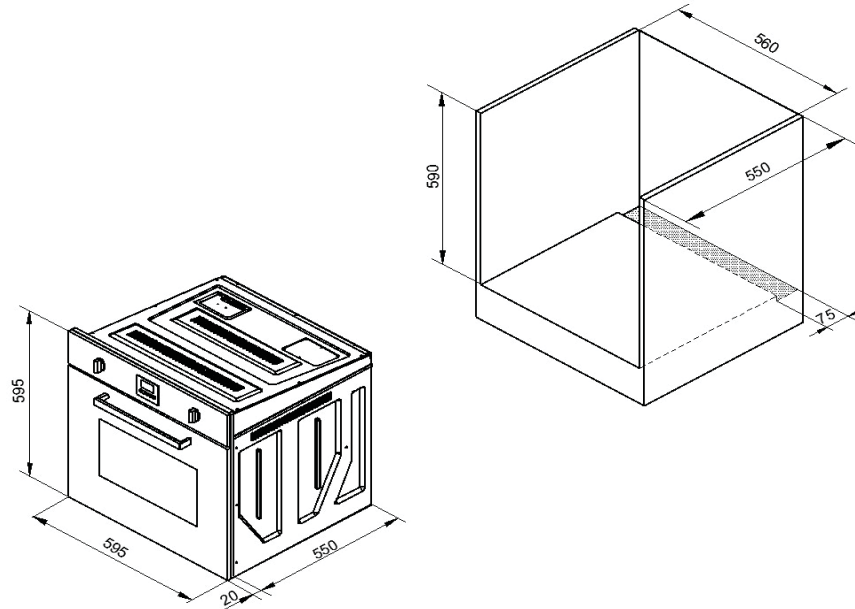


Figura 1

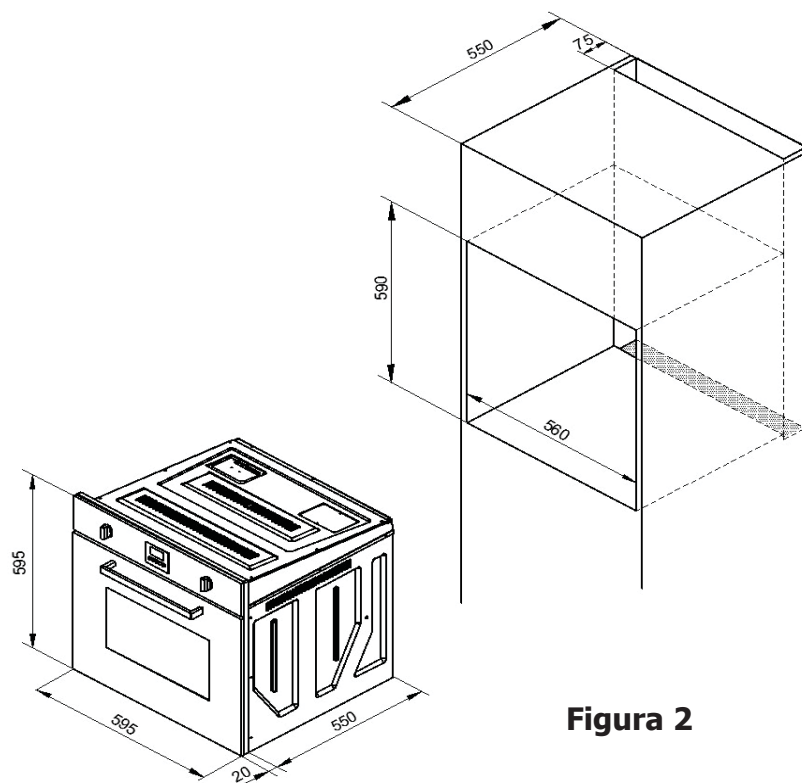


Figura 2

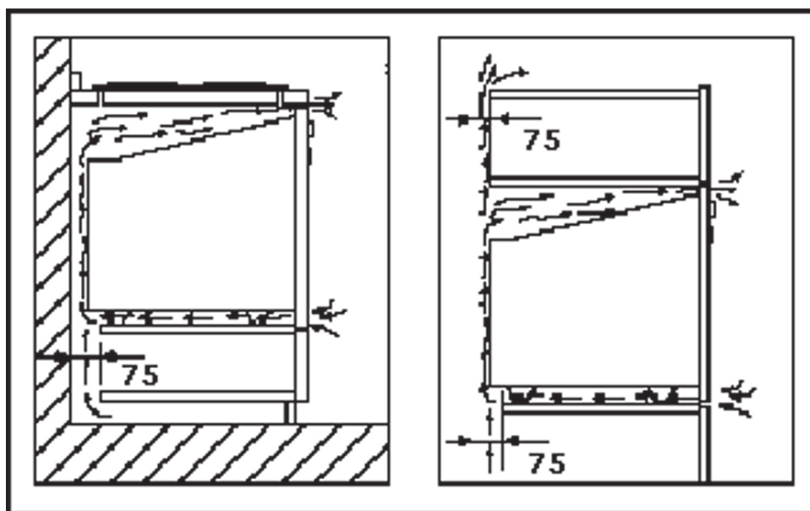


Figura 3

MONTAJE DEL HORNO EN EL CABINETE

- ❖ Coloque el dispositivo centrado y equilibrado.
- ❖ Monte el horno de acuerdo a su preferencia, arriba o por debajo del gabinete.
- ❖ Abra la puerta y asegure el horno de la cocina al gabinete con cuatro tornillos para madera en los orificios previstos en ambos lados del bastidor del horno (A). Figura 4.

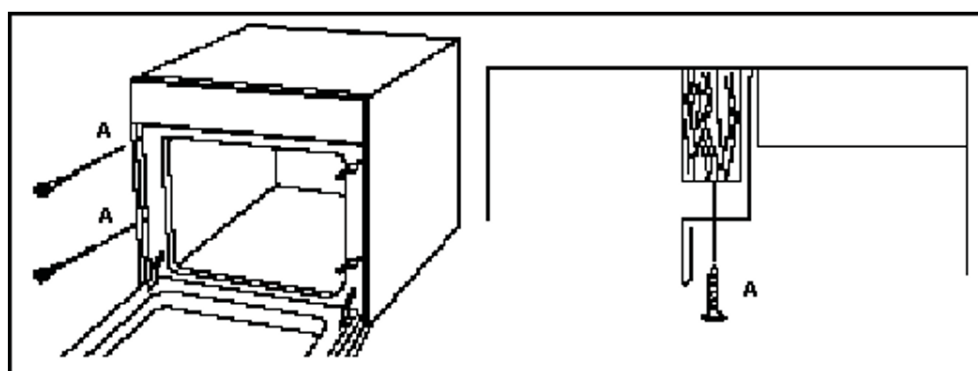


Figura 4

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Todas las instalaciones eléctricas requeridas deberán ser realizadas por personal entrenado y calificado. Las conexiones deben respetar las normativas locales.

- ❖ El valor actual del seguro del producto deberá ser de al menos 16A.
- ❖ Si el valor actual del seguro es menor de 16 amperios, debe llamar al personal técnico calificado para cambiar el amperímetro.
- ❖ Las conexiones deben cumplir con las normas vigentes locales.
- ❖ La tierra está montada al cable de energía del horno. Esto deberá ser usado con un cable a tierra. Por favor, haga una instalación de puesta a tierra eléctrica calificada.

ATENCIÓN: Este aparato debe estar conectado a tierra.

Si el horno no tiene un cable de suministro de energía, proporcionar un cable de suministro eléctrico de su producto por personal calificado según las siguientes especificaciones:

Voltaje	Tipo de cable	Tamaño conductor	Corriente (Amp)
110V AC 60 Hz	AWG	3 x 3,29 mm ²	16A

Tabla 1

Cable de alimentación en;

Amarillo / verde, el cable a tierra debe ser conectado a la terminal.

El cable azul neutro debe ser conectado a la terminal marcada con la "N".

Los cables negros, marrones o rojos deben ser instalados al borde indicado por la "L".

Figura 5.

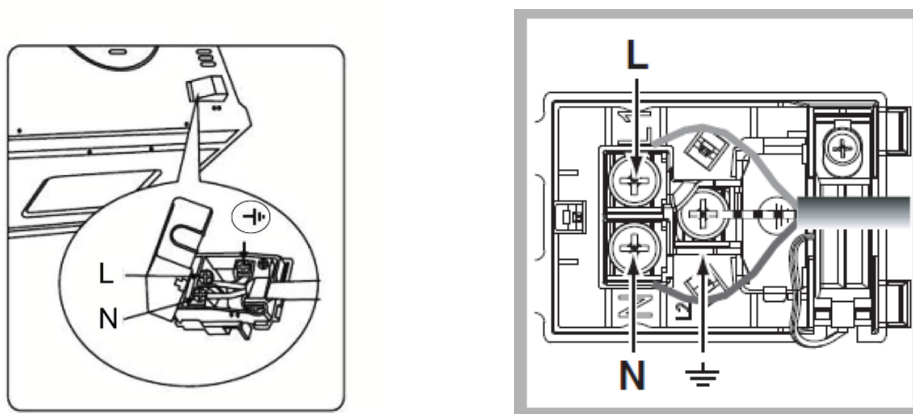


Figura 5

- ❖ La conexión debe cumplir con las regulaciones nacionales.
- ❖ El horno debe estar colocado para tener un fácil acceso a la toma de pared o un interruptor bipolar conexiones eléctricas dobles.
- ❖ No coloque el cable de alimentación en contacto con superficies calientes.
- ❖ Cuando el cable de alimentación está dañado, consulte a su centro de servicio autorizado más cercano y proporcione la **tabla 1**, para hacer los cambios con las piezas de repuesto originales.
- ❖ Si el dispositivo está conectado directamente al dispositivo con el sistema de cableado eléctrico será instalado entre los dos polos de un disyuntor de circuito y el cable a tierra no debese interrumpida por un interruptor de circuito de dos polos.
- ❖ Los adaptadores, tomas múltiples o cables de extensión no se recomiendan para su uso. De acuerdo con las leyes de seguridad aplicables debe ser necesario utilizar un adaptador o cuerda de ampliación. Sin duda, el adaptador y la corriente no deben exceder el máximo especificado de capacidad de corriente.
- ❖ Después de la conexión está acabada, pruebe los elementos de calefacción de hasta 3 minutos.
- ❖ La seguridad eléctrica del aparato sólo puede garantizarse cuando ha sido correctamente conectado a una fuente de alimentación con tierra, tal como se establece en el reglamento de electricidad. El fabricante no se hace responsable de los daños a personas, animales o cosas debido a la falta de una conexión a tierra.

USO POR PRIMERA VEZ

- ❖ Eliminar todas las bandejas y bastidores del horno.
- ❖ Ponga la opción 'con calor' al nivel máximo.
- ❖ El botón de función de calentamiento superior e inferior (si tiene el ventilador) activa la función .
- ❖ Prenda el horno por 30 minutos de esa manera.
- ❖ Durante este tiempo, los elementos del material de horno y de aislamiento térmico desprenden un olor a humo. Si esto sucede, aguarde hasta que no haya más olor antes de cocinar la comida.
- ❖ Repita este procedimiento con el grill.
- ❖ Limpie el horno luego de estos procedimientos con un paño húmedo.

ALERTA: Antes del primer uso, lavar cuidadosamente los accesorios del horno como la bandeja y la parrilla.

IMPORTANTE : Para abrir la puerta; siempre coger el mango en su parte central. Figura 6.

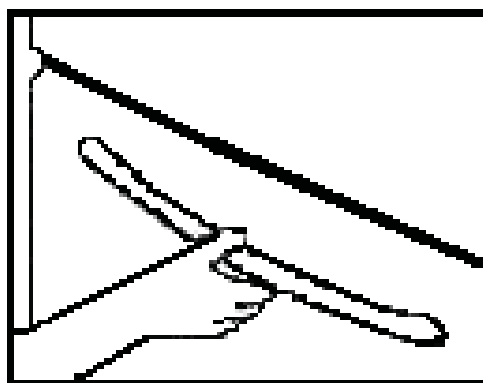


Figura 6

TIPS DE AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes consejos le ayudarán a utilizar el aparato de una manera ecológica y energética.

1. En el horno, la transmisión de calor se da mejor en utensilios de cocina de color oscuro o esmaltado.
2. Si abre la puerta del horno a menudo cuando los alimentos se están cocinando, el aire entrará y hará que haya una pérdida de energía.
3. El calor residual en el horno después del proceso de cocción para cocinar la comida siguiente es aceptable.
4. Toda cocción debe tener al menos 10 minutos para el precalentamiento.
5. Los alimentos congelados deben ser descongelados antes de cocinar.
6. Apague el horno unos minutos antes del final del tiempo de cocción.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

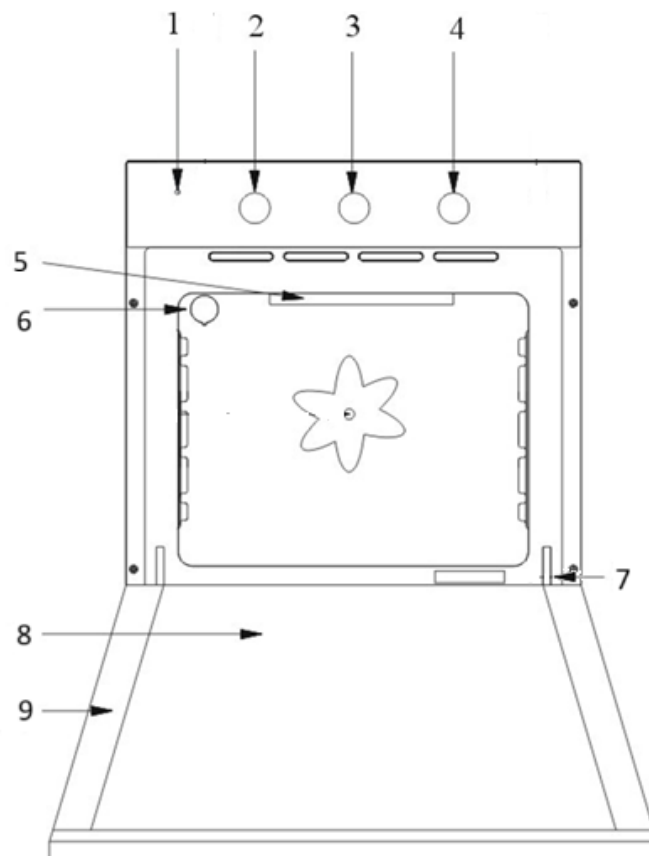


Figura 7

1. Función lámpara de advertencia, luz piloto.
2. Conmutador (selector) función.
3. Temporizador.
4. Termostato eléctrico.
5. Resistencia superior.
6. Bombillo (15 / 25 W)
7. Bisagra puerta.
8. Vidrio interior puerta horno.
9. Puerta horno.

Nota: La disposición de la posición de las perillas de los minuterios puede variar.

Nota: Las rejillas bajo el Panel (botonera) corresponden a las salidas de aire de refrigeración (evacuación de calor).

Reloj electrónico o mecánico debe establecerse antes de usar el horno. De lo contrario, el horno no funcionará. **(Ver tipos de temporizadores de hornos)**

PERILLA DE AJUSTE DE TEMPERATURA

Para el ajuste de la temperatura de cocción, 50 ° C máx mientras el horno esté funcionando. Recuerde usar la resistencia superior como gratinador en su máximo de temperatura 250 ± 15 ° C. **Figura 8, pero durante máximo 15 minutos, sino corre el riesgo de quemar el alimento.**

Esta característica y principio de funcionamiento puede variar dependiendo del producto de elección.

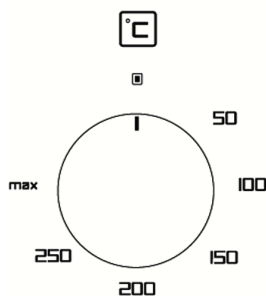


Figura 8

LÁMPARA DE ADVERTENCIA DE TEMPERATURA

(Luz Piloto)

Establezca la temperatura deseada y el calor hasta que alcance la luz de advertencia de temperatura.

La luz de advertencia de temperatura se apaga cuando alcanza la temperatura deseada.

Cuando el calor disminuye, hasta que la temperatura no alcanza la temperatura anterior, la lámpara de advertencia no se apaga.

Esta característica y principio de funcionamiento puede variar dependiendo del producto de elección .

FUNCIÓN SELECCIONAR PERILLA

Fije la posición de funcionamiento del horno. Las funciones y principio de funcionamiento del horno pueden variar dependiendo del modelo elegido. **Figura 9.**

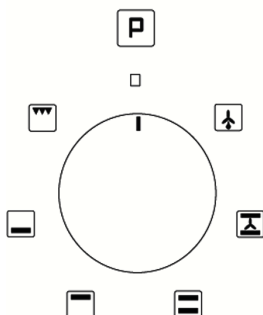
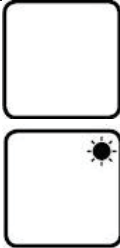


Figura 9

Tabla de función:

Las funciones del horno, se pueden establecer en la temperatura máxima y mínima como se muestra aquí.

ADVERTENCIA: Todas las funciones empezarán luego de seleccionar la temperatura deseada. el orden de operación del sistema y modos puede variar según el modelo elegido por usted.		
		APAGADO: El horno no funciona en esta posición. Llevarlo al punto de partida de todos los botones de apagado del horno.
		Iluminación: Luz interior del horno se enciende.
		Ventilador/refrigerante Solo el ventilador turbo es activado. Esta función ventila la temperatura del aire alrededor de los alimentos congelados que es adecuado para la causa sin perder el valor nutricional.
	50 - 200 °C	Calentador inferior(Cocción inferior): Solo se activa la función inferior. Esta función es adecuada para la cocción de la parte inferior de los alimentos cocinados, el calentamiento de la comida, tales como platos que requieran cocción a fuego lento.
	50 - 200 °C	Calentador superior (cocción superior): Sólo el calentador superior se activa . Esta función es adecuada para el precalentamiento de comidas cocinadas y dorado; es adecuada para los alimentos deseados .
	50 - 200 °C	Cocción estática, superior e inferior: Los elementos de calefacción superior e inferior funcionan al mismo tiempo proveyendo una fuente de calor igual y constante. Ideal para cocinar tartas y tortas. Hornear en una bandeja simple.
	50 - 200 °C	Calentador inferior + ventilador (cocción por convección desde la base) : El calentador inferior con la ventilación turbo activada al mismo tiempo. El aire caluroso es impulsado hacia abajo por el calor y se distribuye por el horno gracias al ventilador. Este modo es ideal para cocinar con una temperatura pareja en la parte de abajo del horno.
	50 - 200 °C	Calentador superior+ ventilador (cocción por convección desde el techo) : El calentador superior es activado a la vez con el ventilador turbo. El aire caliente se distribuye por todo el horno. Esta función es ideal para cocinar platos a alta temperatura en la parte superior del horno.

	50 - 200 °C	Parte superior e inferior del calentador + ventilador (cocción por convección): superior e inferior calentadores, turbo ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que se calienta por el calentador superior y la parte inferior, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda de ventilador. Esta función es adecuada para el calor y cocinar con igual temperatura los platos que se cocinan en el lado superior.
	max °C	Grill: Sólo el calentador de rejilla se activa. Esta función es adecuada para asar los alimentos a la parrilla, tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior. Ponga la bandeja en el estante inferior y poner en 1-2 tazas de agua en una bandeja se recomienda para no contaminar el interior del horno por goteo.
	max °C	Grill + Fan (convección Grill): Calentador Grill se activa al mismo tiempo con el ventilador turbo. El aire caliente, que es calentado por el calentador de rejilla, se distribuye en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador. Esta función es adecuada para asar los alimentos a la parrilla, tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior con el mismo temperatura.
	max °C	Grill dual: Calentador superior y la parrilla se activa. Esta función es adecuada para asar a la parrilla fuertemente los alimentos tales como piezas de gran tamaño o de tamaño mediano de carne y pescado eso se ponen en el estante superior.
	max °C	Dual Grill + ventilador (convección doble parrilla): Alta y asado parrilla, con turbo ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador superior y grill, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.
	max °C	Grill + Asador giratorio: Calentador Grill se activa con turnspit al mismo tiempo. Esta función es adecuada para asar los alimentos (carne, pescado, pollo, etc ...) que coloca en el espetón.
	max °C	Doble + Grill Asador giratorio: Alto y el calentador de la parrilla, con turnspit activados al mismo tiempo. Esta función es adecuada para asar a la parrilla strongly la comida (carne, pescado, pollo, etc ...) que coloca en el espetón.
	max °C	Dual Parrilla y Asador giratorio + ventilador: Calentador superior y la parrilla, asador rotativo con el motor del ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador superior y grill, se distribuye en horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.
	50 - 200 °C	Turbo Calentador + ventilador (turbo de cocina): ventilador turbo y turbo calentador que está alrededor se activa. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.
	50 - 170 °C	Turbo Calentador + ventilador (ECO): ventilador turbo y turbo calentador que está alrededor se activa. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador.

	50 – 200 °C	Turbo y Bajo Calentador + ventilador (pizza de cocina): Turbo, el calentador inferior y turbo-ventilador se activa al mismo tiempo. El aire caliente, que es calentado por el calentador turbo, se distribuye en el horno de manera uniforme y rápida con la ayuda del ventilador de la calefacción inferior adecuada para la cocción de los alimentos con el calor medido en la parte inferior por el calor proporcionado por el calentado.
	50 – 90 °C 40 – 60 °C	Mantener caliente: calentador inferior y superior o inferior * calentador y el ventilador se activa. si se desea el intervalo de temperatura permitido se puede ajustar por el termostato. Esta función es adecuada para mantener los alimentos cocidos listos para servir con la temperatura durante mucho tiempo y es adecuado para la fabricación de yogur. * Sólo disponible en algunos modelos.

TEMPORIZADOR DEL HORNO

Los contadores de tiempo del horno varían en función del modelo que prefiera.

Los diferentes tipos de contadores de tiempo son como sigue:

1) TEMPORIZADOR MECÁNICO :

Puede configurar el temporizador de minutos hasta 90 minutos girando el contador mecánico sentido a las agujas del reloj. **Ver figura10.** El temporizador hace que el horno se inicie tan pronto como se

establece y apague automáticamente cuando se acabe el tiempo. Después de poner la comida en el horno, establecer las funciones de cocción y la temperatura utilizando los botones de control, y gire el

contador mecánico minuto a la posición que necesita. Cuando el tiempo se ha acabado, que es estimulado por un tono y el horno se apagará

El tiempo de funcionamiento del horno se fija un máximo de 90 minutos con disyuntor.

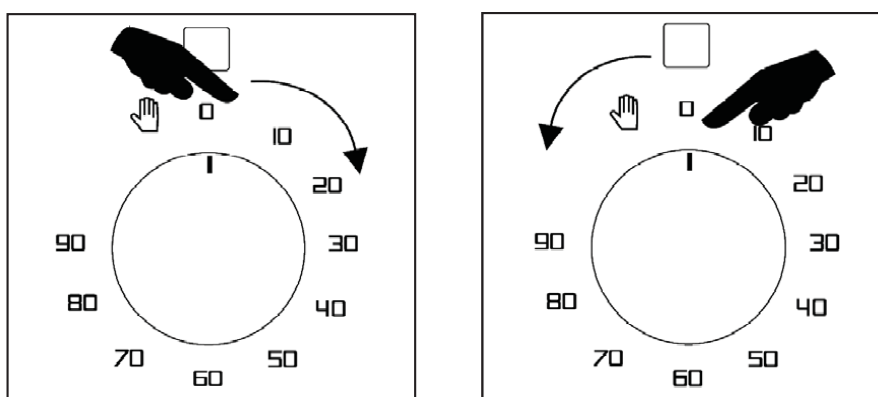


Figura 10

FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Condición del sistema de aire proporcionan con el ventilador que evitar el sobre calentamiento de la superficie exterior del horno y evitar daños en el ventilador. Crear una corriente de aire que proporcionan para extraer el aire caliente de las rejillas frontales (ventilación) de refrigeración. Al mismo tiempo se crea una cortina de aire entre el panel de control y la cubierta y prevenir el sobre calentamiento de estas dos partes y componentes superiores. La circulación del aire de enfriamiento del ventilador causa de la condensación evitar que debido al calor y la humedad de los componentes eléctricos y mecánicos y proporcionar su seguro y garantiza una larga vida útil.

El principio del ventilador de refrigeración varía según el modelo del producto. EL producto tiene los siguientes principios operativos.

- El ventilador de enfriamiento se inicia automáticamente cuando los hornos de empezar a trabajar. Automáticamente se desactiva solo cuando termina de funcionar.
- Enfriamiento interruptor del ventilador encendido o apagado con el termostato en el horno, en algún horno. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.
- En los productos táctiles controlado, ventilador de refrigeración es conectar y desconectar mediante tarjeta de circuitos electrónicos. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

Condición del sistema de aire proporcionan con el ventilador que evitar el sobre

calentamiento de la superficie exterior del horno y evitar daños en el ventilador. Crear una corriente de aire que proporcionan para extraer el aire caliente de las rejillas frontales (ventilación) de refrigeración. Al mismo tiempo se crea una cortina de aire entre el panel de control y la cubierta y prevenir el sobre calentamiento de estas

dos partes y componentes superiores. La circulación del aire de enfriamiento del ventilador causa de la condensación evitar que debido al calor y la humedad de los componentes eléctricos y mecánicos y proporcionar su seguro y garantiza una larga vida útil.

El principio del ventilador de refrigeración varía según el modelo del producto. El producto tiene los siguientes principios operativos.

- El ventilador de enfriamiento se inicia automáticamente cuando los hornos de empezar a trabajar. Automáticamente se desactiva solo cuando termina de funcionar.
- Enfriamiento interruptor del ventilador encendido o apagado con el termostato en el horno, en algún horno. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.
- En los productos táctiles controlado, ventilador de refrigeración es conectar y desconectar mediante tarjeta de circuitos electrónicos. En este caso el ventilador de enfriamiento está trabajando en un tiempo específico y deshabilitar automáticamente, incluso si el horno se apaga, causa el funcionamiento del ventilador de refrigeración depende de temperatura.

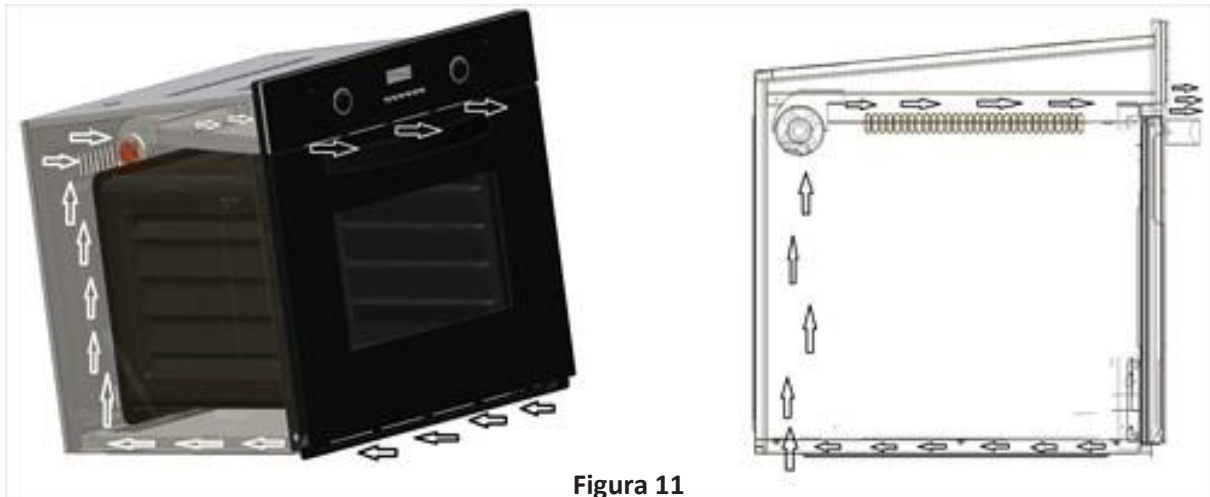


Figura 11

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

Limpie el horno después de cada uso con un paño húmedo y caliente, jabón.

-Desconecte el enchufe antes de cualquier operación de limpieza.

de la electricidad.

- Deje que se enfríe antes de limpiar el dispositivo.
- Superficies de acero inoxidable, el mercado puede suministrar limpia mediante el uso de un acero inoxidable especial limpiador de spray o líquido.
- Producto de limpieza para utilizar materiales de limpieza que pueda rayar el esmalte o las superficies pintadas, tenga en cuenta que no contiene partículas.
- Al limpiar el control de los botones del panel, signos y limpiadores líquidos que contienen partículas abrasivas que se eliminarán y no utilizan plato de la esponja de alambre.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
- Esmalte, pintado y superficies de acero inoxidable, abrasivos y manchas ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.).
- No utilice productos de limpieza al vapor para los productos de limpieza en general.
- Los objetos afilados (por ejemplo, un cuchillo) , raspar el esmalte ,
- Use detergente o materiales abrasivos.

* Función opcional. Puerta del horno

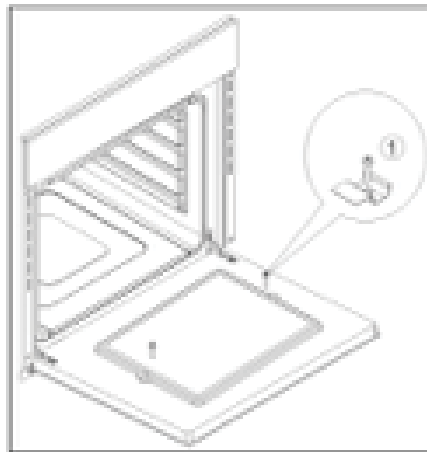
- Limpiar el vidrio de la puerta del horno con agua tibia y un paño suave, luego seque.
- Nunca use abrasivos, limpiadores de acero, lana con lejía, ya que podrían dañar el cristal.

PUERTA DE CRISTAL INTERIOR

- Limpiar el cristal de la puerta interior con agua tibia y un paño suave, luego seque.
- Nunca use abrasivos, limpiadores de acero, lana con lejía, ya que podrían dañar el cristal.

Los tipos de cristal interior de la puerta varían en función del modelo que prefiera. Los diferentes tipos de vidrios interiores de las puertas son los siguientes:

tipo clásico cristal interior de la puerta. Para los modelos con tipo clásico cristal interior de la puerta, sólo es posible retirar el vidrio interior al abrir la puerta y simplemente desenroscando los tornillos. Esto permite la limpieza interna de la copa.



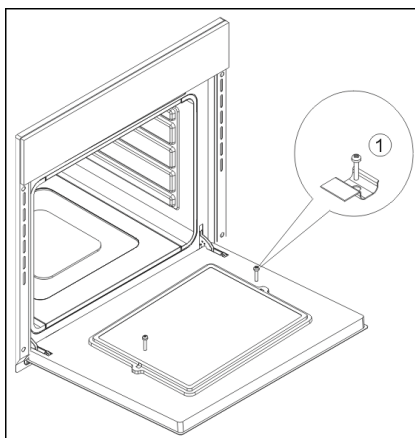
VIDRIO PUERTA INTERIOR

Limpe el vidrio de la puerta interior con una superficie plana con una esponja húmeda y un paño limpio y seco suave.

Como se muestra en la figura, mientras que la cubierta está abierta;

1. Por favor, deslice hacia afuera el vidrio de tanque interior.
2. Después de la eliminación de las pestañas inferiores de vidrio, para garantizar la entrega de la copa con retirado hacia arriba.
3. Sacar el vidrio.

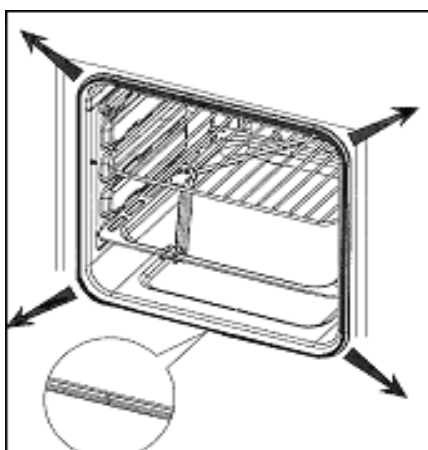
Después de la limpieza, el orden inverso es hecho en primer lugar la cubierta de vidrio colocado en el canal de la parte superior. Después, proporcionar el establecimiento de la primavera de vidrio con la empujó al canal de la copa. Después de la instalación de las pestañas inferiores de vidrio va a bajar, avanzar en el terreno dejando su propio canal.



SELLADO DE HORNO

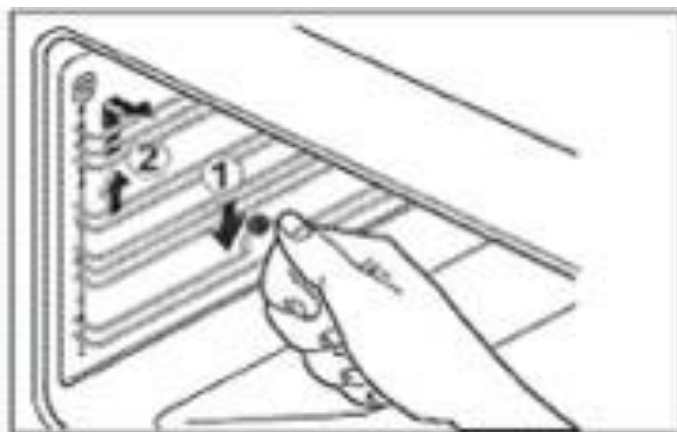
Su horno tiene un sellado que rodea los bordes interiores que proporciona el horno funcione correctamente.

- Compruebe el estado del sellado periódicamente. Si es necesaria la limpieza, evitar el uso de abrasivos, detergentes, blanqueadores o corrosivos ácidos.
- Si el sellado está dañado, consulte con su proveedor de servicio autorizado más cercano en su área. No utilice el horno hasta que se haya fijado.
- El procedimiento de cambio de la junta del horno es el siguiente;
 1. Abra la puerta del horno,
 2. Retire el sellado sacando el sello de las esquinas de uno en uno.
 3. Cuatro ganchos están unidos a la junta. Utilice estos ganchos para fijar y pulse en el nuevo sello.

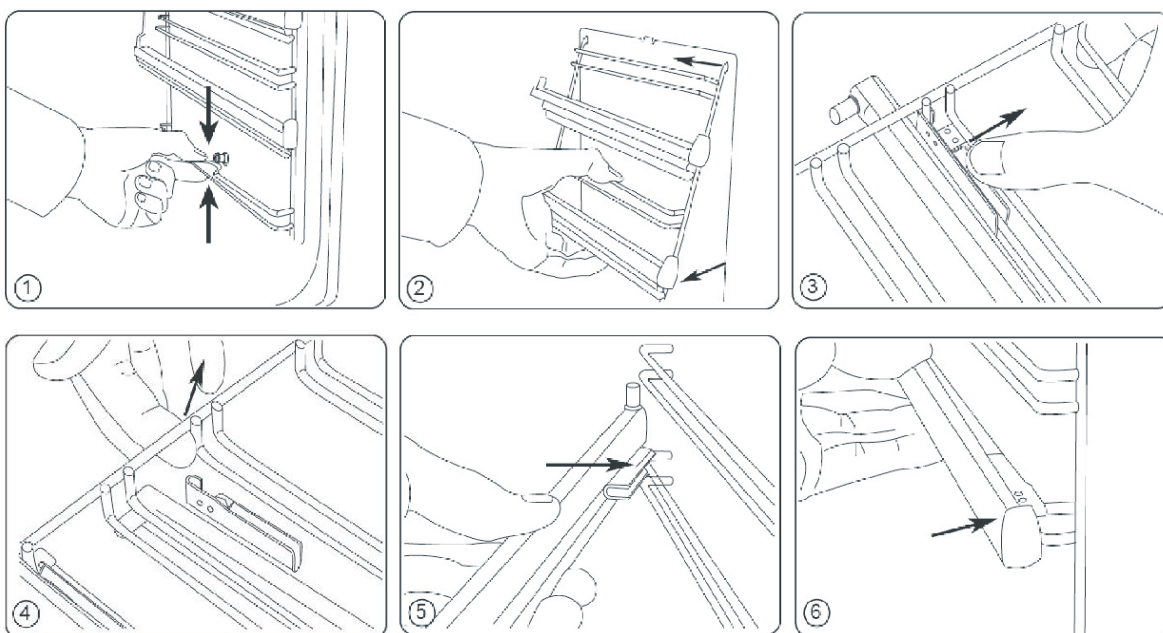


BASTIDORES LATERALES (Disponible sólo en algunos modelos).

Es posible quitar fácilmente y limpiar la estantería del alambre colocado en la rejilla de alambre y la bandeja. Usted puede recuperar la estantería de alambre del canal del tornillo por el estiramiento hacia abajo el borde del tapón especial, como ya mostrado. A continuación, puede recuperar con tirar hacia arriba de ida y levantar hasta de las pestañas superiores. Instalar después de la limpieza; proceso realiza en orden inverso, primero las lengüetas superiores establecen en bastidor de la caldera, después de que se coloca en un canal de tornillo con el estiramiento de las alas especiales de canales de tierra tornillo.



INSTALACIÓN DE LOS ESTANTES DESLIZANTES



** Características opcionales*

CAMBIO DE LA LAMPARA HORNO

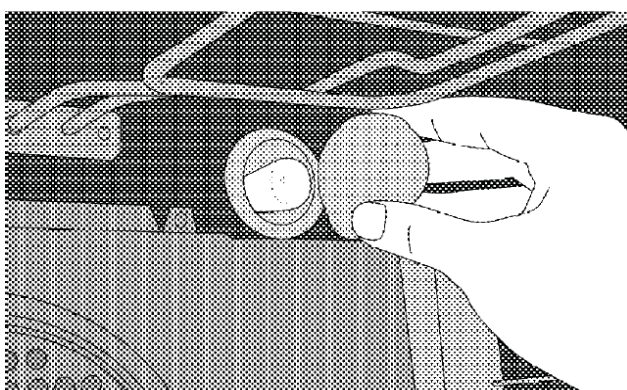
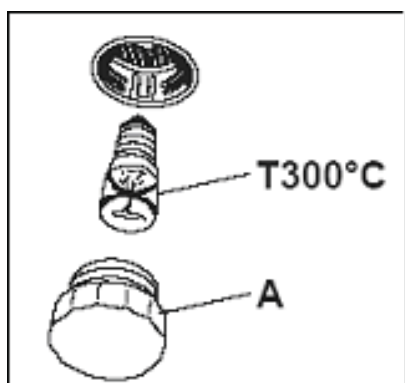
-Asegúrese de que la electricidad no vino desde el dispositivo antes de realizar esta operación.

-La lámpara del horno tiene que cumplir con estas características;

1. Resistente al calor.
2. Voltaje de: 110V AC 50-60 Hz.
3. Potencia: 15 / 25W

- Sustituir la lámpara, proceda de la siguiente manera;

1. Vidrio en la carcasa exterior (A) eliminar el sentido antihorario.
2. Retire del horno bombilla en sentido antihorario.
3. Coloque una nueva.
4. Vuelva a colocar el cristal de la carcasa exterior.
5. Prenda el suministro eléctrico.



INFORMACIÓN DE TRANSPORTE

- Durante el transporte de acarreo / colocar su producto en paralelo al suelo con posición del lado superior.
- Colocado el horno alineado con el lado de la bandeja de proteger de la rejilla y la bandeja en la tapa del Horno. Tape a las paredes laterales de la puerta del horno
- No utilice la manija de la puerta del horno para mover el paquete.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO: ASEGURESE LO SIGUIENTE

No intente reparar el aparato usted mismo bajo ninguna circunstancia. Intervención de producto debe ser hecha solamente por el servicio autorizado.

Antes de llamar al servicio técnico verifique lo siguiente: El horno no calienta.

- Función de mando y el mando del termostato no están ajustadas. Ajuste el mando de función y mando del termostato.
 - Si el aparato cuenta con un temporizador, éste no podrá ser establecido. Establece el tiempo.
 - Ninguna energía. Comprobar la alimentación de la red eléctrica y la caja de fusibles. El aparato no funciona.
 - El fusible principal es defectuoso o se ha disparado. Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si necesario, reemplazar o restablecerlos.
 - El enchufe del aparato no se puede conectar a la toma de tierra. Comprobar el conector.
 - Función de mando y el mando del termostato no están ajustadas. Ajuste el mando de función y mando del termostato.
 - Si el aparato cuenta con un temporizador, éste no podrá ser establecido. Establece el tiempo.
- Cocción (sección inferior / superior no se cocina de manera uniforme).
- De acuerdo con las posiciones de las rejillas manuales de operación, vuelva a revisar los tiempos de cocción y temperaturas.

La luz del horno no funciona.

Lámpara -horno es defectuoso. Vuelva a colocar la lámpara del horno. Salida de vapor al horno de trabajo.

- Es normal que el vapor se escape durante las operaciones.
- Sonido de metal viene cuando el producto se está calentando y se enfría.
- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido.

A pesar de las instrucciones de esta sección que se aplican para resolver el problema por favor, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

CERTIFICADO DE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

¡ IMPORTANTE !

Para hacer efectiva la garantía, recuerde presentar el Certificado de Garantía y la factura de compra.

CLIENTE: 		TELÉFONO: 	
DIRECCIÓN Y CIUDAD: 			
FECHA DE COMPRA: 		REFERENCIA: 	
FACTURA No:		SERIE No:	
NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR:			
DIRECCIÓN Y CIUDAD DEL DISTRIBUIDOR:			

PERIODOS DE GARANTÍA	
PRODUCTO	MESES
HORNO DE EMPOTRAR ELÉCTRICO	12

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS HASTA 36 MESES DESPUÉS DE LA FECHA DE FABRICACIÓN

ESTIMADO CLIENTE: SUPERIOR garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

CONDICIONES DE GARANTÍA:

SUPERIOR garantiza para sus productos, el servicio de reparación gratuita por defecto de fábrica dentro del periodo de garantía el cual inicia a partir de la fecha de compra de artículo (ver periodos de garantía). Usted recibe este producto en perfectas condiciones de acabado y funcionamiento GARANTIZADO contra defectos de mano de obra y materiales.

Esta GARANTÍA permite solicitar la reparación o el cambio, sin costo alguno, de la parte o partes que tengan defectos siempre que estos sean comprobados por un representante autorizado de SUPERIOR.

CASOS EN LOS QUE LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA:

1. Cuando el equipo presente daños por maltrato, accidente, catástrofes naturales o como consecuencias de estos, uso distinto al indicado en las instrucciones de manejo, uso en condiciones ambientales deficientes o deficiencias en la instalación, conexión y/o programación.
2. Daños causados por fluctuaciones de voltaje de energía eléctrica o descargas eléctricas atmosféricas.
3. **En el evento en que el aparato haya sido manipulado por cualquier persona o centro de servicio no autorizado por SUPERIOR o los daños producidos por este evento**, y en general, los daños ocasionados por la adaptación o instalación de piezas o accesorios no autorizados por SUPERIOR.
4. **Daños ocasionados por falta de cuidado con el producto como residuos de comida, residuos de roedores o insectos o ajenos a SUPERIOR como rayaduras, decoloración, oxidación, exceso de polvo, golpes, vidrios rotos o ruptura del mueble o gabinete exterior del producto, uso diferente de gas a lo especificado.**
5. Cuando el producto no tiene número de serie de la fábrica o se encuentra alterado.
6. Si el artículo se somete a sobresaturación de uso, por ejemplo: uso industrial o comercial.
7. **Por instalación y/o conexión inadecuada del artefacto.**
8. Adicionalmente por no cumplir las normas consignadas en el Manual de Instrucciones.
9. Uso con un gas diferente para el que esta reglado el artefacto.
10. Cambios o enmiendas a las series de la placa de identificación del artefacto.
11. Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de polo a tierra.
12. Los cambios de categoría de gas (conversión) con inyectores fuera de los especificados por fábrica.

SEÑOR USUARIO:

- ✓ La presentación de una queja o reclamo podrá efectuarse personalmente o mediante un representante o apoderado.
- ✓ La queja o reclamo (PQR) será atendida en plazo no mayor de 15 días hábiles a partir de la fecha de recepción de esta a menos que sea estrictamente necesario un plazo mayor.
- ✓ La presentación de la (PQR) no tiene que ser personal, ni requiere intervención de abogado. (Ley 1480-2011).



ATENCIÓN

Este electrodoméstico está reglado de fábrica para funcionar con un solo tipo de voltaje.



TENGA EN CUENTA:

Para la disposición final de su horno a gas, recuerde que está prohibido desechar este aparato con los residuos domésticos. Para su eliminación el gobierno nacional ha establecido sistemas de recolección de los residuos eléctricos y electrónicos para que no lleguen a los rellenos sanitarios.



¡RECUERDE!

En caso de solicitar un Servicio Técnico y si el producto presenta falla por instalación y/o uso inadecuado (de acuerdo con este Manual), el servicio/asesoría técnica tendrá un cobro correspondiente.



¡RECUERDE!

El servicio de Instalación de su producto realizado directamente por SUPERIOR tiene un valor correspondiente. Para su comodidad puede contactarse a nuestra Línea de Atención o al correo electrónico para solicitar dicho servicio.



Carrera 82B No. 54ª – 71 SUR.
Celular: (+57) 318 779 2810
E-mail: info@superiorindustrial.com.co
Bogotá D.C. – Colombia

Gasodomésticos y electrodomésticos de ALTA CALIDAD



La empresa dispone de procedimientos para la atención de sus quejas y/o reclamos.

Si su queja o reclamo no han sido atendidos satisfactoriamente, usted puede acudir ante las autoridades competentes.

SUPERIOR INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S. Mantiene una política de mejora continua en sus productos, por lo que se reserva el derecho de cambiar materiales y/o especificaciones, sin previo aviso.