



FABRICADO EN
EUROPA



GRILL
DORADOR



VALVULA DE
SEGURIDAD



2 QUEMADORES
TRIPLE LLAMA



ENCENDIDO
ELÉCTRICO
AUTIMÁTICO

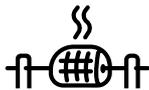


PANEL DIGITAL
CON APAGADO
AUTIMÁTICO



TERMOSTATO

CAPACIDAD
HORNO
120 L

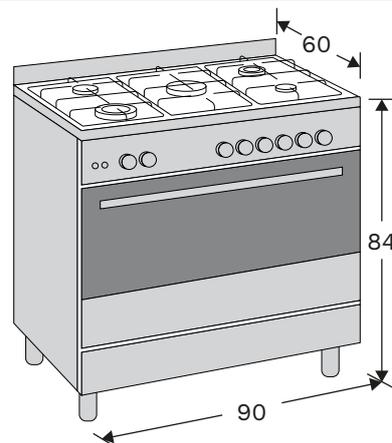


2 ROSTICEROS
GIRATORIOS



2 TURBO
VENTILADOR

Dibujo técnico (cm)



Características

- Medidas externas del producto (cm):
Ancho: 90 Fondo: 60 Alto: 84
- Medidas con caja:
Ancho: 95 Fondo: 69 Alto: 85
- Peso:
66 Kg
- Tipo de Enchufe:
Schuko
- Tensión y frecuencia:
220v , 60 Hz
- Garantía:
1 año
- Eficiencia energética:
Clase I Tipo A

Información general

1. Puerta de doble Vidrio Templado.
2. Panel digital con apagado automático.
3. Grill (Gratinador).
4. Perilla de luz.
5. Rejilla.
6. Bandeja.

Beneficios

1. Mucho más resistente a golpes y temperaturas extremas, es mucho más seguro.
2. Termina de cocinar más rápido y con menos esfuerzo.
3. Ofrece una presentación atractiva de tus comidas, una textura crujiente y sabores salzados.
4. Mira el progreso de tu cocción sin necesidad de abrir la puerta del horno.
5. Usa la altura adecuada del horno dependiendo si quieres dorar, asar pasteles o carnes.
6. Facilita la limpieza del horno ya que allí se concentrará la grasa y todos los residuos.

Pasos para su uso

1. Abra la válvula para el paso del gas.
2. Para encender las hornillas y el horno: Presione la perilla y gírela 90 grados hacia la izquierda, a la vez, toque suavemente el botón de encendido eléctrico y mantenga la perilla presionada durante 5 segundos y constate que la flama de la hornilla se mantiene prendida. Para regular la hornilla gire la perilla hacia la izquierda o derecha según sea el caso.
3. Programe el tiempo de cocción que necesite, con la perilla del timer mecánico.
4. Con la perilla de la temperatura regule los grados centígrados que requiera su receta.

Recomendaciones

1. Verifique periódicamente la instalación eléctrica.
2. No usar esponjas o escobillas metálicas para limpiar la superficie de vidrio, ya que se daña.
3. Usar guantes para retirar las bandejas después de haber horneado.