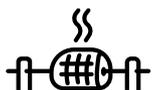


CAPACIDAD HORNO
75 L



ROSTICERO GIRATORIO



TERMOSTATO

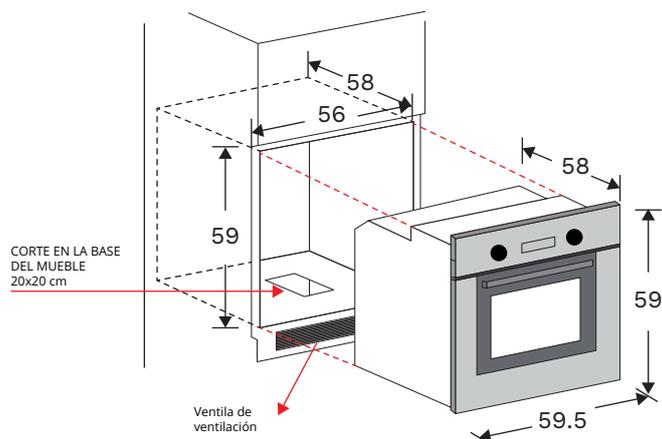
Información general

- 1.- Puerta con doble vidrio templado.
2. Perilla de luz y rosticero.
3. Perilla de control de temperatura.
4. Temporizador sonoro.
5. Rejilla.
6. Bandeja.

Beneficios

1. Mucho más resistente a golpes y temperaturas extremas, es mucho más seguro.
2. Consigue una cocción uniforme y jugosa, obtén resultados profesionales como la piel dorada y crujiente en tus carnes preferidas.
3. Selecciona la temperatura adecuada y no te preocupes de variaciones inesperadas.
4. Optimiza el tiempo mientras realizas otras actividades sin preocuparte por vigilar la comida y reduce el riesgo de accidentes al recordar cuándo apagar la cocina.
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

Dibujo técnico (cm)



Características

- Medidas externas del producto (cm):
Ancho: 59.5 Fondo: 58 Alto: 59
- Medidas del encastre (cm)
Ancho: 56 Fondo: 58 Alto: 59
- Medidas con caja (cm)
Ancho: 65 Fondo: 69 Alto: 66
- Peso:
30.6 Kg
- Tipo de combustible:
G 1/2 pulgada (GN) y G 3/8 pulgadas (GLP)
- Ingreso de gas para conexión de manguera:
G 1/2 pulgadas
- Tipo de Enchufe:
Schuko (Necesario para el encendido eléctrico)
- Tensión y frecuencia:
220v , 60 Hz
- Garantía:
1 año

Pasos para su uso

1. Abra la válvula, para el paso del gas.
2. Presione la perilla, durante 5 segundos, y gírela 90° a la izquierda, constate que el quemador encendió.
3. Para regular la flama, girar la perilla a la izquierda para mayor intensidad, si desea bajarla a la derecha.
4. Para apagar el horno vuelva a colocar la perilla en su posición inicial.
5. Si no va a usar el producto cierre la válvula de paso de gas.

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.