



Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

GARANTÍA

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobretensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red. Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita. Una vez superado el tiempo de garantía, la visita del técnico tendrá un costo en concepto de traslado, diagnóstico y elaboración del presupuesto por el total de la reparación, que le será entregado en el momento.

1.1 INSTALACIÓN

La instalación general deberá estar provista de una llave de corte termomagnética, siendo aconsejable además, colocar un disyuntor diferencial acorde a la potencia del equipo.

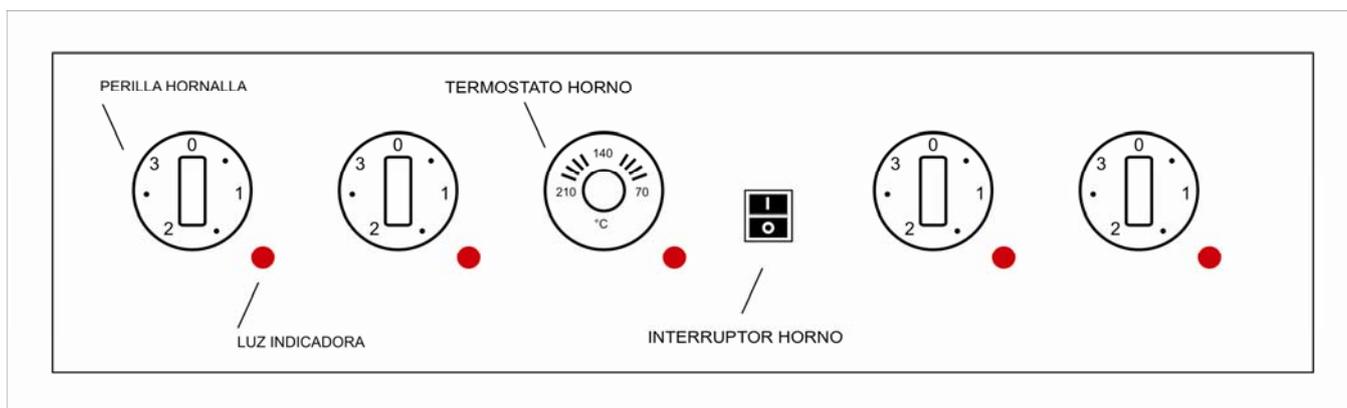
La conexión a la red eléctrica deberá tener, además de las 3 fases y el neutro, una eficaz descarga a tierra. La línea de conexión no debe ser inferior a 4mm por sección. La instalación debe estar realizada y supervisada por personal matriculado.

1.2 INSTRUCCIONES DE USO

1_ ENCENDIDO DEL HORNO

Para encender, accionar el interruptor del horno y girar el termostato hasta la temperatura deseada. Inmediatamente se encenderá la luz testigo y comenzará a calentar. Esta luz permanecerá encendida mientras las resistencias estén en funcionamiento y se apagará una vez que el horno haya llegado a la temperatura seleccionada.

Para apagar, presionar el interruptor del horno a la posición "0".



2 ENCENDIDO DE LAS HORNALLAS

Girar la perilla correspondiente a la hornalla que se desea encender. Estas perillas tienen 6 posiciones para regular la intensidad de calor sobre el disco, que van de máximo (entre 0 y 1) a mínima (3). Para apagar el disco llevar la perilla a la posición "0" y se apagará junto a la luz testigo.

IMPORTANTE:

LOS DISCOS CONSERVAN EL CALOR VARIOS MINUTOS UNA VEZ APAGADOS. EVITE TOCARLOS HASTA QUE EL CIRCULO CENTRAL SE TORNE DE UN **COLOR ROJO INTENSO**, LO CUAL INDICA QUE SE HAN ENFRIADO. ESTA PINTURA SE TORNA DE UN COLOR SIMILAR AL RESTO DEL DISCO CUANDO ESTOS ESTAN CALIENTES.

RECUERDE

No lavar el equipo con chorro de agua, lo cual puede afectar componentes internos.

RECOMENDACIONES

Antes de la primera cocción, se recomienda limpiar el interior del horno con un paño embebido en agua y detergente, y poner en marcha en vacío durante 1 hora a 200°C.

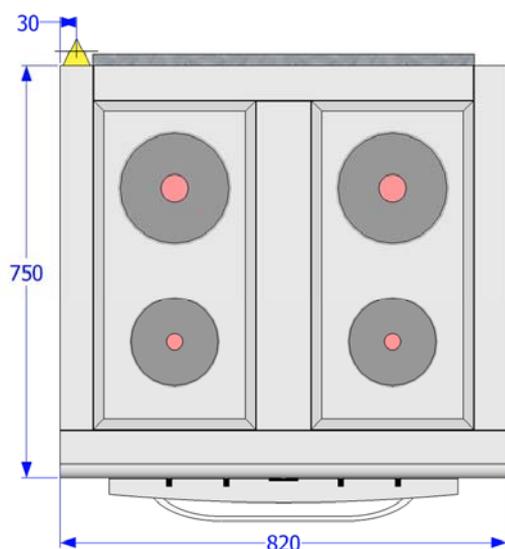
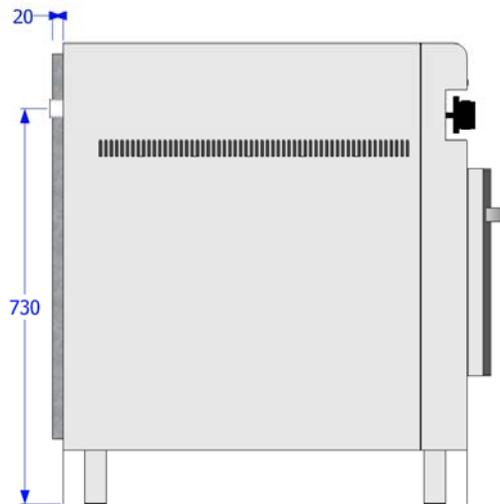
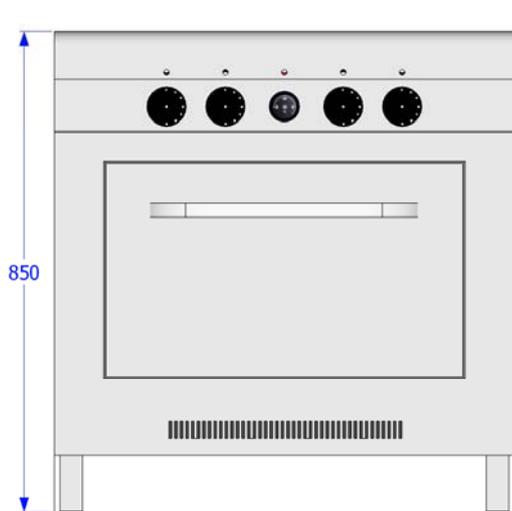
MANTENIMIENTO

- Limpiar a diario con paño húmedo y desengrasante no abrasivo.
- No raspar con espátulas o cepillo de alambre de hierro, ya que pueden depositarse partículas en la superficie y originar manchas de oxidación.

MUY IMPORTANTE! NO LIMPIAR CON CHORRO DE AGUA YA QUE AFECTA SERIAMENTE A LOS COMPONENTES DEL EQUIPO.



COCINA Europa XXI 82 ELÉCTRICO



PESO DEL EQUIPO: 108 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de 1ra calidad.
- * Cámara de horno en chapa de hierro DD enlozada.
- * Llaves selectoras de potencia.
- * Resistencia tipo "placa circular" de alto endimiento.
- * Resistencias: Grande 2600 Watts - Mediano: 2000 Watts
- * Resistencias tubulares de horno: 9000 Watts.



ELECTRICIDAD
POTENCIA: 18200 Watts
TENSIÓN: 380 Volts



ELECTRICIDAD 380v (3x380V+N+T)