CERTIFICADO DE GARANTÍA

Horno Empotrable a Gas

S · Collection®

Modelo: _____ Fecha: _____

N° de Serie: _____ Revisor: _____

MT INDUSTRIAL S.A.C. GARANTIZA EL HORNO SOLE CONTRA CUALQUIER DEFECTO O FALLA DE FABRICACIÓN QUE SE PRESENTARA DURANTE EL USO NORMAL DE LA MISMA, POR UN PERIODO DE 1 AÑO.

Cualquier mención a esta garantía, como todo reclamo amparado en ella, implica que el cliente ha leído con detenimiento los términos de este certificado, como los del manual que le contiene, a los cuales la garantía se sujeta.

Esta GARANTÍA se invalida en los siguientes casos: Instalación por personal no calificado, tensiones eléctricas muy fluctuantes o diferentes a las del equipo (voltaje incorrecto), falta de mantenimiento, reparaciones efectuadas por personal no autorizado, maltrato, transporte inadecuado, descuido, golpes.

La GARANTÍA consiste en la reparación o cambio del horno, a nuestro juicio, no incluyendo fletes, ni responsabilidad alguna sobre supuestos daños a objetos y/o personas causadas por la misma.

Para mantener la validez de la garantía, el producto debe recibir un mantenimiento preventivo una vez al año por personal autorizado de SOLE.

IMPORTANTE:
Para la validez de la presente, es imprescindible acompañar copia del comprobante de compra. En caso de remitirla a la fábrica enviar todos los accesorios.

Atención al Cliente: (01) 619 0500
Av. Argentina 2317, Callao - Perú
E-mail: atencionalcliente@sole.com.pe | ventas@sole.com.pe Web: www.scollection.com.pe

Fabricado en China bajo encargo y especificaciones de MT INDUSTRIAL S.A.C
Importado por MT INDUSTRIAL S.A.C. RUC: 20555190132

S · Collection®



*Imagen referencial

Manual de Instrucciones

Horno Empotrable Pure Black DG1 PIZZA 73L

SOLHO029

Instalación, funcionamiento y garantía

Por favor lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de instalar y operar este horno.

scollection.com.pe

ESTIMADO CLIENTE

Usted ha adquirido un horno empotrable S•COLLECTION Pure Black diseñado y fabricado con la más avanzada tecnología actual para brindarle muchos años de trabajo.

Los hornos empotrables S•COLLECTION, de excelente acabado y calidad, gracias a sus características destaca notablemente del resto del mercado.

Le sugerimos seguir atentamente las indicaciones de este manual para obtener el mayor beneficio de su producto y un adecuado funcionamiento.

Este manual de instrucciones contiene información importante, incluyendo los puntos de seguridad e instalación, que le permitirán obtener el máximo provecho de su aparato. Por favor, manténgase este manual en un lugar seguro, de modo que esté disponible fácilmente para futuras consultas, para usted o cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.

Aviso sobre las imágenes en este manual
En este manual, hemos incluido imágenes con el propósito de brindar una representación visual de nuestro horno PURE BLACK S•COLLECTION. sin embargo, es importante tener en cuenta que estas imágenes son referenciales y pueden variar en comparación con el producto real que usted posee. Las diferencias, si las hubiera, no afectarán el rendimiento, la calidad ni las funciones del producto.

ÍNDICE

Importante para el usuario 1
Precauciones y recomendaciones para el horno 1
Instalación del horno empotrable 2
Diagrama de instalación 4
Instalación del producto 5
Descarga de combustión de gas 5
Conexión de gas 6
Quemador y tablas de datos de boquilla 9
Descripción del panel de control 9
Uso del horno a gas 10
Funcionamiento del horno y programación del horno 12
Limpieza y mantenimiento 14
Desmontaje de la puerta del horno 15
Datos técnicos 17

DATOS TÉCNICOS				
CÓDIGO SOLE				SOLHO029
Garantía				1 año
Acabado				Vidrio templado y acero
Medidas	Producto	Alto	cm	59.5
		Ancho		59.5
		Profundidad		56.4
	Nicho de empotramiento	Alto		58.2
		Ancho		55.8
		Profundidad		49.8
Datos del producto	Tensión		V	220
	Frecuencia		Hz	60
	Rango de presión GN		mbar	17-25
	Rango de presión GLP		mbar	28-32
	Capacidad		L	73

Retirando el vidrio de la puerta del horno

Después de desmontar la puerta, colóquela en una superficie suave para no dañar los vidrios; luego retire los 02 tornillos ubicados en la parte lateral de la puerta tal como se muestra en la Fig. 1.

Fig. 1



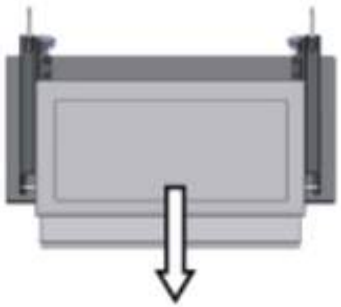
Desmonte la tapa (A) que cubre los vidrios jalándola hacia afuera.

Fig. 2



Retire el vidrio con cuidado jalándolo hacia afuera.

Fig. 3



Cuando se complete la limpieza, invertir los procedimientos anteriores para montar correctamente la puerta en el horno.

IMPORTANTE PARA EL USUARIO

1. Después de extraer el producto de su empaque, asegúrese de que este cuente con todas sus piezas.
2. En caso de duda, por favor comuníquese con su distribuidor o con nuestro servicio técnico sole.
3. Los materiales de empaque (bolsas de plástico, polyespuma, clavos, cintas de metal, etc.) deben ser puestos lejos del alcance de niños por ser potencialmente peligrosos. Los deshechos deben ser clasificados de acuerdo a los diferentes materiales y dispuestos de acuerdo a la regulación de su país.
4. No intente alterar las características técnicas del producto.
5. Cuando decida deshacerse del producto o reemplazarlo por uno nuevo, es recomendable que lo haya vuelto inoperable e inofensivo para así respetar las regulaciones anticontaminación y de salud.

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES PARA EL USO DEL HORNO A GAS

1. No toque el producto con las manos y/o pies húmedos.
2. No use el producto con los pies descalzos.
3. No permita que el producto sea operado por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
4. El producto debe ser usado exclusivamente para cocinar alimentos y no para algún otro propósito. Cualquier otro uso dado al producto (por ejemplo, su uso como calefacción) es impropio y peligroso.
5. Desconecte el horno de su fuente de alimentación antes de proceder a limpiarlo.
6. Nunca intente desenchufar el aparato tirando del cable correspondiente.
7. En caso de uso negligente de las bisagras del horno, podría lastimarse las manos.
8. No permita a niños acercarse al horno mientras esté siendo usado, en tanto este alcanza altas temperaturas.
9. Si el producto se rompiese y/o dejara de funcionar correctamente, apáguelo y no lo manipule.
10. Todas las reparaciones deben ser hechas por un agente aprobado por el servicio técnico, usando piezas originales.
11. Luego de usar el horno, debe girar todas las perillas hasta la posición de apagado y desconectar la válvula.
12. Se recomienda hacer una revisión del gas regularmente así como la inspección respectiva de la válvula de gas y su manguera.
13. Si tiene problemas con la válvula, contacte a su proveedor de gas inmediatamente.
14. La puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el periodo de cocción. El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado y dejarlo listo para su uso. El fabricante no es responsable de cualquier daño que pudiera ser causado por un defecto en la colocación y la instalación por personal no autorizado.
15. Cuando la puerta o el cajón del horno esté abierto, no deje nada sobre ella que pueda descuadrar o romper la puerta.

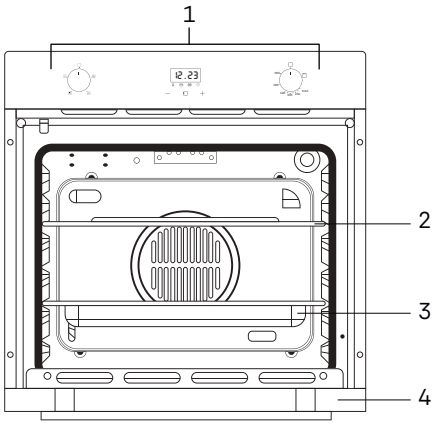
SE RECOMIENDA SEGUIR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:

1. Inserte las parrillas y la bandeja de cocina en el horno.
2. Encienda el horno (por primera vez) a la máxima temperatura por 40 min. para eliminar olores debido a los componentes nuevos.
3. Limpie el interior del horno alternando un paño húmedo con detergente (neutral) y un paño seco.
4. Durante el primer uso, el horno podría producir, de manera normal, algunos humos y olores debidos al calentamiento de los materiales adhesivos del panel aislante. Ponga los alimentos dentro del horno una vez que el humo se disipe.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Una vez que haya retirado el empaque del horno, asegúrese de que no haya sufrido daños de ningún tipo. Si usted tiene alguna duda, no lo use: póngase en contacto con el Servicio Técnico de S•COLLECTION: 619 0500. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico o poliestireno fuera del alcance de los niños porque son peligrosos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control Touch + perillas
2. Rejilla cromada
3. Bandeja de horno
4. Puerta del horno

INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRABLE

La instalación deberá ser realizada por un técnico calificado.

Conexión eléctrica

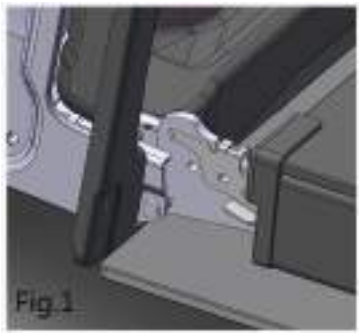
- La placa del fabricante no debe ser removida.
- El producto debe estar conectado a tierra de acuerdo a las normas de seguridad local vigente. Si se utiliza una conexión permanente, el cable debe estar conectado a un dispositivo de interrupción termomagnética de 16 AMP.
- Si se utiliza una conexión con enchufe y tomacorriente, asegúrese de que sean del mismo tipo. No utilizar reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar un sobrecalentamiento del producto y su capacidad sea la adecuada para la carga del horno.

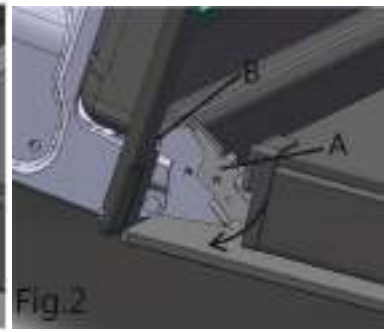
DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Retirando la puerta del horno

La puerta es extraíble y permite el acceso completo a todo el interior del horno para una limpieza más fácil y rápida.

1. Para retirar la puerta ábrala al máximo, luego jale el seguro hacia atrás.





2. Cierre la puerta en un ángulo de aproximadamente 15°, levante y retire lentamente la puerta del horno.





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del acero inoxidable
Para mantener el acero inoxidable en buen estado, es necesario limpiarlo regularmente cada vez que se utiliza el horno, después de dejar que se enfríe.

Limpieza diaria
Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice únicamente productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Instrucciones de uso: vierta el producto sobre un paño húmedo y pase sobre la superficie, luego enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.

Manchas de comida
Nunca utilice esponjas metálicas, ya que podría dañar las superficies del horno. Use productos normales no abrasivos, con ayuda de utensilios de madera o material plástico.

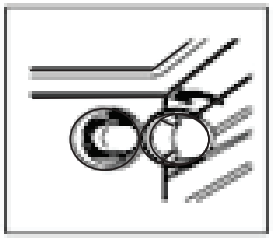
Limpieza del horno (cavidad)
Para mantener el horno en buen estado, es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar. Quite todas las piezas desmontables. Lave las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque.

Limpieza de los cristales de la puerta
El cristal de la puerta debe permanecer siempre limpio. Utilice papel de cocina absorbente, elimine la suciedad con una esponja húmeda y detergente común.

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Sustitución de la lámpara de horno:
- Desconecte el horno de la red eléctrica
- Retire la tapa de vidrio del porta lámpara.
- Retire la lámpara y sustitúyala con una lámpara resistente a altas temperaturas (300°C) las siguientes características:

- Voltaje: 220V
- Potencia: 25W
- Tipo: G9



- Coloque nuevamente la cubierta de cristal y volver a conectar el horno a la red eléctrica.

Funcionamiento a 220-240 V ~: utilizar un cable tipo H05RR-F de tres hilos.



El producto debe estar conectado a tierra.

El cable de tierra (amarillo-verde) debe ser de al menos 20 mm más largo que los otros cables en el extremo para asegurar una correcta conexión del producto. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones o daños causados por el incumplimiento de la normativa por encima o por el mal uso incluso sólo parcial del aparato.

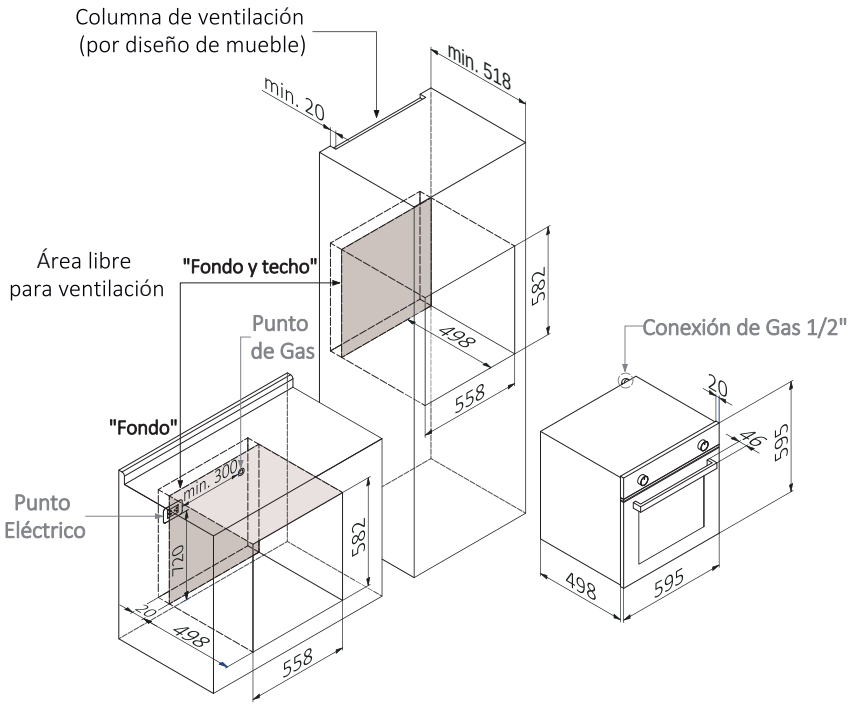
Ubicación del horno

Solo una persona calificada puede instalar el producto. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación inadecuada, lo que puede perjudicar a personas y ocasionar daños a la propiedad.

IMPORTANTE:
La fuente de energía del producto debe ser cortada antes de realizar algún ajuste o trabajo de mantenimiento.

Con el fin de garantizar que el empotre del producto funcione correctamente, el mueble debe ser el apropiado. La figura a continuación indica las dimensiones de la línea de corte de la instalación bajo el mostrador o en una unidad de armario de pared.

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



Para que el producto pueda trabajar correctamente debe existir circulación de aire alrededor del horno, es necesario que el mueble en donde sea empotrado tenga ciertas medidas que permitan un buen y eficiente funcionamiento. El nicho debe contar con áreas internas de ventilación que permitan la disipación del aire caliente, las áreas laterales internas y contiguas del producto deben ser abiertas; de no ser posible la ventilación interna se recomienda colocar rejillas en la parte frontal del producto con un área mínima de 3000 mm2 o colocar 1 rejilla de 5 cm x 25 cm.

NOTA:

- A fin de garantizar una ventilación adecuada, se debe retirar el panel posterior del mueble.
- La base del horno debe ser una superficie continua y plana, la altura mínima de la base del horno y el piso debe ser de 10 cm.
- En el caso que no pueda tener una superficie plana con abertura en la parte posterior se recomienda colocar 2 listones en cada lado del asiento del producto.

PROGRAMACIÓN SEMI-AUTOMÁTICA

La función de programación semi-automática permite establecer un tiempo de cocción, tras el cual el horno se apagará automáticamente.
Para configurar esta función, siga los siguientes pasos:

- Toque la tecla “B” hasta que el indicador LED se ubique en la posición 2.
- Utilice las teclas “A” y “C” para ajustar el tiempo de cocción deseado.

Otra forma de programar es fijando la hora final de cocción:

- Toque la tecla “B” hasta que el indicador LED se ubique en la posición 3.
- Utilice las teclas “A” o “C” para ajustar la hora final de cocción con respecto a la hora actual.

Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno apagará automáticamente el quemador inferior o el grill, según la función que esté en uso.

PROGRAMACIÓN ”MANUAL”

En este modo de trabajo no interviene la programación; solo se tiene que girar la perilla de funciones de horneado a la posición y, enseguida, girar la perilla de temperatura a la posición y, enseguida, girar la perilla de temperatura a la posición deseada; el horno empezará a funcionar.

ACCESORIOS

Parrilla cromada



Bandeja esmaltada

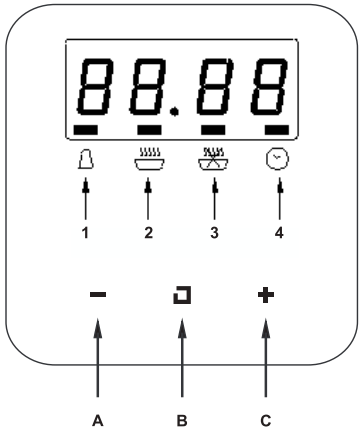


Piedra Pizza



Aviso: Coloque la bandeja esmaltada siempre en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y/o grasa gotee sobre la parte inferior del horno cuando ase alimentos o se utilice el asador.
Solo podrá usar la piedra pizza en la parte inferior del horno y evite arrastrarla ya que podría dañar el acabado de esmalte.
Nunca coloque otro objeto sobre la parte inferior del horno durante su funcionamiento, ya que podría dañar el acabado de esmalte.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO Y PROGRAMACIÓN DEL HORNO



Posición 1: Indicador timer
Posición 2: Duración de cocción
Posición 3: Fin de cocción
Posición 4: Programación de hora actual

Tecla A: " - "
Tecla B: "Menú"
Tecla C: " + "

PROGRAMACIÓN HORA ACTUAL

Al empezar a operar el horno, tenemos que programar la hora actual; para ello, tocamos la tecla "B" hasta que el indicador LED se coloque en la posición 4 con símbolo del reloj, luego colocamos la hora actual tocando las teclas táctiles "A" o "C" según lo requiera y esperamos unos segundos hasta que el indicador deje de parpadear.

PROGRAMACIÓN DEL "TIMER SONORO"

Este modo de trabajo solo emite un aviso sonoro al finalizar el tiempo programado. Tocar la tecla "B" hasta que el indicador LED se coloque en la posición 1, para luego tocar las teclas "A" o "C" para establecer el tiempo de programación en minutos. El ajuste de tiempo de alarma es solo para fines de aviso, no apaga ninguna función.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

La instalación deberá ser realizada por un técnico calificado.

- Los paneles de los gabinetes adyacentes deben ser de un material resistente al calor. El mueble a utilizar deberá tener adhesivos que soporten temperaturas hasta 100°C.
- En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, una vez instalado el horno, no deben quedar expuestos cables eléctricos.
- Todos los componentes del horno que garantizan su correcto funcionamiento, deben ser extraibles con la ayuda de una herramienta.
- Para ajustar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y colóquelo insertando los 2 tornillos en los 2 orificios ubicados en el perímetro del marco.
- Nunca utilice la puerta como palanca para introducir el horno en el mueble. Nunca aplique presión excesiva a la puerta abierta.

El producto sólo se puede instalar en lugares ventilados según lo especificado por las normas vigentes. El flujo de aire en la habitación donde está instalado el horno debe ser suficiente para la combustión de gas y la ventilación del ambiente. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben ser del tamaño adecuado y situado de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente. El producto debe estar adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos por el proceso de cocción.

La NTP 321.127 Y NTP 111.022 (según el gas a utilizar) ofrece diferentes métodos para lograr ventilar, si así fuera necesario, el recinto escogido para la instalación del horno.

DESCARGA DE COMBUSTIÓN DE GAS

Los gases de combustión deben ser eliminados mediante el uso de campanas extractoras. El sistema de extracción mediante campanas requiere un cuidadoso diseño por un especialista autorizado y deberá cumplir con las distancias y posiciones de regulación.

CONEXIÓN DE GAS

La tubería para la instalación de los artefactos puede ser de los siguientes materiales:

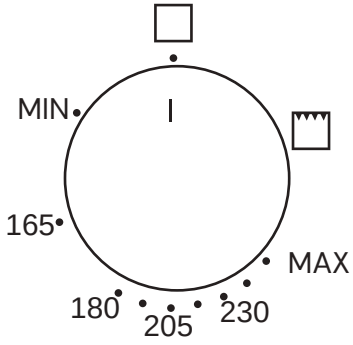
- Manguera flexible a base de elastómeros.

1. Evite conectar mas de un artefacto de una toma, cuando la conexión se realiza con tuberías flexibles.
2. Las conexiones flexibles a base de elastómeros, no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto o bajo la acción directa de los productos de combustión, por lo que no deben cruzarse por detrás del artefacto.
3. La conexión de gas debe ser llevada a cabo por técnicos calificados según las regulaciones estándares.
4. Verifique la validez de las mangueras y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
5. Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
6. Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
7. La conexión de gas se debe realizar con una manguera flexible apropiada para gas combustible de 8 mm de diámetro interno y de 1,5 a 2 metros de longitud, que cumpla con requisitos de flexibilidad, duración y resistencia térmica mínima de 70°C.
8. Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presente estrangulamiento que obstruya el flujo normal de gas, no deben estar sometidos a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circundantes al artefacto (tales como cajones o puertas) por quedar aprisionados. Además se debe verificar que la manguera flexible (rotulado) cumpla con los requisitos de calidad adecuados para este uso.
9. Las conexiones del artefacto deben ser de fácil acceso, de tal manera que puedan efectuarse labores rutinarias de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.
10. En todos los casos, el empalme del artefacto o la línea de suministro debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.

CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

Nuestro horno viene acondicionado para que trabajen con gas GLP. Si usted tiene conexión a gas natural (GN) solicite el cambio a nuestro Servicio Técnico. El cambio de gas debe ser realizado por un personal calificado debido que los inyectores deben ser cambiados y la válvula de gas debe ser regulada.

ADVERTENCIA:
Nunca haga trabajar el horno habilitado para GLP con GN o viceversa. Esta conversión debe ser realizada exclusivamente por personal calificado.





Encendido del grill
Después de la cocción total se usa el grill para dorar o gratinar la superficie de los alimentos (carnes).
Apagar el horno a gas inferior. Luego activar el timer por 10, 15 ó 20 minutos según se requiera, enseguida active del grill girando su respectiva perilla hasta la temperatura deseada.

NOTA:
Cuando culmine el tiempo del timer, éste apagará automáticamente el grill.

Advertencias y consejos generales
Cuando el horno es usado por primera vez, encienda el horno por 40 minutos a su máxima temperatura para quemar los eventuales residuos de fabricación, lo que podría contaminar los alimentos con olores desagradables. Para evitar el contacto con el vapor acumulado en el horno, abra la puerta en dos tiempos: mantenerla abierta un poco (unos 5 cm) durante 4-5 segundos y después abrirla completamente. Si tiene que comprobar o realizar otros procedimientos en los alimentos durante la cocción, deje la puerta abierta por un corto período de tiempo para evitar una caída en la temperatura del horno, los cual afectaría los resultados de cocción.

Sistema de ventilación
El horno está equipado con un sistema de enfriamiento, que se activa unos pocos minutos después de que se encendió el horno. El funcionamiento del ventilador genera un flujo de aire normal que sale por encima de la puerta y puede continuar durante un corto período de tiempo, incluso después de que el horno se apaga, este funcionamiento es normal.

USO DEL HORNO A GAS

Encendido por chispa eléctrica
Abra completamente la puerta del horno, presione y gire el mando del termostato mientras se gira en sentido contrario a las agujas del reloj a la temperatura máxima, lo que activa automáticamente el dispositivo de encendido por chispa eléctrica. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar

Termopar: Sistema de seguridad, corta el paso de gas si hay un apagado repentino de la flama.

Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, deténgase, deje la puerta abierta del horno y espere 1 minuto antes de intentarlo de nuevo, esto con el fin de esparcir el gas acumulado en la cavidad.

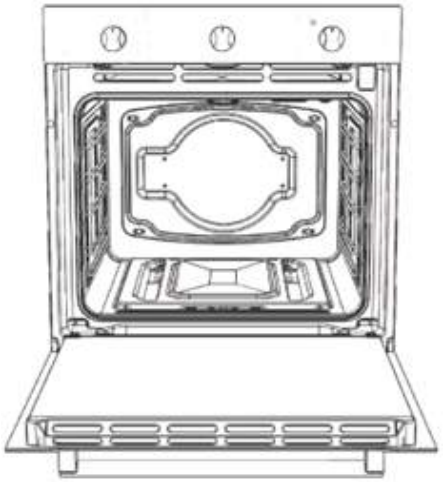
Encender el quemador de forma manual
Abra completamente la puerta del horno y gire el mando del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj. Coloque un fósforo encendido cerca del extremo del tubo de llama A en el centro de la parte inferior del horno y presione el mando del termostato. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar y verifique que el quemador se haya encendido correctamente a través del orificio de inspección B. Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición OFF (●) y espere al menos un minuto antes de intentar volver a encender.

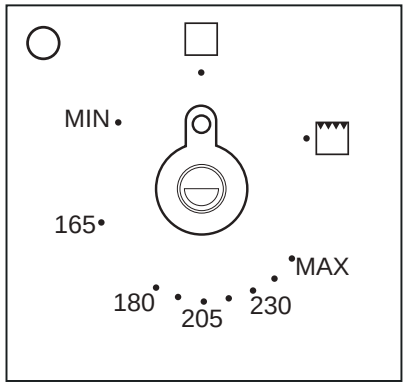
PARA CONSULTA DEL TÉCNICO - CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

Antes de realizar las operaciones descritas a continuación, desconecte el producto de la red eléctrica.

Ajuste del quemador del horno
Para ajustar el quemador del horno, abra la puerta del horno y proceda de la siguiente manera:

Para ajustar el quemador del horno, abra la puerta del horno y proceda de la siguiente manera:
- Retire todos los accesorios (bandejas, estantes y las mesas de acero).
- Levante la placa base del horno y extraer de manera que el interior del horno quede como se muestra en la imagen.





- Encienda el quemador del horno y manténgalo en funcionamiento en el valor más alto de 10 a 15 minutos con la puerta cerrada. A continuación, gire la perilla a la mínima temperatura posible, retire la perilla y utilice un destornillador de vástago largo para ajustar el mínimo.
- Cuando se utiliza balón de gas, el tornillo de ajuste debe estar girado completamente hacia la derecha. El diámetro del by-pass se indica en el punto cuadro 2 quemador y tablas de datos de boquilla".
- En caso que utilice gas natural, ajuste el tornillo de modo que cuando el mando del termostato se enciende desde el máximo al mínimo, la llama siempre permanece estable y uniforme. Cierre la puerta del horno y compruebe que el quemador permanece encendido en el ajuste mínimo

Cambio del Inyector

- Afloje el tornillo destornille el quemador A del horno.
- Mueva el quemador B hacia el exterior hasta que inyector quede accesible.
- Utilice una llave hexagonal 7 para cambiar el inyector, encajando para el tipo de gas que se desea utilizar (véase el cuadro 2 quemador y tablas de datos de boquilla").

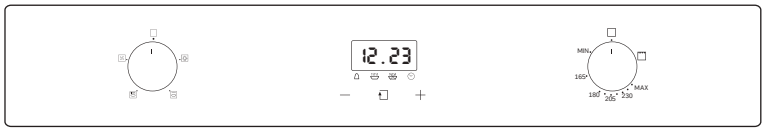


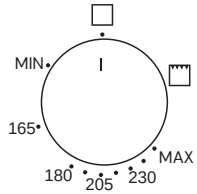
Cuando finalice la operación, reemplace la placa de identificación en la parte posterior del horno con la prevista para el nuevo tipo de gas.

QUEMADOR Y TABLAS DE DATOS DE BOQUILLA

GLP - 30 mbar			
Quemador	Capacidad nominal (kw)	Diámetro de inyector 1/100 mm	Reducción de capacidad de calor (W)
Horno	2.6	77	700
Grill	1.7	65	
GN - 20 mbar			
Quemador	Capacidad nominal (kw)	Diámetro de inyector 1/100 mm	Reducción de capacidad de calor (W)
Horno	2.2	100	700
Grill	1.7	0.93	

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

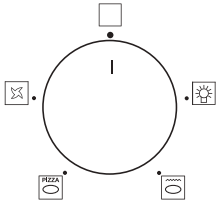




Perilla del termostato/ Grill – Esta perilla enciende el quemador de gas dentro del horno, la temperatura de cocción se regula girando la perilla en sentido antihorario hasta ubicarlo en el valor requerido entre Mín. y Máx.
Para activar el grill dentro del horno, gire la perilla en sentido horario hasta ubicarlo en .

Luz de horno – Para activar la iluminación dentro del horno, gire la perilla en sentido antihorario hasta ubicarlo en .

Convección – Para activar la convección, gire la perilla en sentido horario hasta ubicarlo .



Función pizza, utilice la piedra pizza incluida para mejores resultados. Antes de activar esta función, encienda manualmente el quemador inferior; luego la función activará el ventilador de convección y la luz interior.

Función calentar pizza, recalienta y da un toque dorado a la pizza. Antes de usar esta función, encienda manualmente el quemador superior (grill); luego la función activará la luz interior.