

Instrucciones e instalación

Gama Snack-Bar Horno a convección HE-34



Presentación del aparato

El horno HE-34 es un horno a convección giratorio que permite cocer y recalentar la comida. Con este sistema se consigue una temperatura homogénea en toda la cámara de cocción.

La regulación térmica está particularmente estudiada para todo tipo de bollería.

Características técnicas

Volumen útil: 34 L
Dim. interiores: 400 x 250 x 305
Dim. exteriores: 550 x 335 x 480

Potencia: 2.530 W
Tensión nominal: 230 V

Correspondencias de temperaturas

Posición del termostato:	1 - 2	60 - 80 °C	Pre calentamiento
	3 - 4	100 - 120 °C	Pre calentamiento
	5 - 6	140 - 160 °C	Cocción
	7 - 8	180 - 200 °C	Cocción
	9 - 10	225 - 250 °C	Cocción

Equipo

El horno está equipado con:

- Minutero 0 - 120 min.
- Termostato 0 - 250 °C
- Parrillas (2)
- Bandeja de aluminio

Instalación

Conectar el aparato a una toma de tensión que disponga de toma de tierra.

No instalar el aparato en un lugar húmedo o con vapor.

Verificar la ventilación correcta del aparato.

Mantenimiento

Antes de efectuar trabajos de mantenimiento, dejar enfriar completamente el aparato.

Limpiar regularmente las partes interiores y exteriores con agua caliente con líquido de lavavajillas y con una esponja no abrasiva.

Enjuagar el aparato con una esponja húmeda.

No limpiar el aparato con un chorro a presión de agua, podrían producirse infiltraciones que estropearían el aparato.