

Manual del Usuario

MC-600

EQUIPOS DE COCCIÓN
HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO

MC-600

www.santini-equipment.com



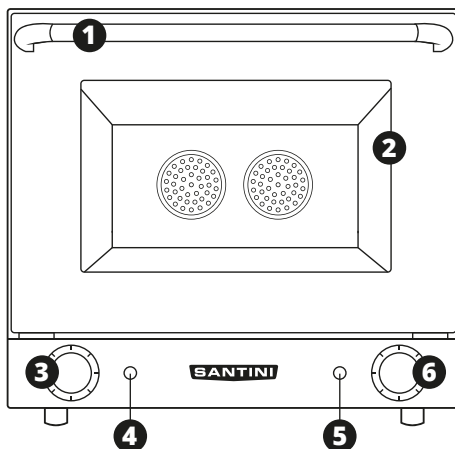
SANTINI

RESTAURANT EQUIPMENT



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. MANGO AISLANTE
2. PUERTA DOBLE VIDRIO TEMPLADO
3. TEMPORIZADOR
4. LUZ DE FUNCIONAMIENTO
5. LUZ DE CALENTAMIENTO
6. REGULADOR DE TEMPERATURA



- Potencia máxima: 2670 W
- Circulación de calor por doble turbina con motores independientes
- Exterior construido de acero inoxidable
- Interior enlozado y acero
- Luz interna en cámara de cocción
- Timer hasta 120 minutos
- Control de temperatura hasta 300°
- Incluye 4 bandejas de 440 x 320 mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Peso Neto:** 38 kg.
- **Medidas:** Frente: 59,5 cm | Profundidad: 61,5 cm | Altura: 57 cm

ANTES DE USAR

1. Retirar el vinilo de protección y evitar que queden residuos.
2. Antes de posicionar el artefacto, comprobar las medidas del espacio a ocupar por el horno y la correcta posición de la conexión eléctrica. La cara posterior del equipo debe ubicarse mínimo a 25 cm de la pared, para el correcto funcionamiento de la válvula y ventilación del horno.

3. ADVERTENCIA

La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser realizada por personal certificado. El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica.

Verifique que la red eléctrica de la cual se alimentará el producto esté de acuerdo a los siguientes requerimientos:

Tensión: 220VCA | Frecuencia: 50Hz.

Interruptor diferencial (disyuntor) 25A / 0,03A

Interruptor Termo-Magnético (Térmica): C25

4. Conexión

Para la conexión del mismo se requiere enchufe y toma de 10A

⚠ ADVERTENCIA

De no cumplir los requisitos para una correcta conexión se anulará la garantía.

MODO DE USO

Antes de usar por primera vez, para eliminar posibles olores indeseados procedentes del aislamiento térmico, caliéntelo sin alimentos. Seleccione la temperatura en 280° aproximados. Coloque el temporizador en 30 minutos o hasta ya no sentir olor. Puede que durante el proceso se genere humo. Luego abra la puerta de vidrio para eliminar los restos de humo si lo hubiere.

1. Ajuste la temperatura deseada girando la perilla del regulador de temperatura en sentido horario.
2. Para encender el equipo gire la perilla del temporizador en sentido horario. Se encenderán las luces verdes de funcionamiento y calentamiento, la luz de cámara de cocción y comenzará a girar las turbinas.
3. Una vez alcanzada la temperatura deseada (la luz verde de calentamiento se apagará), coloque los alimentos.
4. Al finalizar el tiempo establecido, sonará una alarma que indicará el final del proceso. Se apagará la luz verde de funcionamiento, la luz de cámara de cocción y las turbinas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


Después de cada uso limpie el artefacto para evitar que se quemen los restos de la última cocción.



- Antes de limpiar el artefacto desconectarlo de la corriente y esperar a que esté frío.
- Limpiar por dentro y por fuera con un paño húmedo.
- No utilice productos abrasivos.
- No utilice utensillos de cocina ásperos o duros para no dañar la superficie.

IMPORTANTE

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Máquina diseñada para la cocción de carnes, panificados y especialmente ultracongelados.
- No utilice la máquina para otros usos no especificados.

CONOCÉ MÁS EN

 Santini Equipment

  @santiniequipment



Consulte a su distribuidor o importador por cualquier tarea o inquietud de funcionamiento que esté fuera de esta guía.